Vol. 28 No. 3 Jul. 2007

文章编号: 1000-5013(2007)03-0296-04

# 穿山龙多糖的提取与纯化工艺条件优化

## 王昭晶,罗巅辉

(华侨大学 材料科学与工程学院, 福建 泉州 362021)

摘要: 通过单因素法,研究从穿山龙中提取水溶性多糖的工艺条件,以及分析原料质量与提取液体积的比 (料液比)、浸提温度和提取时间3个主要因素对提取量的影响,并对热水浸提穿山龙多糖的工艺条件进行优 化.实验表明,水提多糖最佳提取工艺条件:料液比(g mL)为1 4,浸提温度为90 ,浸提时间为2.5 h. 析、纸电泳检测组分的纯度,并利用高效液相色谱法和纸层析法分析组成,结果表明, CP 为单一多糖,由鼠 李糖(Rha)、果糖(Fru)和葡萄糖(Glu)3种单糖组成,其量比 n(Rha) n(Fru) n(Glu)为 1 1.08 48.6.

关键词: 多糖:穿山龙:浸提:纯化

中图分类号: Q 539; R 284.2; Q 949.71 \* 8.27

文献标识码: A

穿山龙为薯蓣科植物穿龙薯蓣(Dioscorea nipponica Makino)的根茎[1-2],有报道称,穿山龙水提醇 沉粗提物具有抗肿瘤的活性[3].目前,对于穿山龙多糖的深入研究未见任何报道.为了合理利用穿山龙 资源并寻找新的穿山龙有效成分,本文对其多糖的提取、分离纯化进行研究,并进行性质分析,

#### 材料与方法 1

#### 1.1 仪器与材料

MC99-2 型自动核酸蛋白分离层析仪(上海沪西分析仪器厂), HP 1100 型高效液相色谱仪(美国安 捷伦公司),穿山龙(市售),DEAE-Sepharose CL-6B、葡聚糖凝胶 G-100(瑞典 Pharmacia 公司),鼠李 糖、阿拉伯糖、木糖、甘露糖、半乳糖、葡萄糖、岩藻糖、果糖、半乳糖醛酸(单糖对照品,美国 Sigma 公 司).

#### 1.2 实验方法

- 1.2.1 提取和分离纯化 (1) 提取. 称取 200 g 穿山龙,加入一定量体积分数为 95 %的乙醇,在 50 水浴中回流提取 6 h,间隙搅拌.提取后过滤,离心得提取液,残渣再用相同体积的乙醇提取一次,合并 提取液,离心分离,上清液回收乙醇,残渣于烘箱中烘干,将上述残渣按照单因素和正交实验条件设计 实验,计算多糖提取率,将水煮提过的滤液于60 下减压旋转蒸发,浓缩至小体积后离心,弃去沉淀物, 上清液用 4 倍体积的无水乙醇进行醇沉,放置 4 冰箱中醇析过夜.次日离心 10 min (3 000 r · min-1).取沉淀. 醇沉后的样品常规干燥得粗多糖(CP).(2) 粗多糖的 DEAE Sepharose CL-6B 柱层析 制备. 先后用蒸馏水和 0~2.0 mol·L¹的 NaCl 进行洗脱,自动部分收集器收集. 用苯酚-硫酸法[4]测 定糖的分布情况,制定洗脱分布图,按各个波峰范围部分收集洗脱液,由分离层析仪中的 UV-160A 型 紫外光谱仪于 280 nm 下同步检测蛋白质.
- 1.2.2 纯度的鉴定 (1) Sephadex G-100 柱层析检测. 取经 DEAE Sepharose CL-6B 收集并干燥得到 的样品约  $1 \sim 3 \text{ mg}$  ,溶于 1 mL 的水中 ,用滴管沿柱壁加入 ,待其全部吸入柱体后 ,以质量分数为 0.9%的 NaCl 溶液洗脱,流速为 0.092 mL ·min 1,自动部分收集器收集,用苯酚-硫酸法[4]测糖的分布,根 据峰形判断样品纯度.(2) 醋酸纤维素薄膜电泳.参见文[5-6].

收稿日期: 2006-10-11

作者简介: 王昭晶(1978-),女,讲师,主要从事多糖生化的研究. E-mail:zhaojingwang@yahoo.com.cn.

基金项目: 华侨大学科研基金资助项目(04 HZR03)

- 1.2.3 成分分析 (1) 高效液相色谱(HPLC)分析. 取 20 mg 糖样于具旋塞刻度试管中,加入 2 mL 的 1 mol·L 1 硫酸, 封管, 于 100 水解 8 h, 然后加入 BaCO3 中和,漏斗过滤,浓缩. 滤液先后采用 0.4 µm 纤维素膜和 0.2 µm 滤膜过滤 ,装于 Eppendorf 管中 ,准备进样. 色谱柱是 Zorbax Carbohydrate Analysis (4.6 mm ×250 mm),流动相为 V(乙腈) V(水) = 3 1,流速为 1.2 mL min 1,柱温为 30 检测器为示差(RID)检测(35 ),葡萄糖、甘露糖、阿拉伯糖、半乳糖、岩藻糖、木糖和果糖的准标样品 为 3~4 g·L<sup>-1</sup>.(2) 纸层析分析. 参见文[5].(3) 红外光谱分析. 采用 Sepcordir 型红外光谱仪, KBr 压片.
- 1.2.4 酶降解实验 将糖液置于透析袋内,分别按唾液淀粉酶(可水解 -1,4糖苷键)和纤维素酶的最 适条件加入酶,于37~40 下保温48 h. 以苯酚-硫酸法检测透析袋外溶液有无糖反应,以此鉴定有无 连续的 -1.4 糖苷键和 -1.4 糖苷键.
- 1.2.5 分子量测定 采用 Sephadex G100 柱(80 cm ×1.3 cm) 层析 ,用质量分数为 0.9 %的 NaCl 水 溶液洗脱,分部收集,以苯酚-硫酸法测多糖分布,用美国 Sigma 公司生产标准相对分子质量葡聚糖 (Dextran T10, T40, T70, T500) 绘制标准曲线,并根据洗脱体积测算样品的相对分子质量 Mr.

#### 实验结果 2

### 2.1 单因素实验

(1) 料液比. 在浸提温度 80 ,浸提时间 2 h 的条件下,考察不同料液比(m V,原料的质量(g)与

提取液的体积(mL)的比)对多糖提取率()的影响,如表1所示.由表1可以看出,在料液比为1 4时, 粗多糖提取量(W)达到最大值,而提取液的体积的增加,提取量逐渐下降.这是因为水量增加的同时, 降低了提取液中固形物的浓度.(2)提取时间.在料液比为 1 4 和浸提温度 80 时间(t)对粗多糖提取量的影响,如表1所示.由表1可以看出,粗多糖提取量随反应时间的延长而逐渐 增加. 当提取时间为 2.5 h 时,多糖提取量达到最大. (3) 浸提温度. 在料液比为 1 4,提取时间 2.5 h 的条件下,考察浸提温度()对粗多糖提取量的影响,如表1所示.由表1可以看出,粗多糖提取量随浸 提温度的升高而逐渐增加. 当反应温度为 80,90,100 时,多糖提取量(W)基本达到最大,并且趋于稳 定. 本实验选取浸提温度为 90

/ (%) / (%) / (%) m V/g mLW/mgt/h W/mg/ ( W/mg1 2 63.00 1.26 1.0 84.041.68 60 193.80 3.87 1 4 151.50 3.03 1.5 131.03 2.62 70 194.40 3.88 2.28 150.51 3.01 4.04 1 6 113.79 2.0 80 202.20 1 8 90.01 1.80 2.5 203.02 4.06 90 205.40 4.11 1.72 1 10 86.05 3.0 160.51 3.21 100 202.50 4.05 1 12 82.04 1.64

单因素对粗多糖提取量的影响 Tab. 1 Effect of single factor on polysauharide yields

#### 2.2 正交实验

参照单因素实验结果,以影响穿山龙多糖提取量的料液比、提取时间和反应温度为 3 个影响因素, 取其各自不同的水平进行正交实验,结果如表2所示.由表2的级差结果可以得知,影响穿山龙水溶性 多糖提取量的因素主次:提取时间 > 浸提温度 > 料液比:最佳工艺:料液比为 1 4,提取时间为 2.5 h, 浸提温度为 90 . 在基本条件不变的情况下,将影响生产周期的浸提次数由 2 次变为 1 次,进行重复实 验,获得多糖的提取量基本一致,说明该多糖水溶性较好.另外,通过 R 值的比较可以看出,提取时间对 穿山龙水溶性多糖提取量的影响非常显著,故在工业化实际生产中,推荐在料液比为 1 4 的溶液中,于 下浸提一次 2.5 h,这样既可使多糖充分被充分提取出来,又可缩短生产周期,降低成本.

实验称取穿山龙 200 g,经预处理后,采用最佳提取工艺提取水溶性粗多糖,将上清液各取出 40 mL,分别以浓缩倍数为2,3,4,5,6的体积分数为80%的无水乙醇进行醇析实验.实验结果显示,浸提 液浓缩倍数在 4 倍以上时 .沉淀量基本一致且达到最大量.

#### 2.3 多糖的分离纯化

1 g 的粗多糖溶于 10 mL 的蒸馏水中 ,在 DEA E-Sepharose CL-6B 柱上先用蒸馏水洗脱 ,流速为 40 mL · h · 1 .自动部分收集器收集 .每 6 min 收集 4 mL 为 1 管,如图 1(a) 所示. 从水洗脱的糖分布曲线可以看出. 波峰对称性较好,说明所洗脱的成分比较单一,可以进行 收集,命名 CP-I. 再用 0 ~ 2 mol ·L<sup>-1</sup> NaCl 各 400 mL 进行直线梯度洗脱、流速 45 mL · h · 1,自动部分收集器 收集,每12 min 收集8 mL 为1管. 用苯酚-硫酸法测定 糖的分布情况,记录仪记录紫外光谱检测到的蛋白质,结 果如图 1(b) 所示. 从图 1(b) 可以看出,有两个糖峰,第1 个峰糖的量多且峰形较对称单一,因此收集33~44管作 为研究对象,命名为 CP· . 从梯度洗脱结果来看,虽有 蛋白质出现,但此蛋白质可以与 CP 分开,故不影响 的纯度. 将收集到的样品流水透析 24 h,蒸馏水透 析 24 h 后浓缩 .醇沉 .离心 .沉淀 .并常规干燥 .后部分由 干量非常少且含有较多蛋白质,暂且不做分析,

#### 2.4 CP 的纯度鉴定

(1) Sephadex G100 柱层析. 称取干燥的 CP-4.0 mg,完全溶于 1.0 mL 蒸馏水后上样.采用质量分数

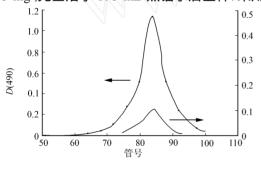
编号 V/gt/h / (%) mI 1 1 1.5 70 1.48 2 1 4 2.0 80 3.05 3 2.5 90 4.73 1.5 80 1.76 5 1 2.0 90 2.80 2.5 70 3.72 1 7 1 8 1.5 90 2.60 8 2.0 80 1.69 1 g 1 8 2.5 80 3.62  $K_1$ 5.84 9.26 6.89  $K_{2}$ 8.28 7.54 8.43 7.91  $K_2$ 12.70 10.13 2.30 3.09 1.95  $k_1$  $k_2$ 2.76 2.51 2.81  $k_3$ 3.38 2.63 4.23

2.28

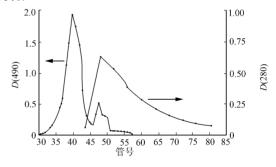
1.08

表 2 正交实验表及结果

Table and results of orthogonal







0.46

(b) NaCl 梯度

多糖的洗脱曲线

Tab. 1 Chromatogram of polysaccharide

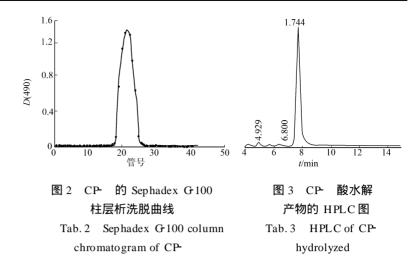
为 0.9 %的 NaCl 为洗脱液 ,每 12 min 收集 1.5 mL 为 1 管.用苯酚-硫酸法测定糖的分布情况 ,记录仪 记录紫外光谱检测蛋白质,如图 2 所示. 从图 2 可以看出,CP 洗脱曲线趋势明显,峰的对称性好,紫外 光谱在 280 nm 处未检测到蛋白质的吸收峰 .说明 CP 不含蛋白质杂质 .初步鉴定为成分单一的某种 多糖.(2) CP 的醋酸纤维素薄膜电泳.CP 在醋酸纤维素薄膜上跑出了一条区带,再次验证 CP 为成分单一的某种多糖.

#### 2.5 CP 的组成分析

(1) 1.5 g的 CP 经 DEA E-Sepharose CL-6B 柱分离纯化后,得到约 0.279 g的 CP ,可分别测得 CP 的糖和蛋白质的质量分数为 98.9 %和 0 %,其相对分子量为 3.8  $\times 10^4$ .(2) 按实验方法中的 HPLC 分析条件,将 CP 完全酸水解后进行 Zorbax Carbohydrate 柱分析,如图 3 所示. 对照单糖标 准品各自色谱出峰时间表明,CP- 可能是由鼠李糖(Rha)、果糖(Fru)和葡萄糖(Glu)3种单糖组成,其 n(Fru)n(Glu)为1 1.08 48.6.(3) 红外光谱分析表明, CP 在 3 600~3 200 cm 处有 - OH 吸收峰 ,在 2 923 cm 左右有一强的吸收峰 ,为 - CH , - CH2 的共振吸收峰 ,在 1 635 cm 处的 峰是多糖的水合振动峰. (4) 纸层析结果进一步显示, CP 单糖组成中含有葡萄糖, 只能隐约地观察 到鼠李糖和果糖的斑点,这可能由于其含量较少的缘故.(5) 称取一定量干燥的 CP-.溶于 10 mL 的 蒸馏水中,装入透析袋内,加入唾液淀粉酶和纤维素酶,于37 保温 48 h 后检测透析袋中溶液有酚-硫 酸现象,初步说明 CP-中可能含有连续的 -1,4 糖苷键和 -1,4 糖苷键.

### 3 结束语

为除去穿山龙中皂甙、单糖、 双糖、低聚糖、苷类、生物碱、茶多酚、氨基酸、醇溶性蛋白质物质, 我们用质量分数为 95 %乙醇回流 对穿山龙进行预处理,得到的残 渣烘干后用水煮提取. 在提取过 程中,通过单因素法和正交实验



设计方法,对热水浸提穿山龙多糖的工艺条件进行了优化.本课题还对 CP 的理化性质和结构进行初步分析,包括物理性质、糖含量、蛋白质含量和可能含有的键型等.

#### 参考文献:

- [1] 王岳宝. 福建省中药炮制规范[J]. 福州:福建科学出版社,1988:330.
- [2] 郑永进,郑爱群. 穿山龙与南蛇藤根的鉴别[J]. 实用中医药杂志, 2002, 18(11):53.
- [3] 刘江涛,陈信义,王玉芝. 穿山龙粗提物抗肿瘤体外实验研究[J],中国中医药信息杂志,2002,11(3):206-207.
- [4] 张惟杰. 复合多糖生化研究技术[J]. 上海: 上海科学技术出版社, 1987:6-7.
- [5] WANG Zhao-jing, LUO Dian-hui, LIANG Zhong-yuan. Structure of polysaccharides from the fruiting body of *Hericium erinaceus* Pers[J]. Carbohydrate Polymer, 2004, (57):241-247.
- [6] 王昭晶,梁忠岩,罗巅辉. 小刺猴头菌子实体水溶性多糖 HPI 的结构研究[J]. 高等学校化学学报,2004,(25): 1474-1476.

# The Isolation, Separation, Purification and Property Research of

# Polysaccharide Extracted from Dioscorea nipponica Makino

WANG Zhao-jing, LUO Dian-hui

(College of Material Science and Engineering, Huaqiao University, Quanzhou 362021, China)

Abstract: This paper studies the process of extracting polysaccharides from *Dioscorea nipponica* Makino. During the extracting process, three main factors including ratio of solid to liquid, exacting time and temperature were studied by using single factor analysis method. On basis of above, the optimal process conditions of hot water extraction of polysaccharides were obtained by orthogonal as follows: ratio of solid to liquid 1 4 (g mL), extracting duration 2.5 hours, and extracting temperature 90. A water soluble crude polysaccharide (CP) was obtained after extracting with the optimal extracting conditions. Coarse amylose had to be purified, and two water soluble polysaccharides named CP—and CP—were obtained. It was indicated that CP—was homogeneous by gel filtration chromatography and cellulose acetate pellicle electrophoresis. The monosaccharides of CP—were analyzed by using high performance liquid chromatography (HPLC) and paper chromatography (PC). The result showed that CP—was mainly composed of Rha, Fru and Glu, in the molar ratio of 1 1.08 48.6.

Keywords: polysaccharide; Dioscorea nipponica Makino; extration; purification

(责任编辑: 黄仲一)