紫锥菊中菊苣酸提取纯化工艺研究

吴启林, 袁其朋*, 陈养文*

(北京化工大学化学工程学院 制药工程系,北京 100029)

紫锥菊属(即松果菊属)植物是原产美洲的一类 菊科野生花卉。该属植物共有8个种及数个变种,已 开发为药品的主要为紫锥菊 Echinacea purpurea (L.) Moench、狭叶紫锥菊 E. angustif olia DC. 和 淡白紫锥菊 E. pallida (Nutt) Nutt。其中紫锥菊 是目前受到国际普遍重视的一种免疫促进剂和免疫 调节剂, 它的提取物及制剂销售额居美国医药市场 销售排名前 5 名[1,2]。 目前紫锥菊在我国北京、上海 和长沙等地已成功引种。菊苣酸(cicho ric acid) 为咖 啡酸衍生物, 具有增强免疫功能, 抗炎作用, 并能抑 制透明质酸酶, 保护胶原蛋白!!!免受可导致降解的 自由基的影响[3,4]。近来的研究还表明, 菊苣酸具有 抑制 H N -1 和 H N -1 整合酶的作用[5]。关于菊苣酸 研究的报道主要限于药材和制剂中菊苣酸成分的检 测 紫锥菊中菊苣酸初提及利用制备高效液相色谱 制备菊苣酸对照品。 初提得到的初提物中菊苣酸含 量很低, 而利用制备色谱虽然能得到高纯度的菊苣 酸, 但设备要求高, 不易放大, 目前只能生产对照品。 因此, 本实验对从紫锥菊中提取纯化菊苣酸的工艺 进行了研究, 为菊苣酸的工业化生产提供依据。

1 仪器与材料

日本日立 Hitachi 高效液相色谱仪, UV-V IS Detector L—7420 紫外检测器; RE—52A 旋转蒸发器(河南巩义市英峪予华仪器厂); DZ—2BC 型真空干燥箱(天津市泰斯特仪器有限公司)。

紫锥菊根, 自然干燥, 粉碎, 购自浙江省庆元方格医药保健品有限公司, 标本由中国农业科学院蔬菜花卉研究所东惠茹副研究员鉴定。 菊苣酸对照品购自德国汉堡 Addiphama公司, 纯度为94%; AB-8树脂购自南开大学化工厂, 试剂均为分析纯。

2 方法与结果

- 2.1 HPLC 法测定菊苣酸的含量^[6,7]
- 2.1.1 色谱条件: 色谱柱: A lltim a C₁₈ (250 mm × 4.6 mm, 5 μm); 流动相: 乙腈-1.8% 冰醋酸 (25 75); 体积流量: 1.0 mL /m in; 检测波长: 327 nm; 柱

- 温: 35 ; 进样量: 5 µL。
- 2.1.2 标准曲线的制备: 精密称取菊苣酸对照品 5.05 m g, 置 $10 \, \text{mL}$ 量瓶中, 用 70% 乙醇溶解并加至 刻度。精密吸取对照品溶液 0.5, 1.0, 2.0, 3.0, 4.0, 5.0, 6.0 μ L 注入液相色谱仪中, 测定峰面积。以菊苣酸质量 X 为横坐标, 峰面积 Y 为纵坐标, 得方程: $Y = 401 \ 209 \ X + 23 \ 809, \ r = 0.999 \ 5, 线性范围: <math>0.25 \sim 3.03 \ \mu$ g。
- 2.1.3 供试品溶液的制备: 精密称取各提取物 纯化物 萃取物样品适量, 置 10 mL 量瓶中, 用 70% 乙醇溶解, 超声提取 10 m in, 加 70% 乙醇至刻度, 过 $0.45 \mu \text{m}$ 滤膜, 即得。
- 2.1.4 测定: 采用外标法进行测定。
- 2.2 紫锥菊中菊苣酸提取
- 2.2.1 提取溶剂的选择: 从紫锥菊中提取菊苣酸一般采取乙醇 甲醇或它们的水溶液。考虑到试剂价格和工业化生产的可行性, 本实验选择乙醇作为提取溶剂。分别称取 20 g 紫锥菊根 7 份, 以 10 倍质量的 0, 20%、40%、55%、70%、85%、100% 乙醇水溶液在 80 加热回流提取 2 h, 所得滤液蒸干, 得提取物, 采用 HPLC 测定菊苣酸的含量, 并计算菊苣酸的得率。结果见图 1。可见, 随着乙醇体积分数的增加, 菊苣酸的得率逐渐升高, 当乙醇溶液的体积分数为40%时, 菊苣酸的得率达最大。随后, 菊苣酸的得率随乙醇体积分数的增加而降低。这是因为紫锥菊根

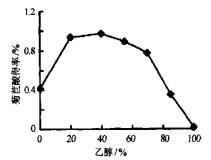


图 1 乙醇体积分数对菊苣酸提取得率的影响

Fig. 1 Effect of alcohol concentration on cichoric acid yield

^{*} 收稿日期: 2003-12-04 * 通讯作者 Tel: (010) 64437507

水平

1

2

中含有多酚氧化酶, 乙醇能使多酚氧化酶失活, 当直接用水提取时, 菊苣酸在几分钟之内迅速被氧化, 所以用水提菊苣酸得率较低; 而乙醇体积分数的增加可阻止菊苣酸被氧化^[8], 但乙醇的体积分数过高时, 药材组织内的菊苣酸在乙醇溶液中的溶解度降低, 导致菊苣酸不能被提取出来。

2.2.2 菊苣酸提取条件的优化: 在预试验的基础上, 选择提取温度(A)、溶剂用量(B)、提取时间(C)、提取次数(D)为因素, 各取3个水平, 以菊苣酸得率为指标, 采用L₉(3⁴)正交试验优选, 结果见表1、2。

表 1 因素水平表 Table 1 Factors and levels

<	77	医				
Α/		B/倍	C/m in	D/次		
70	4	5	60	1		
80		10	120	2		

表 2 L₉(3⁴)正交试验结果

Table 2 Results of L₉(3⁴) orthogonal test

试验号	A	В	C	D	菊苣酸得率/%
1	1	1	1	1	0. 475 6
2	1	2	2	2	0.933 5
3	1	3	3	3	1.0563
4	2	1	2	3	1.0040
5	2	2	3	1	0.6236
6	2	3	1	2	0.9810
7	3	1	3	2	0.7968
8	3	2	1	3	1.0210
9	3	3	2	1	0.7967
K_1	2.465 4	2. 276 4	2.477 6	1.895 9	
K 2	2.6086	2.578 1	2.734 2	2.711 3	
K 3	2.6145	2.834 0	2.4767	3.0813	
R	0.149 1	0.5576	0.257 5	1.185 4	

可见最佳组合为 $A_3B_3C_2D_3$, 即温度为 90 ,溶剂用量为 15 倍, 提取 3 次, 每次 2 h。按照正交试验得到的最优提取条件, 进行 3 次重复试验, 提取物中菊苣酸的质量分数为 4.1%, 菊苣酸提取得率为 1.12%。

2.3 提取物的树脂法纯化: 提取液浓缩至原来的 1/10, 回收乙醇, 作为大孔吸附树脂的工作液。通过 对 AB-8、S-8、H 103、N KA-9、X-5、D 4020、D 3520、N KA-2、D 4006 大孔吸附树脂进行静态吸附试验, 发现 AB-8 树脂对菊苣酸的饱和吸附容量最高, 达 56.36 m g/g 湿树脂。在解吸试验中, AB-8 树脂吸附饱和后, 依次用水及 10%、30%、50%、70%、90% 乙醇溶液进行洗脱, 收集各部分洗脱液。 HPLC 分析结

果表明,水及 10% 乙醇洗脱液中没有菊苣酸洗脱下来,30%、50% 乙醇洗脱液中含有菊苣酸,而 70%、90% 乙醇溶液中不含菊苣酸。故树脂吸附饱和后,先用水洗脱至无色,再用 50% 乙醇洗脱,即可得菊苣酸粗品。

在静态吸附研究的基础上,上AB-8 树脂玻璃柱(自制,15 cm×2 cm,树脂床体积为 $30\,\text{mL}$)进行动态穿透试验。上柱液中菊苣酸质量浓度为 $3.30\,\text{mg/mL}$,以 $2\,\text{BV/h}$ 连续上柱,自动部分收集流出液,采用HPLC 法测定菊苣酸含量,得到AB-8 树脂泄漏曲线(图 2)。可见 $30\,\text{mL}$ AB-8 树脂可处理 $6\,\text{BV}$ ($180\,\text{mL}$)的物料液量而基本不发生泄漏。此时树脂床共吸附菊苣酸 $594\,\text{mg}$ ($6\times30\times3.30$),湿态AB-8 树脂对菊苣酸的工作吸附量(泄漏前吸附量)可达 $19.8\,\text{mg/mL}$,达到饱和时可处理 $14\,\text{BV}$ ($420\,\text{mL}$),饱和吸附量可达 $46.2\,\text{mg/mL}$ 。

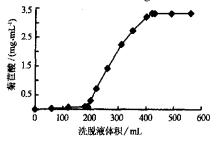


图 2 AB-8 树脂的泄漏曲线

Fig. 2 Leakage curve of AB-8 resin

取 120 mL 含菊苣酸 3.0 mg/mL 水溶液, 上装柱体积为 30 mL 的AB-8 树脂柱, 上柱完成后, 用去离子水把树脂柱洗至无色。然后用 50% 乙醇溶液洗脱, 自动部分收集器收集洗脱液, 采用 HPLC 法测定菊苣酸含量, 得到 AB-8 树脂的解吸曲线(图 3)。可见用 50% 乙醇溶液洗脱, 当洗脱液体积达到 150 mL 时, 即为床体积的 5 倍时, 基本上能把吸附的菊苣酸洗脱完全。洗脱液用旋转蒸发器浓缩, 得到1.43 g 黄色粉末, HPLC 测定纯度为 24.22%, 洗脱率为 96.21%。

2.4 醋酸乙酯的萃取纯化: 取AB-8 树脂处理得到的粉末溶于10 倍体积水中,用6mol/L HC1调节至pH 3,水溶液分别用醋酸乙酯、正丁醇、异戊醇进行萃取。醋酸乙酯萃取液直接减压浓缩。正丁醇、异戊醇因沸点较高,回收有一定的困难,因而萃取液先用5% NaOH 调节至pH 6.5,然后加水反萃,分取水层,减压浓缩得粉末。结果所得产品中菊苣酸的质量分数分别为69.28%、32.52%、46.30%,因此醋酸乙酯萃取效果最好,得到的产品纯度最高,选用醋酸

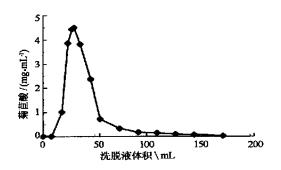


图 3 AB-8 树脂的解吸曲线

Fig. 3 Desorption curve of AB-8 resin 乙酯进行萃取

溶液的 pH 值对醋酸乙酯萃取的影响的结果见表 3。 pH 为 2~ 3 时, 萃取效果较好, 萃取率高, 产品纯度高。这是由于当 pH 3 时, 菊苣酸由原来的菊苣酸盐变为游离态, 从而改变了菊苣酸在水相和有机相中的分配率, 因此用醋酸乙酯能很好地把它从水相中萃取出来。

表 3 pH 值对醋酸乙酯萃取效果的影响 Table 3 Effect of pH value on extraction with ethyl acetate as solven t

рН	萃取率/%	萃取物中菊苣酸/%	
4.2(原液)	7.45	40.32	
2	93.04	65.71	
3	96.83	69. 28	

当溶液的 pH 3 时, 用等体积的醋酸乙酯分别萃取 $1\sim4$ 次, 菊苣酸的萃取率分别为 41.40%、 63.43%、80.51%、96.83%。即醋酸乙酯萃取 4 次可以基本萃取完全。

2.5 产品的检测: 经40% 乙醇提取、AB-8树脂吸附 50% 乙醇洗脱 醋酸乙酯萃取最终得到产品为浅黄色粉末, 纯度达 69% 以上。

3 结论

紫锥菊中菊苣酸提取纯化工艺为: 取一定量

的紫锥菊根粉末,用 15 倍的 40% 乙醇溶液于 90下加热回流提取 3次,每次为 2h,合并滤液,浓缩至原液体积的 1/10,回收乙醇,滤过,得到的水溶液以 2 BV/h 的流速上柱床体积(BV)为 30 mL 的 AB-8树脂柱,吸附完成后,用去离子水洗至流出液无色,再用 50% 乙醇溶液洗脱,乙醇洗脱液浓缩蒸干,可得到菊苣酸粗品。粗品溶于水,用 6 mo l/L 盐酸调pH 3,醋酸乙酯萃取 4次,萃取液浓缩蒸干即得产品。

利用乙醇水溶液提取 AB-8 树脂吸附 醋酸乙酯萃取的方法从紫锥菊根中提取纯化菊苣酸是可行的。该工艺操作简单,方便,成本低,适合工业化生产,生产的菊苣酸可作为医药原料或添加到保健食品中。

References:

- [1] Xiao P G. International popular immunomodulator Echinacea purpurea and its preparations [J]. Chin Tradit H erb D rugs (中草药), 1996, 27(1): 46-48.
- [2] Liu Y B. Chemical and immune functions and clinic of preparations of *Echinacea purpurea* [J]. World Phytaned (国外医药·植物药分册), 2001, 16(2): 47.
- [3] Zhang Y, Liu K, Wu L J. Advance in studies on *Echinacea* Moench [J]. *Chin Tradit Herb Drugs* (中草药), 2001, 32 (9): 852-855.
- [4] Soicke H, Al-Hassan G, Gorler K. Weitere Kaffeesaure Derivate aus Echinacea purpurea [J]. Planta Med, 1988, 54: 175.
- [5] Robinson W E J. L-chicoric acid, a dicaffeoyltaric acid inhibitor of H N integrase, improves on the *in vitro* anti-H N effect of zidovudine and a protease inhibitor (AG1350) [J]. Antivitral Res, 1998, 39: 101-111.
- [6] Wang H, Liu W Z, Ai T M, et al. Determination of cichoric acid in Echinacea pururea [J]. China J ChinM aterM ed (中国中药杂志), 2002, 27(6): 418-420.
- [7] Luo XB, Chen B, Zhu XL, et al. Determination of cichoric acid in Echinacea pururea and its preparation by HPLC [J]. Chin Tradit Herb Drugs (中草药), 2002, 33(10): 890-891.
- [8] Nusslein B, Kurzmann M, Bauer R, et al. Enzymatic degradation of cichoric acid in Echinacea purpurea preparations [J]. J N at Prod, 2000, 63: 1615-1618.

超临界 (0) 流体萃取椒目仁油的工艺研究

王捷频1, 王四旺1, 蒋永培2, 党碧艳1*

(1. 第四军医大学药物研究所,陕西 西安 710032; 2. 第四军医大学西京医院 药剂科,陕西 西安 710032)

椒目为芸香科植物青椒 Zanthoxy lum schinif olium Sieb. et Zucc. 或花椒 Z. bung eanum M ax in. 的干燥成熟种子。秋季果实成熟时采收, 晒干, 除去果皮、果柄及杂质。 椒目是一种内外含油的

作者简介: 王捷频(1978—), 女, 江苏扬州人, 药剂学硕士。Tel: (029)83373265

^{*} 收稿日期: 2003-11-31