

<<食疗与保健食品原料功能因子手册>>

图书基本信息

书名：<<食疗与保健食品原料功能因子手册>>

13位ISBN编号：9787506755856

10位ISBN编号：7506755858

出版时间：2013-3

出版时间：中国医药科技出版社

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食疗与保健食品原料功能因子手册>>

内容概要

《食疗与保健食品原料功能因子手册》通过采用现代（维普、CNKI、PUBMED等）和传统手段，检索、查阅、收集、整理大量文献，全面系统地归纳了药食同源品概念、发展进程、研制开发意义，食疗与保健食品原料质量分析方法、功能因子的提取分离技术、功能因子的理化和光谱鉴定（总论）以及食疗与保健食品所用原料的现代药学研究与生物活性研究（各论）。

书籍目录

第一章总论 第一节药食同源品的概念 第二节药食同源品的发展进程 第三节研制开发药食同源品的现实意义 第四节食疗与保健食品中功能因子的提取分离技术 第五节食疗与保健食品原料的质量分析方法 第六节食疗与保健食品中功能因子波谱鉴定与分析技术 第二章各论 八角茴香 巴戟天 白豆蔻 白果 白及 白茅根 白芍 白术 白芷 百合 柏子仁 北沙参 芫荽 薄荷 补骨脂 苍术 侧柏叶 车前草 车前子 赤芍 赤小豆 川贝母 川牛膝 川芎 刺玫果 刺五加 大蓟 大枣 丹参 淡豆豉 淡竹叶 当归 党参 刀豆 地骨皮 丁香 杜仲 阿胶 番泻叶 榧子 蜂胶 蜂蜜 佛手 茯苓 覆盆子 干姜 甘草 高良姜 葛根 蛤蚧 枸杞子 骨碎补 龟甲 桂圆 诃子 何首乌 河豚 荷叶 黑胡椒 黑芝麻 红景天 厚朴 厚朴花 胡芦巴 湖北贝母 花椒 槐花(槐米) 黄芪 黄芥子 黄精 火麻仁 藿香 鸡内金 姜黄 绞股蓝 金荞麦 金银花 金樱子 桔梗 菊花 菊苣 橘红 决明子 苦丁茶 昆布 昆明山海棠 莱菔子 芦根 芦荟 鹿胎 罗布麻 罗汉果 马齿苋 马鹿茸 麦冬 麦芽 墨旱莲 牡蛎 木瓜 木香 木贼 牛蒡子 女贞子 佩兰 平贝母 蒲公英 蒲黄 芡实 茜草 青果 青皮 人参 人参果 人参叶 肉豆蔻 肉桂 三七 桑白皮 桑椹 桑叶 桑枝 沙棘 沙苑子 砂仁 山药 山楂 山菜萸 生地黄 生姜 石斛 石决明 首乌藤 熟大黄 熟地黄 酸角 酸枣 酸枣仁 桃仁 天麻 天门冬 土茯苓 菟丝子 乌梅 乌梢蛇 吴茱萸 五味子 西洋参 香附 香薷 香橼 小茴香 小蓟 薤白 杏仁(苦、甜) 玄参 野菊花 益母草 益智仁 薏苡仁 淫羊藿 银杏叶 余甘子 鱼腥草 玉竹 郁李仁 远志 越橘 泽泻 浙贝母 珍珠 知母 栀子 枳椇子 枳壳 枳实 制大黄 制何首乌 竹茹 紫苏 紫苏子 附录 附录1卫生部公布的既是食品又是药品的物品,可用于保健食品的物品及保健食品禁用物品名单 附录2保健食品管理办法 附录3保健食品注册管理办法(试行) 附录4保健食品注册申请指南 中文索引 英文索引

章节摘录

版权页：插图：齐海萍等对淡豆豉纤溶酶进行了分离纯化。

淡豆豉浸提液经过硫酸铵沉淀、CM—Sephacryl—FF离子交换色谱和Sephacryl S—200凝胶过滤等步骤，得到豆豉纤溶酶，经过纯化，豆豉纤溶酶的回收率为3.7%。

(三)含量测定 毛俊琴等建立了高效液相色谱法测定淡豆豉中异黄酮含量。

色谱条件为：色谱柱为YWG C18柱(250mm×4.5mm, 10 μm)，以甲醇—水—乙酸(10:10:1)为流动相，流速为0.8ml/min，检测波长260nm，测定淡豆豉中染料木素(genistein)、大豆黄素(daidzein)含量。

结果表明，不同产地的淡豆豉中异黄酮含量差异较大，以上海产地的异黄酮含量为高。

崔力剑等以染料木素为标准品，采用紫外分光光度法，在其紫外最大吸收峰259nm处测定大孔吸附树脂提取制得的异黄酮试样的含量。

结果显示，生药中总异黄酮的含量以染料木素计算为0.7%。

窦玉红等采用正交实验方法，考察颗粒度、乙醇浓度、提取次数、提取时间对淡豆豉中染料木素提取量的影响，确定最佳提取工艺。

利用染料木素与氢氧化钠产生反应，在271nm波长处有最大吸收点，用紫外分光光度法测定淡豆豉中染料木素的含量。

结果淡豆豉中染料木素最佳提取方案为：细颗粒，70%乙醇，提取3次，每次1h。

劳风云等以多糖提取率为指标，采用正交设计实验，以加水量、提取时间、提取温度、提取次数为因素，考察各因素对淡豆豉多糖提取率的影响。

结果最佳提取工艺为：回流提取0.5h，煎煮2次，温度100℃，加水12倍量。

黄芸等以淡豆豉中总异黄酮提取率为评价指标，考察了不同固液比、提取温度、乙醇体积分数、超声时间、超声次数、超声功率对总异黄酮提取率的影响。

结果最佳工艺条件为：提取温度50℃，乙醇体积分数为60%，超声功率800W，超声时间90(30, 30)min。

按最佳工艺扩试3次，淡豆豉中总异黄酮平均提取率达1.6966%，RSD=2.0%(n=3)。

二、生物活性研究 (一) 药理活性研究 1. 调节血脂 葛喜珍等研究表明，大豆异黄酮具有降血脂的作用。

Kishida等研究表明，淡豆豉的提取物异黄酮对于卵巢切除或不切除的雌性小鼠均有降低血清胆固醇浓度的作用。

2. 抗动脉硬化 王鑫国等采用大鼠去卵巢的方法建立脂代谢紊乱模型，观察血脂、脂蛋白、脂质过氧化物的变化。

结果显示，淡豆豉治疗12周后，三酰甘油、氧化低密度脂蛋白和丙二醛明显较去卵巢组降低，高密度脂蛋白、载脂蛋白和超氧化物歧化酶活力明显较去卵巢组升高。

3. 降糖作用 牛丽颖等将淡豆豉用80%乙醇提取，再用石油醚、乙酸乙酯、正丁醇分别萃取不同的有效部位，以四氧嘧啶及链脲佐菌素腹腔注射造成小鼠及大鼠的糖尿病模型，观察血糖和血脂的变化。

结果显示，淡豆豉总提物、乙酸乙酯部分、正丁醇部分均有一定的降糖作用，其中正丁醇部分更为明显。

4. 抗肿瘤作用 毛俊琴等采用稻瘟霉分生孢子法初筛，MTT比色法研究中药淡豆豉醇提物(SAE)对人肝癌细胞株SMMC—7721和QSG—7701生长的影响，并与其原料黑豆醇提物(HAE)作对比。

结果表明，SAE可显著抑制7721和7701生长，并且具有一定的时间、剂量依赖关系，并且作用强于HAE。

台湾学者研究表明，淡豆豉上清液可通过激活半胱天冬酶8和线粒体而诱导人肝癌细胞Hep 38死亡。

<<食疗与保健食品原料功能因子手册>>

编辑推荐

《食疗与保健食品原料功能因子手册》是从事食疗和保健食品研究人员的专业参考书，也可供食品科学与工程、食品药学等专业相关人员使用。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>