购自 Fluka

复合型沉淀剂提取茶多酚的研究

余兆祥 王筱平

(同济大学化学系,上海 200092)

摘 要 以低档绿茶为原料,采用一种新的复合型金属离子沉淀剂提取茶多酚,研究了沉淀分离的工艺条件,使用高效液相色谱对产品进行了分析鉴定。

关键词 复合沉淀剂 茶多酚 提取

Abstract A new ion-coprecipitating agent was used to extract tea-polyphenols from a low quality tea. The condition of the precipitating separation was studied. The products were analyzed by high performance liquid chromatography.

Key words coprecipitator; tea-polyphenols; extraction

目前茶多酚的提取方法主要有两种¹¹:溶剂法和沉淀法。溶剂法需使用大量有机溶剂反复萃取,毒性大,产品安全性差,生产成本高,产品纯度低;沉淀法利用茶多酚在一定条件下可以和某些无机盐形成沉淀来提取,关键在于选择合适的沉淀剂。本文采用沉淀法,使用了一种新的离子型复合沉淀剂,用于提取劣质茶叶末中的茶多酚。该方法工艺简单、能耗低,茶多酚的提取率和纯度均较高。

1 材料与方法

1.1 材料与仪器

茶叶 安徽青阳产低档绿茶末;

可溶性金属离子盐、乙醇、乙酸乙酯、碳酸氢钠、硫酸 均为分析纯。 800型离心沉淀器: 2K-82A型真空干燥箱; pHS-2

没食子酸酯(L-ECG)以及儿茶素(±)EC

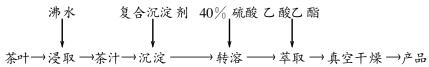
左旋-表没食子儿茶素(L-EGC)、左旋-表儿茶素

800型离心沉淀器: 2K-82A 型真空十燥箱; pHS-2型酸度计; 751G 型分光光度计; Waters 高压液相色谱仪, 使用 \(^{\pm}\)Bondapack \(^{\pm}\)C18 柱, 配用 Waters 490E 紫外检测器。

1.2 工艺流程

Chemical Co;

从茶叶末中提取茶多酚的实验流程如下:



茶叶末采用沸水浸取获取茶汁,在调整溶液中的pH 后加入沉淀剂,固相沉淀物经过分离,加入 40%的硫酸溶液,破坏沉淀物,将茶多酚转溶至溶液中,利用乙酸乙酯萃取溶液中茶多酚,经过真空干燥制取茶多酚产品。

1.3 茶多酚含量分析

采用酒石酸铁分光光度比色法[2]。

1.4 茶多酚组成分析

采用高效液相色谱法。色谱分析条件: μBondapack™C18柱,流动相为:冰醋酸:乙腈:二甲基 甲酰胺:水(3:1:16:80 vol%),流速:1.5ml/min,紫外 检测器波长:280mm,进样量10μl,样品浓度1.3g L.

2 结果与讨论

2.1 复合沉淀剂与单一沉淀剂的比较

通常沉淀剂的研究是单一组分,主要是含有: Mg^{2+} 、 AI^{3+} 、 Ca^{2+} 、 Fe^{3+} 、 Zn^{2+} 、 Ba^{2+} 等金属阳离子的无机盐类,由于每种沉淀剂存在一定的适宜 pH 沉淀环境,一般认为偏碱性的沉淀剂易诱发茶多酚的氧化,因此 Zn^{2+} 、 AI^{3+} 沉淀剂被认为是较适宜的弱酸性环境的沉淀剂。研究中采用了 Zn^{2+} 、 AI^{3+} 复合型沉淀剂进行沉淀试验,分别与 Zn^{2+} 、 AI^{3+} 单一型沉淀剂进行对比,考察茶多酚完全沉淀的 pH 和提取率,结果如表 1 所示。

表 1 不同沉淀剂的比较

沉淀剂	Zn ²⁺ 盐	Al ³⁺ 盐	Zn ²⁺ +Al ³⁺ 盐
рН	5. 0	5. 8	5. 7
提取率(%)	9. 6	9. 3	10. 5

结果表明,复合型沉淀剂的提取率比单一沉淀剂

高约1%,体现了复合沉淀剂效果较好。

22 复合沉淀剂用量对茶多酚提取率的影响

采用上述工艺流程, 改变复合沉淀剂用量, 可以明显看出复合沉淀剂对茶多酚提取率有明显的影响。图 1 表明, 随复合沉淀剂用量的增加, 茶多酚提取率明显提高。当 100g 茶叶末使用复合沉淀剂用量超过14. 8g 时, 茶多酚提取率几乎不变化, 所获得的茶多酚纯度在 96%以上。

23 茶汁的 pH 对茶多酚提取率的影响

与上述实验条件相同,复合沉淀剂用量为 15g/

因此, 当 pH 为 $5.5 \sim 6.0$ 时, TP 沉淀操作的提取率最多。由此可以看出 pH 过低或过高均不利于沉淀操作。

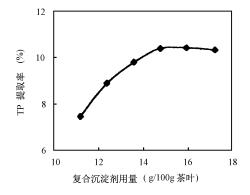


图 1 沉淀剂用量对茶多酚提取率的影响

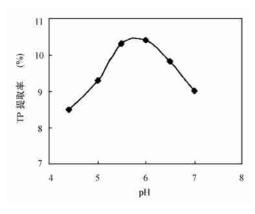


图 2 pH 对茶多酚提取率的影响

2.4 沉淀时间对茶多酚提取率的影响

沉淀操作的 pH 控制在 $5.5 \sim 6.2$,其它工艺条件 同上,变化沉淀时间得出图 3 结果。随沉淀时间延

100g 茶叶末, 改变沉淀操作时的 pH, 图 2 结果表明, pH 过低不利于茶多酚的提取, 只有当 pH 控制在 5.5 ~6时, 茶多酚的收率才能达到最大。这是因为在中性或碱性溶液中, 茶多酚易和金属离子生成沉淀: 反应可表示为:

但在碱性条件下, 茶多酚特别容易氧化。以表没食子 儿茶素氧化为例, 其氧化反应如下:

长,茶多酚氧化程度增加,TP 提取率下降。若沉淀操作大于 24h,茶多酚沉淀物由淡黄色转变为橘红色,导致茶多酚的严重氧化。

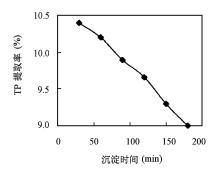


图 3 沉淀时间对 TP 提取率的影响

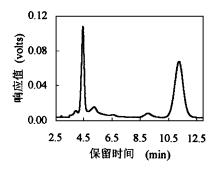


图 4 茶多酚高效液相色谱图

2.5 茶多酚产品的组成分析

茶多酚通常由 10 多种 ³ 儿茶素类化合物组成,影响儿茶素组成和含量的因素很多: 茶树的产地、品种、采摘季节以及茶叶加工条件等, 都会对茶多酚组成产生很大的影响。本文采用高效液相色谱法, 测得产品的高效液相色谱图见图 4。 谱图表明, 安徽青阳

产低档绿茶末中主要有两种儿茶素组成,其保留时间分别为 4.43min 和 11.23min。定性分析结果表明,保留时间 4.43min 的为左旋一表没食子儿茶素(L-EGC),保留时间 11.23min 的为左旋一表儿茶素没食子酸酯(L-ECG)。它们的结构见图 5。

A 左旋一表没食子儿茶素(L-EGC)

$$\begin{array}{c|c} & OH & O-CO-\\ \hline & OH & O-CO-\\ \hline & OH & OH\\ \hline & OH\\ \hline$$

b. 左旋-表儿茶素没食子酸酯(LECG) 图 5 两种儿茶素的分子结构图

3 结论

本文采用复合沉淀剂为沉淀剂,提取茶叶末中的茶多酚,工艺简单,操作简便,提取过程中溶液粘度小,不易起泡,具有易沉淀、易萃取、试剂用量少和成本低的特点。

该方法提取茶多酚的最佳工艺条件为: 复合沉淀剂用量为 15g/100g 茶叶末, 沉淀茶汁的 pH 范围为 5. 5~6. 2, 沉淀操作时间为 30min。通过转溶等操作后, 获得了纯度大于 96%的淡黄色茶多酚晶体, 产品提取率为 10.4%。

液相色谱分析表明,安徽青阳产低档绿茶末中主要有两种儿茶素组成:左旋一表没食子儿茶素(L-EGC)和左旋-表儿茶素没食子酸酯(L-ECG)。

参考文献

- 1 葛宜掌等. 茶多酚提取方法进展. 精细化工,1994,11(4): 52
- 2 GB 8313-87. 茶-茶多酚测定
- 3 张可钦, 吴萍, 陈钦云等. 由中国茶叶中提取抗氧化剂的研究. 食品与发酵工业, 1991(1): 1

汕头市金砂企业(集团)金砂化工厂

食品添加剂

乙二胺四乙酸二钠(EDTA 二钠)

[符合 Q *S*TJS02] 磷酸二氢钾[符合 Q *S*TJS04] 磷酸氢二钾[符合 Q *S*TJS03]

氯 化 钾[符合 DX 440000X421]

磷酸氢二钠[符合 HG 1/2920]

厂 址:广东汕头市金园路二横7号

电 话: (0754)8251557

电子信箱: stjshgc @pub. shantou. gd. cn

开户帐号: 汕头市工商行汕樟支行 20624552617

驻沈阳办事处电话: (024)23513405 驻上海办事处电话: (021)58348222

联系人:何 琦联系人:潘晓华





21500 元 吨

10500 元 吨

10500 元 炖

4200 元 吨

4000 元 吨