

高效液相色谱/质谱联用法测定保健食品中荷叶碱的含量

陈波¹ 罗旭彪¹ 姚守拙¹ 王竹天² 杨大进²

(1. 湖南师范大学, 湖南 长沙 410081; 2. 中国疾控中心营养与食品安全所, 北京 100021)

摘要:为建立高效液相色谱-紫外-电喷雾质谱(HPLC-UV-ESI/MS)联用测定保健食品中荷叶碱的方法,以乙腈和0.1%三乙胺水溶液作流动相,在反相C₁₈柱上梯度淋洗,以质谱定性,紫外定量进行检测。结果在0.2~20 μg/ml范围内峰面积和浓度呈良好的线性关系,样品平均回收率为97.3%。该方法抗干扰能力强,可以快速、准确地测定保健食品中的荷叶碱。

关键词:莲;生物碱;色谱法;高压液相;光谱分析;质量;营养保健品

Determination of nuciferine in health foods by high performance liquid chromatography/electrospray mass spectrometry

CHEN Bo, LUO Xu-biao, YAO Shou-zhuo, WANG Zhu-tian, YANG Da-jin
(Hunan Normal University, Hunan Changsha 410081, China)

Abstract: A method for determining nuciferine in functional foods by on line HPLC-UV-ESI/MS was established. The separation was operated on an analytical Spherigel C₁₈ column (5 μm, 250 mm ×4.6 mm) with acetonitrile: water (containing 0.1% triethylamine) as mobile phase. The detection wavelength was 280 nm. Good linearity between peak areas and concentrations was obtained within the range of 0.2 μg/ml ~ 20 μg/ml. The method is simple and can determine nuciferine in functional foods accurately.

Key word: NELUMBO NUCIFERA; ALKALOIDS; Chromatography, High Pressure Liquid; Spectrum Analysis, Mass; Dietary Supplement

荷叶为睡莲科植物莲(*Nelumbo nucifera* Gaertn.)的干燥叶,具有清热解暑、升发清阳、散瘀止血的功效^[1]。现代临床表明荷叶具有较好的减肥降脂之功效^[2],其主要活性成分为荷叶碱、莲碱、原荷叶碱、前荷叶碱等生物碱^[3]。国外尤其是日本关于荷叶化学成分报道较多,但是主要是测定其生物总碱,分析方法主要为TLC法^[4]和紫外分光光度法^[5]。本文建立了测定荷叶碱含量的高效液相色谱/质谱联用法。

1 材料与方法

1.1 仪器与试剂 Waters 2695 分离单元、Waters 2487 双波长检测器、Waters ZQ 2000 质谱检测器(Waters, 美国);色谱纯乙腈(湖南化工研究院精细化工研究所)、三乙胺(上海三浦化工有限公司)、纯净水(杭州哇哈哈公司);降脂胶囊、荷叶减肥茶和降脂减肥茶(市场购得)、含量大于99%(HPLC)荷叶碱标准品(本实验室自制,经NMR、IR结构确证)。

1.2 液相色谱-质谱条件 色谱柱:Spherigel C₁₈ (5 μm, 250 mm ×4.6 mm) (大连江申分离科学科技公司),流动相:A:0.1%三乙胺水溶液;B:乙腈,进行梯度洗脱,梯度条件为在前15 min内A由60%呈线性变到20%,后5 min内A由20%呈线性变到10%。进样前,柱子用初始流动相平衡10 min。分析完1个试样以后,用100%甲醇冲洗色谱柱,流速:1 ml/min。检测波长:280 nm;柱温:30 °C;进样体积为20 μl。

质谱条件 用电喷雾离子化正离子采集模式(ESI+), *m/z* 范围:180~600 amu,毛细管电压:3.5 kV,锥孔电压:20 V,萃取电压5.0 V,源温度:105 °C,脱溶剂温度:250 °C,脱溶剂气:300 L/h,锥孔反吹气:50 L/h。

1.3 校正曲线的绘制 取20 mg标准品于100 ml容量瓶,加甲醇溶解,得0.200 mg/ml标准储备液,取该溶液逐渐稀释得到最终浓度分别为0.2、0.4、2.5、

基金项目:国家“十五”重大科技专项(2001BA804A21);新药博士基金(2003AA2Z3515);湖南省杰出青年科学基金(03JJY1002)。

作者简介:陈波 男 教授 博士生导师

This work was supported by The Grant from National Science and Technology Program Funds (2001BA804A21); The New Drug Funds (2003AA2Z3515) and The youth of Science Funds (03JJY1002) of Hunan Province of China.

中国食品卫生杂志

CHINESE JOURNAL OF FOOD HYGIENE

2005年第17卷第5期

5、10、20 $\mu\text{g/ml}$ 标准系列溶液。每个浓度的试样分析 3 次,所得峰面积的平均值对浓度做曲线,得到荷叶碱的校正曲线。

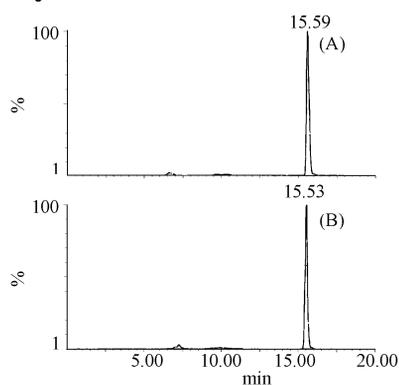
1.4 样品处理 取降脂胶囊 10 颗,去壳、碾碎、混匀,称取 1 g,或者减肥茶准确称取 1 g,用 20 ml 甲醇超声提取 5 min,离心后取出上清液,残渣再用 20 ml 甲醇提取 1 次,合并提取液,再用甲醇将提取液定容于 50 ml 容量瓶,取 1 ml 提取液过 0.45 μm 膜,滤液直接进色谱系统分析,进样量为 20 μl 。

2 结果与讨论

2.1 流动相的选择 用水和乙腈、0.1% 的甲酸水溶液和乙腈、0.1% 的氨水溶液和乙腈 3 种流动相对荷叶碱进行淋洗,荷叶碱不保留或者峰形很不对称,而且严重展宽。采用 0.1% 的三乙胺和乙腈作流动相时,荷叶碱的峰形对称,且保留时间较短。所以本实验选择 0.1% 的三乙胺和乙腈作流动相。

2.2 检测波长的选择 考察了以 212、254、280 nm 作检测波长时荷叶碱的响应情况,发现波长为 280 nm 时响应明显优于其它 2 个波长,所以选择 280 nm 作为检测波长。

2.3 标准品的 HPLC - UV - ESI/MS 分析 荷叶碱的分子式为 $\text{C}_{19}\text{H}_{21}\text{NO}_2$, 分子量为 295。以流动注射的方式考察了荷叶碱最优的电离条件,在实验部分所述的条件下,得到了标准品的色谱图(图 1)和质谱图(图 2)。荷叶碱的保留时间为 15 min 左右;图 2 中 m/z 296.4 是荷叶碱分子加氢后形成的准分子离子 $[\text{M} + \text{H}]^+$, m/z 265.4 为断裂碳氧键形成的碎片离子。随着锥孔电压升高,总离子流响应增强,分子离子峰的强度降低,当电压达到 20 V 时,准分子离子峰强度最强。所以在选择离子模式中,锥孔电压设为 20 V。



(A) 用选择离子(SIR) 269.4 记录的荷叶碱的色谱图
(B) 用以 280 nm 为检测波长记录的荷叶碱色普图。

图 1 标准品的色谱图

2.4 线性关系 按照“1.3”部分所述制作荷叶碱的校正曲线,得到线性方程为: $y = 17513x + 318$, $r = 0.9995$, 将标准溶液逐渐稀释,以信噪比(S/N)为 3

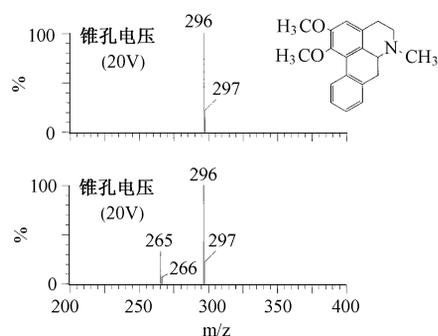


图 2 荷叶碱的不同锥孔电压的质谱图和结构式

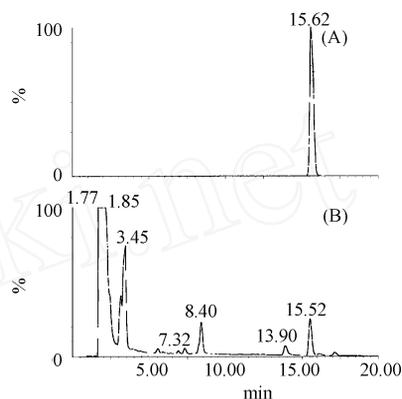


图 3 选择离子(SIR) 269.4 记录的荷叶碱的色谱图(A) 和以 280 nm 为检测波长记录的降脂胶囊的色谱(B)

时的进样量作为检出限,得紫外检测限 0.80 ng。

2.5 回收率的考察 用已知含量的胶囊作标准品,取 0.02、0.20、1.00 mg/g 的含量作为加入量进行回收实验。每个试样平行处理 5 份,按照试样测定的方法进行分析,求算平均回收率,求得荷叶碱平均回收率分别为 98.3、99.1、97.3%。

2.6 试样的测定 按照“1.2”所述条件,测定某降脂胶囊中荷叶碱的含量,测定的结果为 0.23 mg/g ($RSD = 1.5\%$, $n = 5$),所得的试样谱图见图 3。某荷叶减肥茶中荷叶碱的含量为 0.59 mg/g ($RSD = 2.1\%$, $n = 5$)。某降脂减肥茶中荷叶碱的含量为 0.78 mg/g ($RSD = 1.9\%$, $n = 5$)。

参考文献

- [1] 国家药典委员会. 中华人民共和国药典(一部) [M]. 2000 年版. 北京: 化学工业出版社, 2000, 231.
- [2] 陶波, 陈慕英, 李晓宁, 等. 荷叶药用研究概况[J]. 中国中医药信息, 2001, 18(2): 14.
- [3] 郑虎占, 董泽宏, 余靖. 中药现代研究与应用[M]. 北京: 学苑出版社, 1998, 3583-3597.
- [4] 聂波, 佟丽华, 于敏. 荷叶化学成分的分离分析[J]. 黑龙江医药科学, 2003, 26(4): 54.
- [5] 王伟, 谭晓梅. 荷叶总生物碱含量测定方法的研究[J]. 中药材, 2004, 27(1): 50-51.

[收稿日期: 2005 - 05 - 16]

中图分类号: R15; TS218; O657.63

文献标识码: B

文章编号: 1004 - 8456(2005)05 - 0420 - 02