D16

溴化 1-烷基-3-甲基咪唑離子液體在萃取柚子皮黃酮類化合物之研究

蔡芳宜[1]、何文岳[1*]、王柏森[2*]

[1]嘉南藥理大學，化粧品應用與管理系
[2]嘉南藥理大學，生活應用與保健系

柚子(*Citrus grandis Osbeck*)是芸香科柑橘屬常綠果樹，柚子在台灣是一項重要農作物，根據農委會「農業統計年報」，2015 年國內生產因為颱風影響文旦柚與白柚合計仍有 600 公噸。柚子主要的部位是果肉，雖然有些業者會將柚子皮加工製成精油成分，但大部分消費者吃完果肉都會將柚子皮都直接丟掉，不僅汙染環境，也使得柚皮所含有的抗氧化功能及有益身體健康的活性成分，無法利用而造成浪費。離子液體具有(1)熱穩定性好(2)溶解能力強(3)對有機物、無機物都有良好的溶解性，為近年來相當受到注目的綠色溶劑。本研究藉由酒精、溴化 1－丁烷－3-甲基咪唑、溴化 1－己基－3-甲基咪唑、溴化 1－辛基－3-甲基咪唑等不同離子液體萃取柚子皮，其次ＨＰＬＣ進行成分鑑定接著以 DPPH 自由基抗氧化能力測試。由實驗結果顯示以溴化 1－丁基－3-甲基咪唑離子液體萃取柚子皮產率及 DPPH 自由基抗氧化能力最佳。