

珠芽蓼果实营养成分分析

张彩霞,胡凤祖*

(中国科学院西北高原生物研究所,西宁 810001)

摘要:本文对珠芽蓼果实的营养成分进行了分析。结果表明,珠芽蓼果实含有丰富的蛋白质、总糖、氨基酸和矿质元素,是一种值得有效开发的野生植物资源。

关键词:珠芽蓼;果实;营养成分

中图分类号:Q946.91

Analysis and Evaluation of Nutritional Components in Fruits of Polygonum viviparum L.

ZHANG Cai-xia, HU Feng-zu*

(Northwest Plateau Institute of Biology of the Chinese Academy of Sciences, Xining 810001, China)

Abstract: Nutritional components in fruits of *Polygonum viviparum* L. were analyzed. The result showed that it is rich in protein, total sugar, essential amino acids, vitamins and mineral element. This research indicated the fruits of *Polygonum viviparum* L. were valuable wild plant resources which should be utilized effectively.

Key words: *Polygonum viviparum* L.; fruits; nutritional component

珠芽蓼(*Polygonum viviparum* L.),别称“山高粱”。蓼属多年生草本植物,花期6~8月,果期7~9月,广泛分布于青海省各州县,在吉林、内蒙古、河北、山西、陕西、甘肃、新疆、四川、云南、西藏等省区也有分布。民间采其果实食用,亦可做蓄料。目前,有关珠芽蓼果实的营养成分的研究尚未见报道。我们对珠芽蓼果实营养成分进行了初步研究,以期充分了解珠芽蓼果实的利用价值,并为珠芽蓼野生资源的综合开发和利用提供科学依据。

1 材料与方法

1.1 材料

珠芽蓼果实2002年8月采集于青海大通。阴干,粉碎,过50目筛,备用。

1.2 测定方法

水分:直接干燥法^[1];灰分:灼烧质量法^[1];粗纤维:标准测定法^[1];粗脂肪:索氏抽提法^[1];蛋白质:凯氏定氮法^[2];总糖:斐林试剂法^[2];氨基酸:采用PICO-TAG氨基酸自动分析仪测定^[1];矿质元素:采用220 FS原子吸收分光光度计测定^[1]。每份样品重复3次测定,取平均值。

2 结果与讨论

珠芽蓼果实是一种新资源食品,根据果实特点和营养成分的组成及其含量我们做了以下分析(见表1、表2、表3)。

2.1 珠芽蓼果实的主要营养成分

珠芽蓼果实的主要营养成分及与几种食物的比较见表1。结果表明:珠芽蓼果实具有较高的营养价值。粗蛋白的含量高于大米,总糖的含量高于小麦。灰分的含量高于两种食物,说明含有较多的矿质元素。

2.2 珠芽蓼果实所含蛋白质的氨基酸组成

珠芽蓼果实所含氨基酸组分和含量见表2,并与大米、小麦粉进行了比较。

收稿日期:2004-05-27 接受日期:2004-07-26

基金项目:青海省科学技术厅基金项目(2001-X-312)

*通讯作者 Tel:86-971-6132750; E-mail:hufz@mail.nwipb.ac.cn

表1 珠芽蓼果实和几种食物的主要营养成分含量(g/100 g)

Table 1 The contents of main nutritional components in fruits of *Polygonum viviparum* L. and several food

样品 Sample	水分 Moisture	灰分 Ash	粗蛋白 Crude protein	粗脂肪 Crude fat	粗纤维 Crude fiber	总糖 Total sugar
珠芽蓼果实 Fruits of <i>P. viviparum</i>	11.2	1.6	9.7	1.9	1.3	72.3
大米 Rice	13.3	0.6	7.4	0.8	0.7	76.9
小麦粉 Wheat flour	12.7	1.0	11.2	1.5	2.1	71.5

注:大米和小麦粉数据摘自我国《食物成分表》^[6](1991)。

表2 珠芽蓼果实和几种食物氨基酸组成及含量(g/100 g)

Table 2 Amino acid compositions and contents in fruits of *Polygonum viviparum* L. and several food

氨基酸 Amino acid	含量 Content		
	珠芽蓼果实 Fruits of <i>P. viviparum</i> L.	大米 Rice	小麦粉 Wheat flour
天冬氨酸 Asp	0.493	0.623	0.529
谷氨酸 Glu	0.894	1.278	3.704
丝氨酸 Ser	0.259	0.302	0.506
组氨酸 His	0.172	0.140	0.227
甘氨酸 Gly	0.368	0.305	0.433
苏氨酸 Thr	0.250	0.224	0.309
精氨酸 Arg	2.130	0.513	0.488
丙氨酸 Ala	0.286	0.394	0.328
酪氨酸 Tyr	0.195	0.370	0.340
胱氨酸 Cys	0.100	0.169	0.254
缬氨酸 Val	0.388	0.404	0.514
蛋氨酸 Met	0.075	0.147	0.140
苯丙氨酸 Phe	0.312	0.404	0.514
异亮氨酸 Ile	0.235	0.399	0.403
亮氨酸 Leu	0.391	0.550	0.768
赖氨酸 Lys	0.440	0.242	0.280
脯氨酸 Pro	0.243	0.314	1.185
色氨酸 Trp	0.081	0.136	0.135
总氨基酸量 Total amino acid	8.3	6.9	11.1
必需氨基酸量 Essential amino acid	2.2	2.5	3.0
必需氨基酸量/总 氨基酸量 E/T %	26.1	36.3	27.6
赖氨酸*/总氨基酸量 Lys/T %	5.3	3.5	2.5

注: *标记为必需氨基酸,大米和小麦粉数据摘自我国《食物成分表》^[6](1991)。

数据表明:珠芽蓼果实至少含有18种氨基酸,其中包括人体必需的8种氨基酸。氨基酸总量为8.3%,高于大米(6.9%)而略低于小麦粉(11.1%)。必需氨基酸中,赖氨酸含量占总氨基酸量的5.3%,超过了大米和小麦粉。赖氨酸能促进人体发育、增强免疫功能,并有提高中枢神经组织功能的作用。

由于其在大米、玉米等食物中含量较低,容易造成人体缺乏,被称为“第一缺乏氨基酸”。赖氨酸缺乏会引起发育不良、负氮平衡、低蛋白血症、牙齿发育不良、贫血、酶活性下降及其他生理机能障碍^[5]。另外,珠芽蓼果实中精氨酸含量(2.1%)高于大米和小麦粉。精氨酸为体内一种重要的氨基酸,参与鸟氨酸循环,促进体内尿素生成而降低血氨,临床用于肝昏迷忌钠患者和病毒性肝炎谷丙转氨酶异常者^[5]。

2.3 珠芽蓼果实的主要矿质元素含量

珠芽蓼果实和大米、小麦粉的矿质元素含量见表3。可以看出:珠芽蓼果实至少含有人体必不可缺的钾、钠、钙、铁、铜、锰、镁、锌等8种矿物质元素,此8种元素的含量丰富,均高于大米和小麦粉。它们对造血、细胞生长、酶活性的激发、蛋白质的合成、抑制神经兴奋和机体的正常生长发育等起着重要作用^[4]。同时,Zn/Cu比值为5.1,小于11.4,可能有潜在的降血压的作用^[2]。另外,钾的含量高于钠的含量(K/Na比值为6.8),一般认为,高钾低钠的膳食有利于维持机体的酸碱平衡及正常血压,对防治高血压有益^[5]。

表3 珠芽蓼果实和几种食物的主要矿质元素含量(mg/100 g)

Table 3 The contents of main mineral elements in fruits of *Polygonum viviparum* L. and several food

矿质元素 Mineral element	含量 Content		
	珠芽蓼果实 Fruit of <i>P. viviparum</i> L.	大米 Rice	小麦粉 Wheat flour
Na	108	3.80	3.10
K	733	103	190
Ca	237	13	31
Mg	153	34	50
Fe	15	2.3	3.5
Mn	2.54	1.29	1.56
Cu	0.85	0.30	0.42
Zn	4.33	1.70	1.64

注:大米和小麦粉数据摘自我国《食物成分表》^[6](1991)。

3 结论

根据分析结果,珠芽蓼果实含有丰富的蛋白质和总糖,氨基酸种类齐全,并含有多种对人体有益的矿物质元素。不仅可作为优良的饲料,而且具有较高的食用价值,在医药、食品和饮料等方面具有广阔的应用前景,是一种具有较高开发价值的新资源植物。

参考文献

- 1 Yang HF(杨惠芬). The Criterion Manual of Foodstuff Hygiene in Physical and Chemical Tests(食品卫生理化检验标准手册). Chinese Criterion Publishing House ,1997
- 2 Yang YX(杨月欣). The Applied Analysis Manual of Foodstuff Nutrition Components(实用食物营养成分分析手册). Beijing :Chinese Light Industry Press ,1985. 134-138
- 3 Fu YH(傅永怀). The Microelement and Clinic(微量元素与临床). Beijing :Chinese Press of TCM ,1997
- 4 Wang BD(王秉栋). The Animalized Foodstuff and Hygiene Tests in Physics and Chemistry(动物性食品卫生理化检验). Beijing ,Chinese Agriculture Press ,1994. 250-259
- 5 He ZL(何志廉). Human Nutriology(人类营养学). Beijing :People Hygiene Press ,1998
- 6 The Institute of Foodstuff and Nutrition ,the Academy of Chinese Prophylactic Medicine(中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所). The Table of Foodstuff Components(食品成分表) , Beijing :People Hygiene Press ,1991

(上接第 676 页)

- 15 zamine type alkaloids from the Philippine marine sponge *Xestospongia ashmorica*. *J Nat Prod*, 1996 ,59 :1056-1060
- 16 Peng JN ,Shen XY, HL Sayed KA , et al. Marine natural products as prototype agrochemical agents. *J Agric Food Chem* , 2003 ,51 :2246-2252
- 17 Eder C ,Schupp P ,Proksch P , et al. Bioactive pyridacridine alkaloids from the Micronesian sponge *Oceanapia* sp. *J Nat Prod* , 1998 ,61 :301-305
- 18 Edrada RA ,Proksch P ,Wray V , et al. Bioactive isoquinoline quinone from an undescribed Philippine marine sponge of genus *Xestospongia*. *J Nat Prod* , 1996 ,59 :973-976
- 19 Okada A ,Watanabe K ,Umeda K , et al. Calyculin E and F , novel insecticidal metabolites ,from the marine sponge ,*Disco-dermia* sp. *Agric Biol Chem* , 1991 ,55 :2765-2771
- 20 Van Wagenen BC ,Larsen R ,Cardellina JH , et al. Ulosantoin ,a potent insecticide from the sponge *Ulosa ruetzleri*. *J Org Chem* , 1993 ,58 :335-337
- 21 Kernan MR ,Faulkner DJ . Halichondramide , an antifungal macrolide from the sponge *Halichondria* sp. *Tetrahedron Lett* , 1987 ,28 :2809-2812
- 22 Zabriskie MT ,Klocke JA ,Ireland CM , et al. Jaspamide :a modified peptide from a Jaspis sponge ;with insecticidal and antifungal activity. *J Am Chem Soc* , 1986 ,108 :3123-3124
- 23 Maeda M ,Kodama T ,Tanaka T , et al. Structures of isodomic acids A ,B ,and C ,novel insecticidal amino acids from the red alga *Chondria armata*. *Chem Pharm Bull* , 1986 ,34 :4892-4895
- 24 Fukuzawa A ,Masamune T . Laurepinnacin and isolaurepinnacin : new acetylenic cyclic ethers from the marine red alga *Laurencia pinnata* Yamada. *Tetrahedron Lett* , 1981 ,22 :4081-4084
- 25 Watanabe K ,Umeda K ,Miyakado M. Isolation and identification of three insecticidal principles from the red alga *Laurencia nipponica* Yamada. *Agric Biol Chem* , 1989 ,53 :2513-2515
- 26 Saleh MA ,Abdel-Moein NM ,Ibrahim NA. Insect antifeeding azulene derivative from the brown alga *Dictyota dichotoma*. *J Agric Food Chem* , 1984 ,32 :1432-1434