

# CHIẾT XUẤT POLYPHENOL TỪ CÂY BẮP BẰNG PHƯƠNG PHÁP KHUẾCH TÁN LÀM GIÀU VÀ ĐÁNH GIÁ MỘT SỐ HOẠT TÍNH SINH HỌC

**Đặng Xuân Cường, Nguyễn Thị Thanh Nguyệt,  
Vũ Ngọc Bội, Đào Trọng Hiếu, Trần Văn Hiếu**

## **TÓM TẮT**

Bài báo này trình bày điều kiện chiết và mức độ ảnh hưởng của điều kiện chiết lên hàm lượng polyphenol và hoạt tính chống oxy hóa của dịch chiết thu nhận từ thân và lá cây bắp bằg phương pháp khuếch tán làm giàu. Các yếu tố tác động là nhiệt độ, thời gian và tỷ lệ dung môi nguyên liệu, còn các hàm mục tiêu là hàm lượng polyphenol, hoạt tính chống oxy hóa tổng, hoạt tính khử sắt và hoạt tính bắt gốc tự do DPPH. Kết quả cho thấy, phương pháp khuếch tán làm giàu đã cho phép thu nhận polyphenol với tỷ lệ dung môi nguyên liệu và thời gian chiết ít hơn so với phương pháp ngâm dầm không làm giàu. Cụ thể, tỷ lệ dung môi nguyên liệu là 30/1 (v/w), thời gian chiết là 8 giờ, nhiệt độ chiết là 90°C. Hàm lượng polyphenol là 48,96 – 50,88 mg acid gallic/g DW.

**Từ khóa:** *Cây bắp, chiết, chống oxy hóa, khuếch tán, làm giàu, polyphenol.*

**Người phản biện:** PGS.TS. Nguyễn Duy Lâm

**Ngày nhận bài:** 21/9/2018

**Ngày thông qua phản biện:** 22/10/2018

**Ngày duyệt đăng:** 29/10/2018