

# 蔬果廢棄物萃出物之抑菌性探討

周泰宏、陳齊聖

E-mail: 8402617@mail.dyu.edu.tw

## 摘要

本研究係針對蔬果及農林資源廢棄物之再利用，從中萃取出抗微生物之化合物。使用甲醇和水二種不同溶劑進行萃取(25C, 4天)，得萃取液做抑菌試驗。其中具最強抑菌效果之廢棄物萃出物，再以不同極性溶劑進行分層萃取，顯示抑菌之化合物溶於水層中。進而以膠體過濾法(gel filtration)分離出具有抑菌效果部份，再經高效液相層析儀(HPLC)分離出更純化之化合物。分析其特性與安全性並進行食品添加的應用，比較其抗微生物活性與常用的化學保存劑之差異。由於一般防腐劑只能在酸性範圍(約pH5)效果，在中性條件下(pH7)則無抑菌作用，而鳳梨葉萃出物在 pH7,pH9 時其抑菌作用均較一般防腐劑高，顯示鳳梨葉萃出物在抗菌的應用上有較廣泛的pH值範圍。

關鍵詞：廢棄物；萃出物；抑菌性

## 目錄

0

參考文獻

0