

张辰露,朱双全,梁宗锁,等. 秦巴地区 12 批引种紫苏的挥发油成分分析及评价[J]. 江苏农业科学,2019,47(16):214–221.
doi:10.15889/j.issn.1002-1302.2019.16.048

秦巴地区 12 批引种紫苏的挥发油成分分析及评价

张辰露¹, 朱双全¹, 梁宗锁², 吴三桥¹, 赵宏光³

(1. 陕西理工大学生物科学与工程学院,陕西汉中 723000; 2. 浙江理工大学生命科学与医药学院,浙江杭州 310018;

3. 陕西天士力植物药业股份有限公司,陕西商洛 726000)

摘要:为筛选适宜秦巴地区推广种植的紫苏种质,将从重庆、江苏、广西等地区引种的 11 批不同种质紫苏和 1 批本地野生紫苏同时种植于陕西商洛地区,采用同时蒸馏-萃取(SDE)法提取紫苏叶挥发油,通过气相色谱-质谱(GC-MS)分析挥发油组成成分,并比较挥发油得率,以评价不同种质来源紫苏在秦巴地区的品质表现。结果表明,从紫苏挥发油中共鉴定出 180 种化学成分,不同种质的共有成分有 20 种。主要共有成分为紫苏醛(0.48%~62.54%)、紫苏酮(0.02%~32.09%)、 α -石竹烯(7.67%~22.16%)、 α -香柑油烯(1.09%~15.57%)、D-柠檬烯(0.08%~14.89%)、芳樟醇(0.04%~7.99%)、大根香叶烯 D(0.48%~4.15%)等。另有一些特殊成分,1 个烯型(PL)种源含 35.79% 紫苏烯,1 个醚型(PP)种源含 35.76% 芹菜脑,1 个 EK 型种源含 17.88% 2-烯丙基-4-甲基苯酚等。12 批紫苏种质可分为 5 种化学型,醛型(PA)、酮型(PK)、醚型(PP)、烯型(PL)及酚型(EK)。挥发油得率为 0.30%~0.82%,其中以醛型的挥发油得率最高,烯型的得率最低。不同种质紫苏在相同引种栽培环境下,紫苏叶挥发油的化学成分组成和得率差异明显。除烯型紫苏外,其余种源紫苏的挥发油得率均可达到 2015 年版《中华人民共和国药典》标准。秦巴地区发展紫苏种植建议以江苏邳州地区的回回苏(醛型)为宜,重庆和玉林地区的白苏(酮型)次之。

关键词:紫苏;挥发油;成分组成;得油率;GC-MS;种质资源;品质分析;最优种源;产区拓展

中图分类号:R284.1 **文献标志码:**A **文章编号:**1002-1302(2019)16-0214-07

紫苏 [*Perilla frutescens* (L.) Britt.] ,是唇形科(Labiatae)紫苏属 (*Perilla*) 的 1 年生草本植物,别称白苏、赤苏、香苏、回回苏等^[1]。其叶、梗、籽均可入药,是我国传统的药食两用植物^[2]。紫苏常被用作解鱼蟹毒,治疗风寒感冒、升血糖、治疗咳喘,以及预防和治疗心血管疾病等。紫苏叶挥发油有抗炎、抑菌、抗氧化性及抗病毒作用,临幊上还用于治疗抑郁症^[1,3-6]。紫苏在我国自然分布广泛,遍布全国 20 个省份,紫苏作为多用途的经济植物在我国已有 2 000 多年的栽培历史^[7]。秦巴地区虽然算不上紫苏的主产区,但有着丰富的野生紫苏资源,常见于浅山林缘和田间地头,更是百姓庭院周边的常见植物,分布极为广泛。参考陈士林的《中国药材产地生态适宜性区划》可知,利用 3S 技术对紫苏产地适宜性分析结果表明秦巴地区也属于紫苏的生态适宜区,生态适宜性指数达 90%~95%^[8]。然而尚未见秦巴地区人工大面积种植紫苏的相关报道,其地理周边地区如甘肃、山西、重庆等已属于人工栽培主产区,河南、四川等地区虽然野生资源丰富,但还未形成人工栽培主产区^[9]。

白苏原产地在我国东北,其挥发油以紫苏酮为主,黑龙江、吉林、河北、甘肃等区域主要种植的是酮型紫苏。原产自

南方的紫苏多以紫苏醛和烯类成分为主,酮类成分相对较少(除云南、重庆彭水、湖南鼎城等地区外)。相同种源紫苏在不同的地方种植,其挥发油的主要成分组成呈现明显差异^[9-10],紫苏叶挥发油化学成分受环境影响极大。秦岭地处我国南北地理分界线,气候环境介于南北之间,因此研究不同化学型紫苏在我国中纬度的秦巴地区的引种品质表现具有重要意义。本研究从玉林、重庆、江苏等市场及陕西省商洛市收集 12 批种源,统一栽培管理,开展引种试验。综合分析各个种源紫苏叶的挥发油成分组成及得油率,优选出适宜秦巴地区栽培的最优紫苏种源,以期为紫苏产区拓展提供科学依据。

1 材料与方法

1.1 试验材料

12 批紫苏种源分别来自重庆市、重庆涪陵、广西玉林、江苏省徐州、陕西商洛等地区,具体见表 1。将收集的紫苏种子于 2016 年 4 月上旬种植在陕西天士力植物药业有限公司的药用植物资源圃,统一人工管理,8 月下旬的上午时段采收叶片^[11],置阴凉通风处干燥。紫苏种源鉴定由陕西理工大学王勇博士完成。

1.2 主要仪器

气相色谱-质谱联用仪(GC-MS-QP2010 型,日本 Shimadzu 公司);蒸馏同时萃取装置(上海齐欣科学仪器有限公司);UPW 型优普超纯水机(上海优普实业有限公司);AB135S 电子分析天平(梅特勒·施利多公司);198-1-B 电加热套、DK-2000-III L 电热恒温水浴锅、01-3A 电热鼓风干燥箱(天津市泰斯特仪器有限公司)和石油醚(天津市富宇精细化工有限公司)。

收稿日期:2018-03-29

基金项目:国家自然科学基金青年科学基金(编号:81703646);陕西省社会发展攻关项目(编号:2016SF-351)。

作者简介:张辰露(1979—),女,陕西汉中人,博士,副教授,主要从事中药资源开发利用研究。E-mail:chenluzhang@126.com。

通信作者:梁宗锁,博士,教授,主要从事中药资源学、药用植物次生代谢调控。E-mail:liangzs@ms.iswc.ac.cn。

表1 12 批引种紫苏的种源概况

样品号	种源地	种源鉴定结果	叶片主要特征
S ₁	重庆涪陵1	回回苏(<i>Perilla frutescens</i> var. <i>crispata</i>)	正面绿色,背面深紫色,叶脉紫色,叶缘有狭而深的锯齿
S ₂	玉林市场1	白苏(<i>P. frutescens</i> var. <i>frutescens</i>)	正面、背面均绿色,叶脉白色
S ₃	玉林市场2	齿耳变种紫苏(<i>P. frutescens</i> var. <i>frutescens</i>)	正面绿色,背面绿色带浅紫色,叶脉白色,叶基圆形或几心形,具耳状齿缺
S ₄	江苏徐州睢宁	齿耳变种紫苏(<i>P. frutescens</i> var. <i>frutescens</i>)	正面绿色,背面紫色,叶脉白色,叶基圆形或几心形,具耳状齿缺
S ₅	玉林市场3	紫苏(<i>P. frutescens</i> var. <i>frutescens</i>)	正面绿色,背面紫色,叶脉紫色
S ₆	重庆市场1	白苏(<i>P. frutescens</i> var. <i>frutescens</i>)	正面、背面均绿色,叶脉白色
S ₇	江苏徐州邳州1	回回苏(<i>P. frutescens</i> var. <i>crispata</i>)	正面、背面均绿色,叶脉白色,叶缘有狭而深的锯齿
S ₈	玉林市场4	齿耳变种紫苏(<i>P. frutescens</i> var. <i>frutescens</i>)	正面绿色,背面紫色,叶脉紫色,叶基圆形或几心形,具耳状齿缺
S ₉	重庆涪陵2	白苏(<i>P. frutescens</i> var. <i>frutescens</i>)	正面、背面均绿色,叶脉白色
S ₁₀	江苏徐州邳州2	回回苏(<i>P. frutescens</i> var. <i>crispata</i>)	正面、背面均绿色,叶脉白色,叶缘有狭而深的锯齿
S ₁₁	重庆涪陵3	齿耳变种紫苏(<i>P. frutescens</i> var. <i>frutescens</i>)	正面绿色,背面绿色,叶脉白色,叶基圆形或几心形,具耳状齿缺,叶片较大,质薄
S ₁₂	陕西商洛	野生紫苏(<i>P. frutescens</i> var. <i>acuta</i>)	正面绿色带深紫色、反面深紫色,叶脉紫色

1.3 挥发油测定条件

气相色谱(GC)条件:RXT-5 MS石英毛细管柱(30 m × 0.25 μm × 0.25 μm);柱前压为53.5 kPa;分流比为50:1;进样量为1 μL;进样口温度为250 °C;载气为He;柱初温为50 °C,保留2 min,程序升温速率为4 °C/min,升至210 °C,保留1 min,再经过15 °C/min的升温速率,升至280 °C,保留3 min,完成1个样品检测时间为45 min。

质谱(MS)条件:电离方式为EI,灯丝电流为0.5 mA;电子能量为70 eV;倍增器电压为0.86 kV;离子源温度为230 °C,溶剂延迟3 min;质核比(*m/z*)为40~500。添加各溶剂的空白检测,除去试验自身的干扰因素。

通过ChemStation工作站检索KIST谱图库,参照相关文献结合人工化学结构解析判定,以可信度>90%的标准确认和鉴定各色谱峰成分。由峰面积归一法计算挥发油各化学成分的相对百分含量,采用SPSS 22.0软件进行分析。GC-MS检测条件参照张辰露等的方法^[12]。

1.4 挥发油提取

称取100 g紫苏叶粉末,挥发油供试样品提取方法参照张辰露等的同时蒸馏-萃取(SDE)^[12]提取方法,获得挥发油样品,称质量计算得率,并进行GC-MS检测。同时,采用挥发油提取器,按照2015年版《中华人民共和国药典》挥发油测定方法中甲法提取^[13],记录挥发油得率。

2 结果与分析

2.1 GC-MS结果分析

12批不同种源紫苏的叶片挥发油成分组成GC-MS分析结果及挥发油得率测定结果见表2。经KIST谱图库检索,参照相关文献结合人工化学结构解析判定^[10,14-16],共鉴定出180种化学成分,其中共有成分有20种。紫苏叶挥发油的主要成分包括紫苏醛(0.48%~62.54%)、紫苏酮(0.05%~33.79%)、α-石竹烯(7.67%~22.16%)、α-香柑油烯(1.09%~15.57%)、D-柠檬烯(0.08%~14.89%)、芳樟醇(0.04%~7.99%)、大根香叶烯D(0.48%~4.15%)等。另有一些含量较大的特殊成分,S₁₁含35.79%紫苏烯,S₃含35.76%芹菜脑及5.28%顺式-β-细辛醚,S₄含17.88%2-烯丙基-4-甲基苯酚及7.75%香薷酮。

主要共有成分(相对百分含量≥5%)的相对百分含量排序为(1)紫苏醛:S₁₀>S₇>S₈>S₁>S₁₂>S₅>S₄>S₆; (2)紫苏酮:S₆>S₂>S₉; (3)石竹烯:S₉>S₁₂>S₁>S₃>S₁₁>S₂>S₄>S₅>S₇>S₆>S₈>S₁₀; (4)D-柠檬烯:S₅>S₈>S₇>S₁₀; (5)芳樟醇:S₅>S₈; (6)反式-α-香柑油烯:S₁₂>S₁₁>S₁>S₇>S₅>S₈>S₂>S₆>S₁₀。比较而言,主要共有成分石竹烯在不同种源的紫苏叶中相对百分含量的变化幅度较小,成分占比相对稳定。

表2 紫苏叶挥发油的化学组成成分

序号	保留时间(min)	中文名称	化学式	相对百分含量(%)											
				S ₁	S ₂	S ₃	S ₄	S ₅	S ₆	S ₇	S ₈	S ₉	S ₁₀	S ₁₁	S ₁₂
1	5.397	反式-7-十四烯	C ₁₄ H ₂₈	—	—	—	—	0.02	—	—	—	—	—	—	—
2	5.539	5-甲基十一烷	C ₁₂ H ₂₆	—	—	—	—	0.03	—	—	—	—	—	—	—
3	5.735	对二甲苯	C ₈ H ₁₀	—	—	—	—	—	—	—	—	0.01	—	—	—
4	5.737	3,3-二亚甲基苯	C ₁₂ H ₁₈	—	—	—	—	0.02	—	—	—	—	—	—	—
5	6.167	环己醇	C ₆ H ₁₂ O	—	—	0.02	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6	6.544	壬烷	C ₉ H ₂₀	—	—	0.01	—	0.02	—	—	—	—	—	—	—
7	7.392	α-水芹烯	C ₁₀ H ₁₆	—	—	—	—	—	—	0.01	—	—	0.01	—	—
8	7.604	蒎烯	C ₁₀ H ₁₆	0.1	—	—	—	0.27	0.01	0.33	0.14	—	0.25	—	0.06
9	8.084	莰烯	C ₁₀ H ₁₆	—	—	—	—	—	—	0.01	—	—	0.01	—	—
10	8.937	β-水芹烯	C ₁₀ H ₁₆	0.03	—	—	—	0.09	—	0.08	0.06	—	0.07	—	0.01

根据表2中各个组分的相对百分含量特征,参照早期日本学者Nitta等和中国医学科学院魏长玲等对我国紫苏资源挥发油化学型的分类研究^[17,9],可将本次收集的12批不同紫苏种源分为醛型(PA)、酮型(PK)、烯型(PL)、醚型(PP)、酚型(EK)共5种化学型(表3)。紫苏醛在S₁、S₅、S₇、S₈、S₁₀、S₁₂号样品中均具有较高的相对百分含量(37.78%~62.54%),而在其余6个样品中的总占比较低(0.48%~5.32%),S₁、S₅、S₇、S₈、S₁₀、S₁₂号样品符合醛型紫苏的主要特征。紫苏酮在S₂、S₆、S₉号样品中均具有较高的相对百分含量(25.72%~32.09%),而在其余样品中占比明显偏低(0.02%~7.85%),S₂、S₆、S₉号样品符合酮型紫苏的主要特征。紫苏烯仅在S₁₁号样品中出现,相对百分含量为35.79%,S₁₁号样品符合烯型紫苏的主要特征。S₃号样品中芹菜脑占35.76%、顺式-β-细辛醚占5.28%,而两者在其他样品中占比偏低(0.10%~16.59%),S₃号样品具有醚型紫苏的基本特征。S₄号样品与其他样品的最大区别是2-烯丙基-4-甲基苯酚(17.88%)及香薷酮(7.75%)的含量较高,明显高于其他样品,S₄号样品符合酚型紫苏的基本特征(表2、表3)。

表3 不同种源紫苏叶挥发油化学组成成分分型

样品号	挥发油 化学型	化学型 英文缩写	挥发油得率(%)	
			SDE法	药典方法
S ₁	醛型	PA	0.48	0.55±0.02
S ₂	酮型	PK	0.58	0.71±0.01
S ₃	醚型	PP	0.49	0.57±0.02
S ₄	酚型	EK	0.44	0.50±0.02
S ₅	醛型	PA	0.54	0.67±0.01
S ₆	酮型	PK	0.58	0.68±0.02
S ₇	醛型	PA	0.70	0.82±0.02
S ₈	醛型	PA	0.57	0.70±0.02
S ₉	酮型	PK	0.59	0.67±0.01
S ₁₀	醛型	PA	0.68	0.80±0.02
S ₁₁	烯型	PL	0.26	0.30±0.01
S ₁₂	醛型	PA	0.45	0.53±0.02

2.2 挥发油成分聚类分析

将12批样品的主要成分的相对百分含量作聚类分析,结果如图1所示,S₁和S₁₂可聚为一类,S₅、S₇和S₈可聚为一类,S₁₀虽与之存在一定差异,但能明显区别于其余样品(S₂、S₃、S₄、S₉、S₆、S₁₁)。S₂、S₉和S₆可聚为一类。S₃、S₁₁、S₄与其余9种样品具有明显差异,归为3种不同类型,其中S₁₁与其余11个样品的差异最大。依据魏长玲等的分类方法^[9~10],S₁、S₅、S₇、S₈、S₁₂、S₁₀中紫苏醛含量偏高,属于PA型。S₂、S₆、S₉中紫苏酮类成分偏高,属于PK型。仅S₄中酚类成分较高,属于EK型。依据Zhang等的方法^[18~19],S₃中芹菜脑含量最高,属于PP型。S₁₁中有紫苏烯,且含量最高,属于PL型。因此,聚类分析结果与化学型鉴定结果一致。结合叶片特征和成分组成特征进行比较分析可发现,S₁₂是陕西商洛本地的野生紫苏,在成分聚类分析中,S₁₂与S₁距离最近,说明二者成分组成相似。从叶片性状观察,S₁和S₁₂的叶片背面均为深紫色,但S₁叶片正面是绿色且叶缘具狭而深的锯齿,从而归为回回苏。说明商洛地区野生紫苏与采自重庆涪陵的S₁种源关系最接近。S₂、S₆、S₉均属白苏,外形特征一致,在成分聚类结果中它们距离较近,归为一类。虽然S₅、S₇、S₈在叶形分类上分

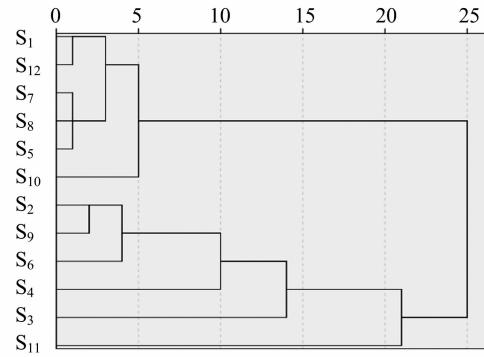


图1 12批引种紫苏叶挥发油主要成分的聚类分析结果

别属于紫苏、回回苏、齿耳变种紫苏,但在聚类分析中却聚为一类,说明三者的挥发油成分组成较为相似,并存在较紧密的遗传关系。S₃、S₄、S₁₁在叶形分类上均属于齿耳变种紫苏,但在聚类分析中相聚较远,S₃属于醚型,S₄属于酚型,S₁₁属于烯型。尤其S₁₁的成分聚类距离最远,这与其叶形特征的差异一致。说明刺耳变种紫苏在挥发油成分组成上的变异程度要远高于野生紫苏、紫苏、白苏和回回苏。白苏的挥发油成分组成的差异程度较小,化学型均为酮型。因此,可以通过化学型与紫苏叶形特征的相关性,指导引种种源的初步筛选。

2.3 挥发油得率分析

由表3可知,12批不同种源的紫苏叶挥发油得率为0.30%~0.82%。其中刺耳变种紫苏S₁₁的挥发油得率最低,为0.30%,回回苏S₇和S₁₀的挥发油得率较高,分别为0.82%、0.80%。另外,回回苏S₁、刺耳变种紫苏S₃和S₄、野生紫苏S₁₂的挥发油得率较低(0.50%~0.57%),其余种源的挥发油得率在0.67%~0.71%范围内。因此,比较引种到陕西商洛的12批不同种源紫苏的挥发油得率可知,醛型(PA)紫苏最高,酮型(PK)紫苏居中,醚型(PP)和酚型(EK)紫苏较低,烯型紫苏最低。除S₁₁烯型(PL)紫苏外,其余种源样品均可达到2015年版《中华人民共和国药典》标准,即挥发油得率不得少于0.40%。

3 结论

本研究从重庆、江苏、广西及陕西商洛本地引种12批不同种质紫苏种植于陕西商洛地区,通过比较挥发油的组成成分和得率,优选出了秦巴地区最适宜栽培的紫苏种质。12批不同种源紫苏在相同引种栽培环境下,紫苏叶挥发油的化学成分组成和挥发油得率差异明显。从紫苏挥发油中共鉴定出180种化学成分,不同种质的共有成分有20种,主要包括紫苏醛(0.48%~62.54%)、紫苏酮(0.02%~32.09%)、α-石竹烯(7.67%~22.16%)、α-香柑油烯(1.09%~15.57%)、D-柠檬烯(0.08%~14.89%)、芳樟醇(0.04%~7.99%)、大根香叶烯D(0.48%~4.15%)等。另有一些特殊成分,1个PL型种源含35.79%紫苏烯,1个PP型种源含35.76%芹菜脑,1个EK型种源含17.88%2-烯丙基-4-甲基苯酚等。12批紫苏种质可归为5个化学型。挥发油得率范围为0.30%~0.82%,其中以醛型的挥发油得率最高,烯型的得率最低。除烯型紫苏外,其余种源紫苏的挥发油得率均可达到2015年版《中华人民共和国药典》标准。秦巴地区发展紫苏

李亚萍. 基于复合酶法提取核桃油工艺条件的优化[J]. 江苏农业科学, 2019, 47(16): 221–223.
doi:10.15889/j.issn.1002-1302.2019.16.049

基于复合酶法提取核桃油工艺条件的优化

李亚萍

(安康学院化学化工学院, 陕西安康 725000)

摘要:研究复合酶提取核桃油的工艺条件。以果胶酶和纤维素酶组成复合酶, 并辅助以超声波来提取核桃油, 经单因素试验和正交试验优化提取条件。研究结果表明, 果胶酶: 纤维素酶的质量比为 1:1、酶添加量 1.4%、酶解 pH 值为 6.0、超声酶解温度 55 ℃、酶解时间 50 min、超声功率 90 W, 核桃提油率可达 54%。

关键词:核桃油; 复合酶; 超声波; 提取工艺优化; 果胶酶; 纤维素酶

中图分类号: TS255.1 **文献标志码:** A **文章编号:** 1002-1302(2019)16-0221-03

随着人们生活水平的提高, 有着“树上油库”美誉的核桃越来越被关注。相对于其他油料植物, 核桃中核桃仁的油脂含量较高, 质量占比 65% 左右, 亚油酸、甘油酯、亚麻酸及油酸甘油酯是其主要成分, 含量占油脂总量的 90% 左右。大量的医学和营养学研究发现, 长期食用核桃油不仅可以降低血液中的胆固醇水平, 还可对心血管类的疾病起到一定的预防

收稿日期: 2019-04-18

基金项目: 陕西省安康市科技局项目(编号: 2017AK01-06)。

作者简介: 李亚萍(1978—), 陕西宝鸡人, 硕士, 讲师, 主要从事天然植物中有效成分的提取分离与检测方面的研究。E-mail: 403800917@qq.com。

的种植建议以江苏邳州的回回苏(醛型)为宜, 重庆和玉林地区的白苏(酮型)次之。

参考文献:

- [1] 国家药典委员会. 中华人民共和国药典 2015 年版一部 [S]. 北京: 中国医药科技出版社, 2015: 339.
- [2] 韦保耀, 黄丽, 滕建文. 紫苏属植物的研究进展 [J]. 食品科学, 2005, 26(4): 274–277.
- [3] 冯勘, 王薇, 余陈欢. 紫苏叶挥发油化学成分分析及其抗炎机制研究 [J]. 海峡药学, 2011, 23(5): 45–48.
- [4] 王健, 薛山, 赵国华. 紫苏不同部位精油成分及体外抗氧化能力的比较研究 [J]. 食品科学, 2013, 34(7): 86–91.
- [5] 姚梅悦, 周长征, 陈飞, 等. 白芷、防风、紫苏叶配伍的体外抗病毒追踪 [J]. 世界中西医结合杂志, 2015, 10(6): 782–784.
- [6] Ji W W, Li R P, Li M, et al. Antidepressant-like effect of essential oil of *Perilla frutescens* in a chronic, unpredictable, mild stress-induced depression model mice [J]. Chinese Journal of Natural Medicines, 2014, 12(10): 753–759.
- [7] 刘大川, 王静, 苏望懿, 等. 紫苏植物的开发研究 [J]. 中国油脂, 2001, 26(5): 7–9.
- [8] 陈士林. 中国药材产地生态适宜性区划 [M]. 北京: 科学出版社, 2011.
- [9] 魏长玲, 郭宝林, 张琛武, 等. 中国紫苏资源调查和紫苏叶挥发油化学型研究 [J]. 中国中药杂志, 2016, 41(10): 1823–1834.
- [10] 魏长玲, 郭宝林. 紫苏叶挥发油的不同化学型及研究进展 [J]. 中国中药杂志, 2015, 40(15): 2937–2944.
- [11] 魏长玲, 张琛武, 郭宝林, 等. 紫苏叶挥发油化学型和组分影响因素探究 I——不同生长发育期 [J]. 中国中药杂志, 2017, 42(4): 712–718.
- [12] 张辰露, 梁宗锁, 吴三桥, 等. 不同方法提取紫苏叶挥发油成分 GC-MS 分析 [J]. 中药材, 2016, 39(2): 337–341.
- [13] 国家药典委员会. 中华人民共和国药典 2015 年版四部 [S]. 北京: 中国医药科技出版社, 2015: 2204.
- [14] 邱琴, 凌建亚, 张莉, 等. 不同方法提取的白苏叶挥发油的气质联用成分分析 [J]. 药物分析杂志, 2006, 26(1): 114–119.
- [15] 刘飞, 戴建辉, 张润芝, 等. 云南产紫苏茎和果实挥发油化学成分的 GC-MS 分析 [J]. 安徽农业科学, 2012, 40(8): 4518–4520, 4520.
- [16] 林硕, 邵平, 马新, 等. 紫苏挥发油化学成分 GC/MS 分析及抑菌评价研究 [J]. 核农学报, 2009, 23(3): 477–481.
- [17] Nitta M, Kobayashi H, Ohnishi-Kameyama M, et al. Essential oil variation of cultivated and wild *Perilla* analyzed by GC/MS [J]. Biochem Syst Ecol, 2006, 34(1): 25–37.
- [18] Zhang X, Wu W, Zhang Y L, et al. Essential oil variations in different *Perilla* L. accessions: chemotaxonomic implications [J]. Plant Systematics and Evolution, 2009, 281(1/2/3/4): 1–10.
- [19] Yuba A, Honda G, Koezuka Y, et al. Genetic analysis of essential oil variants in *Perilla frutescens* [J]. Biochemical Genetics, 1995, 33(9/10): 341–348.