

葫芦巴生品、酒制品抑制 α -葡萄糖苷酶和 α -淀粉酶活性的有效部位筛选及其酶动力学分析

刘颖, 郑彧*, 郭忠成, 叶斌斌, 贾天柱

(辽宁中医药大学, 辽宁 大连 116600)

[摘要] 目的: 比较葫芦巴生品和酒制品对 α -葡萄糖苷酶, α -淀粉酶抑制活性作用的差别, 筛选抑制活性的有效部位, 并研究其酶反应动力学。方法: 利用萃取法获得葫芦巴生品和酒制品 80% 甲醇提取物的石油醚层、乙酸乙酯层、正丁醇层、水层 4 个不同极性部位, 采用体外 α -葡萄糖苷酶抑制模型和 α -淀粉酶抑制模型, 测定生葫芦巴和酒葫芦巴 4 个不同极性部位对 α -葡萄糖苷酶, α -淀粉酶活性的抑制作用。通过酶促动力学与 Lineweaver-Burk 曲线推断各有效部位对 α -葡萄糖苷酶及 α -淀粉酶抑制类型。结果: 生葫芦巴和酒葫芦巴只有水层对 α -葡萄糖苷酶有抑制作用, 酒制品对 α -葡萄糖苷酶的抑制作用优于生品, 生葫芦巴和酒葫芦巴水层萃取物对 α -葡萄糖苷酶作用为非竞争可逆。生葫芦巴和酒葫芦巴的乙酸乙酯层和正丁醇层对 α -淀粉酶有抑制作用, 酒制品的抑制作用优于生品, 且均为非竞争可逆。结论: 葫芦巴经酒制后可在一定程度上增加对 α -葡萄糖苷酶及 α -淀粉酶活性的抑制作用, 酒葫芦巴水层萃取物有开发成 α -葡萄糖苷酶抑制剂的价值, 酒葫芦巴的乙酸乙酯和正丁醇提取物具有开发成 α -淀粉酶抑制剂的价值。

[关键词] 葫芦巴; 酒制品; 酶活性; α -葡萄糖苷酶; α -淀粉酶; 萃取部位; 酶反应动力学

[中图分类号] R283.1; R285.5; R943.1; R283.2 **[文献标识码]** A **[文章编号]** 1005-9903(2017)04-0025-04

[doi] 10.13422/j.cnki.syfjx.2017040025

Screening of Effective Fraction from Raw and Rice-wine Products of Trigonellae Semen with Inhibiting Activity Against α -Glucosidase and α -Amylase and Analysis of Its Inhibition Kinetics

LIU Ying, ZHENG Yu*, GUO Zhong-cheng, YE Bin-bin, JIA Tian-zhu

(Liaoning University of Traditional Chinese Medicine, Dalian 116600, China)

[Abstract] **Objective:** To compare the inhibition effect of raw and rice-wine products of Trigonellae Semen on α -glucosidase and α -amylase for screening of effective fraction with inhibiting activity. Then try to analyze its reaction kinetics. **Method:** Four different polar fractions, including petroleum ether fraction, ethyl acetate fraction, *n*-butanol fraction and water fraction, were extracted from 80% methanol extract of raw and rice-wine products of Trigonellae Semen. α -Glucosidase inhibitory model and α -amylase inhibition model *in vitro* were adopted to measure inhibition effect of different polar fractions on α -glucosidase and α -amylase. Then their inhibitory types were inferred by enzymatic dynamics and Lineweaver-Burk curve methods. **Result:** The water fraction from raw and rice-wine products of Trigonellae Semen had inhibition effect on α -glucosidase with non-competitive and reversible type, the rice-wine product of Trigonellae Semen was better than raw product. The ethyl acetate and *n*-butanol fraction from raw and rice-wine products of Trigonellae Semen had inhibition effect on α -amylase with non-competitive and reversible type, and the rice-wine product of Trigonellae Semen was better than raw product. **Conclusion:** The inhibition effect of Trigonellae Semen on α -glucosidase and α -amylase can be increased after being processed by rice-wine. The water fraction from rice-wine product has medicinal development

[收稿日期] 20160523(017)

[基金项目] 辽宁省教育厅一般项目(L2015350)

[第一作者] 刘颖, 在读硕士, 从事中药炮制机制研究, Tel: 15242670640, E-mail: 1406876227@qq.com

[通讯作者] *郑彧, 副教授, 从事中药炮制机制研究, Tel: 18604036276, E-mail: zhengyu1982@aliyun.com

values as a new α -glucosidase inhibitor, the ethyl acetate and *n*-butanol fraction from rice-wine product has medicinal development values as new α -amylase inhibitors.

[Key words] Trigonellae Semen; rice-wine product; enzyme activity; α -glucosidase; α -amylase; extraction site; enzyme reaction kinetics

目前,西药治疗是糖尿病的主要治疗措施,但存在诸多副作用,寻找天然药物作为降糖中药已成为新的研究热点^[1]。 α -葡萄糖苷酶和 α -淀粉酶是小肠黏膜上调节血糖的关键酶,可通过影响葡萄糖的释放和吸收来调节餐后血糖。现已有许多学者通过体外 α -葡萄糖苷酶和 α -淀粉酶抑制模型筛选出了降糖效果好的中药。葫芦巴是药食同源的植物,历代本草对其功效都有详尽的记载,具有补肾壮阳、降血糖等很好的药用价值^[2]。现对葫芦巴的降糖研究主要集中在葫芦巴生品,而关于其炮制品的研究却鲜有报道。糖尿病的重要致病机制是肝失疏泄以致气瘀,可采用疏肝理气、活血化瘀的方法对其进行治疗^[3-6],故推测酒葫芦巴可能有很好的降糖功效。本实验拟研究酒葫芦巴不同极性部位对 α -葡萄糖苷酶和 α -淀粉酶活性的抑制作用并进行酶动力学分析,为合理使用酒葫芦巴治疗糖尿病提供一定的理论依据。

1 材料

UVmini-1240型紫外-可见分光光度计(日本岛津公司),AL104型电子天平(上海梅特勒-托利多公司)。葫芦巴药材购自辽宁省药材公司,经辽宁中医药大学王冰教授鉴定为豆科植物葫芦巴 *Trigonella foenum-graecum* 的干燥成熟种子;对硝基酚- α -D-吡喃葡萄糖苷(PNPG)和 α -葡萄糖苷酶(美国Sigma公司,批号分别为N100371,G5003), α -淀粉酶(美国BR公司,批号9000-90-20),阿卡波糖片(杭州中美华东制药有限公司,批号110704),塔牌黄酒(浙江塔牌绍兴酒有限公司,批号GB/T13662,酒精度13.0%)。

2 方法与结果

2.1 葫芦巴炮制品的制备

2.1.1 生葫芦巴 取葫芦巴药材,除去杂质,即得。

2.1.2 酒葫芦巴 取葫芦巴生品40 g,加30%黄酒,拌匀,闷润70 min,于180 ℃烘15 min,烘制完毕取出,放凉,装袋备用^[7]。

2.2 酒葫芦巴及生葫芦巴不同萃取部位的制备 分别取生葫芦巴、酒葫芦巴14 g,加10倍量80%甲醇回流提取3次,每次60 min,合并滤液。将滤液置于水浴锅上挥发至无醇味,将剩余液体加水进行混

悬。混悬液依次用等体积石油醚、乙酸乙酯和水饱和正丁醇萃取3次,浓缩,得生葫芦巴及酒葫芦巴的石油醚层、乙酸乙酯层、正丁醇层和水层,生药质量浓度均为2.8 g·mL⁻¹。

2.3 α -葡萄糖苷酶抑制活性试验 参照 α -葡萄糖苷酶使用说明书,以PNPG为底物,反应体系为取67 mmol·L⁻¹磷酸盐缓冲液(pH 6.8)480 μL,加入待测样品20 μL,3 mmol还原谷胱甘肽20 μL和PNPG50 μL,摇匀,置于37 ℃恒温箱保温10 min,加入0.15~0.3 U·mL⁻¹ α -葡萄糖苷酶20 μL,37 ℃反应20 min,加无水乙醇590 μL终止反应,400 nm处测定吸光度A(n=3),利用SPSS 17.0软件求出相应的半抑制浓度(IC₅₀),按[A_{空白}-(A_{样品}-A_{背景})]/A_{空白}×100%计算抑制率,式中A_{空白}为不加样品反应后的A,A_{样品}为加入样品反应后的A,A_{背景}为只加样品的A。见表1。结果发现生葫芦巴及酒葫芦巴只有水层对 α -葡萄糖苷酶有抑制作用,呈现一定的剂量依赖性;且酒制品对 α -葡萄糖苷酶的抑制作用明显优于生品。

表1 生葫芦巴和酒葫芦巴不同极性萃取部位对 α -葡萄糖苷酶的抑制作用

Table 1 Inhibition of different polar fractions from 80% methanol extract of raw and rice-wine products of *Trigonellae Semen* on α -glucosidase

组别	萃取部位	IC ₅₀ 范围		IC ₅₀ g·L ⁻¹
		最低值	最高值	
生葫芦巴	水	1 633. 531	3 313. 633	2 196. 445
	石油醚	-	-	-
	乙酸乙酯	-	-	-
	正丁醇	-	-	-
酒葫芦巴	水	1 334. 584	2 377. 405	1 715. 364
	石油醚	-	-	-
	乙酸乙酯	-	-	-
	正丁醇	-	-	-

2.4 α -淀粉酶抑制活性试验^[8] 反应体系为取67 mmol·L⁻¹磷酸盐缓冲液(pH 6.8)420 μL,加入0.25%淀粉溶液50 μL和待测样品80 μL,置37 ℃恒温箱保温10 min,加入0.46 U·mL⁻¹ α -淀粉酶20 μL,37 ℃反应15 min,加盐酸580 μL终止反应,用0.01 mol·L⁻¹碘液75 μL显色。于660 nm处测定A(n=3),按(A_{样品}-A_{背景})/A_{样品}×100%计算IC₅₀和抑制率。见表2。结果发现生葫芦巴和酒葫芦巴乙

酸乙酯层和正丁醇层对 α -淀粉酶有一定的抑制作用,呈现一定的剂量依赖性;且酒制品优于生品。

表2 生葫芦巴和酒葫芦巴不同极性萃取部位对 α -淀粉酶的抑制作用

Table 2 Inhibition of different polar fractions from 80% methanol extract of raw and rice-wine products of Trigonellae Semen on α -amylase

组别	萃取部位	IC ₅₀ 范围		IC ₅₀ $\text{g} \cdot \text{L}^{-1}$
		最低值	最高值	
生葫芦巴	水	—	—	—
	石油醚	—	—	—
	乙酸乙酯	380.099	1 834.022	763.573
	正丁醇	716.690	1 032.165	853.339
酒葫芦巴	水	—	—	—
	石油醚	—	—	—
	乙酸乙酯	219.900	753.065	417.439
	正丁醇	601.826	510.407	712.886

2.5 α -葡萄糖苷酶抑制作用的动力学试验 α -葡萄糖苷酶浓度($0.16 \text{ U} \cdot \text{mL}^{-1}$)不变,6个不同浓度的底物($0.3125, 0.625, 1.25, 2.5, 5, 10 \text{ mmol} \cdot \text{L}^{-1}$),2个不同抑制剂浓度($2.8, 1.4 \text{ g} \cdot \text{mL}^{-1}$),按2.3项下方法测定A,以底物浓度的倒数($1/S$)为横坐标,以反应速度的倒数($1/V$)为纵坐标,绘制Lineweaver-Burk双倒数曲线,判断酒葫芦巴不同极性部位对 α -葡萄糖苷酶的抑制类型,见图1。

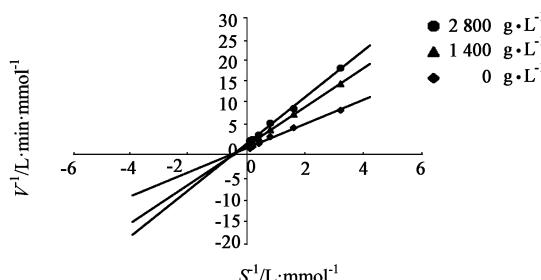


图1 酒葫芦巴水层对 α -葡萄糖苷酶的抑制类型

Fig. 1 Inhibition type of water fraction from 80% methanol extract of rice-wine product of Trigonellae Semen on α -glucosidase

底物浓度($10 \text{ mmol} \cdot \text{L}^{-1}$),设置6个不同的 α -葡萄糖苷酶浓度($0.02, 0.04, 0.05, 0.08, 0.16 \text{ U} \cdot \text{mL}^{-1}$),2个不同抑制剂质量浓度($350, 175 \text{ g} \cdot \text{L}^{-1}$),按2.3项下方法测定A,以酶浓度为横坐标,反应速率为纵坐标,判断酒葫芦巴不同极性部位对 α -葡萄糖苷酶的抑制作用是否可逆,见图2。

2.6 α -淀粉酶抑制作用的动力学试验 α -淀粉酶浓度($0.46 \text{ U} \cdot \text{mL}^{-1}$)不变,设置6个不同浓度的底物($0.3125, 0.625, 1.25, 2.5, 5, 10 \text{ mmol} \cdot \text{L}^{-1}$),按2.4项下方法测定A。以 $1/S$ 为横坐标,以 $1/V$ 为纵坐标,绘制Lineweaver-Burk双倒数曲线,判断酒葫芦巴不同极性部位对 α -淀粉酶的抑制类型,见图3,4。

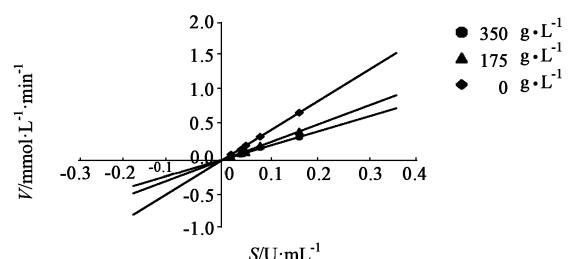


图2 酒葫芦巴水层对 α -葡萄糖苷酶抑制活性的可逆与不可逆测定
Fig. 2 Reversible and irreversible determination of inhibition of water fraction from 80% methanol extract of rice-wine product of Trigonellae Semen on α -glucosidase

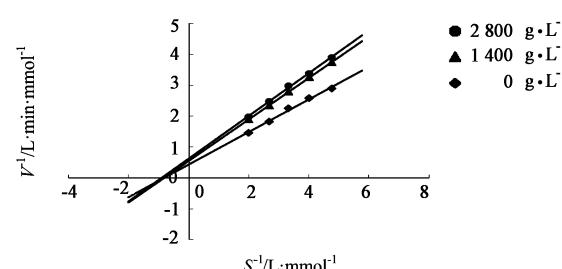


图3 酒葫芦巴乙酸乙酯层对 α -淀粉酶抑制类型

Fig. 3 Inhibition type of ethyl acetate fraction from 80% methanol extract of rice-wine product of Trigonellae Semen on α -amylase

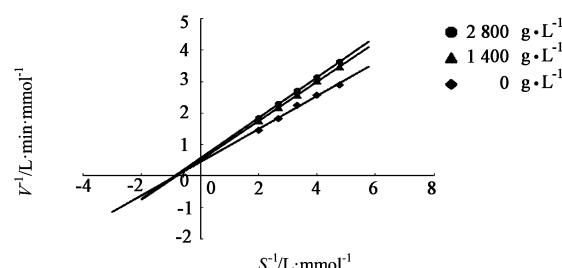


图4 酒葫芦巴正丁醇层对 α -淀粉酶抑制类型

Fig. 4 Inhibition type of n-butanol fraction from 80% methanol extract of rice-wine product of Trigonellae Semen on α -amylase

底物浓度(0.25%)不变,设置6个不同的 α -淀粉酶浓度($0.15, 0.23, 0.31, 0.46, 0.62 \text{ U} \cdot \text{mL}^{-1}$),2个不同抑制剂质量浓度($350, 175 \text{ g} \cdot \text{L}^{-1}$),按2.4项下方法测定A,以酶浓度为横坐标,反应速率为纵坐标,判断酒葫芦巴及生葫芦巴不同极性部位对 α -淀粉酶的抑制作用是否可逆,见图5,6。

由图2,5~6可知,在 α -葡萄糖苷酶和 α -淀粉酶体系中分别加入不同浓度的酒葫芦巴不同极性部位萃取物,所得的直线均通过原点,且直线的斜率随着所加萃取物浓度的增加而减少。说明酒葫芦巴水层萃取物对在 α -葡萄糖苷酶的抑制作用是可逆的,酒葫芦巴乙酸乙酯层和正丁醇层萃取物对在 α -淀粉酶的抑制作用是可逆的。由图1,3~4可知,在 α -葡萄糖苷酶和 α -淀粉酶体系中分别加入不同浓

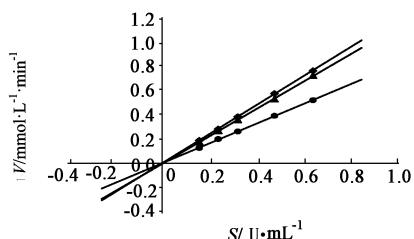


图5 酒葫芦巴乙酸乙酯层对 α -淀粉酶抑制活性的可逆与不可逆测
Fig. 5 Reversible and irreversible determination of inhibition of ethyl acetate fraction from 80% methanol extract of rice-wine product of *Trigonellae Semen* on α -amylase

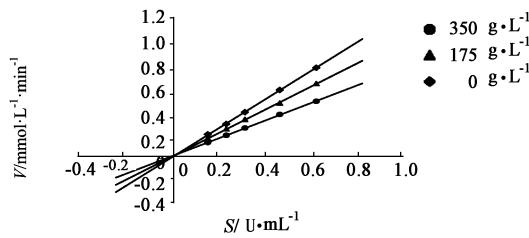


图6 酒葫芦巴正丁醇层对 α -淀粉酶抑制活性的可逆与不可逆测定
Fig. 6 Reversible and irreversible determination of inhibition of *n*-butanol fraction from 80% methanol extract of rice-wine product of *Trigonellae Semen* on α -amylase

度的酒葫芦巴不同极性部位萃取物,反应速度随抑制剂浓度增大而变小,米氏常数保持不变。说明酒葫芦巴水层萃取物对在 α -葡萄糖苷酶的抑制作用是非竞争的,酒葫芦巴乙酸乙酯层和正丁醇层萃取物对 α -淀粉酶的抑制作用是非竞争的。

3 讨论

葫芦巴是一味很好的降糖中药,国内外许多学者对其降糖化学成分和作用机制进行了研究,发现4-羟基异亮氨酸可刺激胰岛 β 细胞产生胰岛素。半乳甘露聚糖可增加胰岛素敏感性。葫芦巴碱可降低糖尿病大鼠体内甘油三酯、胆固醇、游离脂肪酸水平。纤维和树胶类成分可通过延缓胃排,减慢胃肠道对葡萄糖的吸收^[9-10]。而关于其对 α -葡萄糖苷酶和 α -淀粉酶的抑制作用尚未见报道。前期研究发现当生药质量浓度为 2.8 g·mL^{-1} 时,酒葫芦巴及生葫芦巴的80%甲醇提物对 α -淀粉酶和 α -葡萄糖酶的抑制率均 $>90\%$,为了进一步筛选出对 α -淀粉酶和 α -葡萄糖酶有抑制作用的活性部位,本实验对酒葫芦巴及生葫芦巴的80%甲醇提取物不同极性部位对 α -淀粉酶和 α -葡萄糖酶的抑制作用进行了研究。结果发现酒葫芦巴和生葫芦巴只有水层对 α -葡萄糖苷酶有抑制作用,推测葫芦巴中对 α -葡萄糖苷酶有抑制作用的成分主要为多糖类和皂苷类等极性的成分。酒葫芦巴和生葫芦巴乙酸乙酯层和正丁醇

层对 α -淀粉酶均有一定的抑制作用,其中乙酸乙酯层抑制率更高,推测可能是与一些黄酮类成分有关。葫芦巴经炮制后各极性部位对 α -淀粉酶和 α -葡萄糖酶的抑制率均增强,可能是炮制后某些化学成分发生了量变或质变。

在美国,葫芦巴已被批准作为降糖保健产品,常与降糖药合用,以增强药物的降血糖效果^[11-12]。葫芦巴是我国传统的降糖中药,而迄今为止关于其降糖保健类产品尚未得以开发。中医理论认为糖尿病归属于消渴病,活血化瘀法是中医治疗糖尿病的主要方法之一^[4]。黄酒有很好的活血化瘀作用,故葫芦巴经酒制后可增强其降糖功效。本实验发现酒葫芦巴和生葫芦巴的部分极性部位对 α -淀粉酶和 α -葡萄糖酶有很好的抑制作用,且是非竞争可逆型,这可为酒葫芦巴的降糖保健产品开发提供一定的理论依据。

参考文献

- XU Y, WANG L, HE J, et al. Prevalence and control of diabetes in Chinese adults [J]. *JAMA*, 2013, 310(9): 948-959.
- 张广伦, 张卫明. 胡芦巴及其综合利用 [J]. 中国林副特产, 2011(4): 96-98.
- 祝湛予. 用活血化瘀法为主治疗糖尿病病例报告 [J]. 新医药学杂志, 1978(5): 8-9.
- 李中南, 方朝晖, 张建军, 等. 糖尿病从瘀论治探析 [J]. 中医药临床杂志, 2012, 24(2): 154-157.
- 杨丽霞, 姜良恩, 王志程, 等. 中草药黄酮类化合物防治糖尿病肾病的实验研究进展 [J]. 中国实验方剂学杂志, 2015, 21(5): 230-234.
- 王旭, 徐奚如. 瘀血与消渴病关系探析 [J]. 杏林中医药, 2011, 31(4): 279-281.
- 郑彧, 肖洪贺, 常成栋, 等. 正交法优选酒制葫芦巴炮制工艺 [J]. 中成药, 2013, 35(8): 1733-1736.
- 庄玲玲, 丁婷, 吴慧平. 夏枯草提取物对 α -淀粉酶抑制作用的初步研究 [J]. 现代中西医结合杂志, 2009, 18(19): 2243-2245.
- Srichamroen A, Field C J, Thomson A B, et al. The modifying effects of galactomannan from Canadian-grown fenugreek (*Trigonella foenum-graecum* L.) on the glycemic and lipidemic status in rats [J]. *J Clin Biochem Nutr*, 2008, 43(3): 167-174.
- Jetté L, Harvey L, Eugeni K, et al. 4-Hydroxyisoleucine: a plant-derived treatment for metabolic syndrome [J]. *Curr Opin Investig Drugs*, 2009, 10(4): 353-358.
- 李秀茹, 但小梅, 戴宇, 等. 胡芦巴化学成分研究 [J]. 中国实验方剂学杂志, 2013, 19(24): 148-151.
- 石艳, 王路飞, 李相军, 等. 胡芦巴多糖A2对糖尿病大鼠肾脏CTGF表达的影响 [J]. 中国实验诊断学, 2008, 12(9): 1093-1096.