

**XÂY DỰNG QUY TRÌNH CHIẾT TÁCH VÀ XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG  
NARINGIN TRONG VỎ BƯỞI BẰNG PHƯƠNG PHÁP SẮC KÝ LỎNG HIỆU  
NĂNG CAO TẠI TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM DƯỢC PHẨM, MỸ PHẨM  
BÌNH ĐỊNH**

*Bùi Thái Thảo Ly<sup>1</sup>, Nguyễn Hoài Nam<sup>1</sup>, Lê Thị Thu Giang<sup>1</sup>*

*<sup>1</sup>Trung tâm Kiểm nghiệm thuốc, mỹ phẩm, thực phẩm tỉnh Bình Định*

**TÓM TẮT NGHIÊN CỨU**

**Đặt vấn đề:** Naringin là một flavonoid tiêu biểu trong vỏ bưởi với nhiều tác dụng như giảm béo, bảo vệ gan, kháng viêm, giảm xơ vữa động mạch. Hiện nay, các nghiên cứu, đánh giá cũng như ứng dụng chiết tách và định lượng naringin trong vỏ bưởi ở trong và ngoài nước vẫn còn rất khiêm tốn. Trong khi đó, trên thị trường đã xuất hiện các sản phẩm có nguồn gốc từ vỏ bưởi mà vẫn chưa có quy trình chiết xuất và định lượng naringin trong các sản phẩm này. **Mục tiêu nghiên cứu:** (1) Xây dựng quy trình chiết tách naringin trong vỏ bưởi; (2) Xác định hàm lượng naringin trong vỏ bưởi bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao. **Đối tượng và phương pháp NC:** Nghiên cứu thực nghiệm trên mẫu vỏ bưởi được thu thập trên địa bàn thành phố Quy Nhơn. **Thời gian NC:** Từ tháng 2-11/2023. **Kết quả NC:** Quy trình chiết tách naringin trong vỏ bưởi với phương pháp chiết bằng siêu âm, dung môi là methanol 50%, thời gian chiết là 30 phút; Quy trình định lượng naringin trong vỏ bưởi bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao với điều kiện sắc ký: cột C<sub>18</sub>, tốc độ dòng: 1 ml/phút, pha động: acetonitril – nước (20:80), thể tích tiêm mẫu: 20 µl, bước sóng phát hiện: 282 nm đạt các chỉ tiêu thẩm định gồm tính phù hợp hệ thống, độ đặc hiệu, tính tuyến tính ( $y = 976,54x - 2416,1$ ;  $r = 0,9999$ ), độ chính xác (hàm lượng naringin trung bình trong mẫu vỏ bưởi: 2,22%) và độ đúng (101,13%). **Kết luận:** Đề tài đã xây dựng quy trình chiết tách naringin và quy trình định lượng naringin trong vỏ bưởi bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao; Định lượng một số mẫu vỏ bưởi và các sản phẩm từ vỏ bưởi. **Kiến nghị:** Áp dụng quy trình đã nghiên cứu tại đơn vị để định tính, định lượng các sản phẩm có sử dụng vỏ bưởi là nguyên liệu; Tiếp tục nghiên cứu ứng dụng, triển khai quy trình chiết tách và định lượng naringin bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao trong các thực phẩm chức năng có thành phần vỏ bưởi trong sản phẩm./.