

# 权 利 要 求 书

1. 一种泽泻叶提取物的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

提供泽泻叶，对泽泻叶酶解；过滤得到酶解后的滤渣和酶解液；

将酶解后的滤渣用乙醇回流提取；过滤得到醇提后的滤渣和三萜类醇提液；

将醇提后的滤渣与蒸馏水混合，煮沸，过滤；将过滤得到的滤液与酶解液合并，浓缩后离心，取上清液为浓缩液；

对浓缩液使用 Seavage 法去除蛋白，离心取上清液为泽泻水提取液；

向泽泻水提取液中加入无水乙醇，静置后离心，去除上清液，过滤得到固体，将固体烘干得到泽泻粗多糖；

将三萜类醇提液浓缩，烘干得到泽泻三萜；

将泽泻粗多糖和泽泻三萜混合得到泽泻叶提取物<sub>0</sub>；

~~2. 根据权利要求1所述的制备方法，其特征在于，所述泽泻叶酶解过程采用的酶为木瓜蛋白酶、纤维素酶、果胶酶中的一种，采用的酶的质量为泽泻叶质量的 0.8%-1.6%，酶解时间为 30min-150min，酶解温度为 40°C-50°C，质量料液比为 1:5-1:35，PH 值为 4.0-7.0<sub>0</sub>；~~

~~将酶解后的滤渣用 75%-95%的乙醇回流提取，回流提取时间为 0.5h-2.5h，提取温度为 50°C-70°C，酶解后的滤渣与乙醇的质量料液比为 1:5-1:25。~~

~~32. 根据权利要求 21 所述的制备方法，其特征在于，所述酶的活力为 5 万 U/g-10 万 U/g。~~

~~4. 根据权利要求1所述的制备方法，其特征在于，将酶解后的滤渣用 75%-95%的乙醇回流提取，回流提取时间为 0.5h-2.5h，提取温度为 50°C-70°C，酶解后的滤渣与乙醇的质量料液比为 1:5-1:25。~~

~~53. 根据权利要求 1 所述的制备方法，其特征在于，将醇提后的滤渣按质量固液比为 1:20 与蒸馏水混合，在 100°C下冷凝回流浸提 2 h，过滤得到滤液，重复两次，将两次得到的滤液合并。~~

~~64. 根据权利要求 53 所述的制备方法，其特征在于，将过滤得到的滤液与~~

酶解液合并，浓缩至与所提供泽泻叶的质量比为 1:10。

**75.** 根据权利要求 1 所述的制备方法，其特征在于，对浓缩液使用 Sevage 法去除蛋白，离心取上清液为泽泻水提取液的具体方法为以氯仿和正丁醇为萃取剂与浓缩液混合，振摇 20min，3500 r/min 离心 5 min，取上清液。

**86.** 根据权利要求 75 所述的制备方法，其特征在于，萃取剂中氯仿和正丁醇的体积比为 4:1；萃取剂与浓缩液的体积比为 2:5。

**97.** 根据权利要求 1 所述的制备方法，其特征在于，向泽泻水提取液中加入 3 倍体积的无水乙醇，静置 20h-24h 后离心。

**108.** 一种根据权利要求 1-97 任一所述的制备方法制备得到的泽泻叶提取物。