

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

CHỮ VIẾT TẮT	THUẬT NGỮ TIẾNG ANH	THUẬT NGỮ TIẾNG VIỆT
AAE	Ascorbic Acid equivalents	Đương lượng Acid ascorbic
CCD	Central Composite Design	Thiết kế tổng hợp trung ương
DPPH	DPPH free radical	Gốc tự do DPPH
GAE	Gallic acid equivalents	Đương lượng Acid gallic
MIC	Minimum Inhibitory Concentration	Nồng độ ức chế tối thiểu
QE	Quercetin equivalent	Đương lượng Quercetin
RSM	Response Surface Methodology	Phương pháp bề mặt đáp ứng
TFC	Total Flavonoid content	Hàm lượng flavonoid tổng
TPC	Total Phenolic content	Hàm lượng phenolic tổng
UV-VIS	Ultraviolet–visible spectrophotometry	Quang phổ tử ngoại khả kiến

DANH MỤC HÌNH

Hình 1.1. Cỏ mực hoa trắng	4
Hình 1.2. Các hợp chất dẫn xuất coumestan	4
Hình 1.3. Các hợp chất Thiophene	5
Hình 1.4. Các hợp chất Triterpenoid	6
Hình 1.5. Các hợp chất Flavonoid.....	7
Hình 1.6. Các hợp chất Phenolic acid	8
Hình 1.7. Các hợp chất Polyacetylinic	8
Hình 2.1. Nguyên liệu cỏ mực.....	14
Hình 2.2. Kế hoạch nghiên cứu	19
Hình 2.3. Quy trình chiết cao cỏ mực bằng phương pháp soxhlet.....	20
Hình 3.1. Ảnh hưởng của thời gian đến hiệu suất cao thu nhận	25
Hình 3.2. Ảnh hưởng của tỉ lệ nguyên liệu dung môi đến hiệu suất soxhlet	26
Hình 3.3. Ảnh hưởng của nồng độ Ethanol đến hiệu suất soxhlet	26
Hình 3.4. Đồ thị ảnh hưởng của nồng độ Ethanol và thời gian chiết xuất đến hiệu suất tại tỉ lệ nguyên liệu: dung môi 1:30 (g/mL)	29
Hình 3.5. Đồ thị ảnh hưởng của thời gian và tỷ lệ nguyên liệu: dung môi đến hiệu suất tại nồng độ Ethanol 70°	29
Hình 3.6. Đồ thị ảnh hưởng của nồng độ Ethanol và tỷ lệ nguyên liệu: dung môi đến hiệu suất tại thời gian chiết 5 giờ.....	30
Hình 3.7. Đồ thị đường bao ảnh hưởng của thời gian và nồng độ đến hiệu suất tại tỉ lệ nguyên liệu: dung môi 1:32,56 (g/mL).	31
Hình 3.8. Ảnh hưởng của vùng nguyên liệu đến hiệu suất chiết xuất.....	32
Hình 3.9. Ảnh hưởng của vùng nguyên liệu đến hàm lượng TFC	33
Hình 3.10. Ảnh hưởng của vùng nguyên liệu đến hàm lượng TPC	33
Hình 3.11. Ảnh hưởng của vùng nguyên liệu đến khả năng kháng oxy hóa.....	34
Hình 3.12. Ảnh hưởng của vùng nguyên liệu đến đường kính ức chế vi khuẩn.....	35

DANH MỤC BẢNG

Bảng 2.1. Hóa chất sử dụng.....	15
Bảng 2.2. Dụng cụ sử dụng trong nghiên cứu.....	15
Bảng 2.3. Thiết bị sử dụng trong nghiên cứu.....	17
Bảng 2.4. Các mức độ của những yếu tố khảo sát.....	21
Bảng 3.1. Kết quả phân tích ANOVA cho mô hình bậc 2 của hiệu suất chiết.....	27
Bảng 3.2. Kết quả ANOVA phân tích ảnh hưởng của thông số chiết xuất bởi mô hình đáp ứng bề mặt bậc 2.....	27