ชื่อเรื่อง การศึกษาผลของวิธีการสกัดไขมันต่อปริมาณกรดไขมัน (Fatty Acid Profile) และกรดไขมันคอนจูเกตไลโนเลอิก (CLA) ในเนื้อสุกร

ผู้แต่ง ถนอม ทาทอง สุทธิพงศ์ อุริยะพงศ์สรรค์ และ จันทนี อุริยะพงศ์สรรค์

ที่มา บทคัดย่อ การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5, โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน กรุงเทพมหานคร, 28-29 มิถุนายน 2550. 151 หน้า.

คำสำคัญ กรดไขมัน; ซีแอลเอ; เนื้อสุกร

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของวิธีสกัดไขมันต่อปริมาณของกรดไขมันทั่วไปและกรดไขมันคอนจูเกตไลโนเลอิก (CLA) ในเนื้อสะโพกและเนื้อสันนอกสุกร โดยทำการสุ่มตัวอย่างเนื้อสะโพกและเนื้อสันนอก ที่มีจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าในจังหวัดขอนแก่น ทำการสกัดไขมันด้วยวิธีการต่างๆ ก่อนทำการวัดปริมาณกรดไขมันโดยใช้เครื่องแกสโครมาโตกราฟี (gas chromatography, GC) ตามกรรมวิธีของ Christie (2001) ผลการศึกษาพบว่า วิธีสกัดไม่มีผลต่อปริมาณกรดไขมันอิ่มตัว (saturated fatty acid, SFA) กรดไขมันไม่อิ่มตัวที่มีพันธะคู่ 1 ตำแหน่ง (monounsaturated fatty acid, MUFA) และกรดไขมันคอนจูเกตไลโนเลอิก (conjugated linoleic acid, CLA) ในเนื้อสะโพกและเนื้อสันนอก ($P>0.05$) แต่วิธีสกัดที่ใช้ chloroform+methanol ในอัตราส่วน 2:1 มีปริมาณไขมันไม่อิ่มตัวที่มีพันธะคู่ 2 ตำแหน่งขึ้นไป (polyunsaturated fatty acid, PUFA) สูงกว่าวิธีอื่นๆ ($P<0.05$) และพบว่าปริมาณกรดไขมันชนิด PUFA ในเนื้อสะโพกมีปริมาณมากกว่าเนื้อสันนอก ($P<0.05$)