

ชื่อเรื่อง	ผลของระยะเวลาเจริญเติบโตต่อปริมาณสารพฤกษเคมี คุณสมบัติการต้านออกซิเดชัน และการต้านจุลินทรีย์ของเปลือกมะม่วงสายพันธุ์มหาชนก
ผู้แต่ง	พงศธร ล้อสุวรรณ จิตศิริ ราชตะนะพันธุ์ และศศิธร ตรงจิตภักดี
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 279-282.
คำสำคัญ	เปลือกมะม่วง; มหาชนก; สารต้านออกซิเดชัน; สารต้านจุลินทรีย์

บทคัดย่อ

จากการศึกษาสมบัติการต้านออกซิเดชันด้วยโดยการตรวจสอบปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด สมบัติการต้านอนุมูลอิสระ 2, 2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) และ 2, 2'-azobis (3-ethylbenzthiazoline-6-sulfonic acid) diammonium salt (ABTS) ของเปลือกมะม่วงสายพันธุ์มหาชนกซึ่งเก็บเกี่ยวที่ 49 77 100 และ 120 วันพบว่า เปลือกมะม่วงสายพันธุ์มหาชนกอายุ 49 วัน มีปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดสูงสุด (107.6 ± 2.8 mg gallic equivalence/g dry weight) และยังมีสมบัติการต้านอนุมูลอิสระ DPPH และ ABTS สูงสุดเช่นกัน (332.9 ± 17.1 and 308.5 ± 8.6 mg ascorbic acid/g dry weight) ในขณะที่เปลือกมะม่วงสายพันธุ์มหาชนกอายุ 120 วัน มีปริมาณสารประกอบแคโรทีนอยด์ทั้งหมด (618.8 ± 7.8 mg/g dry weight) บีตาแคโรทีน (2462.0 ± 238.0 mg/g dry weight) และสารประกอบฟลาโวนอยด์ทั้งหมด (1081.7 ± 8.3 mg catechin/100g dry weight) สูงสุด นอกจากนี้ยังพบว่าเปลือกมะม่วงสายพันธุ์มหาชนกสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของ *B. cereus* และ *L. monocytogenes* (แบคทีเรียแกรมบวก) และพบว่าเปลือกมะม่วงสายพันธุ์มหาชนกที่มีอายุ 49 และ 77 วันเท่านั้นที่ยับยั้งการเจริญเติบโตของ *S. Typhimurium* สายพันธุ์ 2486 ได้ ค่า Minimum inhibitory concentration (MIC) แสดงให้เห็นว่าแบคทีเรีย *L. monocytogenes* สายพันธุ์ 101 และ 108 มีความไวต่อสารสกัดจากเปลือกมะม่วงสายพันธุ์มหาชนกมากกว่าสายพันธุ์ 130 V7 และ Scott A