

ชื่อเรื่อง	การวิเคราะห์หาปริมาณของกรดอินทรีย์ในผัก ผลไม้ และสมุนไพรเมืองร้อนบางชนิด ด้วยเทคนิคไฮเพอร์ฟอร์แมนส์ลิกวิดโครมาโทกราฟี
ผู้แต่ง	พงษ์ศิริ วินิจฉัย, วาภูมิ ชนะแพสย์, พิลาณี ไวลนอมสัทย์ และ นิพนธ์ ตั้งคณานุรักษ์
ที่มา	เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 40 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน, 4-6 กุมภาพันธ์ 2545. 2545. 527 หน้า.
คำสำคัญ	กรดอินทรีย์; ผัก; ผลไม้; สมุนไพร

บทคัดย่อ

ปริมาณของกรดอินทรีย์เช่น citric acid, tartaric acid, lactic acid, glycolic acid, malic acid, fumaric acid และ quinic acid ในสารสกัดจากผัก ผลไม้ และสมุนไพร จำนวน 19 ชนิด จากตลาดในที่ต่างๆของประเทศไทยถูกวิเคราะห์โดยเทคนิค High Performance Liquid Chromatography (HPLC) โดยใช้คอลัมน์ Aminex HPX-87 H สารละลาย กรดซัลฟูริก 0.008 N เป็นเฟสเคลื่อนที่, อัตราการไหล (flow rate) 0.6 มิลลิลิตรต่อนาที ที่อุณหภูมิ 65°C สามารถตรวจวัดได้จาก UV-VIS detector ใช้บันทึกความยาวคลื่น 210 นาโนเมตร ผลจากการวิจัยพบว่าใน ผัก ผลไม้ และสมุนไพร คือ แตงกวา มะนาว และกล้วยเล็บมือนางจะมีปริมาณกรดอินทรีย์มากที่สุด คือ 60,041, 50,431.2 และ 50,193.1 มิลลิกรัมต่อลิตร ตามลำดับ ส่วนมะขามและแอปเปิ้ล พบปริมาณกรดอินทรีย์น้อยที่สุด คือ 17 และ 49.1 มิลลิกรัมต่อลิตร ตามลำดับ