

ชื่อเรื่อง องค์ประกอบด้านอนุมูลอิสระในกล้วยน้ำว้า

ผู้แต่ง วารินทร์ พิมพา และนิทรา เนื่องจำนงค์

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 589-592. 2552.

คำสำคัญ กล้วยน้ำว้า; สารต้านอนุมูลอิสระ; การสุก

บทคัดย่อ

จุด มุ่งหมายของงานวิจัยนี้ เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบด้านอนุมูลอิสระในกล้วยน้ำว้าในระหว่าง กระบวนการสุกหลังการเก็บเกี่ยว ซึ่งพบการลดลงของปริมาณวิตามินซี สารฟีนอลิกส์ ทั้งหมด และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในระหว่างการสุกทั้ง 8 ระยะ โดยในเปลือกกล้วยประกอบด้วยแกลโกลแคทีชินในช่วง 0.9-1.96 มก./100 ก. น้ำหนักแห้ง แต่ในส่วนเปลือกนอกจากจะมีปริมาณแกลโกลแคทีชินมากกว่าแล้ว ยังประกอบด้วยแคทีชินและอปีแคทีชินด้วย ดังนั้นกล้วยน้ำว้าทั้งในส่วนเนื้อและเปลือกยังนับเป็นแหล่งที่ดีของสารต้าน อนุมูลอิสระตามธรรมชาติ สำหรับการผลิตอาหารสุขภาพ เพื่อป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง และหัวใจ