ชื่อเรื่อง การศึกษาปริมาณคลอโรฟิลล์และแคโรทีนอยด์ทั้งหมดในผลอ่อนของผักพื้นบ้านบางชนิด

ผู้แต่ง วาริชัย พิมพ์บุตร ยุทธจักร จันทศิลป์ สำเร็จ สีเครือดง และ มาระตรี เปลี่ยนศิริชัย

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 43-46 (2553)

คำสำคัญ ผักพื้นบ้าน; คลอโรฟิลล์; แคโรทีนอยด์

บทคัดย่อ

ผักพื้นบ้านเป็นพืชที่มีสารอาหาร วิตามินสูง และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในปริมาณมาก เช่น คลอโรฟิลล์ และ แคโรทีนอยด์ ทำให้มีความสามารถในการสร้างภูมิคุ้มกันหรือต้านทานโรค อย่างไรก็ตาม การศึกษาสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในผลอ่อนของผักพื้นบ้านยังขาดแคลน งานวิจัยนี้ศึกษาปริมาณคลอโรฟิลล์ และแคโรทีนอยด์ทั้งหมดในผลอ่อนของผักพื้นบ้าน 15 ชนิด คือ กล้วยน้ำว้า ขนุน แคบ้าน ขี้เหล็กหวาน ถั่วแปบ ถั่วแระ โสน แตงโม บวบหอม น้ำเต้า มะม่วง มะขาม มะเฟือง ฟักทอง และกระถิน โดยเก็บตัวอย่างในจังหวัดมหาสารคาม สกัดปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ และบี และแคโรทีนอยด์ทั้งหมดด้วยเมทานอลความเข้มข้น 50 % วัดด้วยเครื่อง Spectrophotometer พบว่าฝักของขี้เหล็กหวานมีปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ (57.08 mg/100gfw) และบี (137.30 mg/100gfw) สูงกว่าและมีความแตกต่างทางสถิติกับบวบหอม (39.11 และ 91.90 mg/100gfw) และกล้วยน้ำว้าที่มีคลอโรฟิลล์ เอ 32.06 mg/100gfw และบี 81.10 mg/100gfw และผักอื่น ๆ ขณะที่ขนุนมีแคโรทีนอยด์ทั้งหมดสูงสุด (107.16 mg/100gfw) แตกต่างกันทางสถิติกับขี้เหล็กหวาน (64.28 mg/100gfw) และบวบหอม (41.65 mg/100gfw) และผักชนิดอื่น ๆ สรุปได้ว่าผลอ่อนของผักพื้นบ้านที่ศึกษามีปริมาณคลอโรฟิลล์และแคโรทีนอยด์ทั้งหมดแตกต่างกันสูงตามชนิดของพืช