

ชื่อเรื่อง	การศึกษาปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดและฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระในผลอ่อนของผัก พื้นบ้านบางชนิด
ผู้แต่ง	มาระตรี เปลี้นศิริชัย ยุทธจักร จันทศิลป์ และ วาริชัย พิมพ์บุตร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 47-50 (2553)
คำสำคัญ	ผักพื้นบ้าน; ฟีนอลิก; ฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ

บทคัดย่อ

ผักพื้นบ้านเป็นพืชที่มีความปลอดภัยจากสารพิษ มีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในปริมาณมาก ทำให้สามารถสร้างภูมิคุ้มกันหรือต้านทานโรค ส่วนของผักพื้นบ้านที่นำมาบริโภคมีทั้งใบ ดอก และ ผล แต่การศึกษาปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในผลอ่อนยังขาดแคลน งานวิจัยนี้ศึกษาปริมาณฟีนอลิกทั้งหมด และฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระในผลอ่อนของผักพื้นบ้านจำนวน 15 ชนิด คือ กัญชงน้ำว่า ขนุน แคนบ้าน จี่เหล็กหวาน ถั่วแปบ ถั่วแระ โสน แดงโม บวบหอม น้ำเต้า มะม่วง มะขาม มะเฟือง ฟักทอง และกระถิน โดยเก็บตัวอย่างจากจังหวัดมหาสารคาม สกัดปริมาณฟีนอลิกทั้งหมด และฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระด้วยเมทานอลความเข้มข้น 50% วัดด้วยเครื่อง Spectrophotometer วิเคราะห์ฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH (2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl) พบว่าผักของกระถินมีปริมาณฟีนอลิก (663 mgGAE/100gfw) สูงสุดและไม่แตกต่างกันทางสถิติกับถั่วแระ (635 mgGAE/100gfw) ขณะที่มะม่วงมีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระสูงสุด (86.67%) ไม่แตกต่างกันทางสถิติกับกระถิน (81.81%) และกัญชงน้ำว่า (81.71%) ดังนั้นสรุปได้ว่าผลอ่อนของผักพื้นบ้านที่นำมาศึกษามีปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดและฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระแตกต่างกันสูงตามชนิดของพืช โดยกระถินมีทั้งปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดและฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระสูงที่สุด