

ชื่อเรื่อง	ผลของตัวทำละลายที่ใช้สกัดต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลและสมบัติการต้านออกซิเดชันในผลมะเดื่อฝรั่งสายพันธุ์ต่างๆ
ผู้แต่ง	จารุวรรณ รัตนสกุลธรรม และวรรณิ จิรภาคย์กุล
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 240-243 (2554)
คำสำคัญ	มะเดื่อฝรั่ง; สารประกอบฟีนอล; สมบัติการต้านออกซิเดชัน; สายพันธุ์

บทคัดย่อ

มะเดื่อฝรั่งเป็นผลไม้ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เป็นไม้ผลที่สำคัญของหลายประเทศทั่วโลก มะเดื่อฝรั่งเป็นแหล่งคุณค่าทางโภชนาการที่สำคัญ เช่น วิตามินและเกลือแร่ อีกทั้งยังมีสารพฤกษเคมีที่มีสมบัติเป็นสารต้านออกซิเดชัน จากการศึกษาผลของตัวทำละลายที่ใช้ในการสกัด (อะซิโตนร้อยละ 70 และเมทานอลร้อยละ 80) ผลมะเดื่อฝรั่ง 4 สายพันธุ์ คือสายพันธุ์ แบลคมิซัน แบลคจันัว โฮไร และคาโดต้า ต่อปริมาณฟลาโวนอยด์ทั้งหมด ปริมาณสารประกอบฟีนอลทั้งหมด และสมบัติการต้านออกซิเดชันด้วยวิธี 2, 2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) assay พบว่า ผลมะเดื่อฝรั่งทั้ง 4 สายพันธุ์ที่สกัดด้วย อะซิโตนมีปริมาณฟลาโวนอยด์ทั้งหมด ปริมาณสารประกอบฟีนอลทั้งหมด และสมบัติการต้านออกซิเดชัน สูงกว่าการสกัดด้วยเมทานอล โดยสายพันธุ์แบลคจันัวมีค่าที่วิเคราะห์ได้สูงสุด รองลงมาได้แก่ สายพันธุ์แบลคมิซัน โฮไรและคาโดต้า ตามลำดับ โดยปริมาณสารประกอบฟีนอลทั้งหมดของสายพันธุ์แบลคจันัวที่สกัดด้วยอะซิโตนมีค่าเป็น 295.72 ± 42.49 มิลลิกรัมสมมูลของกรดแกลลิกต่อ 100 กรัมน้ำหนักแห้ง