

**ชื่อเรื่อง** การสกัดและคุณสมบัติของสารเมือกเมล็ดแมงลัก  
**ผู้แต่ง** สุทธิณี คำเพ็ง จอมใจ พิรพัฒนาและเกษม นันทชัย  
**ที่มา** วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):372-375. 2555.  
**คำสำคัญ** แมงลัก สารเมือก คุณลักษณะ

### บทคัดย่อ

เมล็ดแมงลัก (*Ocimum canum* Sims) นิยมนำมาใช้ประกอบเป็นขนมหวานอย่างกว้างขวาง เนื่องจากคุณลักษณะของสารประกอบที่สามารถพองตัวได้เมื่อนำไปแช่ในน้ำ และมีการนำไปใช้เป็นยาระบายชนิดเพิ่มกากในทางการแพทย์แผนไทย ซึ่งจากคุณสมบัติดังกล่าว จึงทดลองสกัดสารเมือกจากเมล็ดแมงลักและศึกษาคุณสมบัติต่างๆ ของผงเมือก ด้วยกรรมวิธีการแช่น้ำเป็นเวลา 45 นาที จากนั้นตักตะกอนสารเมือกด้วยเอทานอล 95 เปอร์เซ็นต์ และอบแห้งด้วยตู้อบลมร้อนเพื่อทำการย่อยให้เป็นผง บันทึกข้อมูลร้อยละผลผลิตของสารเมือกเมล็ดแมงลัก ความหนืด ความสามารถในการอุ้มน้ำ และการไหลของสารเมือกเมล็ดแมงลัก ผลการศึกษาพบว่าผลผลิตเฉลี่ยของสารเมือกเมล็ดแมงลักคือ 22.74 เปอร์เซ็นต์มีค่าความหนืดเฉลี่ย 73.86 เซนติพอยส์ ความสามารถในการอุ้มน้ำเฉลี่ย 195.03กรัมต่อผงเมือกแห้ง 1 กรัมและพบว่าสารกระจายตัวของผงเมือกเมล็ดแมงลักมีการไหลแบบpseudoplastic ชนิดมี thixotropy