

ชื่อเรื่อง	องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของหม่อนพันธุ์เชียงใหม่และพันธุ์บุรีรัมย์ 60
ผู้แต่ง	ภัทรวรรณ เกตุเทียน และ อติศักดิ์ จูมวงษ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 249-251, 2556.
คำสำคัญ	หม่อน; ความแก่; สารต้านอนุมูลอิสระ

#### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของผลหม่อน (*Morus alba* L) 2 สายพันธุ์ คือ พันธุ์เชียงใหม่และบุรีรัมย์ 60 โดยเก็บเกี่ยวผลหม่อน 4 ระยะ คือ ระยะสีเขียว ระยะสีชมพู ระยะสีแดง และระยะสีดำ นำไปวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี พบว่ากรดซิตริก กรดมาลิก กรดทาร์ทาริก ในหม่อนทั้ง 2 สายพันธุ์ลดลงตามระยะการสุก ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (TSS) ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมด ปริมาณแอนโทไซยานินเพิ่มขึ้นตามระยะการสุก และสมบัตการต้านอนุมูลอิสระ 2, 2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) พบว่าระยะสีแดงและระยะสีดำของหม่อนทั้ง 2 สายพันธุ์มีค่าการต้านอนุมูลอิสระสูงกว่าระยะอื่น