

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาฟิล์มแป็งถั่วเขียวผสมสารสกัดผลมะขามป้อมและการทดสอบฤทธิ์การยับยั้งเชื้อ <i>Streptococcus mutans</i>
ผู้แต่ง	ภัทรพร กิจเกตุ ปฐมพรรณ ศรีสุข แสงระวี สุทธิปริญญา นนท์ และ ผดุงขวัญ จิตโรภาส
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 290-294, 2556.
คำสำคัญ	ฟิล์มแป็ง; สารสกัดผลมะขามป้อม; เชื้อสเตร็ปโตคอคคัส; มิวแทนซ์

### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาฟิล์มแป็งถั่วเขียวผสมสารสกัดมะขามป้อม โดยการศึกษาผลของความเข้มข้นของสารสกัดและอุณหภูมิในการเก็บรักษาฟิล์มที่มีต่อคุณสมบัติทางกายภาพและประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อ *S. mutans* ฟิล์มแป็งซึ่งประกอบด้วยสารสกัดความเข้มข้นร้อยละ 20, 50, 80 โดยน้ำหนัก เตรียมโดยวิธีการเท และเก็บรักษาฟิล์มไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 8 สัปดาห์ ผลการวิจัยพบว่าความเข้มข้นของสารสกัดและอุณหภูมิในการเก็บรักษามีผลต่อคุณสมบัติของฟิล์มแป็ง การเพิ่มความเข้มข้นของสารสกัดทำให้ความสามารถในการต้านทานแรงเจาะและความสามารถในการยึดของฟิล์มลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.05$ ) แต่ประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อเพิ่มขึ้น อุณหภูมิในการเก็บรักษามีผลต่อความสามารถในการต้านทานแรงเจาะเล็กน้อย การเพิ่มอุณหภูมิในการเก็บรักษาทำให้ความสามารถในการยึดของฟิล์มและประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อ *S. mutans* ลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.05$ ) จึงสรุปได้ว่าฟิล์มแป็งถั่วเขียวผสมสารสกัดมะขามป้อมสามารถเตรียมได้โดยวิธีการเท คุณสมบัติทางกายภาพและประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อของฟิล์มขึ้นอยู่กับความเข้มข้นของสารสกัดและอุณหภูมิในการเก็บรักษา