

ผลของระยะความแก่แตกต่างกันและระยะเวลาเก็บรักษาต่อสารต้านอนุมูลอิสระในพริกชี้ฟ้าใหญ่

เกศวี นัยสุภาพ อรรถพร ร้อยถิ่น ธนากร สว่างชาติ ภฤช เหลืองศรีอำพร กิตติ โพธิ์ปัทมะ และ สมโภชน์ น้อยจินดา

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 157-160. 2558.

บทคัดย่อ

พริกสดที่มีขายในตลาดต่างๆ ของประเทศไทยมีหลากหลายชนิดทั้งสี ขนาดและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพสำคัญต่างๆ ภายในผล ดังนั้นการทดลองนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจสอบปริมาณและศักยภาพของสารต้านอนุมูลอิสระในพริกซึ่งมีชื่อเสียงของไทยคือพริกชี้ฟ้าใหญ่ทั้งจากระยะความแก่ที่แตกต่างกัน (ระยะ 1 ถึง 5) และระยะเวลาเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ผลการทดลองพบว่าปริมาณสารประกอบฟีนอลในพริกชี้ฟ้าใหญ่จะเพิ่มขึ้นจากระยะอ่อนไปแก่ ในขณะที่พบปริมาณฟลาโวนอยด์มากในผลระยะที่ 1 และระยะ 5 ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ (DPPH free radical scavenging activity) ลดลงเมื่อผลพริกมีระยะการเจริญที่มากขึ้น นอกจากนี้เมื่อเก็บรักษาผลพริกนานขึ้น ปริมาณฟลาโวนอยด์ลดลงอย่างเห็นได้ชัดเจน ในขณะที่ปริมาณสารประกอบฟีนอลและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ (DPPH free radical scavenging activity) ค่อยๆ ลดลง