

อิทธิพลของธาตุไนโตรเจน ต่อปริมาณไขมัน กรดไขมันอิสระ และกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของเมล็ด  
งาชี้มั่น (*Perilla frutescens* L. Britton.)

Effect of nitrogen fertilizer on total lipid and free fatty acid content and antioxidant activity of  
*Perilla frutescens* L. Britton. seed

ปวีณา ภาชา<sup>1</sup> กรกิตติ์ เจริญถ้อย<sup>2</sup> พนิดา อริมัตสี<sup>1</sup> ประสนบอร์ รินทอง<sup>3</sup> สุชาดา เกียรติศิลป์<sup>4</sup> และปิติพงษ์ ตอบันลือภพ<sup>1</sup>  
Paweeana Luecha<sup>1</sup>, Korrakitt Chaloeithoi<sup>2</sup>, Panida Arimussu<sup>1</sup>, Prasoborn Rintong<sup>3</sup>, Suchada Vearasilp<sup>4</sup>  
and Pitipong Thobunluepop<sup>1</sup>

### Abstract

The aim of the study was to evaluate the effect of nitrogen ( $\text{NH}_4^+$ ) and organic fertilizer on total lipid, free fatty acid content and antioxidant activity of *Perilla frutescens* L. seed after harvested at 157 days after planting (DAP). The experimental was designed in RCBD with 5 replications. Nitrogen ( $\text{NH}_4^+$ ) treatment comprised 5 different rate of ; 0 (control; T1), 5 (T2), 30 (T3), 50 (T4), 100 (T5) kg N /rai whereas organic fertilizer were contributed to ; 500 (T6) and 1,000 (T7) kg/rai. The experiment found that nitrogen fertilizer had no significantly effect ( $P<0.05$ ) on the changes in total lipid content and total antioxidant activity as well as free fatty acid content of  $\alpha$ -linolenic acid, linoleic acid, palmitic acid and stearic acid content. However, the application of organic fertilizer at the rate of 500 kg/rai significantly ( $P<0.05$ ) increased omega-9 (oleic acid) content in the seed.

**Keywords :** *Perilla frutescens* L. Britton., fertilizer, antioxidant activity, total lipid content, fatty acids.

### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อทำการศึกษาอิทธิพลของการให้ปุ๋ยในไนโตรเจนในรูปของ  $\text{NH}_4^+$  และอินทรีย์วัตถุที่มีผลต่อ การเปลี่ยนแปลงปริมาณไขมัน และกรดไขมันอิสระ และกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของเมล็ดงาชี้มั่น ที่เก็บเกี่ยวเมื่ออายุ 157 วันหลังปลูก โดยวางแผนการทดลองแบบ RCBD จำนวน 5 ชั้้น โดยมีกราวมวิธีการทดลอง คือ อัตราการใช้ไนโตรเจน ( $\text{NH}_4^+$ ) มีจำนวน 5 อัตรา คือ 0 (control; T1), 5 (T2), 30 (T3), 50 (T4) และ 100 (T5) กิโลกรัม/ไร่ และ 1,000 (T7) กิโลกรัม/ไร่ ให้ปุ๋ย ไนโตรเจนในอัตราต่างๆ ทำให้ปริมาณไขมัน และกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระในเมล็ดของงาชี้มั่นไม่แตกต่างกัน ( $P<0.05$ ) เช่นเดียวกับปริมาณของกรดไขมันอิสระ ได้แก่  $\alpha$ -linolenic acid, linoleic acid, palmitic acid และ stearic acid แต่การให้ปุ๋ยอินทรีย์อัตรา 500 กิโลกรัมต่อไร่ ทำให้ปริมาณของ oleic acid เช่น ในเมล็ด งูสวัด คือ 7.65 เปอร์เซ็นต์ ( $P<0.05$ )

**คำสำคัญ:** งาชี้มั่น, การเจริญเติบโต, สารต้านอนุมูลอิสระ, ปริมาณไขมัน, กรดไขมันอิสระ

### คำนำ

งาชี้มั่น (*Perilla frutescens* L. Britton) เป็นพืชในวงศ์กุหลิน (Lamiaceae) โดยจัดเป็นพืชวันสั้น (short day plant) (Lee and Yang, 2006) งาชี้มั่นมีสารที่เป็นประโยชน์อยู่หลายชนิด ได้แก่ ใบของงาชี้มั่นมีสารสกัด Rosmarinic acid (RosA) สามารถใช้เป็นยาต้านจุลชีพ ต้านอนุมูลอิสระ และโกรกภูมิแพ้ (Simonieneg et al., 2005) ในขณะที่เมล็ด ประกอบด้วยน้ำมัน triglyceride 31 – 51 ของน้ำหนักแห้ง ซึ่งส่วนใหญ่เป็นกรดไขมันไม่อิมตัว ได้แก่ กรดไลโนเลนิก (โอมegas - 3) ประมาณร้อยละ 55 – 60 กรดไลโนเลอิก (โอมegas - 6) ร้อยละ 18 – 22 และกรดโอลีอิก (โอมegas - 9) ร้อยละ 0.080 – 0.17 ซึ่งจัดว่าเป็นน้ำมันที่มีสมดุลของโอมegas - 3 โอมegas - 6 และโอมegas - 9 ที่มีคุณค่าต่อสุขภาพเทียบเท่ากับน้ำมันลินิน และ น้ำมันปลา (ศิริวรรณ, 2551) แต่ทั้งนี้พบว่า การสังเคราะห์สารสำคัญต่างๆ ของพืชตามธรรมชาตินั้น นอกจากการควบคุม

<sup>1</sup> ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

<sup>1</sup> Department of Agricultural Technology Faculty Technology, Mahasarakham University

<sup>2</sup> Tawandej co. ltd., Nonthaburi, 22150

<sup>3</sup> คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

<sup>3</sup> Faculty of Pharmacy, Mahasarakham University

<sup>4</sup> สถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่/ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังเก็บเกี่ยว สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา

<sup>4</sup> Postharvest Technology Research Institute, Chiang Mai University / Postharvest Technology Innovation Center, Commission on Higher Education

โดยฐานพัฒนารูปแบบแล้วยังขึ้นอยู่กับปัจจัยการผลิตหลายชนิด สำหรับที่มีผลต่อการเจริญเติบโต ศักยภาพการให้ผลผลิต และการสร้าง และสะสมสารสำคัญต่างๆ ในส่วนต่างๆ ของพืช ซึ่งยังไม่พบการรายงานการตอบสนองของข้าวมั่นต่อการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ดังกล่าวข้างต้น ดังนั้น การศึกษาเรื่องมุ่งเน้นทำการศึกษาอิทธิพล และปริมาณของธาตุอาหารในตัวเรน ต่อการตอบสนองการเพิ่มปริมาณของสารต้านอนุมูลอิสระสารสำคัญบางชนิด ได้แก่ ปริมาณไขมัน และกรดไขมันอิสระในข้าวมั่น

### อุปกรณ์ และวิธีการทดลอง

ทำการทดลองที่แปลงวิจัยเพื่อการเกษตร สถานีวิจัยการเกษตรแม่เหียะ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ห้องปฏิบัติการภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะเทคโนโลยี และศูนย์เครื่องมือกลาง มหาวิทยาลัยมหาสารคาม วางแผนการทดลองแบบ RCBD โดยมีกรรมวิธีการทดลอง คือ อัตราการให้ปูย์ในตัวเรน ( $\text{NH}_4^+$ ) โดยมีจำนวน 5 อัตรา คือ 0 (control; T1), 5 (T2), 30 (T3), 50 (T4), 100 (T5) กิโลกรัมต่อไร่ และปูย์อินทรีย์ 2 อัตรา 500 (T6) และ 1000 กิโลกรัมต่อไร่ (T7) ทำการทดสอบจำนวน 5 ชั้้า เก็บเกี่ยวที่ 157 วันหลังปลูก โดยทำการวิเคราะห์ และบันทึกผลการทดลอง ดังนี้ กิจกรรมสารต้านอนุมูลอิสระในเมล็ด (DPPH antioxidant activity method ( $\text{IC}_{50}$ ) (Kim et al., 2002)), ปริมาณไขมันในเมล็ด (Lam and Proctor, 2000) และปริมาณกรดไขมันอิสระในเมล็ด (Kanchanamayoon and Kanenil, 2007)

### ผล และวิเคราะห์การทดลอง

จากการศึกษา พบว่า การให้ปูย์ในตัวเรนในแต่ละอัตรา ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของกิจกรรมสารต้านอนุมูลอิสระ และปริมาณไขมันในเมล็ดของข้าวมั่น (Table 1) เช่นเดียวกับปริมาณของกรดไขมันอิสระ ได้แก่  $\alpha$ -linolenic acid, linoleic acid, palmitic acid และ stearic acid ในขณะที่การให้ปูย์อินทรีย์ในอัตรา 500 กิโลกรัมต่อไร่ มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณของกรดไขมันอิสระในเมล็ด คือ oleic acid โดยพบว่ามีปริมาณของ oleic acid สูงสุดคือ 7.65 เปอร์เซ็นต์ ( $P<0.05$ ) (Table 2) การให้ปูย์ในแต่ละอัตรา มีแนวโน้มต่อการเพิ่มขึ้น และลดลงของสารสำคัญในการผลิตข้าวมั่น การให้ปูย์ในตัวเรน ส่งผลกระทบต่อการเจริญเติบโต และการสังเคราะห์ปริมาณไขมันในพืชสมุนไพร ทั้งนี้องค์ประกอบในปูย์มีอิทธิพลต่อระดับของเอนไซม์ที่มีความสำคัญในการสังเคราะห์ เทอโรฟีนอยด์ และสารประกอบฟีนอลิก (Sell, 2003) และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Alizadeh et al. (2010) ได้ศึกษาการอิทธิพลของการให้ปูย์เคมีต่อผลผลิตองค์ประกอบน้ำมันหอมระเหย ปริมาณฟีนอลิก และสารต้านอนุมูลอิสระใน *Satureja hortensis* L. (Lamiaceae) โดยการให้ปูย์เคมีใน *S. hortensis* สงผลต่อฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระเพิ่มขึ้นในทุกกรรมวิธีการทดลองแต่ไม่แตกต่างกันทางสถิติ และนอกจากนี้ยังพบว่า สารต้านอนุมูลอิสระซึ่งเป็นสารประกอบในกลุ่มของ phenolic compound มีปริมาณ 55% ที่เหลือเป็นสารประกอบในกลุ่มของ phenolic compound อยู่ 45% ได้แก่ น้ำมันหอมระเหย แครอฟทีนอยด์ และวิตามิน เป็นต้น

Table 1. The effect of nitrogen and organic fertilizers on total antioxidant activity and total lipid of *Perilla frutescens* L. Britton seed.

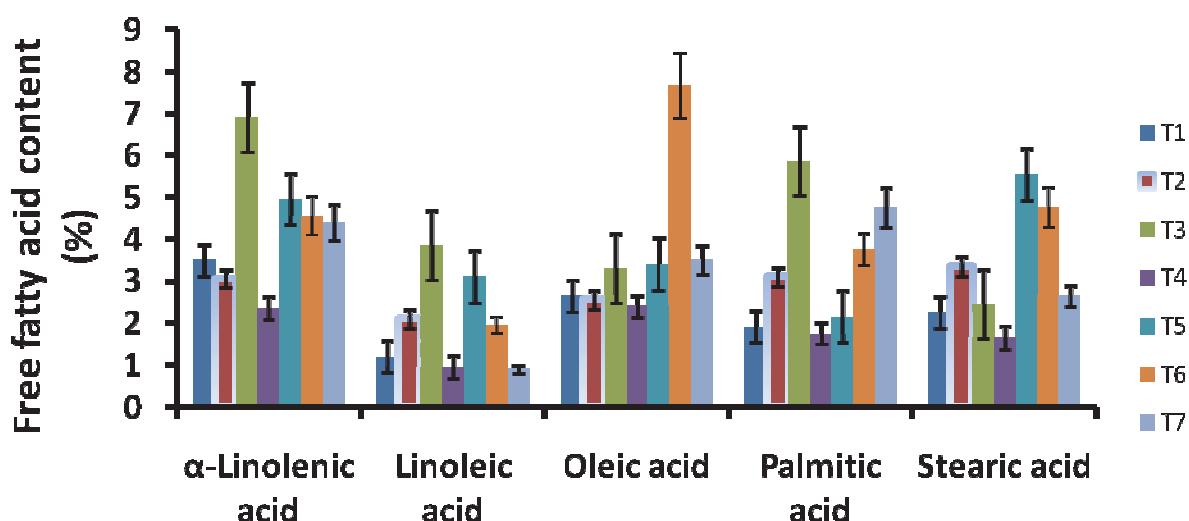
Treatment	Antioxidant activity ( $\text{IC}_{50}$ )	Total lipid ( $\text{g } 100\text{g}^{-1} \text{ DM}$ )
T1	2.83a	24.88abc
T2	2.64ab	19.32c
T3	2.70ab	26.53ab
T4	2.53ab	20.48bc
T5	2.47b	27.36a
T6	2.71ab	18.81c
T7	2.77a	23.04abc
LSD <sub>0.05</sub>	ns	ns
CV	8.63	21.28

Means within the same column and factor, followed by the same letter are not significantly difference ( $p < 0.05$ ).

Table 2. The effect of nitrogen fertilizer on fatty acid content of *Perilla frutescens* L. Britton seed.

Treatment	Free fatty acid content (%)				
	$\alpha$ -Linolenic acid	Linoleic acid	Oleic acid	Palmitic acid	Stearic acid
T1	1.20a	3.50ab	2.65b	1.90b	2.25a
T2	2.10a	3.05ab	2.55b	3.10ab	3.35a
T3	3.85a	6.90a	3.30b	5.85a	2.45a
T4	0.95a	2.35b	2.45b	1.75b	1.65a
T5	3.10a	4.95ab	3.40b	2.15ab	5.55a
T6	1.95a	4.55ab	7.65a	3.75ab	4.75a
T7	0.90a	4.40ab	3.50b	4.75ab	2.65a
LSD <sub>0.05</sub>	ns	ns	*	ns	ns
CV%	107.73	37.49	40.94	47	63.2

Means within the same column and factor, followed by the same letter are not significantly difference ( $p < 0.05$ ).

Figure 1. Different of free fatty acid content of *Perilla frutescens* L. Britton. seed

### คำขอคุณ

ขอขอบคุณ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติที่สนับสนุนงบประมาณในการวิจัย สถาบันวิจัย และวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ที่สนับสนุนอุปกรณ์และเครื่องมือต่าง ๆ ในการทำงานวิจัย

### เอกสารอ้างอิง

- ศิริวรรณ คำพันชาย สุรัตน์ นากหล่อ ประวิตร พุทธานนท์ เพิ่มศักดิ์ สุภาพรเมธินทร์ และ วรภรณ์ จำปา. 2551. ผลผลิตของสภาพการเก็บรักษาต่อคุณภาพและปริมาณน้ำมันของเมล็ดพันธุ์งาขี้ม่อนที่ปลูกในเขตภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย. ว.วิทย.กษ.39 (3พิเศษ): 421 – 424.
- Kanchanamayoon, W. and W. Kanenil. 2007. Determination of some fatty acid in local plant seeds. Chiang Mai J. Sci. 34(2):249-252.
- Kim, J.-K., J.H. Noh, S. Lee, J.S. Choi, H. Suh, H.Y. Chung, Y.-O. Song and W.C. Choi. 2002 . The first total synthesis of 2,3,6-tribromo-4,5-dihydroxybenzyl methyl ether (TDB) and its antioxidant activity, Bull. Korean Chem. 23(5):661-662.
- Lee , Y.J. and C.M. Yang. 2006. Growth Behavior and Perillaldehyde Concentration of Primary Leaves of *Perilla frutescens* (L.) Britton Grown in Different Seasons. Agronomy Division, Taiwan Agricultural Research Institute, Wufeng, Taichung Hsien 41301, Taiwan ROC. 135-146.
- Lim, H.S. and A. Proctor. 2000. Rapid methods for milled rice total lipid and free fatty acid determination. AAES Research series .291-295.
- Simoniene, G., V. Jurkstiene, K. Jankauskiene, V. Gailys, E. Kevelaitis and P.R. Venskutonis. 2005. The influence of common perilla (*Perilla frutescens* (L.) Britton) on non-specific cell-mediated immunity--phagocytosis activity. Medicina (Kaunas) 41(12):1042-1047.
- Ueda H., C. Yamazaki and M. Yamazaki. 2002. Luteolin as an anti-inflammatory and anti-allergic constituent of *Perilla frutescens*. Biol. Pharm. Bull. 25 (9):1197-1202.