



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

เรื่อง

ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและสารพฤกษเคมีของสารสกัดจากขลุ้ในพื้นที่ต่างๆ
ของประเทศไทย

Antioxidant capacity and phytochemicals of *Pluchea indica*
extracts from different areas of Thailand

โดย

ดร. ชัชวีน เพชรเลิศ

โครงการวิจัยประเภทงบประมาณเงินรายได้
จากเงินอุดหนุนรัฐบาล (งบประมาณแผ่นดิน)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ มหาวิทยาลัยบูรพา
(งบบูรณาการวิจัยและนวัตกรรม)

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

เรื่อง

ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและสารพฤกษเคมีของสารสกัดจากขลุ่ยในพื้นที่ต่างๆ
ของประเทศไทย

Antioxidant capacity and phytochemicals of *Pluchea indica*
extracts from different areas of Thailand

โดย

ดร. ชัชวิน เพชรเลิศ

กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๓

กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยการได้รับทุนอุดหนุนการวิจัย งบประมาณเงินรายได้ (เงินอุดหนุนจากรัฐบาล) มหาวิทยาลัยบูรพา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 (งบบูรณาการวิจัยและนวัตกรรม)

ผู้วิจัยต้องขอขอบคุณนิสิตชั้นปีที่ 4 ของภาควิชาชีวเคมี และนิสิตระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ชีวภาพ และสาขาวิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ ทุกคนที่ร่วมมือร่วมใจกันในการทำวิจัยจนทำให้ได้ผลการวิจัยอันน่าพึงพอใจ ตลอดจนคณาจารย์และเจ้าหน้าที่ของภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา ที่ให้คำแนะนำ และคอยช่วยเหลือในเรื่องอุปกรณ์และสารเคมีบางส่วนในโครงการวิจัยนี้

ดร.ชัชวิน เพชรเลิศ

ผู้วิจัย

ชื่อโครงการ (ภาษาไทย) ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและสารพฤกษเคมีของสารสกัดจากขลุ้ในพื้นที่ต่างๆ ของประเทศไทย

ชื่อโครงการ (ภาษาอังกฤษ) Antioxidant capacity and phytochemicals of *Pluchea indica* extracts from different areas of Thailand

หัวหน้าโครงการวิจัย ดร.ชัชวรินทร์ เพชรเลิศ

บทคัดย่อ

ขลุ้ (*Pluchea indica* Less.) เป็นพืชในวงศ์ Asteraceae มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม สามารถพบได้ตามป่าชายเลน ใบอ่อนและหน่ออ่อนสามารถรับประทานได้ อย่างไรก็ตามข้อมูลเกี่ยวกับความแตกต่างของพื้นที่ตามแหล่งที่พบกับสารพฤกษเคมีที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระยังไม่มีการศึกษามากนัก ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของใบขลุ้จากพื้นที่ต่างๆ ในประเทศไทย ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี สมุทรสาคร และอุดรธานี โดยทำการสกัดใบขลุ้ในเอทานอลเพื่อทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH ทดสอบค่าความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริก และศึกษาปริมาณสารประกอบฟีนอลรวม ฟลาโวนอยด์รวม รวมทั้งทำการศึกษาเชิงคุณภาพของสารโพลีฟีนอลชนิดต่างๆ โดยวิธีการทำให้เกิดสี และวิธีโครมาโตกราฟีแบบชั้นบาง (TLC) จากผลการทดสอบพบว่า เมื่อทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH ยังพบว่าส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ้จังหวัดจันทบุรีมีฤทธิ์ในการกำจัดอนุมูล DPPH สูงที่สุดโดยมีค่า EC_{50} น้อยที่สุดเท่ากับ 0.090 ± 0.009 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร โดยวิตามินซีและบีเอชทีที่ถูกละลายเป็นตัวควบคุมเชิงบวก มีค่า EC_{50} เท่ากับ 0.006 ± 0.004 และ 0.023 ± 0.016 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร ตามลำดับ นอกจากนี้เมื่อทำการทดสอบค่าความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริกพบว่า ส่วนสกัดเอทานอลของขลุ้ที่มาจากจังหวัดจันทบุรีถึงแม้จะมีความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริกมากที่สุด (283.582 ± 0.002 มิลลิกรัมสมมูลเฟอร์รัสซัลเฟตต่อกรัมของส่วนสกัดใบขลุ้) แต่ก็ไม่แตกต่างจากส่วนสกัดของขลุ้ที่มาจากจังหวัดสมุทรสาคร อย่างไรก็ตาม ยังพบว่า ส่วนสกัดเอทานอลของจังหวัดสมุทรสาครมีปริมาณฟีนอลรวมมากที่สุดเท่ากับ 87.840 ± 0.270 มิลลิกรัมสมมูลกรดแกลลิกต่อกรัมของส่วนสกัด อีกทั้งยังพบว่าส่วนสกัดเอทานอลของจังหวัดสมุทรสาครมีปริมาณฟลาโวนอยด์รวมมากที่สุดเท่ากับ 317.300 ± 0.001 มิลลิกรัมสมมูลของเคอร์เซตินต่อกรัมของส่วนสกัด และเมื่อนำมาทดสอบเชิงคุณภาพทั้งการทดสอบด้วยน้ำยาทดสอบต่างๆ รวมทั้งการทดสอบด้วยวิธี TLC ผลปรากฏว่า ในสารสกัดเอทานอลจากขลุ้จากทั้ง 3 จังหวัดมีองค์ประกอบของสารประกอบฟีนอลในกลุ่มฟลาโวน ฟลาโวนอล แชนโทน และแทนนิน อีกทั้งยังมีสารฟลาโวน-โอ-ไกลโคไซด์ ฟลาโวน ซี-ไกลโคไซด์ ฟลาโวนอล โอ-ไกลโคไซด์ นอกจากนี้ยังพบฟลาโวนโนน ฟลาโวนอล

และ ฟลาโวนอยด์-อะไกลโคไซด์ที่มีขั้วสูง ซึ่งจากการศึกษาครั้งนี้ทำให้ทราบว่าใบขลุในแต่ละพื้นที่ของประเทศ
ไทยอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระในปริมาณที่แตกต่างกัน และมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระที่ต่างกันด้วย

Abstract

Khlu (*Pluchea indica* Less.), Asteraceae, is an evergreen shrub that can be found in mangrove forests. Young leaves and shoots are edible and exhibit pharmacological property. However, there is little data about its antioxidant activity in different areas of Thailand. Therefore, this study interested to determine the antioxidant capacity of the *P. indica* leaves from four different areas in Thailand: Chantaburi, Samutsakhon, and Udonthani provinces. In this experiment, ethanolic extracts of *P. indica* leaves were evaluated the antioxidant capacity by DPPH, and ferric ion reducing antioxidant power (FRAP) assays. In addition, the total phenolic (TPC) and total flavonoid contents (TFC) were also investigated. The qualitative study by the color test and TLC analysis was also employed to identify the bioactive compounds in the extracts. For the antioxidant capacity, ethanol extract from Chanthaburi strongly exhibited the DPPH radical scavenging activity with the lowest EC_{50} of 0.089 ± 0.009 mg/ml. Vitamin C and BHT were used as positive controls with the EC_{50} values of 0.006 ± 0.004 and 0.023 ± 0.016 mg/ml, respectively. In addition, ethanol extract from Chantaburi also showed the ability to reduce ferric with the FRAP value of 283.582 ± 0.002 mg ferrous sulfate equivalent/g extract. For TPC and TFC determination, the ethanolic extract of *P. indica* from Samutsakhon had the highest total phenolic and total flavonoid contents of 87.840 ± 0.270 mg gallic acid equivalent (GAE)/g extract and 317.300 ± 0.001 mg quercetin equivalent (QE)/g extract, respectively. Moreover, the flavonoids including flavone, flavonol, xanthone, and tannin were found by the color test. Flavone-O-glycoside, flavone-C-glycoside, flavonol-O-glycoside, and high polarity-aglycone part of flavanone, flavonol, and flavonoids were also identified by TLC analysis. This research demonstrates that the extracts of *P. indica* leave in each area of Thailand are rich in antioxidants and have different antioxidative effects as well. Notably, the extracts from Chantaburi seemed to be the most antioxidant capacity when compared to the other areas.

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อ	ข
สารบัญ	ง
สารบัญภาพ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 วิธีดำเนินการวิจัย	7
บทที่ 3 ผลการวิจัย	14
บทที่ 4 อภิปราย และสรุปผลการทดลอง	27
รายงานสรุปการเงิน	31
บรรณานุกรม	32
ประวัตินักวิจัย	36

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 3-1 ลักษณะของผงชาใบขลู่ ก) ผงชาใบขลู่จากจังหวัดสมุทรสาคร ข) ผงชาขลู่จากจังหวัดอุดรธานี ค) ผงชาใบขลู่จังหวัดจันทบุรี	15
ภาพที่ 3-2 ลักษณะของสารสกัดจากชาขลู่ที่ได้มาจากแต่ละพื้นที่ (ก)-(ค) ส่วนสกัด เอทานอลของชาขลู่จากจังหวัดสมุทรสาคร อุดรธานี และจันทบุรี ตามลำดับ (ง)-(ฉ) ส่วนสกัดน้ำของชาขลู่จากจังหวัดสมุทรสาคร อุดรธานี และ จันทบุรี ตามลำดับ	15
ภาพที่ 3-3 ฤทธิ์ในการกำจัดอนุมูล DPPH ของสารละลายวิตามินซี	17
ภาพที่ 3-4 % DPPH scavenging ของส่วนสกัดเอทานอลจากชาใบขลู่จังหวัดสมุทรสาคร ชาใบขลู่จากจังหวัดอุดรธานี และชาใบขลู่จากจังหวัดจันทบุรี	17
ภาพที่ 3-5 กราฟมาตรฐานของสารละลายเฟอร์รัสซัลเฟตในการหาความสามารถในการรีดิวซ์ เฟอร์ริก	18
ภาพที่ 3-6 ค่าความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริกของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลู่จาก (1) จังหวัดจันทบุรี (2) จังหวัดสมุทรสาคร และ (3) จังหวัดอุดรธานี	19
ภาพที่ 3-7 กราฟมาตรฐานของสารละลายกรดแกลลิกในการหาปริมาณสารประกอบฟีนอลรวม	20
ภาพที่ 3-8 ปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมของส่วนสกัดเอทานอลของชาใบขลู่จาก (1) จังหวัดจันทบุรี (2) จังหวัดสมุทรสาคร และ (3) จังหวัดอุดรธานี	21
ภาพที่ 3-9 กราฟมาตรฐานของสารละลายเคอร์เซตินในการหาปริมาณฟลาโวนอยด์รวม	22
ภาพที่ 3-10 ปริมาณฟลาโวนอยด์รวมของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลู่จาก (1) จังหวัดจันทบุรี (2) จังหวัดสมุทรสาคร และ (3) จังหวัดอุดรธานี	22
ภาพที่ 3-11 ปริมาณฟลาโวนอยด์รวมของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลู่จาก (1) จังหวัดจันทบุรี (2) จังหวัดสมุทรสาคร และ (3) จังหวัดอุดรธานี	22

สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 2-1	ชนิดและอัตราส่วนของตัวทำละลายที่ใช้แยกสารโพลีฟีนอล	11
ตารางที่ 2-2	วิธีการตรวจวัดสารฟีนอลชนิดต่างๆ ในเชิงคุณภาพ ด้วยวิธีทำให้เกิดสี	12
ตารางที่ 3-1	ค่าน้ำหนักและ %Yield ของส่วนสกัดน้ำและเอทานอลของใบขลุ่ย	15
ตารางที่ 3-2	ประสิทธิภาพในการกำจัดอนุมูล DPPH ของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่ย	16
ตารางที่ 3-3	ความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริกของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่ย	19
ตารางที่ 3-4	ปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่ย	20
ตารางที่ 3-5	ปริมาณที่บาร์ของสารสกัดเอทานอลของข้าวแต่ละชนิด	22
ตารางที่ 3-6	การตรวจวัดเชิงคุณภาพของสารโพลีฟีนอลต่างๆ จากส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่ยจากจังหวัดจันทบุรี สมุทรสาคร และอุดรธานี	23
ตารางที่ 3-7	การตรวจวัดสารโพลีฟีนอลด้วยวิธีโครมาโตกราฟีแบบชั้นบาง (thin layer chromatography, TLC)	25

บทที่ 1

บทนำ

1.1 เนื้อหาของเรื่องที่เคยมีผู้ทำการวิจัยมาก่อน

ขลุ่ (*Pluchea indica* Less) เป็นพืชในวงศ์ Compositae (Asteraceae) เป็นไม้พุ่มขนาดเล็ก ขึ้นอยู่รวมกันเป็นกอ มีกิ่งก้านสาขามาก สูง 1-1.5 เมตร มักชอบขึ้นริมน้ำตอบนบปายาเลน เต็บโตได้รวดเร็วในทุกฤดูกาล แตกกิ่งก้านใหม่ได้มากขึ้นเมื่อมีการหักกิ่งก้านไปใช้ มีประโยชน์ทางด้านสมุนไพรในทุส่วนของต้น โดยเฉพาะใบมีฤทธิ์แก้ไอเสบ แก้แผลอักเสบ แก้โรคริดสีดวงทวาร แก้โรคนิ่ว ขับเหงื่อ แก้เบาหวาน (Yuniarti, 2008)

ใบขลุ่ประกอบด้วยสารพฤกษเคมีชนิดต่างๆ ได้แก่ สเตอรอล (sterols) เทอร์ปีน (terpenes) และลิกแนนไกลโคไซด์ (lignan glycosides) (Biswas et al., 2005; Uchiyama et al., 1989; Uchiyama et al., 1991; Mukhopadhyay et al., 1983) และจากรายงานของ Andarwulan และคณะ (2010) พบว่าในขลุ่มีฟลาโวนอยด์อยู่เป็นจำนวนมากซึ่งมีความสัมพันธ์กับฤทธิ์แอนติออกซิแดนซ์ Biswas และคณะ (2006) รายงานผลของสารบริสุทธิ์ R/J/3 ที่แยกได้จากส่วนสกัดเมทานอลของรากขลุ่ พบว่าสารบริสุทธิ์ที่สกัดได้จากส่วนสกัดเมทานอลของรากขลุ่ คือ β -sitosterol และ stigmasterol สามารถยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ phospholipase A2 ในพิษงูแมวเซา สาร β -sitosterol และ stigmasterol ยังแสดงฤทธิ์ต้านพิษงูโดยยับยั้งอัตราการตายจากพิษงูเห่า ยับยั้งพิษต่อระบบประสาท และกล้ามเนื้อหัวใจ รวมทั้งยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ phospholipase A2 ในพิษงูเห่า Ohtsuki และคณะ (2008) สกัดสาร quinic acid ester และ quercetin จากใบของต้นขลุ่ และพบว่าสารทั้งสองมีฤทธิ์ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ collagenase ในขณะที่สาร quinic acid ester ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ matrix metalloproteinase-2 และ matrix metalloproteinase-9

มีการค้นพบสารพฤกษเคมีในขลุ่ เช่น สารประกอบฟีนอล (phenolic compounds) ที่มีฤทธิ์ต้านการเกิดออกซิเดชัน ลดความเสี่ยงจากอนุมูลอิสระที่เข้าไปทำลายเซลล์ที่เป็นสาเหตุของการเกิดต่างๆ มีความสำคัญในการยับยั้งการเกิดมะเร็ง และมีคุณสมบัติต้านหรือยับยั้งการก่อกลายพันธุ์ของสารก่อกลายพันธุ์ได้ในปริมาณที่เหมาะสม Traithip (2548) ศึกษาสารพฤกษเคมีของส่วนสกัดเอทานอลจากรากขลุ่ และศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH scavenging assay พบว่าสารสกัดของใบขลุ่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระได้ดีโดยมีค่า $EC_{50} = 6.92$ ไมโครกรัม

ต่อมิลลิลิตร นอกจากนี้ Sen และคณะ (2002) นำส่วนสกัดเมทานอลของรากขลุ่ยมาทดสอบฤทธิ์การกำจัดอนุมูลอิสระและฤทธิ์ยับยั้งการเกิดลิพิดเปอร์ออกซิเดชันที่เกิดจากการเหนี่ยวนำโดยคาร์บอนเตตระคลอไรด์ (CCl₄) พบว่า สารสกัดจากขลุ่ยมีฤทธิ์ยับยั้งอนุมูลไฮดรอกซี อนุมูลซูเปอร์ออกไซด์ และไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ โดยมีค่า IC₅₀ = 10.77, 165.62 และ 61.4 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร ตามลำดับ นอกจากนี้ จากผลการวิจัยก่อนหน้านี้ พบว่า ขลุ่ยจากจังหวัดจันทบุรีมีความสามารถในการยับยั้งอนุมูลอิสระที่ค่อนข้างดี ปริมาณฟีนอลรวมของขลุ่ยหลังจากเก็บไว้นาน 3 เดือนเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจนเป็น 992.251±0.005 มิลลิกรัมสมมูลของกรดแกลลิก/กรัมของส่วนสกัด และปริมาณฟลาโวนอยด์รวมก็เพิ่มขึ้นเช่นกัน (482.76±0.001 มิลลิกรัมสมมูลของเคอร์เซติน/กรัมของส่วนสกัด) สามารถยับยั้งการเกิดออกซิเดชันของไขมันได้โดยค่าเปอร์ออกไซด์ (PV) ณ ตอนเริ่มทำการทดลองเพิ่มขึ้น แต่หลังจากเก็บไว้นาน 3 เดือน ค่า PV กลับลดลงอย่างเห็นได้ชัดที่ความเข้มข้นสูงสุดของสารสกัดใบชาขลุ่ยที่ใช้ในการทดลอง ยิ่งไปกว่านั้น ค่าคอนจูเกตไดอิน (CD) และ TBARS ลดลงเป็นอย่างมากเมื่อมีสารสกัดจากใบชาขลุ่ย โดยความสามารถนี้เพิ่มขึ้นตามปริมาณของสารสกัด (Petchlert et al., 2016) ดังนั้นจึงน่าสนใจเป็นอย่างยิ่งที่จะศึกษาเพิ่มเติมว่า ในพื้นที่อื่นๆ ของประเทศไทย เช่นทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือทางแถบจังหวัดสมุทรสงครามจะมีความแตกต่างทั้งในแง่ของสารออกฤทธิ์และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระไปจากที่จังหวัดจันทบุรีหรือไม่ ประการใด

1.2 ความสำคัญและที่มาของปัญหา

การศึกษาวิจัยเพื่อค้นหาสาเหตุของการเกิดโรคต่างๆ เป็นสิ่งสำคัญ หากแต่การศึกษาหาสิ่งที่จะนำมารักษาหรือลดความเสี่ยงของการเกิดโรคโดยเฉพาะสารที่ได้รับจากธรรมชาตินั้นน่าจะยังมีความสำคัญมากกว่า ภายใต้ภาวะของอุบัติการณ์ของโรคร้ายต่างๆ ที่มีอยู่ในปัจจุบันโดยเฉพาะอย่างยิ่งโรคเรื้อรังอันเกิดจากความไม่สมดุลของสารต่างๆ ภายในร่างกาย รูปแบบการดำรงชีวิตที่เปลี่ยนไป รูปแบบการบริโภคอาหารที่ล้วนเป็นปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคเหล่านี้แทบทั้งสิ้น

จากการศึกษาทางด้านระบาดวิทยาพบว่า สารอาหารที่ได้รับความสนใจมากและเป็นที่ยอมรับว่าน่าจะเกี่ยวข้องกับการก่อมะเร็ง คือ ไขมัน ซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มอัตราเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็ง ไขมันไม่เพียงแต่จะทำหน้าที่เป็นแหล่งพลังงานที่สำคัญแก่ร่างกายเท่านั้น แต่ยังรวมอยู่เป็นองค์ประกอบในเมมเบรน และทำหน้าที่ควบคุมของเหลวในเมมเบรน ลิพิดเปอร์ออกซิเดชันเป็นกระบวนการที่กรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวและฟอสโฟลิพิดเกิดการเสื่อมสภาพหรือเสียหายจากการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน ทำให้เกิดลิพิดเปอร์ออกไซด์ขึ้นที่เยื่อหุ้มเซลล์ หรือ ลิพิดใน

เลือด และในของเหลวในร่างกายอื่นๆ อนุมูลอิสระเพียง 1 อนุมูลสามารถทำให้เกิดลิพิดเปอร์ออกไซด์เป็นจำนวนหลายร้อยโมเลกุลก่อนที่จะสิ้นสุดปฏิกิริยา ดังนั้นความเสียหายจะไม่ได้เกิดขึ้นเฉพาะกับเยื่อหุ้มเซลล์เท่านั้น แต่จะขยายวงกว้างไปยังองค์ประกอบอื่นๆ ภายในเซลล์ ซึ่งกระบวนการเหล่านี้ อาจทำให้เกิดการตายของเซลล์ การอักเสบอันจะก่อให้เกิดพยาธิสภาพของโรคความเสื่อมต่างๆ ตามมา เช่น โรคหลอดเลือดแดงแข็ง (Atherosclerosis) ความดันโลหิตสูง เบาหวาน มะเร็ง อัลไซเมอร์ ต้อกระจก เป็นต้น ดังนั้นการศึกษาหาสารออกฤทธิ์จากพืชสมุนไพรที่จะมีผลต่อการลดความเสี่ยงอันอาจเกิดขึ้นจากอนุมูลอิสระจึงเป็นแนวทางที่น่าสนใจ เนื่องจากกระบวนการที่จะนำมาอธิบายให้ชัดเจนนั้นยังไม่ทราบแน่ชัด มีเพียงสมมติฐานที่ตั้งขึ้นมาเป็นแนวทางเพื่อรอการพิสูจน์ต่อไป

ขลุ่ (*Pluchea indica* Less.) เป็นพืชในวงศ์ Compositae (Asteraceae) ลักษณะเป็นไม้พุ่มขนาดเล็ก ขึ้นอยู่รวมกันเป็นกอ มีกิ่งก้านสาขามาก สูง 1-1.5 เมตร มักชอบขึ้นริมน้ำตอบนป่าชายเลน มีมากในจังหวัดจันทบุรี เติบโตได้รวดเร็วในทุกฤดูกาล แตกกิ่งก้านใหม่ได้มากขึ้นเมื่อมีการหักกิ่งก้านไปใช้ มีประโยชน์ทางด้วยสมุนไพรในทุกละเอียดของต้น โดยเฉพาะใบมีฤทธิ์แก้ไอ แก้ไข้ แก้ปวด แก้โรคริดสีดวงทวาร แก้โรคบิด ขับเหงื่อ แก้เบาหวาน จากการศึกษาเก็บข้อมูลเบื้องต้นจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เกิดการรวมตัวจากเวทีประชาพิจารณ์ โครงการส่งเสริมจัดทำแผนการจัดการทรัพยากรชีวภาพระดับสถาบันและท้องถิ่น เทศบาลตำบลบ่อ อำเภอลำลูกกา จังหวัดจันทบุรี ได้พบว่าชาวบ้านรวมตัวกันทำผลิตภัณฑ์สบู่เหลว ผงสปาขัดผิว ครีมขัดผิวหน้าจากใบขลุ่ รวมทั้งมีการทำชาใบขลุ่ออกจำหน่าย แต่มีปัญหาในเรื่องการขาดหลักฐานทางวิทยาศาสตร์มารองรับการนำไปใช้ จึงทำให้คณะผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาผลของส่วนสกัดหยาดและสารบริสุทธิ์ที่ได้จากใบขลุ่ที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระเพื่อเป็นหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ช่วยสนับสนุนการใช้สมุนไพรพื้นบ้านจากขลุ่ และเพื่อลดการนำเข้ายาและอาหารเสริมสุขภาพจากต่างประเทศ นอกจากนี้ อาจได้สารที่จะนำพัฒนาเป็นยาต้นแบบรักษาโรคต่างๆ ต่อไป นอกจากการทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระแล้ว ในการวิจัยนี้ผู้วิจัยยังสนใจที่จะทำการศึกษารสทฤษฎีเคมีจากสารสกัดขลุ่ทั้งในเชิงคุณภาพและปริมาณ เพื่อศึกษาความสัมพันธ์กับฤทธิ์ต่างๆ ว่าสอดคล้องกันหรือไม่ และจากการที่ประเทศไทยเป็นประเทศในเขตร้อนชื้นซึ่งมีความหลากหลายของพืชสมุนไพรมากที่สุดแห่งหนึ่งของโลก โดยเฉพาะในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยที่เป็นเขตป่าดิบชื้นและป่าชายเลนที่มีความหลากหลายของระบบนิเวศน์และพันธุ์ไม้ต่างๆ อย่างอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งสำคัญของสมุนไพรหลายชนิด นอกจากนี้ยังมีหมอยาพื้นบ้านและองค์ความรู้ที่ใช้สมุนไพรในการรักษาโรคต่างๆ จนถึงปัจจุบัน ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะทำการศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของขลุ่ในพื้นที่ต่างๆ ของประเทศไทยทั้งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคตะวันตกของประเทศไทยด้วย

เพื่อเปรียบเทียบฤทธิ์และการกระจายตัวของสารออกฤทธิ์ในเชิงพื้นที่เพื่อนำข้อมูลดังกล่าวมาเป็นพื้นฐานที่จะต่อยอดการศึกษาในภาพรวมของประเทศต่อไป ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การวิจัยรายประเด็นด้านการพัฒนาสมุนไพรที่มีเป้าประสงค์ของการวิจัย คือ มุ่งให้การวิจัยและพัฒนาสมุนไพรของไทยมีการดำเนินการอย่างเป็นระบบ มีคุณภาพ ประสิทธิภาพ และประสิทธิผล รวมทั้งมีความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง และวัฒนธรรม โดยนำไปสู่การบรรลุเป้าประสงค์ที่ต้องการให้สมุนไพรหรือผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรได้รับการพัฒนาสู่การเป็นผลิตภัณฑ์แห่งชาติ สมุนไพรไทยและผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติที่มีศักยภาพ โดยเฉพาะกลุ่มที่มีผลทางโภชนาการ และมีฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาได้รับการพัฒนาใช้เป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร พัฒนาเป็นเครื่องสำอาง หรือส่วนประกอบของเครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์สปา

1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อวิเคราะห์ฤทธิ์ด้านการเกิดอนุมูลอิสระและสารพิษจากพืชจากชาใบขลุ่ยจากทั้งสามพื้นที่คือ จังหวัดสมุทรสาคร อุตรดิตถ์ และจันทบุรี เพื่อนำข้อมูลดังกล่าวมาศึกษาในภาพรวมของประเทศต่อไปอันจะทำให้การวิจัยและพัฒนาสมุนไพรชนิดนี้ของไทยมีการดำเนินการอย่างเป็นระบบ มีคุณภาพ ประสิทธิภาพ และประสิทธิผลมากขึ้น

1.4 ขอบเขตของการวิจัย

นำใบขลุ่ยแห้งที่ซื้อจากสามพื้นที่ในช่วงเดือนตุลาคม คือ ขลุ่ยจากจังหวัดสมุทรสาคร อุตรดิตถ์ และจันทบุรี มาสกัดด้วยเอทานอล แล้วนำมาทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระโดยดูความสามารถในการกำจัดอนุมูล DPPH ทดสอบความสามารถในการรีดิวซ์ และทดสอบความสามารถในการคีเลทโลหะ รวมทั้งทำการหาปริมาณสารประกอบฟีนอลรวม และฟลาโวนอยด์รวมของสารสกัด นอกจากนี้ยังทำการศึกษาการกระจายตัวของสารพิษเคมีที่เป็นสารออกฤทธิ์ของขลุ่ยในพื้นที่ทั้งสามแห่งด้วย

1.5 วิธีดำเนินการวิจัยโดยสรุป ทฤษฎี และ/หรือ แนวทางความคิดที่นำมาใช้ในการวิจัย

ขลุ่ย (*Pluchea indica* Less.) เป็นพืชในวงศ์ Compositae เป็นสมุนไพรที่ใช้ในงานสาธารณสุขมูลฐานของประเทศไทย มีสรรพคุณทางยาหลายด้าน เช่น รักษาผดผื่นคัน ลดระดับน้ำตาลในเลือด ความดัน และโรคหัวใจ รักษาอาการ ชัดเบา ปัสสาวะพิการ ขับปัสสาวะ ริดสีดวงทวาร แก้กษัย ขับนิ่ว ขับปัสสาวะ ใช้เป็นยา

อายุวัฒนะ แก้วชัยเหนือ และแก้วแหวน รักษาอาการเส้นตึง หรือนำมาทำเป็นขี้ผึ้งรักษาแผลเรื้อรัง ใบสดตำพอกบริเวณที่เป็นแผล แก้วอัสเสบ แก้วริดสีดวงจมูก ขันนิ้วในทางเดินปัสสาวะ ใบและราก แก้วโรคบิด ขับเหนือ แก้วแผลอัสเสบ รากสดตำพอกบริเวณแผล (มาโนช วามานนท์, เพ็ญญา ทรัพย์เจริญ, 2540) ในมาเลเซียหมอยาสมุนไพรเชื่อว่าใบขลุ้ใช้รักษาโรคบิด ไซซ้ออัสเสบ ระวังกลิ่นปากและลมหายใจ ระวังกลิ่นตัว แผลพุพองและแผลเปื่อย ส่วนของรากใช้รักษาอาการไข้ อาหารไม่ย่อย และปวดศีรษะ (Ong, 2004) ปัจจุบันมีการนำขลุ้มาทำเป็นผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพ เช่น ชาขลุ้ ผงขัดผิวเพื่อใช้ทำสปาผิว สบู่ ยาสระผม กันอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในท้องถิ่นที่มีพื้นที่ป่าชายเลน ซึ่งเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการเจริญของต้นขลุ้ ถึงแม้จะเป็นที่ทราบกันดีในกลุ่มหมอยาและแพทย์แผนไทยว่าขลุ้มีสรรพคุณต่างๆ มากมาย แต่หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่มีรายงานส่วนใหญ่มักจะเกี่ยวข้องกับคุณสมบัติในการลดน้ำตาล ลดความดัน และการขับปัสสาวะ และรายงานจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าน้ำยาขลุ้ไม่มีความเป็นพิษเฉียบพลันในหนูถีบจักร (มาโนช วามานนท์, เพ็ญญา ทรัพย์เจริญ, 2540) แต่ข้อมูลเกี่ยวกับฤทธิ์ต้านการเกิดออกซิเดชันยังมีค่อนข้างจำกัด ซึ่งทำให้เกิดข้อกังขาได้ว่าการรับประทานผลิตภัณฑ์จากขลุ้เป็นประจำเพื่อใช้เป็นยาอายุวัฒนะจะมีผลต่อกระบวนการเหล่านี้หรือไม่ และในกรณีของผู้ป่วยโรคมะเร็งหรือโรคที่เกิดจากความเสื่อมของเซลล์ ผลของขลุ้จะมีประสิทธิภาพในการป้องกันการเกิดกระบวนการดังกล่าวหรือไม่ นอกจากนี้ยังมีคำถามต่อไปว่า ขลุ้ที่อยู่ในพื้นที่ต่างๆ ของประเทศไทยจะมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและมีปริมาณสารออกฤทธิ์ที่ต่างกันหรือไม่ เพียงใด ผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะทดสอบสมมติฐานดังกล่าว ซึ่งข้อมูลที่ได้จะนำมาใช้เพื่อเป็นหลักฐานสนับสนุนถึงความปลอดภัยและเห็นคุณค่าของการใช้ขลุ้เป็นยาสมุนไพรในงานสาธารณสุขมูลฐานและส่งเสริมคุณค่าของผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นสินค้าเพื่อสุขภาพในลำดับต่อไป อีกทั้งยังสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การวิจัยประเด็นด้านการพัฒนาสมุนไพรที่กำหนดวิสัยทัศน์การวิจัยว่า วิจัยและพัฒนาสมุนไพร ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติของไทยอย่างเป็นระบบ โดยใช้ภูมิปัญญาและการเรียนรู้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน ความสัมพันธ์และสอดคล้องกับสภาพแวดล้อม และมีศักยภาพ สามารถการแข่งขันกับต่างประเทศได้

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

องค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากการสกัดสารที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของส่วนสกัดจากใบขลุ้ จะสามารถนำไปเป็นข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่สนับสนุนคุณค่าทางยาของใบขลุ้ เพื่อส่งเสริมให้มีการเพาะปลูกและอนุรักษ์ต้นขลุ้มากขึ้น โดยทำการเผยแพร่ผ่านสื่อต่างๆ เช่น รายการวิทยุวิทยุศาสตร์เพื่อประชาชน และวารสารต่างๆ

ขลุ้เป็นพืชที่ศักยภาพต่อการพัฒนาในเชิงพาณิชย์ได้ เพราะมีการเจริญเติบโตเร็วเมื่อมีการเก็บเกี่ยว ขึ้นได้ทั่วไปในเขตป่าชายเลนและใกล้เคียง ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่ได้จะเป็นสิ่งยืนยันถึงประสิทธิภาพของใบขลุ้ในการนำมาใช้เป็นชา หรือเป็นสมุนไพรในเครื่องสำอาง ส่งเสริมการขายให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ทำให้ผู้ซื้อมีความมั่นใจในผลิตภัณฑ์มากขึ้น และผู้ผลิตสามารถขยายตลาดออกไปสู่วงกว้างมากขึ้น รวมทั้งการนำความรู้ี้ไปประยุกต์ใช้ทำยา เครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอย่างอื่นได้อีก

นอกจากนี้สารที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของส่วนสกัดจากขลุ้ที่แยกได้อาจเป็นสารชนิดใหม่และมีประสิทธิภาพดีกว่าสารแอนติออกซิแดนท์เดิมในอุตสาหกรรมอาหารและยา หลังจากจดสิทธิบัตรแล้วสามารถให้ข้อมูลแก่ภาคธุรกิจได้แก่ องค์กรเภสัชกรรม หรือ บริษัทยา เป็นต้น เพื่อนำไปผลิตเป็นสูตรยาในเชิงพาณิชย์ต่อไป

ประชากรทั่วไปของประเทศไทยโดยเฉพาะผู้สูงอายุที่มีความเสี่ยงที่จะเกิดโรคที่เกิดจากความเสื่อมและโรคที่เกิดจากอนุมูลอิสระกันมาก จะสามารถใช้จ่ายที่มีคุณภาพมากกว่าเดิม และผลข้างเคียงน้อยลง นอกจากนี้ในโครงการวิจัยนี้เมื่อแล้วเสร็จ คาดว่าจะสามารถผลิตนักวิจัยรุ่นใหม่ภายใต้การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา จำนวนไม่น้อยกว่า 1 คน และเป็นโครงการวิจัยย่อยแก่นิสิตระดับปริญญาตรีประมาณ 1-2 โครงการ

หน่วยงานที่จะนำผลการวิจัยไปใช้ได้แก่ สถาบันการศึกษาวิจัยทั้งในด้านชีวเคมี เภสัชเคมี เช่น คณะวิทยาศาสตร์ คณะเภสัชศาสตร์ ในการนำผลการศึกษาไปศึกษาต่อยอด และองค์กรเภสัชกรรม หรือหน่วยงานบริษัทอุตสาหกรรมยา ในการนำไปพัฒนาเป็นยา เครื่องสำอาง functional food และยังทำให้ประชาชนมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์รองรับการใช้สมุนไพรจากใบขลุ้

องค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากการสกัดสารที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของส่วนสกัดจากใบขลุ้จะสามารถนำไปเป็นข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่สนับสนุนคุณค่าทางยาของใบขลุ้ หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ได้จากใบขลุ้ และนำข้อมูลที่ได้ไปจดแจ้งในรูปสิทธิบัตรได้ทำให้องค์ความรู้นี้เป็นของประเทศไทย และยังสามารถตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวารสารวิชาการเป็นการสร้างชื่อเสียงให้แก่ประเทศไทย นอกจากนี้สามารถใช้ข้อมูลที่ได้รับจากงานวิจัยไปเป็นพื้นฐานและองค์ความรู้ที่สามารถนำไปต่อยอด และผลิตเป็นยาชนิดใหม่ได้ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การวิจัยด้านการพัฒนาสมุนไพรที่กำหนดวิสัยทัศน์การวิจัยว่า วิจัยและพัฒนาสมุนไพร ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติของไทยอย่างเป็นระบบ โดยใช้ภูมิปัญญาและการเรียนรู้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน ความสัมพันธ์และสอดคล้องกับสภาพแวดล้อม และมีศักยภาพ สามารถการแข่งขันกับต่างประเทศได้

บทที่ 2

วิธีดำเนินการวิจัย

2.1 วัสดุและอุปกรณ์

2.1.1 ชุดเครื่องแก้วและเครื่องมือมาตรฐาน

1. Air oven incubator (Bindea, Germany)
2. ปิเปตอัตโนมัติขนาด 0.5-10, 10-100, 20-200 และ 100-1000 ไมโครลิตร (Labnet, USA)
3. Blender (Electrolux, China)
4. Filter paper number 1 (Whatman, UK)
5. Flask evaporating pear shape (Schott, Germany)
6. Freeze-dryer (GAST, USA)
7. Microplate reader (Versa max, USA)
8. Rotary evaporator (EYELA, Japan)
9. Separating funnel (Witeg, Germany)
10. Vacuum pump (GAST Mfg., USA)
11. 96 well microplate (Costar, USA)
12. เครื่องวัดพีเอช (pH meter) รุ่น 713 pH Meter (Metrohm, ประเทศสาธารณรัฐฝรั่งเศส)
13. หลอดไมโครเซนติฟิวจ์ ขนาด 1.5 มิลลิลิตร
14. หลอดเซนตริฟิวจ์ ขนาด 15 และ 50 มิลลิลิตร
15. โหลแช่สาร
16. TLC silica gel
17. TLC Chamber Equipment

2.1.2 สารเคมี

1. Ascorbic acid (APS, Australia)
2. Dimethyl sulfoxide (DMSO) (Merck, Germany)

3. Distilled water
4. Ethanol (Merck, Germany)
5. Hexane (Honey Well B&J, USA)
6. Methanol (Honey Well B&J, USA)
7. 2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) (Sigma, Germany)
8. Acetic acid (Carlo erba, Germany)
9. Ferrous sulphate (Lobachemie, India)
10. Folin-Ciocalteu's reagent (Carlo erba, Germany)
11. Hydrochloric acid (Merck, Germany)
12. Silica gel size 0.040-0.063 mm. (Merck, Germany)
13. Sodium carbonate (Carlo erba, Germany)
14. 2,4,6-Tripyridyl-s-triazine (TPTZ) (Sigma, Germany)
15. TLC silica gel 60 F₂₅₄ aluminium sheet 20×20 cm. (Merck, Germany)
16. Isooctane (MERCK, ประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี)
17. Methyl alcohol absolute (Burdick and Jackson, Korea)
18. Potassium chloride (Carlo erba, Germany)
19. Quercetin (Sigma, Germany)
20. Sodium acetate (Carlo erba, Germany)
21. Sodium carbonate (Carlo erba, Germany)
22. Sodium nitrite (Univar, Austria)
23. Trichloroacetic acid (Panreac, EU)

2.2 การเตรียมพืชตัวอย่างและการสกัด

สั่งซื้อพืชตัวอย่างมาจากจังหวัดสมุทรสาคร อุตรธานี และจันทบุรีในช่วงเดือนตุลาคม-พฤศจิกายน พ.ศ. 2561 โดยเลือกใช้ใบขนาดที่ใช้ในทางยา นำใบกลุ่มมาทำให้แห้งที่อุณหภูมิ 50°C และทำการบดให้ละเอียด จากนั้นนำใบกลุ่มแห้งจากทั้ง 3 แหล่งมาสกัดด้วยเอทานอลในอัตราส่วน 1:10 จากนั้นนำไปกรองและระเหยด้วย rotary evaporator แล้วนำไป freeze dry เก็บไว้ที่อุณหภูมิ -20°C ในที่มืด จนกว่าจะนำมาทำการวิเคราะห์ในขั้นตอน

ต่อไป แบ่งส่วนสกัดส่วนหนึ่งไปทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพ อีกส่วนหนึ่งนำไปศึกษาองค์ประกอบของสารพฤกษเคมีที่มีอยู่ในส่วนสกัดใบขลุ่

2.3 การทดสอบฤทธิ์การกำจัดอนุมูล DPPH

ดัดแปลงจากวิธีของ Srisook et al. (2012) เตรียมสารละลาย 2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) ที่มีความเข้มข้น 0.2 มิลลิโมลาร์ ในเมทานอล และละลายส่วนสกัดของใบขลุ่ที่ความเข้มข้น 0.0625-1 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร จากนั้นปิเปตส่วนสกัดของพืชปริมาณ 50 ไมโครลิตร และสารละลาย DPPH 100 ไมโครลิตร ผสมให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องในที่มืดเป็นเวลา 30 นาที นำไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 517 นาโนเมตร ด้วยเครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสงแบบไมโครเพลท โดยใช้วิตามินซี (ascorbic acid) เป็นตัวควบคุมแบบบวกทำการคำนวณเปอร์เซ็นต์การกำจัดอนุมูล DPPH จากสมการ (1)

$$\text{เปอร์เซ็นต์การกำจัดอนุมูล DPPH} = [(A_{C(0)} - A_{A(t)}) / A_{C(0)}] \times 100 \quad \text{สมการ (1)}$$

โดยที่ $A_{C(0)}$ คือ ค่าการดูดกลืนแสงของตัวควบคุมที่ 0 นาที

ส่วน $A_{A(t)}$ คือ ค่าการดูดกลืนแสงของตัวอย่างหลังจากบ่มครบ 30 นาที

ผลการทดลองที่ได้แสดงเป็นค่าเฉลี่ย \pm ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการทดลองอย่างน้อย 3 ครั้ง ที่เป็นอิสระต่อกัน แต่ละครั้งทำ 3 ซ้ำ แสดงผลเป็นค่า EC_{50}

2.4 การทดสอบความสามารถในการรีดิวซ์

ดัดแปลงจากวิธีของ Thepmongkon et al. (2013) โดยทำการสร้างกราฟมาตรฐานของสารละลายกรดแกลลิก (gallic acid) โดยละลายกรดแกลลิกในเมทานอล เจือจางให้ได้ความเข้มข้นต่างๆ ดังนี้ 0.00625 0.0125 0.025 0.05 และ 0.1 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร ทำการทดสอบโดยเริ่มจากการปิเปตกรดแกลลิก หรือสารสกัดพืช ปริมาตร 1 มิลลิลิตร ผสมกับสารละลายฟอสเฟตบัฟเฟอร์ (0.2 โมลาร์, pH 6.6) ปริมาตร 2.5 มิลลิลิตร และ 1% โพแทสเซียมเพอร์ริกไซยาไนด์ ($K_3Fe(CN)_6$) ปริมาตร 2.5 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน นำไปบ่มที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียสด้วยตู้ควบคุมอุณหภูมิเป็นเวลา 30 นาทีแล้วเติม 10% กรดไตรคลอโรอะซิติก (TCA) ปริมาตร 2.5 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำไปปั่นเหวี่ยงที่ความเร็ว 3000 rpm เป็นเวลา 10 นาที และเก็บสารละลายส่วนบนปริมาตร 2.5 มิลลิลิตร ผสมกับน้ำกลั่น 2.5 มิลลิลิตร และสารละลาย 0.1% เพอร์ริกคลอไรด์ ($FeCl_3$) ปริมาตร 0.5 มิลลิลิตร นำไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 700 นาโนเมตร ด้วยเครื่องวัดค่าการดูดกลืน

แสงแบบไมโครเพลท คำนวณความสามารถในการรีดิวซ์จากกราฟมาตรฐานของกรดแกลลิก และค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ แสดงความสามารถในการรีดิวซ์ในรูปแบบลิทึมสมมูลของกรดแกลลิกต่อมิลลิกรัมของสารสกัดพืช

2.5 การหาปริมาณฟีนอลรวม

ดัดแปลงมาจากวิธีของ Thepmongkon et al. (2013) เริ่มจากการเตรียมกรดแกลลิก (gallic acid) ละลายในเมทานอล แล้วนำมาเจือจางให้ได้ความเข้มข้นต่างๆ ดังนี้ 0.0625 0.125 0.25 0.5 และ 1 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร ทำการทดสอบโดยเริ่มจากปิเปตน้ำกลั่น 500 ไมโครลิตร ผสมกับสารละลายกรดแกลลิก (gallic acid) หรือส่วนสกัดตัวอย่าง ปริมาณ 0.125 มิลลิลิตร จากนั้นเติมสารละลาย Folin-Ciocalteu 125 ไมโครลิตร ผสมให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ 6 นาที ที่อุณหภูมิห้อง จากนั้นเติม 7% โซเดียมคาร์บอเนต (Na_2CO_3) ปริมาตร 1.25 มิลลิลิตร เติมน้ำกลั่นเพื่อปรับปริมาตรสุดท้ายเป็น 3 มิลลิลิตร และตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 90 นาที จากนั้นปิเปตสารละลายในไมโครเพลท ปริมาตร 150 ไมโครลิตร แล้วนำไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 765 นาโนเมตร ด้วยเครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสงแบบไมโครเพลท แสดงปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมในรูปแบบลิทึมสมมูลของกรดแกลลิกต่อกรัมของส่วนสกัด

2.6 การหาปริมาณฟลาโวนอยด์รวม

ดัดแปลงจาก Bozin et al. (2008) โดยการสร้างกราฟมาตรฐานของเคอร์เซติน โดยละลายเคอร์เซตินในเมทานอล จากนั้นเจือจางที่ความเข้มข้นต่างๆ ดังนี้ 0.00625 0.0125 0.025 0.050 และ 0.2 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร ทำการทดสอบโดยเริ่มจากปิเปตสารละลายมาตรฐานเคอร์เซตินหรือสารสกัดพืช ปริมาตร 0.5 มิลลิลิตร และเติมน้ำกลั่นปริมาตร 2 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน เติม 5% โซเดียมไนไตรท์ (NaNO_2) ปริมาตร 0.15 มิลลิลิตร จากนั้นเติม 10% อะลูมิเนียมไตรคลอไรด์ (AlCl_3) ปริมาตรสุดท้ายเป็น 5 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากันนำไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร แสดงปริมาณสารประกอบฟลาโวนอยด์รวมในรูปแบบลิทึมสมมูลของเคอร์เซตินต่อกรัมของส่วนสกัด

2.7 การตรวจวัดเชิงคุณภาพของสารโพลีฟีนอลชนิดต่างๆ โดยวิธีโครมาโตกราฟีแบบชั้นบาง (Thin layer chromatography, TLC)

การทำ TLC เริ่มด้วยการใช้แผ่น TLC Silica gel 60 F 254 เป็นวัสดุภาชนะ จากนั้นเตรียมสารสกัดขลุ่เพื่อนำไปแต้ม (spotting) ลงบนแผ่น TLC ให้ห่างจากปลายด้านล่างขึ้นมาประมาณ 0.5-1 เซนติเมตรนำแผ่น TLC ไป

จุ่มลงในขวดแก้วที่มีฝาปิดมิดชิดซึ่งมีตัวทำละลายอยู่ ชนิดของส่วนผสมตัวทำละลายที่ใช้เป็นวัฏภาคเคลื่อนที่ แสดงดังตารางที่ 2-1 ตรวจสอบผลโดยการมองด้วยตาเปล่า และนำไปส่องด้วย UV ที่ความยาวคลื่น 256 นาโนเมตร

ตารางที่ 2-1 ชนิดและอัตราส่วนของตัวทำละลายที่ใช้แยกสารโพลีฟีนอล

ชนิดของฟลาไวโนยด์	ชนิดของส่วนผสมตัวทำละลาย	อัตราส่วนของตัวทำละลายที่ใช้
ฟลาไวโนยด์	คลอโรฟอร์ม:เอทิลอะซิเตท	3:2
ฟลาไวโนที่มีหมู่เมทิลไดไฮโดรฟลาไวโนยด์	คลอโรฟอร์ม:เมทานอล	3:1
ฟลาไวโนล โอล-ไกลโคไซด์	คลอโรฟอร์ม:เอทิลอะซิเตท:อะซิโตน	5:1:4
ฟลาวาโนน โอล-ไกลโคไซด์	คลอโรฟอร์ม:กรดอะซิติก	100:4
	คลอโรฟอร์ม:กรดอะซิติก:เมทานอล	90:5:5

ผลการทดสอบ

- เห็นสีได้ด้วยตาเปล่า แสดงว่า สารตัวอย่างน่าจะมีส่วนประกอบของแอนโทไซยานิน ชาลโคล หรือออโรน
- เมื่อนำไปอ้งกับแอมโมเนีย ให้รายงานผล ดังนี้
 - สีเหลือง แสดงว่า สารตัวอย่างประกอบด้วยฟลาไวโน
 - สีฟ้าเทา แสดงว่า สารตัวอย่างประกอบด้วยแอนโทไซยานิน
 - สีส้มแดง แสดงว่า สารตัวอย่างประกอบด้วยชาลโคล และออโรน
- เมื่อนำไปส่องด้วยแสง UV แล้วพบการเรืองแสงเกิดขึ้น แสดงว่า สารตัวอย่างประกอบด้วยฟลาไวโนลหรือชาลโคล ในขณะที่สารอื่นๆ จะปรากฏเป็นจุดดำบนแผ่นเรืองแสง
- อ้งกับแอมโมเนียและส่องด้วยแสง UV ให้รายงานผลดังนี้
 - เรืองแสงสีเหลือง แสดงว่า สารตัวอย่างประกอบด้วยฟลาไวโนล โอล-ไกลโคไซด์ และฟลาไวโน
 - เรืองแสงสีเหลืองอ่อน แสดงว่า สารตัวอย่างประกอบด้วยฟลาวาโนน
 - เรืองแสงสีฟ้าอ่อน แสดงว่า สารตัวอย่างประกอบด้วยคะเทชิน

2.8 การตรวจวัดเชิงคุณภาพของสารโพลีฟีนอลชนิดต่างๆ โดยวิธีทำให้เกิดสี (colorimetric assay)

เป็นวิธีการนำสารเคมีต่างๆ มาทำปฏิกิริยากับสารตัวอย่าง และวัดสีที่เกิดขึ้นหลังจากการเกิดปฏิกิริยานั้น ซึ่งทำได้หลายวิธี ดังแสดงในตารางที่ 2-2

ตารางที่ 2-2 วิธีการตรวจวัดสารฟีนอลชนิดต่างๆ ในเชิงคุณภาพ ด้วยวิธีทำให้เกิดสี

วิธี	วิธีการ	ผลที่เกิดขึ้น	การแปลผล
การทดสอบด้วยน้ำยา FeCl ₃	นำสารตัวอย่างมา 2 ml เติม 1% FeCl ₃ ลงไป 2-3 หยด	ตะกอนสีน้ำตาล น้ำเงินคล้ำ น้ำเงิน-ม่วง เขียว เขียว-น้ำตาล สีน้ำตาล	โพลีฟีนอลทุกชนิด กรดแกลลิก
การทดสอบปฏิกิริยากับไซยานิดินส์ หรือ Shinoda test	นำสารตัวอย่างมา 1 ml เติมด้วยผงแมกนีเซียม 0.1 กรัม หรือวงแหวนแมกนีเซียม 3-4 วง หยดกรด HCl เข้มข้น 10 หยด สังเกตสีส้มแดงที่เกิดขึ้น เติมน้ำ 1 ml และ octyl alcohol 1 ml เขย่าและตั้งทิ้งให้แยกชั้น สังเกตสี	สีแดง สีส้ม	ฟลาโวนอยด์ที่มีหมู่ γ-เบนโซไฟโรน เช่น ฟลาโวนอล ฟลาวาโนน ฟลาวาโนนอล แชนโทน ฟลาโวน ซาลิโคล ออโรน
การทดสอบของพิว (Pew test)	นำสารตัวอย่างมา 1 ml เติมผงสังกะสี 0.5 กรัม และ 2N กรด HCl เข้มข้น 2 หยด เขย่าให้เข้ากันประมาณ 1 นาที แล้วเติมกรด HCl เข้มข้น 10 หยด	สีแดงเข้มภายใน 2-5 นาที สีจางๆ	ฟลาวาโนนอล ฟลาโวนอล-3-ไกลโคไซด์ ฟลาวาโนน ฟลาโวนอล
การทดสอบปฏิกิริยากับต่าง	นำสารตัวอย่างมา 1 ml เติมสารละลายแอมโมเนีย ความเข้มข้น 9.5-10.5% ทีละหยด สังเกตสี	สีเหลือง จากไม่มีสีกลายเป็นสีส้มแดง สีแดงม่วง สีส้มน้ำตาล	ฟลาโวน ฟลาโวนอล แชนโทน ฟลาวาโนน ซาลิโคล ออโรน ฟลาวาโนนอล
การทดสอบความเป็นกรด-ด่าง	นำสารตัวอย่างมา 1 ml เติม 2 N HCl 1 หยด ค่อยๆ เติม 9.5-10.5% สารละลายแอมโมเนีย ทีละหยด	เมื่อเติมกรด HCl จะได้สีแดง เมื่อเติมต่างแอมโมเนียจะเปลี่ยนจากสีแดงมาเป็นสีน้ำตาล	แอนโธไซยานิน
การทดสอบลิโคแอนโธไซยานิน	นำสารตัวอย่างมา 1 ml เติม 2N HCl 2 ml ต้มในอ่างอังไอน้ำ	สีเหลืองน้ำตาล ให้สีแดงของแอนโธไซยานิดินส์ซึ่งละลายได้ดีใน amyl alcohol	คะเทชิน ลิโคแอนโธไซยานิน
การทดสอบด้วยเจลาติน	นำสารตัวอย่างมา 1 ml เติมน้ำยาเจลาตินเข้มข้น 0.5-1% ถ้าปรับค่า pH ประมาณ 4.0 หรือเติม NaCl เล็กน้อยจะเห็นผลชัดเจนขึ้น	ตะกอน [สารละลายควบคุม คือ เติม NaCl แล้วไม่มีตะกอนเกิดขึ้น]	สารละลายแทนนินทุกชนิด [กรดแกลลิก และซูโดแทนนิน ก็สามารถตกตะกอนได้]

3. การวิเคราะห์ทางสถิติ

ผลการทดลองที่ได้แสดงเป็นค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการทดลองอย่างน้อย 3 ครั้ง คำนวณค่า EC_{50} ของการกำจัดอนุมูล DPPH ความสามารถในการรีดิวซ์ และการคีเลทโลหะ รวมทั้งคำนวณปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมและฟลาโวนอยด์รวม ทำการวิเคราะห์ความแตกต่างของชุดข้อมูลด้วยวิธี Student t-Test ($P < 0.05$) ด้วยโปรแกรม Minitab เวอร์ชัน 8.0

บทที่ 3

ผลการวิจัย

3.1 การเตรียมสารสกัดชาใบชู่

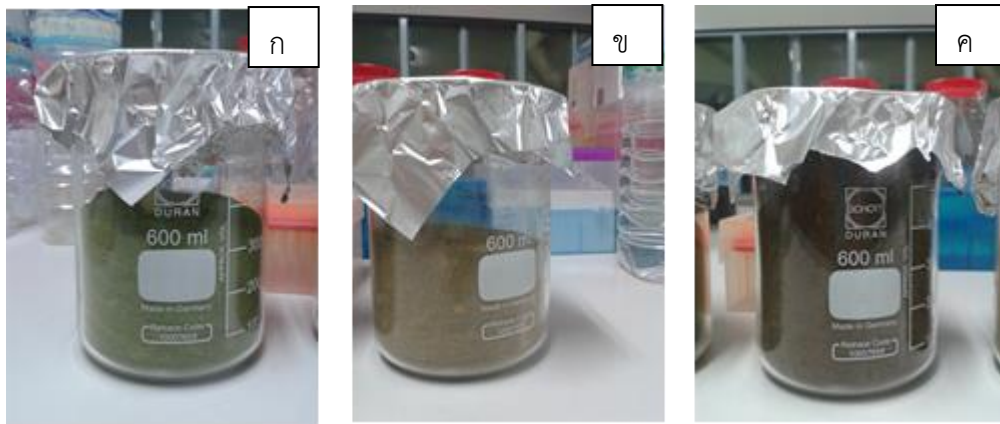
การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ใช้ตัวอย่างใบชู่อบแห้ง โดยสั่งซื้อตัวอย่างมาทั้งหมด 4 จังหวัด ได้แก่ จันทบุรี สมุทรสาคร และอุดรธานี เนื่องจากเป็นจังหวัดที่มีสภาพพื้นที่ติดทะเล และมีสภาพพื้นดินเป็นดินเค็มซึ่งเหมาะกับการเติบโตของต้นชู่ที่มีคุณภาพ อีกทั้งยังมีการจำหน่ายในประเทศไทยในรูปของชาสมุนไพร โดยใช้ตัวอย่างในแต่ละจังหวัด จังหวัดละ 2 กิโลกรัม จากนั้นนำไปอบแห้งที่ตู้อบลมร้อนเพื่อให้ตัวอย่างแห้ง ก่อนนำใบชู่แต่ละจังหวัดมาทำการปั่นด้วยเครื่องปั่นน้ำผลไม้เพื่อให้สะดวกต่อการเตรียมเป็นส่วนสกัดและทำการวิเคราะห์หาปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ

ทำการสกัดใบชู่แต่ละจังหวัดที่ได้จากการบดให้ละเอียดด้วยเครื่องปั่นน้ำผลไม้ จากนั้นแบ่งมาห่อด้วยผ้าขาวบางและนำไปแช่ในเอทานอลในอัตราส่วน 1:10 ซึ่งใช้ใบชู่ 200 กรัม ต่อปริมาณเอทานอล 2000 มิลลิลิตร เป็นเวลา 2 วัน ทำซ้ำ 3 ครั้ง กรองด้วยผ้าขาวบางแยกส่วน crude และส่วนที่เป็นของเหลวออกจากกัน นำส่วนที่เป็นของเหลวไประเหยเอทานอลด้วยเครื่องระเหยแห้งแบบสุญญากาศ ก่อนนำไป freeze-dry เป็นเวลา 2 วัน เก็บไว้ที่อุณหภูมิ -20°C จนกว่าจะทำการวิเคราะห์แล้วนำส่วน crude ไปอบแห้งและชั่งน้ำหนักเพื่อวิเคราะห์หา %yield

ส่วนสกัดเอทานอลของชาใบชู่จากจังหวัดอุดรธานีมีลักษณะเป็นผงส่วนสกัดเอทานอลของใบชู่จากจังหวัดสมุทรสาคร และจากจังหวัดจันทบุรีนั้นจะมีลักษณะเหนียว ส่วนชาใบชู่ส่วนสกัดน้ำนั้นจะมีลักษณะเป็นผง (ภาพที่ 4-2) จากการนำใบชู่อบแห้งจากพื้นที่ต่างๆ ในประเทศไทย ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี สมุทรสาคร และอุดรธานี ทำการสกัดด้วยเอทานอลในอัตราส่วน 1:10 (w/v) พบว่า ชู่ที่มาจากจังหวัดจันทบุรีมีน้ำหนักของส่วนสกัดและ %yield มากที่สุดเท่ากับ 11.080 กรัม และ 5.54% รองลงมาคือชู่ที่มาจากจังหวัด สมุทรสาคร และอุดรธานี ซึ่งมีน้ำหนักของส่วนสกัดเท่ากับ 9.400 และ 8.780 กรัม ตามลำดับ โดยมี %yield เท่ากับ 4.70% และ 4.39% ตามลำดับ ดังตารางที่ 3-1

ตารางที่ 3-1 คำน้้ำหนักและ %Yield ของส่วนสกัดน้ำและเอทานอลของใบขลู่

ส่วนสกัด	จังหวัด	น้ำหนั้กก่อนสกัด (กรัม)	น้ำหนักหลังสกัด (กรัม)	%Yield
ส่วนสกัดเอทานอล	จันทบุรี	200	11.08	5.54
	สมุทรสาคร	200	9.40	4.70
	อุดรธานี	200	8.78	4.39



ภาพที่ 3-1 ลักษณะของผงชาใบขลู่ ก) ผงชาใบขลู่จากจังหวัดสมุทรสาคร ข) ผงชาขลู่จากจังหวัดอุดรธานี ค) ผงชาใบขลู่จังหวัดจันทบุรี



ภาพที่ 3-2 ลักษณะของสารสกัดจากชาขลู่ที่ได้มาจากแต่ละพื้นที่ (ก)-(ค) ส่วนสกัดเอทานอลของชาขลู่จากจังหวัดสมุทรสาคร อุดรธานี และจันทบุรี ตามลำดับ (ง)-(ฉ) ส่วนสกัดน้ำของชาขลู่จากจังหวัดสมุทรสาคร อุดรธานี และจันทบุรี ตามลำดับ

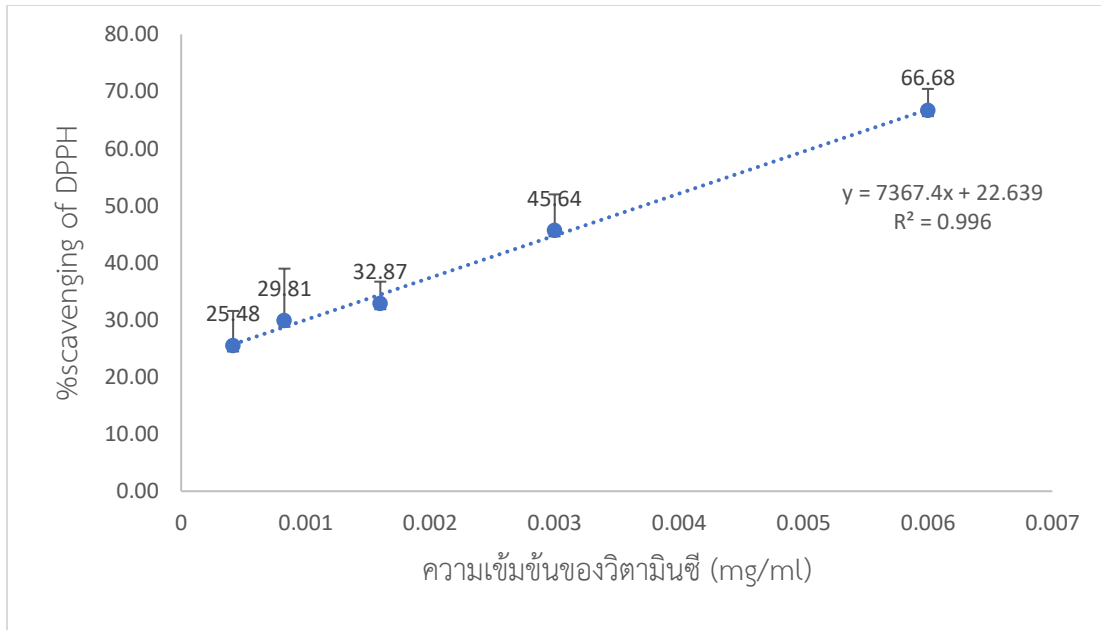
3.2 การทดสอบฤทธิ์ในการกำจัดอนุมูล DPPH

การทดสอบฤทธิ์ในการกำจัดอนุมูล DPPH ของใบช่จากทั้ง 3 จังหวัดในประเทศไทย ส่วนสกัดเอทานอลของใบช่จากจังหวัดจันทบุรีทำการศึกษาความเข้มข้นในช่วง 0.15-0.015 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร จังสมุทรสากร และอุดรธานี ศึกษาในช่วงความเข้มข้น 0.2-0.02 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร โดยจากการศึกษาพบว่าฤทธิ์ในการกำจัดอนุมูล DPPH มีความสอดคล้องไปในทางเดียวกัน นั่นคือ ฤทธิ์ในการกำจัดอนุมูล DPPH จะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามความเข้มข้นของส่วนสกัด โดยส่วนสกัดเอทานอลของจังหวัดจันทบุรี สมุทรสากร และอุดรธานีมีฤทธิ์ในการกำจัดอนุมูล DPPH ที่แตกต่างกัน ซึ่งมีค่า EC_{50} เท่ากับ 0.090 ± 0.009 0.119 ± 0.010 และ 0.135 ± 0.012 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร ตามลำดับ โดยมีวิตามินซี และบีเอชที ที่ถูกใช้เป็นตัวควบคุมเชิงบวกมีค่า EC_{50} เท่ากับ 0.006 ± 0.004 และ 0.023 ± 0.016 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร ตามลำดับ (ตารางที่ 3-2)

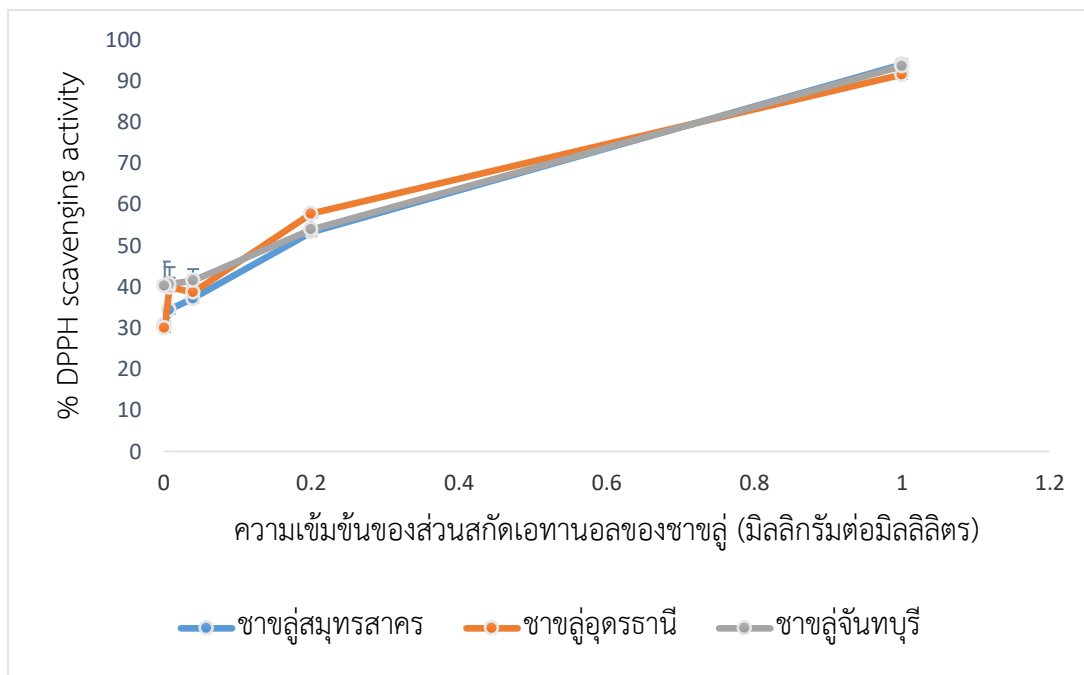
ตารางที่ 3-2 ประสิทธิภาพในการกำจัดอนุมูล DPPH ของส่วนสกัดเอทานอลของใบช่

สารสกัด / สารควบคุมเชิงบวก	EC_{50} ของการกำจัดอนุมูล DPPH (มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร)
ใบช่จากจันทบุรี	0.090 ± 0.009^c
ใบช่จากสมุทรสากร	0.119 ± 0.010^b
ใบช่จากอุดรธานี	0.135 ± 0.012^a
วิตามินซี	0.006 ± 0.004^d
บีเอชที	0.023 ± 0.016^e

หมายเหตุ: ^{a, b, c, d, e} แสดงถึงความแตกต่างของข้อมูลในคอลัมน์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) เมื่อเปรียบเทียบข้อมูลของใบช่ในแต่ละจังหวัดของส่วนสกัดเอทานอล



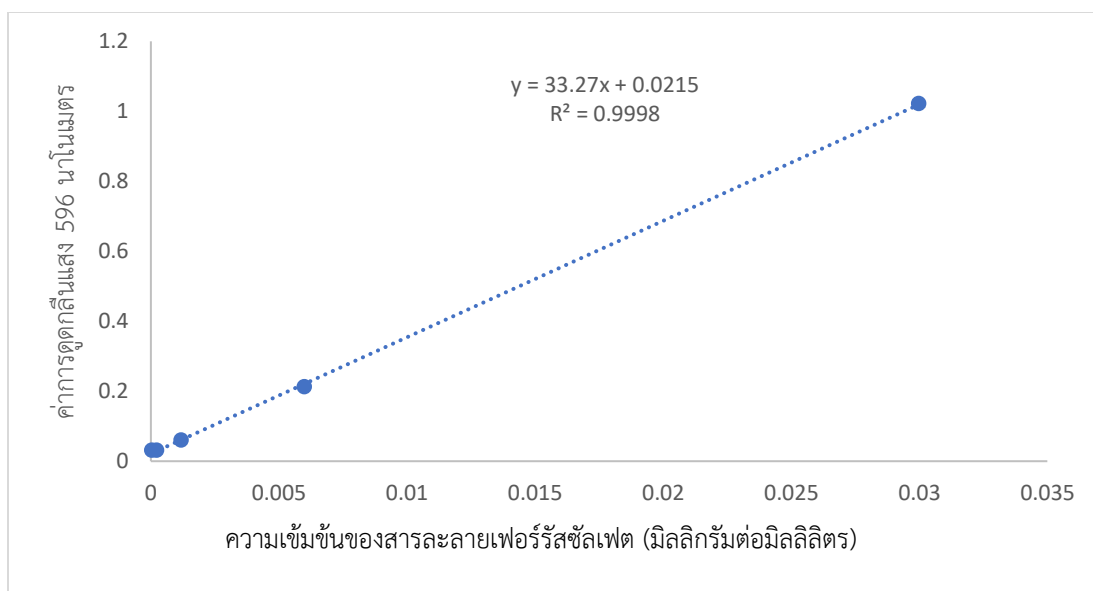
ภาพที่ 3-3 ฤทธิ์ในการกำจัดอนุมูล DPPH ของสารละลายวิตามินซี



ภาพที่ 3-4 % DPPH scavenging ของส่วนสกัดเอทานอลจากชาใบขลุ้จังหวัดสมุทรสาคร ชาใบขลุ้จากจังหวัดอุดรธานี และชาใบขลุ้จากจังหวัดจันทบุรี

3.3 การทดสอบความสามารถในการรีดิวซ์

การทดสอบความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริก เป็นการทดสอบความสามารถในการให้อิเล็กตรอนของ ส่วนสกัดใบขลุ้ทั้ง 3 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี สมุทรสาคร อุตรธานี และจังหวัดระนอง ซึ่งสามารถคำนวณค่า ความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริกได้จากสมการเส้นตรงของกราฟมาตรฐานของสารละลายเฟอร์รัสซัลเฟต (ภาพที่ 3-5) โดยสมการเส้นตรงที่ได้ คือ $y = 33.27x + 0.0215$ และมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เท่ากับ 0.9998 ซึ่งจาก การหาความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริกของส่วนสกัดใบขลุ้ (ตารางที่ 3-3, ภาพที่ 3-6) โดยในส่วนสกัดเอทานอล ซึ่งใช้ความเข้มข้น 0.1 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร พบว่าขลุ้ที่มาจากจังหวัดจันทบุรีมีความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริก มากที่สุดเท่ากับ 283.582 ± 0.002 มิลลิกรัมสมมูลเฟอร์รัสซัลเฟตต่อกรัมของส่วนสกัดใบขลุ้ รองลงมาคือขลุ้ที่มาจากจังหวัดสมุทรสาคร และอุตรธานี ซึ่งมีความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริกเท่ากับ 270.447 ± 0.005 และ 237.084 ± 0.007 มิลลิกรัมสมมูลเฟอร์รัสซัลเฟตต่อกรัมของส่วนสกัดใบขลุ้ ตามลำดับ

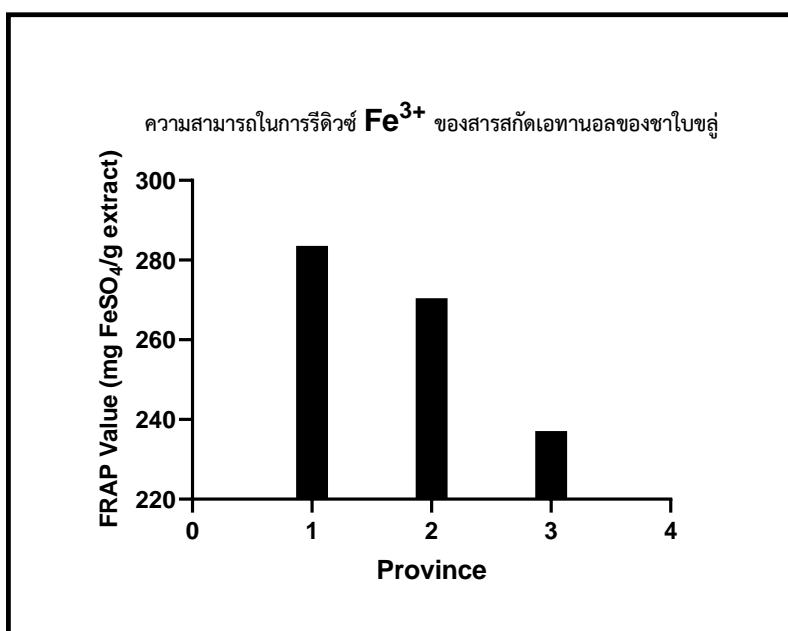


ภาพที่ 3-5 กราฟมาตรฐานของสารละลายเฟอร์รัสซัลเฟตในการหาความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริก

ตารางที่ 3-3 ความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริกของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่ย

สารสกัด / สารควบคุมเชิงบวก	ค่าความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริกของส่วนสกัดเอทานอล (0.1 mg/ml) (มิลลิกรัมสมมูลเฟอร์รัสซัลเฟตต่อกรัมของส่วนสกัด)
ใบขลุ่ยจากจันทบุรี	283.582±0.002 ^a
ใบขลุ่ยจากสมุทรสาคร	270.447±0.005 ^a
ใบขลุ่ยจากอุดรธานี	237.084±0.007 ^b

หมายเหตุ: ^{a, b} แสดงถึงความแตกต่างของข้อมูลในแต่ละคอลัมน์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$)

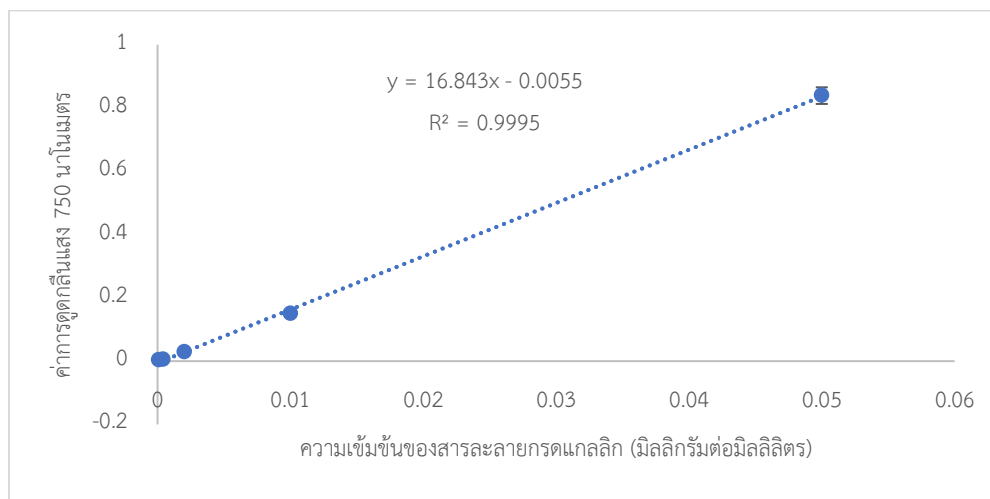


ภาพที่ 3-6 ค่าความสามารถในการรีดิวซ์เฟอร์ริกของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่ยจาก (1) จังหวัดจันทบุรี (2) จังหวัดสมุทรสาคร และ (3) จังหวัดอุดรธานี

3.4 การทดสอบหาปริมาณสารประกอบฟีนอลรวม

การหาปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมของใบขลุ่ยจากพื้นที่ในประเทศไทย 3 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี สมุทรสาคร และอุดรธานี สามารถคำนวณได้จากสมการของกราฟมาตรฐานของสารละลายกรดแกลลิก (ภาพที่ 1) โดยสมการเส้นตรงที่ได้คือ $y = 16.843x - 0.0055$ และมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เท่ากับ 0.9995 จากการหาปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่ย (ตารางที่ 2 และภาพที่ 2) โดยใช้ความเข้มข้น 0.5 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร พบว่าส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่ยที่มาจากจังหวัดสมุทรสาครมีปริมาณสารประกอบฟี

นอรรวมมากที่สุดเท่ากับ 87.840 ± 0.270 มิลลิกรัมสมมูลของกรดแกลลิกต่อกรัมของส่วนสกัด รองลงมาคือใบขลุ่
 ที่มาจากจังหวัดจันทบุรี และอุดรธานี มีปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมเท่ากับ 78.511 ± 0.680 และ
 65.728 ± 0.420 มิลลิกรัมสมมูลของกรดแกลลิกต่อกรัมของส่วนสกัด ตามลำดับ

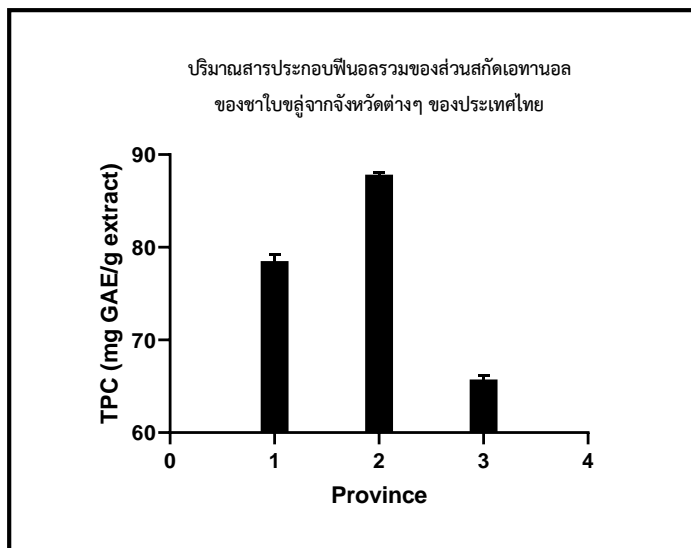


ภาพที่ 3-7 กราฟมาตรฐานของสารละลายกรดแกลลิกในการหาปริมาณสารประกอบฟีนอลรวม

ตารางที่ 3-4 ปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่

สารสกัด	ปริมาณสารประกอบฟีนอลรวม (มิลลิกรัมสมมูลของกรดแกลลิกต่อกรัมของส่วนสกัด)
	ส่วนสกัดเอทานอล (0.5 mg/ml)
ใบขลุ่จากจันทบุรี	78.511 ± 0.680^b
ใบขลุ่จากสมุทรสาคร	87.840 ± 0.270^a
ใบขลุ่จากอุดรธานี	65.728 ± 0.420^c

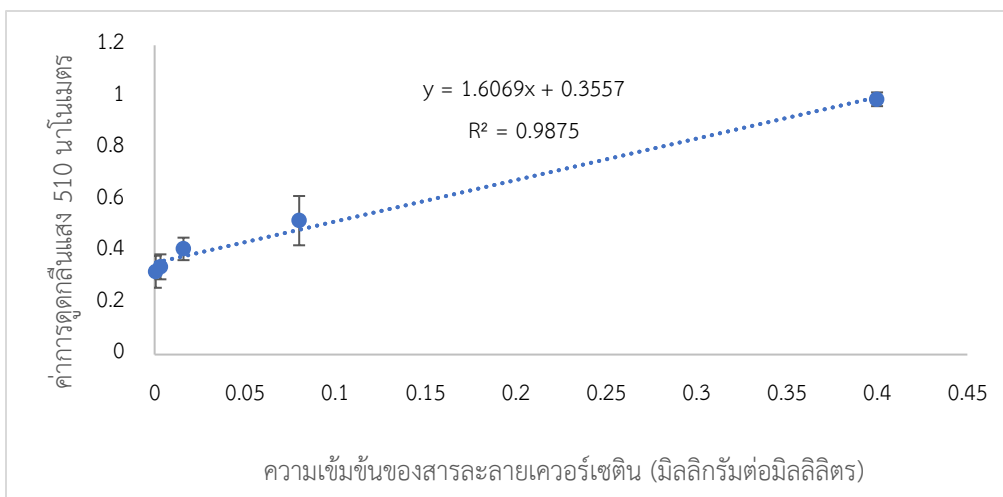
หมายเหตุ: a, b, c แสดงถึงความแตกต่างของข้อมูลในคอลัมน์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$)



ภาพที่ 3-8 ปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมของส่วนสกัดเอทานอลของชาใบขลุ้จาก (1) จังหวัดจันทบุรี (2) จังหวัดสมุทรสาคร และ (3) จังหวัดอุดรธานี

3.5 การทดสอบหาปริมาณฟลาโวนอยด์รวม

การหาปริมาณฟลาโวนอยด์รวมของใบขลุ้จากพื้นที่ต่างในประเทศไทย 3 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี สมุทรสาคร และอุดรธานี สามารถคำนวณได้จากสมการเส้นตรงของกราฟมาตรฐานของสารละลาย เควอร์เซติน (ภาพที่ 3) โดยสมการเส้นตรงที่ได้คือ $y = 1.6069x + 0.3557$ และมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เท่ากับ 0.9875 ซึ่งจากการหาปริมาณฟลาโวนอยด์รวมของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ้ (ตารางที่ 3 และภาพที่ 4) โดยส่วนสกัดเอทานอลใช้ความเข้มข้น 1 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร พบว่าใบขลุ้ที่มาจากจังหวัดสมุทรสาครมีปริมาณสารประกอบฟลาโวนอยด์รวมมากที่สุดเท่ากับ 317.300 ± 0.001 มิลลิกรัมสมมูลของเควอร์เซตินต่อกรัมของส่วนสกัด รองลงมาคือใบขลุ้ที่มาจากจันทบุรี และอุดรธานี โดยมีปริมาณสารประกอบฟลาโวนอยด์รวมเท่ากับ 227.900 ± 0.440 และ 184.100 ± 0.001 มิลลิกรัมสมมูลของเควอร์เซตินต่อกรัมของส่วนสกัด ตามลำดับ

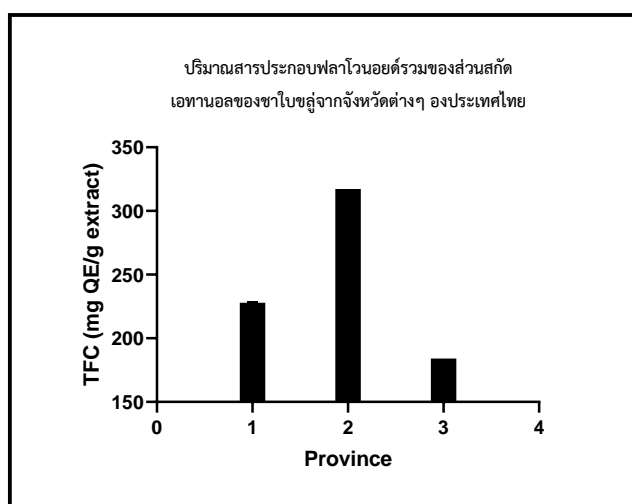


ภาพที่ 3-9 กราฟมาตรฐานของสารละลายเคอร์เซตินในการหาปริมาณฟลาโวนอยด์รวม

ตารางที่ 3-5 ปริมาณฟลาโวนอยด์รวมของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่ย

สารสกัด	ปริมาณฟลาโวนอยด์รวม (มิลลิกรัมสมมูลของเคอร์เซตินต่อกรัมของส่วนสกัด)
	ส่วนสกัดเอทานอล (1 mg/ml)
ใบขลุ่ยจากจันทบุรี	227.900±0.440 ^b
ใบขลุ่ยจากสมุทรสาคร	317.300±0.001 ^a
ใบขลุ่ยจากอุดรธานี	184.100±0.001 ^c

หมายเหตุ: ^{a, b, c} แสดงถึงความแตกต่างของข้อมูลในคอลัมน์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$)



ภาพที่ 3-10 ปริมาณฟลาโวนอยด์รวมของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่ยจาก (1) จังหวัดจันทบุรี (2) จังหวัดสมุทรสาคร และ (3) จังหวัดอุดรธานี

3.6 การตรวจวัดเชิงคุณภาพของสารโพลีฟีนอลชนิดต่างๆ โดยวิธีการทำให้เกิดสี (colorimetric assay)

จากการหาค่าประกอบทางเคมีเบื้องต้นของส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่ยจากจังหวัดจันทบุรี สมุทรสาคร และอุดรธานี พบว่า ส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่ยมีสารประกอบโพลีฟีนอลเป็นองค์ประกอบ เนื่องจากให้ผลบวกกับการทดสอบด้วยเฟอร์ริกคลอไรด์ และยังพบสารในกลุ่มฟลาโวนอยด์ เนื่องจากให้ผลบวกกับ Shinoda test และ Pew test นอกจากนี้ยังพบว่า สารสกัดทั้ง 3 จังหวัดให้ผลบวกกับการทดสอบปฏิกิริยากับต่าง ซึ่งแสดงให้เห็นว่า อาจจะมี flavones flavonol หรือ xanthone เป็นองค์ประกอบ และจากการทดสอบด้วยเจลาตินพบสารละลายแทนนินในใบขลุ่ย แต่จากการทดลองเบื้องต้นนี้ไม่พบแอนโทไซยานินและลิวโคแอนโทไซยานิน เนื่องจากส่วนสกัดทั้งหมดให้ผลลบกับการทดสอบความเป็นกรดต่างและการทดสอบลิวโคแอนโทไซยานิน ตามลำดับ ดังนั้นจากการทดสอบเบื้องต้นนี้ทำให้ทราบว่าส่วนสกัดเอทานอลจากใบขลุ่ยทั้ง 3 จังหวัดมีสารพฤกษเคมีที่สำคัญหลายชนิด ผลการทดลองแสดงดังตารางที่ 3-6

ตารางที่ 3-6 การตรวจวัดเชิงคุณภาพของสารโพลีฟีนอลต่างๆ จากส่วนสกัดเอทานอลของใบขลุ่ยจากจังหวัดจันทบุรี สมุทรสาคร และอุดรธานี


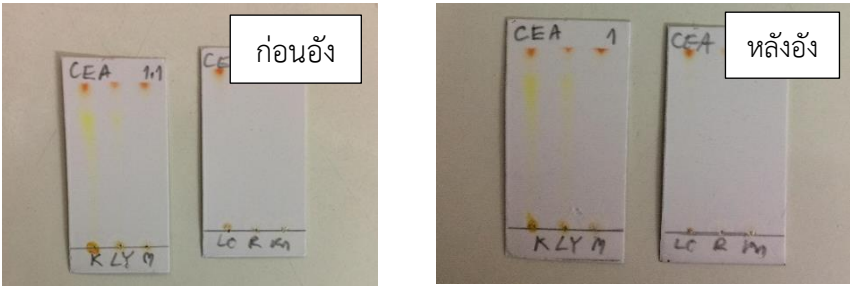
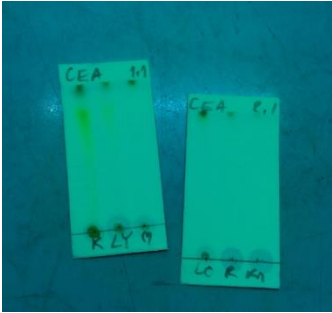
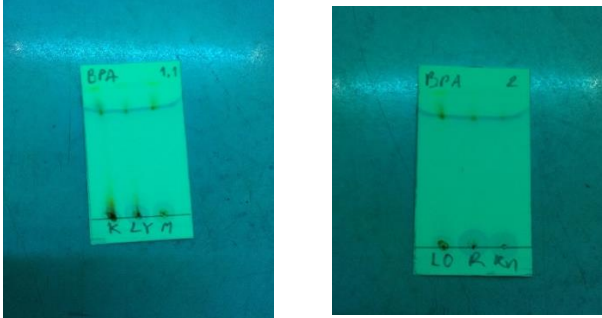
วิธีทดสอบ	พื้นที่			
	Control	จันทบุรี	สมุทรสาคร	อุดรธานี
1. ทดสอบด้วยน้ำยาเฟอร์ริกคลอไรด์ (FeCl ₃)	สีเหลือง	+ สีเขียว	+ สีเขียว	สีดำและมีตะกอน สีน้ำเงินดำ
2. Shinoda test	ใสไม่มีสี	++ สีแดง	+ สีแดงอ่อน	+ สีส้ม
3. Pew test	ใสไม่มีสี	++ สีแดง	+ สีแดง	+ สีจางๆ
4. ทดสอบปฏิกิริยากับต่าง	ใสไม่มีสี	++ สีเหลืองเข้ม	+ สีเหลือง	+ สีเหลือง
5. ทดสอบความเป็นกรดต่าง	ใสไม่มีสี	-	-	-
6. Leucoanthocyanidin	ใสไม่มีสี	-	-	-
7. ทดสอบด้วยเจลาติน	ใสไม่มีสี	+ เกิดตะกอน	+ เกิดตะกอน	+ เกิดตะกอน

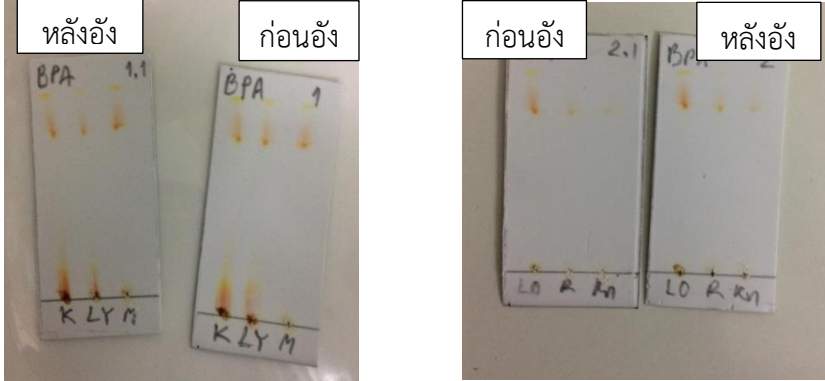
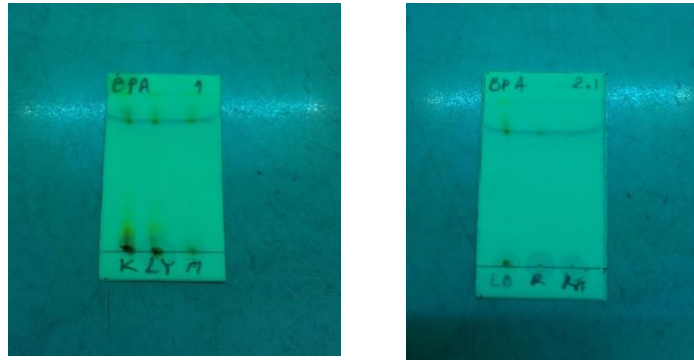
3.7 การตรวจวัดเชิงคุณภาพของสารโพลีฟีนอลชนิดต่างๆ โดยวิธีโครมาโตกราฟีแบบชั้นบาง (Thin layer chromatography, TLC)

การทำ TLC เริ่มด้วยการใช้แผ่น TLC Silica gel 60 F 254 เป็นวัฏภาคหนึ่ง จากนั้นเตรียมสารสกัดขลุ้เพื่อนำไปแต้ม (spotting) ลงบนแผ่น TLC ให้ห่างจากปลายด้านล่างขึ้นมาประมาณ 0.5-1 เซนติเมตรนำแผ่น TLC ไปจุ่มลงในขวดแก้วที่มีฝาปิดมิดชิดซึ่งมีตัวทำละลายอยู่ ชนิดของส่วนผสมตัวทำละลายที่ใช้เป็นวัฏภาคเคลื่อนที่ แสดงดังตารางที่ 3-7 ตรวจสอบผลโดยการมองด้วยตาเปล่า และนำไปส่องด้วย UV ที่ความยาวคลื่น 256 นาโนเมตร

จากการตรวจวัดเชิงคุณภาพของสารประกอบโพลีฟีนอลชนิดต่างๆ โดยวิธีโครมาโตกราฟีแบบชั้นบางของสารสกัดเอทานอลจากชาใบขลุ้จากทั้ง 3 จังหวัด โดยวิธีนี้จะขึ้นอยู่กับความสามารถในการละลายของสารตัวอย่างในตัวทำละลายและความสามารถในการดูดซับของตัวดูดซับที่มีต่อสารตัวอย่าง เช่น สารตัวอย่างบางชนิดเมื่อนำมาแยกด้วยวิธี TLC แล้วสามารถมองเห็นด้วยตาเปล่า เช่น ชาร์ลโคล ออโรน และแอนโธไซยานิน เป็นต้น แต่สารบางชนิดจะมองเห็นได้เมื่อนำไปส่องด้วยแสง UV เช่น ฟลาโวนอล และชาร์ลโคล หรือสารบางชนิดจะมองเห็นได้เมื่อนำไปอังกับไอแอมโมเนียแล้วส่องด้วยแสง UV เช่น ฟลาโวนอล โกลโคไซด์ ฟลาโวน ฟลาวาโนน และสารเคเตซิน ซึ่งสารเหล่านี้จัดเป็นสารประกอบโพลีฟีนอล จากตารางที่ 3-7 ทำการทดสอบในสภาวะของระบบตัวทำละลายที่แตกต่างกัน เช่น ฟลาโวน-โอ-ไกลโคไซด์ ใช้คลอโรฟอร์ม:เอทิลอะซิเตต:อะซีโตน ในอัตราส่วน 5:1:4 แอนโธไซยานิน ดีนส์ ใช้เอทิลอะซิเตต:กรดฟอร์มิก: 2M กรดไฮโดรคลอริก ในอัตราส่วน 85:6:9 จะเห็นได้ว่าเมื่อนำสารตัวอย่างมาแยกด้วยวิธี TLC ในแต่ละสภาวะ เมื่อนำไปอังกับไอแอมโมเนียจะปรากฏสีส้มแดง ซึ่งอาจจะเป็นไปได้ว่าประกอบด้วยสารออโรน อีกทั้งเมื่อนำไปอังกับไอแอมโมเนียแล้วส่องด้วยแสงอัลตราไวโอเลตพบการเรืองแสงสีเหลืองบนแผ่น TLC แสดงว่าสารตัวอย่างอาจจะประกอบด้วยสารฟลาโวนอล โกลโคไซด์และฟลาโวน จากผลดังกล่าวแสดงว่า สารสกัดเอทานอลจากชาใบขลุ้มีองค์ประกอบเป็นสารประกอบโพลีฟีนอลจำพวกฟลาโวนอยด์ ฟลาโวนอล และฟลาโวน-โอ-ไกลโคไซด์ ดังนั้นจึงสามารถสรุปได้ว่าสารสกัดเอทานอลจากชาใบขลุ้มีสารประกอบโพลีฟีนอลเป็นองค์ประกอบ

ตารางที่ 3-7 การตรวจวัดสารโพลีฟีนอลด้วยวิธีโครมาโตกราฟีแบบชั้นบาง (thin layer chromatography, TLC)

ชนิดของสารฟลาโวนอยด์	ผลการทดสอบ
<p>1. ฟลาโวน-โอ-ไกลโคไซด์, ฟลาโวน ซี-ไกลโคไซด์, ฟลาโวนอล โอ-ไกลโคไซด์</p> <p>ระบบตัวทำละลาย (คลอโรฟอร์ม:เอธิลอะซิเตต:อะซีโตน)</p>	<p>1. เมื่อส่องด้วยแสงอัลตราไวโอเล็ต</p>  <p>2. นำไปอังกับไอแอมโมเนีย</p>  <p>3. อังกับไอแอมโมเนียแล้วส่องด้วยแสงอัลตราไวโอเล็ต</p> 
<p>2. ฟลาวาโนน, ฟลาโวนอล, ฟลาโวนอยด์ อะกลัย-โคนที่มีขั้วสูง</p> <p>ระบบตัวทำละลาย (เบนซีน:ไพรีดีน:แอมโมเนีย)</p>	<p>1. ส่องด้วยแสงอัลตราไวโอเล็ต</p> 

ชนิดของสารฟลาโวนอยด์	ผลการทดสอบ
	<p data-bbox="885 247 1153 283">2. นำไปอังกับไอแอมโมเนีย</p> <div data-bbox="657 304 1477 682">  </div> <p data-bbox="755 730 1282 766">3. อังกับไอแอมโมเนียแล้วส่องด้วยแสงอัลตราไวโอเล็ต</p> <div data-bbox="690 798 1380 1155">  </div>

บทที่ 4

อภิปราย และสรุปผลการทดลอง

4.1 อภิปรายผลการทดลอง

ในการศึกษานี้ได้นำชาใบชู่ที่ซื้อมาจากจังหวัดสมุทรสาคร จังหวัดอุดรธานี และจังหวัดจันทบุรี ในช่วงเดือนตุลาคม-พฤศจิกายนของปี 2561 มาทำการป่นเป็นผง พบว่าผงของชาใบชู่แต่ละพื้นที่มีสีที่แตกต่างกันโดยผงของชาใบชู่จากจังหวัดสมุทรสาครจะมีสีเขียวอ่อน ลักษณะจะเหมือนผงชาเขียว ผงของชาใบชู่ที่ซื้อมาจากจังหวัดอุดรธานีจะมีสีน้ำตาลอ่อน และชาใบชู่ที่ซื้อมาจากจังหวัดจันทบุรีจะมีสีน้ำตาลเข้ม เนื่องจากกระบวนการแปรรูปจากที่แตกต่างกัน คือ ชาใบชู่จากสมุทรสาครจะมีกรรมวิธีในการนำใบชู่สดมาตากแดด อบ และคั่ว ส่วนชาใบชู่ที่ซื้อจากจังหวัดอุดรธานีจะมีกรรมวิธีในการแปรรูปคือ นำใบชาสดมาคั่วเพียงอย่างเดียว และชาใบชู่ที่ซื้อจากจังหวัดจันทบุรี จะมีกรรมวิธีในการแปรรูปคือ อบและคั่ว หลังจากนั้นจะนำผงชาใบชู่ไปสกัดด้วยน้ำและเอทานอลในอัตราส่วน 1:10 แล้วนำไประเหยเอทานอลออก และทำให้เยือกแข็งแบบสุญญากาศ เก็บส่วนสกัดไว้ที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จากขั้นตอนการสกัดสารนั้นพบว่า %yield ที่ได้หลังจากการสกัดแล้วของชาใบชู่ทั้งสองส่วนสกัดสามพื้นที่นั้นแตกต่างกัน โดยชาชู่จากจังหวัดอุดรธานีส่วนสกัดน้ำและเอทานอล ได้น้ำหนักสารสกัดมากที่สุด คือ 10.86 และ 70.09 กรัม และมี %yield มากที่สุดคือ 5.43 และ 34.45% ตามลำดับ โดยที่น้ำหนักของสารสกัดที่แตกต่างนี้อาจขึ้นอยู่กับกระบวนการเก็บพืช การแปรรูปพืช โดยขั้นตอนการแปรรูปใบชู่ให้เป็นใบชาชู่ที่แตกต่างกัน โดยใช้ตัวทำละลายที่แตกต่างกัน เวลาที่ใช้สกัด อุณหภูมิในการสกัด และคุณสมบัติทางเคมีของสารออกฤทธิ์ที่มีอยู่ในสารสกัดที่แตกต่างกัน

ชาชู่ทั้งสองส่วนสกัดสามพื้นที่ออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ โดยที่ส่วนสกัดน้ำของชาใบชู่จากสมุทรสาคร และส่วนสกัดเอทานอลของชาใบชู่จากจังหวัดจันทบุรีมีฤทธิ์กำจัดอนุมูลอิสระ DPPH สูงที่สุด ที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะปัจจัยทางสภาพแวดล้อมมีผลต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ และขั้นตอนการแปรรูปชาใบชู่ที่อาจทำให้สูญเสียสารพฤกษเคมีไปบางส่วน อีกทั้งยังพบว่าความสามารถในการกำจัดอนุมูล DPPH เพิ่มขึ้นตามความเข้มข้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของกรองจันทร์ รัตนประดิษฐ์ และสมจิตต์ ปาละภาค (2557) ที่ทดสอบกิจกรรมการกำจัดอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH ตัวอย่างที่นำมาทดสอบ ได้แก่สารสกัดจากใบชู่สด สารสกัดจากใบชู่ตากแห้ง และสารสกัดจากใบชู่อบที่ผ่านการสกัดด้วยเอทานอลร้อยละ 70 และ 90 ปริมาตร 5, 10 และ 50 เท่า (ปริมาตรต่อน้ำหนักใบชู่สด) พบว่า สารสกัดจากใบชู่สดในทุกการสกัด มีความสามารถในการกำจัด

อนุมูล DPPH ซึ่งมีค่าไม่แตกต่างกัน ส่วนสารสกัดจากใบขลุ่ยตากแห้งที่สกัดด้วยเอทานอลร้อยละ 70 มีความสามารถในการกำจัดอนุมูล DPPH ดีกว่าที่สกัดด้วยเอทานอลร้อยละ 90 ของทุกปริมาณการสกัด และสำหรับสารสกัดจากใบขลุ่ยอบที่สกัดด้วยเอทานอลร้อยละ 70 ปริมาตร 50 และ 10 เท่า (ปริมาตรต่อน้ำหนักใบขลุ่ยสด) มีความสามารถในการกำจัดอนุมูล DPPH ดีที่สุด ให้ค่าเท่ากับ 66.07 ± 2.53 และ 57.46 ± 2.59 มิลลิกรัมสมมูลของโทรลอกซ์ต่อกรัม ซึ่งจะสังเกตเห็นได้ว่าขั้นตอนการแปรรูปชาใบขลุ่ยที่แตกต่างกันมีผลต่อฤทธิ์ในการกำจัดอนุมูล DPPH และเมื่อเทียบกับสารมาตรฐานวิตามินซีจะเห็นว่า แม้ว่าชาขลุ่ยสองส่วนสกัดทั้งสามพื้นที่จะมีฤทธิ์กำจัดอนุมูล DPPH ที่ดี แต่ก็ยังน้อยกว่าสารมาตรฐานวิตามินซี ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Srisook et al. (2012) ที่พบว่าส่วนสกัดน้ำของชาใบขลุ่ยจากจังหวัดจันทบุรีมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระน้อยกว่าวิตามินซี โดยมีค่า EC_{50} ของชาขลุ่ยเท่ากับ $23.8 \pm 1.0 \mu\text{g/ml}$ ในขณะที่วิตามินซีมีค่า EC_{50} เท่ากับ $13.0 \pm 0.2 \mu\text{g/ml}$ ซึ่งวิตามินซีมีฤทธิ์กำจัดอนุมูล DPPH ที่ดีกว่า

การทดสอบความสามารถในการรีดิวซ์ซึ่งเป็นการทดสอบความสามารถของการให้อิเล็กตรอนในปฏิกิริยาออกซิเดชัน-รีดักชันของสารตัวอย่างโดยเป็นการทดสอบความสามารถของสารตัวอย่างในการรีดิวซ์สารประกอบเชิงซ้อน Fe^{3+} /Ferric cyanide ไปเป็นรูป Fe^{2+} /Ferrous cyanide ติดตามปริมาณ Fe^{2+} โดยการเกิด Perl's Prussian blue ที่ 700 นาโนเมตร (Senevirathne et al., 2006) ซึ่งจากงานวิจัยนี้ใช้ความเข้มข้นที่ 0.5 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร เพื่อหาความสามารถในการรีดิวซ์ของส่วนสกัดน้ำและเอทานอลของชาใบขลุ่ยจังหวัดสมุทรสาคร ชาใบขลุ่ยจังหวัดอุดรธานี และชาใบขลุ่ยจากจังหวัดจันทบุรี ซึ่งจะเห็นได้ว่าความสามารถการรีดิวซ์ในส่วนสกัดเอทานอลของชาใบขลุ่ยจากจังหวัดสมุทรสาคร ชาใบขลุ่ยจากจังหวัดอุดรธานี และชาใบขลุ่ยจากจังหวัดจันทบุรี มีค่าเท่ากับ 33.60 ± 0.01 , 80.39 ± 0.00 และ 50.69 ± 0.02 มิลลิกรัมสมมูลของกรดแกลลิกต่อกรัมส่วนสกัด ตามลำดับ แสดงให้เห็นว่าส่วนสกัดเอทานอลของชาใบขลุ่ยจากจังหวัดอุดรธานีนั้นมีความสามารถในการให้อิเล็กตรอนได้ดี ซึ่งผลที่เป็นเช่นนี้อาจเกี่ยวเนื่องมาจากสารฟลาโวนอยด์ที่มีอยู่ในใบขลุ่ยแต่ละพื้นที่แตกต่างกัน แต่จากงานวิจัยของ Srisook et al. (2012) พบว่าน้ำชาขลุ่ยจากจังหวัดจันทบุรีมีความสามารถในการรีดิวซ์ที่ดีซึ่งอยู่ที่ 185.2 ± 2.3 มิลลิกรัมสมมูลของกรดแกลลิกต่อกรัมของส่วนสกัด

การหาปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมและฟลาโวนอยด์รวมในส่วนสกัดจากใบชาขลุ่ย 3 พื้นที่สองส่วนสกัดที่ความเข้มข้น 1 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร โดยการคำนวณปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมจากกราฟมาตรฐานของสารละลายกรดแกลลิก พบว่า ส่วนสกัดเอทานอลของชาใบขลุ่ยจังหวัดอุดรธานีมีสารประกอบฟีนอลรวมสูงที่สุดคือเท่ากับ 134.91 ± 0.01 มิลลิกรัมสมมูลของกรดแกลลิกต่อกรัมของส่วนสกัด และจากการคำนวณหาปริมาณฟลาโวนอยด์รวมที่ได้จากกราฟมาตรฐานของสารละลายเคอร์เซติน พบว่า ส่วนสกัดเอทานอลของชาใบขลุ่ยสมุทรสาครมีฟลาโวนอยด์รวมสูงที่สุดคือ 849.39 ± 0.00 มิลลิกรัมสมมูลของเคอร์เซตินต่อกรัมของส่วนสกัด ที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นผลมาจากการระเหยของน้ำในชาใบขลุ่ยในระหว่างการเก็บเป็นเวลานาน อุณหภูมิ แสงแดด และสภาพอากาศ

นอกจากนี้ยังมีปัจจัยต่างๆ เป็นจำนวนมากที่ส่งผลต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลในพืช เช่น ระยะเวลาการเก็บ สภาพของสิ่งแวดล้อมที่ปลูก กระบวนการแปรรูป และการเก็บเป็นเวลานานซึ่งอาจจะส่งผลต่อการสลายตัวของ สารประกอบในกลุ่มนี้ (ชัชวีน เพชรเลิศ, 2557) อีกทั้งจากงานวิจัยเมื่อเปรียบเทียบปริมาณฟีนอลรวมกับ ฟลาโวนอยด์รวมทั้ง 3 พื้นที่ พบว่าปริมาณฟลาโวนอยด์รวมจะสูงกว่าปริมาณฟีนอลรวม ในบรรดาสารประกอบฟีนอล ต่างๆ นั้น สารในกลุ่มฟลาโวนอยด์เป็นสารประกอบฟีนอลที่มีมากที่สุดและมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระที่ค่อนข้างดี ที่สำคัญคือสารประกอบเหล่านี้สามารถหยุดปฏิกิริยาลูกโซ่ที่เป็นผลมาจากอนุมูลอิสระได้ (free radical chain reaction) (ชัชวีน เพชรเลิศ, 2557) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Andarwulan et al. (2010) ที่พบว่าในขลุ้มี สารประกอบฟลาโวนอยด์อยู่เป็นจำนวนมาก และเมื่อนำทดสอบเชิงคุณภาพทั้งการทดสอบด้วยน้ำยาทดสอบต่างๆ รวมทั้งการทดสอบด้วยวิธี TLC ผลปรากฏว่า ในสารสกัดเอทานอลจากขาใบขลุ้จากทั้ง 3 จังหวัดเมืองค้ประกอบ ของสารประกอบฟีนอลในกลุ่มฟลาโวน ฟลาโวนอล แชนโทน และแทนนิน อีกทั้งยังมีสารฟลาโวน-โอ-ไกลโคไซด์ ฟลาโวน ซี-ไกลโคไซด์ ฟลาโวนอล โอ-ไกลโคไซด์ นอกจากนี้ยังพบฟลาโวนโนน ฟลาโวนอล และฟลาโวนอยด์ อะ โกลโคินที่มีขั้วสูง ซึ่งสารเหล่านี้ล้วนแต่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระทั้งสิ้น

จากการศึกษาของ Traithip (2005) พบว่า สารสกัดของใบขลุ้มีฤทธิ์ต้านออกซิเดชันได้ดี โดยมีค่า EC_{50} เท่ากับ 6.92 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร เมื่อนำสารสกัดมาแยกสารสำคัญและพิสูจน์โครงสร้างด้วยวิธีสเปกโตรสโคปี พบว่ามีโมเลกุลของ quercetin (5,7,3',4' tetrahydroxy -flavonol) ซึ่งสามารถวัดค่า EC_{50} เท่ากับ 1.69 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร เช่นเดียวกันกับการศึกษาของ Andarwulan et al. (2010) ได้ตรวจสอบปริมาณฟลาโวนอยด์จากพืชต่างๆ ในประเทศอินโดนีเซีย พบว่า ขลุ้มีปริมาณสารฟลาโวนอยด์คิดเป็น 6.39 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม โดยเป็นสาร quercetin ประมาณ 81 เปอร์เซ็นต์ ส่วนที่เหลือเป็นสาร myricetin และสอดคล้องกับรายงาน ของ Suriyaphan (2014) ที่พบว่าใบขลุ้มีปริมาณฟลาโวนอยด์สูงกว่าปริมาณฟีนอลรวม อีกทั้งใบขลุ้มี สารประกอบฟีนอล ได้แก่ กรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก และมีสารประกอบฟลาโวนอยด์ คือ quercetin, kaempferol, myricetin ซึ่งสารเหล่านี้อาจมีมากน้อยแตกต่างกันตามความอุดมสมบูรณ์ของดิน สภาพภูมิอากาศ ทำให้ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของขลุ้ทั้งสามพื้นที่นั้นแตกต่างกัน มีรายงานวิจัยพบว่าการตรวจสอบสารฟีนอลิก ทั้งหมดของสารสกัดจากใบขลุ้ด้วยความร้อน โดยใช้อุณหภูมิและอุปกรณ์ที่แตกต่างกัน การสกัดใบขลุ้ด้วยน้ำร้อนที่ อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 10 นาทีที่มีปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดสูงที่สุดคือ 66.92 ± 2.21 มิลลิกรัมสมมูลกรดแกลลิกต่อกรัมตัวอย่าง โดยการสกัดใบขลุ้ด้วยเครื่องชงกาแฟอัตโนมัติด้วยแรงดันที่สกัดผ่านหัว ชงเป็นเวลา 40 วินาทีที่มีปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดต่ำที่สุดคือ 9.29 ± 0.88 มิลลิกรัมสมมูลกรดแกลลิก ต่อกรัมตัวอย่าง และสารสกัดที่สกัดด้วยเครื่องชงกาแฟแบบหยดมีปริมาณของสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดเท่ากับ 29.51 ± 0.17 มิลลิกรัมสมมูลกรดแกลลิกต่อกรัมตัวอย่าง ซึ่งพบว่าอุณหภูมิและอุปกรณ์การสกัดที่ต่างกันมีผลต่อ ปริมาณฟีนอลิก (กรองจันทร์ รัตนประดิษฐ์ และสมจิตต์ ปาละภาศ, 2557)

4.2 สรุปผลการทดลอง

จากการทดลองพบว่าส่วนสกัดเอทานอลของชาใบชู่จากจังหวัดจันทบุรีมีฤทธิ์ในการกำจัดอนุมูล DPPH ดีกว่าส่วนสกัดเอทานอลของชาชู่จากอีกสองจังหวัด และความสามารถในการรีดิวซ์ของส่วนสกัดเอทานอลจากจังหวัดจันทบุรีก็ยังคงมีมากกว่าส่วนสกัดเอทานอลของชาชู่จากจังหวัดสมุทรสาคร และจังหวัดอุดรธานี และส่วนสกัดเอทานอลของชาชู่จากจังหวัดจันทบุรีพบว่ามีปริมาณฟีนอลรวมและฟลาโวนอยด์รวมใกล้เคียงกับส่วนสกัดเอทานอลของชู่จากจังหวัดสมุทรสาครที่มีปริมาณมากที่สุด แต่ส่วนสกัดที่มาจากจังหวัดอุดรธานีนั้นค่อนข้างจะน้อยกว่าสองส่วนสกัดที่กล่าวมาแล้ว ทั้งหมดนี้อาจเนื่องจากพื้นที่ในการปลูกแตกต่างกันจึงทำให้พืชได้รับสารอาหารที่แตกต่างกัน รวมถึงขั้นตอนของการผลิตใบชาที่แตกต่างกัน หรือการเก็บใบชู่มาแปรรูปในเวลาที่แตกต่างกัน อุณหภูมิในการสกัด เวลาในการสกัด จึงทำให้ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ปริมาณฟีนอลรวมและฟลาโวนอยด์รวมนั้นแตกต่างกันตามไปด้วย

รายงานสรุปการเงิน

ทุนอุดหนุนการวิจัย งบประมาณเงินรายได้ (เงินอุดหนุนจากรัฐบาล)

มหาวิทยาลัยบูรพา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 (งบบูรณาการวิจัยและนวัตกรรม)

ฤทธิ์ด้านอนุมัติสรรและสารพฤษเคมีของสารสกัดจากขลุ้ในพื้นที่ต่างๆ ของประเทศไทย

ชื่อหัวหน้าโครงการวิจัยผู้รับทุน / ผู้วิจัย ดร.ชัชวิน เพชรเลิศ

รายงานในช่วงตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2561 ถึงวันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2563

ระยะเวลาดำเนินงาน 1 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2561 ถึงวันที่ 31 กันยายน 2562

รายจ่าย

หมวด	รายจ่ายสะสม จากรายงาน ครั้งก่อน	ค่าใช้จ่าย งวดปัจจุบัน	รวมรายจ่าย สะสมจนถึง งวดปัจจุบัน	งบประมาณ รวมทั้งโครงการ	คงเหลือ (หรือเกิน)
1. ค่าตอบแทน	20,000.00	20,000.00	40,000.00	40,000.00	0.00
2. ค่าวัสดุ	78,212.09	218,935.27	297,147.36	168,690.00	-128,457.36
3. ค่าใช้สอย	39,018.57	6,131.39	45,149.96	155,000.00	109,850.04
4. อุดหนุนสถาบัน	20,205.00	16,164.00	36,369.00	40,410.00	4,041.00
รวม	157,435.66	261,230.66	418,666.32	404,100.00	-14,566.32

รายรับ

จำนวนเงินที่ได้รับ

งวดที่ 1	181,845 บาท	เมื่อ 22 มกราคม 2562
งวดที่ 2	145,476 บาท	เมื่อ 30 กรกฎาคม 2562
รวม	327,321 บาท	



หัวหน้าโครงการวิจัยผู้รับทุน

เจ้าหน้าที่การเงินโครงการงานวิจัย

บรรณานุกรม

- กรรณกร รุ่งเรืองบุรณะกุล, กรรณิการ์ เทพมงคล. (2555). ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดผักพื้นบ้านจากโครงการพัฒนาป่าชุมชนบ้านอ่างเอ็ด (มูลนิธิชัยพัฒนา) จังหวัดจันทบุรี. ปรินูญานิพนธ์. ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- กรองจันทร์ รัตนประดิษฐ์, สมจิตต์ ปาละภาศ. (2557). การตรวจสอบฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาใบขลุ่ยและผลของระยะเวลาการเก็บรักษาต่อความสามารถในการออกฤทธิ์. รายงานวิจัยสนับสนุนโดย งบประมาณแผ่นดิน ประจำปี พ.ศ. 2556-2557 จากมหาวิทยาลัยบูรพา.
- โกศล กฤษณาพรณ, ดนัย กลิ่นพะกา, พิทักษ์ เชียงกา. (2548). การศึกษาการสกัดสารจากขมิ้นชันโดยใช้ตัวทำละลาย. ปรินูญานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ขวัญหทัย รัตนสร้อย. (2555). ผลของตัวทำละลายในสารสกัดต่อฤทธิ์การกำจัดอนุมูลอิสระ และการต้านไทโรซิเนสของใบขลุ่ย. ปรินูญานิพนธ์. ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา ร่วมกับสมาคมเพื่อการวิจัยอนุมูลอิสระไทย. (2555). *คู่มือการประชุมปฏิบัติการเรื่องเทคนิคในการตรวจวัดอนุมูลอิสระ สารต้านอนุมูลอิสระ และดัชนีภาวะเครียดออกซิเดชัน*. พิมพ์ครั้งที่ 1. บริษัท นพบุรีการพิมพ์ จำกัด : เชียงใหม่.
- จรีวรรณ พุ่มพินิจ, สุรีย์ฉาย วงศ์หล้า. (2555). ฤทธิ์ต้านออกซิเดชันจากส่วนสกัดน้ำพืชพื้นบ้านทั้ง 7 ชนิดในโครงการพัฒนาป่าชุมชนบ้านอ่างเอ็ด (มูลนิธิชัยพัฒนา) จังหวัดจันทบุรี. ปรินูญานิพนธ์. ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- จุไรพร หาญณรงค์, สุภาวดี ไกรมาตย์. (2555). ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระหลังผ่านการย่อยของสารสกัดพืชพื้นบ้านจากโครงการพัฒนาป่าชุมชนบ้านอ่างเอ็ด (มูลนิธิชัยพัฒนา) จังหวัดจันทบุรี. ปรินูญานิพนธ์. ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- เจนจิรา จิรัมย์, ประสงค์ สีหานาม. (2554). อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระ: แหล่งที่มาและกลไกการเกิดปฏิกิริยา. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาฬสินธุ์*, 1, 59-70.

- ชัชวิน เพชรเลิศ. (2557). การยับยั้งปฏิกิริยาออกซิเดชันของไขมันและฤทธิ์ยับยั้งการก่อกลายพันธุ์ของน้ำชาขลุ่
โครงการวิจัยประเภทงบประมาณเงินรายได้จากเงินอุดหนุนรัฐบาล (งบประมาณแผ่นดิน) ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. 2557. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- เชิดชัย เจียรนวนนท์. (2554). *สมุนไพรในป่าฝน เล่ม 1*. โรงพิมพ์ไทยรายวัน: กรุงเทพมหานคร.
- โชติอนันต์ อินทุไสตรระกุล, (2551). *สมุนไพรไทย สำหรับงานสาธารณสุขมูลฐาน*. พิมพ์ครั้งที่ 1. ดวงกลม พับลิช
ซิ่ง: กรุงเทพมหานคร.
- ฐิติกานต์ ปัญญาใหญ่. (2551). กิจกรรมต้านออกซิเดชันของสาหร่ายเต่า *Spirogyra neglecta* (Hassall) Kutzling.
ปริญญาานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาเภสัชวิทยา คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุหรัน พันธุ์สุวรรณค์. (2556). การตรวจวัดอนุมูลอิสระ สารต้านอนุมูลอิสระ และดัชนีความเครียดออกซิเดชัน.
วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 21(3), 276-284.
- มานิช วามานนท์, เพ็ญภา ททรัพย์เจริญ. (2540). บรรณาธิการ. *ยาสมุนไพรสำหรับงานสาธารณสุขมูลฐาน*.
พิมพ์ครั้งที่ 2. ม.ป.ท. องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- ศศิธร อุทธรี่. (2549). ฤทธิ์ต้านอนุมูลออกซิเดชัน และปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมของส่วนสกัดจากต้นเร่ว
หอมและว่านสาวหลง. ปริญญาานิพนธ์. ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ศรีวัฒนา ทรงจิตสมบุญ. (2548). สารต้านอนุมูลอิสระ จำเป็นต่อร่างกายอย่างไร. *นิตยสารหมอชาวบ้าน*,
27(361), 27-31.
- อุไรวรรณ พรทวิวุฒิ เคอแรน. (2552). การเกิดอนุมูลอิสระ และความเกี่ยวข้องกับการเกิดมะเร็ง. *วารสารชมรม
ฟื้นฟูสุขภาพผู้ป่วยโรคมะเร็งแห่งประเทศไทย*, 11, 15-22.
- โอภา วัชระคุปต์, ปรีชา บุญจง, จันทนา บุญยะรัตน์, มาลีรักษ์ อัตนสินทอง. (2550). *สารต้านอนุมูลอิสระ*. พิมพ์
ครั้งที่ 2. นิวไทยมิตรการพิมพ์: กรุงเทพมหานคร.
- Andarwulan, N., Batari, R., Sandrasari, D.A., Bolling, B., & Wijaya, H. (2010). Flavonoid content and
antioxidant activity of vegetables from Indonesia. *Food Chemistry*, 121, 1231–1235.
- Bast, A., Haeren, G., & Doelmen, C. (1991). Oxidants and antioxidants: state of art. *American
Journal of Medicine*, 91, 2-13.
- Biswas, R., Dasgupta, A., Mitra, A., Roy, S.K., Dutta, P.K., Achari, B., Dastidar, S.G., & Chatterjee, T.K.
(2005). Isolation, purification and characterization of four pure compounds from the root

- extract of *Pluchea indica* (L.) Less. and the potentiality of the root extract and the pure compounds for antimicrobial activity. *European Bulletin of Drug Research*, 13, 63-70.
- Gressier, B., Lebegue, S., Brunet, C., Luyckx, M., Dine, T., Cazin, M., & Cazin, J.C. (1994). Pro-oxidant properties of methotrexate: evaluation and prevention by an antioxidant drug. *Pharmazie*, 49(9), 679-681.
- Halliwell, B., Aeschbach, R., Loliger, J., & Aruoma, O.I. (1995). The characterization of antioxidants. *Food and Chemical Toxicology*, 33, 601-617.
- Halliwell, B., & Gutteridge, J.M.C. (1999). Free radical in biology and medicine. *Food Chemistry*, 49, 51-67.
- Kim, D.O., Jeong, S.W., & Lee, C.Y. (2003). Antioxidant capacity of phenolic phytochemicals from various cultivars of plums. *Food Chemistry*, 81, 321-326.
- Mukhopadhyay, S., Cordell, A.G., & Ruangrunsi, N. (1983). Traditional medicinal plants of Thailand. IV. 3-(2',3'-Diacetoxy-2'-methyl butyryl)-cuautehmone from *Pluchea indica*. *Journal of Natural Products*, 46, 671-674.
- Nawar, W.W. (1996). Lipid. In Fennema O.R. (editor). *Food Chemistry*. Marcel Dekker. New York. pp. 210-243.
- Noridayu, A.R., Hii, Y.F., Faridah, A., Khozirah, S., & Lajis, N. (2011). Antioxidant and anti-acetylcholinesterase activities of *Pluchea indica* Less. *International Food Research Journal*, 18(3), 925-929.
- Pietta, P.G. (2000). Flavonoids as antioxidants. *Journal of Natural Product*, 63, 1035-1042.
- Senevirathne, M., Kim, S.H., Siriwardhana, N., Ha, J.H., Lee, K.W., & Jeon, Y.J. (2006). Chelating, reducing power and lipid peroxidation inhibition. *International Journal of Food Science and Technology*, 12(1), 27-38.
- Sies, H., Stahl, W., & Sundquist, A. (1992). Antioxidant functions of vitamins, vitamin E and C, beta-carotene and other carotenoids. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 368, 7-19.

- Srisook, K., Buapool, D., Boonbai, R., Simmasut, P., Charoensuk, Y., & Srisook, K. (2012). Antioxidant and anti-inflammatory activities of hot water extract from *Pluchea indica* Less herbal tea. *Journal of Medicinal Plants Research*, *23*, 4077-4081.
- Suriyaphan, O. (2014). Nutrition, health benefits and applications of *Pluchea indica* (L.) Less leaves. *Mahidol University Journal of Pharmaceutical Sciences*, *41*(4), 1-10.
- Traithip, A. (2005). Phytochemistry and antioxidant activity of *Pluchea indica*. Master's thesis. Pharmacognosy. Faculty of Graduate Studies. Mahidol University.
- Uchiyama, T., Miyase, T., Ueno, A., & Usmanghani, K. (1989). Terpenic glycosides from *Pluchea indica*. *Phytochemistry*, *28*, 3369-3372.
- Uchiyama, T., Miyase, T., Ueno, A., & Usmanghani, K. (1991). Terpene and lignan glycosides from *Pluchea indica*. *Phytochemistry*, *30*, 655-657.
- Valacchi, G., Pagnin, E., Corbacho, A., Olano, E., Davis, P., Packer, L., & Cross, C. (2004). In vivo ozone exposure induces antioxidant stress-related responses in murine lung and skin. *Free Radical Biology and Medicine*, *36*, 673-681.
- Voest, E.E., Vreugdenhil, G., & Marx, J. (1994). Iron chelating agents in non-iron overload conditions. *Annals of Internal Medicine*, *120*, 490-499.
- Zhang, X., Huang, H., Yang, T., Ye, Y., Shan, J., Yin, Z., & Luo, L. (2010). Chlorogenic acid protects mice against lipopolysaccharide-induced acute lung injury. *Journal of Medicinal Plants Research*, *41*, 746-752.