ชื่องานวิจัย

ฤทธิ์ด้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากใบและรากกระพังโหม

ผู้วิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คร. สุนันท์ บุตรศาสตร์

นางสาวอรุณรัตน์ อุทัยคู

คณะ

เทค ใน โลยีการเกษตร

มหาวิทยาถัย

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ទី

2553

บทคัดย่อ

การศึกษาฤทธิ์ด้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากใบและรากกระพังโหม โดยศึกษาผลของ
วิธีการทำแห้งและชนิดของตัวทำละลายที่มีต่อฤทธิ์การด้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากใบและราก
กระพังโหม ตัวอย่างใบและรากกระพังโหมที่ผ่านการทำแห้งต่างกัน คือ ผึ่งลมที่อุณหภูมิห้อง การ
อบในดู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส นาน 6 ชั่วโมง และทำแห้งแบบเยือกแข็ง ตัวอย่าง
แห้งถูกสกัดด้วยตัวทำละลายต่างกัน คือ น้ำ และสารละลาย 70% เอทานอลผลการวิจัย พบว่า สาร
สกัดจากใบกระพังโหมมีฤทธิ์การด้านอนุมูลอิสระสูงกว่าสารสกัดจากรากกระพังโหม สารสกัดด้วย
70% เอทานอล มีปริมาณสารประกอบฟืนอลิกทั้งหมด และฤทธิ์การด้านอนุมูลอิสระสูงกว่าสารสกัด
ด้วยน้ำ และกระพังโหมที่ผ่านการทำแห้งแบบเยือกแข็ง จะมีปริมาณสารประกอบฟืนอลิกทั้งหมด
และฤทธิ์การด้านอนุมูลอิสระสูงกว่าตัวอย่างที่ทำแห้งโดยวิธีอื่น ๆ นอกจากนี้ยังพบว่า ปริมาณ
สารประกอบฟืนอลิกในสารสกัดของใบกระพังโหมมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับกิจกรรมการยับยั้ง
อนุมูลอิสระ DPPH และ ABTS โดยมีสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ เท่ากับ 0.877 และ 0.962 ตามลำดับ
ในขณะที่ปริมาณสารประกอบฟินอลิกในสารสกัดจากรากกระพังโหมมีความสัมพันธ์ เข่ากับ 0.988

จากผลการวิจัยสรุปได้ว่า วิธีการทำแห้งแบบเยือกแข็งจะเป็นวิธีที่เหมาะสมในการเตรียม ตัวอย่างใบและรากกระพังโหม และการสกัดด้วยสารละลาย 70% เอทานอลทำให้สารสกัดมีปริมาณ สารประกอบฟืนอลิกและมีฤทธิ์ในการด้านอนุมูลอิสระสูงที่สุด

คำสำคัญ: วิธีการทำแห้ง การสกัด ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ สารประกอบฟืนอลิก กระพังโหม

Title Antioxidant Activities of Crude Extracts from Leaf and Root of Krapranghom

(Paederia foetida Linn.)

Researchers Assistant Professor Dr. Sunan Butsat

Miss Aroonrat Uthaiku

Faculty Agricultural Technology

University Rajabhat Mahasarakham

Year 2010

Abstract

Study on the antioxidant activities of crude extracts from leaf and root of Krapranghom (*Paederia foetida* Linn.). Study on the effect of drying methods and extraction solvent on the antioxidant activities of crude extracts from leaf and root of Krapranghom. Samples were dried using these following conditions: air shed drying at room temperature overnight, hot air-drying in an oven at 50 °C for 6 hours and freezing drying. All dried samples were extracted with different solvents including water and 70% (v/v) ethanol. The result showed that the leaf extracts appeared to exhibit significantly higher the total phenolic content and stronger antioxidant activities than those of the root extracts. The ethanolic extracts had the higher total phenolic content and the greater antioxidant activities than those of aqueous extracts. Freeze-drying samples gave a higher total phenolic content and a greater antioxidant activity compared with those obtained from other drying methods. In addition, it was found that a significant high positive correlation was observed between TPC and antioxidant activities of leaf extracts based on DPPH (r = 0.877) and ABTS (r = 0.915). Whereas, there was a significantly high correlation between the total phenolic content and ferric reducing ability of root extracts (r = 0.988).

These results suggested that freeze-drying was the appropriate preparation method to keep the plant leaf and root for further investigating the antioxidant activity and 70% ethanol should be extracting solvent to obtain the highest total phenolic content and antioxidant activity of the extract.

KEYWORDS: drying method, extraction, antioxidant activity, phenolic compound, krapranghom