

## บทที่ 4

### ผลการวิจัย

#### 1. การสกัดใบพลู

จากการนำใบพลูสดน้ำหนัก 2 กิโลกรัม มาแช่ด้วยสารละลายเอทานอลและโพรพิลีนไกลคอล ได้ผลดังตารางที่ 4.1

**ตารางที่ 4.1** ลักษณะทางกายภาพ และเปอร์เซ็นต์ผลผลิตของสารสกัดใบพลูที่แช่ด้วยตัวทำละลาย

ชนิดของตัวทำละลาย	น้ำหนักสารสกัดหยาบ (กรัม)	เปอร์เซ็นต์ผลผลิต (%กรัมต่อน้ำหนัก)	ลักษณะทางกายภาพ
เอทานอล	270.00	13.50	เหนียว สีน้ำตาลเข้ม
โพรพิลีนไกลคอล	186.50	9.33	เหลวหนืด สีน้ำตาล

จากตารางจะเห็นได้ว่าเปอร์เซ็นต์ผลผลิตสารสกัดพลูละลายด้วยเอทานอลได้มากกว่าโพรพิลีนไกลคอล เนื่องจากพลูมีสารที่สำคัญ เช่น chavibetol, egenol, allyl pyrocatechol, hydroxylchavicol ซึ่งเป็นอนุพันธ์ของสารประกอบฟีนอลิก (Dwivedi & Tripathi, 2014) จะละลายได้ดีในตัวทำละลายอินทรีย์ เช่น เมทานอล เอทานอล อะซิโตน อีเทอร์ และเอธิลอะซิเตรต (Stalikas, 2007) โดยปกติสารสำคัญในพืชแต่ละชนิดจะมีความสามารถในการละลายในตัวทำละลายอินทรีย์ที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับความมีขั้วความสามารถในการสร้างพันธะไฮโดรเจนและการสร้างแรงดึงดูดระหว่าง โมเลกุลเป็นต้น ซึ่งพบว่าสารสกัดด้วยเอทานอลจะสกัดสารสำคัญออกมาได้ในปริมาณที่มากกว่าเนื่องจากโมเลกุลของเอทานอล ( $C_2H_5OH$ ) มีขนาดเล็กกว่าโพรพิลีนไกลคอล ( $CH_3CH(OH)CH_2OH$ ) จึงทำให้สามารถเข้าล้อมจับและสร้างพันธะไฮโดรเจนได้ดีกว่าโมเลกุลของโพรพิลีนไกลคอล (Johnson, 1999) นอกจากนั้นเปอร์เซ็นต์ผลผลิตสารสกัดพลูที่แช่ด้วยตัวทำละลายเอทานอลได้เปอร์เซ็นต์ผลผลิตมากกว่า Rugthaworn และคณะ (2010) ที่ศึกษาฤทธิ์ของสารสกัดใบพลูด้วยการสกัดเย็นด้วยเอทานอล ในการต้านเชื้อจุลินทรีย์บนเป็อนในห้องน้ำสาธารณะได้เปอร์เซ็นต์ผลผลิต 10.53 และจากการศึกษาประสิทธิภาพสารต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมในพืชในวงศ์ Pieraceae ทางเหนือประเทศอินเดีย ได้เปอร์เซ็นต์ผลผลิตการสกัดพลูด้วยละลายเอทานอลเท่ากับ  $8.1 \pm 0.95$  (Tamuly et al., 2015) แต่ได้ผลแตกต่างจาก Sukatta (2004) ที่รายงานการศึกษาสกัดใบ

พลูแห้งด้วย 95% เอทานอล สารสกัดหยาบที่ได้มีลักษณะเป็นสารเหนียว สีเขียวปนน้ำตาลเข้มและได้เปอร์เซ็นต์ผลผลิต 1.49 ซึ่งน่าจะเกิดจากการใช้ใบพลูแห้งจึงได้เปอร์เซ็นต์ผลผลิตน้อย

2. การทดสอบการยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย *S. aureus*, *P. aeruginosa*, *C. albicans* และ *E.coli* ของสารสกัดใบพลู

2.1 จากการศึกษาประสิทธิภาพของสารสกัดใบพลู ในการยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย *S. aureus*, *P. aeruginosa*, *C. albicans* และ *E. coli* ด้วยวิธี Disc diffusion technique พบว่า สารสกัดใบพลู ละลายในเอทานอลสามารถยับยั้งเชื้อแบคทีเรียที่ทำการทดสอบได้ โดยมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ดังแสดงในตารางที่ 4 แสดงบริเวณการยับยั้งการเจริญของสารสกัดใบพลูจะต้านเชื้อ *S. aureus* ได้ดีที่สุดที่ความเข้มข้นต่ำสุดที่ 12.50 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร ได้บริเวณยับยั้งเชื้อ  $2.93 \pm 0.28$  เซนติเมตร และต้านเชื้อ *E. coli* ที่ความเข้มข้นที่ 50.00 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร ได้บริเวณการยับยั้งการเจริญ  $1.33 \pm 0.05$  เซนติเมตร ความเข้มข้นที่ 100.00 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร ได้บริเวณการยับยั้งการเจริญ  $1.63 \pm 0.15$  เซนติเมตร ซึ่งได้ผลการทดลองที่ดีกว่า จากรายงานการทดสอบพืชสมุนไพรไทย มะม่วงหิมพานต์ หมรุยหอม มันปู มะเดื่ออุทุมพร ทำมั่ง กระเพรา โหระพา ชะพู มะกอก หว่า เสม็ดชุน พลู และใบว่านพญานร พบว่าสารสกัดพลูละลายในเอทานอลมีคุณสมบัติในการต้านเชื้อ *S. aureus* ความเข้มข้น 12.50 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร ได้บริเวณการยับยั้งการเจริญ เท่ากับ 2.20 เซนติเมตรและสามารถต้าน *E. coli* ที่ความเข้มข้น 50 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร และ 100 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร ได้บริเวณการยับยั้งการเจริญ 0.80 เซนติเมตรและ 1.10 เซนติเมตร ตามลำดับ (Tangpong et al., 2014) สอดคล้องกับรายงานการศึกษาพบว่าสารสกัดพลูละลายด้วยเอทานอลมีประสิทธิภาพยับยั้งเชื้อ *S. aureus* โดยมีค่า antimicrobial Index เท่ากับ 4.95 เนื่องจากสารสกัดพลู สามารถยับยั้งเชื้อ *S. aureus* ในกลุ่ม  $\beta$ -hemolytic streptococcus group A, *E. coli*, *P. aeruginosa*, *Bacillus subtilis* และ *Aspergillus niger* พบว่าสารสกัดพลูแห้งสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อที่ทำการทดสอบทุกสายพันธุ์ (Rugthaworn et al., 2010) นอกจากนี้ Khamdang และคณะ (2012) ได้พบว่าสารสกัดพลูละลายด้วยเอทานอลมีฤทธิ์ยับยั้งการเจริญของเชื้อ *E. faecalis* ที่ความเข้มข้นที่ 50 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร ได้บริเวณการยับยั้งการเจริญ  $1.24 \pm 0.01$  เซนติเมตร โดยมีค่า antimicrobial Index เท่ากับ  $1.5 \pm 0.03$  และมีการรายงานการทดลองพบว่าสารสกัดพลูละลายด้วยเอทานอลสามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อ *S. aureus* ได้ดีที่สุดได้บริเวณยับยั้งเชื้อ 2.10 เซนติเมตร รองลงมาคือ สารสกัดจากฝรั่ง ชุมเห็ดเทศ และสบู่ดำ ส่วนสารสกัดที่สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อ *E. coli* ได้ดีที่สุด คือสารสกัดจากฝรั่งมี

บริเวณยับยั้งเชื้อ 2.16 เซนติเมตร รองลงมา คือ สารสกัดพลู ชุมเห็ดเทศ และสปู่ดำได้บริเวณการยับยั้งการเจริญ 1.50 เซนติเมตร 1.43 เซนติเมตรและ 1.40 เซนติเมตรตามลำดับ (Swangarrum & Junlak, 2011) จะเห็นได้ว่าความเข้มข้นของสารสกัดที่มากกว่าจะมีค่าบริเวณการยับยั้งมากกว่าความเข้มข้นของสารสกัดที่น้อยกว่าทำให้ทราบว่าค่าบริเวณการยับยั้งการเจริญแปรผันโดยตรงกับปริมาณความเข้มข้นของสารสกัดทั้งเชื้อ *S. aureus* และ *P. aureus* (Pojananukit & Kajomcheappunngam, 2010) ส่วนสารสกัดพลูละลายด้วยโพรพิลีนไกลคอลไม่สามารถยับยั้งการเจริญเชื้อ *S. aureus*, *P. aeruginosa*, *C. albicans* และ *E. coli* ได้จากวิธีนี้ จึงได้ใช้วิธีเจือจางในอาหารเหลวร่วมด้วย พบว่าสารสกัดพลูด้วยสารละลายโพรพิลีนไกลคอลสามารถยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ได้ ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 4.2 แสดงบริเวณการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *S. aureus*, *P. aeruginosa*, *C. albicans* และ *E. coli* ของสารสกัดใบพลู

ความเข้มข้น (mg/ml)	เส้นผ่านศูนย์กลางบริเวณการยับยั้งการเจริญ (เซนติเมตร)							
	สารสกัดใบพลูละลายด้วยเอทานอล				สารสกัดใบพลูละลายด้วยโพรพิลีนไกลคอล			
	<i>S. aureus</i>	<i>P. aeruginosa</i>	<i>C. albicans</i>	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>P. aeruginosa</i>	<i>C. albicans</i>	<i>E. coli</i>
100	3.53 ± 0.10 <sup>a</sup>	1.80 ± 0.15 <sup>b</sup>	1.3 ± 0.30 <sup>bc</sup>	1.63 ± 0.15 <sup>b</sup>	0	0	0	0
50	3.51 ± 0.30 <sup>a</sup>	1.47 ± 0.10 <sup>bc</sup>	1.13 ± 0.20 <sup>bc</sup>	1.33 ± 0.05 <sup>bc</sup>	0	0	0	0
25	3.10 ± 0.28 <sup>a</sup>	0.93 ± 0.07 <sup>c</sup>	0.60 ± 0.14 <sup>c</sup>	1.03 ± 0.24 <sup>bc</sup>	0	0	0	0
12.50	2.93 ± 0.28 <sup>bc</sup>	0	0	0	0	0	0	0
6.25	0	0	0	0	0	0	0	0
3.125	0	0	0	0	0	0	0	0
1.56	0	0	0	0	0	0	0	0
เจนตาโมซิน	5.02 ± 0.23 <sup>d</sup>	4.5 ± 0.22 <sup>d</sup>	3.42 ± 0.12 <sup>a</sup>	3.2 ± 0.34 <sup>a</sup>	4.42 ± 0.24 <sup>d</sup>	3.5 ± 0.22 <sup>a</sup>	4.32 ± 0.12 <sup>d</sup>	3.12 ± 0.34 <sup>a</sup>
เอทานอล	0	0	0	0	-	-	-	-
โพรพิลีนไกลคอล	-	-	-	-	0	0	0	0

หมายเหตุ a,b,c,d แสดงถึงผลการทดลองมีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ ( $P < 0.05$ )

- ไม่ได้ทดสอบ

**ตารางที่ 4.3** การเจือจางในอาหารเหลว (Broth Dilution inhibit Bacteria) ของสารสกัดใบพลู

ความเข้มข้น (มิลลิกรัม/ มิลลิลิตร)	สารสกัดพลูละลายด้วยเอทานอล				สารสกัดพลูละลายด้วยโพรพิลีนไกลคอล			
	<i>S. aureus</i>	<i>P. aeruginosa</i>	<i>C. albicans</i>	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>P. aeruginosa</i>	<i>C. albicans</i>	<i>E. coli</i>
100	+	+	+	+	+	+	+	+
50	+	+	+	+	+	+	+	+
25	+	+	+	+	+	+	+	-
12.50	+	+	+	-	+	+	+	-
6.25	+	+	+	-	-	+	+	-
3.125	+	+	+	-	-	-	-	-
1.56	-	-	-	-	-	-	-	-
0	-	-	-	-	-	-	-	-

+ ยับยั้งเชื้อได้ (หลอดใส)

- ยับยั้งเชื้อไม่ได้ (หลอดขุ่น)

2.2 ผลการทดสอบการหาค่าความเข้มข้นต่ำสุดที่สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย (MIC) และค่าความเข้มข้นต่ำสุดในการฆ่าเชื้อแบคทีเรีย (MBC) ของสารสกัดพลู ด้วยวิธีการเจือจางในอาหารเหลว

จากผลการหาค่าบริเวณการยับยั้งการเจริญเป็นการทดสอบฤทธิ์เบื้องต้นว่าสารสกัดนั้นมีฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรียได้หรือไม่ (Pojananukit & Kajomcheappung, 2010) เพื่อเป็นการยืนยันว่าสารสกัดพลูละลายด้วยโพรพิลีนไกลคอลมีฤทธิ์ยับยั้งเชื้อได้หรือไม่ จึงทำขั้นตอนต่อไปโดยใช้วิธีเจือจางในอาหารเหลวเพื่อหา MIC ของสารสกัดใบพลู ได้ผลดังตารางที่ 5 และ 6 พบว่า สารสกัดพลูละลายด้วยโพรพิลีนไกลคอลสามารถยับยั้งเชื้อ *C. albicans* ที่สุดโดยให้ค่า MIC และ MBC เท่ากันคือ 6.25 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร ส่วนค่า MIC และ MBC ของสารสกัดพลูละลายด้วยเอทานอลสามารถยับยั้งเชื้อ *S. aureus* และ *P. aeruginosa* มีค่าเท่ากัน คือ 3.125 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร และ 6.25 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร ตามลำดับ และให้ค่า MIC และ MBC ในการยับยั้งเชื้อ *E. coli* มีค่าเท่ากับ 3.125 มิลลิกรัม/มิลลิลิตรซึ่งแสดงค่า MIC และ MBC ยับยั้งเชื้อได้ที่ความเข้มข้นที่น้อยกว่า รายงานวิจัยของ Tangpong และคณะ (2014) จากการทดสอบพืชสมุนไพรไทย 13 ชนิด (มะม่วงหิมพานต์ หมอยางหอม มันปู มะเดื่ออุทุมพร ทำมิ่ง กระเพรา โหระพา ชะพู มะกอก หัว เสม็ดขุ่น พลู และใบว่านพญานร) พบว่าสารสกัดพลูด้วยเอทานอลมีฤทธิ์ต้านแบคทีเรียได้มากที่สุดโดยให้ค่า MIC และ MBC ในการยับยั้งเชื้อ *S. aureus*, *E. coli* และ *P. aeruginosa* มีค่าเท่ากับ 12.5 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร 50 มิลลิกรัม/มิลลิลิตรและ 50 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร ตามลำดับ สอดคล้องกับรายงานวิจัยของ Khamdang และคณะ (2010) พบว่าสาร

สกัดด้วยเอทานอลมีฤทธิ์ยับยั้งการเจริญของ *E. faecalis* โดยมีค่า MBC เท่ากับ 12.5 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร

**ตารางที่ 4.4** แสดงค่า MIC และ MBC ของสารสกัดใบพลูในการยับยั้งเชื้อ *S. aureus*, *P. aeruginosa*, *C. albicans* และ *E. coli*

	สารสกัดพลูละลายด้วยเอทานอล				สารสกัดพลูละลายด้วยโพรพิลีนไกลคอล			
	<i>S. aureus</i>	<i>P. aeruginosa</i>	<i>C. albicans</i>	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>P. aeruginosa</i>	<i>C. albicans</i>	<i>E. coli</i>
MIC (มิลลิกรัม/มิลลิลิตร)	3.125	3.125	3.125	25.00	12.50	6.25	6.25	50.00
MBC (มิลลิกรัม/มิลลิลิตร)	6.25	6.25	3.125	25.00	12.50	12.50	6.25	50.00

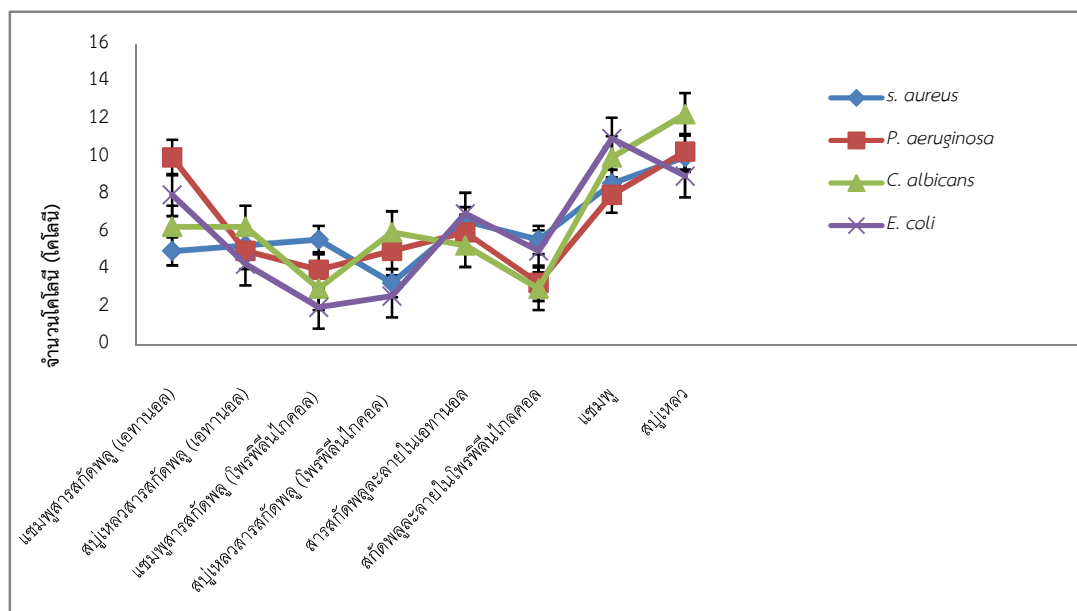
### 3. การตรวจหาปริมาณจุลินทรีย์ที่ใช้อากาศทั้งหมด (Total aerobic plate count)

ผลจากการตรวจหาปริมาณจุลินทรีย์ที่ใช้อากาศทั้งหมดในสารสกัดใบพลู แคมพูและสบู่เหลวที่มีส่วนผสมสารสกัดใบพลู พบว่าในแต่ละตัวอย่างมีจำนวนโคโลนีน้อยกว่า 30 โคโลนี จึงสามารถสรุปได้ว่าในตัวอย่างทั้งหมดไม่มีจุลินทรีย์ที่ใช้อากาศปนเปื้อน

### 4. การตรวจวิเคราะห์ชนิดของจุลินทรีย์ตามมาตรฐาน (Microbial limit test)

พบว่าผลการตรวจวิเคราะห์ชนิดของจุลินทรีย์ตามมาตรฐาน *S. aureus*, *P. aeruginosa*, *C. albicans* และ *E. coli* ในสารสกัดใบพลู แคมพูและสบู่เหลว ด้วยวิธี Microbial limit test จะเห็นว่าในทุกตัวอย่างมีจำนวนโคโลนีน้อยกว่า 30 โคโลนี (ดังกราฟที่ 1) ไม่พบเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนดังกล่าว แสดงให้เห็นว่าสารสกัดใบพลูเหมาะสมที่จะพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางต่อไปได้ เพราะไม่มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกำหนด (มอก. 152-2555)

ภาพที่ 4.1 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์ชนิดของจุลินทรีย์ตามมาตรฐาน *S. aureus*, *P. aeruginosa*, *C. albicans* และ *E. coli*



##### 5. การทดสอบสารต้านอนุมูลอิสระโดยรวม และปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวม (ดังตารางที่ 7)

จะเห็นได้ว่าผลการต้านอนุมูลอิสระโดยรวมและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมของสารสกัดพริกละลายด้วยเอทานอลมีปริมาณมากกว่าสารสกัดพริกละลายด้วยโพรพิลีนไกลคอล จากการทดสอบด้วยวิธี DPPH assay, ABTS assay, FRAP assay และ Folin-cioaltea เนื่องจากสารสกัดพริกละลายด้วยโพรพิลีนไกลคอลนำสารต้านอนุมูลอิสระในพริกออกมาได้น้อยกว่าจึงส่งผลให้สารต้านอนุมูลอิสระในพริกทำลายอนุมูลอิสระดีพีพีเอช ฟอกสีอนุมูลอิสระเอบีทีเอส และรีดิวซ์เฟอร์ริกของสารต้านอนุมูลอิสระ (Tamuly et al., 2015) ได้น้อยกว่าสารสกัดพริกละลายด้วยเอทานอล และจากผลการทดลองพบว่าสารสกัดพริกละลายด้วยเอทานอลจะให้ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระรวมเท่ากับ  $17,348.28 \pm 697.00$  mg TAEC/  $g_{dw}$  เมื่อตรวจด้วยวิธี ABTS assay และมีปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวม  $539.67 \pm 13.48$  mg TAEC/  $g_{dw}$  ได้ผลดีกว่ารายงานวิจัยของ Maisuthisakul (2008) พบว่าการทดสอบสารต้านอนุมูลอิสระจากสกัดพริกด้วยเอทานอลโดยวิธี ABTS assay และปริมาณสารประกอบฟีนอลรวมโดยวิธี Folin-Cioaltea มีค่าเท่ากับ  $12,595 \pm 20.03$  mg TAEC/ $g_{dw}$  และ  $50.38 \pm 0.08$  mg TAEC/ $g_{dw}$  ตามลำดับ สอดคล้องกับรายงานวิจัย ของ Tangpong และคณะ (2014) พบว่าสารสกัดพริกละลายด้วยเอทานอลมีปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวม  $474.083 \pm .005$  mg GAE/ $g_{dw}$  ซึ่งมีปริมาณมากที่สุดจากการทดสอบ

พืชสมุนไพรไทย 13 ชนิด (มะม่วงหิมพานต์ หมอยห่อม มันปู มะเดื่ออุทุมพร ทำมั่ง กระเพรา โหระพา ชะพู มะกอก หัว เสม็ดชุน และใบว่านพญานร) นอกจากนั้น Akter และคณะ (2014) ได้ศึกษาสารสกัดพลูด้วยเมทานอลมีประสิทธิภาพในการต้านเชื้อจุลินทรีย์และพยาธิ โดยให้ค่าสารประกอบฟีนอลิกรวมเท่ากับ  $124.42 \pm 0.14$  mg TAEC/g<sub>dw</sub> และให้ค่าสารต้านอนุมูลอิสระเพิ่มสูงขึ้นด้วย ซึ่งพลูให้ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกสูงสุด จากการรายงานของ Tamuly และคณะ (2015) ศึกษาประสิทธิภาพสารต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกในพืชในวงศ์ Pieraceae ได้แก่ *Piper betle* L., *Piper betleoides* C.DC และ *Piper wallichii* (Miq.) จากทางเหนือของประเทศอินเดียด้วยตัวทำละลายเอทานอล พบว่าให้ปริมาณสารประกอบฟีนอลิก  $56.3 \pm 0.86$  mgGAE/g<sub>dw</sub>  $27.1 \pm 0.96$  mgGAE/g<sub>dw</sub> และ  $26.3 \pm 1.23$  mgGAE/g<sub>dw</sub> ตามลำดับ เห็นได้ว่าพลูให้ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกมากที่สุด นอกจากนั้น Abraham และคณะ (2012) พบว่าการใช้ตัวทำละลายที่แตกต่างกันในการสกัดพลูจะให้ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมที่แตกต่างกันคือ น้ำ  $47.72 \pm 5.38$  mg GAE/ g<sub>dw</sub> เมทานอล  $52.25 \pm 5.49$  mg GAE/ g<sub>dw</sub> เอธิลอะซิเตรต  $852.3 \pm 4.71$  mg GAE/ g<sub>dw</sub> และ เฮกเซน  $266.92 \pm 6.06$  mg GAE/ g<sub>dw</sub> และจะส่งผลให้มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระที่แตกต่างกันคือ เมทานอลให้ค่า IC<sub>50</sub>  $345.7 \pm 4.04$  µg/L เอธิลอะซิเตรต  $40 \pm 0.00$  µg/L และ เฮกเซน  $144.3 \pm 1.15$  µg/L เมื่อทดสอบด้วยวิธี DPPH assay สอดคล้องกับวิจัยในครั้งนีที่ใช้ตัวทำละลายแตกต่างกันจะส่งผลให้ค่าต้านอนุมูลอิสระรวมและปริมาณฟีนอลิกรวมมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

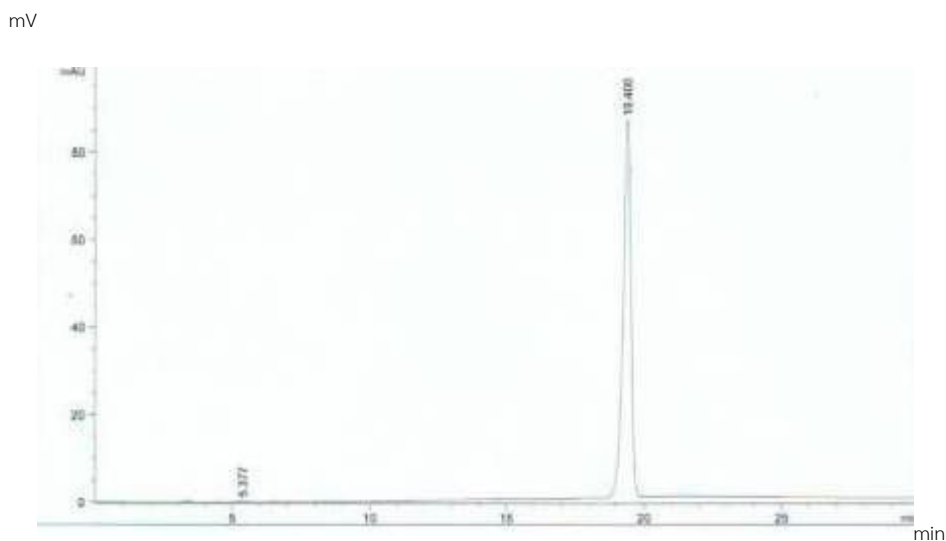
**ตารางที่ 4.5** แสดงสารต้านอนุมูลอิสระโดยรวมเมื่อทดสอบด้วยวิธี DPPH assay, ABTS assay, FRAP assay และปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมของสารสกัดใบพลู

สารทดสอบ	DPPH (mg TAEC/g <sub>dw</sub> )	ABTS (mg TAEC/g <sub>dw</sub> )	FRAP (mg TAEC/g <sub>dw</sub> )	total phenolic (mg GAE/g <sub>dw</sub> )
เอทานอล	$3,653.01 \pm 57.72^c$	$17,348.28 \pm 697.00^d$	$3,617.59 \pm 41.49^c$	$539.67 \pm 13.48^b$
โพรพิลีนไกลคอล	$126.02 \pm 11.88^a$	$813.421 \pm 26.69^b$	$150.982 \pm 8.57^a$	$2.915 \pm 0.03^a$

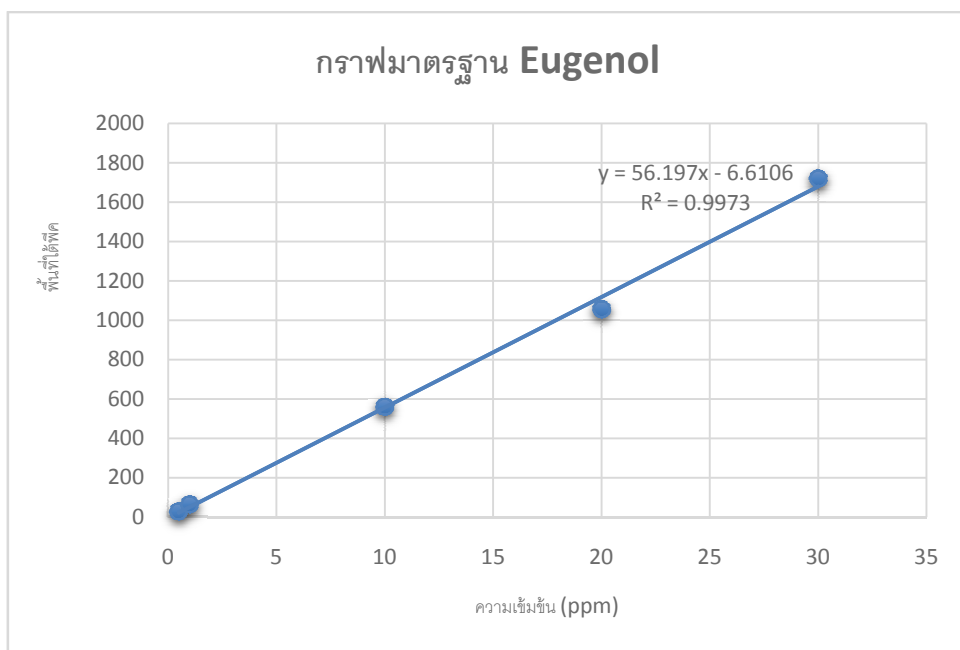
หมายเหตุ a,b,c,d ตัวอักษรที่ต่างกัน แสดงถึงผลการทดลองมีความแตกต่างกันทางสถิติ อย่างมีนัยสำคัญ (P ≤ 0.05)

## 6. ผลการทดลองการวิเคราะห์สารสำคัญในพลู

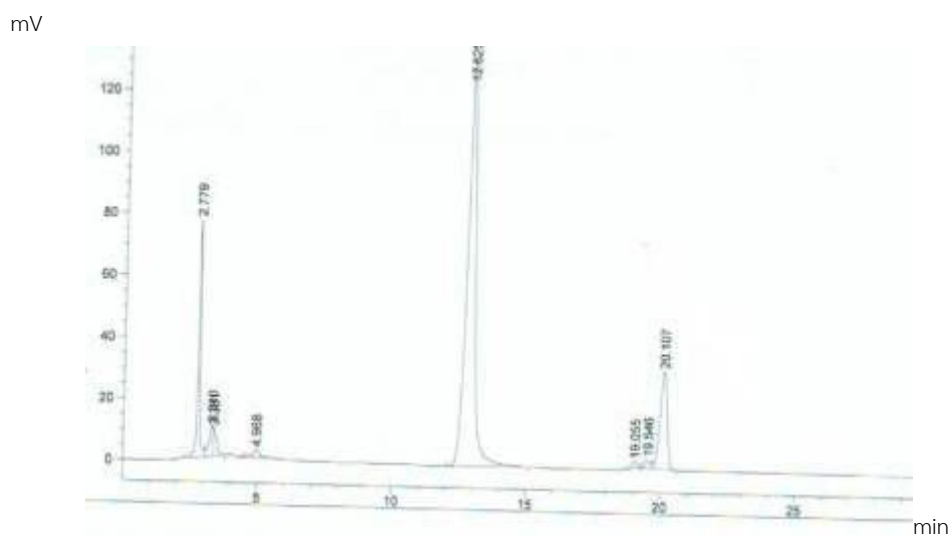
สารสกัดที่ได้จากการสกัดด้วยเครื่อง โครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูงซึ่งใช้ยูจีนอล เป็นสารมาตรฐาน ทำการวิเคราะห์ที่เวลาประมาณ 19.40 นาที (ดังภาพที่ 4.1) และได้ทำกราฟมาตรฐาน ยูจีนอลที่ความเข้มข้น 0-30 ppm ได้กราฟที่มีค่า  $y = 56.197x - 6.6106$   $R^2 = 0.9973$  (ดังภาพที่ 4.2) เมื่อสารสกัดพลูในชั้นโพลีเอทิลีนไกลคอลและชั้นเอทานอลที่ได้มาทำการแยกด้วย HPLC จะได้ Chromatogram (ดังภาพที่ 4.3-4.4) ตามลำดับ พบว่า สารสกัดพลูในชั้นโพลีเอทิลีนไกลคอล พบยูจีนอลที่เวลา 19.5 นาทีเมื่อนำพื้นที่ใต้พีคเปรียบเทียบกับกราฟมาตรฐานจะมีความเข้มข้นเท่ากับ 0.69 ppm ส่วนสารสกัดพลูในชั้นเอทานอลไม่พบยูจีนอล



ภาพที่ 4.2 แสดง Chromatogram แสดงระยะเวลาที่สารมาตรฐานยูจีนอล แยกออกที่เวลา 19.40 นาที ที่ความเข้มข้น 30 ppm

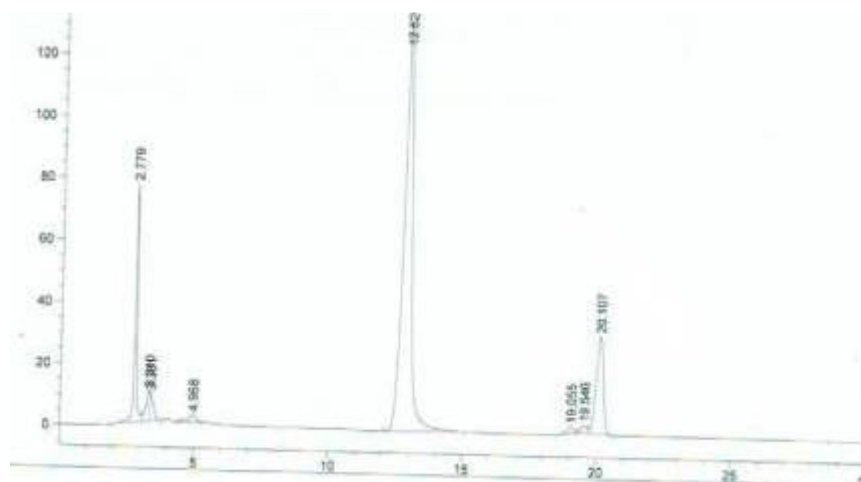


ภาพที่ 4.3 แสดงกราฟมาตรฐานยูกีนอล (Eugenol)



ภาพที่ 4.4 แสดงChromatogram ของสารสกัดพลูในชั้นโพลีลีนไกลคอล (Propyleneglycol)

mV



min

ภาพที่ 4.5 แสดง Chromatogram ของสารสกัดพลูในชั้นเอทานอล (Ethanol)