

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	คุณค่าทางโภชนาการและสารสำคัญในข้าวเหนียวดำลิ้มผิว	6
4.1	ปริมาณวิตามินอี, โพลีฟีนอลทั้งหมด, แอนโทไซยานินทั้งหมด และแกมมาโอโรซานอลในข้าวเหนียวดำ ข้าวหมากที่ไม่ผ่านและผ่านกระบวนการจำลองการย่อยในร่างกายมนุษย์	29
4.2	ศักยภาพในการต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH และวิธี FRAP ของข้าวเหนียวดำสุกข้าวหมากที่ไม่ผ่านและผ่านกระบวนการจำลองการย่อยในร่างกายมนุษย์	30
4.3	ปริมาณ IL-8 ที่หลังจากเซลล์ลำไส้ที่ถูกเหนี่ยวนำด้วย H ₂ O ₂	31
4.4	เปอร์เซ็นต์การมีชีวิตของเซลล์ลำไส้ที่ได้รับ H ₂ O ₂ ที่ความเข้มข้น 0-10 มิลลิโมลลาร์ นาน 30-120 นาที	32
4.5	เปอร์เซ็นต์การมีชีวิตของเซลล์ลำไส้ที่ได้รับสารสกัดข้าวเหนียวดำสุก และข้าวหมากที่ไม่ผ่านการย่อย	33
4.6	ผลของสารสกัดจากข้าวเหนียวดำสุก ข้าวหมากที่ไม่ผ่านและผ่านกระบวนการจำลองการย่อยในร่างกายมนุษย์ต่อปริมาณการหลั่ง IL-8 จากเซลล์ลำไส้ที่ถูกเหนี่ยวนำให้เกิดภาวะเครียดจากออกซิเดชันด้วย H ₂ O ₂ (2 มิลลิโมลลาร์)	34