

สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ.....	
.....	ก
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ข
บทคัดย่อ	
ภาษาอังกฤษ.....	
.....	ค
สารบัญ.....	
.....	ง
สารบัญ	
ตาราง.....	
.....	ฉ
สารบัญ	
ภาพ.....	
.....	ช
บทที่ 1	บท
หน้า	
.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์งาน	
ศึกษาวิจัย.....	
.....	2

1.3	ข อ บ เ ข ต ง ำ น วิ จั ย	2
1.4	ประโยชน์ที่คาดว่าจะ ได้รับ	2
1.5	ตัวแปร	2
1.6	นิยาม ศัพท์	3
1.7	สถานที่ดำเนินการวิจัย	4
1.8	ระยะเวลาในการดำเนินการวิจัย	
5	บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่ เกี่ยวข้อง	6
2.1	ข้อมูล ทั่วไป	6
2.2	โรคและภาวะที่เกิดจากอนุมูลอิสระ	7

2.3	สารต้านอนุมูลอิสระ	
(Antioxidants).....		7
2.4	เพกกา (ลึน	
ฟ้า).....		
.....		
11		
2.5	ป ฎิ กิ ริ ย า	
ท ด ส อ บ		
13		
2.6	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
18		
บทที่ 3	วิธีดำเนินการวิจัย	
18		
3.1	เครื่องมือและอุปกรณ์การ	
วิ จั ย		
18		
3.2	วัสดุและ	
อุปกรณ์.....		
.....		
18		
3.3		
สารเคมี.....		

.....

19	
3.4	แผนและทิศทางการดำเนินงาน
.....	
20	
3.5	วิธีการดำเนินงาน
วิจัย
.....	
21	
3.6	การเตรียม
สาร
.....	
21	
3.7	ขั้นตอนการ
ทดลอง
.....	
21	

สารบัญ (ต่อ)

บทที่ 4	ผลและวิจารณ์ผลการ
ทดลอง.....
.....
23	
4.1	ผลการเตรียมสารสกัดจากผัก
เ พ ก า
23	
4.2	ผลการทดสอบฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ ด้วยวิธี
DPPH.....
23	
บทที่ 5	สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ
27	
5.1	สรุปผลการ
ทดลอง.....
.... 27	
5.2	
ข้อเสนอแนะ.....
.....
27	
บรรณานุกรม.....
.....
28	

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1.1	แผนการดำเนินงาน.....	
		5
ตารางที่ 2.1	ประเภทของสารประกอบฟีนอลิก.....	
		11
ตารางที่ 3.1	เครื่องมือที่ใช้ในการทดลอง.....	
	
		18
ตารางที่ 3.2	สารเคมีที่ใช้ในการทดลอง.....	
	
		19
ตารางที่ 4.1	แสดงน้ำหนักของสารกัดฝักเพกา.....	
	
		23

ตารางที่ ข-1 ค่าการดูดกลืนแสงด้วยวิธี DPPH• ของตัวอย่างผัก
เพกาเปลือกของฝักแก่

35

ตารางที่ ข-2 ค่าการดูดกลืนแสงด้วยวิธี DPPH• ของตัวอย่างผัก
เพกาฝักแก่

36

ตารางที่ ข-3 ค่าการดูดกลืนแสงด้วยวิธี DPPH• ของตัวอย่างผัก
เพกาเนื้อในของฝักแก่

36

ตารางที่ ข-4 ค่าการดูดกลืนแสงด้วยวิธี DPPH• ของตัวอย่างผัก
เพกาเปลือกของฝักอ่อน

37

ตารางที่ ข-5 ค่าการดูดกลืนแสงด้วยวิธี DPPH• ของตัวอย่างผัก
เพกาเนื้อในของฝักอ่อน

37

ตารางที่ ข-6 ค่าการดูดกลืนแสงด้วยวิธี DPPH• ของตัวอย่างผัก
เพกาฝักอ่อน

38

ตารางที่ ข-7 ค่าการดูดกลืนแสงของสารละลายมาตรฐาน
แอสคอร์บิก ด้วยวิธี DPPH•

38

ตารางที่ ข-8 ค่าการดูดกลืนแสงของสารละลายมาตรฐานโทร
ลอกซ์ ด้วยวิธี DPPH•

39

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 2.1	สูตรโครงสร้างของวิตามิน
เอ
.....	9

ภาพที่ 2.2	สูตรโครงสร้างของวิตามินซี	9
ภาพที่ 2.3	สูตรโครงสร้างของวิตามินอี	10
ภาพที่ 2.4	สูตรโครงสร้างของสารประกอบฟีนอลิก	10
ภาพที่ 2.5	การเกิดปฏิกิริยาของ DPPH assay.....	13
ภาพที่ 2.6	การเกิดปฏิกิริยาของ ABTS assay.....	13
ภาพที่ 2.7	สูตรโครงสร้างของ Anthocyanin.....	17

ภาพที่ 2.8 โครงสร้างของแอนโทไซยานินที่พีเอช

ต่า ง ๆ

15

ภาพที่ 4.1 กราฟความสัมพันธ์ของสารมาตรฐานกรดแอสคอร์บิกที่
ความเข้มข้นต่าง ๆ

กับร้อยละการ

ยับยั้ง.....

.....

24

ภาพที่ 4.2 กราฟความสัมพันธ์ของสารมาตรฐานโทรลอกซ์ที่ความ
เข้มข้นต่าง ๆ

กับร้อยละการ

ยับยั้ง.....

.....

ภาพที่ 4.3 กราฟความสัมพันธ์ของสารสกัดจากฝักเพกา
เนื้อในของฝักแก่ ที่ความเข้มข้นต่าง ๆ

กับร้อยละการ

ยับยั้ง.....

.....

25

ภาพที่ 4.4 ผลการเปรียบเทียบฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี

DPPH.....

ภาพที่ 4.5 การเปรียบเทียบสารละลายมาตรฐานกรด
แอสคอร์บิก (Ascorbic acid) กับ ค่า IC₅₀

.....

ของสารสกัดตัวอย่างฝักเพกา ส่วนต่าง ๆ โดยวิธี AEAC
 (Ascorbic Acid Equivalent
 Antioxidant
 Capacity).....

26

ภาพที่ 4.6 การเปรียบเทียบสารละลายมาตรฐานโทรลอกซ์
 (Trolox) กับ ค่า IC₅₀ ของสารสกัด
 ตัวอย่างฝักเพกา ส่วนต่าง ๆ โดยวิธี TEAC (Trolox
 Equivalent Antioxidant
 Capacity).....

26

ภาพที่ ค-1 กราฟสมการในการคำนวณหาร้อยละการยับยั้งของ
 สารมาตรฐานกรดแอสคอร์บิก

41ภาพที่ ค-2 กราฟสมการในการคำนวณหาร้อยละการยับยั้ง
 ยั้งของสารมาตรฐานโทรลอกซ์

42

ภาพที่ ค-3 กราฟความสัมพันธ์ของสารสกัดจากฝักเพกาเปลือก
 ของฝักแก่ ที่ความเข้มข้นต่าง ๆ
 กับร้อยละการยับยั้ง

.....

43ภาพที่ ค-4 กราฟความสัมพันธ์ของสารสกัดจากฝักเพกา

ฝึกแก้ ที่ความเข้มข้นต่าง ๆ
กับร้อยละการ

ยับยั้ง.....

.....

43ภาพที่ ค-5 กราฟความสัมพันธ์ของสารสกัดจากฝึกเพกา
เปลือกของฝักอ่อน ที่ความเข้มข้นต่าง ๆ
กับร้อยละการ

ยับยั้ง.....

.....

44ภาพที่ ค-6 กราฟความสัมพันธ์ของสารสกัดจากฝึกเพกา
เนื้อในของฝักอ่อน ที่ความเข้มข้นต่าง ๆ
กับร้อยละการ

ยับยั้ง.....

.....44ภาพที่ ค-7 กราฟความสัมพันธ์ของ
สารสกัดจากฝึกเพกาฝักอ่อน ที่ความเข้มข้นต่าง ๆ
กับร้อยละการ

ยับยั้ง.....

.....

สารบัญภาพ (ต่อ)

หน้า

ภาพที่ ง-1 ตัวอย่างฝึกเพกา

.....

47

ภาพที่ ง-2 ใช้มีดกรีดแยกชิ้นส่วนฝักเพกา.....

47

ภาพที่ ง-3 แกะแยกส่วนฝักเพกา.....

47

ภาพที่ ง-4 แยกแต่ละส่วนเพื่อนำไปอบที่อุณหภูมิ 60 °C

47

ภาพที่ ง-5 บดตัวอย่างให้

ละเอียด.....

.....

47

ภาพที่ ง-6 ตัวอย่างฝักเพกาที่ผ่านการ

ร่อน.....

.....

47

ภาพที่ ง-7 ชั่งตัวอย่าง 2.5 g

48

ภาพที่ ง-8 ขวดรูปชมพูนขนาด 125 mL.....

48

ภาพที่ ง-9 เติมน้ำ 50

mL.....

48

ภาพที่ ง-10 เขย่าด้วยเครื่อง

Shaker.....

.....

48

ภาพที่ ง-11 กระดาษกรอง

.....

48

ภาพที่ ง-12 กรองสารละลาย

ตัวอย่าง.....

.....

48

ภาพที่ ง-13 กระดาษกรองที่ใช้

แล้ว.....

49

ภาพที่ ง-14 สารละลายตัวอย่างฝักเพกาเปลือกนอกของฝัก

แก่.....

49

ภาพที่ ง-15 สารละลายตัวอย่างที่สกัด 3

ซ้ำ.....

.....

49

ภาพที่ ง-16 นำไประเหยแยกสาร

สกัด.....

.....

49

ภาพที่ ง-17 ชั่งขวดใส่สารสกัด

ตัวอย่าง.....
.....

49

ภาพที่ ง-18 เครื่องระเหยลดความ

ดัน.....
.....

49

ภาพที่ ง-19 ทำการระเหยแยกสารสกัด

ตัวอย่าง.....

50

ภาพที่ ง-20 สารสกัดตัวอย่างที่

ได้.....
.....

50

ภาพที่ ง-21 อบที่อุณหภูมิ 60

°C.....

50

ภาพที่ ง-22 เตรียม

อุปกรณ์.....
.....

50

ภาพที่ ง-23 กระบอแก้วขนาด 50

mL.....

50

ภาพที่ ง-24 เครื่อง UV-VIS

Spectrophotometer.....

50

ภาพที่ ง-25 เตรียมสารสกัด

ตัวอย่าง.....

.....

51

ภาพที่ ง-26 การทดลองด้วยวิธี DPPH·

.....

.....

51

ภาพที่ ง-27 หลอด

ทดลอง.....

.....

51