

การวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพรบางชนิด
ด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง



เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมี

กรกฎาคม 2559

การวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพรบางชนิด
ด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง



เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมี
กรกฎาคม 2559
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

การวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพรบางชนิด
ด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง



เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมี

กรกฎาคม 2559

วชิราพรรณ บวรชาติ. (2559). การวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพรบางชนิด ด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง. วิทยานิพนธ์ วท.ม.(เคมี). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : รองศาสตราจารย์ ดร.พรพิมล ม่วงไทย.

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อหาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพรจากพืช 5 ชนิด ได้แก่ ผ่าง หญ้าหวาน ตะไคร้ รากสามสิบ และเหงือกปลาหมอ โดยทำการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูงและใช้ตัวตรวจวัดแบบไดโอดอาร์เรย์ ทั้งนี้ได้ทำการศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการทดลอง พบว่า สภาวะที่เหมาะสมคือ การใช้วัฏภาคเคลื่อนที่เป็นกรดแอสติกความเข้มข้น 5% และอะซีโตนในไตรล์ ในอัตราส่วน 85.5:14.5 โดยปริมาตร ความคุมอัตราการไหลที่ 1.0 มิลลิลิตรต่อนาที และตรวจวัดที่ความยาวคลื่น 324 นาโนเมตร ผลการประเมินความใช้ได้ของวิธีการทดลอง พบว่า ให้ค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถตรวจวัดได้ (LOD) และค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถวิเคราะห์ได้ (LOQ) ของกรดไฮดรอกซีซินนามิก 4 ตัวที่ทำการวิเคราะห์อยู่ในช่วงความเข้มข้น 0.08-0.15 และ 0.20-0.50 มิลลิกรัมต่อลิตร ตามลำดับ ความเป็นเส้นตรงอยู่ในช่วงความเข้มข้น 2-100 มิลลิกรัมต่อลิตร โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์สูง ($R^2 \approx 0.9993 - 0.9997$) ให้ค่าร้อยละการกลับคืนของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดอยู่ในช่วง 83.54-96.45 ค่าร้อยละของค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานสัมพัทธ์ (%RSD) อยู่ในช่วง 0.49-1.45 นอกจากนี้ได้ศึกษาและพัฒนาวิธีการเตรียมตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกโดยใช้วิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD) ผลการศึกษาพบว่า สภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมตัวอย่างของวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion ได้แก่ ชนิดของวัฏภาคของแข็ง คือ สารผสมระหว่างออกตะเดคซิลและซิลิกา ในอัตราส่วน 1:1 ในการผสมตัวอย่างจะใช้อัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็งเท่ากับ 1:2 ทำการผสมตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็งใช้เวลานาน 30 วินาที ใช้ 80% เมทานอลปริมาตร 3 มิลลิลิตรเป็นสารชะกรดไฮดรอกซีซินนามิก เมื่อนำวิธีการตรวจสอบไปวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างในตัวอย่างพืชสมุนไพร พบว่า ตัวอย่างพืชสมุนไพรตรวจพบกรดคลอโรจีนิค กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิกอยู่ในช่วง $28.54 \pm 0.21 - 1114.55 \pm 0.70$ $12.86 \pm 0.53 - 37.98 \pm 0.36$ $10.49 \pm 0.71 - 14.27 \pm 0.34$ และ $8.41 \pm 0.93 - 56.17 \pm 0.89$ มิลลิกรัมต่อลิตร ตามลำดับ

DETERMINATION OF HYDROXYCINNAMIC ACID CONTENTS IN
SOME MEDICINAL PLANT BY HIGH PERFORMANCE LIQUID
CHROMATOGRAPHY TECHNIQUE



Presented in Partial Fulfillment of the Requirement for the
Master of Science Degree in Chemistry
at Srinakharinwirot University

July 2016

Wachiraphun Bovornchart. (2016). *Determination of hydroxycinnamic acid contents in some medicinal plant by high performance liquid chromatography technique*. Master thesis. M.Sc. (Chemistry). Bangkok: Graduate School, Srinakharinwirot University. Advisor Committee. Associate Professor Dr.Pornpimol Muangthai.

The objective of this research was to analyze the hydroxycinnamic acid content in five types of medicinal plants (*Caesalpinia sappan* Linn., *Stevia rebaudiana* Bertoni, *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf, *Asparagus racemosus* Willd. and *Acanthus ebracteatus* Vahl.) by high performance liquid chromatography coupled with a diode array detector. The optimization of the experimental conditions for the purpose of analysis were also studied. The best mobile phase system was determined to be 5% acetic acid:acetonitrile with ratio of 85.5:14.5 v/v, controlled flow rate as 1.0 ml/min and a detection wavelength of 324 nm. With regard to the validation of the proposed method, it was found that the limit of detection (LOD) and limit of quantitation (LOQ) for the four acids were determined to be in the range of 0.08-0.15 and 0.20-0.50 mg/L were respectively obtained. The linearity of the four acids was determined to be in the range of 2-100 mg/L with a high correlation coefficient ($R^2 \approx 0.9993 - 0.9997$). The percentage recoveries of four hydroxycinnamic acids were in the range of 83.54-96.45. The relative standard deviations (%RSD) were in the range of 0.49-1.45. The optimization of the experimental conditions for the preparation of the sample to analyze the hydroxycinnamic acid contents by matrix solid phase dispersion (MSPD) were also studied. The results revealed that the optimization of the experimental conditions of matrix solid phase dispersion used C18 mixed with silica in a 1:1 as the adsorbent, blending the sample with the adsorbent at 1:2 within 30 seconds, using 3 ml of 80% methanol as eluent. This method was applied to analyse the hydroxycinnamic acid in medicinal plant samples and revealed that medicinal plants contained chlorogenic acid caffeic acid *p*-coumaric acid and ferulic acid in the range of 28.54 ± 0.21 - 1114.55 ± 0.70 12.86 ± 0.53 - 37.98 ± 0.36 10.49 ± 0.71 - 14.27 ± 0.34 and 8.41 ± 0.93 - 56.17 ± 0.89 mg/L, respectively.

ปริญญาานิพนธ์
เรื่อง
การวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพรบางชนิด
ด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง
ของ
วชิราพรรณ บวรชาติ

ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัยให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมี
ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

.....รักษาการแทนคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(รองศาสตราจารย์ ดร.ปรินทร์ ชัยวิสุทธิทางกูร)
วันที่..... เดือน..... พ.ศ. 2559

อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาานิพนธ์ คณะกรรมการสอบปากเปล่า

..... ที่ปรึกษา ประธาน
(รองศาสตราจารย์ ดร.พรพิมล ม่วงไทย) (อาจารย์ ดร.ณิชนันทน์ เทพสุภรังษิกุล)

.....กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.พรพิมล ม่วงไทย)

.....กรรมการ
(อาจารย์ ดร.สุจิตรา ศรีสังข์)

ประกาศคุณูปการ

ปริญญาโทนี้เสร็จสมบูรณ์ได้ด้วยดี เนื่องจากผู้วิจัยได้รับคำแนะนำ ความอนุเคราะห์ จากคณาจารย์ในภาควิชาเคมี ผู้วิจัยกราบขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร.พรพิมล ม่วงไทย อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท ที่ให้คำปรึกษา คำแนะนำ ชี้แนะข้อบกพร่องต่างๆ ช่วยแก้ไขปัญหา ในการทำงานวิจัย ให้ความช่วยเหลือในการดำเนินงานวิจัยและการเขียนปริญญาโทนี้แก่ผู้วิจัย เป็นอย่างดี อีกทั้งทำให้ผู้วิจัยได้รับประสบการณ์ ได้เรียนรู้และเห็นคุณค่าของงานวิจัย

ขอขอบพระคุณดร.ณิชนันท์ เทพศุภรังษิกุล ประธานกรรมการในการสอบปากเปล่า ปริญญาโท และ ดร.สุจิตรา ศรีสังข์ กรรมการควบคุมการสอบปากเปล่าปริญญาโท ที่กรุณา ให้คำแนะนำและชี้แนะข้อบกพร่อง เพื่อให้ปริญญาโทนี้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น และ ขอขอบพระคุณคณาจารย์ภาควิชาเคมีทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ทางเคมี ขอขอบคุณ เจ้าที่ห้องปฏิบัติการภาควิชาเคมีทุกคน ที่ให้คำแนะนำ ช่วยเหลือ และอำนวยความสะดวกแก่ผู้วิจัย

ผู้วิจัยขอโน้มรำลึกถึงพระคุณบิดา มารดา และญาติสนิททุกท่านที่ได้อบรมเลี้ยงดู ให้กำลังใจและให้การสนับสนุนในด้านการศึกษาแก่ผู้วิจัย ขอบพระคุณอาจารย์ รวมถึงผู้มีพระคุณ ทุกๆ ท่านที่มีได้กล่าวรายนามไว้ ณ ที่นี้ด้วย ที่ให้คำแนะนำและความช่วยเหลือต่างๆ จนปริญญา โทฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

วชิราพรรณ บวรชาติ

สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ	1
ภูมิหลัง.....	1
ความมุ่งหมายของการวิจัย.....	2
ความสำคัญของงานวิจัย.....	2
ขอบเขตของงานวิจัย.....	2
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
สารประกอบพีนอลิก.....	4
วิธีการเตรียมตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก.....	9
พืชสมุนไพร.....	12
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	19
3 วิธีดำเนินการวิจัย	23
อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	23
สารเคมีที่ใช้ในการวิจัย.....	23
ตัวอย่างพืชสมุนไพร.....	24
ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง.....	24
การศึกษาประสิทธิภาพของวิธีการวิเคราะห์.....	25
ศึกษาวิธีการเตรียมตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก ในตัวอย่างพืชสมุนไพร.....	26
การศึกษาผลของสารบวกรบกวนของการวิเคราะห์กรดไฮดรอกซีซินนามิก.....	29
การวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร.....	30
4 ผลการทดลอง	31
ตอนที่ 1 ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง.....	31

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
4 (ต่อ)	
ศึกษาองค์ประกอบของภูมิภาคเคลื่อนที่.....	31
อัตราการไหลของภูมิภาคเคลื่อนที่.....	34
ตอนที่ 2 การศึกษาประสิทธิภาพของวิธีการวิเคราะห์.....	37
การสร้างกราฟมาตรฐาน.....	37
ศึกษาค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถตรวจวัดได้ (LOD) และค่าขีดจำกัดต่ำสุด ที่สามารถวิเคราะห์ได้ (LOQ).....	39
ศึกษาความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์.....	39
ศึกษาความแม่นยำของวิธีการวิเคราะห์.....	40
ตอนที่ 3 ศึกษาวิธีการเตรียมตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซี ซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร.....	41
ศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมตัวอย่างโดยวิธีการสกัดตัวอย่าง ด้วยภูมิภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD).....	41
การเปรียบเทียบวิธีการเตรียมตัวอย่างด้วยวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยภูมิภาค ของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD) ที่พัฒนาขึ้นกับวิธี การเตรียมตัวอย่างด้วยภูมิภาคของเหลว (LLE) และวิธีการสกัดด้วยภูมิภาค ของเหลวแล้วตามด้วยวิธีการสกัดแบบดิสเพอร์ซีฟ ลิวิด-ลิวิด ไมโคร เอ็กแทรกชัน (LLE-DLLME).....	46
ตอนที่ 4 การศึกษาผลของสารรบกวนของการวิเคราะห์กรดไฮดรอกซีซินนามิก	47
ตอนที่ 5 การวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร	48
5 สรุปผล อภิปรายผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ.....	50
บรรณานุกรม.....	53

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
ภาคผนวก.....	59
ภาคผนวก ก.....	60
ภาคผนวก ข.....	62
ภาคผนวก ค.....	66
ประวัติย่อผู้วิจัย.....	69



บัญชีตาราง

ตาราง		หน้า
1	สภาวะที่เหมาะสมสำหรับการแยกกรดไฮดรอกซีซินนามิกด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง.....	36
2	ผลการศึกษาช่วงความเป็นเส้นตรง.....	38
3	ค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถตรวจวัดได้ (LOD) และค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถวิเคราะห์ได้ (LOQ).....	39
4	ค่าร้อยละการกลับคืน (%Recovery) ในตัวอย่างพืชสมุนไพร.....	39
5	ความแม่นยำของวิธีวิเคราะห์.....	40
6	ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร.....	49



บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
1 ชนิดของสารประกอบพีนอลิก.....	5
2 โครงสร้างทางเคมีของกรดคลอโรจีนิก.....	6
3 โครงสร้างทางเคมีของกรดคาเฟอิก.....	7
4 โครงสร้างทางเคมีของกรดพาราควมาริก.....	7
5 โครงสร้างทางเคมีของกรดเฟอร์รูลิก.....	8
6 ขั้นตอนการสกัดแบบ matrix solid phase dispersion.....	10
7 ขั้นตอนการสกัดด้วยวิธีดิวเพอร์ซีฟ ลิควิด-ลิควิด ไมโครเอ็กแอกชัน.....	11
8 ขั้นตอนการสกัดด้วยวิภูภาคของเหลว.....	12
9 โครมาโทแกรมของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด ที่ได้จากการศึกษา องค์ประกอบของวิภูภาคเคลื่อนที่ (กรดแอสติติกเข้มข้น 5% ต่อเมทานอล).....	32
10 โครมาโทแกรมของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด ที่ได้จากการศึกษา องค์ประกอบของวิภูภาคเคลื่อนที่ (กรดแอสติติกเข้มข้น 5% ต่ออะซีโตนไตรล).....	33
11 ผลการศึกษาอัตราการไหลของวิภูภาคเคลื่อนที่.....	34
12 โครมาโทแกรมของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด ที่ได้จากการศึกษา อัตราการไหลของวิภูภาคเคลื่อนที่.....	35
13 แสดงโครมาโทแกรมที่ได้จากการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก.....	37
14 กราฟมาตรฐานของกรดไฮดรอกซีซินนามิก.....	38
15 ผลการศึกษาชนิดของวิภูภาคเคลื่อนที่.....	41
16 ผลการศึกษาอัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับวิภูภาคของแข็ง.....	42
17 ผลการศึกษาเวลาในการบดตัวอย่างกับวิภูภาคของแข็ง.....	43
18 ผลการศึกษาชนิดตัวชะสาร.....	44
19 ผลการศึกษาปริมาตรของตัวชะ.....	45
20 ผลการศึกษาการเปรียบเทียบเทคนิคการเตรียมตัวอย่าง.....	46
21 โครมาโทแกรมของสารละลายมาตรฐานของกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิกที่เติมสารรบกวน 3 ชนิด.....	48

บัญชีภาพประกอบ (ต่อ)

ภาพประกอบ	หน้า
22 ขั้นตอนการเตรียมตัวอย่างด้วยวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD).....	61
23 โครมาโทแกรมตัวอย่างหญ้าหวาน.....	63
24 โครมาโทแกรมตัวอย่างรากสามสิบ.....	63
25 โครมาโทแกรมตัวอย่างฝาง.....	64
26 โครมาโทแกรมตัวอย่างตะไคร้.....	64
27 โครมาโทแกรมตัวอย่างเห็อกปลาหมอบ.....	65
28 เครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูงและใช้ตัวตรวจวัดแบบไดโอดแอร์เรย์ (จากบริษัท Hewlett-Packard รุ่น HP 1100).....	67
29 เครื่องกรองน้ำปราศจากไอออน.....	67
30 เครื่องชั่งอย่างละเอียด 4 ตำแหน่ง.....	68

บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

ปัจจุบันประชาชนทั่วไปให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพมากขึ้น พืชสมุนไพร จัดเป็นพืชสำคัญที่คนไทยนำมาใช้ประโยชน์ เช่น ในการรักษาโรค ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร ใช้ในการผลิตเครื่องสำอาง เป็นต้น พืชสมุนไพรนั้นเป็นแหล่งของสารประกอบฟีนอลิก (phenolic compounds) หลายชนิด และยังอุดมไปด้วยเกลือแร่ และวิตามิน ซึ่งให้คุณค่าและประโยชน์ต่อร่างกายโดยตรง ปกติสารประกอบฟีนอลิกมีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระหรือต้านการเกิดออกซิเดชันที่มีบทบาทในการป้องกันการเกิดโรคต่างๆ เช่น โรคหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคมะเร็ง และชะลอความชรา เป็นต้น (ณัฐภรณ์ ไม่อ่อนมือ. 2552)

สารประกอบฟีนอลิกที่พบได้ตามธรรมชาติมีหลายกลุ่ม ซึ่งกลุ่มใหญ่ที่พบจะเป็นสารประกอบฟลาโวนอยด์ (flavonoid) เช่น ฟลาโวน (flavone) ไอโซฟลาโวน (isoflavone) ฟลาโวนอล (flavonol) และฟลาโวนอน (flavonone) เป็นต้น นอกจากนี้ยังพบสารในกลุ่มกรดฟีนอลิก (phenolic acid) เช่น กรดแกลลิก (gallic acid) กรดโปกโตคาเทชอิก (protocatechuic acid) กรดคาเฟอิก (caffeic acid) กรดเฟอร์รูลิก (ferulic acid) และกรดคลอโรจีนิก (chlorogenic acid) กรดพาราคูมาริก (*p*-coumaric acid) เป็นต้น แหล่งที่พบ คือ พืชและผลไม้ (ณัฐภรณ์ ไม่อ่อนมือ. 2552) พืชที่เป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยาค่อนข้างสูงมีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น ชา ตะไคร้ มะตูม ปอกระบิด หนุ่ยหวาน และ รากสามสิบ เป็นต้น ทั้งนี้ในพืชสมุนไพรจะพบสารสำคัญ โดยเฉพาะสารในกลุ่มกรดฟีนอลิก ที่สำคัญหลายชนิด แต่ที่น่าสนใจ คือ กรดฟีนอลิกในกลุ่มกรดไฮดรอกซีซินนามิก เนื่องจากกรดไฮดรอกซีซินนามิกนั้นเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่มีประสิทธิภาพซึ่งสามารถป้องกันการเกิดเซลล์มะเร็ง และโรคต่างๆ เช่น โรคเบาหวาน โรคหัวใจ นอกจากนี้ยังสามารถช่วยชะลอความชราตลอดจนสามารถยับยั้งจุลินทรีย์ได้

จากความสำคัญที่กล่าวมาข้างต้นสารฟีนอลิกในกลุ่มของกรดไฮดรอกซีซินนามิกนั้นมีความน่าสนใจอย่างมาก ในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาหาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร ซึ่งข้อมูลที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้จะเป็นข้อมูลพื้นฐาน ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการศึกษาวิจัยด้านอื่นๆ ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการแพทย์ ด้านสุขอนามัย ด้านเศรษฐกิจและประโยชน์ด้านอื่นๆ ต่อไป

ความมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก
2. เพื่อศึกษาวิธีการเตรียมตัวอย่างสำหรับการวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร
3. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก
4. เพื่อวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร

ความสำคัญของการวิจัย

1. ทราบวิธีการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกโดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง
2. ทราบวิธีการเตรียมตัวอย่างสำหรับการวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร
3. ทราบปัจจัยที่มีผลต่อการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก
4. ทราบปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร

ขอบเขตของการวิจัย

1. กรดไฮดรอกซีซินนามิกที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ กรดคลอโรจีนิก กรดพาราควมาริก กรดคาเฟอิก และกรดเฟอร์รูลิก ส่วนพืชสมุนไพรที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผางเสน หญ้าหวาน ตะไคร้ รากสามสิบ และเหงือกปลาหมอ
2. ศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกโดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง
 - 2.1 ศึกษาองค์ประกอบของภูมิภาคเคลื่อนที่
 - 2.2 ศึกษาอัตราการไหลของภูมิภาคเคลื่อนที่
3. ศึกษาประสิทธิภาพของวิธีการวิเคราะห์ (Method of validation)
 - 3.1 ช่วงความเป็นเส้นตรง (linearity range)
 - 3.2 ค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถตรวจวัดได้ (limit of detection, LOD) และค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถวิเคราะห์ได้ (limit of quantitation, LOQ)
 - 3.3 ค่าความถูกต้อง (% Recovery)
 - 3.4 ค่าความแม่นยำ (% RSD)

4. ศึกษาวิธีการเตรียมตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร โดยทำการศึกษา 3 วิธี ได้แก่

4.1 การสกัดด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ Matrix solid phase dispersion (MSPD)

4.2 การสกัดด้วยวัฏภาคของเหลว (LLE)

4.3 การสกัดด้วยวัฏภาคของเหลวแล้วตามด้วยวิธีสกัดแบบดิสเพอร์ซีฟ ลิควิด-ลิควิด ไมโครเอ็กแทรกชัน (liquid-liquid extraction followed by a dispersive liquid-liquid microextraction (LLE-DLLME))

5. ศึกษาผลของสารรบกวนของการวิเคราะห์กรดไฮดรอกซีซินนามิก

6. นำวิธีการวิเคราะห์และวิธีการเตรียมตัวอย่างไปประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในงานวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และได้นำเสนอตามหัวข้อดังต่อไปนี้

1. สารประกอบฟีนอลิก ได้แก่ กรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเพอร์รูลิก
2. วิธีการเตรียมตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก
3. พีชสมุนไพร
4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

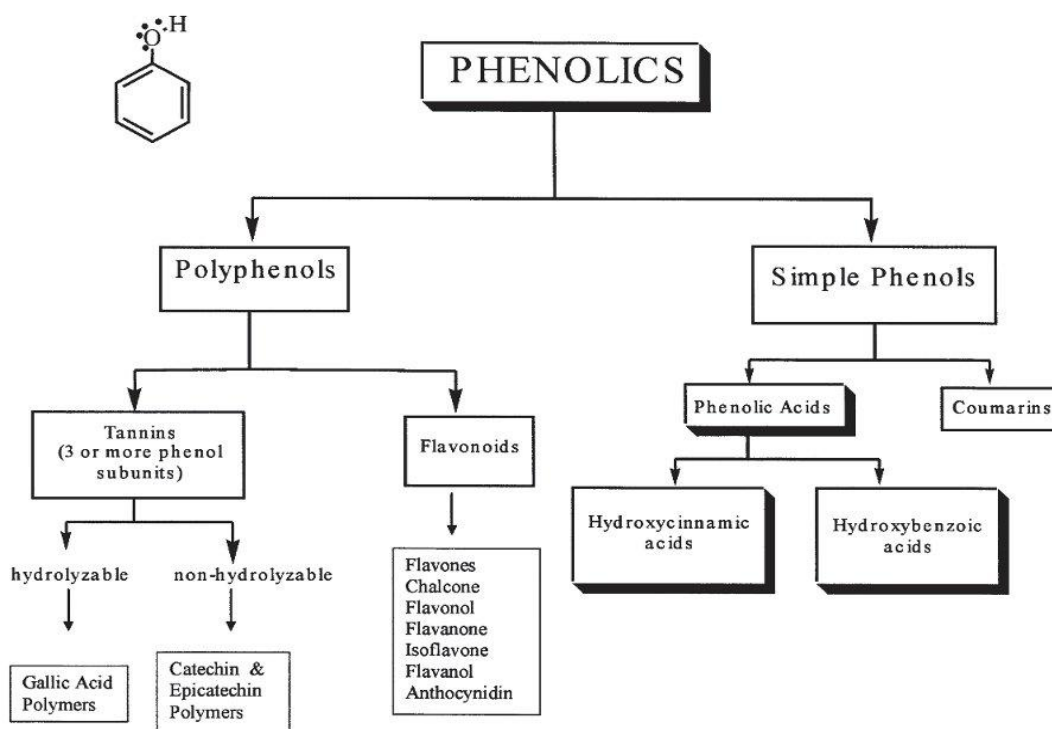
1. สารประกอบฟีนอลิก (phenolic compounds)

สารประกอบฟีนอลิกเป็นสารที่พบได้ในพืชทั่วไป มีคุณสมบัติเป็นสารอินทรีย์ที่มีสูตรโครงสร้างทางเคมีเป็นวงแหวนอะโรมาติก ที่มีจำนวนหมู่ไฮดรอกซิลอย่างน้อยหนึ่งหมู่หรือมากกว่าหนึ่งหมู่ในโมเลกุล (วิลเลอร์ ปองเพียร์. 2551) โครงสร้างพื้นฐานของสารประกอบฟีนอลิกจะอยู่ในรูปของไกลโคไซด์ คือสารประกอบฟีนอลิกจับอยู่กับโมเลกุลของน้ำตาล ซึ่งอาจเป็นน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว (monosaccharide) น้ำตาลโมเลกุลคู่ (disaccharide) หรือโอลิโกแซคคาไรด์ (oligosaccharide) ก็ได้ แต่น้ำตาลที่พบมากที่สุด คือ กลูโคส (glucose) นอกจากนี้ยังอาจรวมตัวกันระหว่างสารประกอบฟีนอลิกกับสารประกอบฟีนอลิกด้วยตัวเอง หรือสารประกอบฟีนอลิกกับสารประกอบอื่นๆ เช่น กรดอินทรีย์ เอมีน กรดคาร์บอกซิลิก และไขมัน เป็นต้น

ปัจจุบันพบสารประกอบฟีนอลิกมากกว่า 8,000 ชนิดในธรรมชาติ ซึ่งสารประกอบฟีนอลิกนั้นสามารถแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ โพลีฟีนอล (polyphenols) และโมเลกุลฟีนอลอย่างง่าย (simple phenols) แสดงดังภาพประกอบ 1 แม้ว่าปริมาณสารกลุ่มฟีนอลิกในธรรมชาติจะมีปริมาณที่แตกต่างกัน แต่พบว่าปริมาณโดยเฉลี่ยที่คนได้รับต่อวันจะอยู่ในช่วงตั้งแต่ 20 มิลลิกรัม-1 กรัม สารประกอบฟีนอลิกเป็นสารที่มีบทบาทสำคัญ เนื่องจากมีสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ มีฤทธิ์ต้านแบคทีเรีย ต้านไวรัส ต้านการอักเสบ ต้านการก่อมะเร็ง ตลอดจนลดความดันโลหิต (เบญจภรณ์ ปาวิณ. 2555)

กรดฟีนอลิกจัดเป็นสารประกอบฟีนอลิกกลุ่มใหญ่ที่พบมากในพืชที่ใช้เป็นอาหาร สามารถแบ่งได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือ กรดไฮดรอกซีเบนโซอิก (hydroxybenzoic acids) ตัวอย่าง ได้แก่ กรดแกลลิก กรดโปรโตคาเทชอิก เป็นต้น และกรดไฮดรอกซีซินนามิก (hydroxycinnamic acids)

ได้แก่ กรดคาเฟอิก กรดเฟอร์รูลิก และกรดคลอโรจีนิก เป็นต้น (ณัฐภรณ์ ไม่อ่อนมื่อ. 2552)



ภาพประกอบ 1 ชนิดของสารประกอบฟีนอลิก

ที่มา: Devanand L; & Luthria. (2006).

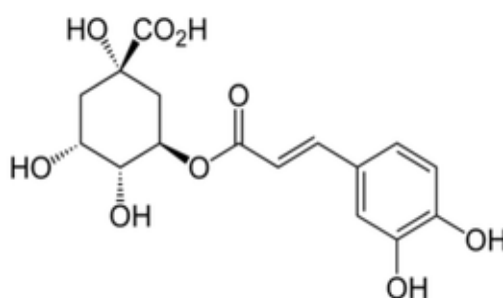
ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของสารในกลุ่มกรดฟีนอลิก และเอสเทอร์ของกรดฟีนอลิก ขึ้นอยู่กับจำนวนหมู่แทนที่ไฮดรอกซิลในโมเลกุล สมบัติในการดึงอิเล็กตรอนของหมู่คาร์บอกซิลิกในกรดเบนโซอิกจะส่งผลให้ความสามารถในการให้ไฮโดรเจนของไฮดรอกซีเบนโซเอทน้อยลง ดังนั้นจะพบว่าสารกลุ่มกรดไฮดรอกซีซินนามิกจะมีความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระได้ดีกว่า (โอภา; และคณะ. 2551)

กรดคลอโรจีนิก

กรดคลอโรจีนิกเป็นเอสเทอร์ของกรดควินิกกับกรดคาเฟอิกหรือกรดเฟอร์รูลิก ซึ่งมีโครงสร้างทางเคมีแสดงดังภาพประกอบ 2 กรดคลอโรจีนิกเป็นสารให้รสขมในกาแฟและจัดเป็นกลุ่มของสารประกอบที่สำคัญ 2 กลุ่มใหญ่ๆ คือ เอสเทอร์ของกรดควินิกกับกรดคาเฟอิก ซึ่งเรียกว่ากรดคาเฟอิกไฮลควินิก เช่น กรด 3-คาเฟอิลควินิก (3-cafeoylquinic acid) กรด 3,4 ไดคาเฟ

โอยิลควินิก (3,4-dicafeoylquinic acid) เป็นต้น และเอสเทอร์ของกรดควินิกกับกรดเฟอร์รูลิกซึ่งเรียกว่า กรดเฟอร์รูโลอิลควินิก (ferruloylquinic acid) เช่น กรด 3-เฟอร์รูโลอิลควินิก (3-ferruloylquinic acid) เป็นต้น (อวยพร อภิรักษ์อร่ามวง. 2548)

กรดคลอโรจีนิกนั้นมีคุณสมบัติทางเคมีดังนี้ สูตรโมเลกุล คือ $C_{16}H_{18}O_9$ น้ำหนักมวลโมเลกุลเท่ากับ 354.31 กรัม/โมล จุดหลอมเหลวเท่ากับ $207\text{ }^{\circ}\text{C}$ มีค่า pKa เท่ากับ 2.5 มีลักษณะทางกายภาพเป็นเม็ด สีขาว สามารถละลายได้ดีในน้ำ และแอลกอฮอล์



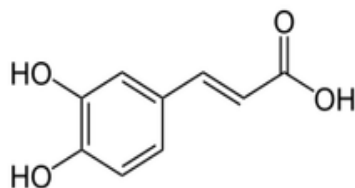
ภาพประกอบ 2 โครงสร้างทางเคมีของกรดคลอโรจีนิก

ที่มา: Hung-Ju; et al. (2012).

กรดคลอโรจีนิกสามารถพบได้ทั้งในพืชและผลไม้ ตัวอย่างเช่น ลูกพรุน เบอร์รี่ องุ่น แอปเปิ้ล สตรอเบอร์รี่ และชา กาแฟ เป็นต้น

กรดคาเฟอิก

กรดคาเฟอิกหรือ 3,4-ไดไฮดรอกซีซินนามิก (3,4-dihydroxycinnamic acid) ซึ่งเป็นสารประกอบฟีนอล ในกลุ่มกรดไฮดรอกซีซินนามิก ซึ่งมีโครงสร้างทางเคมีแสดงดังภาพประกอบ 3 กรดคาเฟอิกมีคุณสมบัติทางเคมีดังนี้ สูตรโมเลกุล $C_9H_8O_4$ น้ำหนักมวลโมเลกุล 180.16 กรัม/โมล จุดหลอมเหลวเท่ากับ $223\text{-}225\text{ }^{\circ}\text{C}$ มีค่า pKa เท่ากับ 4.62 มีลักษณะทางกายภาพเป็นผง สีเหลือง และสามารถละลายได้ดีในแอลกอฮอล์



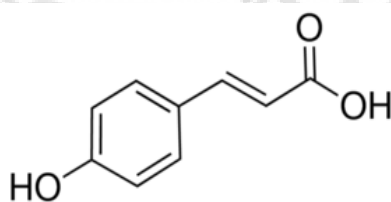
ภาพประกอบ 3 โครงสร้างทางเคมีของกรดคาเฟอิก

ที่มา: Hung-Ju; et al. (2012).

กรดคาเฟอิกสามารถพบได้ทั้งพืชและผลไม้ ตัวอย่างเช่น มันฝรั่ง แอปเปิ้ล ส้ม ผักชี
สาระแหน่ โหระพา กระวาน และกาแฟ เป็นต้น

กรดพาราควมาริก

กรดพาราควมาริกเป็นสารประกอบฟีนอลในกลุ่มกรดไฮดรอกซีซินนามิก ซึ่งมี
โครงสร้างทางเคมีแสดงดังภาพประกอบ 4 มีคุณสมบัติทางเคมีดังนี้ สูตรโมเลกุล $C_9H_8O_3$ น้ำหนัก
มวลโมเลกุล 164.16 กรัม/โมล จุดหลอมเหลวเท่ากับ $210-213\text{ }^{\circ}\text{C}$ มีค่า pKa เท่ากับ 4.4 มีลักษณะ
ทางกายภาพเป็นผง สีขาว และสามารถละลายได้ดีในแอลกอฮอล์



ภาพประกอบ 4 โครงสร้างทางเคมีของกรดพาราควมาริก

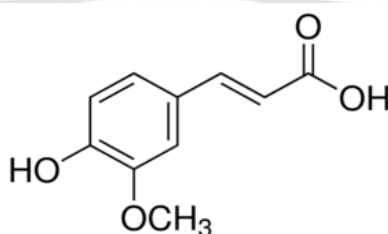
ที่มา: Leonoram; et al. (2011).

กรดพาราควมาริกสามารถพบได้ทั้งพืชและผลไม้ ตัวอย่างเช่น ถั่ว มะเขือเทศ แครอท
ข้าวบาเลย์ และส้ม เป็นต้น

กรดเฟอร์รูลิก

กรดเฟอร์รูลิกเป็นอนุพันธ์ของกรดซินนามิก ในธรรมชาติส่วนใหญ่อยู่ในรูปกรดเฟอร์รูลิกซนิดทรานส์ (*trans* ferulic acid) เป็นสารพฤษเคมีอยู่ในรูปของสารประกอบฟีนอลิก มีโครงสร้างทางเคมีเป็นวงแหวนอะโรมาติก มีจำนวนหมู่ไฮดรอกซิลรวมอยู่ในโมเลกุล ซึ่งมีโครงสร้างทางเคมีแสดงดังภาพประกอบ 5

กรดเฟอร์รูลิกนั้นมีคุณสมบัติทางเคมีดังนี้ สูตรโมเลกุล $C_{10}H_{10}O_4$ น้ำหนักมวลโมเลกุลเท่ากับ 194.18 กรัม/โมล จุดหลอมเหลวเท่ากับ 168-172 °C มีค่า pKa เท่ากับ 4.58 มีลักษณะทางกายภาพเป็นผลึก สีขาวเหลือง และสามารถละลายได้ดีในแอลกอฮอล์



ภาพประกอบ 5 โครงสร้างทางเคมีของกรดเฟอร์รูลิก

ที่มา: Ying; et al. (2013).

กรดเฟอร์รูลิกเป็นส่วนประกอบของผนังเซลล์พืชโดยจะอยู่ร่วมกับลิกโนเซลลูโลส มีคุณสมบัติช่วยให้ผนังเซลล์พืชแข็งแรง แหล่งที่พบกรดเฟอร์รูลิกมากที่สุด ได้แก่ เมล็ดธัญพืช เช่น ข้าวสาลี ข้าวโพด เมล็ดกาแฟ ถั่วลิสง และผลไม้สด เช่น แอปเปิ้ล ส้ม และสับปะรด เป็นต้น (จุฑามาศ สุนแดง. 2554)

2. วิธีการเตรียมตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก

สำหรับการวิเคราะห์สารตัวอย่าง ขั้นตอนการเตรียมตัวอย่างนั้นเป็นขั้นตอนที่สำคัญ เพราะเนื่องจากตัวอย่างต่างๆ ที่นำมาวิเคราะห์ต่างมีสิ่งเจือปนหรือสารรบกวน ดังนั้นจึงจำเป็นต้องแยกสารที่สนใจออกจากสิ่งเจือปนหรือสารรบกวน เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดผลต่อการวิเคราะห์สารที่สนใจ และยังทำให้สารที่สนใจวิเคราะห์มีความเข้มข้นขึ้น

กรดไฮดรอกซีซินนามิกเป็นสารประกอบฟีนอลิกที่พบตามธรรมชาติ ซึ่งจะพบทั้งในตัวอย่างพืชและผลไม้ ซึ่งในตัวอย่างแต่ละชนิดต่างมีวิธีในการเตรียมตัวอย่างที่แตกต่างกัน จากการศึกษาพบว่า โดยส่วนใหญ่วิธีในการเตรียมตัวอย่างสำหรับการวิเคราะห์หากรดไฮดรอกซีซินนามิกมีดังนี้

1. Solid/Liquid Extraction เป็นการนำตัวทำละลายที่เหมาะสมละลายสารที่ต้องการออกมาจากสารผสมซึ่งเป็นของแข็ง

งานวิจัยที่ใช้วิธี solid/liquid extraction ในการเตรียมตัวอย่างสำหรับวิเคราะห์หากรดไฮดรอกซีซินนามิก เช่น ในปี ค.ศ. 2011 Violeta และคณะ ได้ทำการตรวจวัดกรดฟีนอลิก สารฟลาโวนอยด์ และจูกลอน (juglone) ในตัวอย่างใบถั่ว ซึ่งในการตรวจวัดกรดฟีนอลิกได้มีการตรวจวัดกรดคลอโรจีนิกและเฟอร์รูลิก ซึ่งได้ทำการเตรียมตัวอย่างใบถั่วโดยทำการสกัดด้วยเมทานอลด้วยเครื่องอัลตราโซนิก และในปี ค.ศ. 2011 Yong-chun และคณะ ได้ทำการวิเคราะห์หาปริมาณสารโอเรียนทิน (orientin) ไอโซโอเรียนทิน (isorientin) วิทีซิน (vitexin) ไอโซวิทิติน (isovitexin) กรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก และกรดเฟอร์รูลิกในตัวอย่างใบไม้ โดยทำการเตรียมตัวอย่างใบไม้โดยทำการสกัดด้วย 70% เมทานอลด้วยเครื่องอัลตราโซนิก ในปี ค.ศ. 2013 Edgar ได้ทำการวิเคราะห์หาปริมาณกรดคลอโรจีนิกในตัวอย่างกาแฟ โดยทำการเตรียมตัวอย่างด้วยวิธีชอกห์เลต (Soxhlet extraction) โดยทำการสกัดด้วย 50% เมทานอล

2. Liquid/Liquid extraction เป็นการนำตัวทำละลายที่เหมาะสมละลายสารที่ต้องการออกมาจากสารผสมซึ่งเป็นของเหลว

งานวิจัยที่ใช้วิธี liquid/liquid extraction ในการเตรียมตัวอย่างสำหรับวิเคราะห์หากรดไฮดรอกซีซินนามิก เช่น ในปี ค.ศ. 2007 Waksumundzka-Hajnos และคณะ ได้ทำการตรวจวัดกรดเฟอร์รูลิกในตัวอย่างพืช โดยทำการเตรียมตัวอย่างพืชโดยใช้ไดเอทิลอีเทอร์เป็นสารสกัด ในปี ค.ศ. 2012 Nevena และคณะ ได้ทำการตรวจวัดกรดคลอโรจีนิกในตัวอย่างชา โดยทำการเตรียมตัวอย่างชาโดยใช้เมทานอล (40-60%) เป็นสารสกัด

ในงานวิจัยนี้ได้ทดลองศึกษาเทคนิคการเตรียมตัวอย่างพืชสมุนไพร 3 วิธี คือ วิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD) วิธีการสกัดด้วยวัฏภาคของเหลวแล้วตามด้วยวิธีดีสเพอร์ชัน ลิควิด-ลิควิดไมโครเอ็กแทรคชัน (LLE-DLLME) และวิธีการสกัดด้วยวัฏภาคของเหลว (LLE)

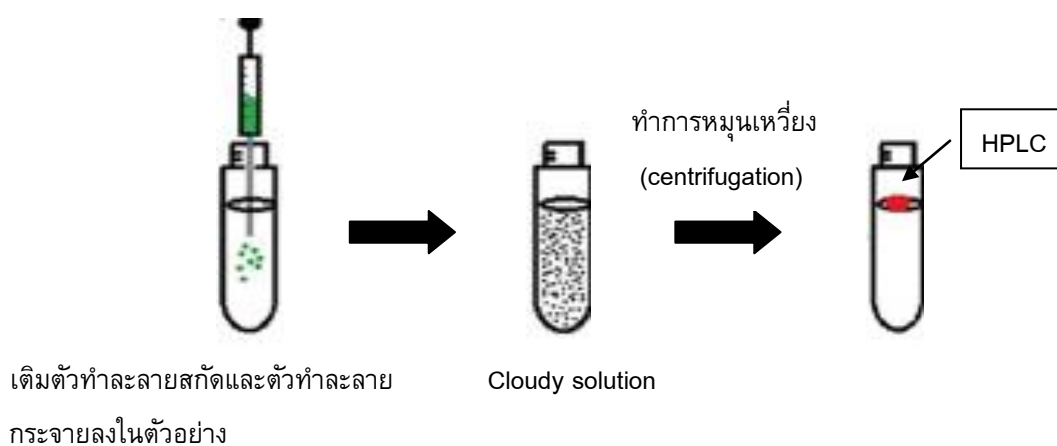
วิธีการการสกัดด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD) เป็นวิธีการเตรียมตัวอย่างที่พัฒนามาจากการสกัดด้วยวัฏภาคของแข็งเพื่อแก้ไขข้อเสียของเทคนิคดังกล่าวคือการสัมผัสระหว่างตัวอย่างกับพื้นผิวของตัวดูดซับของแข็งเกิดได้น้อย ส่งผลทำให้ประสิทธิภาพในการสกัดตัวอย่างลดลง แต่หลักการแยกสารที่สนใจจะวิเคราะห์และปัจจัยในการแยกนั้นจะเหมือนกับการสกัดด้วยวัฏภาคของแข็งแต่การสกัดแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD) จะนิยมใช้ในกรณีที่ตัวอย่างมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง เทคนิคนี้จะนำตัวอย่างนั้นมาบดรวมกันกับเฟสของแข็งเพื่อให้สารที่สนใจวิเคราะห์นั้นสามารถกระจายตัวบนวัฏภาคของแข็งได้ดียิ่งขึ้น ทำให้ตัวอย่างสามารถสัมผัสกับวัฏภาคของแข็งได้ดียิ่งขึ้น ส่งผลทำให้การสกัดสารที่สนใจวิเคราะห์มีประสิทธิภาพในการสกัดสูงขึ้น จากนั้นนำสารผสมนี้บรรจุลงในคาร์ทริดจ์ แล้วใช้สารละลายที่เหมาะสมชะสารที่สนใจออกจากคาร์ทริดจ์ ส่วนสารรบกวนอื่นๆ ก็จะดูดซับอยู่บนพื้นผิวของวัฏภาคของแข็ง ขั้นตอนการสกัดด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD) แสดงดังภาพประกอบ 6



ภาพประกอบ 6 ขั้นตอนการสกัดแบบ matrix solid phase dispersion

ที่มา: ดัดแปลงจาก Rodriguez-Gonzalez; et al. (2014).

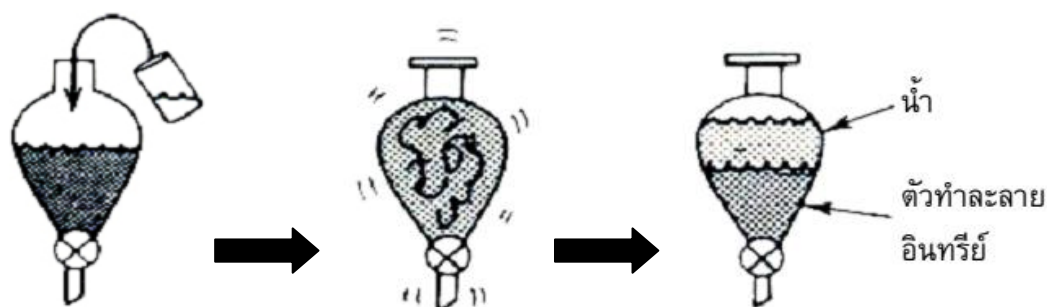
วิธีดีฟเพอร์ซีฟ ลิควิด-ลิควิดไมโครเอ็กแทรกชัน (DLLME) เป็นวิธีการสกัดที่นำเอาหลักการในการสกัดแบบ Liquid/Liquid Extraction มาใช้ โดยการเตรียมตัวอย่างด้วยวิธีนี้จะใช้สารในการสกัด 2 ชนิด คือ ตัวทำละลายสกัด (extraction solvent) และตัวทำละลายการกระจาย (dispersive solvent) เทคนิคนี้จะทำการเติมตัวทำละลายสกัดและตัวทำละลายการกระจายอย่างรวดเร็วลงไปยังสารละลายตัวอย่าง ซึ่งตัวทำละลายการกระจายจะทำหน้าที่ช่วยให้ตัวทำละลายสกัดเข้าไปยังเฟสของสารละลายตัวอย่างได้ดียิ่งขึ้น ทำให้มีประสิทธิภาพในการสกัดดีขึ้น หลังจากที่เติมตัวทำละลายสกัดและตัวละลายกระจายสารละลายจะมีลักษณะขุ่น เนื่องจากเกิดหยดของตัวทำละลายอินทรีย์เล็กๆ ลอยอยู่บนเฟสน้ำ ซึ่งเรียกว่า cloudy solution โดยการเกิดนี้จะทำให้สารที่สนใจวิเคราะห์เคลื่อนเข้าสู่เฟสตัวทำละลายสกัด จากนั้นทำการหมุนเหวี่ยง ก็จะได้สารที่สนใจวิเคราะห์ ขั้นตอนการสกัดด้วยวิธีดีฟเพอร์ซีฟ ลิควิด-ลิควิดไมโครเอ็กแทรกชันแสดงดังภาพประกอบ 7



ภาพประกอบ 7 ขั้นตอนการสกัดด้วยวิธีดีฟเพอร์ซีฟ ลิควิด-ลิควิดไมโครเอ็กแทรกชัน

ที่มา: ตัดแปลงจาก Mojtaba; et al. (2014).

วิธีการสกัดด้วยวัฏภาคของเหลว (LLE) การเตรียมตัวอย่างด้วยวิธีนี้เป็นวิธีการสกัดด้วยตัวทำละลาย กระบวนการแยกนั้นอาศัยหลักการละลายของสารที่สนใจในตัวทำละลายที่แตกต่างกันระหว่างวัฏภาคสองวัฏภาคคือ วัฏภาคตัวอย่างและวัฏภาคของตัวทำละลายที่ใช้ ขั้นตอนการสกัดด้วยวัฏภาคของเหลวแสดงดังภาพประกอบ 8



ภาพประกอบ 8 ขั้นตอนการสกัดด้วยวิวัฒนาการของเหลว

ที่มา: การสกัดด้วยตัวทำละลาย. (ม.ป.ป.ออนไลน์).

3. พืชสมุนไพร

3.1. ความหมายของพืชสมุนไพร

พืชสมุนไพร หมายถึง พืช ยารธรรมชาติทั้งสดและแห้งในสภาพที่ยังไม่ได้แปรรูปนำมาใช้ประโยชน์ทางป้องกันและรักษาโรค รวมถึงบำรุงร่างกาย (สมพร ภูติยานันต์. 2542)

พืชสมุนไพร หมายถึง พืชที่ใช้ทำเป็นยารักษาโรค โดยใช้ส่วนต่างๆ ของพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิดพร้อมกัน (ธวัชชัย สันติสุข. 2544)

พืชสมุนไพร หมายถึง พันธุ์ไม้ต่างๆ ที่สามารถนำมาใช้ปรุงหรือประกอบเป็นยารักษาโรคต่างๆ ใช้ในการส่งเสริมสุขภาพร่างกายได้ (น้ำทิพย์ วงศ์ประทีป. 2548)

3.2 ประเภทของพืชสมุนไพร

รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ (2540) ได้จำแนกพืชสมุนไพรไว้หลายวิธี ดังนี้

3.2.1 จำแนกตามลักษณะการใช้ แบ่งออกเป็น 2 พวก คือ ใช้สำหรับภายในและใช้สำหรับภายนอก

3.2.2 จำแนกตามฤทธิ์ที่สมุนไพรมีผลต่อระบบต่างๆ ของร่างกาย แบ่งออกเป็น 9 หมวดคือ ระบบทางเดินอาหาร ระบบทางเดินหายใจ ระบบทางเดินปัสสาวะและระบบสืบพันธุ์ ผิวหนัง แก้ไข แก้ไขจับสั่น แก้ปวด แก้อาการอักเสบจากการติดเชื้อ อื่นๆ

3.2.3 จำแนกตามสรรพคุณ แบ่งออกเป็น 14 ประเภท คือ ยาระบาย ยาแก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ ขับลม ยาแก้ท้องเดิน ยาแก้ปวดท้อง ยาแก้บิดปวดเบ่ง ยาถ่ายพยาธิ ยาแก้ไข้ ยาแก้ไอ ขับเสมหะ ยาขับปัสสาวะ ยาแก้ลม บำรุงหัวใจ ยาระงับอาการปวดฟัน ยาแก้โรคผิวหนัง ยาแก้เหา ไร ยาแก้พิษแมลงกัดต่อย

3.2.4 จำแนกโดยใช้ส่วนของพืชที่นำมาทำเป็นยา แบ่งออกได้ดังนี้คือ ได้จากรากพืช ใบดอก เปลือกไม้ เนื้อไม้ ผลและเมล็ด

3.3 ประโยชน์ของพืชสมุนไพร

3.3.1 ใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร และเครื่องดื่ม เป็นเครื่องดื่มที่สกัดจากธรรมชาติที่ยังให้ประโยชน์ในการรักษาโรคควบคู่ไปด้วย

3.3.2 สามารถรักษาโรคบางชนิดได้ ซึ่งใช้เป็นทั้งยารับประทานและยาทาภายนอก

3.3.3 ใช้เป็นยาบำรุงให้ร่างกายมีสุขภาพแข็งแรง

3.3.4 ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น ลูกจันทร์ กานพลู เป็นต้น

3.3.5 ใช้ในด้านอุตสาหกรรมต่างๆ เช่น อุตสาหกรรมสีย้อมผ้า ใช้แต่งสีอาหารต่างๆ อุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง เป็นต้น

3.3.6 ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ป้องกันกำจัดศัตรูพืช มักเป็นสมุนไพรจำพวกที่มีฤทธิ์เบื่อเมา หรือมีรสขม ข้อดีคือ ไม่มีฤทธิ์ตกค้างที่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม

3.3.7 ใช้ทำเป็นเครื่องสำอาง โดยนำมาใช้เป็นส่วนผสมของแชมพู ครีมนวดผม โลชั่น บำรุงผิว สบู่ สมุนไพรที่นำใช้ทำเป็นเครื่องสำอาง เช่น ว่านหางจระเข้ อัญชัน เป็นต้น

3.3.8 ใช้บริโภคเป็นอาหาร และเครื่องเทศ สมุนไพรในกลุ่มนี้จัดเป็นพืชผักสมุนไพร สามารถนำมารับประทานให้คุณค่าทางอาหาร เพิ่มรสชาติ ดับกลิ่นคาว และยังช่วยย่อยอาหาร เช่น กระเพรา โหระพา ผักชี สารแหน่ ขิง ข่า กระชาย เป็นต้น

3.3.9 ใช้สกัดน้ำมันหอมระเหย เช่น ตะไคร้หอม น้ำมันตะไคร้ นำมาใช้ในอุตสาหกรรมผลิตสบู่ แชมพู น้ำหอม ไซล น้ำมันไพล ใช้ในผลิตภัณฑ์ครีมทาภายนอก ลดการอักเสบฟกช้ำ กระวาน น้ำมันกระวานใช้แต่งกลิ่นเหล้า เครื่องดื่มต่างๆ และอุตสาหกรรมน้ำหอม

3.3.10 ประหยัด ราคาสมุนไพรถูกกว่ายาแผนปัจจุบันมาก เนื่องจากเป็นทรัพยากรที่มีอยู่แล้ว

3.4 ข้อมูลพืชสมุนไพร

3.4.1 ผาง

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Caesalpinia sappan* Linn.

ชื่ออื่น ผางเสน หนามโคง ผางแดง ผางส้ม ง้าย ไช้บัก

วงศ์ Leguminosae

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ผางเป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง สูง 6-9 เมตร ตามลำต้นและกิ่งก้านจะมีหนาม ส่วนใบจะมีลักษณะการเรียงใบคล้ายใบหางนกยูง มีดอกสีเหลือง กลางดอกเป็นสีแดง และผลเป็นฝัก มีลักษณะแบน ผิวมัน เปลือกแข็ง เมล็ดสีน้ำตาล

องค์ประกอบทางเคมี ส่วนที่ใช้ทำเป็นยาคือ เนื้อไม้และแก่น สารที่สำคัญ คือ แก่นฝาง (sappan wood) มีสารสีชมพูส้มถึงแดง (ขึ้นกับปริมาณ) ชื่อ บราซิลลิน (Brazilin) นอกจากนี้ยังพบว่า แก่นฝางมีสารกลุ่มฟลาโวนอยด์ ชนิดเคิควิซิทิน (quercetin) เรเมนทิน (rhamnetin) อัมบัน (ombun) (Namikoshi; et al. 1987) สารกลุ่มสเตอรอยด์ ชนิดแคมเพสเตอร์อล (campesterol) 11.2% เบต้า-ซีโตสเตอร์อล (beta-stosterol) 69.9% สติคมาสเตอร์อล (stigma sterol) 18.9% (Oh; et al. 1998) ส่วนเนื้อไม้มีสารฟีนอลที่มีชื่อว่า โฮโมไอโซฟลาโวนอยด์ (homo isoflavonoids) ลำต้นและใบมีสารอัลคาลอยด์ (alkaloid) และฟายโตสเตอร์รอยด์ (phytosterol) อยู่ในปริมาณมาก (เกียรติศักดิ์ เจริญสุข; และคณะ. 2554)

สรรพคุณ แก่นฝางมีรสขม ฝาด ใช้ต้มน้ำกินเป็นยาบำรุงโลหิต ขับเสมหะ แก้ร้อนใน แก้ไอ แก้ไข้ แก้หอบ แก้ช้ำ แก้ท้องร่วง ส่วนเนื้อไม้ใช้แก้ท้องเสีย แก้ไข้ แก้บิด ทำให้ประจำเดือนมาปกติ นอกจากนี้ส่วนเปลือก สามารถใช้ต้มรับประทานรักษาโรควัณโรค อาการอักเสบในลำไส้ เป็นยาฝาดสมานและรักษาแผล (นฤพร สุทธิสวัสดิ์. 2549)

3.4.2 ตะไคร้

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf.

ชื่ออื่น คาหอม ไคร จะไคร หัวสิงโต เซ็ดเกรย ตะไคร้แกง เหลอะเกรย

วงศ์ Poaceae

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ตะไคร้เป็นพืชล้มลุก มีลำต้นเป็นเหง้าใต้ดิน ลำต้นตั้งตรงมีข้อและปล้องสั้นค่อนข้างแข็ง มักขึ้นเป็นกอใหญ่ ใบมีลักษณะเรียวยาว ปลายใบเรียวแหลม ขอบใบมีขนขึ้นเล็กน้อย ก้านใบสีขาวนวลหรือม่วงอ่อนแผ่เป็นกาบ ดอกออกเป็นช่อกระจาย

องค์ประกอบทางเคมี สารที่สำคัญ คือ ซิตรัล (citral) พบในใบและลำต้น ซึ่งมีปริมาณมากที่สุดคือ ประมาณ 80% นอกจากนี้ยังมีสารยูจีนอล (eugenol) เจอราเนียมอล (geraniol) ซิโตรเนลลอล (Citronellol) เมอซีน (Myrcene) การบูร (Camphor) (นงศ์นุช เตทอง; และคณะ. 2545)

สรรพคุณ ส่วนใบ ลดความดันโลหิต แก้ไข้ ส่วนต้น ขับลม แก้โรคทางเดินปัสสาวะ แก้นิว ดับกลิ่นคาว เหง้า แก้กษัย ขับลมในลำไส้ แก้นิว (สถาบันการแพทย์แผนไทย. 2542) นอกจากนี้ยังบำรุงหัวใจ บำรุงไต แก้ไอ แก้อาการอ่อนเพลีย แก้หืด มีฤทธิ์ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราและแบคทีเรียบางชนิด (นันทนา ศรีพินลม; และคณะ. 2547)

3.4.3 หญ้าหวาน

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Stevia rebaudiana* Bertoni.

ชื่ออื่น -

ชื่อวงศ์ Asteraceae

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ หญ้าหวานเป็นพืชล้มลุก สูงประมาณ 30-90 เซนติเมตร ลำต้นแข็ง กิ่งก้านแตกเป็นพุ่ม ใบเป็นใบเดี่ยว ขอบใบหยักเป็นฟันเลื่อย ดอกเป็นดอกช่อ กลีบดอกสีขาว ผลเป็นผลแห้ง มีเมล็ดสีดำ มีขนปุย

องค์ประกอบทางเคมี หญ้าหวานมีสารสำคัญคือ สเตียวียอล (steviol) สเตียวียอลไบโอไซด์ (steviolbioside) สเตียวียอไซด์ (stevioside) รีบาวดิโอไซด์ เอ-เอฟ (rebaudioside A-F) และ ดัลโคไซด์ เอ (dulcoside A) ซึ่งพบว่า สเตียวียอไซด์ เป็นสารที่พบในปริมาณมากที่สุดคือประมาณ 2.0-7.7% ของใบแห้ง รองลงมาคือ รีบาวดิโอไซด์ เอ มีประมาณ 0.8-2.9 % ของใบแห้ง (ตัวง; และคณะ. 2534) ซึ่งสารที่พบในหญ้าหวานเป็นสารให้ความหวาน พบในใบปริมาณสูงกว่าลำต้น มีความหวานมากกว่าน้ำตาล 150-300 เท่า ใช้แทนความหวานของน้ำตาลสำหรับกลุ่มผู้ป่วยเบาหวาน (พิกุล อินตะปาน. 2556)

สรรพคุณ หญ้าหวานเหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน และโรคไขมันสูงในเลือด เนื่องจากมีสารให้ความหวาน ใช้แทนความหวานของน้ำตาล ไม่ทำให้อ้วน จึงนำมาใช้กับผู้ป่วยโรคเบาหวานและผู้ที่ต้องการลดความอ้วน ผสมในอาหารและเครื่องดื่ม (มัทนียา วังประภา. 2548) นอกจากนี้ยังป้องกันโรคฟันผุได้ เนื่องจากสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อที่เป็นสาเหตุของโรคฟันผุได้ และสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียชนิดอื่นๆ ได้ เช่น *Ps. Aeruginosa* *E. coli* และ *Proteus vulgaris* เป็นต้น (พิกุล อินตะปาน. 2556)

3.4.4 รากสามสิบ

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Asparagus racemosus* Willd.

ชื่ออื่น จ้วงเครือ ผักชีข้าง ผักหนาม สามร้อยราก สามสิบ ชีข้าง จันดิน

วงศ์ Asparagaceae

ลักษณะพฤกษศาสตร์ รากสามสิบเป็นไม้เลื้อย ลำต้นมีลักษณะสีขาวแกมเหลือง เรียบ ลื่นเป็นมัน เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2-5 มิลลิเมตร ใบ เป็นใบเดี่ยว รูปสามเหลี่ยม และมีใบ

เกล็ดอายุสั้น ต่อมาจะแข็งขึ้นและเปลี่ยนเป็นหนาม ส่วนดอกออกเป็นช่อที่ชอกกิ่ง ดอกมีสีขาว ผลสดมีสีแดงหรือแดงอมม่วง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 5-8 มิลลิเมตร

องค์ประกอบทางเคมี สารสำคัญที่พบมากในรากสามสิบคือ ซาโปนิน (saponins) สารนี้มีน้ำตาลเป็นองค์ประกอบ ซึ่งสามารถลดการเกิดกระดูกพรุน โรกระบบหลอดเลือด และหัวใจ และความเสียหายของโรคมะเร็งบางชนิด เช่น มะเร็งเต้านม มะเร็งต่อมลูกหมาก เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีสารไฟโตสเตอรอล (phytosterols) ฟลาโวนอยด์ โพลีฟีนอล และชาทาวาริน (shatavarin) (รากสามสิบ. ม.ป.ป.ออนไลน์)

สรรพคุณ ส่วนราก ช่วยบำรุงเด็กในครรภ์ รักษาอาการประจำเดือนผิดปกติของสตรี เป็นยาบำรุงกำลัง บำรุงตับ ปอด ช่วยขับปัสสาวะ กระตุ้นประสาท ลดความดันโลหิต ลดไขมันในเลือด ลดระดับน้ำตาลในเลือด รักษาโรคคอกพอก แก้อาการไอ ช่วยขับเสมหะ ช่วยขับลม แก้บิด ช่วยลดกรดในกระเพาะอาหาร แก้อาการท้องเสีย ป้องกันโรคมะเร็ง ส่วนใบ ใช้เป็นยาระบาย

3.4.5 เหงือกปลาหมอ

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Acanthus ebracteatus* Vahl.

ชื่ออื่น แก้มหมอละ จะเกร็ง นางเกร็ง

วงศ์ *Acanthaceae*

ลักษณะพฤกษศาสตร์ ไม้พุ่ม ลำต้นตั้งตรง สูง 0.5-1.25 เมตร ลำต้นกลมเรียบ แข็ง สีเขียวแกมเทา มักมีหนามตามข้อๆ ปลายใบและโคนใบแหลมขอบใบหยักแบบขนนกที่ใบเป็นหนาม ดอกออกเป็นช่อตามยอด

องค์ประกอบทางเคมี สารสำคัญในเหงือกปลาหมอคือ อะแคนทิจิโฟลีน (acanthicifoline)

สรรพคุณ ราก แก้อาการไอ รักษาโรคมะเร็ง ลำต้น แก้อาการปวดหัว แก้อาการไข้หรือแผลเรื้อรัง ส่วนใบ เป็นยาประคบแก้ไข้ข้ออักเสบ แก้ปวดต่างๆ รักษาโรคมะเร็ง แก้อาการคัน รักษาหอบหืด ผล ใช้ถอนพิษ ขับโลหิตระดู

พืชสมุนไพรเหล่านี้ต่างก็มีประโยชน์หรือสรรพคุณที่แตกต่างกัน สำหรับในการตรวจวัดกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดในพืชสมุนไพรเหล่านี้ยังไม่มีรายงานในการตรวจวัด อย่างไรก็ตาม พบว่า มีงานวิจัยอื่นๆ ที่ศึกษาในสมุนไพรเหล่านี้ ตัวอย่างเช่น (อังครักษ์ไชยเจริญ; และคณะ. 2557) ได้ทำการศึกษาสารสกัดจากสมุนไพรฝางเสน เพื่อช่วยนำไปยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก

พบว่า ผาง 1 กรัม สามารถยืดอายุในการเก็บรักษาน้ำพริกได้ 3 วัน เนื่องจากผางมีสารแซปพานิน (sappanin) ซึ่งมีฤทธิ์ในการยับยั้งเชื้อโรคหรือทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย เมื่อเติมลงไป ในน้ำพริกจึงทำให้น้ำพริกนั้นสามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น นอกจากนี้ (นฤพร สุทศสวัสดิ์; และคณะ. 2549) ได้ทำการศึกษาฤทธิ์กันเสียของผาง (*Caesalpinia Sappan L.*) ในผลิตภัณฑ์อาหารประเภท น้ำพริก ซึ่งได้ทำการศึกษาผลในการยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลชีพชนิดต่างๆ ได้แก่ *S.aures* ATCC 6538 *E.coil* ATCC 2592 *S.typhimurium* ATCC 13311 และ *C.albicans* ATCC 10231 ซึ่งการวิเคราะห์ส่วนประกอบและปริมาณของสารสำคัญของสารสกัดของผางนั้นวิเคราะห์ด้วย วิธีทินแลร์โครมาโทกราฟี (Thin Layer Chromatography) และสเปคโตรโฟโตเมทรี (Spectro photometry) จากการศึกษาพบว่า ในตัวอย่างผาง 1 กรัม มีปริมาณของสารบราซิลลิน 1.68 ไมโครกรัม และ สารสกัดจากผางสามารถลดปริมาณแบคทีเรียและเชื้อราได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยไม่ทำให้สีและกลิ่นของน้ำพริกตัวอย่างเปลี่ยนแปลง ดังนั้นจึงสามารถนำสารสกัดผางมาใช้เป็น วัตถุกันเสียในผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปประเภทน้ำพริกได้

ในปี ค.ศ. 2005 เสี่ยวลิ่ง และคณะ (Xiaoling; et al. 2005) ได้ทำการวิเคราะห์สารบราซิล ลินในผาง โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง ซึ่งตัวอย่างผางได้ทำสกัดด้วยวิธี รีฟลักซ์ (Refluxed) โดยใช้เอทานอลเข้มข้น 95% เป็นสารสกัด จากการศึกษาพบว่า ผางมีสาร บราซิลลินเท่ากับ 31.2 มิลลิกรัมต่อกรัม

สำหรับงานวิจัยที่เกี่ยวกับสมุนไพรตะไคร้ พบรายงานในปี ค.ศ. 2008 แอดดี และคณะ (Edi; et al. 2008) ได้ทำการตรวจวัดปริมาณของสารฟีนอลิกทั้งหมดและสารฟลาโวนอยด์ทั้งหมดใน ใบตะไคร้ โดยตัวอย่างใบตะไคร้ได้ทำการสกัดด้วยเฮกเซนและเมทานอล จากการศึกษาพบว่า ตัวอย่างที่สกัดด้วยเฮกเซนและเมทานอลมีปริมาณของสารฟีนอลิกทั้งหมดเท่ากับ 72.55 และ 66.94 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามลำดับ และปริมาณสารฟลาโวนอยด์ทั้งหมดเท่ากับ 3.53 และ 3.35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามลำดับ ในปี ค.ศ. 2014 ก๊อดวิน และคณะ (Godwin; et al. 2014) ได้ทำ การตรวจวัดแร่ธาตุ สารฟีนอลิก สารต้านออกซิเดชัน และสารฟลาโวนอยด์ในตะไคร้ ผลจาก การศึกษาพบว่า ในตะไคร้มีแร่ธาตุโพแทสเซียม (K) คลอรีน (Cl) แคลเซียม (Ca) และแมกนีเซียม (Mg) ในปริมาณที่สูง ส่วนสารฟีนอลิก สารต้านออกซิเดชัน และสารฟลาโวนอยด์ได้ทำการตรวจวัด ในปริมาณโดยรวมทั้งหมด ซึ่งพบว่า ในตะไคร้มีปริมาณสารฟีนอลิกโดยรวมทั้งหมดเท่ากับ 1.3-7.3 มิลลิกรัมต่อกรัม สารต้านออกซิเดชันโดยรวมทั้งหมดเท่ากับ 65.4-81.3% และปริมาณสารฟลาโ วนอยด์โดยรวมทั้งหมดเท่ากับ 6.9-12.9 ไมโครกรัมต่อกรัม

การวิจัยในสมุนไพรรักสามสิบ ในปี ค.ศ. 2013 เปาล่า และคณะ (Paola; et al. 2013) ได้ทำการศึกษาสารสตีวอลไกลโคไซด์ (steviol glycosides) ในหญ้าหวาน โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง ซึ่งทำการศึกษาสารสตีวอลไกลโคไซด์ 6 ชนิด คือ สตีวิโอไซด์ (stevioside) รีบาดิโอไซด์ เอ (rebaudioside A) รีบาดิโอไซด์ บี (rebaudioside B) สตีวอลไบโอไซด์ (steviolbioside) รีบาดิโอไซด์ ซี (rebaudioside C) และสตีวอล โดยตัวอย่างหญ้าหวานทำการสกัดด้วยน้ำต่อเอทานอลในอัตราส่วน 50:50 ซึ่งทำการสกัดโดยทำการผสมสารด้วย vortex นาน 30 นาที จากการศึกษาพบว่า ตัวอย่างหญ้าหวานมีปริมาณของสตีวิโอไซด์ รีบาดิโอไซด์ เอ รีบาดิโอไซด์ บี สตีวอลไบโอไซด์ และรีบาดิโอไซด์ ซี เท่ากับ 2.12-15.73 2.13-3.26 0.08-0.80 0.2-1.6 และ 2.45-7.98 %ของน้ำหนักแห้ง ตามลำดับ ส่วนสารสตีวอลนั้นไม่พบในหญ้าหวาน

(ราณี บุรีรักษ์. 2549) ได้ทำการศึกษารสชาติของสารสกัดหญ้าหวานต่อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคฟันผุ จากการศึกษาพบว่าสารสกัดจากหญ้าหวาน คือ สตีวิโอไซด์นั้นไม่เป็นสารอาหารของเชื้อแบคทีเรียที่ทดสอบ (เชื้อ Streptococcus mutans 3 เชื้อ Streptococcus sanguis 3 เชื้อ และเชื้อ Streptococcus mitis 5 เชื้อ) และมีผลยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคฟันผุเหล่านี้ นอกจากนี้ยังได้เปรียบเทียบการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียเมื่อใช้สารสตีวิโอไซด์และน้ำตาลซูโครสในความหวานที่เท่ากันในอาหารเลี้ยงเชื้อ ซึ่งพบว่า สารสตีวิโอไซด์ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียได้ดีกว่าน้ำตาลซูโครส

สำหรับสมุนไพรรักสามสิบ (นัทธ์หทัย วิบูลย์พันธุ์. 2539) ได้ทำการศึกษารสชาติประกอบทางเคมีของรักสามสิบ ด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง จากการศึกษาพบว่ารักสามสิบมีสารดังนี้ 4,5-ไดไฮดรอกซี-1,7-ไดเมทอกซี-8-เมทิล-9,10-ไดไฮโดรฟิแนนทริน (4,5-dihydroxy-1,7-dimethoxy-8-methyl-9,10-dihydrophenanthrene) 6-ไฮดรอกซี-2-(3'-ไฮดรอกซี-5'-เมทอกซี-2',4'-ไดเมทิลฟีนิล)เบนโซฟูแรน (6-hydroxy-2-(3'-hydroxy-5'-methoxy-2',4'-dimethylphenyl)benzofuran) และนอกจากนี้ยังพบสารสตีกลมาสเตอร์อล (stigmasterol) และแอสพาราแกมามีน เอ (asparagamine A) ซึ่งสารแอสพาราแกมามีน เอ นั้นมีฤทธิ์ในการยับยั้งฮอร์โมนออกซิโทซิน (oxytocin) (ทวีชัย ลียุทธานนท์. 2538) ได้ทำการศึกษารสชาติของสารสกัดด้วยเอทานอลจากรักสามสิบต่อกล้ามเนื้อเรียบ จากการศึกษาพบว่า สารสกัด 0.2 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร สามารถลดการหดตัวของกล้ามเนื้อเรียบมดลูกหนูขาวได้ และสารสกัด 0.08 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร สามารถลดการหดตัวของกล้ามเนื้อเรียบลำไส้ส่วนไอเลียม (ileum) ของหนูตะเภาได้ จากผลการทดลองแสดงให้เห็นว่าสารสกัดด้วยเอทานอลจากรักสามสิบนั้นสามารถยับยั้งการหดตัวของกล้ามเนื้อเรียบอวัยวะต่างๆ ได้

สำหรับเหือกปลาหมอ (Sudjaroen; et al. 2012) ได้ทำการศึกษาหาปริมาณเบต้าแคโรทีน (β -carotene) วิตามินซี (vitamin C) แคลเซียม (Calcium) จากการศึกษาพบว่า เหือกปลาหมอ มีปริมาณเบต้าแคโรทีน วิตามินซี และแคลเซียม เท่ากับ 1117.52 ไมโครกรัม/100 กรัม 20.03 ไมโครกรัม/100 กรัม และ 3261.14 มิลลิกรัม/100 กรัม ตามลำดับ และนอกจากนี้ได้ทำการศึกษาคคุณค่าทางโภชนาการของเหือกปลาหมอ เช่น ปริมาณน้ำ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เป็นต้น

(ผ่องพรรณ ศิริพงษ์; และคณะ) ได้ทำการศึกษาศักยภาพการต้านเซลล์มะเร็งของสมุนไพรเหือกปลาหมอ จากการทดลองพบว่า ในสมุนไพรเหือกปลาหมอมีสารประกอบดังนี้ sulphur, stigmasterol, β -sitosterol, lupeol และสารจำพวก polysaccharide และทำการศึกษาศักยภาพการต้านเซลล์มะเร็งของสารประกอบข้างต้นต่อเซลล์มะเร็ง 2 ชนิด คือ มะเร็งเยื่อบุช่องปากของคน (human epidermoid carcinoma, KB) และมะเร็งลิวคีเมียของหนู (P-388 mouse lymphocytic leukemia, P-388) จากการศึกษาพบว่า สารประกอบดังกล่าวไม่มีฤทธิ์ต้านเซลล์มะเร็งชนิด KB และ P-388 ซึ่งสมุนไพรเหือกปลาหมออาจจะไม่มีฤทธิ์ทำลายเซลล์มะเร็งได้โดยตรง แต่น่าจะมีผลทางอ้อมโดยช่วยเสริมฤทธิ์ในการต้านมะเร็งได้

4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสารในกลุ่มกรดไฮดรอกซีซินนามิก

ในปี ค.ศ. 1992 เฮนดริค แวน และคณะ (Hendrik van; et al. 1992) ได้ทำการศึกษาส่วนประกอบของตัวอย่างน้ำลูกพรุน 5 ชนิด ซึ่งทำการศึกษาสารในกลุ่มแอนโทไซยานิน น้ำตาลกรดอินทรีย์ สารประกอบฟีนอลิก และกรดอะมิโน โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง สำหรับการตรวจวัดของสารประกอบฟีนอลิกนั้นใช้ตัวตรวจวัดเป็นยูวีวิสิเบิลคอลัมน์ใช้ C18 ขนาด 25×0.4 เซนติเมตร ใช้วัฏภาคเคลื่อนที่เป็นสารละลายบัฟเฟอร์แอมโมเนียมฟอสเฟตเข้มข้น 0.1 โมลาร์ (phase A) และเมทานอล 80% (phase B) ใช้ระบบการไหลแบบเกรเดียนท์ ควบคุมอัตราการไหลที่ 0.6 มิลลิลิตรต่อนาที ตรวจวัดการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 280 นาโนเมตร จากการศึกษาหาสารประกอบฟีนอลิกในตัวอย่างน้ำลูกพรุนทั้ง 5 ชนิด พบว่า ส่วนใหญ่มีกรดคลอโรจีนิคสูงสุด (2.8-37.9 mg/100ml)

ในปี ค.ศ. 1996 สิริเนียง และคณะ (Siranoush; et al. 1996: 223-231) ได้ทำการวิเคราะห์ปริมาณกรดฟีนอลิกในน้ำผลไม้ ซึ่งตรวจวัดในตัวอย่างน้ำผลไม้ 3 ชนิด คือ น้ำเชอร์รี่ น้ำองุ่นเขียว น้ำองุ่นดำ โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง ใช้คอลัมน์ C18 ขนาด 120×4 มิลลิเมตร บรรจุนุภาคนขนาด 5 ไมครอน ซึ่งวัฏภาคเคลื่อนที่เป็นน้ำต่อเอทิลอะซิเตท

ต่อกรดแอสซิติค (95.6:4.1:0.3, v/v) ควบคุมอัตราการไหลที่ 0.5 มิลลิลิตรต่อนาที และตรวจวัดการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 280 และ 320 นาโนเมตร ส่วนการตรวจวัดเอลลาจิก จะใช้วัฏภาคเคลื่อนที่เป็นน้ำต่อเมทานอลต่อกรดฟอสฟอริก (62.40:37.45:0.15,v/v) ควบคุมอัตราการไหลที่ 0.5 มิลลิลิตรต่อนาที และตรวจวัดการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 252 และ 360 นาโนเมตร จากการศึกษาพบว่า น้ำเซอรีมีกรดคลอโรจีนิกสูงสุดที่ 85 มิลลิกรัมต่อลิตร น้ำองุ่นเขียวและน้ำองุ่นดำมีแกลลิกสูงสุดที่ 1.45 และ 5.24 มิลลิกรัมต่อลิตร

ในปี ค.ศ. 2000 โยชิอากิ และคณะ (Yoshiaki; et al. 2000: 183-188) ได้ทำการวิเคราะห์หาปริมาณกรดฟีนอลิกคือ กรดแกลลิก กรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดเอลลาจิก และกรดเฟอร์รูริกในตัวอย่างน้ำผลไม้ โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง ซึ่งตรวจวัดในตัวอย่างน้ำผลไม้ 4 ชนิด คือ น้ำแอปเปิ้ล น้ำองุ่น น้ำทับทิม และน้ำลูกพรุน โดยใช้ตัวตรวจวัดเป็นโฟโตไดโอดแอรีย์ คอลัมน์ที่ใช้ ODS ขนาด 250×4.6 มิลลิเมตร บรรจุอนุภาคขนาด 5 ไมครอน ใช้วัฏภาคเคลื่อนที่เป็นสารละลายโพแทสเซียม ไดไฮโดรฟอสเฟตเข้มข้น 5 มิลลิโมลาร์ (pH 2.5) ต่ออะซีโตนไนโตรส (41:9, v/v) ควบคุมอัตราการไหลที่ 1.0 มิลลิลิตรต่อนาที ตรวจวัดการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 280 และ 360 นาโนเมตร จากการศึกษาพบว่าส่วนใหญ่ในตัวอย่างน้ำผลไม้ทั้ง 4 ชนิด มีปริมาณกรดคลอโรจีนิกสูงสุด น้ำลูกพรุนมีกรดคลอโรจีนิกเท่ากับ 190.2 ไมโครกรัมต่อกรัม

ในปี ค.ศ. 2009 ฮาซิม และคณะ (Hasim; et al. 2009: 187-192) ได้ทำการวิเคราะห์หาปริมาณกรดอินทรีย์ น้ำตาล สารประกอบฟีนอลิก และฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ ในตัวอย่างน้ำส้มและไวน์ส้ม โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง สำหรับการตรวจวัดของสารประกอบฟีนอลิกนั้น ใช้ตัวตรวจวัดเป็นไดโอดแอรีย์ คอลัมน์ที่ใช้ Backman Ultrasphere ODS ขนาด 250×4.6 มิลลิเมตร บรรจุอนุภาคขนาด 5 ไมครอน ใช้วัฏภาคเคลื่อนที่เป็นน้ำต่อกรดฟอสฟอริก (95:5, v/v) (phase A) และอะซีโตนไนโตรสต่อกรดฟอสฟอริก 95% (60:40, v/v) (phase B) ใช้ระบบการไหลแบบเกรเดียนต์ ควบคุมอัตราการไหลที่ 1.0 มิลลิลิตรต่อนาที ตรวจวัดการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 280 นาโนเมตร จากการศึกษาหาปริมาณสารประกอบฟีนอลิกในตัวอย่างน้ำส้มและไวน์ส้ม พบว่า ในกลุ่มกรดไฮดรอกซีซินนามิกนั้น มีปริมาณกรดเฟอร์รูริกสูงสุดทั้งในตัวอย่างน้ำส้มและไวน์ส้ม คือ 24.06 และ 9.91 มิลลิกรัมต่อลิตรตามลำดับ

ในปี ค.ศ. 2011 ยงจุน และคณะ (Yong-chun; et al. 2011: 5630-5631) ได้ทำการวิเคราะห์หาปริมาณสารไอเรีนทิน ไอโซไอเรีนทิน วิทีซิน ไอโซวิททีซิน กรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก และกรดเฟอร์รูริกในตัวอย่างใบไผ่ โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง

โดยใช้ตัวตรวจวัดแบบไดโอดแอร์เรย์ การเตรียมตัวอย่างนั้นทำการเตรียมตัวอย่างด้วยเทคนิคอัตราไซคลิก ทำการสกัดด้วยเมทานอลเข้มข้น 70% แล้วทำการแยกสารด้วยคอลัมน์ C18 ขนาด 250×4.6 มิลลิเมตร บรรจุนุภาคขนาด 5 ไมครอน ใช้วัฏภาคเคลื่อนที่เป็นอะซีโตรไนไตรล์(phase A) และกรดแอสติกเข้มข้น 0.8% ใช้ระบบการไหลแบบเกรเดียนต์ ควบคุมอัตราการไหลที่ 1.0 มิลลิเมตรต่อนาที และตรวจวัดการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 335 นาโนเมตร จากการศึกษาพบว่าในตัวอย่างใบไผ่มีปริมาณของสารไอเรียนทินสูงสุด

ในปี ค.ศ. 2012 เนวีนา และคณะ (Nevena; et al. 2012: 2518-2528) ได้ทำการวิเคราะห์หาปริมาณกรดคลอโรจีนิกในชา โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง โดยใช้ตัวตรวจวัดแบบไดโอดแอร์เรย์ คอลัมน์ C18 ขนาด 150×4.6 มิลลิเมตร บรรจุนุภาคขนาด 5 ไมครอน ใช้วัฏภาคเคลื่อนที่เป็นกรดแอสติกเข้มข้น 1.5% ต่อเมทานอล (85:15) ควบคุมอัตราการไหลที่ 0.8 มิลลิเมตรต่อนาที ตรวจวัดการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 325 นาโนเมตร จากการศึกษาพบว่า ชา มีปริมาณกรดคลอโรจีนิกในช่วง 0.21-1.66 g/100g

ในปี ค.ศ. 2012 วิโอเลต้า และคณะ (Violeta; et al. 2012: 1-8) ได้ทำการวิเคราะห์หาปริมาณกรดฟีนอลิก สารฟลาโวนอยด์ และจุโกลนในตัวอย่างใบถั่ว โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง โดยใช้ตัวตรวจวัดแบบไดโอดแอร์เรย์ ตัวอย่างทำการเตรียมโดยนำตัวอย่างทำการสกัดด้วยเมทานอลด้วยเครื่องอัตราไซคลิก แล้วนำไปเหวี่ยงแยก นำสารละลายส่วนใสไปวิเคราะห์ต่อ โดยทำการแยกสารด้วยคอลัมน์ C18 ขนาด 250×4.6 มิลลิเมตร บรรจุนุภาคขนาด 5 ไมครอน ใช้วัฏภาคเคลื่อนที่เป็นกรดแอสติกเข้มข้น 1% (phase A) และเมทานอล (phase B) ใช้ระบบการไหลแบบเกรเดียนต์ ควบคุมอัตราการไหลที่ 1.0 มิลลิเมตรต่อนาที ตรวจวัดการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 254 278 และ 300 นาโนเมตร

ในปี ค.ศ. 2013 อะเบบีฟ และคณะ (Abebe; et al. 2013: 78-91) ได้ทำการวิเคราะห์หาปริมาณกรดคลอโรจีนิกในกาแฟ โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง โดยใช้ตัวตรวจวัดเป็นโฟโตไดโอดแอร์เรย์ ตัวอย่างนั้นทำการเตรียมโดยนำกาแฟมาต้มเป็นเวลา 5 นาที แล้วทำการกรอง ทำการแยกสารด้วยคอลัมน์ C18 ขนาด 250×4.6 มิลลิเมตร ใช้วัฏภาคเคลื่อนที่เป็นน้ำต่อกรดแอสติกต่อเมทานอล (799:1:200 มิลลิเมตร) ควบคุมอัตราการไหลที่ 1.0 มิลลิเมตรต่อนาที ตรวจวัดการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 278 นาโนเมตร จากการศึกษาพบว่าในตัวอย่างกาแฟมีกรดคลอโรจีนิก 0.981-46.144 มิลลิกรัมต่อกรัม

ในปี ค.ศ. 2013 นัททยา และคณะ (Nattaya; et al. 2013) ได้ทำการวิเคราะห์หาปริมาณกรดฟีนอลิกและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในผลไม้จากประเทศไทย ซึ่งทำการศึกษาผลไม้ 4 ชนิด คือ กล้วย กี้วี่ มะม่วงและส้ม โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง โดยใช้ตัวตรวจวัดเป็นยูวีวิสิเบิลเป็นดีเทคเตอร์ คอลัมน์ที่ใช้ C18 ขนาด 200×4.6 มิลลิเมตร บรรจุอนุภาคขนาด 5 ไมครอน ใช้วัฏภาคเคลื่อนที่เป็นกรดแอสติกเข้มข้น 2% ต่อเมทานอล (82:18, v/v) ควบคุมอัตราการไหลที่ 1.2 มิลลิลิตรต่อนาที ตรวจวัดการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 280-320 นาโนเมตร จากการศึกษาพบว่า กล้วยและส้มมีกรดเพอร์รูลิกสูงสุด คือ 219.5 และ 335.8 ไมโครกรัมต่อกรัม ตามลำดับ ส่วนกี้วี่มีกรดไฮดรอกซิลเบนโซอิกสูงสุดที่ 50.5 ไมโครกรัมต่อกรัม และมะม่วงมีกรดแกลลิกสูงสุดที่ 542 ไมโครกรัมต่อกรัม

จากข้อมูลเบื้องต้นพบว่า มีการวิเคราะห์ปริมาณสารในกลุ่มกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชต่างๆ ด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง ส่วนใหญ่มุ่งเน้นตรวจวิเคราะห์เป็นสารฟีนอลิกทั่วไป และเน้นการตรวจกรดคลอโรจีนิก กรดเพอร์รูลิก แต่ยังไม่มีการรายงานการตรวจวัดเฉพาะกลุ่มกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด คือ กรดคลอโรจีนิก กรดพาราควมาริก กรดคาเฟอิก และกรดเพอร์รูลิก ในตัวอย่างพืชสมุนไพรทั้ง 5 ชนิดข้างต้น ดังนั้นจึงน่าสนใจที่ทำการศึกษการตรวจวัดปริมาณสารในกลุ่มกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร ทั้งนี้จะได้ข้อมูลเสริมแก่พืชสมุนไพรทั้ง 5 ชนิด ในด้านสารกลุ่มกรดไฮดรอกซีซินนามิก และยังสามารถนำผลการศึกษาทางด้านเทคนิคทางเคมีไปประยุกต์ใช้ในการศึกษาวิจัยในพืชอื่น ๆ ต่อไป

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

อุปกรณ์ เครื่องมือและสารเคมีที่ใช้ในการวิจัย

1. อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย

- เครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูงและใช้ตรวจจับแบบไดโอดแอร์เรย์ (diode array detector) จากบริษัท Hewlett-Packard รุ่น HP 1100
- คอลัมน์ C18 (pHendure 5 ไมโครเมตร ขนาด 250×4.60 มิลลิเมตร) จากบริษัท VertiSep
- เครื่องชั่งอย่างละเอียด 4 ตำแหน่ง (Mettler Toledo รุ่น AB104-S) จากบริษัท Mettler Toledo
- เครื่องผลิตน้ำปราศจากไอออนรุ่น LaboStar จากบริษัท Siemens
- ชุดกรองวัสดุภาคเคลื่อนที่ขนาด 1000 มิลลิลิตร จากบริษัท Altech
- ไซริงจ์ฟิลเตอร์ (syringe filters) ชนิดไนลอน (nylon) ขนาด 0.45 ไมครอน จากบริษัท Vertical
- กระบอกฉีดยา ปริมาตร 3 มิลลิลิตร จากบริษัท Nitro
- เครื่องหมุนเหวี่ยง (centrifuge) รุ่น Zentrifugen EBA 8S จากบริษัท Hettich
- เครื่องเขย่า (vortex) รุ่น Vortex-genie 2 จากบริษัท Scientific Industries

2. สารเคมีที่ใช้ในการวิจัย

- สารมาตรฐานกรดคลอโรจีนิก กรดเฟอร์รูลิก กรดคาเฟอิก และกรดพาราควมาริก จากบริษัท Sigma-Aldrich
- กรดแอซีติก (Acetic acid, AR grade) จากบริษัท Merck
- เมทานอล (Methanol, AR grade) จากบริษัท Merck
- เอทานอล (Ethanol, AR grade) จากบริษัท Merck
- อะซิโตนไนไตรล์ (Acetonitrile, AR grade) จากบริษัท Merck
- ไดคลอโรมีเทน (Dichloromethane, AR grade) จากบริษัท Carlo Erba Reagents
- เมทานอล (Methanol, HPLC grade) จากบริษัท Carlo Erba Reagents

- อะซิโตนไนไตรล์ (Acetonitrile , HPLC grade) จากบริษัท Carlo Erba Reagents
- ซิลิกา จากบริษัท Merck
- อะลูมินา จากบริษัท Merck
- เบนโทไนท์ จากบริษัท Fluka
- ออกตะเดคซิล จากบริษัท Vertical

3. ตัวอย่างพืชสมุนไพร

ฝางเสน (เนื้อไม้) ตะไคร้ (ลำต้นและใบ) หญ้าหวาน (ใบ) รากสามสิบ (ราก) และ เหงือกปลาหมอ (ใบ) พืชทั้งหมดนี้เป็นพืชสมุนไพรโอท็อปที่จำหน่ายโดยศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ โอท็อปเยี่ยมทางด่วนรามอินทรา เขตบางเขน แขวงอนุสาวรีย์ กรุงเทพมหานคร

วิธีดำเนินการวิจัย

ตอนที่ 1 การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกโดยใช้ เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง

การหาสภาวะที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก ด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง ทำการศึกษาครั้งนี้ ศึกษาองค์ประกอบของวัฏภาคเคลื่อนที่ และศึกษาผลของอัตราการไหลของวัฏภาคเคลื่อนที่ โดยใช้สารละลายมาตรฐานผสมกรดคลอโรจีนิก กรดพาราควมาริก กรดคาเฟอิก และกรดเฟอร์รูลิกที่ความเข้มข้น 20 มิลลิกรัมต่อลิตร และกำหนดสภาวะต่างๆ ดังนี้ คอลัมน์ C18 (pHendure 5 ไมโครเมตร ขนาด 250×4.60 มิลลิเมตร) ตัวตรวจวัดแบบไดโอดอาร์เรย์ และวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ 324 นาโนเมตร ทำการทดลอง 3 ซ้ำ (n=3) และบันทึกโครมาโทแกรมที่ได้จากการวิเคราะห์

1.1 ศึกษาองค์ประกอบของวัฏภาคเคลื่อนที่

โดยทำการศึกษาวัฏภาคเคลื่อนที่ 2 สภาวะ คือ

สภาวะที่ 1 : กรดแอซีติกความเข้มข้น 5% ต่อเมทานอล ในอัตราส่วนร้อยละ 80:20 75:25 70:30 65:35 และ 60:40 โดยปริมาตร

สภาวะที่ 2 : กรดแอซีติกความเข้มข้น 5% ต่ออะซิโตนไนไตรล์ ในอัตราส่วนร้อยละ 90:10 86:14 85:15 85.5:14.5 และ 80:20 โดยปริมาตร

1.2 ศึกษาผลของอัตราการไหลของภูมิภาคเคลื่อนที่

การศึกษาอัตราการไหลของภูมิภาคเคลื่อนที่จะใช้ชนิดและอัตราส่วนของภูมิภาคเคลื่อนที่ที่เหมาะสมตามที่ได้จากการศึกษาจากหัวข้อ 1.1 โดยทำการศึกษาอัตราการไหลของภูมิภาคเคลื่อนที่ดังนี้ 0.4 0.6 0.8 1.0 1.2 และ 1.4 มิลลิลิตรต่อนาที

ตอนที่ 2 การศึกษาประสิทธิภาพของวิธีการวิเคราะห์

2.1 การสร้างกราฟมาตรฐานกรดไฮดรอกซีซินนามิก

2.1.1 เตรียมสารละลายมาตรฐานกรดคลอโรจีนิก กรดพาราควมาริก กรดคาเฟอิก และกรดเฟอร์รูลิกที่ความเข้มข้น 2-100 มิลลิกรัมต่อลิตร และกรองสารละลายมาตรฐานที่ได้ด้วยไซรินจ์ฟิลเตอร์ในลอนเมมเบรน ขนาด 0.45 ไมครอน

2.1.2 ฉีดสารละลายมาตรฐานปริมาตร 20 ไมโครลิตรเข้าสู่ระบบของเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง ทำการฉีดซ้ำความเข้มข้นละ 3 ครั้ง และบันทึกโครมาโทแกรม

2.1.3 สร้างกราฟมาตรฐานระหว่างความเข้มข้นและสัญญาณพื้นที่ใต้พีคของสารมาตรฐานกรดคลอโรจีนิก กรดพาราควมาริก กรดคาเฟอิก และกรดเฟอร์รูลิก

2.2 ศึกษาค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถตรวจวัดได้ (limit of detection, LOD) และค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถวิเคราะห์ได้ (limit of quantitation, LOQ)

นำสารละลายมาตรฐานกรดคลอโรจีนิก กรดเฟอร์รูลิก กรดคาเฟอิก และกรดพาราควมาริก มาทำการเจือจาง แล้วกรองด้วยไซรินจ์ฟิลเตอร์ในลอนเมมเบรนขนาด 0.45 ไมครอน และนำไปตรวจวัดด้วยเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง พร้อมบันทึกโครมาโทแกรม ทำการเจือจางจนได้ความเข้มข้นที่มีสัดส่วนของสัญญาณของสารที่วัดได้เป็น 3 และ 10 เท่า ของสัญญาณรบกวน (noise) ซึ่งเป็นความเข้มข้นของค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถตรวจวัดได้และค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถวิเคราะห์ได้ ตามลำดับ

2.3 ศึกษาความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์ (accuracy)

2.3.1 บดตัวอย่างให้ละเอียด ชั่งตัวอย่าง 0.25xx กรัม เติมภูมิภาคของแข็ง 0.5xxx กรัม (สารผสมระหว่างออกตะเดคซิลและซิลิกา อัตราส่วน 1:1) เติมสารละลายมาตรฐานกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิกความเข้มข้น 20 มิลลิกรัมต่อลิตร และเติม 80% เมทานอลปริมาตร 0.5 มิลลิลิตร บดให้เข้ากันเป็นเวลา 30 วินาที

2.3.2 นำสารผสมจากข้อ 2.3.1 มาบรรจุลงในกระบอกฉีดยา

2.3.3 ทำการชะสารด้วย 80% เมทานอล ปริมาตร 3 มิลลิลิตร

2.3.4 เก็บสารละลายและนำสารละลายที่ได้กรองผ่านไซรินจ์ฟิลเตอร์ในลอนเมมเบรนขนาด 0.45 ไมครอน แล้วทำการตรวจวัดด้วยเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง บันทึกโครมาโทแกรม และคำนวณร้อยละการกลับคืน (% recovery) ดังสมการที่ 1

$$\text{ร้อยละการกลับคืน} = \frac{((C_{\text{in sample}} + C_{\text{added}}) - C_{\text{in sample}})}{C_{\text{added}}} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

เมื่อ $C_{\text{in sample}}$ คือ ความเข้มข้นของสารที่วิเคราะห์ในตัวอย่าง

C_{added} คือ ความเข้มข้นของสารที่เติมลงในตัวอย่างที่ทราบความเข้มข้นแน่นอน

2.4 ศึกษาความแม่นยำของวิธีวิเคราะห์ (precision)

2.4.1 เตรียมสารละลายมาตรฐานกรดคลอโรจีนิก กรดพาราควมาริก กรดคาเฟอิก และกรดเฟอร์รูลิกที่ความเข้มข้น 2 50 100 มิลลิกรัมต่อลิตร นำสารละลายที่ได้กรองผ่านไซรินจ์ฟิลเตอร์ในลอนเมมเบรนขนาด 0.45 ไมครอน

2.4.2 ฉีดสารละลายมาตรฐานแต่ละความเข้มข้นปริมาตร 20 ไมโครลิตรเข้าสู่ระบบของเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง พร้อมบันทึกโครมาโทแกรม

2.4.3 คำนวณค่าร้อยละค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานสัมพัทธ์ (% RSD)

- intra-day คือ การทำการทดลองซ้ำภายในวันเดียวกัน โดยทำการทดลองซ้ำ 10 ครั้ง

- inter-day คือ การทำการทดลองซ้ำกันระหว่างวันเป็นเวลา 3 วัน โดยทำการทดลองซ้ำวันละ 10 ครั้ง

ตอนที่ 3 ศึกษาวิธีการเตรียมตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร

3.1 ศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมตัวอย่างโดยวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD)

การศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมของการเตรียมตัวอย่างของวิธีการสกัดวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion ได้ทำการศึกษาดังนี้ ชนิดของวัฏภาคของแข็ง

อัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็ง เวลาในการบด ชนิดของตัวชะสาร และปริมาณของตัวชะสาร

3.1.1 ศึกษาชนิดของวัฏภาคของแข็ง

3.1.1.1 บดตัวอย่างให้ละเอียด ชั่งตัวอย่างมา 0.25xx กรัม เติมวัฏภาคของแข็ง 0.5xxx กรัม เติมสารละลายมาตรฐานกรดคลอโรจินิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูติกเข้มข้น 20 มิลลิกรัมต่อลิตร และเติม 80% เมทานอลปริมาตร 0.5 มิลลิลิตร บดให้เข้ากันเป็นเวลา 30 วินาที โดยวัฏภาคของแข็งที่ทำการศึกษามี 5 ชนิด ได้แก่ ออกตะเดคซิล เบนโทไนท์ ซิลิกา อะลูมินา และสารผสมระหว่างออกตะเดคซิลและซิลิกา อัตราส่วน 1:1

3.1.1.2 นำสารผสมจากข้อ 3.1.1.1 มาบรรจุใส่ในกระบอกฉีดยา

3.1.1.3 ทำการชะสารด้วย 80% เมทานอล ปริมาตร 3 มิลลิลิตร

3.1.1.4 เก็บสารละลาย แล้วนำสารละลายกรองผ่านไซรินท์ฟิลเตอร์ในลอนเมมเบรนขนาด 0.45 ไมครอน แล้วทำการตรวจวัดด้วยเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง และทำการบันทึกโครมาโทแกรม

3.1.2 ศึกษาอัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็ง

การศึกษาอัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็งทำการศึกษาเหมือนหัวข้อ 3.1.1 โดยทำการศึกษ้อัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็งดังนี้ 1:1 1:2 1:4 และ 1:0.5 และใช้วัฏภาคของแข็งที่เหมาะสมที่ได้จากการศึกษาในข้อ 3.1.1

3.1.3 ศึกษาเวลาในการบด

การศึกษาเวลาในการบดตัวอย่างนั้นทำการศึกษาเหมือนหัวข้อ 3.1.1 แต่เปลี่ยนเวลาในการบดจาก 30 วินาที เป็น 10 60 180 และ 300 วินาที และใช้สภาวะที่เหมาะสมที่ได้จากการศึกษาในข้อ 3.1.1 และ 3.1.2

3.1.4 ศึกษาชนิดของตัวชะสาร

การศึกษาชนิดของตัวชะสารนั้นทำการศึกษาเหมือนหัวข้อ 3.1.1 แต่เปลี่ยนชนิดของตัวชะสารจาก 80% เมทานอล เป็น 80% เอทานอล และกรดแอสซิติคเข้มข้น 5% ต่ออะซีโตนไทรอิลในอัตราส่วน 85.5:14.5 โดยปริมาตร และใช้สภาวะที่เหมาะสมที่ได้จากการศึกษาในข้อ 3.1.1 - 3.1.3

3.1.5 ศึกษาปริมาตรของตัวชะสาร

การศึกษาปริมาตรของตัวชะสารนั้นทำการศึกษาเหมือนหัวข้อ 3.1.1 แต่เปลี่ยนปริมาตรของตัวชะสารจาก 3 มิลลิลิตร เป็น 1 2 5 และ 10 มิลลิลิตร และใช้สภาวะที่เหมาะสมที่ได้จากการศึกษาในข้อ 3.1.1 – 3.1.4

3.2 การเปรียบเทียบวิธีการเตรียมตัวอย่างด้วยวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD) ที่พัฒนาขึ้นกับวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลว (LLE) และวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลวแล้วตามด้วยวิธีการสกัดแบบดิสเพอร์ซีฟ ลิควิด-ลิควิด ไมโครเอ็กแทรคชัน (LLE-DLLME)

3.2.1 วิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion

3.2.1.1 นำตัวอย่างมา 0.25xx กรัม เติมวัฏภาคของแข็ง 0.5xxx กรัม (สารผสมระหว่างออกตะเดคซิลและซิลิกา อัตราส่วน 1:1) แล้วเติมสารละลายมาตรฐานกรดคลอโรจีนิค กรดคาเฟอิก กรดพาราความาริก และกรดเพอร์รูติกความเข้มข้น 20 มิลลิกรัมต่อลิตร และเติม 80% เมทานอลปริมาตร 0.5 มิลลิลิตร บดให้เข้ากันเป็นเวลา 30 วินาที

3.1.1.2 นำสารผสมจากข้อ 3.2.1.1 มาบรรจุใส่ในกระบอกฉีดยา

3.1.1.3 ทำการชะสารด้วย 80% เมทานอล ปริมาตร 3 มิลลิลิตร

3.1.1.4 เก็บสารละลาย แล้วนำสารละลายกรองผ่านไซรินท์ฟิลเตอร์ในลอนเมมเบรนขนาด 0.45 ไมครอน แล้วทำการตรวจวัดด้วยเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง และทำการบันทึกโครมาโทแกรม

3.2.2 วิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลว

3.2.2.1 นำตัวอย่าง 0.25xx กรัม ใส่ในหลอดทดลอง เติมสารละลายมาตรฐานกรดคลอโรจีนิค กรดคาเฟอิก กรดพาราความาริก และกรดเพอร์รูติกเข้มข้น 20 มิลลิกรัมต่อลิตร แล้วเติม 80% เมทานอล ปริมาตร 3 มิลลิลิตร และเขย่าเป็นเวลา 1 นาที

3.2.2.2 เซนตริฟิวจ์ที่ความเร็ว 3000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 5 นาที

3.2.2.3 นำสารละลายกรองผ่านไซรินจ์ฟิลเตอร์ในลอนเมมเบรนขนาด 0.45 ไมครอน แล้วทำการตรวจวัดด้วยเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง และทำการบันทึกโครมาโทแกรม

3.2.3 วิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลวแล้วตามด้วยวิธีการสกัดแบบดิสเพอร์ซีฟ ลิควิด-ลิควิด ไมโครเอ็กแทรกชัน

3.2.3.1 วิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลว

นำตัวอย่าง 0.25x กรัม ใส่ในหลอดทดลอง แล้วเติม 80% เมทานอล ปริมาตร 3 มิลลิลิตร เขย่าเป็นเวลา 1 นาที และเซนตริฟิวจ์ที่ความเร็ว 3000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 5 นาที นำสารละลายตัวอย่างที่ได้สกัดต่อด้วยวิธีการสกัดแบบดิสเพอร์ซีฟ ลิควิด-ลิควิด ไมโครเอ็กแทรกชัน

3.2.3.2 นำสารละลายจากข้อ 3.2.3.1 มา 0.5 มิลลิลิตร ใส่ในหลอดทดลอง เติมน้ำกลั่นมาตรฐานกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิกความเข้มข้น 20 มิลลิกรัมต่อลิตร เติมน้ำทำละลายสกัด (ไดคลอโรมีเทน) ปริมาตร 500 ไมโครลิตร และเติมน้ำทำละลายการกระจาย (อะซีโตไนไตรล์) ปริมาตร 500 ไมโครลิตร แล้วฉีดน้ำปราศจากไอออนลงไปยังอย่างรวดเร็วปริมาตร 500 ไมโครลิตร เขย่าเบาๆ และตั้งทิ้งไว้ 5 นาที

3.2.3.3 ทำการผสมสารให้เข้ากันด้วยเครื่องเขย่าเป็นเวลา 10 วินาที และนำไปเซนตริฟิวจ์ที่ความเร็ว 3000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 5 นาที

3.2.3.4 นำสารละลายชั้นล่างมาระเหย แล้วละลายสารด้วยโมบายเฟสปริมาตร 1 มิลลิลิตร และนำสารละลายกรองผ่านไซรินจ์ฟิลเตอร์ในลอนเมมเบรนขนาด 0.45 ไมครอน แล้วทำการตรวจวัดด้วยเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง และทำการบันทึกโครมาโทแกรม

ตอนที่ 4 การศึกษาผลของสารบบกวนของการวิเคราะห์กรดไฮดรอกซีซินนามิก

ผลการรบกวนของสารประกอบฟีนอลิก

4.1 เตรียมสารละลายมาตรฐานผสมของกรดคลอโรจีนิก กรดเฟอร์รูลิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก กรดแกลลิก กรดแทนนิก และคาเทชินที่ความเข้มข้น 20 มิลลิกรัมต่อลิตร

4.2 นำสารละลายกรองผ่านไซรินจ์ฟิลเตอร์ในลอนเมมเบรนขนาด 0.45 ไมครอน จากนั้นนำไปวิเคราะห์ด้วยเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง ทำการบันทึกโครมาโทแกรม

ตอนที่ 5 การวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร

5.1 บดตัวอย่างแต่ละชนิดให้ละเอียด ชั่งตัวอย่าง 0.25xx กรัม เติมวัฏภาคของแข็ง 0.5xxx กรัม (สารผสมระหว่างออกตะเตดซิลและซิลิกา อัตราส่วน 1:1) และเติม 80% เมทานอล ปริมาตร 0.5 มิลลิลิตร บดให้เข้ากันเป็นเวลา 30 วินาที

5.2 นำสารผสมจากข้อ 5.1 มาบรรจุลงในกระบอกฉีดยา

5.3 ทำการชะสารด้วย 80% เมทานอล ปริมาตร 3 มิลลิลิตร

5.4 เก็บสารละลาย และนำสารละลายที่ได้กรองผ่านไซรินจ์ฟิลเตอร์ในลอนเมมเบรน ขนาด 0.45 ไมครอน แล้วทำการตรวจวัดด้วยเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง บันทึกโครมาโทแกรม



บทที่ 4

ผลการทดลอง

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ขอนำเสนอผลการวิจัยตามลำดับดังนี้

ตอนที่ 1 การศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง

ตอนที่ 2 การศึกษาประสิทธิภาพของวิธีการวิเคราะห์

ตอนที่ 3 ศึกษาวิธีการเตรียมตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร

ตอนที่ 4 ศึกษาผลของสารรบกวนของการวิเคราะห์กรดไฮดรอกซีซินนามิก

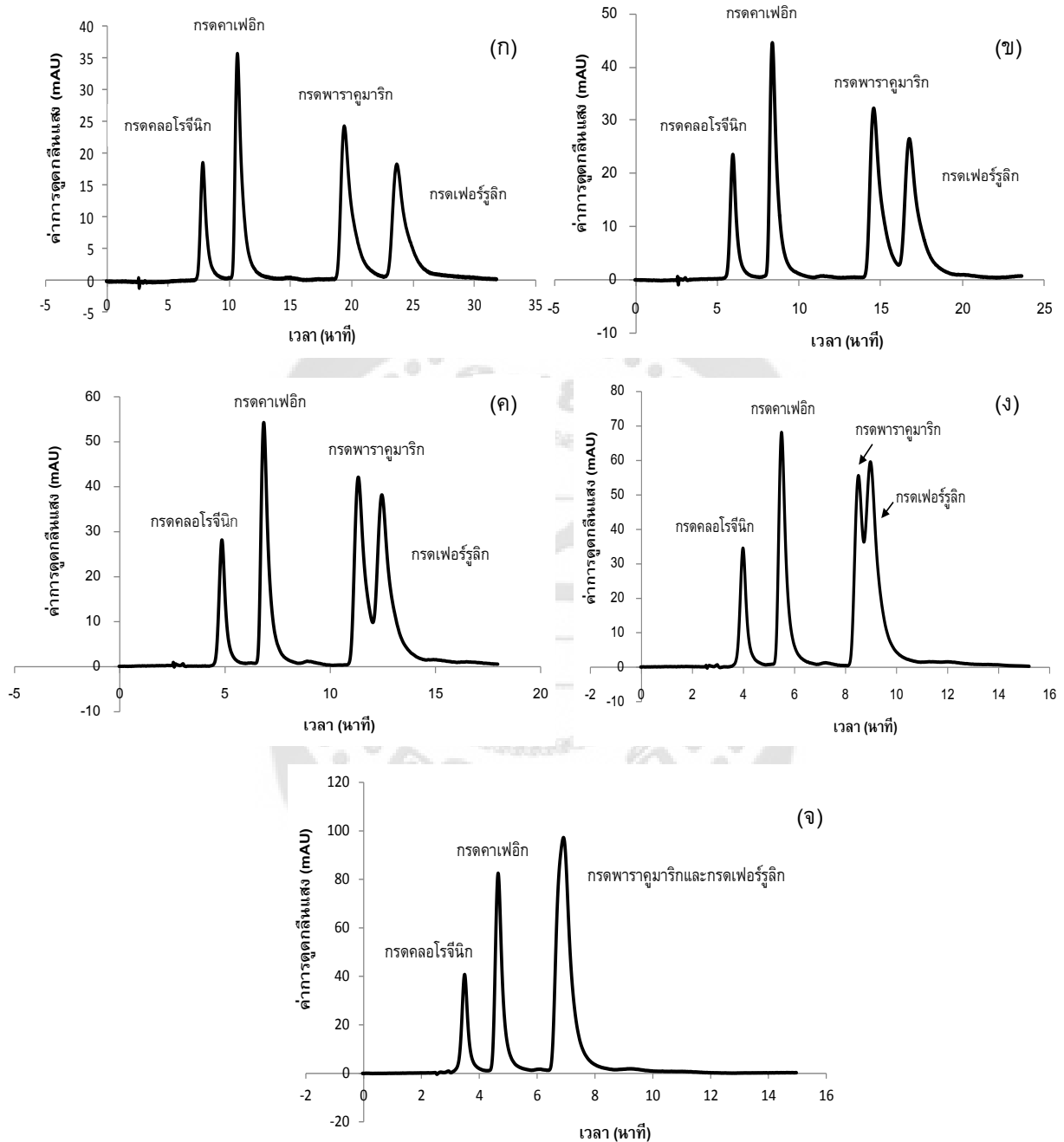
ตอนที่ 5 วิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร

ตอนที่ 1 การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกโดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง

1.1 ศึกษาองค์ประกอบของวัฏภาคเคลื่อนที่

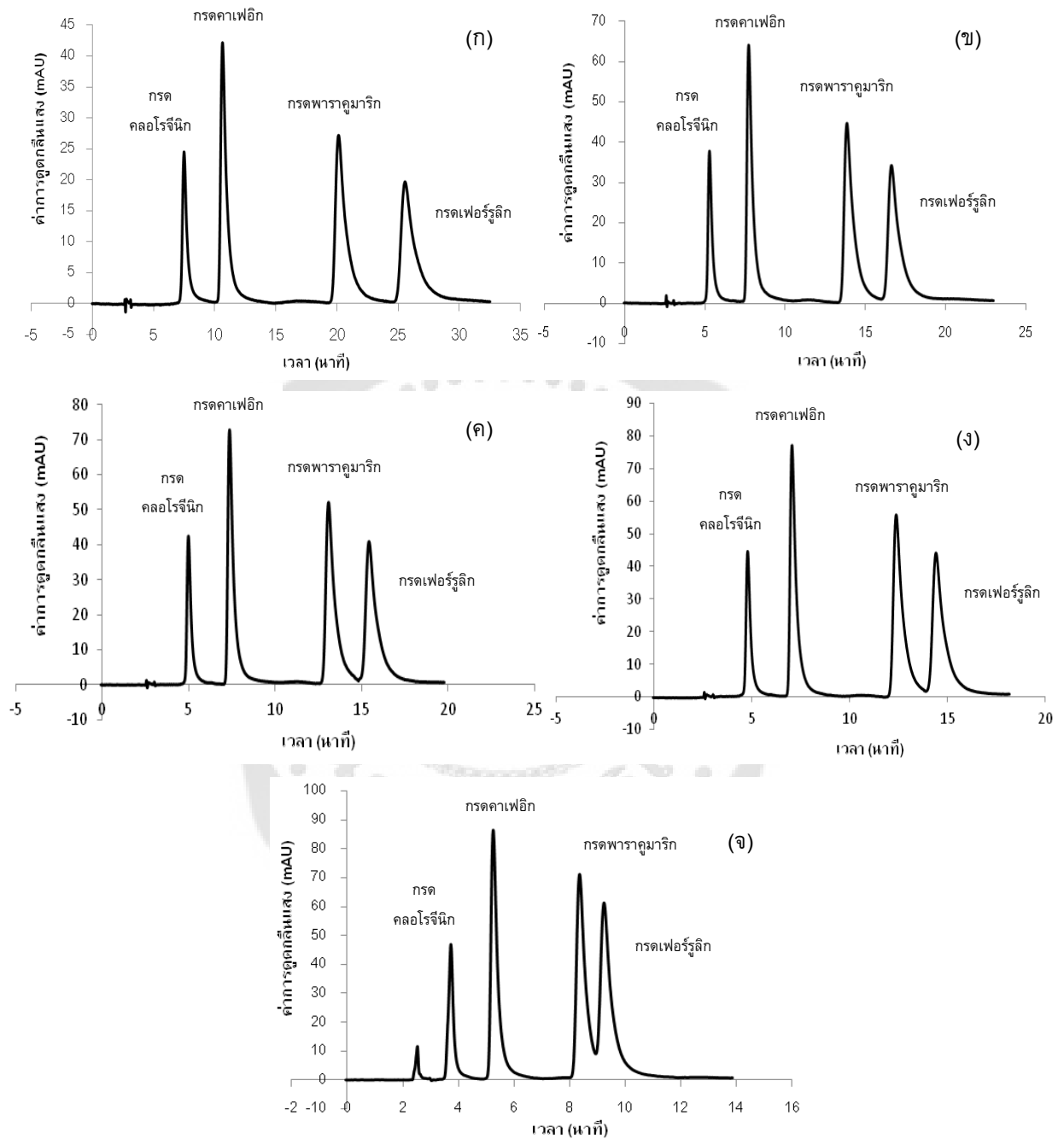
ในงานวิจัยนี้ได้ทำการศึกษานิตของวัฏภาคเคลื่อนที่ 2 สภาวะ ดังนี้ สภาวะที่ 1 กรดแอซีติกเข้มข้น 5% ต่อเมทานอล ในอัตราส่วนร้อยละ 80:20 75:25 70:30 65:35 และ 60:40 โดยปริมาตร สภาวะที่ 2 กรดแอซีติกเข้มข้น 5% ต่ออะซีโตนไนไตรล์ ในอัตราส่วนร้อยละ 90:10 86:14 85:15 85.5:14.5 และ 80:20 โดยปริมาตร โดยได้ทำการศึกษาเปรียบเทียบตัวทำละลายอินทรีย์ระหว่างเมทานอลและอะซีโตนไนไตรล์ สำหรับการศึกษาวัฏภาคเคลื่อนที่เป็นกรดแอซีติกเข้มข้น 5% ต่อเมทานอล ผลแสดงดังภาพประกอบ 9 พบว่า เมื่อเลือกใช้สภาวะกรดแอซีติกเข้มข้น 5% ต่อเมทานอลในอัตราส่วนร้อยละ 80:20 โดยปริมาตร นั้นทำให้สามารถแยกกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดอย่างชัดเจน โดยมีค่าระยะเวลาที่เทนชันของกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิกเท่ากับ 7.8 10.6 19.3 และ 23.6 นาที ตามลำดับ ซึ่งจากการศึกษาพบว่า เมื่อเพิ่มอัตราส่วนของตัวทำละลายอินทรีย์คือเมทานอลนั้นจะทำให้ระยะเวลาที่เทนชันนั้นมีค่าลดลง เป็นการลดระยะเวลาในการวิเคราะห์ แต่ถ้าเพิ่มอัตราส่วนของตัวทำละลายอินทรีย์มากเกินไปจะทำให้กรดพาราควมาริกและกรดเฟอร์รูลิกไม่สามารถแยกออกจากกันได้ (ใน

อัตราส่วนน้ำหนักเคลื่อนกรดแอสิติกเข้มข้น 5% ต่อเมทานอล เท่ากับ 75:25 70:30 65:35 และ 60:40 โดยปริมาตร) และในอัตราส่วนร้อยละ 60:40 โดยปริมาตร กรดพาราความาริกและกรดเฟอร์รูริกเกิดการรวมกัน



ภาพประกอบ 9 โครมาโทแกรมของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด วัฏภาคเคลื่อนที่คือ กรดแอสิติกเข้มข้น 5% ต่อเมทานอล ที่อัตราส่วนร้อยละ (ก) 80:20 โดยปริมาตร (ข) 75:25 โดยปริมาตร (ค) 70:30 โดยปริมาตร (ง) 65:35 โดยปริมาตร และ (จ) 60:40 โดยปริมาตร ที่อัตราการไหล 1.0 มิลลิลิตรต่อนาที

สำหรับการศึกษาวงจรเคลื่อนที่เป็นกรดแอสติกเข้มข้น 5% ต่ออะซีโตนไนโตรล์ ผลแสดงดังภาพประกอบ 10

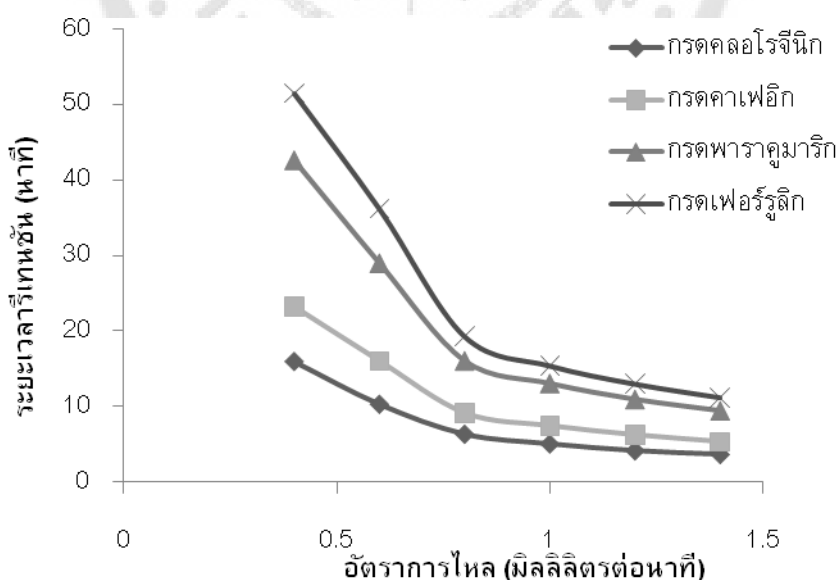


ภาพประกอบ 10 โครมาโทแกรมของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด วงจรเคลื่อนที่คือ กรดแอสติกเข้มข้น 5% ต่ออะซีโตนไนโตรล์ ที่อัตราส่วนร้อยละ (ก) 90:10 โดยปริมาตร (ข) 86:14 โดยปริมาตร (ค) 85.5:14.5 โดยปริมาตร (ง) 85:15 โดยปริมาตร และ (จ) 80:20 โดยปริมาตร ที่อัตราการไหล 1.0 มิลลิลิตรต่อนาที

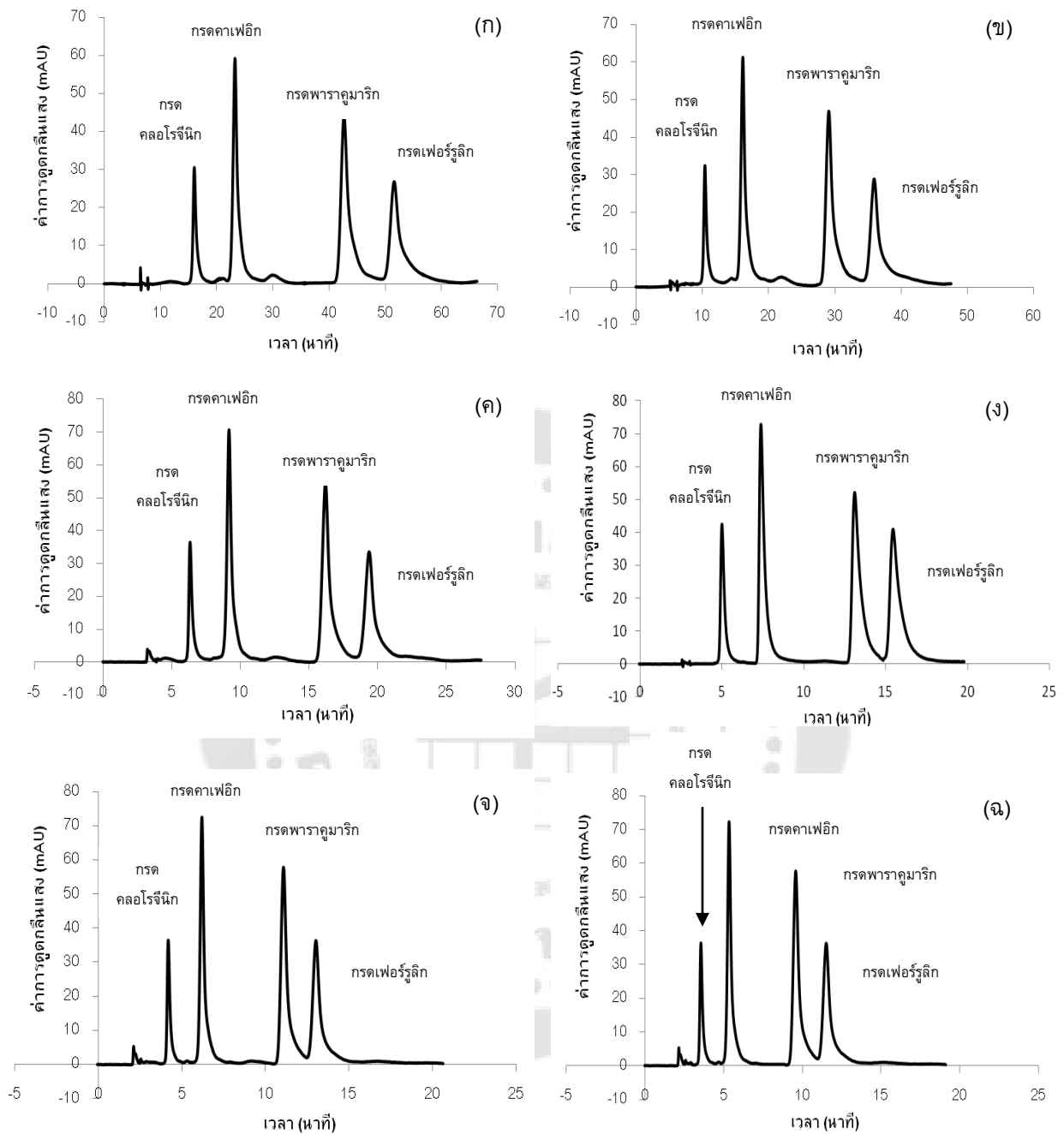
จากภาพประกอบ 10 พบว่า ให้ผลในการทำงานเดียวกันคือ เมื่อเพิ่มอัตราส่วนของตัวทำละลายอินทรีย์จะทำให้ระยะเวลาที่เทนชันนั้นมีค่าลดลง ส่งผลให้ระยะเวลาในการวิเคราะห์ลดลง ซึ่งพบว่าทุกอัตราส่วนสามารถแยกกรดไฮดรอกซีซินนามิกได้อย่างชัดเจน ยกเว้นในอัตราส่วนร้อยละ 85:15 และ 80:20 โดยปริมาตร เมื่อเปรียบเทียบการใช้ตัวทำละลายอินทรีย์ต่างชนิดกันจะเห็นได้ว่า เมื่อเลือกใช้วัฏภาคเคลื่อนที่เป็นกรดแอสติกเข้มข้น 5% ต่ออะซีโตนไตรล์นั้นสามารถวิเคราะห์กรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดได้เร็วกว่าวัฏภาคเคลื่อนที่เป็นกรดแอสติกเข้มข้น 5% ต่อเมทานอล ดังนั้นเพื่อลดระยะเวลาในการวิเคราะห์ และลดปริมาณการใช้ของตัวทำละลายอินทรีย์ให้น้อยลง ในงานวิจัยนี้จึงเลือกวัฏภาคเคลื่อนที่เป็นกรดแอสติกเข้มข้น 5% ต่ออะซีโตนไตรล์ ซึ่งเมื่อพิจารณาถึงภาพประกอบ 10 พบว่า ในอัตราส่วนร้อยละ 85.5:14.5 โดยปริมาตรเหมาะสมที่สุด โดยมีค่าระยะเวลาที่เทนชันกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิกเท่ากับ 5.0 7.3 13.1 และ 15.4 นาที ตามลำดับ

1.2 อัตราการไหลของวัฏภาคเคลื่อนที่

การศึกษาอัตราการไหลของวัฏภาคเคลื่อนที่ได้ทำการศึกษาอัตราการไหลที่ 0.4 0.6 0.8 1.0 1.2 และ 1.4 มิลลิลิตรต่อนาที และม็องค์ประกอบของวัฏภาคเคลื่อนที่คือ กรดแอสติกเข้มข้น 5% ต่ออะซีโตนไตรล์ในอัตราส่วน 85.5:14.5 โดยปริมาตร ผลแสดงดังภาพประกอบ 11



ภาพประกอบ 11 ผลการศึกษาอัตราการไหลของวัฏภาคเคลื่อนที่



ภาพประกอบ 12 โครมาโทแกรมของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด วัตถุประสงค์คือ กรดแอซิติคเข้มข้น 5% ต่ออะซีโตไนไตรล์ (85.5:14.5 โดยปริมาตร) ที่อัตราการไหลของ วัตถุประสงค์ที่ (ก) 0.4 มิลลิลิตรต่อนาที (ข) 0.6 มิลลิลิตรต่อนาที (ค) 0.8 มิลลิลิตรต่อนาที (ง) 1.0 มิลลิลิตรต่อนาที (จ) 1.2 มิลลิลิตรต่อนาที และ (ฉ) 1.4 มิลลิลิตรต่อนาที

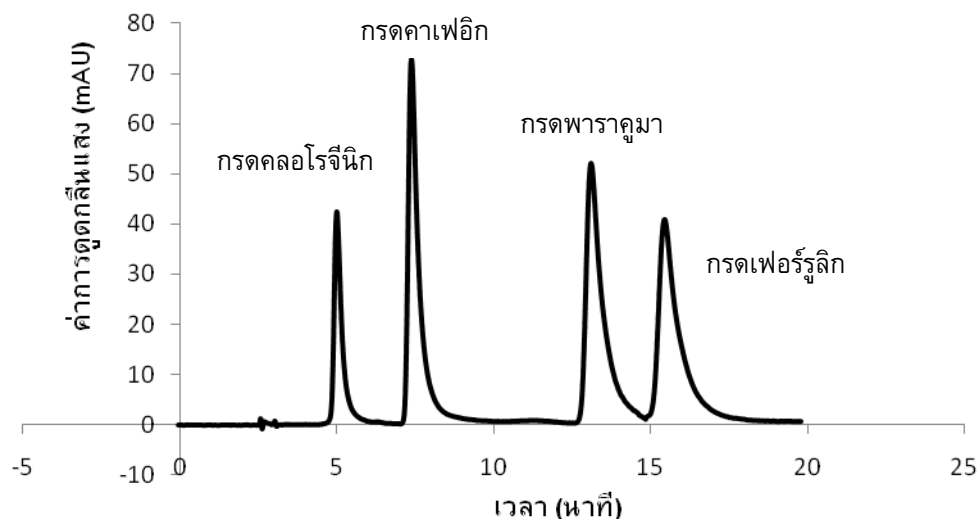
จากภาพประกอบ 11 และ 12 พบว่า การเพิ่มอัตราการไหลของวัฏภาคเคลื่อนที่ ก็จะทำให้สารถูกชะออกจากคอลัมน์ได้เร็วขึ้น ทำให้ระยะเวลาที่เทนชันของสารลดลง แต่ถ้าอัตราการไหลสูงเกินไปจะทำให้อนุภาคของสารเกิดการถ่ายโอนมวลสารระหว่างวัฏภาคหนึ่งกับวัฏภาคเคลื่อนที่ลดลง ทำให้สมดุลของอัตราการกระจายตัวระหว่างโมเลกุลของสารกับวัฏภาคหนึ่งและวัฏภาคเคลื่อนที่ลดลง ส่งผลให้ค่าการแยก (Resolution) ลดลงต่ำด้วย (แม้ อมรสิทธิ์ และคณะ. 2553) และอาจจะส่งผลต่อคอลัมน์เพราะเนื่องมาจากยิ่งเพิ่มอัตราการไหลยิ่งทำให้แรงดันภายในระบบสูงขึ้น อาจทำให้คอลัมน์เกิดความเสียหายได้ ภาพประกอบ 12 เมื่อทำการเปรียบเทียบความสูงของพีคและพื้นที่พีคพบว่า อัตราการไหลของวัฏภาคเคลื่อนที่ที่ 1.0 เหมาะสมที่สุด เนื่องจาก อัตราการไหลของวัฏภาคเคลื่อนที่ที่ 1.0 มิลลิลิตรต่อนาที มีความสูงของพีคและพื้นที่พีคมากที่สุด และสามารถแยกกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดได้ชัดเจน และมีระยะเวลาที่เทนชันของสารเหมาะสม อัตราการไหลของวัฏภาคเคลื่อนที่ที่ 1.2 และ 1.4 มิลลิลิตรต่อนาที สามารถวิเคราะห์กรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดได้เร็วกว่าอัตราการไหลของวัฏภาคเคลื่อนที่ที่ 1.0 มิลลิลิตรต่อนาที แต่พบว่าการพาราควมาริกและกรดเพอร์รูลิกนั้นไม่สามารถแยกออกจากกันได้ ดังนั้นในงานวิจัยนี้จึงเลือกอัตราการไหลของวัฏภาคเคลื่อนที่เท่ากับ 1.00 มิลลิลิตรต่อนาที เป็นสภาวะที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด

จากการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง ผลแสดงดังตาราง 1

ตาราง 1 สภาวะที่เหมาะสมสำหรับการแยกกรดไฮดรอกซีซินนามิกด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง

ตัวแปร	สภาวะที่ใช้ในการทดลอง
คอลัมน์	คอลัมน์ C18
องค์ประกอบวัฏภาคเคลื่อนที่	ขนาด 5 ไมโครเมตร, 250×4.60 มิลลิเมตร กรดแอสติกเข้มข้น 5% ต่ออะซีโตนไทรลล์
อัตราการไหลของวัฏภาคเคลื่อนที่	อัตราส่วนร้อยละ 85.5:14.5 โดยปริมาตร
ตัวตรวจวัด	1.0 มิลลิลิตรต่อนาที
ความยาวคลื่น	ไดโอดแอร์เรย์
	324 นาโนเมตร

จากการใช้สภาวะที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด แสดงดังภาพประกอบ 13



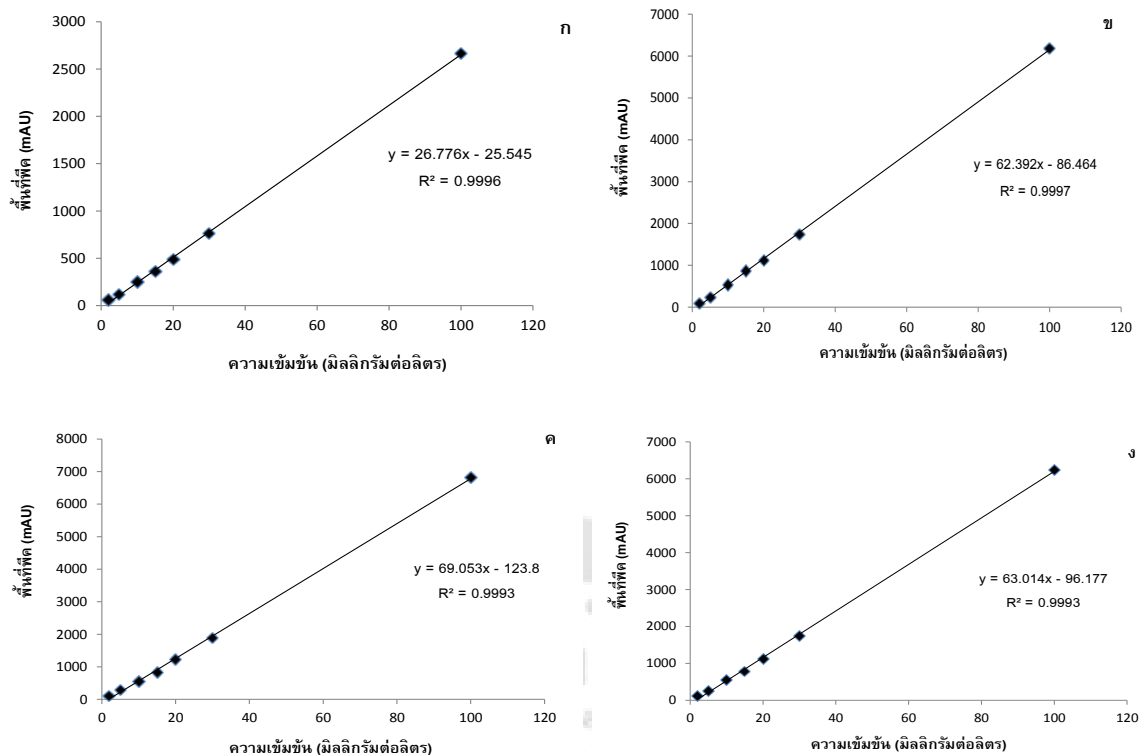
ภาพประกอบ 13 แสดงโครมาโทแกรมที่ได้จากการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก (ภูมิภาคเคลื่อนที่ : กรดแอซิติคเข้มข้น 5% ต่ออะซิโตไนไตรล์ อัตราส่วน 85.5:14.5 โดยปริมาตร, อัตราการไหล : 1.0 มิลลิลิตรต่อนาที ตรวจจับที่ความยาวคลื่น 324 นาโนเมตร)

จากภาพประกอบ 12 กรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราความา และกรดเฟอร์รูลิกมีค่าระยะเวลาที่เทนชันเท่ากับ 5.0 7.3 13.1 และ 15.4 นาที ตามลำดับ

ตอนที่ 2 การศึกษาประสิทธิภาพของวิธีการวิเคราะห์

2.1 การสร้างกราฟมาตรฐาน

จากการศึกษาช่วงความเป็นเส้นตรง ได้ทำการศึกษาในช่วงความเข้มข้น 2-100 มิลลิกรัมต่อลิตร เมื่อทำการสร้างกราฟมาตรฐาน โดยให้แกน y แทนพื้นที่ใต้พีค (mAU) และแกน x แทนความเข้มข้นของสารละลายมาตรฐานกรดไฮดรอกซีซินนามิก (มิลลิกรัมต่อลิตร) แสดงดังภาพประกอบ 13



ภาพประกอบ 14 กราฟมาตรฐานของกรดไฮดรอกซีคลอโรควีน (ก) กรดคลอโรควีน (ข) กรดคาเฟอิก (ค) กรดพาราคลูมาริก (ง) กรดเฟอรรูติก

จากภาพประกอบ 14 พบว่า กราฟมาตรฐานที่ได้มีความเป็นเส้นตรงในช่วงความเข้มข้นที่ศึกษา มีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์สูง ($R^2 \approx 0.9993-0.9997$) ผลแสดงดังตาราง 2

ตาราง 2 ผลการศึกษาช่วงความเป็นเส้นตรง

กรดไฮดรอกซีคลอโรควีน	ช่วงความเป็นเส้นตรง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	สมการเส้นตรง	R^2 *
กรดคลอโรควีน	2-100	$y = 26.776x - 25.545$	0.9996
กรดคาเฟอิก	2-100	$y = 62.392x - 86.464$	0.9997
กรดพาราคลูมาริก	2-100	$y = 69.053x - 123.8$	0.9993
กรดเฟอรรูติก	2-100	$y = 63.014x - 96.177$	0.9993

* ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์

2.2 ศึกษาค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถตรวจวัดได้ (limit of detection, LOD) และค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถวิเคราะห์ได้ (limit of quantitation, LOQ)

การศึกษาค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถตรวจวัดได้ (LOD, 3S/N) และค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถวิเคราะห์ได้ (LOQ, 10S/N) ของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด ผลแสดงดังตาราง 3

ตาราง 3 ค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถตรวจวัดได้ (LOD) และค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถวิเคราะห์ได้ (LOQ)

กรดไฮดรอกซีซินนามิก	ค่าขีดจำกัดต่ำสุด ที่สามารถตรวจวัดได้ (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ค่าขีดจำกัดต่ำสุด ที่สามารถวิเคราะห์ (มิลลิกรัมต่อลิตร)
กรดคลอโรจีนิก	0.08	0.26
กรดคาเฟอิก	0.06	0.20
กรดพาราควมาริก	0.10	0.33
กรดเฟอร์รูลิก	0.15	0.50

2.3 ศึกษาความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์

การศึกษาคความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์นั้นแสดงผลเป็นค่าร้อยละการกลับคืน (%Recovery) ผลแสดงดังตาราง 4

ตาราง 4 ค่าร้อยละการกลับคืน (%Recovery) ในตัวอย่างพืชสมุนไพร

ตัวอย่าง	ค่าร้อยละการกลับคืน (%Recovery±SD)			
	กรดคลอโรจีนิก	กรดคาเฟอิก	กรดพาราควมาริก	กรดเฟอร์รูลิก
ฝรั่ง	87.35±0.95	nd	nd	nd
ตะไคร้	83.54±1.01	nd	90.26±0.87	92.13±0.92
หญ้าหวาน	85.23±0.89	87.48±1.10	nd	nd
รากสามสิบ	nd	89.03±1.32	nd	nd
เหงือกปลาหมอ	90.32±1.05	92.12±1.24	96.45±0.98	95.44±1.02

จากตาราง 4 พบว่า ค่าร้อยละการคืนกลับของกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก และกรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิกอยู่ในช่วง 83.54 ± 1.01 - 90.32 ± 1.05 87.48 ± 1.10 - 92.12 ± 1.24 90.26 ± 0.84 - 96.45 ± 0.98 และ 92.13 ± 0.92 - 95.44 ± 1.02 ตามลำดับ

2.4 ศึกษาความแม่นยำของวิธีวิเคราะห์

การศึกษาความแม่นยำของวิธีวิเคราะห์ พบว่าความแม่นยำสำหรับการวิเคราะห์ภายในวันเดียวกัน และความแม่นยำสำหรับการวิเคราะห์ระหว่างวัน พบว่าให้ค่า %RSD อยู่ในช่วง 0.49 -1.41 และ 0.50 – 1.45 ตามลำดับ ผลแสดงดังตาราง 5

ตาราง 5 ความแม่นยำของวิธีวิเคราะห์

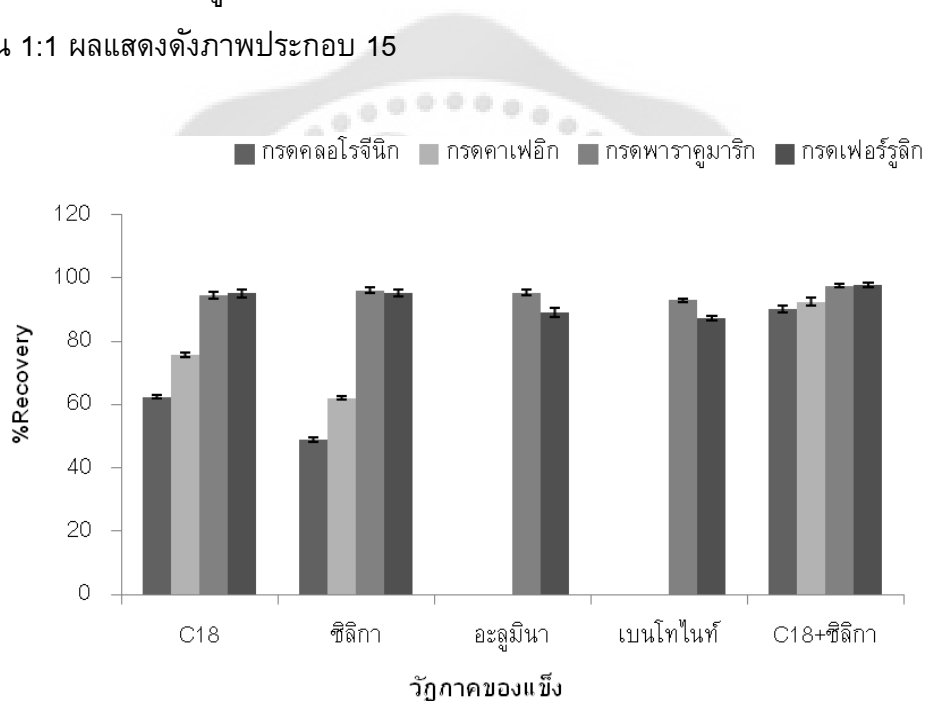
การทดลอง	ความเข้มข้น (มิลลิกรัมต่อลิตร)	%RSD (n=10)			
		กรด คลอโรจีนิก	กรด คาเฟอิก	กรด พาราควมาริก	กรด เฟอร์รูลิก
วันเดียวกัน	2	1.08	1.41	0.89	0.89
	50	0.98	1.18	0.51	0.69
	100	0.92	1.05	0.49	0.87
ระหว่างวัน	2	1.10	1.45	0.92	0.94
	50	1.01	1.23	0.56	0.73
	100	0.98	1.09	0.50	0.90

ตอนที่ 3 ศึกษาวิธีการเตรียมตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร

3.1 ศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมตัวอย่างโดยวิธีการสกัดตัวอย่างด้วย วัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD)

3.1.1 ศึกษาชนิดของวัฏภาคของแข็ง

การศึกษานี้ของวัฏภาคของแข็งได้ทำการศึกษาวัฏภาคของแข็ง 5 ชนิด ได้แก่ ออกตะเตคซิล ซิลิกา อะลูมินา เบนโทไนท์ และสารผสมระหว่างออกตะเตคซิลและซิลิกาในอัตราส่วน 1:1 ผลแสดงดังภาพประกอบ 15



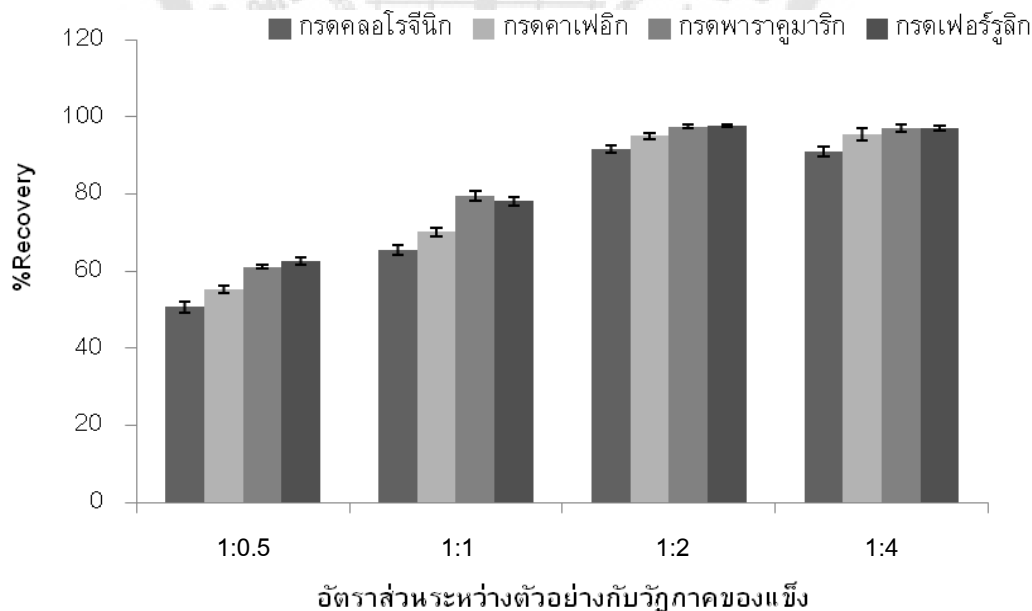
ภาพประกอบ 15 ผลการศึกษานิตของวัฏภาคของแข็ง

จากภาพประกอบ 15 พบว่า การใช้วัฏภาคของแข็งออกตะเตคซิลนั้นให้ประสิทธิภาพในการสกัดกรดพาราควมาริกและกรดเฟอร์รูลิกสูง เพราะเนื่องจากกรดพาราควมาริกและกรดเฟอร์รูลิกนั้นมีความมีขั้วต่ำกว่ากรดคลอโรจีนิกและกรดคาเฟอิก ซึ่งในการทดลองนี้ได้ใช้สารชะเป็น 80% เมทานอล ซึ่งค่อนข้างมีความมีขั้วต่ำ ดังนั้นจึงสามารถที่จะชะกรดพาราควมาริกและกรดเฟอร์รูลิกได้ดีกว่ากรดคลอโรจีนิกและกรดพาราควมาริก ส่วนการใช้วัฏภาคของแข็งเป็นซิลิกา ผลที่ได้คล้ายกับการใช้วัฏภาคของแข็งเป็นออกตะเตคซิล คือสามารถชะกรดพาราควมาริกและกรดเฟอร์รูลิกได้ดี และเนื่องจากซิลิกามีความมีขั้วสูงกว่าออกตะเตคซิล ทำให้กรดคลอโรจีนิกและกรดคาเฟอิก

สามารถดูดซับบนผิวซิลิกาได้ดีกว่าออกตะเดคซิล จึงทำให้ประสิทธิภาพของการสกัดกรดคลอโรจีนิกและกรดคาเฟอิกต่ำกว่าการใช้วัฏภาคของแข็งเป็นออกตะเดคซิล สำหรับการใช้วัฏภาคของแข็งเป็นอะลูมินาและเบนโทไนท์ พบว่า ได้ผลการทดลองเหมือนกัน คือสามารถมีประสิทธิภาพในการสกัดกรดพาราความาริกและกรดเฟอร์รูลิกสูง แต่เนื่องจากอะลูมินาและเบนโทไนท์มีคุณสมบัติความมีขั้วสูงมากจึงเป็นผลทำให้กรดคลอโรจีนิกและกรดคาเฟอิกดูดซับบนผิวของอะลูมินาและเบนโทไนท์ได้ดี ทำให้การชะกรดทั้ง 2 ออกจากพื้นผิวของอะลูมินาและเบนโทไนท์นั้นเกิดได้ยาก เมื่อนำวัฏภาคของแข็งที่เป็นออกตะเดคซิลและซิลิกามาผสมกัน พบว่า ประสิทธิภาพการสกัดของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดนั้นสูง เนื่องจากกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดสามารถเกาะบนผิวของวัฏภาคของแข็งมากขึ้น จึงทำให้แยกกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดได้ดีขึ้น ส่งผลให้ประสิทธิภาพในการสกัดสูง ดังนั้น วัฏภาคของแข็งที่เหมาะสมคือ สารผสมระหว่างออกตะเดคซิลและซิลิกาในอัตราส่วน 1:1

3.1.2 ศึกษาอัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็ง

การศึกษ้อัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็งได้ทำการศึกษา 4 สภาวะ ได้แก่ 1:0.5 1:1 1:2 และ 1:4 ตามลำดับ ผลแสดงดังภาพประกอบ 16

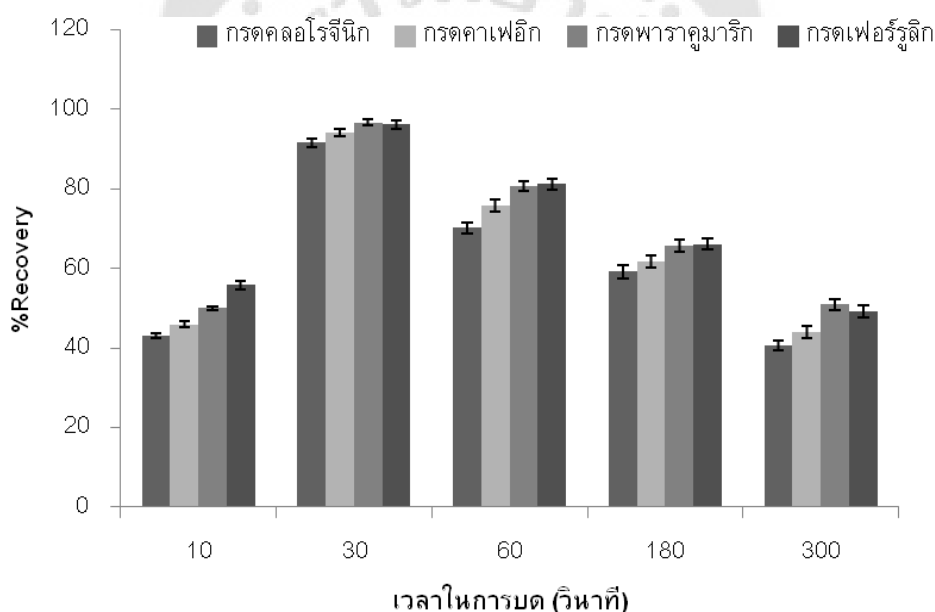


ภาพประกอบ 16 ผลการศึกษาอัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็ง

การทดลองอัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็งนั้นใช้วัฏภาคของแข็งที่เหมาะสมที่ได้จากการศึกษาในหัวข้อ 3.1.1 คือ สารผสมระหว่างออกตะเดคซิลกับซิลิกาในอัตราส่วน 1:1 และใช้ตัวชะเป็น 80% เมทานอล จากภาพประกอบ 16 พบว่า การเพิ่มอัตราส่วนของวัฏภาคของแข็งในอัตราส่วน 1:2 และ 1:4 นั้นให้ค่าร้อยละการกลับคืนสูงและคงที่ โดยให้ค่าร้อยละการกลับคืนของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดในช่วง 91.02-97.55 ดังนั้น อัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็งที่เหมาะสมคือ 1:2

3.1.3 ศึกษาเวลาในการผสม

งานวิจัยนี้ได้ทำการศึกษาเวลาในการบดตัวอย่างผสมกับวัฏภาคของแข็ง ดังนี้ 10 30 60 180 และ 300 วินาที ผลแสดงดังภาพประกอบ 17



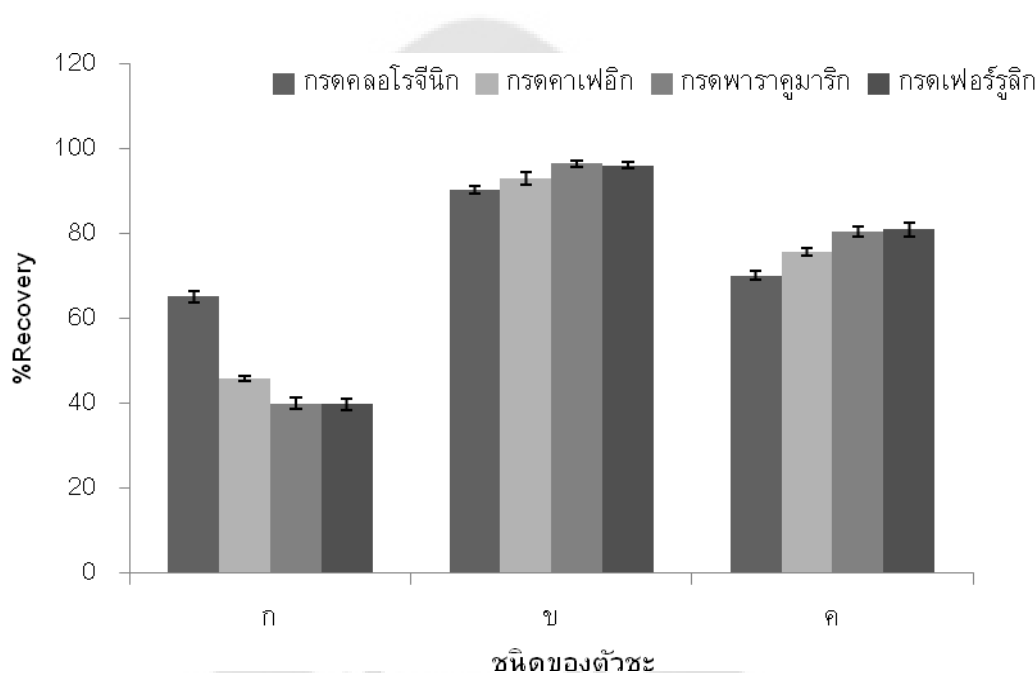
ภาพประกอบ 17 ผลการศึกษาเวลาในการบดตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็ง

จากภาพประกอบ 17 พบว่า เมื่อเพิ่มเวลาในการบดตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็งจาก 10 วินาที เป็น 30 วินาที ทำให้ค่าร้อยละการกลับคืนเพิ่มมากขึ้น แต่หลังจาก 30 วินาที ค่าร้อยละการกลับคืนเริ่มลดลง ซึ่งเมื่อยิ่งเพิ่มเวลาในการบดตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็งก็จะทำให้ค่าร้อยละการกลับคืนของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด มีแนวโน้มลดลง ซึ่งอาจเป็นเพราะการใช้เวลาในการบดตัวอย่างนานเกินไปอาจจะทำให้สารสลายตัวได้เพราะเนื่องจากเกิดความร้อนขึ้นจาก

การเสียดสี ซึ่งไม่ควรทำการบดตัวอย่างนานเกินไป ดังนั้นเวลาในการบดตัวอย่างกับภูมิภาคของแข็งที่เหมาะสมคือ 30 วินาที

3.1.4 ศึกษาชนิดของตัวชะสาร

การศึกษาชนิดตัวชะสารกรดไฮดรอกซีซินนามิกได้ทำการศึกษาตัวชะ 3 ชนิด คือ กรดแอสติกเข้มข้น 5% และอะซีโตไนไตรล์ ในอัตราส่วน 85.5:14.5 80%เมทานอล และ 80%เอทานอล ผลแสดงภาพประกอบ 18



ภาพประกอบ 18 ผลการศึกษาชนิดตัวชะสาร

ก แทน กรดแอสติกเข้มข้น 5% และอะซีโตไนไตรล์ ในอัตราส่วน 85.5:14.5

ข แทน 80%เมทานอล

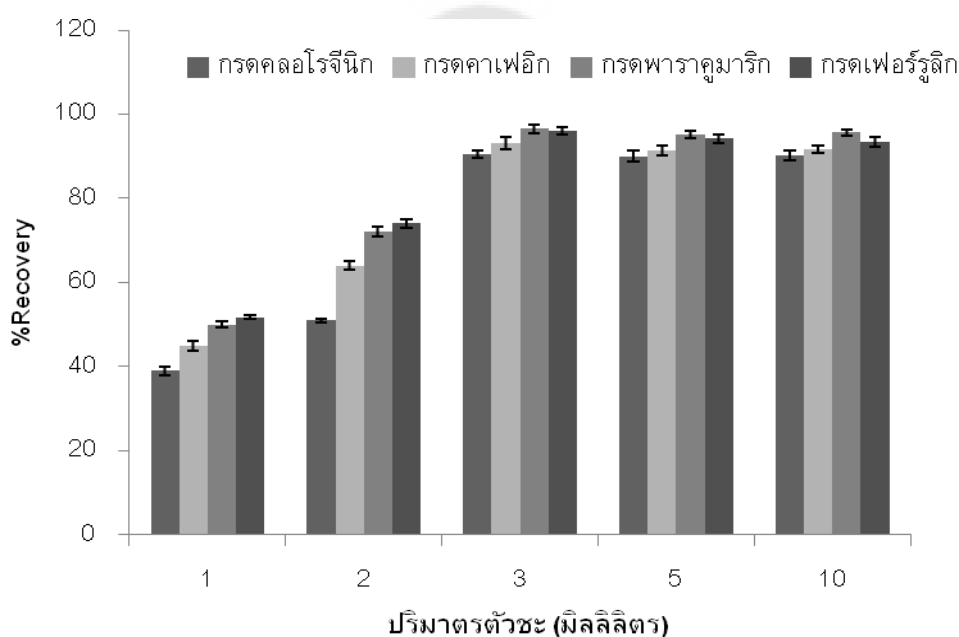
ค แทน 80% เอทานอล

จากภาพประกอบ 18 พบว่า สารที่ให้ค่าร้อยละกลับคืนสูงสุดคือ 80% เมทานอล เนื่องจาก หากเรียงลำดับความมีขั้วของสารตัวชะจากมากไปน้อย ได้ดังนี้ ก > ข > ค ซึ่งในการชะสารนั้นอาศัยหลักการสารที่มีคุณสมบัติความมีขั้วเหมือนกันย่อมละลายซึ่งกันและกันได้ดี โดยสารตัวชะชนิด ก นั้นมีความมีขั้วมากจึงทำให้ชะกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดออกมาได้น้อย ส่วน

สารชะ ก และ ข ความมีขี้ไถ้ใกล้เคียงกัน แต่สารชะ ข นั้นมีความมีขี้ไถ้มากกว่าจึงสามารถชะกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดออกมาได้ดีกว่า ดังนั้น ชนิดตัวชะที่เหมาะสมคือ 80%เมทานอล

3.1.5 ศึกษาปริมาตรของตัวชะสาร

การศึกษาปริมาตรของตัวชะสารได้ทำการศึกษานั้นใช้ 80% เมทานอลเป็นตัวชะกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด โดยทำการศึกษา 5 สภาวะ ได้แก่ 1 2 3 5 และ 10 มิลลิลิตร ตามลำดับ ผลแสดงดังภาพประกอบ 19



ภาพประกอบ 19 ผลการศึกษาปริมาตรของตัวชะ

จากภาพประกอบ 19 พบว่า การใช้ปริมาตรตัวชะเท่ากับ 3 5 และ 10 มิลลิลิตร นั้นให้ค่าร้อยละการกลับคืนสูง ซึ่งให้ค่าร้อยละการกลับคืนของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดใกล้เคียงกัน ซึ่งให้ค่าร้อยละการกลับคืนอยู่ในช่วง 90.05-96.58 ดังนั้น ปริมาตรที่เหมาะสมของ 80% เมทานอลสำหรับชะกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดคือ 3 มิลลิลิตร

จากการศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมตัวอย่างโดยวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD) สำหรับการสกัดกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิก สภาวะที่เหมาะสมมีดังนี้

ชนิดของวัฏภาคของแข็ง คือ สารผสมระหว่างออกตะเตดซิลและซิลิกา

อัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็ง คือ 1:2

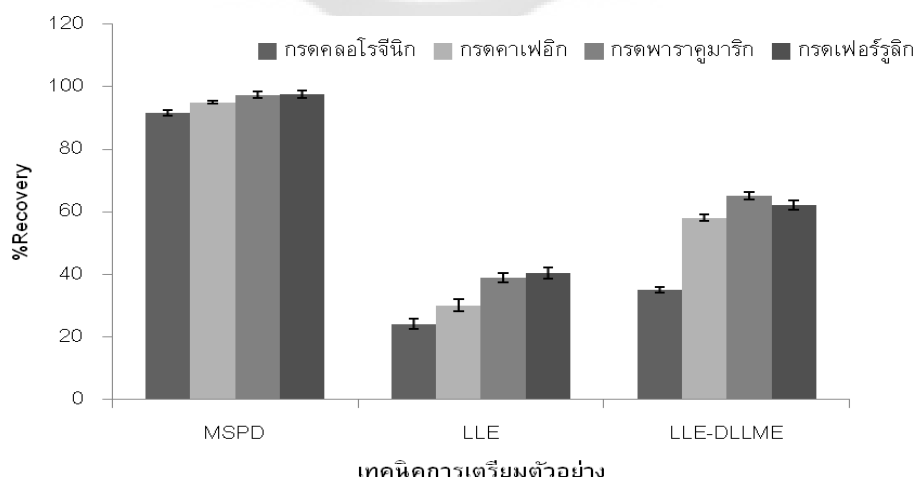
เวลาในการผสมตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็ง คือ 30 วินาที

ชนิดของตัวชะสาร คือ 80% เมทานอล

ปริมาตรของตัวชะสาร คือ 3 มิลลิลิตร

3.2 การเปรียบเทียบวิธีการเตรียมตัวอย่างด้วยวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD) ที่พัฒนาขึ้นกับวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลว (LLE) และวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลวแล้วตามด้วยวิธีการสกัดแบบดิสเพอร์ซีฟ ลิควิด-ลิควิด ไมโครเอ็กแทรกชัน (LLE-DLLME)

ในงานวิจัยนี้ได้ทำการศึกษาวิธีการเตรียมตัวอย่าง 3 วิธี ได้แก่ วิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD) ที่พัฒนาขึ้น กับวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลว (LLE) และวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลวแล้วตามด้วยวิธีการสกัดแบบดิสเพอร์ซีฟ ลิควิด-ลิควิด ไมโครเอ็กแทรกชัน (LLE-DLLME) ผลแสดงดังภาพประกอบ 20

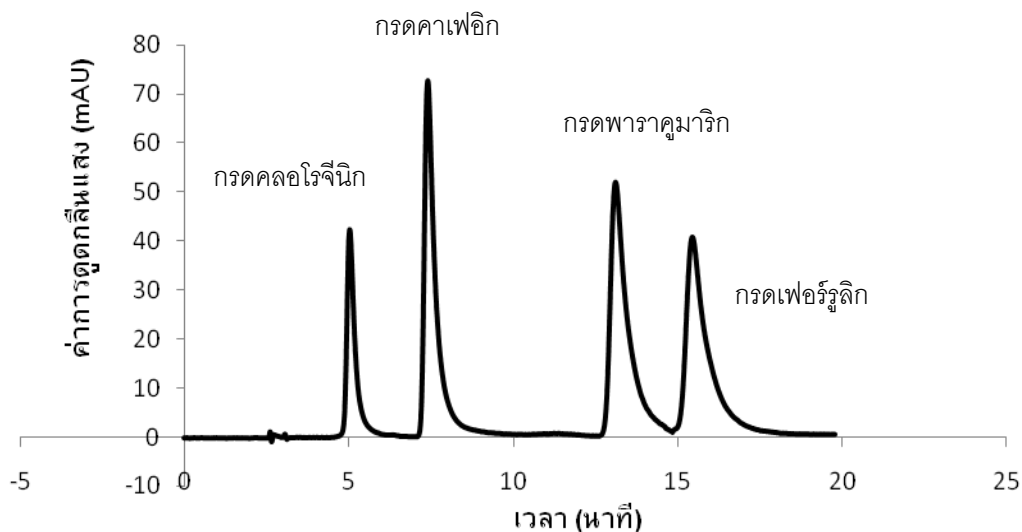


ภาพประกอบ 20 ผลการศึกษาการเปรียบเทียบเทคนิคการเตรียมตัวอย่าง

ภาพประกอบ 20 พบว่า วิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion นั้นมีค่าร้อยละการคืนกลับสูงกว่าวิธีการสกัดวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลว และวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลวแล้วตามด้วยวิธีการสกัดแบบดิสเพอร์ซีฟ ลิวิด-ลิวิด ไมโครเอ็กแทรกชัน เนื่องจาก วิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลวนั้นมีข้อด้อยคือ จะต้องใช้ปริมาณสารสกัดในปริมาณมาก ทำให้การสกัดกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด ออกมาได้น้อย และให้ค่าร้อยละการคืนกลับต่ำ ส่วนวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลวแล้วตามด้วยวิธีการสกัดแบบดิสเพอร์ซีฟ ลิวิด-ลิวิด ไมโครเอ็กแทรกชันนั้นพบว่า ให้ค่าร้อยละการคืนกลับต่ำ ซึ่งถึงแม้วิธีการสกัดแบบดิสเพอร์ซีฟ ลิวิด-ลิวิด ไมโครเอ็กแทรกชันนั้นมีข้อดีมากมาย เช่น ใช้ปริมาณสารสกัดในปริมาณน้อย ทำได้ง่าย ราคาถูก เป็นต้น แต่การสกัดด้วยวิธีนี้ก็ยังมีปัจจัยหลายอย่างส่งผลต่อประสิทธิภาพในการสกัด เช่น ชนิดตัวทำละลายที่ใช้ในการสกัด ชนิดตัวทำละลายการกระจาย ปริมาตรของตัวทำละลายที่ใช้ในการสกัดและตัวทำละลายการกระจาย และเวลาที่ใช้ในการสกัด เป็นต้น ซึ่งถ้าหากปัจจัยต่างๆ ดังกล่าวนั้นไม่เหมาะสมก็จะทำให้ได้ประสิทธิภาพในการสกัดต่ำ

ตอนที่ 4 การศึกษาผลของสารรบกวนของการวิเคราะห์กรดไฮดรอกซีซินนามิก

การศึกษาผลของสารรบกวนจากตัวอย่างพืชสมุนไพร โดยได้ทำการศึกษาผลของสารประกอบฟีนอลิก ที่อาจจะมีผลต่อการวิเคราะห์ด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง ซึ่งสารประกอบฟีนอลิกที่ศึกษา ได้แก่ กรดแกลลิก กรดแทนนิก และคาเทชิน โดยทำการเติมตัวรบกวนทั้ง 3 ชนิดลงในสารละลายมาตรฐานกรดคลอโรจีนิค กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเพอร์รูลิก แล้วนำไปตรวจวัดด้วยเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูงที่ความยาวคลื่น 324 นาโนเมตร ผลแสดงดังภาพประกอบ 21



ภาพประกอบ 21 โครมาโทแกรมของสารละลายมาตรฐานกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิกที่เติมสารรบกวน 3 ชนิด

จากภาพประกอบ 21 พบว่าสารรบกวนทั้ง 3 ชนิด ไม่รบกวนสัญญาณของกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิก ซึ่งสารรบกวนทั้ง 3 ชนิดนั้นไม่ปรากฏสัญญาณพีกและไม่ทำให้สัญญาณการวิเคราะห์กรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิกเปลี่ยนแปลง

ตอนที่ 5 การวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร

การวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก (กรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิก) ในตัวอย่างพืชสมุนไพร ได้ทำการศึกษาพืชสมุนไพร 5 ชนิด คือ ผางตะไคร้ หญ้าหวาน รากสามสิบ และเหงือกปลาหมอ โดยได้ทำการเตรียมตัวอย่างด้วยวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD) ที่ได้ทำการพัฒนาขึ้น และทำการตรวจวัดหาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ด้วยสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการวิเคราะห์หาปริมาณของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง ซึ่งผลการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด แสดงดังตาราง 6

ตาราง 6 ปริมาณกรดไฮดรอกซีซิงนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร

ตัวอย่าง	กรดไฮดรอกซีซิงนามิก (mg/L \pm SD)			
	กรดคลอโรจีนิก	กรดคาเฟอิก	กรดพาราควมาริก	กรดเฟอร์รูลิก
ฝาง	125.23 \pm 0.88	nd	nd	nd
ตะไคร้	28.54 \pm 0.21	nd	14.27 \pm 0.34	8.41 \pm 0.93
หญ้าหวาน	1114.55 \pm 0.70	37.98 \pm 0.36	nd	nd
รากสามสิบ	nd	44.04 \pm 1.01	nd	nd
เหงือกปลาหมอ	42.76 \pm 0.40	12.86 \pm 0.53	10.49 \pm 0.71	56.17 \pm 0.89

หมายเหตุ nd หมายถึง ไม่สามารถตรวจพบด้วยวิธีที่ทดลองในงานวิจัย

จากตาราง 6 พบว่า ในพืชสมุนไพรส่วนใหญ่จะมีกรดคลอโรจีนิก ซึ่งพบในพืชสมุนไพร ฝาง ตะไคร้ หญ้าหวาน และเหงือกปลาหมอ ซึ่งกรดคลอโรจีนิกมีมากที่สุดในหญ้าหวาน (1114.55 \pm 0.70 มิลลิกรัมต่อลิตร) และพืชสมุนไพรที่พบกรดไฮดรอกซีซิงนามิกทั้ง 4 ชนิดคือ เหงือกปลาหมอ โดยมีกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิกเท่ากับ 42.76 \pm 0.40 12.86 \pm 0.53 10.49 \pm 0.71 และ 56.17 \pm 0.89 มิลลิกรัมต่อลิตร ตามลำดับ

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

สรุปผลและอภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพรบางชนิดด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง สรุปผลการทดลองได้ดังนี้

1. การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง มีดังนี้

1.1 ศึกษาองค์ประกอบของวัฏภาคเคลื่อนที่

1.2 อัตราการไหลของวัฏภาคเคลื่อนที่

จากการศึกษาพบว่า สภาวะที่เหมาะสมในการวิเคราะห์กรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด (กรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิก) คือ วัฏภาคเคลื่อนที่ที่ใช้เป็นกรดแอซีติกเข้มข้น 1% ต่ออะซีโตไนไตรล์ ในอัตราส่วนร้อยละ 85.5:14.5 โดยปริมาตร และใช้อัตราการไหลของวัฏภาคเคลื่อนที่ 1.0 มิลลิลิตรต่อนาที ซึ่งกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิก มีค่าระยะเวลาที่เกินชั้นเท่ากับ 5.0 7.3 13.1 และ 15.4 นาที ตามลำดับ

2. การศึกษาประสิทธิภาพของวิธีการวิเคราะห์ มีดังนี้

2.1 การสร้างกราฟมาตรฐานของกรดไฮดรอกซีซินนามิก

2.2 ค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถตรวจวัดได้ (limit of detection, LOD) และค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถวิเคราะห์ได้ (limit of quantitation, LOQ)

2.3 ค่าความถูกต้อง (% recovery)

2.4 ค่าความแม่นยำ (% RSD)

จากการศึกษาประสิทธิภาพของวิธีการวิเคราะห์พบว่า กราฟมาตรฐานของกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิด (กรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิก) นั้น ในช่วงความเข้มข้น 2-100 มิลลิกรัมต่อลิตร มีความเป็นเส้นตรงในช่วงความเข้มข้นที่ศึกษา มีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์สูง ($R^2 \approx 0.9993-0.9997$) ค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถตรวจวัดได้ของกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิกเท่ากับ 0.08 0.06 0.10 และ 0.15 มิลลิกรัมต่อลิตร ตามลำดับ สำหรับค่าขีดจำกัดต่ำสุดที่สามารถวิเคราะห์ได้ เท่ากับ 0.26 0.20 0.30 และ 0.50 มิลลิกรัมต่อลิตร ตามลำดับ ให้ค่าร้อยละร้อยละการกลับคืน (%recovery) ของกรดคลอโร

จีนิค กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริกและกรดเพอร์รูลิกอยู่ในช่วง $83.54 \pm 1.01 - 90.32 \pm 1.05$
 $87.48 \pm 1.10 - 92.12 \pm 1.24$ $90.26 \pm 0.87 - 96.45 \pm 0.98$ และ $92.13 \pm 0.92 - 95.44 \pm 1.02$ ตามลำดับ
 มีความแม่นยำของการวิเคราะห์โดยให้ค่าร้อยละของส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานสัมพัทธ์ (%RSD) ใน
 วันเดียวกัน และระหว่างวันอยู่ในช่วง 0.49 -1.41 และ 0.50 – 1.45 ตามลำดับ

3. ศึกษาวิธีการเตรียมตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกใน ตัวอย่างพืชสมุนไพร มีดังนี้

3.1 ศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมตัวอย่างโดยวิธีการสกัดตัวอย่างด้วย
 วัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD)

จากการศึกษาพบว่าสภาวะที่เหมาะสมมีดังนี้

- 3.1.1 ชนิดของวัฏภาคของแข็ง คือ สารผสมระหว่างออกตะเตดซิลและซิลิกา
- 3.1.2 อัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับวัฏภาคของแข็ง คือ 1:2
- 3.1.3 เวลาในการบด คือ 30 วินาที
- 3.1.4 ชนิดของตัวชะสาร คือ 80% เมทานอล
- 3.1.5 ปริมาตรของตัวชะสาร คือ 3 มิลลิลิตร

3.2 การเปรียบเทียบวิธีการเตรียมตัวอย่างด้วยวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาค
 ของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD) ที่พัฒนาขึ้นกับวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏ
 ภาคของเหลว (LLE) และวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของเหลวแล้วตามด้วยวิธีการสกัดแบบดิส
 เพอร์ซีฟ ลิควิด-ลิควิด ไมโครเอ็กแทรกชัน (LLE-DLLME)

จากการศึกษาพบว่า การเตรียมตัวอย่างด้วยวิธี matrix solid phase dispersion
 (MSPD) ที่พัฒนาขึ้นนั้นให้ค่าร้อยละการกลับคืนที่สูงกว่าการเตรียมตัวอย่างทั้ง 2 วิธีข้างต้น

4. การศึกษาผลของสารรบกวนของการวิเคราะห์กรดไฮดรอกซีซินนามิก

การศึกษาผลของสารรบกวนของการวิเคราะห์กรดไฮดรอกซีซินนามิกได้ทำการศึกษา
 ผลของสารประกอบฟีนอลิก ได้แก่ กรดแกลลิก กรดแทนนิก และคาเทชิน พบว่า สารรบกวนทั้ง 3
 ชนิด ไม่รบกวนสัญญาณของกรดคลอโรจีนิค กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเพอร์รูลิก ซึ่ง
 สารรบกวนทั้ง 3 ชนิดนั้นไม่ปรากฏสัญญาณฟีดและไม่ทำให้สัญญาณการวิเคราะห์กรดคลอโรจีนิค
 กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเพอร์รูลิกเปลี่ยนแปลง

5. การวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิกในตัวอย่างพืชสมุนไพร

การวิเคราะห์หาปริมาณกรดไฮดรอกซีซินนามิก (กรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิก) ในตัวอย่างพืชสมุนไพร ได้ทำการศึกษาพืชสมุนไพร 5 ชนิด คือ ฝรั่ง ตะไคร้ หนุ้าหวาน รากสามสิบ และเหงือกปลาหมอ พบว่า ในพืชสมุนไพรส่วนใหญ่จะมีกรดคลอโรจีนิก ซึ่งพบในพืชสมุนไพรฝรั่ง ตะไคร้ หนุ้าหวาน และเหงือกปลาหมอ ซึ่งกรดคลอโรจีนิกมีมากที่สุดที่หนุ้าหวาน (1114.55 ± 0.70 มิลลิกรัมต่อลิตร) และพืชสมุนไพรที่พบกรดไฮดรอกซีซินนามิกทั้ง 4 ชนิดคือ เหงือกปลาหมอ โดยมีกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิกเท่ากับ 42.76 ± 0.40 12.86 ± 0.53 10.49 ± 0.71 และ 56.17 ± 0.89 มิลลิกรัมต่อลิตรตามลำดับ

ข้อเสนอแนะ

1. การวิเคราะห์ปริมาณกรดคลอโรจีนิก กรดคาเฟอิก กรดพาราควมาริก และกรดเฟอร์รูลิก ด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูงสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับตัวอย่างอื่นๆ ได้
2. วิธีการเตรียมตัวอย่างด้วยวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD) ที่พัฒนาขึ้นสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับตัวอย่างอื่นๆ ที่มีลักษณะของแข็งหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลวได้



บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กาญจนา ทรัพย์ประเสริฐ; และคนอื่นๆ. (2546). การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของน้ำหมักสมุนไพรในการยับยั้งเชื้อราโรคพืช. สืบค้นเมื่อ 5 พฤษภาคม 2558, จาก <http://tdc.thailis.or.th/tdc/basic.php>.
- เกียรติศักดิ์ เจริญสุข; และคนอื่นๆ. (2554). ผลการเสริมสมุนไพรขมิ้นชัน ขมิ้นอ้อย ดอกคำฝอยและผงในอาหารไก่ไข่ต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่ไก่. สืบค้นเมื่อ 5 พฤษภาคม 2558, จาก <http://tdc.thailis.or.th/tdc/basic.php>.
- การสกัดด้วยตัวทำละลาย. (ม.ป.ป.). สืบค้นเมื่อ 28 มิถุนายน 2558 จาก <http://www.e-book.ram.edu/e-book/c/CM334/CM334/-2.pdf>.
- จุฑามาศ สุนแดง. (2544). การสกัดและวิเคราะห์กรดเพอร์รูริกด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (เคมีอุตสาหกรรม). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. ถ่ายเอกสาร.
- ณัฐภรณ์ ไม่อ่อนมือ. (2552). การศึกษาเชิงเปรียบเทียบปริมาณโพลีฟีนอลทั้งหมดและกรดฟีนอลิกในเปลือก เนื้อและเมล็ดในมะม่วงดิบ และสุกสายพันธุ์ต่างๆ. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง. ถ่ายเอกสาร.
- ทวีชัย ลียุทธานนท์. (2538). การศึกษาผลของสารสกัดด้วยเอทานอลจากรากสมุนไพรสามสิบต่อกลิ้ามเนื้อเรียบ. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (เภสัชวิทยา). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- นัทธ์หทัย วิบูลย์. (2539). องค์ประกอบทางเคมีของรากสามสิบ (*Asparagus racemosus Willd*). วิทยานิพนธ์ วท.ม. (เคมี). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- ณรงค์นุช แดทอง; และคนอื่นๆ. (2546). การศึกษาผลของตำรับเจลล้างมือจากน้ำมันตะไคร้ต่อประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อแบคทีเรียบางชนิด. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (ชีววิทยาประยุกต์). นครปฐม: บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันราชภัฏนครปฐม. ถ่ายเอกสาร.
- นันทนา ศรีพินลม; และคนอื่นๆ. (2547). การทดสอบฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของสารสกัดจากผักในเขตเทศบาลเมืองนครปฐม. รายงานการวิจัย นครปฐม: สถาบันราชภัฏนครปฐม. ถ่ายเอกสาร.

- นฤพร สุทธิสวัสดิ์; และคนอื่นๆ. (2549). ฤทธิ์กันเสียของฝาง (*Caesalpinia sappan* L.) ในการผลิตภัณฑ์อาหารประเภทน้ำพริก. โครงการพิเศษ ภ.บ. (เภสัชศาสตร์). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล. ถ่ายเอกสาร.
- น้ำสมุนไพร. (ม.ป.ป). สืบค้นเมื่อ 6 พฤษภาคม 2558, จาก <http://www.fisheries.go.th/sf-ratburi/drink1/drink.htm>
- เบญจภรณ์ ปาวัน. (2555). การบ่งชี้และหาปริมาณสารประกอบฟีนอลิกในชาสดและชาหมักโดยใช้โครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง-แมสสเปกโตรเมตรี. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (เคมี). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. ถ่ายเอกสาร.
- ปอกระปิด. (ม.ป.ป). สืบค้นเมื่อ 6 พฤษภาคม 2558, จาก <http://www.zoneza.com/view10039.htm>.
- ปราณี มีทรัพย์หลาก; และคนอื่นๆ. (2549). สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเซลล์โลสจากน้ำสมุนไพร โดย *Acetobacter xylinum* TISTR 975. สืบค้นเมื่อ 5 พฤษภาคม 2558, จาก <http://tdc.thailis.or.th/tdc/basic.php>.
- ปริญญา แข็งขัน; และคนอื่นๆ. (2555). การวิเคราะห์ปริมาณและฤทธิ์สารต้านอนุมูลอิสระจากสารสกัดใบหม่อนไทย. สืบค้นเมื่อ 5 พฤษภาคม 2558, จาก <http://tdc.thailis.or.th/tdc/basic.php>.
- ผ่องพรรณ ศิริพงษ์; และคนอื่นๆ. ศักยภาพการต้านเซลล์มะเร็งของสมุนไพรเหือกปลาหมอ. สืบค้นเมื่อ 6 ตุลาคม 2558, จาก <http://www.thaiscience.info>.
- พิกุล อินตะปาน. (2556). ผลของสารสกัดจากหญ้าหวาน และพืชสมุนไพรพื้นบ้านในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร. สืบค้นเมื่อ 5 พฤษภาคม 2558, จาก <http://tdc.thailis.or.th/tdc/basic.php>.
- มัทนียา วัจประภา. (2548). การผลิตสารสารสกัดไวโอไซด์โดยการเพาะเลี้ยงหญ้าหวานในเครื่องปฏิกรณ์ชีวภาพ. สืบค้นเมื่อ 6 พฤษภาคม 2548, จาก <http://tdc.thailis.or.th/tdc/basic.php>.
- แมน อมรสิทธิ์; และคนอื่นๆ. (2553). หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: ชวนพิมพ์.
- ราณี บุรีรักษ์. (2529). ผลของสารสกัดจากหญ้าหวาน (*Stevia rebsudiana* Bertoni) ต่อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคฟันผุ. การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์ วท.ม. (การสอนชีววิทยา). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. ถ่ายเอกสาร.

- รากสามสิบ.(ม.ป.ป). สืบค้นเมื่อ 7 พฤษภาคม 2558, จาก [http://shatavari2012. Blogspot.com /2012/03/blog-post_3080.html](http://shatavari2012.Blogspot.com/2012/03/blog-post_3080.html).
- วิไลพร ปองเพียร. (2551). การศึกษาคุณสมบัติของสารอนุมูลอิสระและสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดในผักแม้ว. สืบค้นเมื่อ 7 พฤษภาคม 2558, จาก <http://tdc.thailis.or.th/tdc/basic.php>.
- วทันยา ลิ้มปวยอม. (2556). สารให้ความหวานชนิดไซรัปจากหญ้าหวาน. สืบค้นเมื่อ 6 พฤษภาคม 2558, จาก <http://tdc.thailis.or.th/tdc/basic.php>.
- อินทร์ตา ขานพรหม. (2548). การวิเคราะห์สารประกอบฟลาโวนอยด์ต้านอนุมูลอิสระในใบหม่อน. สืบค้นเมื่อ 6 พฤษภาคม 2558, จาก <http://tdc.thailis.or.th/tdc/basic.php>.
- อังครารักษ์ ไชยเจริญ; และคนอื่นๆ. (2557). สารสกัดฝางยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก. สืบค้นเมื่อ 20 มิถุนายน 2558, จาก <http://tdc.thailis.or.th/tdc/basic.php>.
- Abebe, A.; & Kebba S. (2013). Determination of Chlorogenic Acids (CGA) in Coffee Beans using HPLC. *American Journal of Research Communication*. 1(2): 78-91.
- Devan.; & Luthria. (2006). Influence of sample preparation the assay of phytochemicals. สืบค้นเมื่อ 22 มิถุนายน 2558, จาก <http://www.americanlaboratory.com>.
- Edgar, N.; et al. (2013). Determination of chlorogenic acid in Coffee Products According to DIN 10767. สืบค้นเมื่อ 20 มิถุนายน 2558, จาก [http://www.chem.agilent.com Library/applications/5991-2852EN.pdf](http://www.chem.agilent.com/Library/applications/5991-2852EN.pdf).
- Rodriguez-Gonzalez, N.; Gonzalez-Castro, M.J.; Beceiro-Gonzalez, E.; Muniategui-Lorenzo.; D & Prada-Rodriguez, D. (2014). Determination of triazine herbicides in seaweeds: Development of a sample preparation method based on Matrix Solid Phase Dispersion and Solid Phase Extraction Clean-up. *Talanta*: 194-198.
- Godwin, A.; Daniel, G.A.; Shadrack, D.; Elom, S.A.; Nana Afua, K.; Godsway, B.; Joseph, K.G.; Sackitey, N.O.; Isaak K.B.; & Wisdom, A. (2014). Determination of elemental, phenolic, antioxidant and flavonoid properties of Lemon grass (*Cymbopogon citratus Stapf*). *International Food Research Journal*. 21(5): 1971-1979.
- Hendrik van, G.; Chingying, L.; Eduardo, L.K.; Mirgam, S.; & Adel, A.K. (1992). Compositional Characterization of Prune Juice. *J. Agric. Food Chem*. 40: 784-789.

- Hasim, K.; Serkan, S.; Ahmet, C.; & Turgut, C. (2009). HPLC determination of organic acids, sugars, phenolic compositions and antioxidant capacity of orange juice and orange wine made from a Turkish cv. Kozan. *Microchemica*. 91: 187-192.
- Hung-Ju, C.; Baskaran Stephen, I.; & Bing-Huei, C. (2012). Determination of Phenolic acid and Flavonoids in *Taraxacum formosanum* Kitam by Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry Coupled with a Post-Column Derivatization Technique. *Int J Mol Sci*. 13(1): 260-285.
- Leonora, M.; Betty, M.; Maria, J.A.; Mauricro, I.; Gaston, S.; Milena, C.; & Ricardo, M. (2011). Characterization of phenolic acid profile from Chilean red wines by high liquid chromatography. *Journal of the Chilean Chemical Society*. 56: 688-691.
- Mojtaba, S.; Nazir, F.; Yaghoub, b.; Marzie, h.; & Kiomars, S. (2014). Speciation of As(III) and As (V) in water sample by graphite furnace atomic absorption spectrometry after solid phase extraction combined with dispersive liquid-liquid microextraction based on the solidification of floating organic drop. *Talanta*. 130: 26-32.
- Nevena, G.; Zika, L.; Branislava, S.; Jelena, V.; & Jan, S. (2012). Effects of Different Extraction Methods and Conditions on the Phenolic Composition of Mate Tea Extracts. *Molecules*. 17: 2518-2528.
- Nattaya, O.; Supathra, L.; Kornkanok, A.; Akkarach, B.; & Kanit, K. (2013). Phenolic Acids Content and Antioxidant Capacity of Fruit Extracts from Thailand. *Chiang Mai J. Sci*. 40(4): 636-642.
- Paola, M.; Ilaria, M.; Mariateresa, M.; Lucia, C.; Sonia, P.; Cosimo, P.; & Mario, M. (2013). Determination of six steviol glycosides of *Stevia rebaudiana* (Bevtoni) from different geographical origin by LC-ESI-MS/MS. *Food Chemistry*. 141: 745-753.
- Siranoush, S.; & Irmgard, B. (1996). Determination of some pharmacologically active phenolic acids in juices by high-performance liquid chromatography. *Journal of Chromatography A*. 741: 223-231.
- Sudjaroen, Y.; et al. (2012). Evaluation of ethnobotanical vegetables and herb is Samut Songkram province. *Procedia Engineering*. 32: 160-165.

- Violeta, N.; Ion, T.; & Sin, C. (2012). HPLC Determination of Phenolic Acids, Flavonoids and Juglone in Walnut Leaves. *Journal of Chromatographic Science*: 1-8.
- Waksmundzka-Hajnos, M.; Oniszczyk, A.; Szewczyk, K.; & Wianowska, D. (2007). Effect of sample-preparation methods on the HPLC quantitation of some phenolic acid in plant. *Acta Chromatographica*. 19: 227-237.
- Xiaoling, Y.; Wei, W.; Dongming, X.; Yunan, Z.; & Lijun, Du. (2005). Development and optimization of a method for the analysis of Brazilein by HPLC with electrochemical detection. *Journal of Chromatography A*. 1077: 44-48.
- Yoshiaki, A.; Mai, O.; Sumiko, T.; & Yasuhide, T. (2000). Determination of phenolic acids in fruit juices by isocratic column liquid chromatography. *Journal of Chromatography A*. 891: 183–188.
- Yohg-chun, J.; Hua-liang, L.; & Ke, Y. (2011). Simultaneous determination of seven effective constituents in the leaves of bamboo by reversed phase high performance liquid chromatography (RP-HPLC). *Journal of Medicinal Plants*. 5(23): 5630-5635.
- Ying, L.; Si-Wang, W.; Hong-Hai, T.; & Wei, C. (2013). Simultaneous quantification of six main active constituents in Chinese Angelica by high-performance liquid chromatography with photodiode array detector. *Pharmacogn Mag*. 9(34): 114-119.



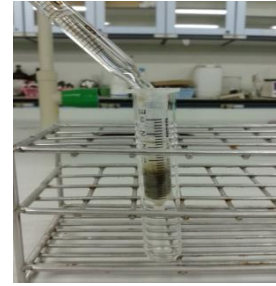




ภาคผนวก ก
การเตรียมตัวอย่างด้วยวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ
matrix solid phase dispersion (MSPD)



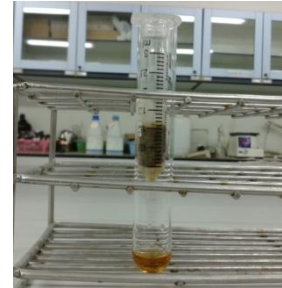
1. นำตัวอย่างมา 0.25xx กรัม และวัฏภาคของแข็ง (สารผสมระหว่างออกตะเดคซิลและซีลีกา, 1:1) 0.5xxx กรัม



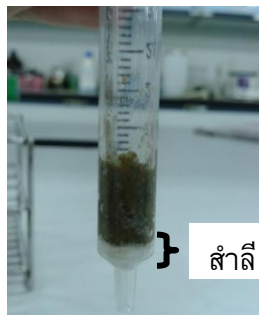
4. ชะสารด้วย 80% เมทานอล ปริมาตร 3 มิลลิลิตร



2. เติม 80% เมทานอลปริมาตร 0.5 มิลลิลิตร แล้วทำการบดสารผสมเป็นเวลา 30 วินาที ได้สารผสมดังภาพ ก



5. เก็บสารละลาย

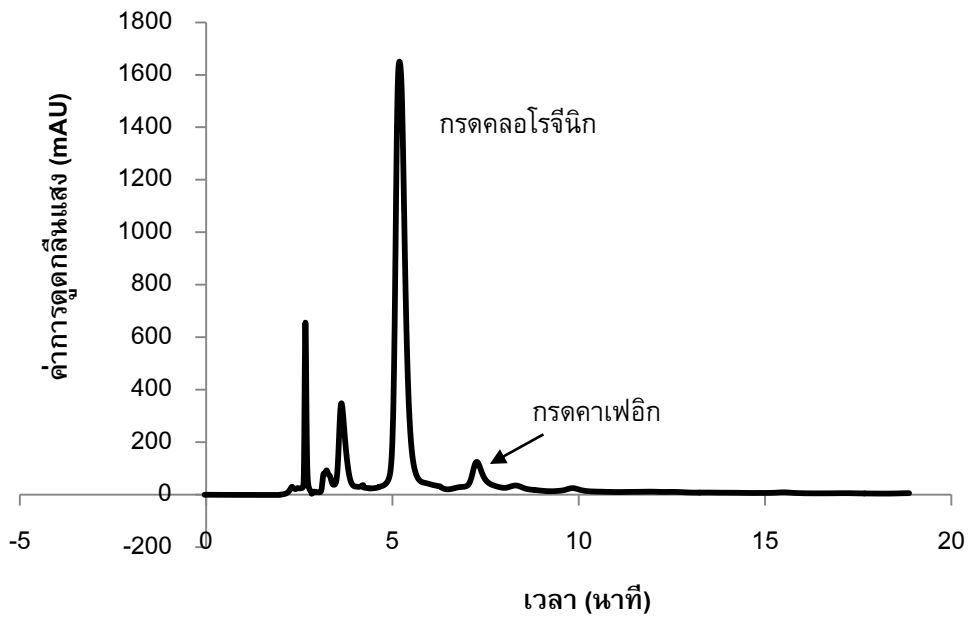


3. นำสารผสมที่ได้ (ภาพ ก) บรรจุใส่ในกระบอกฉีดยา

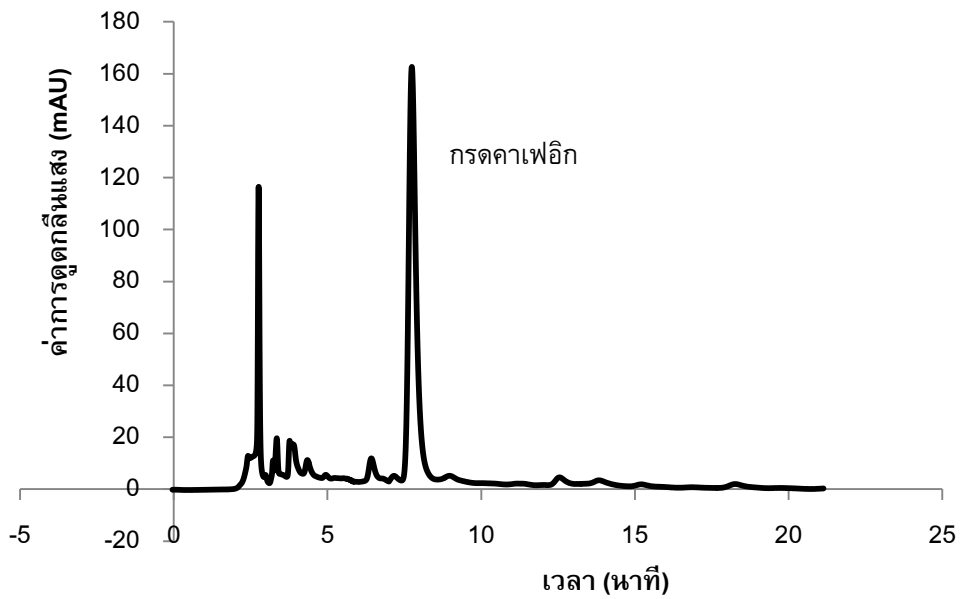
ภาพประกอบ 22 ขั้นตอนการเตรียมตัวอย่างด้วยวิธีการสกัดตัวอย่างด้วยวัฏภาคของแข็งแบบ matrix solid phase dispersion (MSPD)



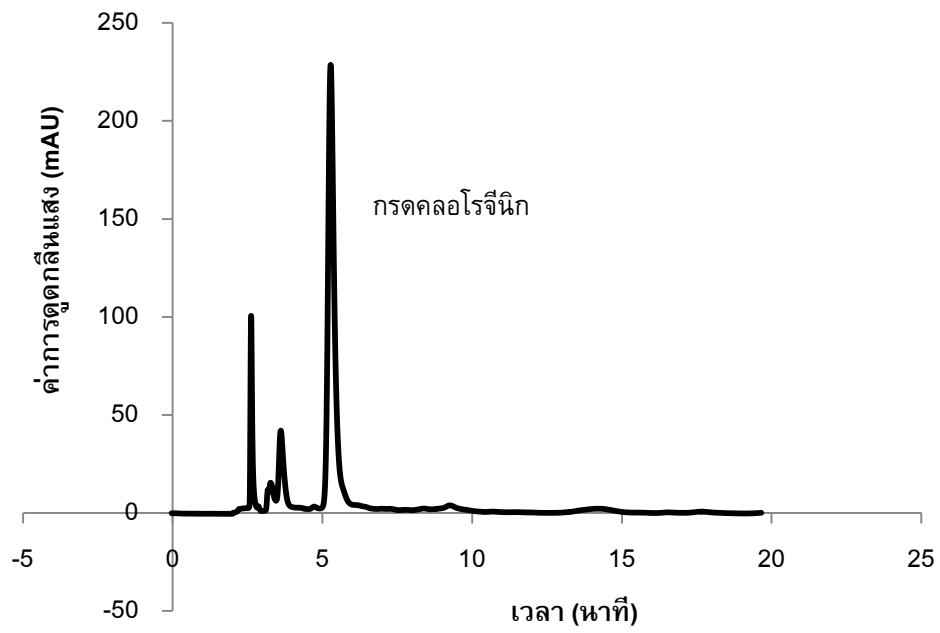
ภาคผนวก ข
โครมาโทแกรมตัวอย่างพืชสมุนไพร



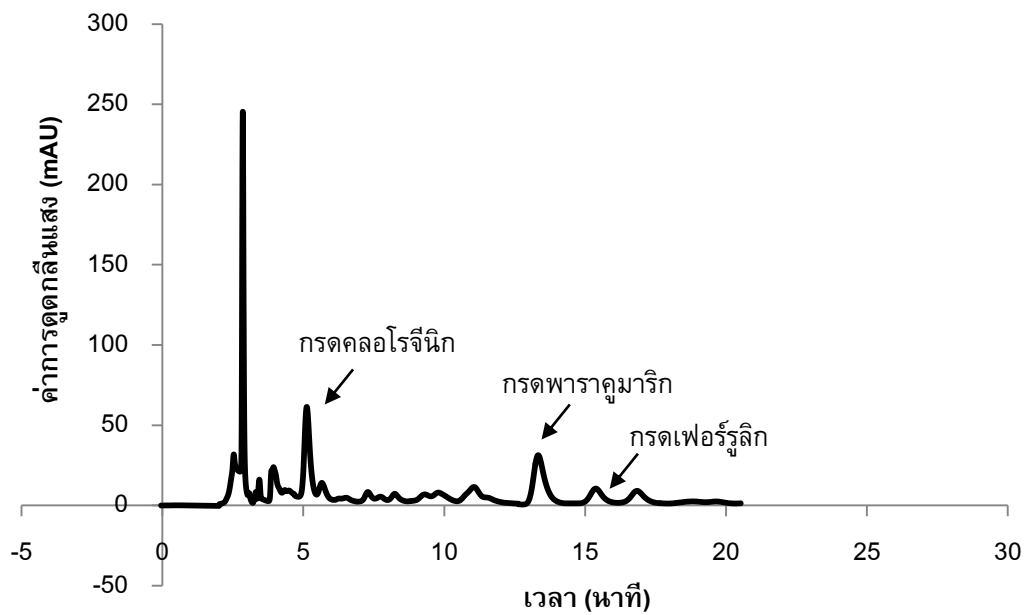
ภาพประกอบ 23 โครมาโทแกรมตัวอย่างหญ้าหวาน



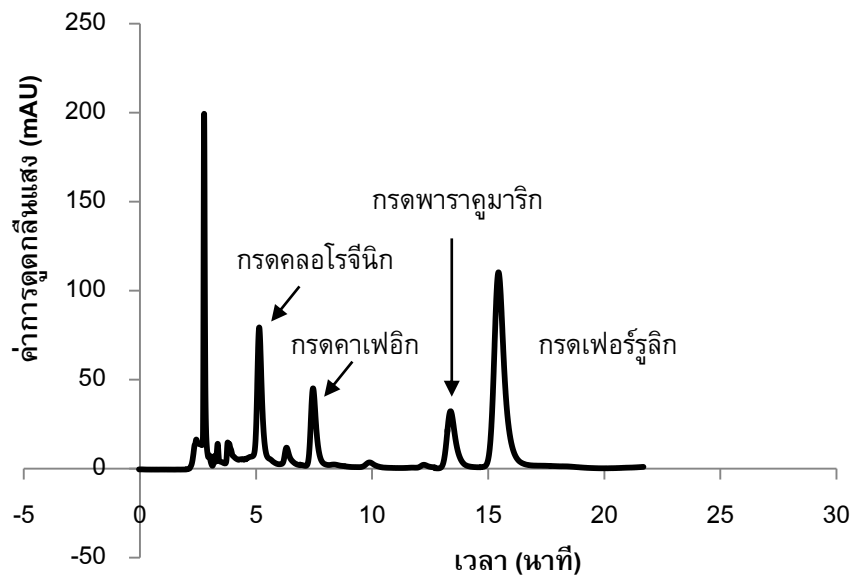
ภาพประกอบ 24 โครมาโทแกรมตัวอย่างรากสามสิบ



ภาพประกอบ 25 โครมาโทแกรมตัวอย่างฝาง



ภาพประกอบ 26 โครมาโทแกรมตัวอย่างตะไคร้



ภาพประกอบ 27 โคโรมาโทแกรมเห็อกปลาหมอ





ภาคผนวก ค
เครื่องมือและอุปกรณ์



ภาพประกอบ 28 เครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูงและใช้ตัวตรวจวัดแบบไดโอดแอร์เรย์
(จากบริษัท Hewlett-Packard รุ่น HP 1100)



ภาพประกอบ 29 เครื่องกรองน้ำปราศจากไอออน



ภาพประกอบ 30 เครื่องซึ่งอย่างละเอียต 4 ตำแหน่ง



ประวัติย่อผู้วิจัย

ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ ชื่อสกุล	นางสาววชิราพรรณ บวรชาติ
วันเดือนปีเกิด	20 ธันวาคม 2532
สถานที่เกิด	บ้านเลขที่ 61 หมู่ที่ 16 ตำบลห้วยทำนบ อำเภอปะคำ จังหวัดบุรีรัมย์ 31220
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2548	มัธยมศึกษาตอนต้น จาก โรงเรียนนางรองพิทยาคม จังหวัดบุรีรัมย์
พ.ศ. 2551	มัธยมศึกษาตอนปลาย จาก โรงเรียนนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์
พ.ศ. 2555	วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเคมี จาก มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี กรุงเทพมหานคร
พ.ศ. 2559	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมี จาก มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กรุงเทพมหานคร