

581.2322

1/1/11

ร.3

คุณเล่มปติของช่างแกงที่มีอายุปลูกต่าง ๆ กันในการ

ยับยั้งการเจริญของปักแตร์บางชนิด

ปริญญาโท

ของ

ประนอม สัตถะธรรมโย

๒-7 ก.ค. 2526

สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สุขุมวิท 23 พระโขนง กรุงเทพฯ 11 โทร. 3921575, 3915058

เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประธานมิตร

เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต

กุมภาพันธ์ 2526

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

151798

คณะกรรมการที่ปรึกษาประจำตัวนิสิต ได้พิจารณาปริญญาโทฉบับนี้แล้ว เห็นสมควร
รับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต ของมหาวิทยาลัย
ศรีนครินทรวิโรฒได้

คณะกรรมการที่ปรึกษา			คณะกรรมการ สอบ		
นางฉวี	ธีระกุล	ประธาน	นางฉวี	ธีระกุล	ประธาน
สุมาลี	นวลน้อย	กรรมการ	สุมาลี	นวลน้อย	กรรมการ
			อ.พี- นวล		กรรมการ

ประกาศขอบคุณ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดีก็ด้วยผู้วิจัยได้รับคำแนะนำช่วยเหลือจาก
อาจารย์ พรสวรรค์ ดิษยบุตร หัวหน้าห้องปฏิบัติการเภสัช และ สมนไพโร สถาบันวิจัย
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย และ อาจารย์สุมาลี เหลืองสกุล
จึงขอขอบพระคุณไว้เป็นอย่างสูง

ขอขอบพระคุณ คุณศิริเพ็ญ ศรีจันทร์ และ คุณวิภา ล้นทรสารทูล แห่งสถาบัน
วิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ที่ได้ช่วยสอนวิธีใช้เครื่อง spectro-
photometer และให้ความช่วยเหลือด้วยดีโดยตลอด

ขอขอบคุณ ผู้ใหญ่พร เฝี่ยมแสง ที่ได้ช่วยกรุณาจัดหาแกงอายุปลูกต่าง ๆ ให้
ผู้วิจัยนำมาศึกษาทดลองในการทำวิจัยครั้งนี้

ขอขอบคุณ คุณนงพงา คุณจักร คุณจงดี สัมผลวัฒน์ และเพื่อน ๆ ทุกคน
ที่ให้ความช่วยเหลือ และให้กำลังใจให้ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จเป็นรูปเล่ม

และสุดท้ายขอขอบคุณสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
ที่ได้อนุมัติแบ่งงานส่วนหนึ่งของกองอุตสาหกรรมเภสัช ให้มาดำเนินงานวิจัยเพื่อเป็น
ส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิตครั้งนี้

ประนอม สิริธรรมโย

สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ	1
ความมุ่งหมายของการค้นคว้า	2
ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า	2
ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า	2
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
2 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย	4
3 วิธีดำเนินการทดลอง	7
การสกัดส่วนต่าง ๆ ของชำแวงที่มีอายุปลูกต่าง ๆ	7
การทดสอบคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียด้วยสารสกัดของ ชำแวง	7
การทดลองศึกษาสารพฤษเคมีเบื้องต้นของชำแวง	9
4 ผลการทดลอง	13
ปริมาณองค์ประกอบทางเคมีต่าง ๆ	13
การศึกษาคุณสมบัติของสารสกัดจากชำแวงในการยับยั้งการเจริญของ แบคทีเรีย	17
ค่าความเข้มข้นต่ำสุด (MIC) ของสารสกัดในการยับยั้งการเจริญของ แบคทีเรีย	41
คุณสมบัติของยาปฏิชีวนะในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย	51
การทดลองศึกษาสารพฤษเคมีเบื้องต้นของชำแวงด้วยวิธี thin-layer chromatography	53

บทที่	หน้า
การทดลองศึกษาสารพฤษเคมีของข้า้แกงด้วยวิธีวัดการดูดกลืนแสง ของสารสกัด	66
ผลผลิตจากสารสกัดต่าง ๆ ของข้า้แกง	82
5 สรุ้ป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	84
สรุ้ป และอภิปรายผลการทดลอง	84
ข้อเสนอแนะ	93
บรรณานุกรม	94

บัญชีตาราง

ตาราง	หน้า
1 แสดงองค์ประกอบของเหง้าข่าแกง ที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน	13
2 แสดงองค์ประกอบของลำต้นข่าแกง ที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน	14
3 แสดงองค์ประกอบของใบข่าแกง ที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน	15
4 แสดงองค์ประกอบของดอกข่าแกง ที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน	16
5 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> ด้วย สารสกัดข่าแกงต่าง ๆ ด้วยวิธี disc agar diffusion	18
6 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Escherichia coli</i> ด้วย สารสกัดข่าแกงต่าง ๆ ด้วยวิธี disc agar diffusion	19
7 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Staphylococcus aureus</i> ด้วย สารสกัดข่าแกงต่าง ๆ ด้วยวิธี disc agar diffusion	20
8 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Salmonella typhimurium</i> ด้วยสารสกัดข่าแกงต่าง ๆ ด้วยวิธี disc agar diffusion	21
9 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Salmonella typhi</i> ด้วยสารสกัดข่าแกงต่าง ๆ ด้วยวิธี disc agar diffusion	22
10 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Shigella boydii</i> ด้วยสารสกัดข่าแกงต่าง ๆ ด้วยวิธี disc agar diffusion	23

ตาราง	หน้า
11 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Shigella dysenteriae</i> ด้วยสารสกัดฆ่าแกงต่าง ๆ ด้วยวิธี disc agar diffusion	24
12 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ด้วยสารสกัดฆ่าแกงต่าง ๆ ด้วยวิธี disc agar diffusion	25
13 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Sarcina lutea</i> ด้วยสารสกัดฆ่าแกงต่าง ๆ ด้วยวิธี disc agar diffusion	26
14 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Vibrio cholerae</i> ด้วยสารสกัดฆ่าแกงต่าง ๆ ด้วยวิธี disc agar diffusion	27
15 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของฆ่าแกงด้วยวิธี broth dilution test tube	31
16 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Escherichia coli</i> ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของฆ่าแกงด้วยวิธี broth dilution test tube	32
17 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Staphylococcus aureus</i> ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของฆ่าแกงด้วยวิธี broth dilution test tube	33
18 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Salmonella typhimurium</i> ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของฆ่าแกงด้วยวิธี broth dilution test tube	34
19. แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Salmonella typhi</i> ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของฆ่าแกงด้วยวิธี broth dilution test tube	35
20. แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Shigella boydii</i> ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของฆ่าแกงด้วยวิธี broth dilution test tube	36

ตาราง	หน้า
21 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Shigella dysenteriae</i> ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกงด้วยวิธี broth dilution test tube .	37
22 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกงด้วยวิธี broth dilution test tube	38
23 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Sarcina lutea</i> ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกงด้วยวิธี broth dilution test tube	39
24 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Vibrio cholerae</i> ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกงด้วยวิธี broth dilution test tube	40
25 แสดงค่า MIC ของสารสกัดเอกเซน แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ เบนซิน และ ส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซิน จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอก ของต้นข่าแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย 10 ชนิด ด้วยวิธี disc agar diffusion และ broth dilution test tube	41
26 แสดงคุณสมบัติของยาปฏิชีวนะ คอแรมเฟนิคอล เตตราไซคลิน และเพนิซิลลิน ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรียด้วยวิธี disc agar diffusion	51
27 แสดงคุณสมบัติของยาปฏิชีวนะคลอแรมเฟนิคอล เตตราไซคลิน และเพนิซิลลิน และ สาร quercetin ในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียด้วยวิธี broth dilution test tube	52
28 แสดงจำนวนชนิด ตำแหน่ง S และค่า Rf ของสารที่แยกได้จากส่วนต่าง ๆ ของข่าแกง เมื่อใช้ตัวทำละลาย benzene : acetic acid : water = 6:7:3	54

29	แสดงจำนวนชนิด ตำแหน่ง สี และค่า Rf ของสารที่แยกได้จากส่วนต่าง ๆ ของข่าแกง เมื่อใช้ตัวทำละลาย benzene : methanol : gracial acetic acid = 45:8:4 เป็นตัวแยกสาร	56
30.	แสดงจำนวนชนิด ตำแหน่ง สี และค่า Rf ของสารที่แยกได้จากส่วนต่าง ๆ ของข่าแกง เมื่อใช้ตัวทำละลาย formic acid เป็นตัวแยกสาร	57
31	แสดงจำนวนชนิด ตำแหน่ง สี และค่า Rf ของสารที่แยกได้จากส่วนต่าง ๆ ของข่าแกง เมื่อใช้ตัวทำละลาย water : acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5:5:1 เป็นตัวแยกสาร.....	67
32	แสดงค่าการดูดกลืนแสงสูงสุด (อุลตราไวโอเลต) ของสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ที่มีอายุปลูกต่าง ๆ	69
33	แสดงค่าผลผลิตจากสารสกัดเอทเธน แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ และ เบนซีน จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอก ของต้นข่าแกง ที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน...	82
34	แสดงค่า MIC ของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอก ของต้นข่าแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ 10 ชนิด ด้วยวิธี disc agar diffusion และวิธี broth dilution test tube	85

35	แสดงค่า MIC ของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอก ของต้นข่าแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ 10 ชนิด ด้วยวิธี disc agar diffusion และวิธี broth dilution test tube	86
36	แสดงค่า MIC ของสารสกัดเบนซีน จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอก ของต้นข่าแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ 10 ชนิด ด้วยวิธี disc agar diffusion และวิธี broth dilution test tube ..	87
37	แสดงค่า MIC ของสารสกัดจากส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซีน จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอก ของต้นข่าแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ 10 ชนิด ด้วยวิธี disc agar diffusion และวิธี broth dilution test tube	88

ปัญหาภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
1 แสดงคุณสมบัติของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์จากเหง้าชำแกง ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> และ <i>Salmonella typhimurium</i>	27
2 แสดงคุณสมบัติของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์จากเหง้าชำแกง ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Sarcina lutea</i> , <i>Shigella boydii</i> <i>Shigella dysenteriae</i> และ <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	28
3 แสดงคุณสมบัติของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากเหง้าชำแกง ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ <i>Salmonella typhi</i> และ <i>Vibrio cholerae</i>	29
4 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย benzene : acetic acid : water = 6:7:3 เมื่อตรวจจุดด้วยตาเปล่า และ ด้วยแสงอุลตราไวโอเลต	58
5 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย benzene : acetic acid : water = 6:7:3 เมื่อตรวจจุดด้วยตาเปล่า	59
6 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย benzene : acetic acid : water = 6:7:3 เมื่อตรวจจุดด้วยแสงอุลตราไวโอเลต	60
7 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย benzene : methanol : gracial acetic acid = 45:8:4 เมื่อตรวจจุด .. ด้วยตาเปล่า และด้วยแสงอุลตราไวโอเลต	61
8 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสีของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย benzene : methanol : gracial acetic acid = 45:8:4 เมื่อตรวจจุด ด้วยตาเปล่า	62

ภาพประกอบ

หน้า

- 9 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย benzene:
methanol : glacial acetic acid = 45:8:4 เมื่อตรวจดู
ด้วยแสงอุลตราไวโอเลต 63
- 10 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย aqueous formic
acid 2% เมื่อตรวจดูด้วยตาเปล่า และด้วยแสงอุลตราไวโอเลต 64
- 11 แสดงการใช้ตัวทำละลาย ethyl alcohol : water = 95:5 ในการ
แยกสารสกัดจากข้าวแกง 71
- 12 แสดงการใช้ตัวทำละลาย n-butanol : 2N hydrochloric acid = 1:1
ในการแยกสารสกัดจากข้าวแกง 72
- 13 แสดงการใช้ตัวทำละลาย n-butanol : acetic acid : water = 4:1:5
ในการแยกสารสกัดจากข้าวแกง 73
- 14 แสดงการใช้ตัวทำละลาย water : acetic acid : conc. hydrochloric
acid = 5:5:1 ในการแยกสารสกัดจากข้าวแกง 74
- 15 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย water : acetic
acid : conc. hydrochloric acid = 5:5:1 เมื่อ spray ด้วย $AlCl_3$
แล้วดูด้วยตาเปล่าและด้วยแสงอุลตราไวโอเลต 75
- 16 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย water : acetic
acid : conc. hydrochloric acid = 5:5:1 เมื่อ spray ด้วย $AlCl_3$
แล้วตรวจดูด้วยตาเปล่า 76
- 17 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย water : acetic
acid : conc. hydrochloric acid = 5:5:1 เมื่อ spray ด้วย $AlCl_3$
แล้วตรวจดูด้วยแสงอุลตราไวโอเลต 77

ภาพประกอบ

หน้า

18	แสดงการดูดกลืนแสงอุลตราไวโอเลตของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากส่วนเหง้าข่าแกง ที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน	78
19	แสดงการดูดกลืนแสงอุลตราไวโอเลตของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากส่วนลำต้นของข่าแกง ที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน	79
20	แสดงการดูดกลืนแสงอุลตราไวโอเลตของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากส่วนใบของข่าแกง ที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน และ 12 เดือน	80
21	แสดงการดูดกลืนแสงอุลตราไวโอเลตของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากส่วนดอกของต้นข่าแกง ที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน และ 12 เดือน	81

คำย่อ

คำย่อของแบคทีเรียที่ใช้ทำการทดลอง

1. <i>Bacillus subtilis</i>	ย่อเป็น	<i>B. subtilis</i>
2. <i>Escherichia coli</i>	"	<i>E. coli</i>
3. <i>Staphylococcus aureus</i>	"	<i>S. aureus</i>
4. <i>Salmonella typhimurium</i>	"	<i>Sa. typhimurium</i>
5. <i>Salmonella typhi</i>	"	<i>Sa. typhi</i>
6. <i>Shigella boydii</i>	"	<i>Sh. boydii</i>
7. <i>Shigella dysenteriae</i>	"	<i>Sh. dysenteriae</i>
8. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	"	<i>P. aeruginosa</i>
9. <i>Sarcina lutea</i>	"	<i>Sr. lutea</i>
10. <i>Vibrio cholerae</i>	"	<i>V. cholerae</i>

สัญลักษณ์ที่ใช้แสดงผลการทดลองด้วยวิธี disc agar diffusion (ตารางที่ 5 - 14)

- เมื่อ paper disc มีเส้นผ่าศูนย์กลาง = 11 มิลลิเมตร
- = ไม่มี inhibition zone
 - + = วัด inhibition zone ได้ 12 - 16 มิลลิเมตร
 - ++ = วัด inhibition zone ได้ 17 - 21 มิลลิเมตร
 - +++ = วัด inhibition zone ได้ 22 - 31 มิลลิเมตร
 - Δ = ไม่มีตัวอย่างในการทำการทดลอง
 - ⊙ = มีเชื้อขึ้นประปรายใน inhibition zone
 - ⊗ = มีเชื้อขึ้นเป็นวงแหวนใน inhibition zone (halo phenomenon)
 - (0) = มีเชื้อขึ้นบาง ๆ ใน inhibition zone (bacteristatic zone)

สัญลักษณ์ที่ใช้แสดงผลการทดลองด้วยวิธี broth dilution test tube (ตารางที่ 15 - 24)

- = ไม่ยับยั้งการเจริญของเชื้อ
- + = ยับยั้งการเจริญของเชื้อได้
- Δ = ไม่มีตัวอย่างในการทำการทดลอง

สัญลักษณ์ที่ใช้แสดงในตารางที่ 25

1. = *B. subtilis*
2. = *E. coli*
3. = *S. aureus*
4. = *Sa. typhimurium*
5. = *Sa. typhi*
6. = *Sh. boydii*
7. = *Sh. dysenteriae*

8. = *P. aeruginosa*
9. = *Sr. lutea*
10. = *V. cholerae*
- H. = สารสกัดเฮกเซน
- A = สารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์
- B = สารสกัดเบนซีน
- BR = ส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซีน
- * = ยับยั้งการเจริญของเชื้อได้ แต่ไม่ได้หาค่า MIC เพราะมีสารไม่เพียงพอ
- = ไม่ยับยั้งการเจริญของเชื้อ
- Δ = ไม่มีตัวอย่างทำการทดลอง

สัญลักษณ์ที่ใช้แสดงในตารางที่ 26

- เมื่อ paper disc มีเส้นผ่าศูนย์กลาง = 6 มิลลิเมตร
- = ไม่เกิด inhibition zone
- + = วัด inhibition zone ได้ = 7 - 11 มิลลิเมตร
- ++ = วัด inhibition zone ได้ = 12 - 16 มิลลิเมตร
- +++ = วัด inhibition zone ได้ = 17 - 21 มิลลิเมตร
- ++++ = วัด inhibition zone ได้ = 22 และมากกว่าขึ้นไป
- (0) = มีเชื้อขึ้นบาง ๆ ใน inhibition zone

สัญลักษณ์ที่ใช้อธิบายในภาพที่ 1 - 7

- 4 = เหง้าข่าแกง 4 เดือน
- 6 = เหง้าข่าแกง 6 เดือน
- 10 = เหง้าข่าแกง 10 เดือน
- 12 = เหง้าข่าแกง 12 เดือน
- ต = ต้นข่าแกง 4 เดือน
- บ = ใบข่าแกง 4 เดือน
- ค = ดอกข่าแกง 4 เดือน

สัญลักษณ์ที่ใช้อธิบายในภาพที่ 12 - 14

- Q = quercetin
- K = kaemferol
- 4 = เหง้าข่าแกง 4 เดือน
- 6 = เหง้าข่าแกง 6 เดือน
- 10 = เหง้าข่าแกง 10 เดือน
- 12 = เหง้าข่าแกง 12 เดือน
- ต = ต้นข่าแกง 4 เดือน
- บ = ใบข่าแกง 4 เดือน
- ค = ดอกข่าแกง 4 เดือน

บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

ในประเทศไทยมีข่าหลายชนิด เช่น ข่าแกง ข่าใหญ่ ข่าลิง ข่าเล็ก ข่าต้น เป็นต้น ข่าชนิดที่วางขายตามท้องตลาดทั่ว ๆ ไป เป็นข่าชนิดที่มีชื่อว่า ข่าแกง ซึ่งมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Languas galanga* (L) Stuntz (*Alpinia galanga* (L) Willd) ในแต่ละภาคของประเทศไทย ข่าแกงมีชื่อเรียกแตกต่างกันไป เช่น ในภาคพายัพเรียกว่า ข่าหยวก หรือข่าหลวง ส่วนในภาคกลางหรือภาคอื่น ๆ เรียกว่า ข่า ข่าแกง ข่าใหญ่ และข่าไทย (วินิจฉัย โดโกเมค 2503 : 105)

ข่าแกงจัดเป็นพืชส่วนครัวที่นำมาปรุงกับอาหารต่าง ๆ เช่น เหง้าใช้ปรุงเป็นเครื่องแกง หรือใช้ต้มกับไก่ และเนื้อได้ทุกชนิด ปัจจุบันนี้เกษตรกรก็ยังนิยมปลูกเป็นพืชไร่เพื่อขายเป็นสินค้า ซึ่งทำรายได้ให้แก่เกษตรกรด้วย นอกจากนี้ใช้ปรุงกับอาหารแล้วยังนิยมใช้เป็นยามาตั้งแต่สมัยโบราณ เช่น เหง้าใช้รับประทานขับลมในลำไส้ แก้กัวตมวอนในท้อง แก้กษิตต่าง ๆ ใช้ปรุงเป็นยาขับโลหิตเสีย ในมดลูก และขับลมในลำไส้ในสตรีหลังการคลอดบุตร หรือใช้เป็นยาระบาย แก้กษิตโลหิตดำ รักษาบาดทะยักปากมดลูก (สันนิบาตหน้าเพลิง) ส่วนต้นใช้รับประทานแก้โรคบิดเรื้อรังได้ (เสงี่ยม พงษ์บุตร 2508 : 90 - 94)

เพื่อหาว่าทางใช้ประโยชน์จากข่าแกงในด้านเป็นยาฆ่าเชื้อโรค จึงได้ศึกษาคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียชนิดต่าง ๆ ที่เป็นสาเหตุของโรค โดยการทดลองใช้ข่าแกงที่มีอายุปลูกต่าง ๆ เพื่อให้ได้ข้อมูลในการใช้ข่าแกงที่มีอายุเหมาะสม ตลอดจนศึกษาสารฟลักซ์เคมีที่เป็นองค์ประกอบของข่าแกงด้วย

ความมุ่งหมายของการค้นคว้า

1. ศึกษาคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียของข่าแกง โดยแยกเป็นส่วน ๆ คือ ส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นข่าแกงที่มีอายุปลูกต่าง ๆ คือ 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน
2. ศึกษาสารพิษทุกเคมีเบื้องต้นในข่าแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน

ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อหาข้อมูลในการนำสารสกัดจากข่าแกงที่สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียได้ มาใช้เป็นยาฆ่าเชื้อโรค ซึ่งจะทดแทนยาฆ่าเชื้อโรคและยาปฏิชีวนะที่นำเข้ามาจากต่างประเทศได้ บางส่วน (เพื่อลดการนำเข้า) และวัตถุดิบในการผลิตยาจากต่างประเทศ
2. ได้นำเอาส่วนที่เหลือทิ้งเสียของข่าแกง ได้แก่ ลำต้น ใบ และดอก มาศึกษาทดลอง ด้วย ถ้าสามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อได้ ก็จะเป็นการนำเอาวัสดุเกษตรที่เคยทิ้งเสียมาใช้ ประโยชน์ได้อีกด้วย

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า

1. สกัดส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นข่าแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ซึ่งเริ่มปลูกเมื่อเดือน มีนาคม พ.ศ. 2524 ในอำเภอดลิ่งยืน เขตบางพรหม กรุงเทพฯ ด้วยตัวทำละลาย 3 ชนิด คือ เฮกเซน (hexane) แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ และเบนซีน ตามลำดับ
2. ทดสอบคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง กับแบคทีเรีย 10 ชนิดต่อไปนี้ คือ *Bacillus subtilis* ATCC 6633, *Escherichia coli* ATCC 10536, *Staphylococcus aureus* ATCC 6538P, *Salmonella typhimurium* ATCC 13311, *Salmonella typhi* โรงพยาบาลศิริราช *Shigella boydii* กรม

วิทยาศาสตร์การแพทย์, *Shigella dysenteriae* โรงพยาบาลศิริราช, *Pseudomonas aeruginosa* โรงพยาบาลศิริราช, *Sarcina lutea* ATCC 9341 และ *Vibrio cholerae* กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

3. ศึกษาสารพฤษเคมีในขี้แกงด้วยวิธีแรงเคลื่อน (thin-layer chromatography) และวัดการดูดกลืนแสงของสารสกัด (spectrophotometry)

ทำการทดลองในห้องปฏิบัติการ กลสัช และสมุนไพร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย บางเขน

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. คุณสมบัตินในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย หมายถึง ความสามารถของสารสกัดในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียไม่ให้เจริญเพิ่มจำนวนในอาหารเลี้ยงเชื้อ
2. โซนิน่า หมายถึง บริเวณที่ไม่มีแบคทีเรียเจริญอยู่เลยบนอาหารเลี้ยงเชื้อรอบ ๆ กระดาษวงกลม (paper disc) ที่ชุบสารสกัด
3. MIC (Minimum Inhibition Concentration) หมายถึง ระดับความเข้มข้นต่ำสุดของสารสกัดชนิดหนึ่งที่สามารถทำลายแบคทีเรียได้
4. ค่า Rf (relative fraction) หมายถึง ค่าคงที่ซึ่งแสดงสมบัติเฉพาะตัวของสารเคมีแต่ละชนิดในตัวทำละลายตัวใดตัวหนึ่ง และที่ภาวะหนึ่งที่ใช้ในขบวนการ thin-layer chromatography ค่า Rf นี้ ได้จากอัตราส่วนของระยะทางที่สารเคลื่อนที่ ต่อ ตัวทำละลายที่เคลื่อนที่ไป

$$Rf = \frac{\text{ระยะทางที่สารเคลื่อนที่}}{\text{ระยะทางที่ตัวทำละลายเคลื่อนที่}}$$

5. อายุปลูก หมายถึง อายุของขี้แกงตั้งแต่ เริ่มปลูกจนกระทั่งขูดมาทำการศึกษา

เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย

ข่าแกง เป็นพืชที่อยู่ในวงศ์เดียวกับขิง คือ วงศ์ Zingiberaceae ซึ่งมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Languas galanga* (L) Stuntz (*Alpinia galanga* (L) Willd) เป็นพืชที่พบตั้งแต่ประเทศอินเดีย จนถึงประเทศฟิลิปปินส์ และมักใช้ปลูกกันในประเทศแถบเอเชียอาคเนย์ (Perry. 1980 : 436)

ข่าแกงสามารถรักษาโรคได้หลายชนิด เหง้าใช้รับประทานขับลมในลำไส้ แก้อาการปวดท้อง แก้อาการต่าง ๆ ขับโลหิตเสียในมดลูก แก้อาการโลหิตดำ แก้อาการตะกั่วปากมดลูก ต้นแก้อุดรื้อรัง ใบทาแก้อกลาก ดอกทาแก้อีตื้อน (เส่งี่ยม พงษ์บุตร 2508 : 94 - 95) นอกจากนี้ เหง้ายังใช้แก้อาการอาหารเป็นพิษ หรือถ้าเหง้าไปแช่ในน้ำส้มสายชูก็ใช้รักษาโรคผิวหนังได้ หรือนำเหง้ามาผสมกับขี้ผึ้ง จะใช้รักษาโรคพุพองได้ เหง้าแก่ ๆ ใช้รักษาโรคเกี่ยวกับม้าม และโรคสังคัง ผล ใช้รักษาอาการท้องร่วงและใช้เป็นตัวกระตุ้นให้อาเสีบริ (Perry. 1980 : 436 - 437)

บารท์เกฟ และคนอื่น ๆ (Bhargave and others. 1968 : 150 - 151) รายงานไว้ว่า น้ำคั้นหอมระเหยของข่าแกงสามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Bacillus subtilis*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus albus*, *Staphylococcus aureus*, *Sarcina lutea*, *Shigella dysenteriae*, *Shigella boydii*, *Escherichia coli*, *Salmonella typhi* และ *Vibrio cholerae* ได้

พรสวรรค์ ดิษบุตร และคนอื่น ๆ (พรสวรรค์ ดิษบุตร และคนอื่น ๆ 2524 : 5) พบว่า สารสกัดแอลกอฮอล์ของข่าแกงสามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Bacillus subtilis*, *Lactobacillus buchneri*, *Shigella dysenteriae*, *Staphylococcus aureus* และ *Pseudomonas aeruginosa* ได้

บัญญัติ ลุ่มศรีงาม (บัญญัติ ลุ่มศรีงาม 2518 : 90) รายงานว่า ข่ายับยั้งการเจริญของราได้ดีกว่ายับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย และยีสต์ โดยข่าไม่สกัดน้ำมันหอมระเหยยับยั้งการเจริญของราได้ทุกชนิด โดยยับยั้งการเจริญของ *Curvularia* sp. ได้ดีที่สุด และยับยั้งการเจริญของ *Pseudomonas aeruginosa* กับ *Streptococcus worthington* ได้ดีกว่าน้ำมันหอมระเหย ส่วนน้ำและกากที่เหลือจากการสกัดน้ำมันไม่สามารถยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ได้ แสดงว่า สารซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์อยู่ในส่วนที่เป็นน้ำมันหอมระเหย สารนี้ถูกทำลายด้วยความร้อนซึ่งทำให้คุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของน้ำมันหอมระเหยน้อยกว่า ข่าที่ไม่สกัดน้ำมัน และสารนี้สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อราได้มากกว่าแบคทีเรีย และยีสต์

โชปรา และคนอื่น ๆ (Chopra and others. 1957 : 378 - 383) รายงานไว้ว่า ยาพื้นเมืองของชาวอินเดีย หลายชนิดที่มีข่าแกง และว่านน้ำ (*Acorus calamus*) เป็นส่วนประกอบสามารถใช้รักษาโรคได้หลายชนิด และเมื่อนำข่าไปศึกษาคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อโรค พบว่าสามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อโรคที่เป็นสาเหตุทำให้เกิดโรค และยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียแกรมลบได้อีกด้วย

โอจิโซ และคนอื่น ๆ (Ogiso and others. 1974 : 3) ได้ทำการแยกสารประกอบที่ใช้รักษาบาดแผลจากเมล็ดของข่าแกง พบว่าประกอบด้วย I'-acetoxychavicol acetate และ I'-acetoxyeugenol acetate และเมื่อนำเมล็ดของข่าแกงมาสกัดด้วย methylalcohol จะได้น้ำมันออกมาพร้อมกับสารสกัด และเมื่อนำสารสกัดไปศึกษาด้วยวิธี chromatography ปรากฏว่า แยกได้สาร 2 ชนิดนี้ออกมา

มิตซุย และคนอื่น ๆ (Mitsui and others. 1976 : 2377 - 2382) พบว่าสารประกอบหลักที่ใช้รักษาแผลพุพอง คือ สารอนุพันธ์ของ chavicol และ eugenol ซึ่งได้แก่ I'-acetoxychavicol acetate และ I'-acetoxyeugenol acetate ตามลำดับ และยังพบสารประกอบพวก caryophyllene oxide, pentadecane และ 7-heptadecane ด้วย เมื่อนำเมล็ดของข่าแกงมาศึกษาองค์ประกอบทางเคมี

ดิคซิท และ เปอร์ตี (Dixit and Perti. 1960 : 169 - 172) ได้ทดลอง ส่วนสกัดของชำแกงใน petroleum ether กับแมลงวัน (*Musca nebulosa*) พบว่าสามารถ ทำให้หมดสติได้นิวเปอร์เซ็นต์สูง

ทูนแมน และคนอื่น ๆ (Tunmann and others. 1972 : 323 - 324) สกัด รากของชำเล็กด้วยเอทิลแอลกอฮอล์ และสกัดกากที่เหลือด้วยเอทิลอะซิเตท พบสารประกอบ พวก galangin และ kaemferia และพบสารประกอบต่อไปนี้อีกเล็กน้อย คือ kaemferol, quercetin และ β -glucoside ซึ่งประกอบด้วย β -sitosterol 82-1%, stigmasterol 13-1%, campesterol 4.8%

เรย์ และคนอื่น ๆ (Ray and others. 1976 : 712 - 714) ศึกษาสารประกอบ จากเหง้าของชำเล็ก ซึ่งเป็นสมุนไพรที่ชาวพื้นเมืองของชาวอินเดียนใช้รักษาโรคที่เกิดจากจุลินทรีย์ ด้วยวิธี spectrophotometry และวิธี chromatography และจากปฏิกิริยาการเกิดสี พบว่า มีสารประกอบพวก ฟลาโวนอยด์ (flavonoid) ซึ่งสามารถยับยั้งเชื้อราที่เป็นสาเหตุของโรคผิวหนัง ได้ดี เช่น *Trichophyton rubrum*, *Trichophyton mentagrophytes*, *Epidermophyton floccosum* เป็นต้น และสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียแกรมบวก และแกรมลบได้ และนอกจากนี้ยังพบว่า สารประกอบประเภทนี้ ไม่เป็นพิษเมื่อนำไปทดสอบกับหนู (mice)

คาร์ลเลน และคนอื่น ๆ (Karlsen and others. 1968 : 95 - 97) ศึกษา พบสารประกอบจำพวกฟลาโวนอยด์ 7 ชนิดในรากของชำเล็ก และแยกออกมาได้ 5 ชนิด คือ galangin, kaemferide, kaemferol, quercetin และ isorhamnetin

บทที่ 3

วิธีดำเนินการทดลอง

วิธีดำเนินการทดลองแบ่งออกเป็น 4 ตอน คือ

1. การวิเคราะห์ปริมาณองค์ประกอบทางเคมีต่าง ๆ ของข่าแกง โดยห้องปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย บางเขน
2. การสกัดส่วนต่าง ๆ ของข่าแกงที่อายุปลูกต่าง ๆ โดยตัวทำละลายต่าง ๆ กัน
3. การทดสอบคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียด้วยส่วนสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง และยาปฏิชีวนะที่ใช้ไปเปรียบเทียบ 3 ชนิด คือ คลอแรมเฟนิคอล เตตราไซคลีน และเพนิซิลลิน
4. การศึกษาสารพฤกษเคมีเบื้องต้นของข่าแกง

การสกัดส่วนต่าง ๆ ของข่าแกงที่อายุปลูกต่าง ๆ

1. แยกข่าแกงออกเป็นส่วน ๆ คือ เหง้า ลำต้น ใบ และดอก ล้างให้สะอาด แล้วล้างเพื่อหาน้ำหนักสดของข่าแกงแต่ละส่วน
2. นำแต่ละส่วนไปบด แล้วสกัดด้วยตัวทำละลาย 3 ชนิดต่อไปนี้ตามลำดับ คือ เอทิลเอซเตอริก 70 เปอร์เซ็นต์ และเบนซีน
3. นำสารสกัดที่ได้จากข้อ 2 มาระเหยตัวทำละลายออกไปโดยเครื่อง rotary evaporator

การทดสอบคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียด้วยสารสกัดของข่าแกง

1. การทดสอบคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียด้วยสารสกัดของข่าแกงด้วยวิธี disc agar diffusion โดยใช้กระดาษซับฟัตต์เป็นวงกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 11 มิลลิเมตร เป็นตัวดูดซับสารสกัดซึ่งดัดแปลงมาจากวิธีการของ Blair และคนอื่น ๆ 1970 ซึ่งมีการดัดแปลง

1.1 เตรียมกระดาษชุบซับสารสกัด โดยนำกระดาษชุบที่ตัดเป็นวงกลม ให้มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 11 มิลลิเมตร ไปอบฆ่าเชื้อที่ 160 องศาเซลเซียส นาน 2 ชั่วโมง (dry heat sterilization)

1.2 หยดสารสกัดที่มีความเข้มข้น 10, 20, 30, 40 และ 50 มิลลิกรัม ลงบนกระดาษวงกลม

1.3 นำกระดาษวงกลมที่มีสารสกัดไปอบให้แห้งที่ 40 องศาเซลเซียส นาน 24 ชั่วโมง

1.4 เตรียมเชื้อที่ใช้ทดสอบโดยเฉพาะเชื้อที่ใช้ทดสอบในอาหารวุ้น (nutrient agar) บ่มเชื้อที่ 37 องศาเซลเซียส เวลา 18 - 24 ชั่วโมง จากนั้นถ่ายเชื้อลงในหลอดทดลองที่มีอาหารเหลว (nutrient broth) บรรจุอยู่ 10 มิลลิลิตร จำนวน 1 ลูป (loop) นาน 5 ชั่วโมง แล้วใช้ปิเปตดูดเชื้อมา 0.1 มิลลิลิตร หยดลงบนผิวหน้าของอาหารวุ้นที่เทให้แข็งตัวแล้วในจานเพาะเชื้อ เกสโย เชื้อให้กระจายเสมอกันด้วยแท่งแก้วรูปสามเหลี่ยมที่ปราศจากเชื้อ ปล่อยให้แห้งไว้ประมาณ 30 นาที จึงใช้ปากกับที่ฆ่าเชื้อแล้วคีบกระดาษวงกลมชุบสารสกัดที่เตรียมได้ในข้อ 1.3 มาวางลงบนผิวหน้าของอาหาร กดเบา ๆ ทำการทดลอง 2 ชุด เพื่อหาค่าเฉลี่ย

1.5 นำเข้าบ่มเชื้อที่ 37 องศาเซลเซียส นาน 18 - 24 ชั่วโมง

1.6 ดูผลการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียจากโซนใส (inhibition zone) ในอาหาร วัดเส้นผ่าศูนย์กลางของโซนใสเป็นมิลลิเมตร

1.7 ความเข้มข้นใดที่สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียได้ ให้นำไปหาค่า MIC ของสารสกัดนั้น

1.8 การทดลองควบคุมปฏิกิริยาในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียของยาปฏิชีวนะ และตัวทำละลาย (control solvent) ก็ดำเนินการทดลองโดยวิธีเดียวกัน

2. การทดสอบคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรียด้วยสารสกัดของข่าแกงด้วยวิธี broth dilution test tube ซึ่งมีวิธีทำดังนี้

2.1 เตรียมสารสกัดของข่าแกงประมาณ 10 ขนาด ความเข้มข้นในอาหารเหลวที่บรรจุไว้ในหลอดทดลอง หลอดละ 5 มิลลิลิตร

2.2 ใช้ปิเปตต์ดูดเชื้อที่มีอายุ 6 ชั่วโมง 5 มิลลิลิตร ใส่ลงในหลอดทดลองที่บรรจุอาหารเหลวไว้แล้ว 5 มิลลิลิตร เขย่าให้เชื้อกระจาย แล้วดูดใส่ในหลอดทดลองแต่ละความเข้มข้นหลอดละ 0.1 มิลลิลิตร

2.3 บ่มเชื้อที่ 37 องศาเซลเซียส นาน 18 - 24 ชั่วโมง

2.4 ดูการเจริญของเชื้อในหลอดทดลอง แต่ละขนาดความเข้มข้นโดยการเพาะเชื้อลงในอาหารวัน ขนาดความเข้มข้นที่น้อยที่สุดที่เชื้อไม่สามารถเจริญได้ คือ ค่า MIC ของสารสกัดนั้น

2.5 การทดสอบคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียต่อยาปฏิชีวนะ และตัวทำลายก็ดำเนินการทดลองเช่นเดียวกัน

การทดลองศึกษาสารพิษเคมีเบื้องต้นของข้าแวง

1. การทดลองศึกษาสารพิษเคมีของข้าแวงโดยวิธี thin-layer chromatography นั้นทำตามวิธีของ Ayhan 1970 และ Geissman 1962 โดยนำสารสกัดจากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นข้าแวงใน แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ มาทำให้แห้งในเครื่อง rotary evaporator แล้วสกัดด้วยน้ำร้อน จากนั้นนำไปกรอง ส่วนที่กรองได้นำไปสกัดด้วย ethyl acetate และระเหย ethyl acetate ออกจากสารที่สกัดได้ด้วยเครื่อง rotary evaporator นำสารสกัดที่ได้ละลายใน chloroform ให้มีความเข้มข้นประมาณ 10 เปอร์เซ็นต์ จึงนำไปทดลองแยกสารประกอบประเภท phenolic acid และสารประกอบ ฟลาโวนอยด์ ต่อไป

1.1 การทดลองตรวจสอบสารประกอบประเภท phenolic acid ตามวิธีของ Ayhan 1970 มีขั้นตอนดังนี้

1.1.1 เลือกส่วนผสมของตัวทำลาย (solvent system) ที่เหมาะสมในการแยกสาร ซึ่งได้แก่ ส่วนผสมของตัวทำลาย 3 ระบบต่อไปนี้ คือ

- benzene: acetic acid: water = 6 : 7 : 3
- benzene: methanol: glacial acetic acid = 45 : 8 : 4
- 2% aqueous formic acid

นำส่วนผสมของตัวทำละลายทั้ง 3 ระบบมาใส่โหลแก้ว (chromatographic tank)

โหลละประมาณ 150 มิลลิลิตร ตามลำดับ เพื่อใช้เป็นตัวทำละลายสารที่ต้องการแยก

1.1.2 เตรียมแผ่นกระดาษที่เคลือบด้วยสาร silica gel G โดยใช้ silica gel G 30 กรัม ผสมกับน้ำ 60 มิลลิลิตร เขย่าให้ของผสมเข้ากันอย่างดี แล้วบรรจุลงในเครื่องเคลือบสารเพื่อลาบสาร silica gel G ลงบนแผ่นกระดาษที่มีขนาด 20 × 20 เซนติเมตร โดยให้สารที่เคลือบลงไปมีความหนาประมาณ 0.5 มิลลิเมตร ตั้งทิ้งไว้เพื่อให้แห้งไป เมื่อแห้งสนิทแล้วจึงนำไปทดลองแยกสารต่อไป

1.1.3 นำสารสกัดข่าใน chloroform 10 เปอร์เซ็นต์ที่เตรียมได้จากข้อ 1 หยดลงบนกระดาษที่เคลือบด้วยสาร silica gel G ไว้แล้ว 0.2 มิลลิลิตร โดยหยดลงไปให้มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 5 มิลลิเมตร และบริเวณที่หยดนี้ให้อยู่ห่างจากขอบล่างของกระดาษเคลือบสาร 2.5 เซนติเมตร (starting line) จึงนำไปจุ่มในโหลแก้วที่บรรจุตัวทำละลายไว้แล้ว โหลละ 1 แผ่น ปลอ่ยให้ตัวทำละลายเคลื่อนที่ไปตามกระดาษเคลือบสารเป็นระยะทางประมาณ 15.5 เซนติเมตร (solvent front) แล้วนำกระดาษเคลือบสารออกจากโหลแก้ว บรรจุตัวทำละลายตั้งทิ้งไว้ให้แห้ง สังเกตสีของจุด (spot) ที่เกิดขึ้นด้วยตาเปล่า และด้วยแสงอุลตราไวโอเล็ต (Ayhan and Sevil 1970 : 397 - 398)

1.2 การทดลองศึกษาสารประกอบฟลาโวนอยด์ ตามวิธีของ Ayhan. 1970 และ Geissman. 1962 มีขั้นตอนดังนี้

1.2.1 เลือกส่วนผสมของตัวทำละลายที่เหมาะสมในการแยกสาร ซึ่งได้แก่ ส่วนผสมของตัวทำละลาย 4 ระบบต่อไปนี้

- ethyl alcohol : water = 95 : 5

- n - butanol : 2N hydrochloric acid = 1 : 1

เขย่าเอาขึ้นของ butanol

- n - butanol : acetic acid : water = 4 : 1 : 5

- water : acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5 : 5 : 1

นำส่วนผสมของตัวทำละลายทั้ง 4 ระบบมาใส่โหลแก้วโหลละประมาณ 150 มิลลิลิตร ตามลำดับ เพื่อเป็นตัวทำละลายสารที่จะแยก

1.2.2 เตรียมสารละลาย lead acetate ($Pb(OAc)_2$) เข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ ในน้ำอุ่น สารละลาย ferric chloride ($FeCl_3$) เข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ในน้ำ และ สารละลาย ferric chloride เข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ ผสมกับสารละลาย potassium cyanide (KCN) เข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ในน้ำ เพื่อใช้ spray ในการตรวจสอบสารที่แยกได้

1.2.3 เตรียมแผ่นกระจกที่เคลือบด้วยสาร cellulose powder (chromatographic grade) โดยใช้ cellulose powder 20 กรัมผสมกับ ethyl alcohol 95 เปอร์เซ็นต์ 70 มิลลิลิตร นำไปปั่นในเครื่องปั่นเพื่อให้ผสมเข้ากันดีเป็นเวลา 1 นาที แล้วบรรจุลงในเครื่องเคลือบสาร เพื่อฉายสาร cellulose powder ลงบนแผ่นกระจกที่มีขนาด 20×20 เซนติเมตร โดยให้สารที่ฉายลงไปมีความหนา 0.5 มิลลิเมตร ตั้งทิ้งไว้ให้แอลกอฮอล์ระเหยไปประมาณ 30 นาที นำเข้าอบในตู้อบที่ 70 องศาเซลเซียสนาน 10 นาที ทิ้งไว้ให้เป็น เก็บไว้ใน desiccator

1.2.4 นำสารสกัดเข้าใน chloroform 10 เปอร์เซ็นต์ จากข้อ 1 หยดลงบนกระจกที่เคลือบด้วยสาร cellulose powder ไว้แล้ว 0.2 มิลลิลิตร โดยหยดลงไปให้มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 5 มิลลิเมตร และบริเวณที่หยดนี้ให้อยู่ห่างจากขอบล่างของกระจกเคลือบสาร 2.5 เซนติเมตร รอจนแห้งจึงนำไปจุ่มในโหลแก้วที่บรรจุตัวทำละลายไว้แล้ว โหลละ 1 แผ่น ปล่อยให้ตัวทำละลายเคลื่อนที่ไปตามกระจกเคลือบสารเป็นระยะทาง 15 เซนติเมตร ซึ่งนำออกจากโหลแก้วทิ้งไว้ให้แห้ง

1.2.5 การตรวจสอบสารที่แยกได้ โดยการสังเกตจุดสีที่เกิดขึ้นด้วยตาเปล่า และ จุดสีที่เกิดขึ้นเมื่ออยู่ภายใต้แสงอุลตราไวโอเล็ต ในกรณีที่ใช้ส่วนผสมของตัวทำละลาย ethyl alcohol : water = 95 : 5 spray ด้วยสารละลาย lead acetate 1 เปอร์เซ็นต์ ในน้ำอุ่น

ส่วนผสมของตัวทำละลายที่เหลืออีก 3 ระบบ แต่ละระบบ spray ด้วยสารละลาย aluminium chloride 1 เปอร์เซ็นต์ในน้ำ สารละลาย ferric chloride 1 เปอร์เซ็นต์ในน้ำ และ สารละลาย ferric chloride 1 เปอร์เซ็นต์ ผสมกับสารละลาย potassium cyanide 1 เปอร์เซ็นต์ในน้ำ และตรวจสอบโดยดูด้วยตาเปล่า และด้วยแสงอุลตราไวโอเล็ต บันทึกสีลักษณะ และสีที่เกิดขึ้นบนกระดาษเคลือบสาร

1.2.6 quercetin และ kaemferol ที่ใช้เปรียบเทียบ (authentic sample) ละลายในแอลกอฮอล์ ให้มีความเข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ก่อน แล้วจึงหยดลงบน กระดาษเคลือบสาร แล้วลุ่มลงในโหลแก้ว และทำการตรวจสอบเช่นเดียวกับสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง

2. วัตถุประสงค์ของแสงอุลตราไวโอเล็ตของสารสกัด เอกเซน แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ เบนซิน และส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซิน จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบและดอก ของต้นข่าแกง ที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน โดยใช้เครื่อง spectro-photometer

บทที่ 4

ผลการทดลอง

ปริมาณองค์ประกอบทางเคมีต่าง ๆ

ผลการวิเคราะห์ปริมาณองค์ประกอบทางเคมีต่าง ๆ ของส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และ ดอกของต้นข้าวแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน โดยห้องปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย บางเขน ดังตารางที่ 1 - 4

ตารางที่ 1 แสดงองค์ประกอบของเหง้าข้าวแกง ที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน (ร้อยละโดยน้ำหนักแห้ง)

องค์ประกอบ ร้อยละโดยน้ำหนักแห้ง	เหง้าข้าวแกง				
	4 เดือน	6 เดือน	8 เดือน	10 เดือน	12 เดือน
Moisture + Volatile matter	91.00	90.57	92.73	76.27	90.20
Fat	6.76	5.41	3.30	1.56	5.61
Ash	8.87	9.44	12.24	5.31	10.61
Fibre	79.15	20.89	20.22	12.68	20.82
Protein	5.22	7.21	9.08	4.47	5.10
Carbohydrate	trace	57.05	55.16	75.98	57.86
Acid insoluble ash	1.67	1.91	3.85	0.67	2.14
Water soluble ash	3.11	4.98	4.13	1.98	4.90
Chloroform soluble extractive	6.00	44.86	2.75	1.94	40.10
Alcohol soluble extractive	3.78	29.27	4.81	2.61	21.63

ตารางที่ 2 แสดงองค์ประกอบของลำต้นข้าวแกงที่มีอายุปลูกต่าง ๆ (ร้อยละโดยน้ำหนักแห้ง)

องค์ประกอบ ร้อยละโดยน้ำหนักแห้ง	ลำต้นข้าวแกง				
	4 เดือน	6 เดือน	8 เดือน	10 เดือน	12 เดือน
Moisture + Volatile matter	84.98	85.77	86.09	83.67	83.86
Fat	4.59	3.65	2.16	3.49	3.16
Ash	5.66	6.68	6.83	6.80	5.76
Fibre	40.95	54.67	36.45	49.05	44.24
Protein	6.26	3.58	5.03	3.67	3.16
Carbohydrate	42.54	31.41	49.53	36.99	43.68
Acid insoluble ash	0.27	0.77	1.51	0.43	0.37
Water soluble ash	1.93	4.43	3.74	3.00	3.78
Chloroform soluble extractive	3.73	28.74	1.58	3.18	22.74
Alcohol soluble extractive	2.66	19.82	4.17	9.49	13.57

ตารางที่ 3 แสดงองค์ประกอบของใบยาแกงที่มีอายุปลูกต่าง ๆ (ร้อยละโดยน้ำหนักแห้ง)

องค์ประกอบ ร้อยละโดยน้ำหนักแห้ง	ใบยาแกง				
	4 เดือน	6 เดือน	8 เดือน	10 เดือน	12 เดือน
Moisture + Volatile matter	74.09	73.40	75.35	62.24	75.86
Fat	8.18	4.96	5.92	5.24	8.74
Ash	8.34	8.50	9.65	14.14	9.86
Fibre	27.09	25.34	25.03	26.61	28.87
Protein	17.87	13.34	15.29	13.19	13.84
Carbohydrate	38.52	47.86	44.10	40.82	38.69
Acid insoluble ash	3.09	2.74	3.85	5.96	3.27
Water soluble ash	5.05	4.55	3.53	9.03	6.92
Chloroform soluble extractive	3.05	18.95	5.92	2.81	21.42
Alcohol soluble extractive	1.81	10.53	6.94	4.66	11.10

ตารางที่ 4 แสดงองค์ประกอบของดอกของต้นข้าวแกงที่มีอายุปลูกต่าง ๆ (ร้อยละโดยน้ำหนักแห้ง)

องค์ประกอบ ร้อยละโดยน้ำหนักแห้ง	ดอกของต้นข้าวแกง				
	4 เดือน	6 เดือน	8 เดือน	10 เดือน	** 12 เดือน
Moisture + Volatile matter	80.80	*	35.62	*	57.99
Fat	4.11		2.76		2.33
Ash	8.80		6.32		5.48
Fibre	39.74		10.34		2.83
Protein	6.41		7.25		6.19
Carbohydrate	40.94		73.32		83.17
Acid insoluble ash	0.78		0.26		1.76
Water soluble ash	2.45		4.12		2.36
Chloroform soluble extractive	2.45		3.48		6.78
Alcohol soluble extractive	0.88		8.61		3.05

* ตัวอย่างมีน้อยมากไม่พอแก่การทดลอง

** ดอกข้าว 12 เดือน มีผลอ่อนติดอยู่บนยอดดอกด้วย

การศึกษาคุณสมบัติของสารสกัดจากขำแกงในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย

ผลการศึกษาคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *B. subtilis*, *E. coli*, *S. aureus*, *Sa. typhimurium*, *Sa. typhi*, *Sh. boydii*, *Sh. dysenteriae*, *P. aeruginosa*, *Sr. lutea* และ *V. cholerae* ด้วยสารสกัดเฮกเซน แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ เบนซีน และ ในส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซีน จากส่วนเหง้า สาคัด ใบ และ ดอกของต้นขำแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ด้วยวิธี disc agar diffusion (Blair และคนอื่น ๆ 1970) ดังแสดงในตารางที่ 5 - 14 และด้วยวิธี broth dilution test tube (Blair และคนอื่น ๆ 1970) ดังแสดงในตารางที่ 15 - 24

ตารางที่ 5 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *B. subtilis* ด้วยสารสกัดข่าแกง
ต่าง ๆ ด้วยวิธี disc agar diffusion

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเอทเธน	สารสกัดแอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	+	+	+	+
	6	+	+	+	+ ⊙
	8	+	+	+	+
	10	+	+ ⊙	+	+
	12	+	++	+	+
ลำต้น	4	+	-	-	-
	6	+	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	-	+	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	+	-	-	-
	6	+	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	+	-	-	-
	12	-	-	-	+
ดอก	4	++	-	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	+	+	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	+	-	Δ	Δ

ตารางที่ 6 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *E. coli* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกงด้วยวิธี disc agar diffusion

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเอทเธน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซิน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซิน
เหง้า	4	-	+	-	+
	6	-	+	-	+
	8	-	+	-	+
	10	-	+	+	+
	12	-	+	+	+
ลำต้น	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	-	-	-	-
	6	-	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ดอก	4	-	-	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	+	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	+	Δ	Δ

ตารางที่ 7 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *S. aureus* ด้วยสารสกัดต่างๆ ของข่าแกงด้วยวิธี disc agar diffusion

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเอทเธน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซิน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซิน
เหง้า	4	++	+	+	+
	6	+	+	+(0)	+
	8	++	+	++(0)	+
	10	++	+	+	+
	12	++	+	+(0)	+
ลำต้น	4	+	-	-	-
	6	++	+	-	+
	8	++	-	-	-
	10	+	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	+	-	+	-
	6	+(0)	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	+(0)	-	-	-
	12	-	+	-	+
ดอก	4	+	-	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	+	+	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	+	+	Δ	Δ

ตารางที่ 8 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sa. typhimurium* ด้วยสาร
สกัดต่าง ๆ ของข่าแกงด้วยวิธี disc agar diffusion

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเฮกเซน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	-	+	-	+
	6	-	+	-	+
	8	-	+	+	+
	10	-	+	+	+
	12	-	+	+	+
ลำต้น	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	-	-	-	-
	6	-	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ดอก	4	-	-	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	-	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	-	Δ	Δ

ตารางที่ 9 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sa.typhi* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี disc agar diffusion

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเอทเธน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	-	+	-	+
	6	-	+	-	+
	8	-	+	-	+
	10	-	+	-	+
	12	-	+	-	+
ลำต้น	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	-
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	+
ดอก	4	-	-	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	+	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	-	Δ	Δ

ตารางที่ 10 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sh. boydii* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี disc agar diffusion

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเอทเธน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	-	+	+	+
	6	-	+	+(0)	+
	8	-	++	++(0)	+
	10	-	+	+	+
	12	-	+	+	+
ลำต้น	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	-	-	+	-
	6	-	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ดอก	4	-	+	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	+	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	-	Δ	Δ

ตารางที่ 11 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sb. dysenteriae* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี disc agar diffusion

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเฮกเซน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	-	+	-	+
	6	-	+	-	+
	8	-	+	-	+
	10	-	+	-	+
	12	-	+	-	+
ลำต้น	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	-	-	-	-
	6	-	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	+
ดอก	4	-	-	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	-	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	-	Δ	Δ

ตารางที่ 12 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *P. aeruginosa* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี disc agar diffusion

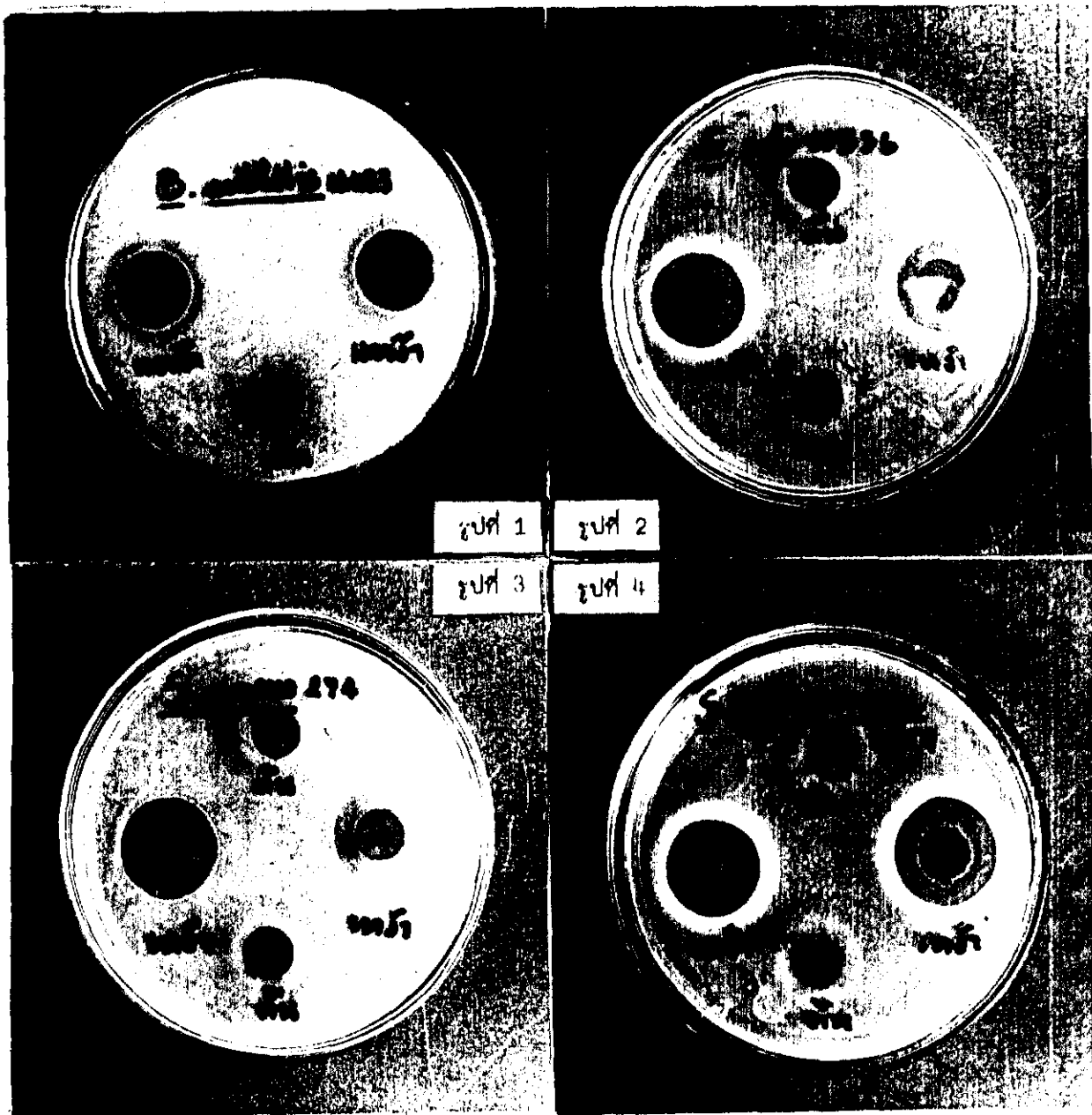
ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเฮกเซน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	-	+	-	+
	6	-	+	-	+
	8	-	+	-	+
	10	-	+	-	+
	12	-	+	-	+
ลำต้น	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	-	-	-	-
	6	-	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	+	-	+
ดอก	4	-	+	-	+
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	+	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	-	Δ	Δ

ตารางที่ 13 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sr. lutea* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี disc agar diffusion

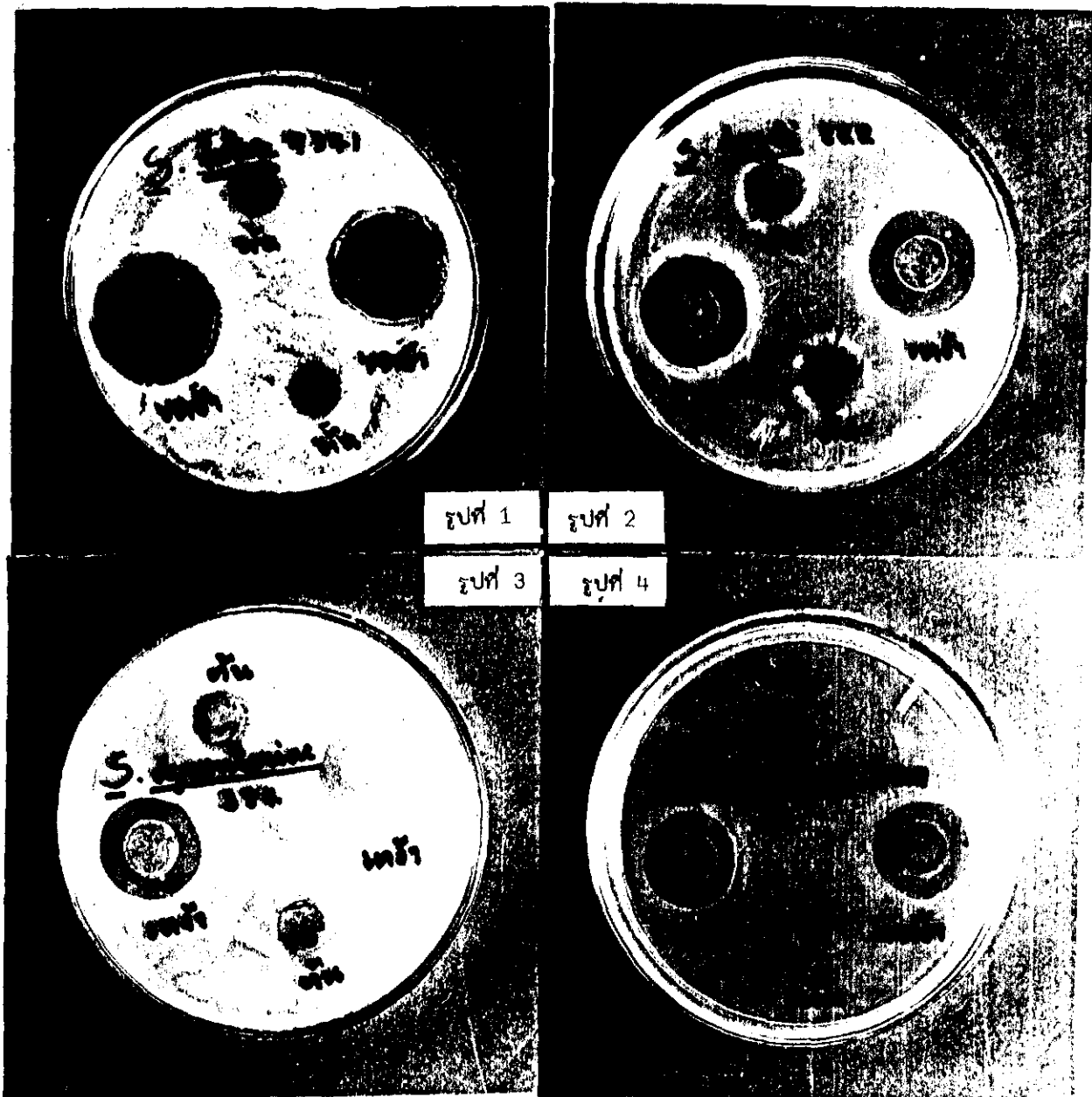
ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเอทเธน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	+	+	+	+
	6	+	++ ⊙	+(0)	++
	8	+	+	++	++
	10	++	+	+	+
	12	+	++	++(0)	+
	ลำต้น	4	+	-	-
6		+	+	-	+
8		-	-	-	-
10		+	+	-	-
12		+	-	-	-
ใบ		4	++	-	+
	6	+	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	+	-	-	-
	12	+	+	-	+(0)
	ดอก	4	+	+	-
6		Δ	Δ	Δ	Δ
8		+	+	Δ	Δ
10		Δ	Δ	Δ	Δ
12		+	+	Δ	Δ

ตาราง 14 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *V. cholerae* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี disc agar diffusion

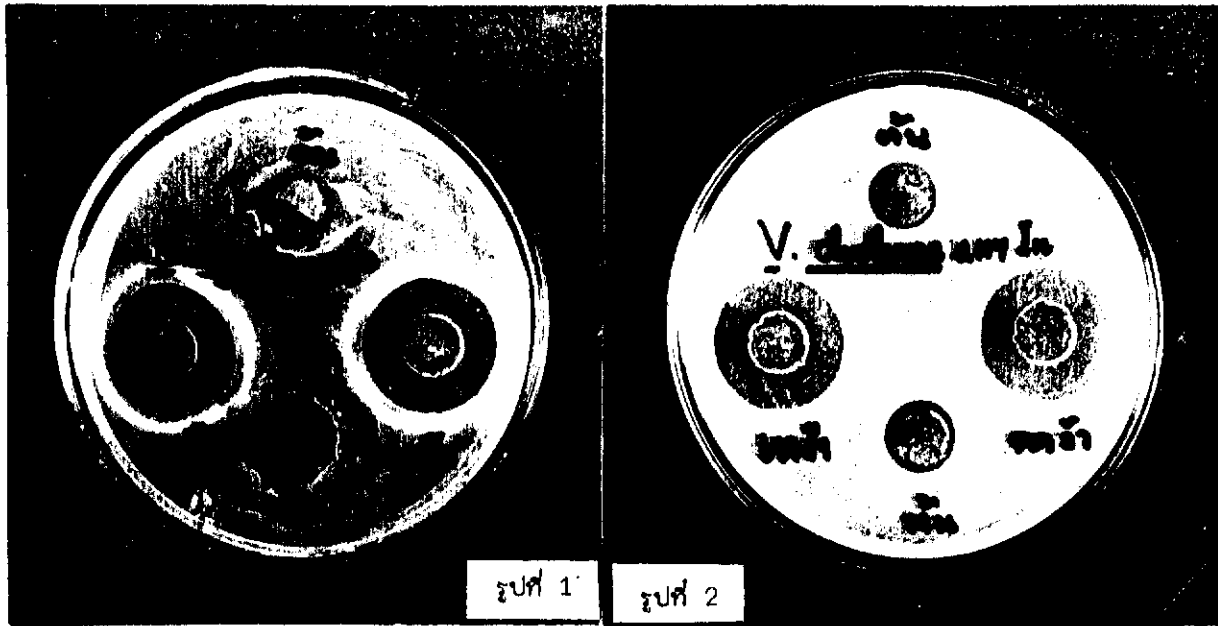
ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเฮกเซน	สารสกัดแอลกอฮอล์ 70 %	สารสกัดเบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	+	+	+	+
	6	+	+	+	+
	8	+	++	+	+
	10	+	+	+	+
	12	+	+	+	+
ลำต้น	4	+	-	-	-
	6	+	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	+	-	-	-
	12	-	-	+	-
ใบ	4	+	-	+	-
	6	+	+	-	-
	8	-	-	-	-
	10	+	-	-	-
	12	-	+	+	+
ดอก	4	+	+	-	+
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	+	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	-	Δ	Δ



ภาพประกอบที่ 1 แสดงคุณสมบัติของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากเหง้าข่าแกง
 ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *B. subtilis* (รูปที่ 1) *E. coli* (รูปที่ 2) *S. aureus*
 (รูปที่ 3) และ *Sa. typhimurium* (รูปที่ 4)



ภาพประกอบที่ 2 แสดงคุณสมบัติของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากเหง้าข่าแก่
 ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sr. lutea* (รูปที่ 1) *Sh. boydii* (รูปที่ 2)
Sh. dysenteriae (รูปที่ 3) และ *P. aeruginosa* (รูปที่ 4)



ภาพประกอบที่ 3 แสดงคุณสมบัติของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากเหง้าข่าแกง
 ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sa. typhi* (รูปที่ 1) และ *V. cholerae* (รูปที่ 2)

ตารางที่ 15 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *B. subtilis* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี *broth dilution test tube*

ส่วนของข่า แกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเฮกเซน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	+	-	+	-
	6	+	-	+	-
	8	+	-	+	-
	10	+	-	+	-
	12	+	-	+	-
ลำต้น	4	+	-	-	-
	6	+	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	+	-	-	-
	6	+	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	+	-	-	-
	12	-	-	-	-
ดอก	4	+	-	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	+	-	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	+	-	Δ	Δ

ตารางที่ 16 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *E. coli* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี broth dilution test tube

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเฮกเซน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	-	+	-	+
	6	-	+	-	+
	8	-	+	-	+
	10	-	+	+	+
	12	-	+	+	+
ลำต้น	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	-	-	-	-
	6	-	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ดอก	4	-	-	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	+	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	+	Δ	Δ

ตารางที่ 17 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *S. aureus* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี broth dilution test tube

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเอทเธน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	+	+	+	+
	6	+	+	+	+
	8	+	+	+	+
	10	+	+	+	+
	12	+	+	+	+
ลำต้น	4	+	-	-	-
	6	+	+	-	+
	8	+	-	-	-
	10	+	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	+	-	+	-
	6	+	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	+	-	-	-
	12	-	+	-	+
ดอก	4	+	-	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	+	+	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	+	+	Δ	Δ

ตารางที่ 18 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sa. typhimurium* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี broth dilution test tube

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเฮกเซน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	-	+	-	+
	6	-	+	-	+
	8	-	+	+	+
	10	-	+	+	+
	12	-	+	+	+
ลำต้น	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	-	-	-	-
	6	-	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ดอก	4	-	-	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	-	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	-	Δ	Δ

ตารางที่ 19 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sa. typhi* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี broth dilution test tube

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเฮกเซน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซิน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซิน
เหง้า	4	-	+	-	+
	6	-	+	-	+
	8	-	+	-	+
	10	-	+	-	+
	12	-	+	-	+
ลำต้น	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	-
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	+
ดอก	4	-	-	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	+	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	-	Δ	Δ

ตารางที่ 20 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sh. boydii* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี broth dilution test tube

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเอทเธน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	-	+	+	+
	6	-	+	+	+
	8	-	+	+	+
	10	-	+	+	+
	12	-	+	+	+
ลำต้น	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	-	-	+	-
	6	-	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ดอก	4	-	+	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	+	Δ	▲
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	-	Δ	Δ

ตารางที่ 21 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sh. dysenteriae* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี broth dilution test tube

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเอทเธน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซิน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซิน
เหง้า	4	-	+	-	+
	6	-	+	-	+
	8	-	+	-	+
	10	-	+	-	+
	12	-	+	-	+
ลำต้น	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	-	-	-	-
	6	-	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	+
ดอก	4	-	-	-	-
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	-	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	-	Δ	Δ

ตารางที่ 22 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *P. aeruginosa* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี broth dilution test tube

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเอทเธน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	-	+	-	+
	6	-	+	-	+
	8	-	+	-	+
	10	-	+	-	+
	12	-	+	-	+
ลำต้น	4	-	-	-	-
	6	-	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	-	-	-
ใบ	4	-	-	-	-
	6	-	-	-	-
	8	-	-	-	-
	10	-	-	-	-
	12	-	+	-	+
ดอก	4	-	+	-	+
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	+	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	-	Δ	Δ

ตารางที่ 23 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sr. lutea* ด้วยสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี broth dilution test tube

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (ชดือน)	สารสกัดเอทเธน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	+	+	+	+
	6	+	+	+	+
	8	+	+	+	+
	10	+	+	+	+
	12	+	+	+	+
ลำต้น	4	+	-	-	-
	6	+	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	+	+	-	-
	12	+	-	-	-
ใบ	4	+	-	+	-
	6	+	+	-	-
	8	-	-	-	-
	10	+	-	-	-
	12	+	+	-	+
ดอก	4	+	+	-	+
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	+	+	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	+	+	Δ	Δ

ตารางที่ 24 แสดงคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *V. cholerae* ด้วยสารสกัด
ต่าง ๆ ของข่าแกง ด้วยวิธี broth dilution test tube

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัดเอทเชน	สารสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สารสกัด เบนซีน	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน
เหง้า	4	+	+	+	+
	6	+	+	+	+
	8	+	+	+	+
	10	+	+	+	+
	12	+	+	+	+
ลำต้น	4	+	-	-	-
	6	+	+	-	+
	8	-	-	-	-
	10	+	-	-	-
	12	-	-	+	-
ใบ	4	+	-	+	-
	6	+	+	-	-
	8	-	-	-	-
	10	+	-	-	-
	12	-	+	+	+
ดอก	4	+	+	-	+
	6	Δ	Δ	Δ	Δ
	8	-	+	Δ	Δ
	10	Δ	Δ	Δ	Δ
	12	-	-	Δ	Δ

ค่าความเข้มข้นต่ำสุด (MIC) ของสารสกัดในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย

ค่าความเข้มข้นของสารสกัดเฮกเซน แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ เบนซิน และ ส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซินจากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอก ของต้นข่าแก่ที่มี อายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ในการยับยั้งการเจริญ ของเชื้อ *B. subtilis*, *E. coli*, *S. aureus*, *Sa. typhimurium*, *Sa. typhi* *Sh. boydii*, *Sh. dysenteriae*, *P. aeruginosa*, *Sr. lutea* และ *V. cholerae* ด้วยวิธี disc agar diffusion และด้วยวิธี broth dilution test tube แสดงใน ตารางที่ 25

ตารางที่ 25 แสดงค่า MIC ของสารสกัดเฮกเซน แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ เบนซิน และ ส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซิน จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นข่าแก่ที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย 10 ชนิด ด้วยวิธี disc agar diffusion

ส่วนของข่าแก่	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัด	MIC ของสารสกัดในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย 10 ชนิด (mg/disc)									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			เหง้า	4	H	20	-	10	-	-	-	-
		A	20	30	30	20	30	25	30	30	25	10
		B	25	-	35	-	-	25	-	-	25	25
		BR	20	20	20	20	20	20	20	20	25	10
เหง้า	6	H	*	-	5	-	-	-	-	-	5	*
		A	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5
		B	10	-	10	-	-	10	-	-	10	5
		BR	5	5	3	5	5	5	5	3	5	3

ตารางที่ 25 (ต่อ)

ส่วนของชำแวง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัด	MIC ของสารสกัดในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย 10 ชนิด (mg/disc)										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ใบ	8	H	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		BR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ใบ	10	H	40	-	40	-	-	-	-	-	-	*	*
		A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		BR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ใบ	12	H	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-
		A	-	-	30	-	-	-	-	-	30	10	30
		B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15
		BR	20	-	20	-	20	-	20	20	20	15	15
ดอก	4	H	35	-	5	-	-	-	-	-	-	5	20
		A	-	-	-	-	-	45	-	45	20	20	-
		B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		BR	-	-	-	-	-	-	-	-	50	30	30

ตารางที่ 25 แสดงค่า MIC ของสารสกัดเฮกเซน แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ เบนซีน และ ส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซีน จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นข่าแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย 10 ชนิด ด้วยวิธี broth dilution test tube

ส่วนของข่าแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัด	MIC ของสารสกัดในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย 10 ชนิด (mg/ml)										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
เหง้า	4	H	15	-	10	-	-	-	-	-	-	10	10
		A	-	25	25	20	20	15	15	20	30	10	
		B	*	-	*	-	-	10	-	-	*	10	
		BR	-	20	25	25	15	15	15	15	30	10	
เหง้า	6	H	25	-	5	-	-	-	-	-	5	10	
		A	-	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
		B	*	-	*	-	-	*	-	-	*	*	
		BR	-	5	5	5	5	5	5	3	5	3	
เหง้า	8	H	*	-	5	-	-	-	-	-	5	5	
		A	-	5	5	5	5	5	5	5	5	3	
		B	*	-	20	*	-	*	-	-	20	*	
		BR	-	10	10	10	10	10	10	5	10	3	
เหง้า	10	H	10	-	5	-	-	-	-	-	5	10	
		A	-	3	5	3	5	3	5	3	3	3	
		B	*	*	*	*	-	*	-	-	*	*	
		BR	-	5	5	5	10	3	5	3	3	1	

ตารางที่ 25 (ต่อ)

ส่วนของยาแกง	อายุปลูก (เดือน)	สารสกัด	MIC ของสารสกัดในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย 10 ชนิด (mg/ml)										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ใบ	8	H	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		BR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ใบ	10	H	*	-	*	-	-	-	-	-	-	*	*
		A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		BR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ใบ	12	H	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*	-
		A	-	-	*	-	-	-	-	-	*	5	5
		B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*
		BR	-	-	15	-	20	-	20	20	20	15	15
ดอก	4	H	10	-	*	-	-	-	-	-	-	*	5
		A	-	-	-	-	-	30	-	*	*	10	
		B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		BR	-	-	-	-	-	-	-	-	55	25	30

คุณสมบัติของยาปฏิชีวนะในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย

ผลของยาปฏิชีวนะ 3 ชนิด คือ คลอแรมเฟนิคอล เตตราไซคลิน และ เพนนิซิลลิน ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย 10 ชนิด คือ *B. subtilis*, *E. coli*, *S. aureus*, *Sa. typhimurium*, *Sa. typhi*, *Sh. boydii*, *Sh. dysenteriae*, *P. aeruginosa*, *Sr. lutea* และ *V. cholerae* ด้วยวิธี disc agar diffusion ดังแสดงในตารางที่ 26 และด้วยวิธี broth dilution test tube ดังแสดงในตารางที่ 27 และ คุณสมบัติของ Mercetin ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย 10 ชนิดนี้ ด้วยวิธี broth dilution test tube ในตารางที่ 27

ตารางที่ 26 แสดงคุณสมบัติของยาปฏิชีวนะ คลอแรมเฟนิคอล เตตราไซคลิน และ เพนนิซิลลิน ในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย ด้วยวิธี disc agar diffusion

แบคทีเรีย	คลอแรมเฟนิคอล 30 mg/disc	เตตราไซคลิน 30 mg/disc	เพนนิซิลลิน 10 unit/disc
<i>B. subtilis</i>	++	++	+
<i>E. coli</i>	-	++(0)	+(0)
<i>S. aureus</i>	++	++	+++
<i>Sa. typhimurium</i>	-	+(0)	+
<i>Sa. typhi</i>	++(0)	++(0)	++
<i>Sh. boydii</i>	+++ (0)	+	-
<i>Sh. dysenteriae</i>	++(0)	+(0)	++
<i>P. aeruginosa</i>	-	-	-
<i>Sr. lutea</i>	++++	++++	++++
<i>V. cholerae</i>	+++ (0)	+++ (0)	++

ตารางที่ 27 แสดงคุณสมบัติของยาปฏิชีวนะ คลอแรมเฟนิคอล เตตราไซคลิน และ เพนนิซิลิน และสาร quercetin ในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย ด้วยวิธี broth dilution test tube

แบคทีเรียที่ทดลอง	คลอแรมเฟนิคอล 0.1 - 1 mg/ml	เตตราไซคลิน 1-10 mg/ml	เพนนิซิลิน 100-500 unit/ml	quercetin 1-10 mg/ml
<i>B. subtilis</i>	+	+	+	-
<i>E. coli</i>	+	+	+	-
<i>S. aureus</i>	+	+	+	-
<i>Sa. typhimurium</i>	+	+	+	-
<i>Sa. typhi</i>	+	+	+	-
<i>Sh. boydii</i>	+	+	+	-
<i>Sh. dysenteriae</i>	+	+	+	-
<i>P. aeruginosa</i>	-	-	-	-
<i>Sr. lutea</i>	+	+	+	+
<i>V. cholerae</i>	+	+	+	-

การทดลองศึกษาสารพฤษเคมีเบื้องต้นของชำแวง ด้วยวิธีแรงคเลข thin - layer chromatography

ในการศึกษาสารพฤษเคมีเบื้องต้นของชำแวงนั้นศึกษาจากสารสกัด แอลกอฮอล์ (รูปที่ 3) และเนื่องจากสารสกัดแอลกอฮอล์ จากเหง้าชำแวงนั้นให้ผลในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรียได้ดีกว่าส่วนลำต้น ใบ และดอกของต้นชำแวง จึงได้เลือกศึกษาสารพฤษเคมีเบื้องต้นของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากเหง้าชำแวงที่อายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน (ส่วนอายุ 8 เดือนนั้นสารสกัดไม่พอทำการศึกษา)

สำหรับลำต้น ใบ และดอกของต้นชำแวงนั้น เนื่องจากไม่ค่อยมีผลในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย จึงเลือกศึกษาเป็นเพียงบางอายุเท่านั้น คือ ที่อายุปลูก 4 เดือน เพราะมีสารสกัดมากพอทำการศึกษา

ในการศึกษาสารพฤษเคมีเบื้องต้นของชำแวงด้วย thin - layer chromatography นั้นได้เลือกศึกษาสารประกอบเพียง 2 ชนิด คือ

1. การทดลองหาสารประกอบ phenolic acid จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นชำแวง โดยใช้ส่วนผสมของตัวทำละลายต่าง ๆ ต่อไปนี้เป็นตัวแยกสาร คือ

1.1 ใช้ส่วนผสมของ benzene : acetic acid : water = 6:7:3

พบว่าส่วนผสมนี้แยกได้สารต่าง ๆ ดังตารางที่ 28 (รูปภาพ 4, 5 และ 6)

1.2 ใช้ส่วนผสมของ benzene : methanol : gracial acetic

acid = 45:8:4 พบว่าในส่วนผสมนี้แยกได้สารต่าง ๆ ดังตารางที่ 29 (รูปภาพ 7, 8 และ 9)

1.3 ใช้สารละลาย formic acid ที่มีความเข้มข้น 2 เปอร์เซ็นต์ เป็นตัวแยกสาร

พบว่าสารละลายนี้แยกได้สารต่าง ๆ ดังตารางที่ 30 (รูปภาพ 10)

จากการทดลองใช้สารละลายทั้ง 3 ระบบเป็นตัวแยกสาร พบว่า ไม่มีสารสกัดใดประกอบด้วยสาร phenolic acid เพราะไม่ให้แถบสีฟ้าเมื่อมองดูด้วยตาเปล่า

ตารางที่ 28 แสดงจำนวน ชนิด ตำแหน่ง สี และ ค่า RF ของสารที่แยกได้จากส่วนต่าง ๆ

ของชำแวง เมื่อใช้ตัวทำละลาย benzene : acetic acid : water = 6:7:3

เป็นตัวแยกสาร

ชนิดของสารสกัด	จำนวนชนิดของ สารที่แยกได้	ตำแหน่ง	สีของสารที่แยกได้		Rf.
			visible light	UV light	
เหง้าชำแวง 4 เดือน	5	1	น้ำตาลเทา	-	0.25
		2	-	เหลืองอมฟ้า	0.33
		3	-	เหลือง	0.53
		4	เหลือง	-	0.68
		5	-	ฟ้า	0.80
เหง้าชำแวง 6 เดือน	5	6	น้ำตาลเทา	-	0.23
		7	-	เหลืองอมฟ้า	0.31
		8	เทา	-	0.47
		9	-	เหลือง	0.51
		10	เหลือง	-	0.63
เหง้าชำแวง 10 เดือน	-	-	-	-	-
เหง้าชำแวง 12 เดือน	2	11	น้ำตาลเทา	-	0.24
		12	เหลือง	-	0.64

ตาราง 28 (ต่อ)

ชนิดของสารสกัด	จำนวนชนิดของสาร ที่แยกได้	ตำแหน่ง	สีของสารที่แยกได้		RF
			visible light	UV light	
ต้นข่าแกง 4 เดือน	7	13	-	เหลือง	0.025
		14	-	พ้อมเหลือง	0.040
		15	-	พ้า	0.125
		16	-	เหลืองอมพ้า	0.330
		17	เหลืองอ่อน	-	0.630
		18	-	บานเย็น	0.630
		19	-	ชมพูอ่อน	0.710
ใบข่าแกง 4 เดือน	4	20	-	เหลือง	0.009
		21	-	พ้อมเหลือง	0.040
		22	-	พ้า	0.075
		23	เหลือง	-	0.680
ดอกข่าแกง 4 เดือน	4	24	-	เหลือง	0.028
		25	-	พ้อมเหลือง	0.960
		26	เทาเหลือง	-	0.230
		27	เหลืองจาง	-	0.320
สาร phenolic acid	-	-	พ้า	-	-

ตารางที่ 29 แสดงจำนวน ชนิด ตำแหน่ง สี และค่า Rf ของสารที่แยกได้จากส่วนต่าง ๆ

ของชำแวง เมื่อใช้ตัวทำละลาย benzene : methanol : glacial acetic

acid = 45:8:4 เป็นตัวแยกสาร

ชนิดของสารสกัด	จำนวนชนิดของ สารที่แยกได้	ตำแหน่ง	สีของสารที่แยกได้		Rf
			visible light	UV light	
เหง้าชำแวง 4 เดือน	4	1	-	เหลือง	0.30
		2	น้ำตาลอ่อน	-	0.45
		3	เหลือง	-	0.63
		4	-	พ้อมเหลือง	0.72
เหง้าชำแวง 6 เดือน	4	5	-	เหลือง	0.32
		6	น้ำตาลอ่อน	-	0.45
		7	เหลือง	-	0.65
		8	-	พ้อมเหลือง	0.74
เหง้าชำแวง 10 เดือน	-	-	-	-	-
เหง้าชำแวง 12 เดือน	3	9	น้ำตาลอ่อนมาก	-	0.35
		10	น้ำตาลอ่อน	-	0.48
		11	เหลือง	-	0.68
ต้นชำแวง 4 เดือน	4	12	เหลือง	-	0.63
		13	-	บานเย็น	0.70
		14	-	ขมพ้อมเหลือง	0.80
		15	-	ฟ้า	0.93
ใบชำแวง 4 เดือน	1	16	เหลือง	-	0.66
ดอกชำแวง 4 เดือน	3	17	-	เหลือง	0.37
		18	-	ฟ้า	0.48
		19	เหลือง	-	0.67
สาร phenolic acid	-	-	ฟ้า	-	-

ตารางที่ 30 แสดง จำนวนชนิด: ตำแหน่ง สี และ ค่า Rf. ของสารที่แยกได้จากส่วนต่าง ๆ ของข่าแกง เมื่อใช้ตัวทำละลาย formic acid เป็นตัวแยกสาร

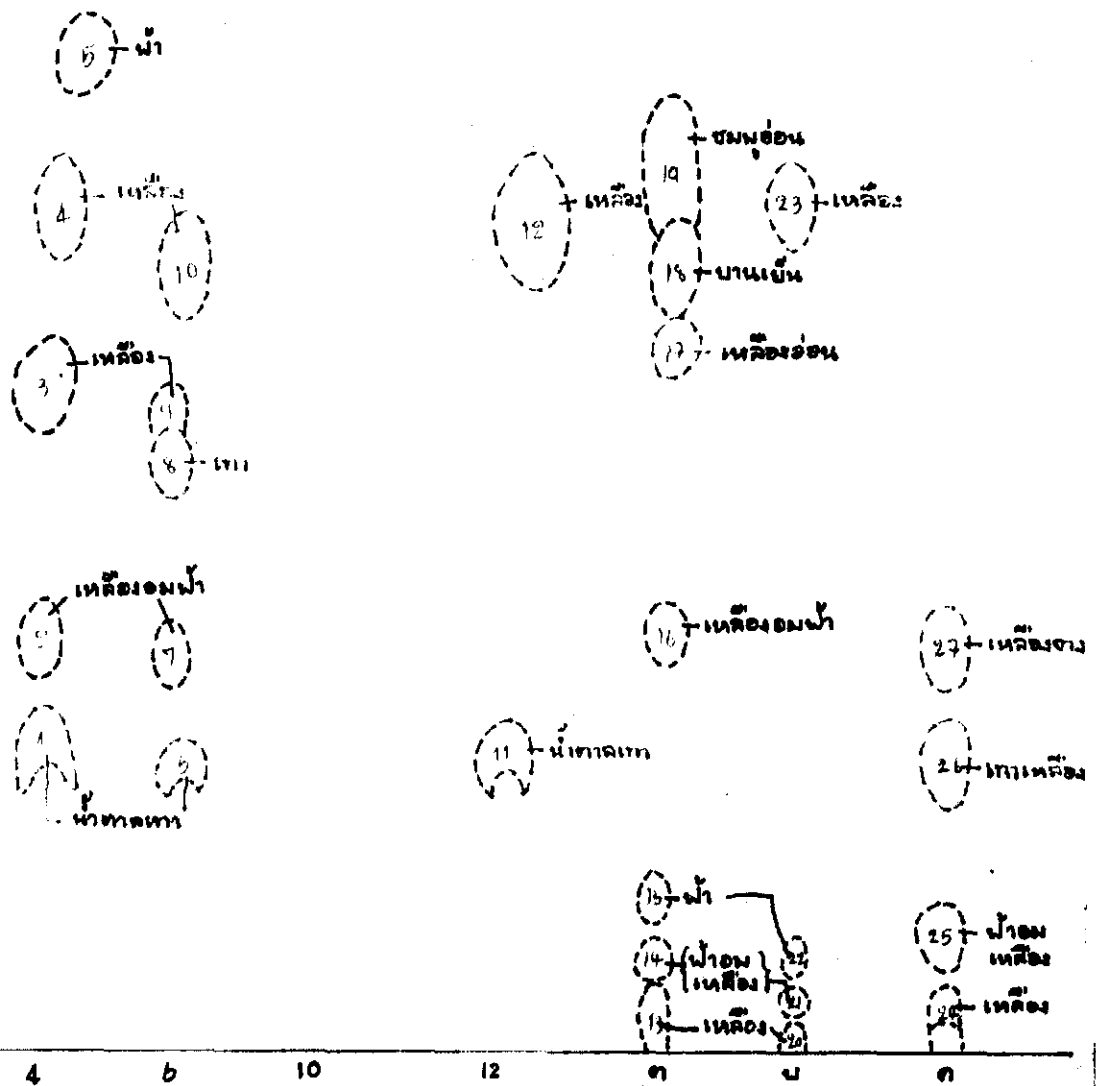
ชนิดของสารสกัด	จำนวนชนิดของสารที่แยกได้	ตำแหน่ง	สีของสารที่แยกได้		Rf.
			visible light	UV light	
เหง้าข่าแกง 4 เดือน	1	1	เทาเขียว	-	0.88
เหง้าข่าแกง 6 เดือน	1	2	เทาเขียว	-	0.88
เหง้าข่าแกง 10 เดือน	1	3	-	ฟ้า	0.92
เหง้าข่าแกง 12 เดือน	1	4	เทาเขียว	-	0.92
ต้นข่าแกง 4 เดือน	1	5	-	ฟ้า	0.42
ใบข่าแกง 4 เดือน	1	6	เทาม่วง	-	0.92
ดอกข่าแกง 4 เดือน	1	7	เทาเขียว	-	0.93
สาร phenolic acid	-	-	ฟ้า	-	-

silica gel G ; benzene : acetic acid : water = 6:7:3

developing time 23 นาที

detection ๑ visible light และ UV light

solvent front 16 cm.



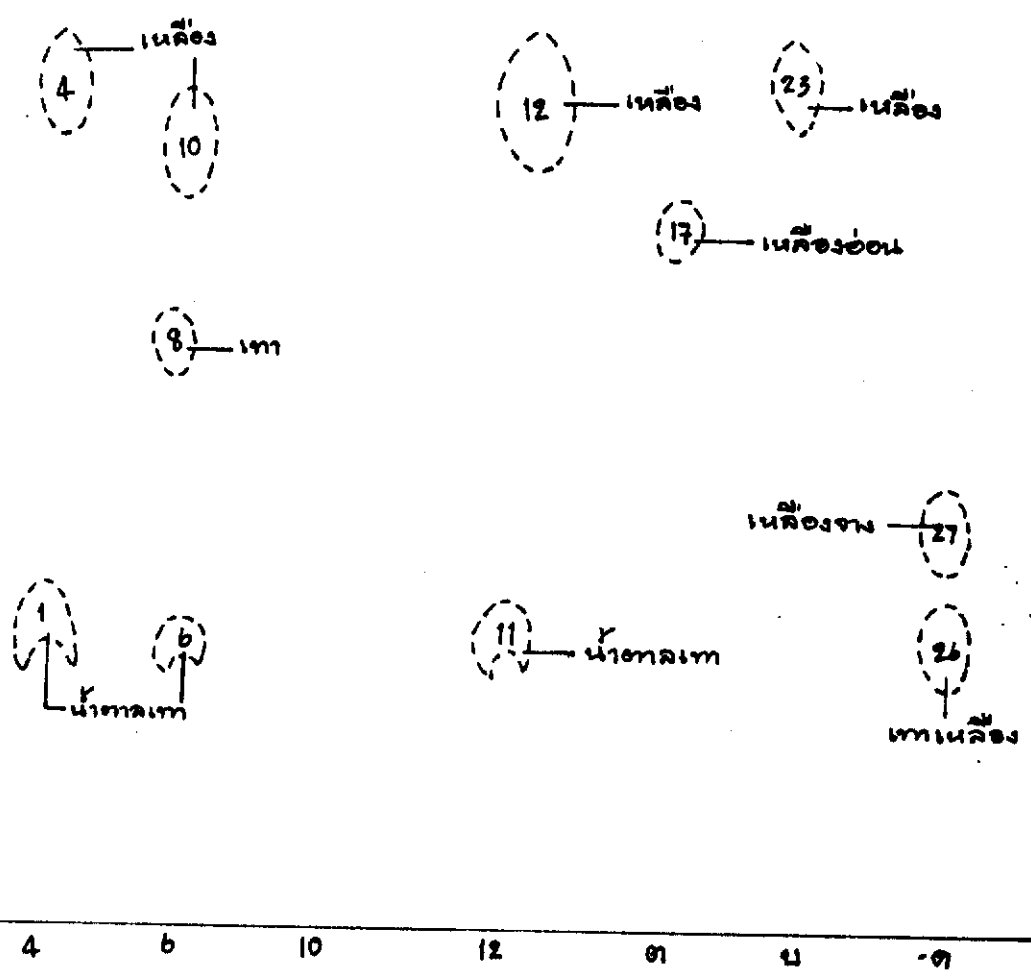
ภาพประกอบที่ 4 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย benzene : acetic acid : water = 6:7:3 เมื่อตรวจดูด้วยตาเปล่า และด้วยแสงอุลตราไวโอเลต

silica gel G ; benzene : acetic acid : water = 6:7:3

developing time 23 นาที

detection visible light

solvent front 16 cm



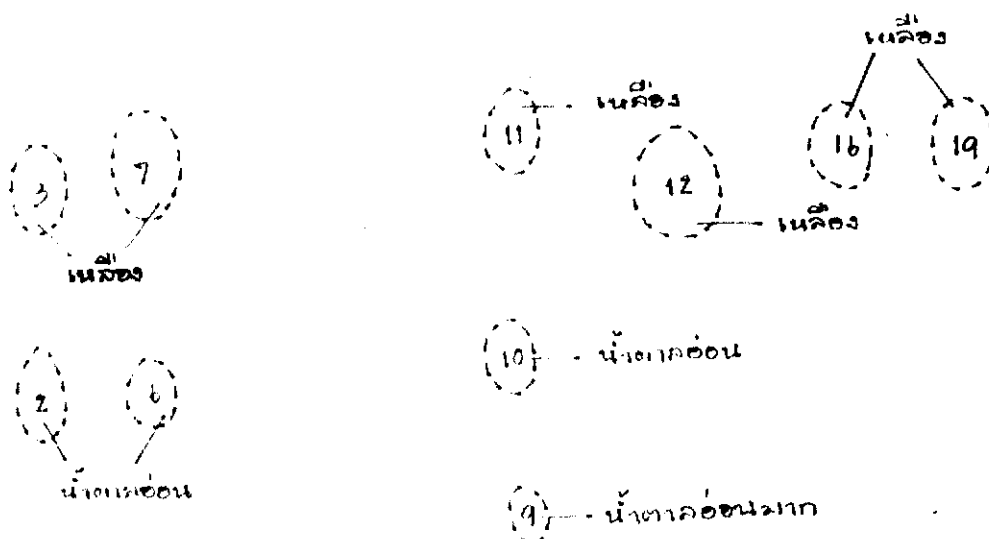
ภาพประกอบที่ 5 แสดงตำแหน่ง สักขณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย benzene : acetic acid : water = 6:7:3 เมื่อตรวจดูด้วยตาเปล่า

silica gel G ; benzene : methanol : glacial acetic acid = 45:8:4

developing time 44 นาที

detection visible light

solvent front 15.0 cm.



4 6 10 12 ๑ ๑๑ ๑๓

ภาพประกอบที่ 8 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย

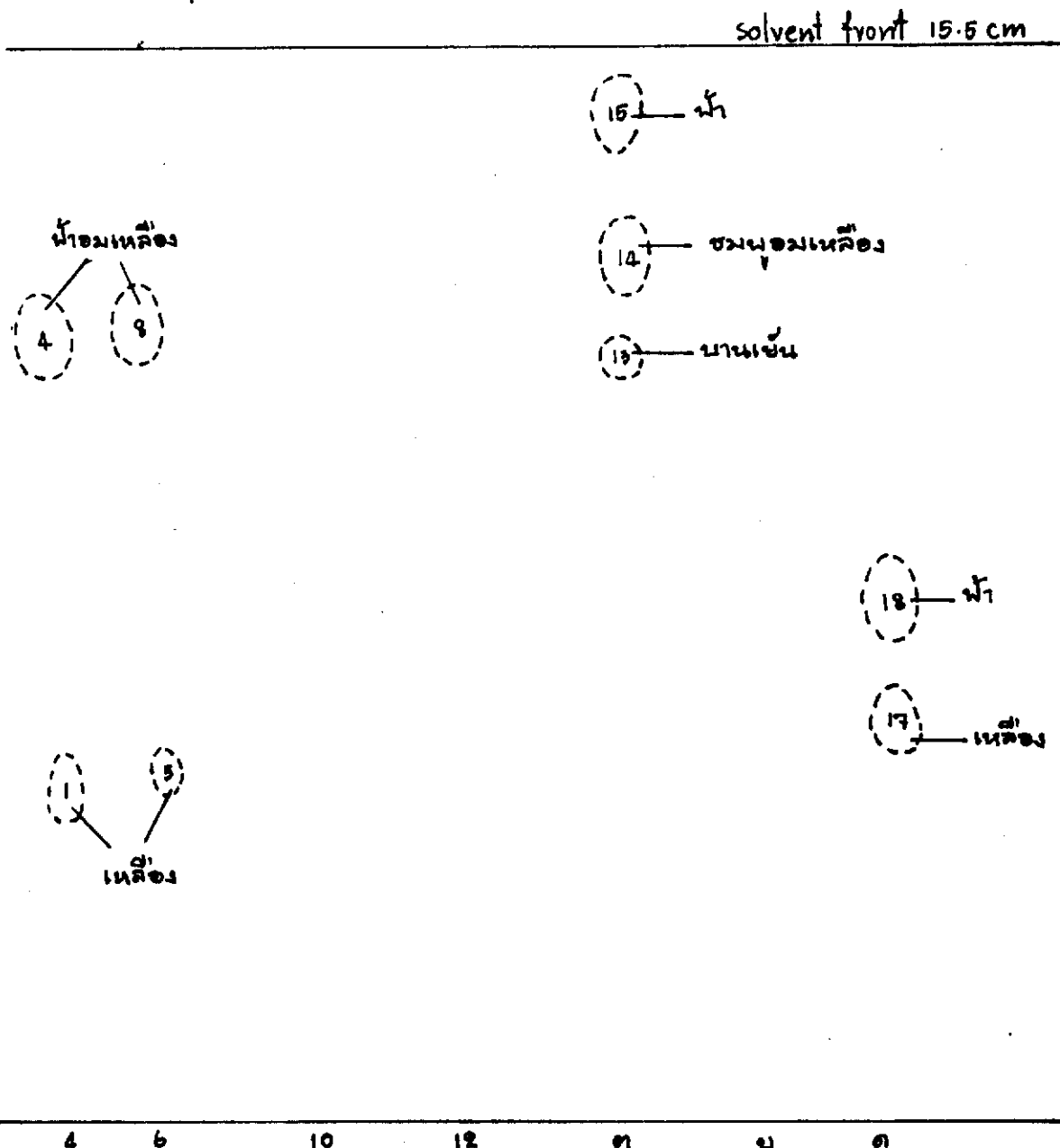
benzene : methanol : glacial acetic acid = 45:8:4 เมื่อตรวจดู

ด้วยตาเปล่า

silica gel G ; benzene : methanol : glacial acetic acid = 45:8:4

developing time 44 นาที

detection UV light



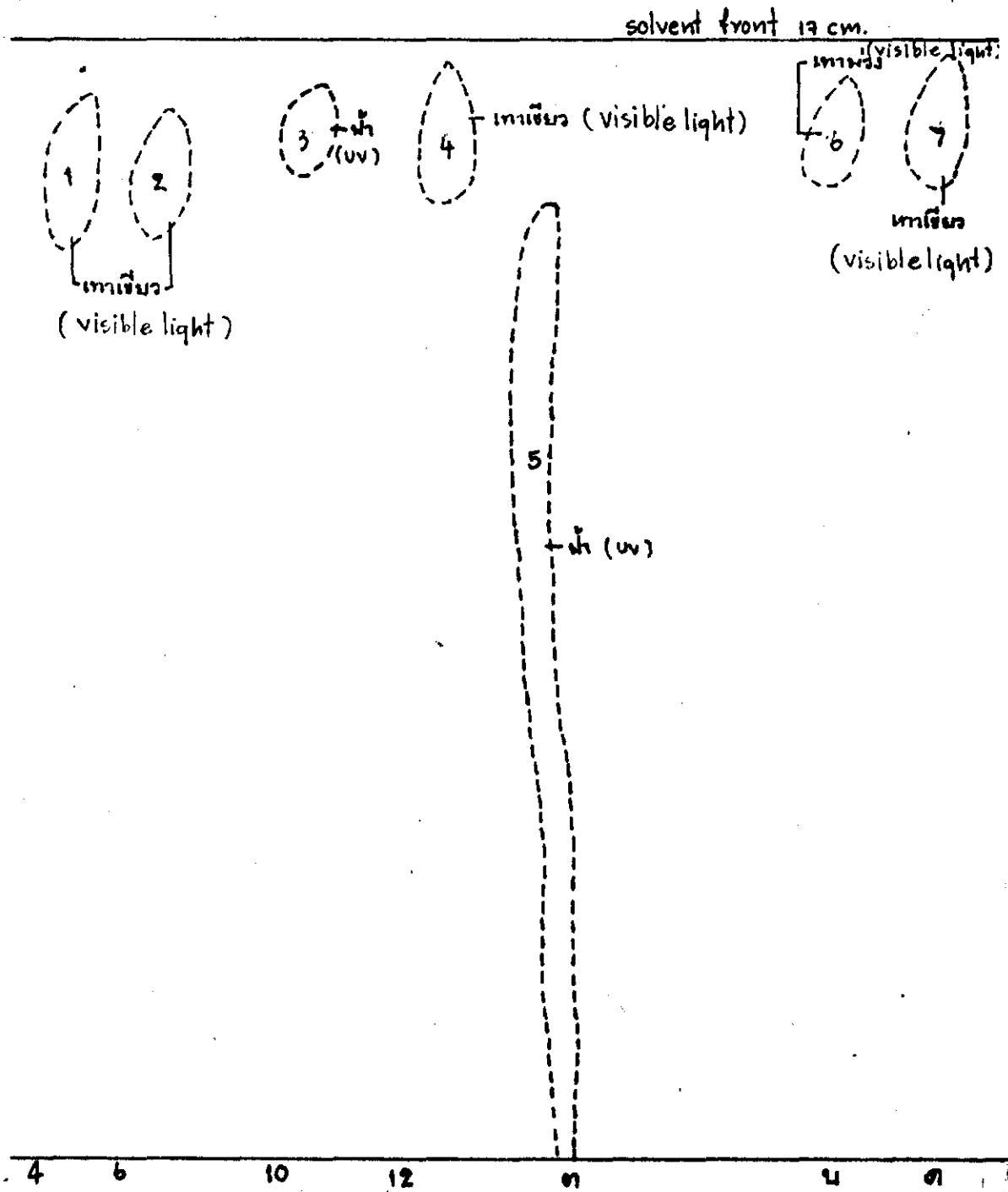
ภาพประกอบที่ 9 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย benzene :

methanol : glacial acetic acid = 45:8:4 เมื่อตรวจดูด้วยแสงอุลตราไวโอเล็ต

silica gel G; aqueous formic acid 2%

developing time 1.22 ชั่วโมง

detection @ visible light และ UV light



ภาพประกอบที่ 10 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย aqueous formic acid 2% เมื่อตรวจดูด้วยตาเปล่า และด้วยแสงอุลตราไวโอเล็ต

2. การทดลองศึกษาสารประกอบประเภท ฟลาโวนอยด์ จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และ ดอก ของต้นช่าแกง ด้วย thin - layer chromatography

2.1 ศึกษาส่วนผสมของตัวทำละลายที่เหมาะสมในการแยกสาร โดยใช้เหง้าช่าแกง 4 เดือน เข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ใน chloroform และ Quercetin เข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ ในแอลกอฮอล์ เป็นตัวทดลองศึกษากับส่วนผสมของตัวทำละลายต่อไปนี้ คือ

- ethyl alcohol : water = 95 : 5

- n - butanol : 2N hydrochloric acid = 1 : 1 เขย่าเอาชั้นของ butanol

- n - butanol : acetic acid : water = 4 : 1 : 5

- water : acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5 : 5 : 1

ซึ่งได้ผลดังภาพที่ 11, 12, 13, และ 14

2.2 จากการศึกษาส่วนผสมของตัวทำละลายที่เหมาะสมในการแยกสารจากข้อ 2.1 พบว่า ส่วนผสมของ water : acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5 : 5 : 1 เป็นส่วนผสมของตัวทำละลายที่เหมาะสมในการแยกสารจากสารสกัดต่าง ๆ ของช่าแกง ดังแสดง ในภาพที่ 11

2.3 การทดลองศึกษาสารประกอบประเภทฟลาโวนอยด์ จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอก ของต้นช่าแกง โดยใช้ส่วนผสมของตัวทำละลาย water : acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5 : 5 : 1 เป็นตัวแยกสาร และตรวจสอบโดยดูด้วยตาเปล่า ด้วยแสงอุลตราไวโอเล็ต spray ด้วย aluminium chloride ก่อนแล้วดูด้วยตาเปล่า และ ดูด้วยแสงอุลตราไวโอเล็ต พบว่า แยกได้สารต่าง ๆ ดังตารางที่ 31 (ดูภาพ 15, 16, 17)

เมื่อนำไปตรวจสอบโดย spray ด้วยสารละลาย ferric chloride เข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ แล้วดูด้วยตาเปล่า และดูด้วยแสงอุลตราไวโอเล็ต พบว่า เมื่อดูด้วยตาเปล่าจะให้ผลเหมือนเมื่อ spray ด้วย aluminium chloride (ดูภาพที่ 16) และเมื่อดูด้วยแสงอุลตราไวโอเล็ต พบแต่ ส่วนที่ให้แถบสีฟ้า เท่านั้น

เมื่อนำไปตรวจสอบโดย spray ด้วยสารละลาย ferric chloride 1 เปอร์เซ็นต์ แล้วดูด้วยตาเปล่าและดูด้วยแสงอุลตราไวโอเล็ต พบว่า ให้ผลเช่นเดียวกับเมื่อ spray ด้วย aluminium chloride ทุกสารสกัด

จากการทดลองครั้งนี้พบว่า ในดอกข่าแกงเท่านั้นที่ตรวจพบสารประกอบ quercetin ประกอบอยู่ ส่วนในสารสกัดอื่น ๆ ตรวจไม่พบสารประกอบ quercetin และ kaemferol แต่อาจมีสารประกอบ ฟลาโวนอยด์ และ สารอนุพันธ์อื่น (derivatives) ประกอบอยู่ การทดลองนี้ไม่ได้แสดงไว้เพราะไม่มีสารเปรียบเทียบ

การทดลองหาสารพฤษเคมีของข่าแกงด้วยวิธีวัดการดูดกลืนแสงของสารสกัด

ผลการวัดการดูดกลืนแสงอุลตราไวโอเล็ตของสารสกัดเฮกเซน แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ เบนซีน และส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซีนจากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นข่าแกง ที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ด้วยเครื่อง spectrophotometer ดังแสดงในตารางที่ 32 (รูปภาพ 18, 19, 20, 21)

ตารางที่ 31 แสดงจำนวนชนิด ตำแหน่ง สี และค่า Rf ของสารที่แยกได้จากส่วนต่าง ๆ ของชำแวง

เมื่อใช้ตัวทำละลาย water : acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5 : 5 : 1

เป็นตัวแยกสาร

ชนิดของสารสกัด	จำนวนชนิดของสารที่แยกได้	ตำแหน่ง	สีของสารที่แยกได้		สีของสารที่แยกได้เมื่อ spray ด้วย $AlCl_3$		Rf.
			visible light	UV light	visible light	UV light	
เหง้าชำแวง 4 เดือน	3	1	-	ฟ้า	-	ฟ้าอ่อน	*
		2	-	ฟ้า	-	ฟ้าเข้ม	0.77
		3	น้ำตาลอ่อน	น้ำตาลเทา	ขมพู	บานเย็น	0.89
เหง้าชำแวง 6 เดือน	2	4	-	ฟ้า	-	ฟ้า	*
		5	เหลืองจาง	เหลือง	ขมพู	บานเย็น	0.86
เหง้าชำแวง 8 เดือน	2	6	-	ฟ้า	-	ฟ้า	*
		7	เหลืองจาง	เหลือง	น้ำตาลอ่อน	เหลือง	0.93
เหง้าชำแวง 12 เดือน	2	8	-	ฟ้า	-	ฟ้า	*
		9	น้ำตาลอ่อน	ม่วงน้ำตาล	น้ำตาลอ่อน	เหลือง	0.90
ต้นชำแวง 4 เดือน	2	10	-	ฟ้า	-	ฟ้า	*
		11	น้ำตาลอ่อน	น้ำตาลเหลือง	ขมพู	บานเย็น	0.74
ใบชำแวง 4 เดือน	3	12	-	ฟ้า	-	ฟ้า	*
		13	-	ขมพู	-	บานเย็น	0.87
		14	เหลืองอ่อน	เหลืองขมพู	เหลือง	เหลือง	0.88

ตารางที่ 31 (ต่อ)

ชนิดของสารสกัด	จำนวนชนิดของ สารที่แยกได้	ตำแหน่ง	สีของสารที่แยกได้		สีของสารที่แยกได้เมื่อ spray ด้วย $AlCl_3$		Rf.
			visible light	UV light	visible light	UV light	
ดอกขี้แมง 4 เดือน	3	15	-	เหลืองส้ม	-	เหลืองส้ม	0.17
		16	-	ฟ้า	-	ฟ้า	*
		17	เหลืองอ่อน	เหลือง	น้ำตาลอ่อน	เขียว ปนเหลือง	0.87
quercetin	1	18	เหลือง	เหลืองส้ม	เหลือง	เหลือง ส้ม	0.17
caemferol	1	19	เหลือง	เหลืองส้ม	เหลือง	เหลือง ส้ม	0.20

* ไม่ได้หาค่า Rf. เพราะแถบสียาวมาก

ตาราง 32 แสดงค่าการดูดกลืนแสงรังสีอัลตราไวโอเล็ต (จุดตรรกะไวโอเล็ต) ของสารสกัดต่าง ๆ ของข่าแก่ที่มีอายุปลูกต่าง ๆ

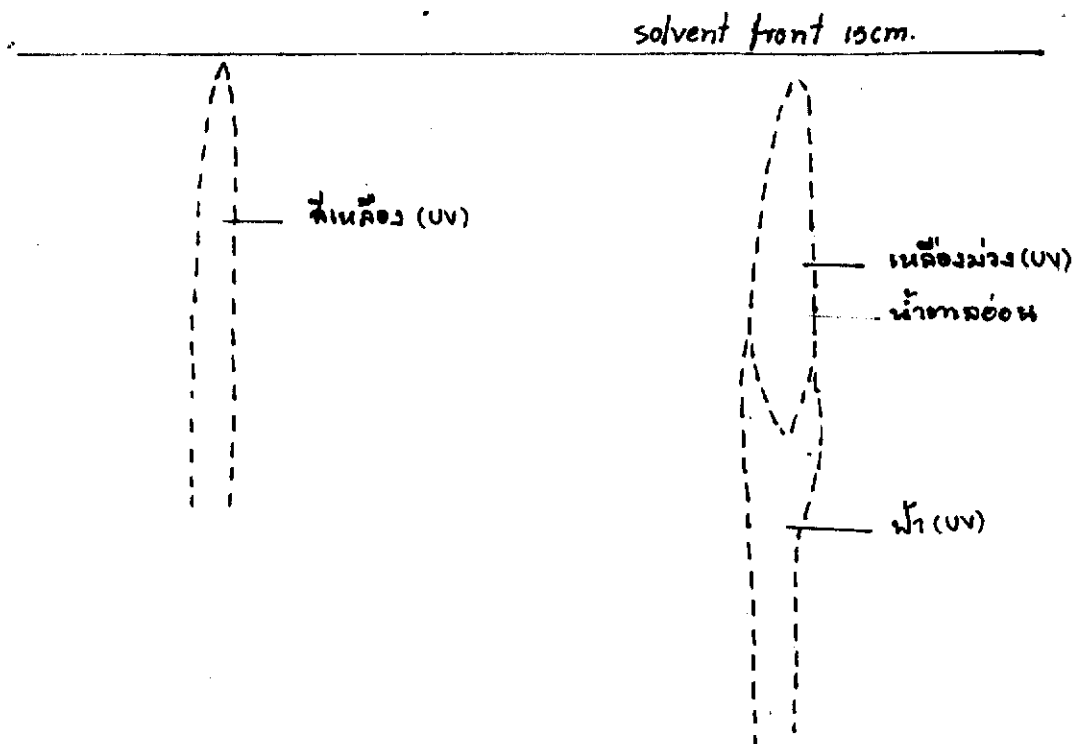
ส่วนต่าง ๆ ของ ข่าแก่ที่อายุปลูก ต่าง ๆ	สารสกัดเฮกเซน			สารสกัดแอลกอฮอล์ 70 %		สารสกัดเบนซีน		ส่วนที่เหลือจากการ สกัดเบนซีน	
	ความยาวคลื่น (nm)	ความเข้ม	ความยาวคลื่น (nm)	ความเข้ม	ความยาวคลื่น (nm)	ความเข้ม	ความยาวคลื่น (nm)	ความยาวคลื่น (nm)	ความเข้ม
<u>เหง้าข่าแก่</u>									
อายุปลูก 4 เดือน	240-242, 256, 262, 272, 276-278	1:2500	216	1:2000	286	1:50000	212-216	1:1000	
อายุปลูก 6 เดือน	242-244, 252, 258, 269, 272, 275-278	1:1000	215	1:2000	287	1:50000	208-210	1:1000	
อายุปลูก 8 เดือน	246, 248, 255, 258, 264, 272, 276-277	1:100	214	1:5000	288	1:50000	210-212	1:4000	
อายุปลูก 10 เดือน	240-242, 258, 264, 272, 278	1:1000	214-216	1:5000	282	1:10000	206-208	1:4000	
อายุปลูก 12 เดือน	240-242, 255, 258, 264, 275-277	1:1000	214	1:2000	286-288	1:25000	210-212	1:1000	
<u>ต้นข่าแก่</u>									
อายุปลูก 4 เดือน	240-242, 266, 268	1:10000	216	1:2000	286	1:50000	208-210	1:4000	
อายุปลูก 6 เดือน	240-242, 252, 258, 264, 272-274 278-280	1:2500	214	1:5000	288	1:40000	210-212	1:1000	
อายุปลูก 8 เดือน	242-244, 245, 252, 258, 264, 272-274, 277	1:100	214	1:2000	288-290	1:50000	208-210	1:4000	
อายุปลูก 10 เดือน	240-242, 258, 262, 264, 268, 272, 276-278	1:2500	212-216	1:2000	288	1:10000	210-212	1:1000	
อายุปลูก 12 เดือน	240-242, 256, 263, 272, 278-280	1:1000	216	1:2000	288	1:10000	212	1:1000	

ส่วนต่าง ๆ ของ ข้างแกงที่อายุปลูก	ส่วนที่เหลือจาก การสกัดเบนซีน		ส่วนที่สกัดเบนซีน		ส่วนที่สกัดแอลกอฮอล์ 70 %		ส่วนที่สกัดเอทเธอร์	
	ความยาวคลื่น (nm)	ความเข้มข้น	ความยาวคลื่น (nm)	ความเข้มข้น	ความยาวคลื่น (nm)	ความเข้มข้น	ความยาวคลื่น (nm)	ความเข้มข้น
<u>ใบข่าแกง</u>								
อายุปลูก 4 เดือน	242-246, 262, 266-272	1:25000	216	1:2000	288	1:100000	210-212	1:4000
อายุปลูก 6 เดือน	240-242, 258, 262-264, 272, 278-280	1:2500	214	1:5000	288-290	1:100000	214	1:1000
อายุปลูก 8 เดือน	240-242, 262, 268, 272, 278-280	1:2500	216	1:5000	288	1:100000	211	1:8000
อายุปลูก 10 เดือน	242-246, 256, 264, 270-272, 276	1:2500	214-216	1:5000	287	1:100000	208-212	1:1000
อายุปลูก 12 เดือน	243-245, 261-267, 278	1:10000	218	1:2000	288	1:100000	210-212	1:4000
<u>ดอกข่าแกง</u>								
อายุปลูก 4 เดือน	252, 257-258, 265-266, 273, 274, 2781:1000		218	1:1000	288	1:50000	212-214	1:1000
อายุปลูก 6 เดือน	-		-		-		-	
อายุปลูก 8 เดือน	242, 258-260, 274, 278	1:1000	212-216	1:2000	-		-	
อายุปลูก 10 เดือน	-		-		-		-	
อายุปลูก 12 เดือน	240, 256, 268, 272, 276	1:1000	216	1:5000	-		-	
quercetin	-		210, 280-282	1:100	-		-	
kaemferol	-		210, 278-280	1:250	-		-	

cellulose powder; ethyl alcohol : water = 95:5

developing time 30 นาที

detection UV light



Quercetin

น้ำข่าแดง & เกลือใน chloroform

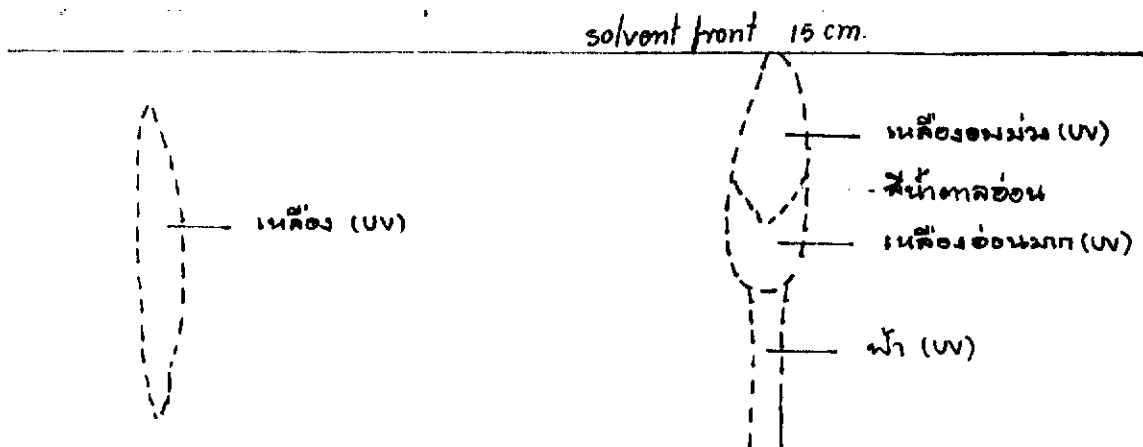
ภาพประกอบที่ 11 แสดงการใช้ตัวทำละลาย ethyl alcohol : water = 95:5

ในการแยกสารสีจากข่าแดง

cellulose powder; n-butanol : 2N. hydrochloric acid = 1:1

developing time 1.02 ชั่วโมง

detection UV light



Quercetin

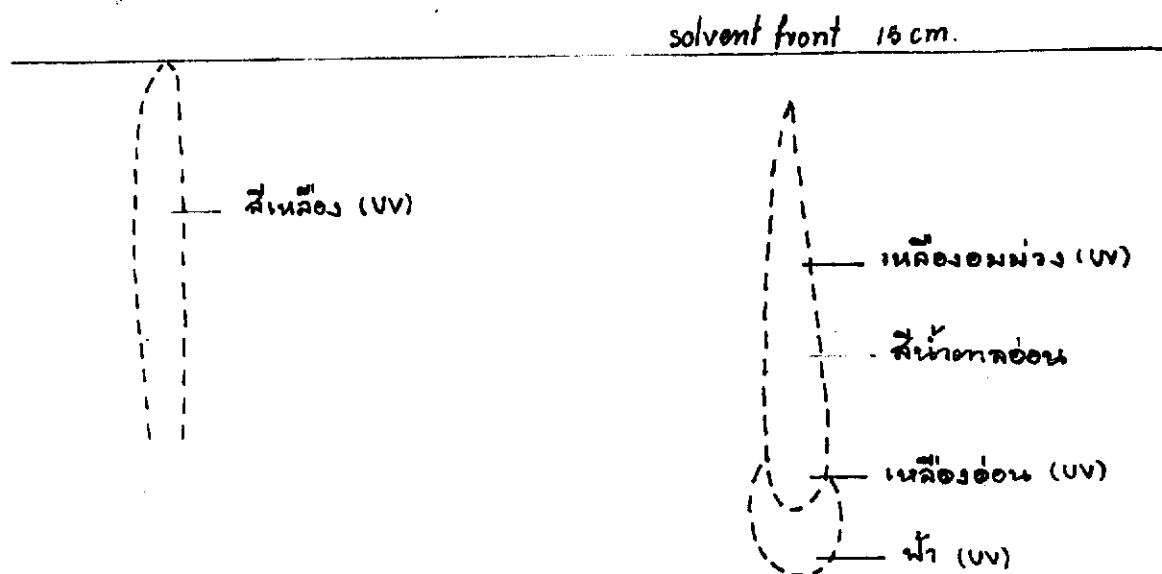
หน้าแถว 4 เส้นใน chloroform

ภาพประกอบที่ 12 แสดงการใช้ตัวทำละลาย n-butanol : 2N. hydrochloric acid = 1:1 ในการแยกสารสกัดจากชาแกลง

cellulose powder; n-butanol: acetic acid : water = 4:1:5

developing time 45 นาที

detection UV light



Quercetin

น้ำชา & เลื่อนใน chloroform

ภาพประกอบที่ 13 แสดงการใช้ตัวทำละลาย n-butanol : acetic acid : water = 4:1:5

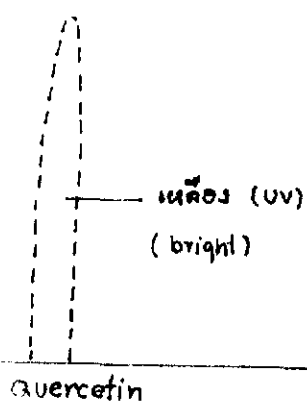
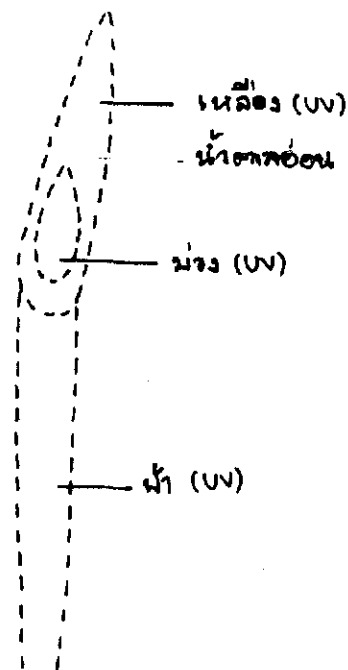
ในการแยกสารสกัดจากชาแคง

cellulose powder; water : acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5:5:1

developing time 25 นาที

detection UV light

solvent front 10 cm.



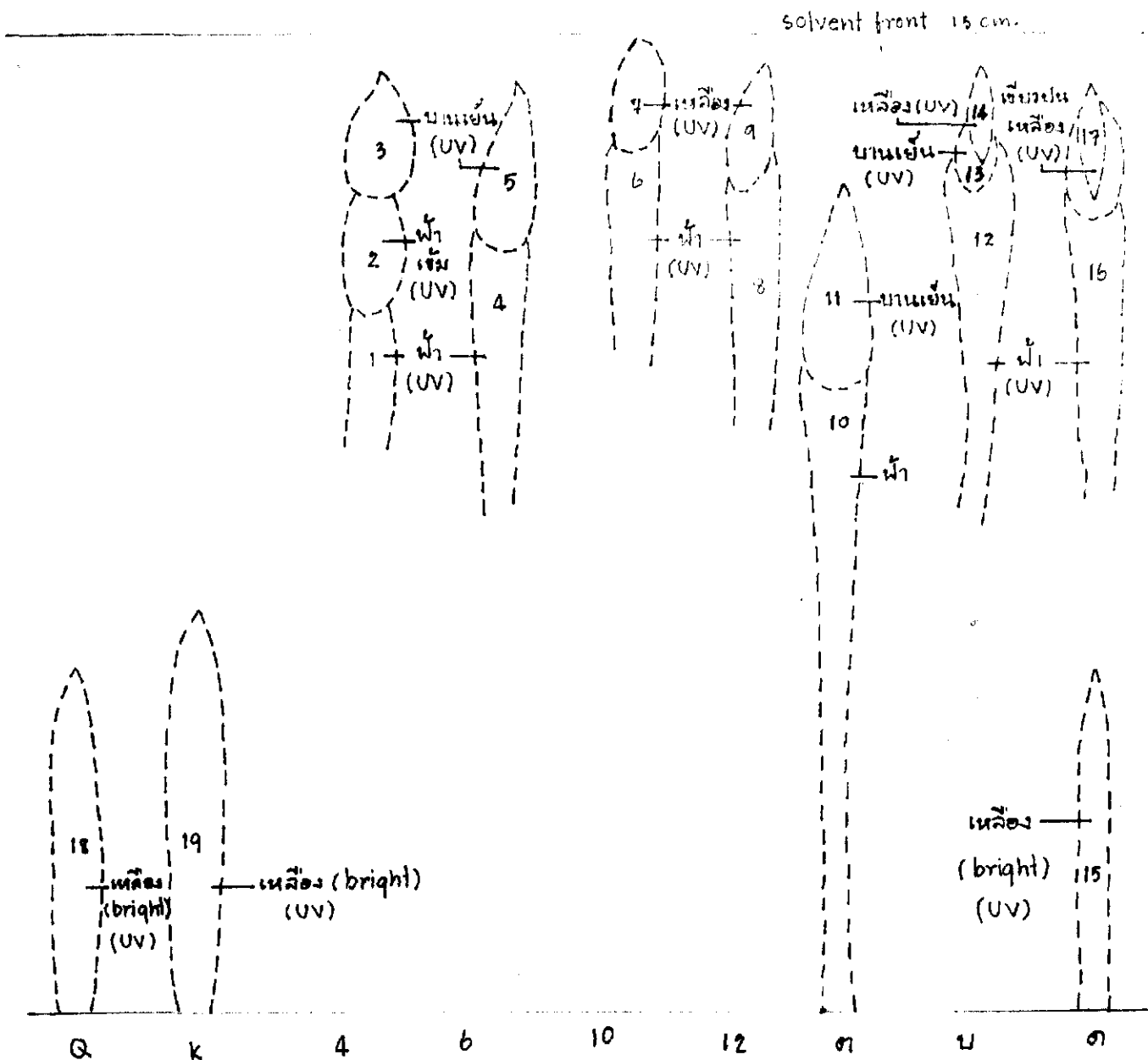
น้ำส้มสายชู 4 ส่วนใน chloroform

ภาพประกอบที่ 14 แสดงการใช้ตัวทำละลาย water : acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5:5:1 ในการแยกสารสกัดจากชาแดง

cellulose powder; water : acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5:5:1

developing time 21 นาที

detection spray ด้วย $AlCl_3$ ดู visible และ ล่อง UV light

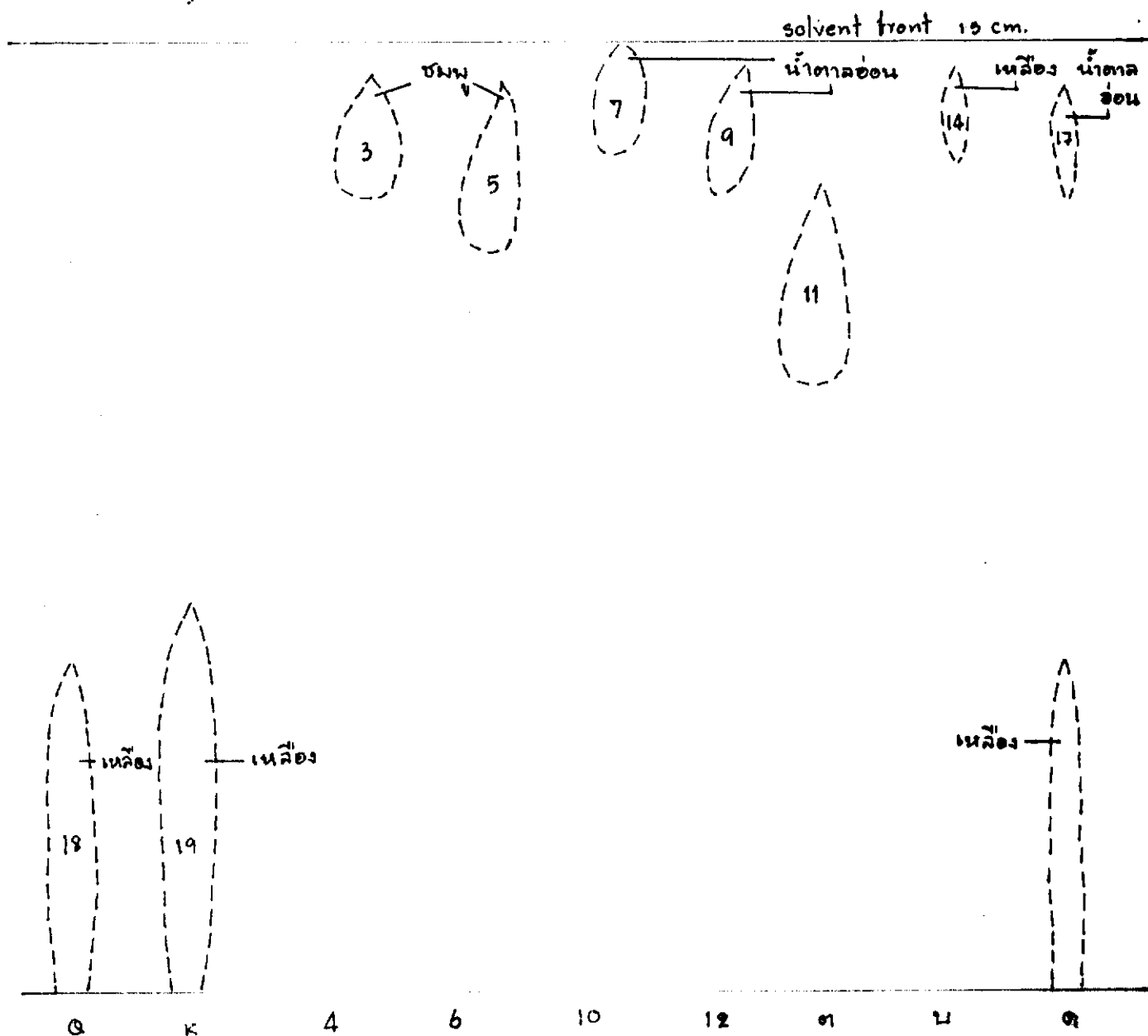


ภาพประกอบที่ 15 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย water : acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5:5:1 เพื่อ spray ด้วย $AlCl_3$ แล้วดูด้วยตาเปล่า และด้วยแสงอุลตราไวโอเลต

cellulose powder; water : acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5:5:1

developing time 21 นาที

detection spray ด้วย AlCl_3 ที่ visible light

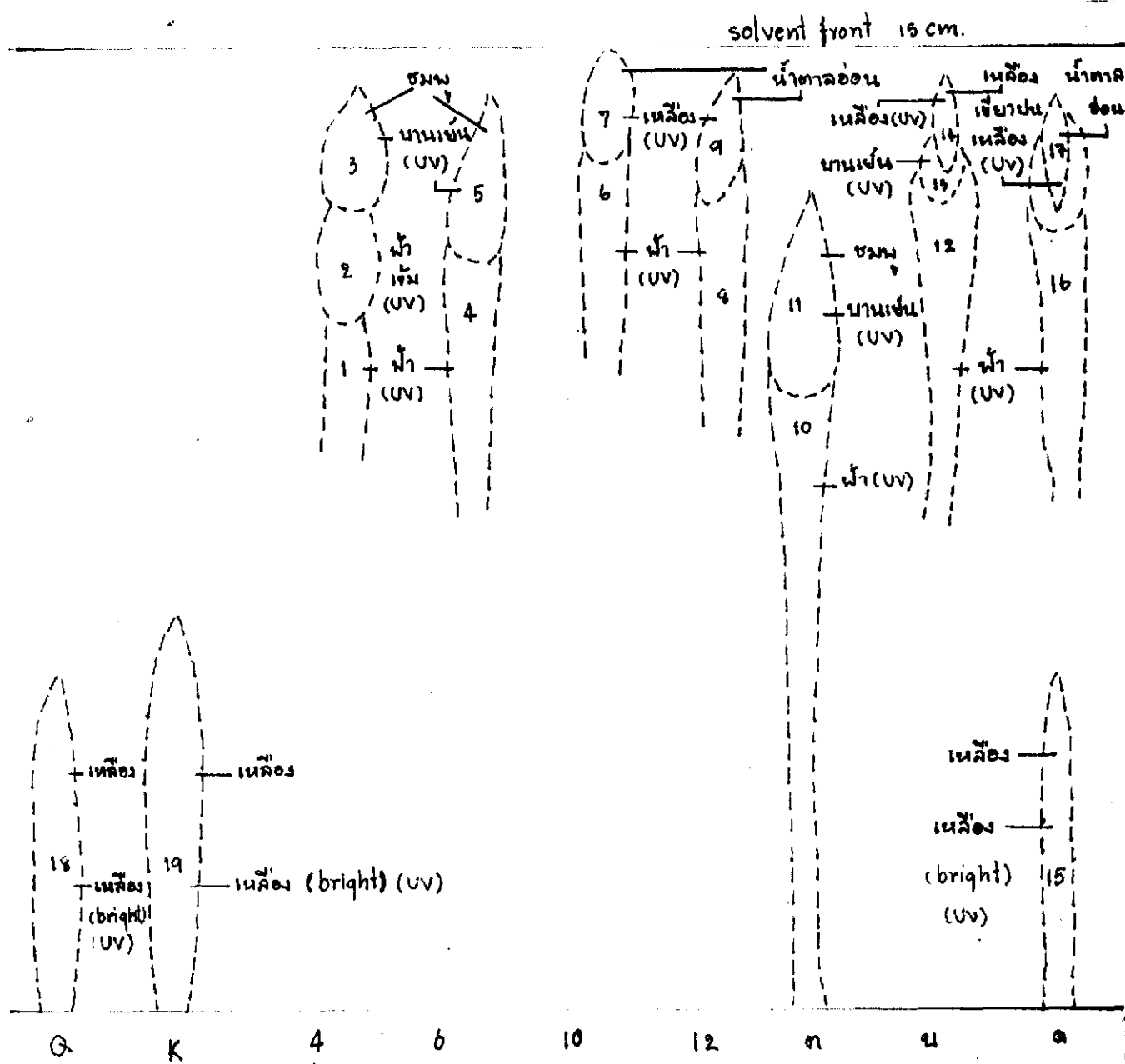


ภาพประกอบที่ 16 แสดงตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย water :
acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5:5:1 เมื่อ spray ด้วย AlCl_3
เมื่อตรวจดูด้วยตาเปล่า

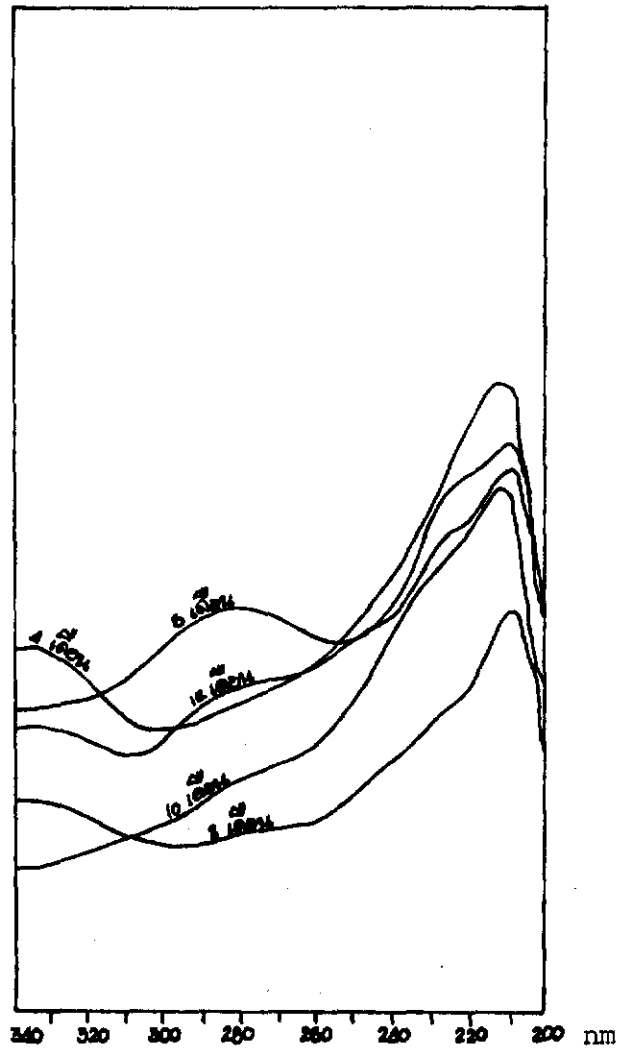
cellulose powder; water : acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5:5:1

developing time 21 นาที

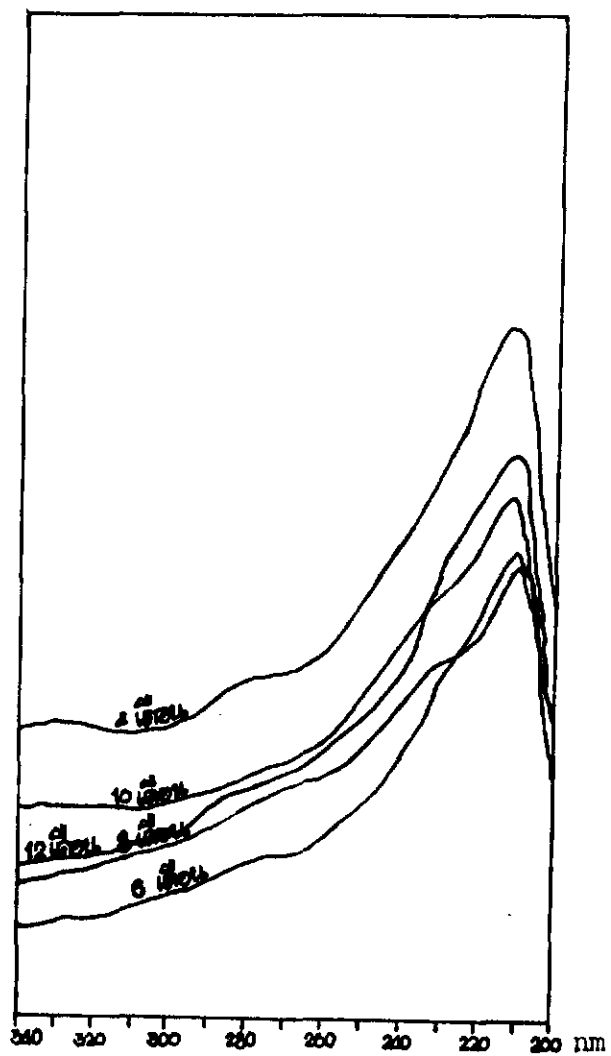
detection spray ด้วย $AlCl_3$ ๑ UV light



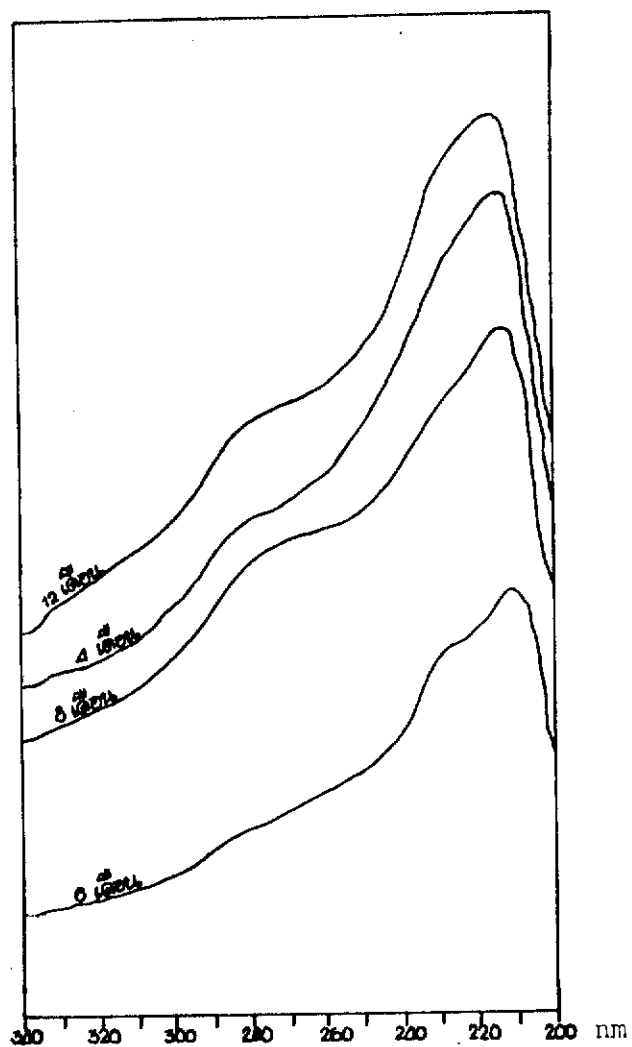
ภาพประกอบที่ 17 แสดง ตำแหน่ง ลักษณะ และสี ของสารที่แยกด้วยตัวทำละลาย water : acetic acid : conc. hydrochloric acid = 5:5:1 เมื่อ spray ด้วย $AlCl_3$ แล้วตรวจดูด้วย แสงอุลตราไวโอเลต



ภาพประกอบที่ 18 แสดงการดูดกลืนแสงอุลตราไวโอเล็ตของสารสกัดแอลกอฮอล์
70 เปอร์เซ็นต์ จากส่วนหาง้าข่าแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน
10 เดือน และ 12 เดือน

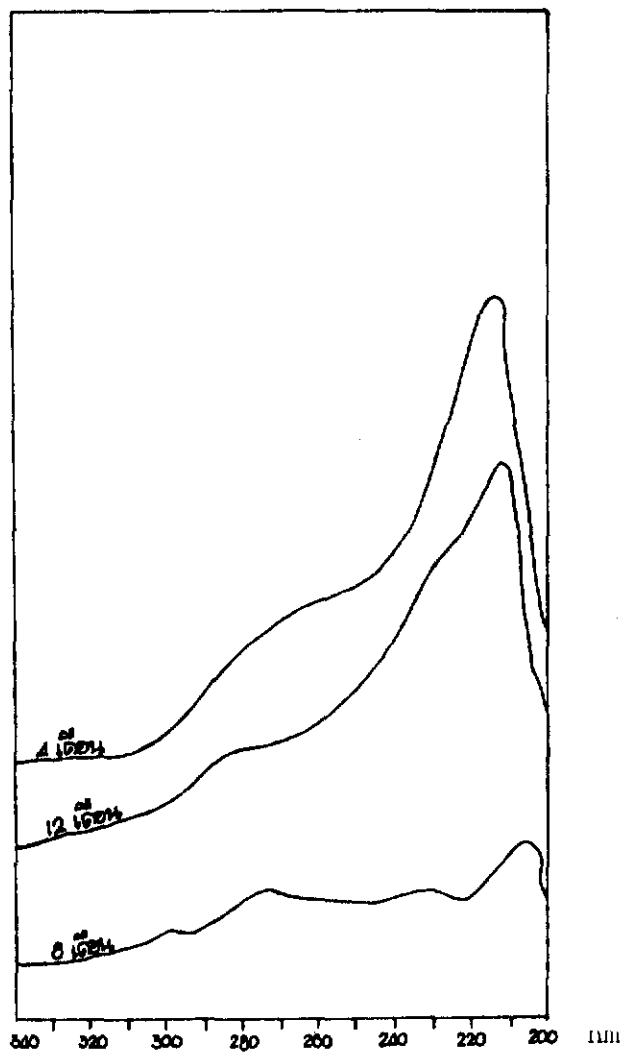


ภาพประกอบที่ 19 แสดงการดูดกลืนแสงอุลตราไวโอเล็ตของสารลัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากส่วนต้นข่าแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน



ภาพประกอบที่ 20 แสดงการ ดูดกลืนแสงอุลตราไวโอเล็ตของสาร สังกัดแอลกอฮอล์

70 เปอร์เซนต์ จากใบชาแคงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน และ 12 เดือน



ภาพประกอบที่ 21 แสดงการดูดกลืนแสงอุลตราไวโอเล็ตของสารสกัดแอลกอฮอล์
70 เปอร์เซ็นต์ จากส่วนดอกของต้นข้าวแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 8 เดือน และ
12 เดือน

ผลผลิตจากสำรสกัดต่าง ๆ ของชำแกง

จากการศึษาวิเคราะห์ค่าน้ำหนักแห้งของสำรสกัดเอกเซน แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ และเบนซิน จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นชำแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน แสดงในตารางที่ 33

ตารางที่ 33 แสดงค่าผลผลิตจากสำรสกัดเอกเซน แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ และเบนซิน จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นชำแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน (กรัมร้อยละโดยน้ำหนักแห้ง)

ส่วนต่าง ๆ ของชำแกงที่มี อายุปลูกต่าง ๆ	สำรสกัดเอกเซน	สำรสกัด แอลกอฮอล์ 70%	สำรสกัดเบนซิน
<u>เหง้าชำแกง</u>			
อายุปลูก 4 เดือน	0.4081	5.3152	14.4550
" 6 "	0.2114	26.3255	1.1110
" 8 "	0.2017	2.7116	7.2787
" 10 "	0.3609	2.3971	2.4817
" 12 "	0.1632	10.9876	3.5337
<u>ลำต้นชำแกง</u>			
อายุปลูก 4 เดือน	0.3661	2.3384	23.6300
" 6 "	0.3600	14.2656	1.2260
" 8 "	0.0484	2.1857	8.8803
" 10 "	0.3954	2.0881	4.6082
" 12 "	0.3451	3.8774	6.2900

ตารางที่ 33 แสดงค่าผลผลิตจากลำรลัดเฮกเซน แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ และเบนซิน จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นข่าแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน (กรัมร้อยละโดยน้ำหนักแห้ง)

ส่วนต่าง ๆ ของข่าแกง ที่มีอายุปลูกต่าง ๆ	ลำรลัดเฮกเซน	ลำรลัด แอลกอฮอล์ 70%	ลำรลัดเบนซิน
<u>ใบข่าแกง</u>			
อายุปลูก 4 เดือน	1.1578	1.3730	56.2192
" 6 "	0.4050	10.2574	6.0176
" 8 "	0.3245	12.7462	10.7129
" 10 "	0.4766	2.3354	14.8148
" 12 "	0.1795	6.2124	9.6340
<u>ดอกข่าแกง</u>			
อายุปลูก 4 เดือน	4.1162	0.9120	21.9866
" 6 "	-	-	-
" 8 "	0.4067	-	-
" 10 "	-	-	-
" 12 "	0.1836	-	-

- = ไม่มีตัวอย่างทำการทดลอง

ตาราง 36 แสดงค่า MIC ของสารสกัดใบยอจากส่วนเหง้า สาคัม ใบ และดอกของต้นข่าแก่ ที่วัด
 ด้ว้การแพร่ของเชื้อ 10 ชนิด ด้วยวิธี disc agar diffusion และวิธี broth dilution

ยาที่สกัดลง	MIC ของสารสกัดต่าง ๆ ในเข้ยอด้วยวิธี disc agar diffusion (mg/disc)														
	เหง้า (เคือม)			คัม (เคือม)			ใบ (เคือม)			ดอก (เคือม)					
<i>B. subtilis</i>	25	10	10	*	15	-	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ
<i>E. coli</i>	-	-	-	*	10	-	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ
<i>S. aureus</i>	35	10	5	*	10	-	-	-	25	-	-	-	Δ	Δ	Δ
<i>Sa. typhimurium</i>	-	-	10	*	10	-	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ
<i>Sa. typhi</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ
<i>Sh. boydii</i>	25	10	5	*	15	-	-	-	25	-	-	-	Δ	Δ	Δ
<i>Sh. dysenteriae</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ
<i>P. aeruginosa</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ
<i>Sr. lutea</i>	25	10	10	*	10	-	-	-	25	-	-	-	Δ	Δ	Δ
<i>V. cholerae</i>	25	5	5	*	5	-	-	-	15	25	-	-	Δ	Δ	Δ

6 เคือม 8 เคือม 10 เคือม และ 12 เคือม ในกระ
 ube

ยาที่สกัดลง	IC ของสารสกัดต่าง ๆ ในเข้ยอด้วยวิธี broth dilution test tube (mg/ml)																
	เหง้า (เคือม)			คัม (เคือม)			ใบ (เคือม)			ดอก (เคือม)							
<i>B. subtilis</i>	*	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	
<i>E. coli</i>	-	-	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	
<i>S. aureus</i>	*	20	*	*	-	-	-	-	-	10	-	-	-	Δ	Δ	Δ	
<i>Sa. typhimurium</i>	-	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	
<i>Sa. typhi</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	
<i>Sh. boydii</i>	*	*	*	*	-	-	-	-	-	10	-	-	-	Δ	Δ	Δ	
<i>Sh. dysenteriae</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	
<i>P. aeruginosa</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	
<i>Sr. lutea</i>	*	20	*	*	-	-	-	-	-	15	-	-	-	Δ	Δ	Δ	
<i>V. cholerae</i>	*	*	*	*	-	-	-	-	-	10	-	-	*	-	Δ	Δ	Δ

ตาราง 37 แสดงค่า MIC ของสารสกัดจากส่วนที่ 1 เพื่อจากการสกัด (เมล็ด) จากส่วนที่ 2 ส่วนที่ 3 ใน 12 ชั่วโมง ในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย 10 ชนิด ด้วยวิธี disc agar diffusion และวิธี

แบคทีเรียทดลอง	MIC ของสารสกัดต่าง ๆ ในส่วนที่ 1 เพื่อจากการสกัด (เมล็ด) จากส่วนที่ 2 ส่วนที่ 3 ใน 12 ชั่วโมง agar diffusion (mg/disc)														
	พริก (เม็ด)			ถั่ว (เม็ด)			ข้าว (เม็ด)			ดอก (เม็ด)					
<i>B. subtilis</i>	20	5	3	5	5	-	-	-	-	20	-	2	Δ	Δ	Δ
<i>E. coli</i>	20	5	5	10	5	-	*	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>S. aureus</i>	20	3	5	3	5	-	*	-	-	20	-	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>Sa. typhimurium</i>	20	5	5	10	5	-	*	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>Sa. typhi</i>	20	5	5	10	10	-	*	-	-	20	-	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>Sh. boydii</i>	20	5	5	10	5	-	*	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>Sh. dysenteriae</i>	20	5	3	5	3	-	*	-	-	20	-	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>P. aeruginosa</i>	20	3	3	3	5	-	*	-	-	20	55	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>Sr. lutea</i>	25	5	5	1	3	-	*	-	-	15	30	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>V. cholerae</i>	10	3	3	1	3	-	*	-	-	15	30	Δ	Δ	Δ	Δ

38 ของส่วนที่ 3 จากส่วนที่ 1 เพื่อจากการสกัด (เมล็ด) จากส่วนที่ 2 ส่วนที่ 3 ใน 12 ชั่วโมง dilution test tube

แบคทีเรียทดลอง	MIC ของสารสกัดต่าง ๆ ในส่วนที่ 1 เพื่อจากการสกัด (เมล็ด) จากส่วนที่ 2 ส่วนที่ 3 ใน 12 ชั่วโมง dilution test tube (mg/ml)														
	พริก (เม็ด)			ถั่ว (เม็ด)			ข้าว (เม็ด)			ดอก (เม็ด)					
<i>B. subtilis</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>E. coli</i>	5	10	5	5	15	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>S. aureus</i>	5	10	5	10	20	-	-	-	-	15	-	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>Sa. typhimurium</i>	5	10	5	5	20	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>Sa. typhi</i>	5	10	10	5	20	-	-	-	-	20	-	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>Sh. boydii</i>	10	3	3	3	20	-	-	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>Sh. dysenteriae</i>	10	5	5	5	15	-	-	-	-	20	-	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>P. aeruginosa</i>	5	3	5	5	10	-	-	-	-	20	55	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>Sr. lutea</i>	10	3	5	5	20	-	-	-	-	15	25	Δ	Δ	Δ	Δ
<i>V. cholerae</i>	3	1	3	3	5	-	-	-	-	10	30	Δ	Δ	Δ	Δ

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอนะ

สรุป และอภิปรายผลการทดลอง

สรุปผลการศึกษาคณะสมบัติ และค่า MIC ของสารสกัดเห็กเช่น แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ เบนซิน และส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซิน จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นข่าแกงที่มีอายุ ปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *B. subtilis*, *E. coli*, *S. aureus*, *Sa. typhimurium*, *Sa. typhi*, *Sh. boydii*, *Sh. dysenteriae*, *P. aeruginosa*, *Sr. lutea* และ *V. cholerae* ด้วยวิธี disc agar diffusion และวิธี broth dilution test tube ดังตารางที่ 34 - 37

จากการทดสอบความไวของเชื้อชนิดต่าง ๆ กับสารสกัดเอทเธอร์ พบว่าเชื้อ *B. subtilis*, *S. aureus*, *Sr. lutea* และ *V. cholerae* มีความไวต่อสารสกัดเอทเธอร์ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง สารสกัดเอทเธอร์ที่ได้จากส่วนเหง้าให้ผลดีที่สุด คือ สารสกัดเอทเธอร์จากส่วนเหง้าของข่าแกงสามารถทำลายเชื้อดังกล่าวได้ทุกอายุปลูก และการที่สารสกัดเอทเธอร์จากส่วนอื่นของข่าแกงทำลายเชื้อดังกล่าวได้เพียงบางอายุปลูกนั้นอาจเป็นเพราะ ในส่วนต้น ใบ และดอกของต้นข่าแกงมีสารประกอบที่ผิดปกติในการยับยั้งการเจริญของเชื้ออยู่น้อย เมื่อเกิดการสลายตัวไปบ้างในระหว่างทำการสกัด หรือสกัดสารออกมาได้ไม่หมดจึงทำให้สารที่เหลืออยู่มีคุณสมบัติไม่พอที่จะยับยั้งการเจริญของเชื้อได้

เมื่อพิจารณาจากค่า MIC ของสารสกัดเอทเธอร์จากส่วนเหง้าของข่าแกงที่อายุปลูกที่ให้ผลในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย พบว่า ค่า MIC ของวิธี disc agar diffusion สูงกว่าวิธี broth dilution test tube ทั้งนี้เพราะคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อด้วยวิธี disc agar diffusion นั้นไม่ไวเท่าวิธี broth dilution test tube และสารที่มีคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อซึมผ่านลงสู่วันไตน้อย จึงทำให้ค่า MIC ของวิธี disc agar diffusion สูงกว่าวิธี broth dilution test tube (Osborn. 1943 : 227 - 237)

สารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ เมื่อนำมาทดสอบความไวกับเชื้อทั้ง 10 ชนิด พบว่า เชื้อมีความไวต่อสารสกัดนี้จากส่วนเหง้าทุกชนิด ยกเว้น *B. subtilis* ซึ่งมีความไวเฉพาะวิธี disc agar diffusion เท่านั้น ทั้งนี้อาจเป็นเพราะเชื้อ *B. subtilis* สร้างสปอร์ได้ในอาหารเหลว ดังที่ โรเบิร์ต และ บัลด์วิน (Robert and Baldwin. 1942 : 653 - 659) ได้ศึกษาพบว่า เชื้อ *B. subtilis* จะเพิ่มการสร้างสปอร์ใน bacto-peptone broth เมื่อกระตุ้นด้วย charcoal หรือ kaolin หรือ ferric hydroxide หรือ aluminium hydroxide และเนื่องจาก charcoal เป็นสารประกอบตัวหนึ่งที่ตั้งอยู่ในสารประกอบประเภทฟลาโวนอยด์ (Geissman. 1962 : 140) ซึ่งน่าจะประกอบอยู่ในข่าแกง จึงกระตุ้นการเจริญของ *B. subtilis* ทำให้เจริญต่อไปได้ยากในอาหารเหลว

เมื่อพิจารณาที่อายุปลูกต่าง ๆ ของสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์จากส่วนเหง้า พบว่าที่อายุปลูก 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ให้ผลในการยับยั้งการเจริญ

ของแบคทีเรียได้ดีกว่าที่อายุปลูก 4 เดือน ทั้งนี้อาจเป็นไปได้ว่าสารประกอบที่มีคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อได้ในช่วงที่อายุปลูกน้อย ๆ มีปริมาณน้อยเกินไป

สำหรับการทดสอบความไวกับเชื้อ *E. subtilis* บางครั้งจะพบการเจริญเป็นรูปร่างแหวน (halo phenomenon) รอบ ๆ inhibition zone (ตาราง 5) ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากสารสกัดในบริเวณนั้นถูกวันทำให้เชื้ออาจลง ทำให้มีความเข้มข้นไม่เพียงพอ ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อได้ (Abraham and others. 1941 : 177 - 189)

สารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากใบช่อกสามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อได้ตั้งแต่ที่อายุปลูก 6 เดือน สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sr. lutea*, *Sa. typhi* และ *V. cholerae* ได้ และที่อายุปลูก 12 เดือน สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อ *S. aureus*, *Sr. lutea*, *P. aeruginosa* และ *V. cholerae* ได้

สารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ จากส่วนดอกที่อายุปลูกต่าง ๆ สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรียได้ตั้งแต่ที่อายุปลูก 4 เดือน สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sr. lutea*, *Sh. boydii*, *P. aeruginosa* และ *V. cholerae* และที่อายุปลูก 8 เดือน สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อได้ 8 ชนิด ยกเว้น *Sh. dysenteriae* และ *Sa. typhimurium*

จากตาราง 35 สารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์จากส่วนเหง้าให้ผลในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรียได้ดีกว่าส่วนอื่น ๆ ซึ่งแม้บางอายุปลูกนั้นเชื้อแบคทีเรียมีความไวต่อสารสกัด แต่ต้องใช้ความเข้มข้นสูงกว่าสารสกัดจากส่วนเหง้าที่ใช้ความเข้มข้นต่ำมีค่า MIC อยู่ระหว่าง 3 - 10 mg/disc เท่านั้น

ในการทดสอบความไวของเชื้อชนิดต่าง ๆ กับสารสกัดเบนซิน ปรากฏว่ามีเชื้อ *B. subtilis*, *E. coli*, *S. aureus*, *Sr. lutea* และ *Sh. boydii* เท่านั้น ที่มีความไวต่อสารสกัดเบนซินจากส่วนเหง้าของช่อก ส่วนสารสกัดเบนซินจากส่วนอื่น ๆ ไม่มีผลต่อแบคทีเรียเลย นอกจากนี้ยังพบว่า สารสกัดเบนซินจากส่วนเหง้ามีผลต่อ *S. aureus*, *Sr. lutea* และ *Sh. boydii* แบบ bacteristatic เท่านั้น (ตาราง 7, 10 และ 11)

จากการหาค่า MIC ของสารสกัดเบนซินที่ได้จากส่วนเหง้าโดยวิธี disc agar diffusion จะเห็นจากตารางที่ 36 ว่ามีค่าสูงกว่าสารสกัดเอทเธนเล็กน้อย ส่วนค่า MIC ของวิธี broth dilution test tube ไม่ได้หาเพราะสารสกัดมีไม่เพียงพอ

สารสกัดจากส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซินจากส่วนเหง้าของต้นชำแกงทุกอายุปลูก สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรียได้เช่นเดียวกับสารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ที่ได้จากส่วนเหง้า และพบว่าสารสกัดที่เหลือจากการสกัดเบนซินที่ได้จากลำต้นอายุปลูก 6 เดือน เท่านั้น ที่สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อได้ทุกชนิด แต่ไม่ได้หาค่า MIC ไว้ เพราะสารสกัดมีไม่เพียงพอ สารสกัดจากส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซินจากส่วนใบของต้นชำแกงที่มีอายุปลูก 12 เดือนเท่านั้น ที่สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อได้เกือบทุกชนิดยกเว้น *E. coli*, *Sa. typhimurium* และ *Sh. boydii* และสารสกัดจากส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซินจากส่วนดอกของต้นชำแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sr. lutea*, *P. aeruginosa* *V. cholerae* ได้แต่ต้องใช้ความเข้มข้นสูงกว่าส่วนอื่น ๆ ส่วนสารสกัดจากส่วนที่เหลือจากการสกัดเบนซินจากส่วนดอกที่มีอายุปลูก 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ไม่มีตัวอย่างทำการทดลอง

จากผลการทดลองสารสกัดต่าง ๆ จากชำแกงกับเชื้อชนิดต่าง ๆ จะเห็นว่า สารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์จากส่วนเหง้าให้ผลดีที่สุดในการทำลายเชื้อที่นำมาทดสอบ เมื่อเปรียบเทียบกับคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อต่าง ๆ ของสารสกัดคั้นกับยาปฏิชีวนะพบว่าให้ผลใกล้เคียงกัน เพียงแต่ต้องใช้สารสกัดในปริมาณความเข้มข้นสูงกว่า เท่านั้น แต่เมื่อฝึกถึงอันตรายที่เกิดขึ้นจากการใช้ยาปฏิชีวนะกับชำแล้ว น่าจะหันมาใช้ชำแกงดีกว่า เพราะชำแกงไม่มีอันตรายเมื่อใช้ในปริมาณมาก และสะดวกในการซื้อการรักษาเพราะในชนบทที่ห่างไกลจากตัวเมือง การซื้อยาปฏิชีวนะทำได้ลำบาก เสียเวลาเดินทาง ถ้าใช้ชำแกงจะสะดวกกันทั้งนี้ เพราะมีปลูกอยู่แทบทุกครัวเรือนอยู่แล้ว อีกประการหนึ่งเป็นการประหยัดเงินตราที่จะต้องจ่ายออกนอกประเทศเพื่อซื้อยาปฏิชีวนะต่าง ๆ อีกด้วย

การศึกษาสารพฤกษเคมี เบื้องต้นในส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นข่าแกงด้วย thin-layer chromatography ตรวจไม่พบสาร phenolic acid จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นข่าแกงเลย

จากการศึกษาสารประกอบฟลาโวนอยด์จากส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกพบว่า ไม่พบสาร quercetin และ kaemferol ในส่วนเหง้า ลำต้น ใบ พบแต่ quercetin ในดอกเท่านั้น ซึ่งให้ผลแตกต่างจากรายงานของ Tunmann Paul and others. 1972 : 323 - 324) เรย์ และคนอื่น ๆ (Ray and others. 1976 : 712 - 713) และ คาร์ลเสน และคนอื่น ๆ (Karlsen and others. 1980 : 95 - 97) ซึ่งพบสารประกอบฟลาโวนอยด์ในเหง้าของข่า เล็ก แต่จากผลการทดลองครั้งนี้พบว่า มีสารประกอบฟลาโวนอยด์ตัวอื่นในส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นข่าแกง (Geissmann. 1962 : 51) ซึ่งสารฟลาโวนอยด์เหล่านี้อาจจะมีความสัมพันธ์ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรียได้ แต่ไม่สามารถแยกออกมาว่าเป็นสารประกอบฟลาโวนอยด์ชนิดใด เพราะไม่มีสารเปรียบเทียบ ซึ่งน่าจะ ได้มีการศึกษาค้นคว้าต่อไป

การศึกษาสารพฤกษเคมี เบื้องต้นในส่วนเหง้า ลำต้น ใบ และดอกของต้นข่าแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน ด้วยการวัดการดูดกลืนแสงสูงสุดของสารสกัดโดยเครื่อง spectrophotometer (UV) ดังแสดงไว้ในตารางผลการทดลองที่ 28 ไม่สามารถบอกได้ว่าในสารสกัดข่าแกงประกอบด้วยสารประกอบชนิดใด เพราะไม่ได้แยกออกมาเป็นสารบริสุทธิ์ ในการนำไปวัดการดูดกลืนแสงสูงสุด (UV)

ข้อเสนอแนะ

1. จากผลการทดลองพบว่า สารสกัดแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์จากส่วนเหง้าข่าแกง ที่มีอายุปลูกตั้งแต่ 6 - 12 เดือน ให้ผลเป็นที่น่าสนใจพอใจในการที่จะนำไปพัฒนา เป็นยาที่ใช้รักษาโรค ที่มีเชื้อราที่มาทดสอบเป็นลำดับต่อไป
2. ควรทำการวิจัยเพื่อศึกษาสารพิษทุกชนิดใน ส่วนต่าง ๆ ของข่าแกง เพื่อจะได้ทราบว่า สารพิษชนิดใดที่มีบทบาทสำคัญในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย เพื่อประโยชน์ในการผลิตยา รักษาโรคต่อไป
3. ควรทำการวิจัยทางด้านสรีรวิทยาของข่าแกง เพื่อจะได้ทราบว่าที่อายุปลูกต่าง ๆ กันนั้น มีการสร้างสารพิษทุกชนิดแตกต่างกันอย่างไร

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- บัญญัติ ลุ่ยศรีงาม ประสิทธิภาพของเครื่องเทศบางชนิดในการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์
 วิทยานิพนธ์หลักสูตรศึกษาคำสตร์ มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ภาควิชาศึกษาศาสตร์
 2520, 100 หน้า อัดสำเนา
- พรสวรรค์ ดิษยบุตร และคนอื่น ๆ การศึกษาคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของเชื้อโรค
ของสมุนไพรต่าง ๆ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
 2524, 10 หน้า
- วิจิตร โตโกเมศ เชื้อพรรณไม้แห่งประเทศไทย กรมป่าไม้แห่งประเทศไทย 2503
 หน้า 105 - 107
- เสงี่ยม พงษ์บุตร ไม้เทศเมืองไทย โรงพิมพ์เกษตรธรรม 2508, 596 หน้า
- Abraham, E.P., Chain, and others. "Further Observations on Penicillin," Lancet. P. 177 - 189, 1941.
- Ayhan and Sevil. Lloydia. 33(3): 397 - 398, 1970.
- Bhargave A.K. and C.S. Chauhan. "Antibacterial Activity of some Essential Oils " Indian J. Pharm. 6 : 150 - 151, 1968.
- Blair, J.E., E.H. Lennett, and J.P. Traunt. Manual of Clinical Microbiology " American Society for Microbiology Bethesda, 1970.
- Chopra, I.C., B.N. Khajuda, and C.L. Chopra. "Antibacterial Properties of Volatile Principles from *Alpinia galanga* and *Acorus calamus* " Antibiotic and Chemotherapy. 7 : 378 - 383, 1957.
- Osborn, E.M. "On the Occurrence of Antibacterial Substances in Green Plants " The British Journal of Experimental Pathology. 24(6): 227 - 231, 1943.
- Ray P.G. and S.K. Majumdar. "Antifungal Flavonoid from *Alpinia of Hance*" Indian J. Exp. Biol. 6 : 712 - 714, 1976.
- Robert, J.L. and I.L., Baldwin, "Spore Formation by *Bacillus subtilis* in Peptone Solutions Altered by Treatment with Activated Charcoal" Journal of Bacteriology. 54 : 393 - 398, 1942.

- Tunmann, Paul and Hans Tkotz. "Flavonoids and sterol glucosides in the Root of *Alpinia officinarum* " Z.Naturforsch. B. 3 : 323 - 324, 1972.
- Dixit, R.R. and S.L. Perti, "Indiaenous insecticide III Insecticidal Properties of some Medicinal and Aromatic Plants " Bull Reg. Res; lab Jammur, Indiau, p. 169 - 172, 1963.
- Geissman T.A. The Chemistry of Flavonoid Compounds. The Macmillan Company,1962. 666 p.
- Karlsen, Jeni and Farams, Reker. "Flavonoids of *Phizoma galanga* (*Alpinia officinarum*)" Farm. Aikak. p. 95 - 97, 1980.
- Lily M. Perry. Medicinal Plants of East and Southeast Asia. The MIT Press., 1980.
- Mitsui and others. "Constituents from Seeds of *Alpinia galanga* Willd and their anti - ulcer activity " Chem Pharm Bull. 10 : 2377 - 2378, 1976.
- Ogiso, Akira and. Shisaku Kobayashi. "Antiulcer Agents from *Alpinia* seeds", Japan Kokai. 74(36) : 817, April, 1974.

คุณสมบัติของข้าวแกงที่มีอายุปลูกต่าง ๆ กันในการ
ยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียบางชนิด

บทคัดย่อ
ของ
ประพนธ์ สิริธรรมโย

เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต
กุมภาพันธ์ 2526

ได้ทำการศึกษาคุณสมบัติของขำแกงที่มีอายุปลูก 4 เดือน 6 เดือน 8 เดือน 10 เดือน และ 12 เดือน จากไว้ในเขตตลิ่งชันในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียต่าง ๆ คือ *Bacillus subtilis*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhimurium*, *Salmonella typhi*, *Shigella boydii*, *Shigella dysenteriae*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Sarcina lutea* และ *Vibrio cholerae* โดยวิธี disc agar diffusion และวิธี broth dilution test tube พบว่า สารสกัดด้วยตัวทำละลาย แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ โดยเฉพาะส่วนเหง้าสามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อที่ทดสอบได้ดี และช่วงอายุปลูกที่ให้ผลดีคือ ช่วง 6 - 12 เดือน โดยมีค่าความเข้มข้นต่ำสุดในการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย (MIC) ในช่วง 3 - 10 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร และส่วนสกัดด้วยแอลกอฮอล์ ได้นำมาศึกษาสารพฤกษเคมีเบื้องต้น โดยวิธี thin - layer chromatography พบสาร flavonoid quercetin ซึ่งยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Sarcina lutea* ได้ชนิดเดียวเท่านั้น และพบสาร unknown อื่น ๆ อีก ส่วนการวัดค่าดูดกลืนแสงโดย spectrophotometer (UV) ของส่วนสกัดนี้ดูดกลืนแสงสูงสุดที่ 215, 214, 214 - 216 และ 214 nm. ของเหง้าขำแกง ที่มีอายุปลูก 6, 8, 10 และ 12 เดือน ตามลำดับ ปริมาณสารสกัดของส่วนสกัดด้วยแอลกอฮอล์ นี้อยู่ระหว่างร้อยละ 1 - 5 โดยน้ำหนักแห้ง

ANTIBACTERIAL PROPERTIES OF *Languas*
galanga (L) STUNTZ HARVESTED AT
DIFFERENT GROWING AGES

AN ABSTRACT

BY

PRANOM LEETHUMCHAYO

Presented in partial fulfillment of the requirements

for the Master of Education degree

at Srinakharinwirot University

February 1983

Investigation on antibacterial properties by the basis of disc agar diffusion and broth dilution test tube methods has revealed that extracts of different ages of *Languas galanga* rhizome posses antibacterial action, MIC 3 - 10 mg/ml., in vitro, against *Bacillus subtilis*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhimurium*, *Salmonella typhi*, *Shigella boydii*, *Shigella dysenteriae*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Sarcina lutea* and *Vibrio cholerae*. The extracts obtained from plants harvested at ages 6 - 12 months show satisfactory result. By thin-layer chromatography four compounds has been seperated and one was confirmed to be a flavonoid quercetin which inhibits *Sarcina lutea* only. The spectrophotometer (UV) indicated maximum absorption of the 70% alcohol extract at ages 6, 8, 10 and 12 month are 214, 214, 216 and 288, 214 nm respectively. The percentage yield of the 70% alcohol extract of rhizome was obtained at 1 - 5.