

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ในการศึกษาปริมาณ Oxalic acid ในพืชชนิดต่างๆที่เก็บเกี่ยวในฤดูฝน และฤดูหนาว ได้แก่ กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก กระถิน ชีเหล็ก คื่นห่าน ชะพลู บร็อคโคลี่ ผักโขม ผักโขมบ้าน ผักชีไทย ปวยเล้ง สะเดา แมงลัก โหระพา ทำการวิเคราะห์หาปริมาณ Oxalic acid ในพืชสดและพืชแห้ง ด้วยวิธี Kurmie's method พบว่าพืชที่มีปริมาณ Oxalic acid ในระดับที่มีความเสี่ยงประมาณ 22 g สำหรับคนที่มีน้ำหนักตัว 60 kg หรือประมาณ 378 mg / น้ำหนักตัว 1 kg / วัน คือ สะเดา แมงลัก ผักโขมบ้าน ผักชีไทย บร็อคโคลี่ โหระพา และผักโขม ซึ่งพบทั้งในฤดูฝนมีปริมาณ 1,000, 750, 733, 600, 600, 450 และ 383 mg / 1kg และในฤดูหนาวมีปริมาณ 1,200, 750, 750, 466.66, 407, 400 และ 450 mg / 1kg ส่วนกะหล่ำดอก และชะพลู จะพบในฤดูฝนเท่านั้นซึ่งมีปริมาณ 400 และ 480 mg / 1kg และพบว่ากะหล่ำปลี กระถิน ชีเหล็ก คื่นห่าน และปวยเล้ง ทั้งในฤดูฝน และฤดูหนาวมีปริมาณ Oxalic acid ที่ไม่อยู่ในระดับความเสี่ยงประมาณ 22 g สำหรับคนที่มีน้ำหนักตัว 60 kg หรือประมาณ 378 mg / น้ำหนักตัว 1 kg / วัน จากผลการวิจัยดังกล่าวสามารถจะนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการเป็นข้อมูลเบื้องต้นของกระทรวงสาธารณสุข ที่จะใช้ในการแนะนำผู้บริโภคในการบริโภคพืชชนิดต่าง ๆ ที่เก็บเกี่ยวในฤดูกาลต่าง ๆ กันของผู้ประกอบการ

ABSTRACT

223553

Oxalic acid content of several vegetables in rainy and winter season was studied. cabbage, cauliflower, sponge tree, cassod tree, Chinese kale, widbetal leafbush, broccoli, amaranthaceae, amaranthus, fennel, spinach, neem tree, heiry basil and sweet basil were analyzed for oxalic acid content by Kurmie's method in both fresh and dried forms. Result showed that the oxalic acid contents at the risk level of 22 g for 60 kg person or 378 mg / kg person / day were neem tree, heiry basil, amaranthus, fennel, broccoli, sweet basil and amaranthaceae. These vegetables contained 1,000, 750, 733, 600, 600, 450 and 383 mg / kg fresh weight in rainy season, respectively. For winter season, they had 1,200, 750, 750, 467, 400 and 450 mg / kg fresh weight. The high quantity of oxalic acid result found in cauliflower and widbetal leafbush at 400 and 480 mg / kg fresh weight only in the rainy season. In both seasons, cabbage, sponge tree, cassod tree, Chinese kale and spinach yielded oxalic acid content under the risky limit. This result from my investigations should stimulated the Ministry of Public Health to be interested to consumer for consume the plants in the stage of harvest.