ฟลาโวนอยด์ 10 ชนิด ที่แยกได้จากเหง้ากระชายดำ (KD) เมื่อทำการทดสอบถทธิ์ยับยั้ง เอนไซม์บิวทิริลโคลีนเอสเตอเรส ด้วยวิธี microplate assay พบว่า สาร 7 (5,7-dimethoxyflavone) มีฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์บิวทิริลโคลืนเอสเตอเรสค่อนข้างสูง เท่ากับ 84.6% ส่วนสาร **6** (5,7,4'-trimethoxy-flavone) มีฤทธิ์ยับยั้งเพียง 46.2% นอกจากนี้ยังได้สังเคราะห์สารอนุพันธุ์ ของฟลาโวน 6 ชนิด(1-6s)คือ 3'-nitroflavone (1s), 4'-nitroflavone (2s), 3'-aminoflavone (3s), 4'-aminoflavone (4s), 3'-acetamidoflavone (5s) และ 4'-acetamidoflavone (6s) สำหรับการทดสอบฤทธิ์ในการยับยั้งเอนไซม์อะเซทิลโคลีนเอสเตอเรสของสารสั่งเคราะห์เหล่านี้ พบว่า ปริมาณการยับยั้งเอนไซม์อะเซทิลโคลื่นเอสเตอเรส ที่ความเข้มข้น 0.1 mg/ml ของสาร 1s จะให้เปอร์เซนด์การยับยั้งเอนไซม์อะเซทิลโคลีนเอสเตอเรสสูงสุด เท่ากับ 72.58 % ส่วนฤทธิ์ ยับยั้งเอนไซม์บิวทิริลโคลีนเอสเตอเรส พบว่าสาร 5s จะให้เปอร์เซนต์การยับยั้งเอนไซม์บิวทิริล โคลีนเอสเตอเรสสูงสุด เท่ากับ 69.45% ในการแปรรูปกระชายดำผง นำกระชายดำแห้งมาบดให้ เป็นผงแล้วสกัดด้วยสารละลายเมทานอลในน้ำ 0% 1% 5% และ 50% จากนั้นระเหยเอาเมทานอ ลออกภายใต้สุญญากาศ ทำให้เป็นผงโดยวิธีการทำแห้งแบบแช่แข็ง (freeze-dry) แล้ววิเคราะห์ ด้วยวิธีแก๊สโครมาโทกราฟี พบว่าในสิ่งสกัดที่ได้พบเฉพาะสาร7เท่านั้นโดยได้ปริมาณเท่ากับ0 69.3 98.4 และ 245.3มิลลิกรัมต่อกรัมตัวอย่างตามลำดับ อย่างไรก็ตามแม้ว่าการสกัดด้วยเมทา นอลในน้ำ50% จะให้ปริมาณสาร 7 มากกว่าแต่จะดูดความชื้นเมื่อวางทิ้งไว้

237368

Ten (1–10) of isolated flavonoids from the rhizomes extract of *Kaempferia* parviflora (Krachaidum; KD) were examined for butyrylcholinesterase inhibition activity using microplate assay. Compounds 7 (5,7-dimethoxyflavone) and 6 (5,7,4'-trimethoxyflavone) showed 84.60 and 46.2% inhibition at dose level of 0.1 mg/mL, respectively. Furthermore, 3'-nitroflavone (1s), 4'-nitroflavone (2s), 3'-aminoflavone (3s), 4'-aminoflavone (4s), 3'-acetamidoflavone (5s) and 4'-acetamidoflavone (6s) were synthesized. Compound 1s showed the highest acetylcholinesterase inhibition 72.58%, while compound 5s showed the highest butyrylcholinesterase inhibition 69.45% at dose level of 0.1 mg/mL.

For KD freeze-dried powder, the air-dried rhizomes of KD were powdered and extracted with 0%,1%, 5% and 50% of MeOH in water and removed the MeOH under vacuuo . These extracts were then converted into powder form by freeze drying.

The GC method was validated to quantification of flavonoids (6 and 7) in KD freeze-dried powder. Only flavonoid 7 was found in these extracts. The yields were 0, 69.3, 98.4 and 245.3 mg/g, respectively. In addition, the freeze-dried powder from 50% MeOH in water extract was hygroscopic.