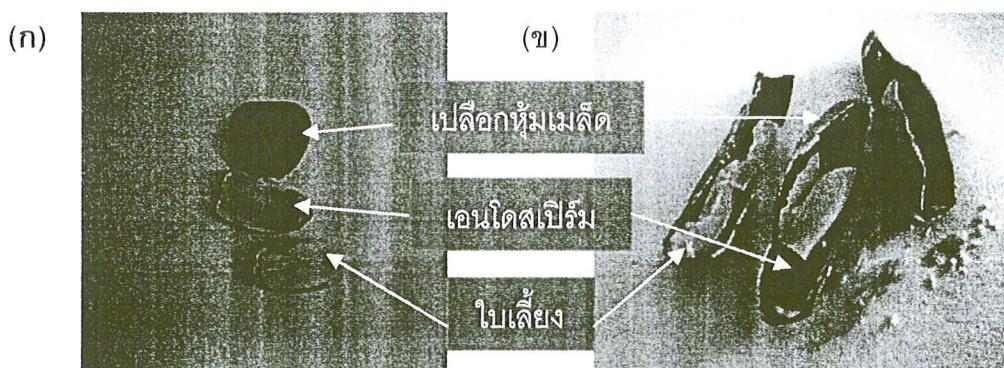


บทที่ 4  
ผลการทดลอง และอภิปรายผลการทดลอง



#### 4.1 การเตรียมกัมดิบและการสักดักกัม

ผงกัมดิบจากเมล็ดพืชตัวอย่างได้แก่ เมล็ดมะขาม ราชพฤกษ์ หางนกยูงฟรัง และหางนกยูงไทย สามารถเตรียมได้ตามขั้นตอนที่ได้กล่าวไว้ในบทที่ 3 โดยกัมที่ได้จากเมล็ดพืชคือส่วนที่เรียกว่าเอ็นโดสเปร์มซึ่งอยู่ติดกับเปลือกหุ้มเมล็ด (ดังแสดงในรูปที่ 4.1) ซึ่งการนำส่วนที่เป็นเอ็นโดสเปร์มออกจากเปลือกหุ้มเมล็ดนั้นทำได้ค่อนข้างยาก โดยเฉพาะกับเมล็ดราชพฤกษ์ หางนกยูงไทย และหางนกยูงฟรัง ทำให้ปริมาณการสูญเสียกัมดิบของเมล็ดพืชตัวอย่างดังกล่าวมีปริมาณสูงกว่าเมล็ดมะขาม จากการเตรียมกัมดิบจากเมล็ดพืชตัวอย่าง พบร่วมกับ ปริมาณผงกัมดิบที่ได้จากเมล็ดมะขาม ราชพฤกษ์ หางนกยูงฟรัง และหางนกยูงไทย ประมาณร้อยละ 64, 54, 27 และ 34 ตามลำดับ (แสดงในตารางที่ 4.1) นอกจากนี้ความหนืดของเปลือกหุ้มเมล็ดก็มีผลต่อปริมาณการสูญเสียเนื้อในเมล็ด เช่นกัน กล่าวคือเมล็ดมะขามมีเปลือกหุ้มเมล็ดที่เบาะและบางกว่าเมล็ดหางนกยูงฟรัง จึงสามารถจะเทะเปลือกได้ง่ายกว่า การสูญเสียเนื้อในเมล็ดจึงน้อยกว่า ทำให้ปริมาณของกัมดิบที่ได้จากเมล็ดมะขามมีมากกว่าที่ได้จากเมล็ดพืชชนิดอื่น



รูปที่ 4.1 ลักษณะภายในเมล็ดของเมล็ดหางนกยูงไทย (ก) และเมล็ดหางนกยูงฟรัง (ข)

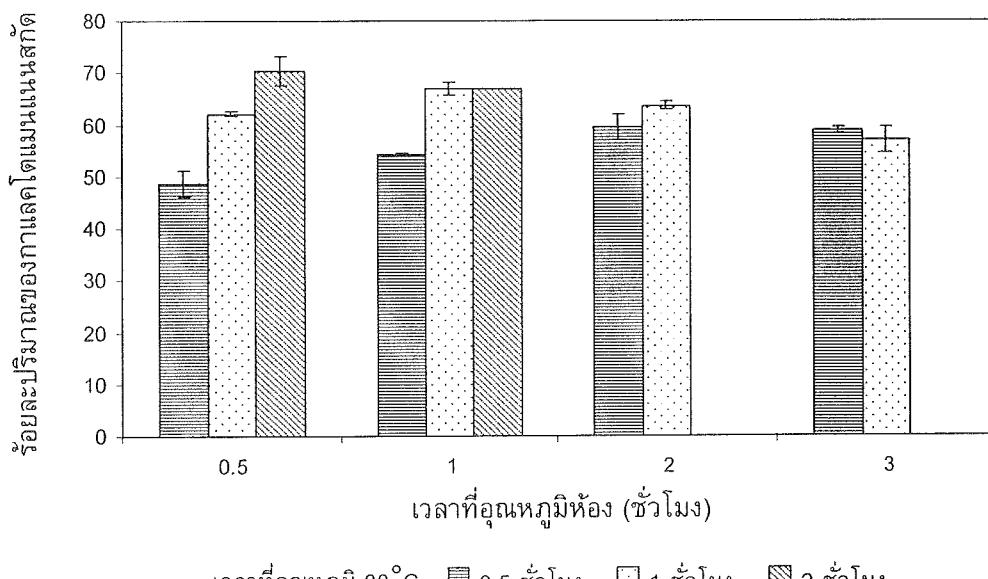
ตารางที่ 4.1 ปริมาณกัมดิบที่ได้จากเมล็ดพืชตัวอย่างชนิดต่างๆ

เมล็ดพืชตัวอย่าง	ปริมาณกัมดิบที่ได้ (ร้อยละ)
มะขาม ( <i>Tamarind indica</i> L.)	63.66 ± 1.26
ราชพฤกษ์ ( <i>Cassia fistula</i> )	53.67 ± 2.80
หางนกยูงฟรัง ( <i>Delonix regia</i> )	27.05 ± 0.65
หางนกยูงไทย ( <i>Caesalpinia purcherrima</i> )	33.51 ± 0.64

สำหรับการสกัดผงกัมจากเมล็ดพีชตัวอย่างให้บริสุทธิ์ขึ้นนั้นมีอยู่หลายวิธี ดังที่ได้กล่าวไว้ในบทที่ 2 ขึ้นอยู่กับชนิดของเมล็ดพีช และความเหมาะสมด้านอื่นประกอบ (Andrade et al., 1999; Chaubey and Kapoor, 2001; Vendruscolo et al., 2005; Sittikijyothin et al., 2005) สำหรับโครงการวิจัยนี้ได้เลือกใช้วิธีการตقطะกอนด้วยสารละลายไอโซโพร์พิวแอลกอฮอล์ เนื่องจากมีขั้นตอนง่าย ไม่ยุ่งยาก อีกทั้งสารละลายต่างๆ ที่ใช้เป็นอันตรายต่อผู้ทำการทดลองน้อยที่สุด สำหรับการสกัดผงกัมให้บริสุทธิ์นั้น จะทำการศึกษาหาความสัมพันธ์ระหว่างระยะเวลาการสกัดผงกัมที่อุณหภูมิห้อง และที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส กับร้อยละน้ำหนักของกัมสกัดที่ได้ และจากการทดลองสามารถแสดงเป็นหัวข้อตามชนิดของเมล็ดพีชได้ดังนี้

#### เมล็ดมะขาม

ความเข้มข้นของสารละลายกัมดิบที่ใช้ คือ 5% (w/w) ระยะเวลาในการสกัดที่อุณหภูมิห้อง แบ่งค่าที่ 0.5, 1, 2 และ 3 ชั่วโมง โดยระยะเวลาในการสกัดที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียสแบ่งค่าที่ 0.5, 1 และ 2 ชั่วโมง และจากการทดลองพบว่า ระยะเวลาในการสกัดที่อุณหภูมิห้อง 0.5 ชั่วโมง และช่วงระยะเวลาในการสกัดที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียสที่ 2 ชั่วโมง ให้ค่าปริมาณกัมสูงที่สุด คือ ประมาณร้อยละ 72 ดังที่แสดงในรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 ปริมาณกัมสกัดจากเมล็ดมะขามที่ระยะเวลาการกระบวนการต่างกันทั้งที่อุณหภูมิห้อง และที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส

### เมล็ดราชพฤกษ์ หางนกยูงไทย และหางนกยูงฟรั่ง

สำหรับการสกัดกัมจากเมล็ดราชพฤกษ์ หางนกยูงไทย และหางนกยูงฟรั่ง ได้ทำการทดลองในสภาวะการละลายเดียวกัน คือ ระยะเวลาในการสกัดที่อุณหภูมิห้อง จะแบ่งค่าที่ 0.5, 1 และ 3 แล้ว 3.5 ชั่วโมง และที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 2 ชั่วโมง (เป็นข้อมูลที่ได้จากการทดลองก่อนหน้านี้ ซึ่งไม่ได้แสดงผลในรายงานฉบับนี้) จากผลการทดลองในตารางที่ 4.2 พบว่า กัมสกัดที่ได้จากเมล็ดหางนกยูงไทย และหางนกยูงฟรั่งนั้น ปริมาณกัมสกัดจะเพิ่มขึ้นเมื่อช่วงระยะเวลาการละลายมากขึ้น ในขณะที่กัมสกัดที่ได้จากเมล็ดราชพฤกษ์ที่สภาวะ 0.5 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิห้องนั้นให้ปริมาณมากที่สุด ทั้งนี้เนื่องจากสารละลายกัมที่ได้จากเมล็ดราชพฤกษ์นั้นมีความหนืดสูงกว่าสารละลายกัมอีกสองชนิด จึงเกิดการสูญเสียของสารละลายกัมบางส่วนในระหว่างขั้นตอนการกรอง

ตารางที่ 4.2 ปริมาณกัมสกัดจากเมล็ดราชพฤกษ์ หางนกยูงไทย และหางนกยูงฟรั่ง เมื่อใช้ระยะเวลาในการสกัดที่อุณหภูมิห้องต่างกัน (และที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 2 ชั่วโมง)

ระยะเวลาในการสกัดที่ อุณหภูมิห้อง (ชั่วโมง)	ปริมาณเฉลี่ยของกัมสกัดที่ได้ (ร้อยละ)		
	ราชพฤกษ์	หางนกยูงไทย	หางนกยูงฟรั่ง
0.5	69.11±1.04	62.36±2.49	79.29±1.88
1.0	68.64±3.14	69.47±1.18	74.79±1.88
3.0	66.50±2.62	74.92±0.39	81.92±1.56

ข้อมูลหง�数ที่ได้จากการทดลอง ทำซ้ำอย่างน้อย 3 ครั้ง

### 4.2 องค์ประกอบทางเคมี

จากการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบทางเคมีของกัมดิบและกัมสกัดของเมล็ดพืชตัวอย่างนั้น แสดงไว้ในตารางที่ 4.3 พบว่า เอ็นโดสเปริมของเมล็ดพืชตัวอย่างนี้ประกอบไปด้วยปริมาณสารโพลีแซคคาไรด์ค่อนข้างสูงคือมากกว่าประมาณร้อยละ 75 สำหรับกัมจากเมล็ดมะขาม และมากกว่าประมาณร้อยละ 92 สำหรับกัมจากเมล็ดราชพฤกษ์ หางนกยูงไทยและหางนกยูงฟรั่ง นอกจากนั้นพบว่ากรรรมวิธีที่นำมาใช้ในการสกัดกัมจะสามารถกำจัดปริมาณเต้า ไขมัน และโปรตีนออกได้ ทำให้กัมสกัดที่ได้มีความบริสุทธิ์เพิ่มมากขึ้น โดยดูได้จากปริมาณสารโพลีแซคคาไรด์ที่เพิ่มขึ้น ซึ่งมีความสอดคล้องกับงานวิจัยก่อนหน้านี้ที่ทำการสกัดกัมจากเมล็ดพืชชนิดต่างๆ (Sittikijyothin et al., 2005; Youssef et al., 2009)

ตารางที่ 4.3 องค์ประกอบทางเคมีของผงก้มจากเมล็ดพืชตัวอย่าง

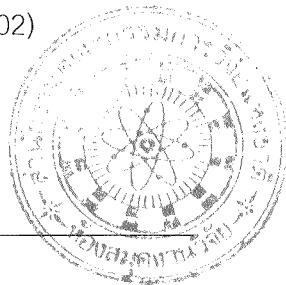
องค์ประกอบทางเคมี	มะขาม		ราชพฤกษ์		หางนกยูงไทย		หางนกยูงผรั้ง	
	กัมดิบ	กัมสกัด	กัมดิบ	กัมสกัด	กัมดิบ	กัมสกัด	กัมดิบ	กัมสกัด
ความชื้น (ร้อยละ)	8.67	9.34	12.29	13.49	10.9	12.86	11.17	12.99
เต้า (ร้อยละ)	0.11	0.08	0.08	0.05	0.06	0.05	0.11	0.10
โปรตีน ( $N \times 5.7$ )	17.87	13.78	6.72	5.89	4.62	1.52	2.86	1.62
ไขมัน (ร้อยละ)	6.51	3.41	0.79	0.26	1.45	0.18	0.90	0.17
*โพลีแซคคาไรด์ (ร้อยละ)	75.51	82.73	92.44	93.77	93.87	98.25	96.13	98.11
น้ำตาลกลูโคส	2.54	2.80	-	-	-	-	-	-
น้ำตาลไซโตรส	1.39	1.54	-	-	-	-	-	-
น้ำตาลmanninos	-	-	3.67	2.99	3.46	2.92	6.12	4.72
น้ำตาลกาแลคโตส	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00

\*ค่าร้อยละโพลีแซคคาไรด์ได้จากการคำนวณความแตกต่างขององค์ประกอบทางเคมี

จากทฤษฎีที่ได้กล่าวไว้แล้วในบทที่ 2 เกี่ยวกับโครงสร้างทางเคมีของกัม คือ กัมที่ได้จากเมล็ดพืชจะประกอบไปด้วยน้ำตาลโมเลกุลชนิดต่างๆ ในสัดส่วนที่แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับชนิดของเมล็ดพืช (Srivastava and Kapoor, 2005) จากการวิเคราะห์ชนิดของน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวของกัมที่ได้จากเมล็ดพืช ตัวอย่าง พบร้า กัมที่ได้จากเมล็ดมะขาม จะประกอบไปด้วยน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว 3 ชนิด คือน้ำตาลกลูโคส เป็นสายหลัก น้ำตาลไซโตรส และน้ำตาลกาแลคโตสเป็นสายกิ่ง โดยเรียกมันชนิดนี้ว่า “ไซโลกูลาเคน” ดังที่กล่าวไว้ในบทที่ 2 มีสัดส่วนเท่ากับ 2.54 : 1.39 : 1 (น้ำตาลกลูโคสต่อน้ำตาลไซโตรสต่อน้ำตาลกาแลคโตส) สำหรับกัมดิบจากเมล็ดมะขาม และสัดส่วนของน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวจะเปลี่ยนไปคือ 2.80 : 1.54 : 1 (น้ำตาลกลูโคสต่อน้ำตาลไซโตรสต่อน้ำตาลกาแลคโตส) เมื่อผ่านกระบวนการวิธีการสกัด ซึ่งพบได้ในงานทดลอง ก่อนหน้านี้เช่นกัน (Andrade et al., 1999; Bouzouita et al., 2007) ในขณะที่กัมที่ได้จากเมล็ดราชพฤกษ์ หางนกยูงไทย และหางนกยูงผรั้ง จะประกอบไปด้วยน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวเพียงสองชนิด คือ น้ำตาลmanninos เป็นสายหลัก และน้ำตาลกาแลคโตสเป็นสายกิ่ง โดยเรียกมันชนิดนี้ว่า “กาแลคโตmanninos” โดยมีค่าสัดส่วนน้ำตาลmanninosต่อน้ำตาลกาแลคโตส (M/G) แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับชนิดของเมล็ดพืช (Srivastava and Kapoor, 2005) ดังแสดงในตารางที่ 4.3 ซึ่งสัดส่วนน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวดังกล่าว มีความสอดคล้องกันกับงานวิจัยก่อนหน้าของผู้วิจัยท่านอื่น ดังแสดงในตารางที่ 4.4 เป็นค่าสัดส่วน M/G ของกัมจากเมล็ดราชพฤกษ์ หางนกยูงไทย และหางนกยูงผรั้งที่ได้จากการวิจัยต่างๆ

#### ตารางที่ 4.4 สัดส่วน M/G ของกัมจากเมล็ดพืชที่ได้จากการวิจัยอื่นๆ

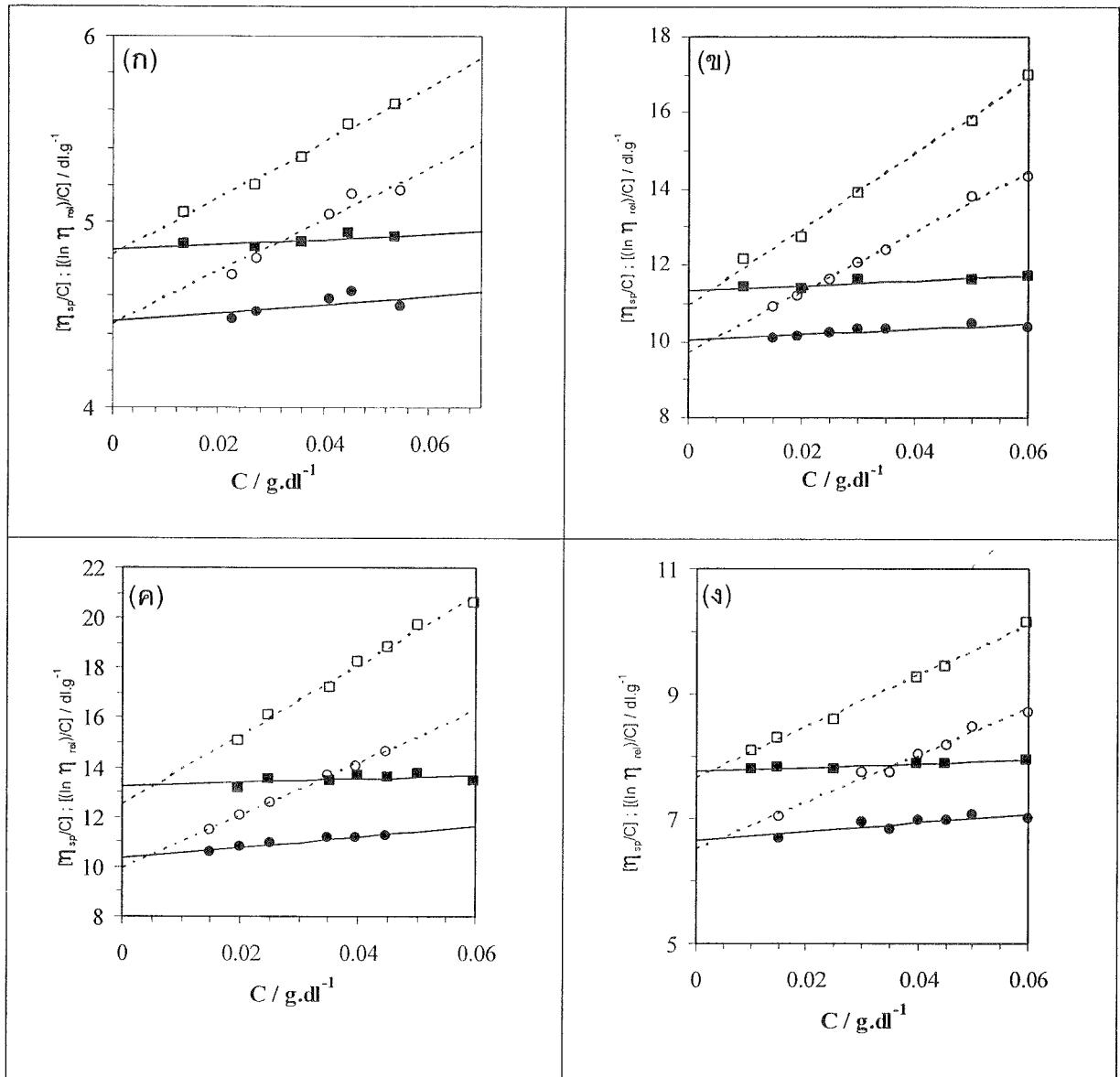
เมล็ดพืช	สัดส่วน M/G	จากการวิจัย
ราชพฤกษ์	3.00	Sharma et al. (2008)
	3.00	Srivastava and Kapoor, 2005
หางนกยูงไทย	3.00	Morris (1990)
	2.80	Azero and Andrade (2002)
หางนกยูงฝรั่ง	2.70	Sharma et al. (2008)
	4.30	Anderson (1949)
	4.28	Sharma et al. (2008)



#### 4.3 ค่าความหนืดแบบอินทริกซิก และค่าโมเลกุลเฉลี่ย

การหาค่าความหนืดแบบอินทริกซิก (Intrinsic Viscosity) ของสารละลายกัมจากเมล็ดพืช ตัวอย่าง สามารถทำได้โดยใช้เครื่องวัดความหนืดแบบ Oswald Viscometer ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส (สำหรับขั้นตอนได้ก่อตัวไว้ในหัวข้อ 3.3) นำผลการทดลองที่ได้มาประมาณหาค่าความหนืดแบบอินทริกซิกโดยใช้สมการของ Huggins' (1942) (สมการที่ 3.6) และ Kraemer (1938) (สมการที่ 3.7) ดังแสดงในรูปที่ 4.3 และค่าความหนืดที่ได้จากการประมาณแสดงไว้ในตารางที่ 4.5 ค่าความหนืดแบบอินทริกซิกที่ได้จากการประมาณจากทั้งสองสมการข้างต้นนี้มีความใกล้เคียงกัน โดยค่าความหนืดของสารละลายกัมจะมีความสัมพันธ์กับโครงสร้างทางเคมีของกัมแต่ละชนิด พบว่า เมื่อสัดส่วนน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวเปลี่ยนไปทำให้ค่าความหนืดเปลี่ยนไปด้วย โดยค่าความหนืดแบบอินทริกซิกของกัมสักดีจะมีค่าที่มากกว่าซึ่งเป็นไปตามการคาดหมาย เนื่องจากว่ากัมสักดันนี้มีปริมาณสารโพลีแซคคาไรด์ที่มากกว่าซึ่งสารโพลีแซคคาไรด์ดังกล่าวมีคุณสมบัติในการละลายน้ำ และให้ความหนืดเมื่อละลายน้ำนั่นเอง จึงทำให้ค่าความหนืดของกัมสักดูงกว่าของกัมติบ

ในขณะที่ค่าสัมประสิทธิ์ของ Huggins',  $[k'_{H}]$  เป็นค่าคงที่ที่บอกถึงความสามารถของตัวทำละลายที่ใช้ในการทดสอบหาค่าความหนืดอินทริกซิกว่ามีประสิทธิภาพในการเป็นตัวทำละลายได้หรือไม่ สำหรับ  $k'_{H}$  ของการเป็นตัวทำละลายที่ดีนั้น ควรมีค่าอยู่ระหว่าง 0.3 ถึง 0.8 (Azero and Andrade, 2002) ซึ่งจะเห็นได้ว่าจากการทดลองนั้นตัวทำละลาย (น้ำกลั่น) ที่ใช้ในการทดสอบหาปริมาณความหนืดคือน้ำกลั่น ผลการคำนวณที่ได้นั้นอยู่ในช่วงระหว่าง 0.65 ถึง 1.07 ซึ่งค่าที่สูงนั้นอาจเกิดจากการทดลองของกัมที่ละลายในสารละลายขณะที่ทำการทดลอง แต่กระบวนการนั้นตัวทำละลายที่ใช้ในการทดลองนี้ก็มีคุณสมบัติในการที่จะใช้เป็นตัวทำละลายเพื่อใช้ในการทดสอบได้ดี



รูปที่ 4.3 การประมาณค่าความหนืดแบบอนทริกซิคของกัมจากเมล็ดพืชตัวอย่าง ได้แก่ เมล็ดมะขาม (ก) เมล็ดราชพฤกษ์ (ข) เมล็ดหางนกยูงไทย (ค) และเมล็ดหางนกยูงฟรั่ง (ง) โดยสมการของ Huggins' (เส้นปะ) และ Kraemer's (เส้นทึบ) เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส (กัมดิบ: ○ และกัมสกัด: □)

นอกจากนี้ยังพบว่าความหนืดของสารละลายกัมมีความสัมพันธ์กับสัดส่วนน้ำตาลโมเลกุลเดียวโดยเห็นได้อย่างชัดเจนเมื่อทำการเปรียบเทียบกับสัดส่วน M/G สำหรับกัมที่ได้จากเมล็ดราชพฤกษ์ หางนกยูงไทย และหางนกยูงฟรั่ง กล่าวคือ ถ้าค่าสัดส่วน M/G น้อย สารละลายนั้นจะมีความหนืดมากเนื่องจากน้ำตาลกาแลคโตสที่เป็นกิ่งจำานวนมากจะเพิ่มการละลายน้ำ ทำให้เกิดการพองตัวกับน้ำสารละลายที่ได้จะมีความหนืดสูง (Sittikijyothin et al., 2005; Cerqueira et al., 2009)

ตารางที่ 4.5 ค่าความหนืดแบบอินทริกซิคของสารละลายกัมดิบ และกัมสกัดจากเมล็ดตัวอย่าง ที่ อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส

องค์ประกอบของเคมี	มะขาม		ราชพฤกษ์		หางนกยูงไทย		หางนกยูงฟรีจัง	
	กัมดิบ	กัมสกัด	กัมดิบ	กัมสกัด	กัมดิบ	กัมสกัด	กัมดิบ	กัมสกัด
<sup>1</sup> $[\eta]$ <sub>H</sub> (เดซิลิตรต่อกิโลกรัม)	4.45	4.82	9.67	10.97	9.91	12.46	6.51	7.65
<sup>2</sup> $[\eta]$ <sub>K</sub> (เดซิลิตรต่อกิโลกรัม)	4.47	4.85	10.02	11.35	10.32	13.27	6.64	7.76
<sup>3</sup> $K'$ <sub>H</sub>	0.70	0.65	0.85	0.82	1.07	0.90	0.88	0.70
<sup>4</sup> $\bar{M}_v \times 10^{-6}$ (Da)	0.83	0.96	1.41	1.68	1.46	1.92	0.86	1.06

<sup>1</sup> ค่าความหนืดอินทริกซิคจากสมการ Huggins'

<sup>2</sup> ค่าความหนืดอินทริกซิคจากสมการ Kraemer's

<sup>3</sup> ค่าสมประสิทธิ์ของ Huggins

<sup>4</sup> ค่ามวลโมเลกุลเฉลี่ย

เนื่องจากความหนืดของสารละลายกัมขึ้นอ้อยกับโครงสร้าง และมวลโมเลกุล จะน้อยลงเจิงเป็นวัลโมเลกุลสูง จะต้านทานการไหลได้มากกว่า ส่งผลให้สารละลายนั้นๆ มีค่าความหนืดสูง โดยในที่นี้ค่ามวลโมเลกุลเฉลี่ยแบบ Viscosity average molecular weight ( $\bar{M}_v$ ) ของกัมดิบและกัมสกัดจากเมล็ดมะขามนั้นสามารถคำนวณได้จากสมการที่ 3.9 โดยกำหนดค่า  $[\eta]$  เท่ากับ 405 มิลลิลิตรต่อกิโลกรัม และ  $M_v$  เท่ากับ  $70 \times 10^4$  กรัมต่อมิล จากการทดลองของ Patel และคณะ (2008) ซึ่งค่าที่ประมาณได้จะแสดงในตารางที่ 4.5 โดยจะเห็นว่าค่า  $\bar{M}_v$  ของกัมสกัดจะมีค่าสูงกว่าของกัมดิบซึ่งจะสัมพันธ์กับค่าความหนืดที่เพิ่มขึ้น สำหรับค่า  $\bar{M}_v$  ของกัมดิบและกัมสกัดจากเมล็ดราชพฤกษ์ หางนกยูงไทย และหางนกยูงฟรีจังนั้นสามารถคำนวณได้จากสมการที่ 3.10 และ 3.11 โดยค่า  $\bar{M}_v$  ที่ประมาณได้จะแสดงดังในตารางที่ 4.5 โดยค่า  $\bar{M}_v$  ของกัมสกัดจะให้ค่าสูงกว่ากัมดิบ