

## คำนำ

ทับทิมอาจเป็นผลไม้ที่ไม่ค่อยมีคนสนใจมากนักในอดีต แต่ในปัจจุบันคนไทยหันมาสนใจทานทับทิมกันมากขึ้น เนื่องจากฤทธิ์ที่พบมากมาย รวมถึงน้ำคั้นจากเมล็ดทับทิม ซึ่งมีขายได้ทั่วไป ทำให้เกิดเปลือกจำนวนมากซึ่งมักจะทิ้งเป็นขยะ การศึกษาการสกัดแยกและทำให้บริสุทธิ์กรดเอลลาจิกจากเปลือกทับทิมนี้อาจจะมีประโยชน์ในการเพิ่มมูลค่าของเปลือกทับทิมเหลือใช้ เนื่องจากเป็นที่รู้กันว่ากรดเอลลาจิกบริสุทธิ์เป็นสารที่มีราคาแพงและต้องซื้อจากต่างประเทศ งานวิจัยนี้ได้รับความอนุเคราะห์ในการสนับสนุนงบประมาณจากคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าข้อมูลและกรดเอลลาจิกที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้ จะช่วยเป็นแนวทางหรือเป็นประโยชน์ในการนำไปพัฒนากรดเอลลาจิกบริสุทธิ์เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง รวมไปถึงการใช้เป็นสารมาตรฐานในการศึกษาฤทธิ์ทางชีวภาพต่างๆ จนถึงการพัฒนาตำรับยาในอนาคตด้วย