

บทที่ 4

ผลการทดลอง

พืชผักและการเตรียมพืชผัก

ทำการค้นข้อมูลในตำราสมุนไพร และจาก literature ถึงความสามารถของพืชสมุนไพร ที่มีฤทธิ์ลดคอเลสเตอรอล ซึ่งได้แก่สมุนไพร 6 ชนิด (ตารางที่ 1) นำพืชผักมาสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ประมาณ 100 g แช่ใน 25 mM sodium acetate buffer, pH 5.0 ซึ่งประกอบด้วยเกลือ 0.5 M sodium chloride และ 5 mM 2-mercaptoethanol ทิ้งไว้ข้ามคืนที่ 4 °C ทำให้เป็นเนื้อละเอียด โดยการนำไปปั่นแล้วกรองเอาเฉพาะน้ำโดยใช้ผ้าขาวบาง จะได้น้ำสกัดพืชผัก

ตารางที่ 1 แสดงพืชผักลดคอเลสเตอรอลที่ใช้ในการศึกษารังนี้

ลำดับที่	สมุนไพร	ชื่อวิทยาศาสตร์	ส่วนที่ใช้
1	กระเทียม	<i>Allium sativum</i> L.	หัวได้ดิน
2	ขันจ่าย	<i>Apium graveolens</i> L.	ทั้งต้น
3	แปะก๊วย	<i>Ginkgo biloba</i> L.	เนื้อในเมล็ด
4	ถั่วเหลือง	<i>Glycine max</i> L. Merr.	เมล็ด
5	หอมหัวใหญ่	<i>Allium cepa</i> L.	หัวได้ดิน
6	กล้วยน้ำว้า	<i>Musa sapientum</i> Linn.	ผลสุก

5.2 การตรวจฤทธิ์ลดคอเลสเตอรอลของพืชผักในหมูทดลอง

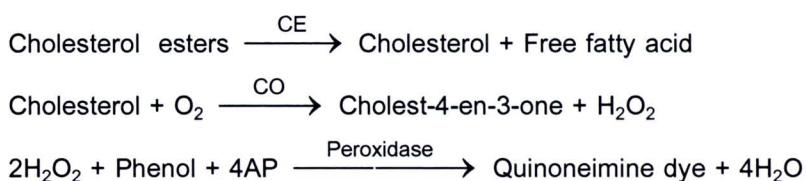
การทดลองเริ่มจากการเห็นยาน้ำให้เกิด hypercholesterolemia ในหมูทดลองด้วยไข่ แดงในการทดลองครั้งที่ 1 เพราะมีรายงานการเพิ่มขึ้นของระดับคอเลสเตอรอลในสัตว์ทดลอง และมนุษย์ที่ได้รับไข่แดง และให้ร่วมกับพืชผักสกัด โดยแบ่งหมูออกเป็น 8 กลุ่ม ดังนี้

- | | |
|------------|--|
| กลุ่มที่ 1 | ให้อาหารคือ saturated fat (milk fat 21% wt/wt) |
| กลุ่มที่ 2 | อาหาร + ไข่แดง 1 g |
| กลุ่มที่ 3 | อาหาร + ไข่แดง 1 g + กระเทียมบด 1 g |
| กลุ่มที่ 4 | อาหาร + ไข่แดง 1 g + ขันจ่ายบด 1 g |
| กลุ่มที่ 5 | อาหาร + ไข่แดง 1 g + แปะก๊วยบด 1 g |
| กลุ่มที่ 6 | อาหาร + ไข่แดง 1 g + ถั่วเหลืองบด 1 g |
| กลุ่มที่ 7 | อาหาร + ไข่แดง 1 g + หอมหัวใหญ่บด 1 g |
| กลุ่มที่ 8 | อาหาร + ไข่แดง 1 g + กล้วยน้ำว้าบด 1 g |

ให้อาหารตามสูตรต่าง ๆ เป็นเวลา 45 วัน โดยเก็บข้อมูลน้ำหนักตัว และเจาะเลือดทุก 15 วัน เพื่อตรวจระดับคอเลสเตอรอล เมื่อผ่านไปจนครบ 0, 15, 30 และ 45 วัน

ผลการทดลอง ปรากฏในตารางที่ 2 และรูปที่ 1 และ 2 โดยพบว่าการเปลี่ยนแปลงเรื่องน้ำหนักของหมูทดลองนั้น เมื่อให้อาหารร่วมกับไข่แดง พบรการเพิ่มขึ้นของน้ำหนักตัวอย่างมีนัยสำคัญ แสดงว่าไข่แดงอย่างเดียวจะมีส่วนทำให้น้ำหนักตัวเพิ่มขึ้นได้ และเมื่อให้อาหารร่วมกับไข่แดงและพีซผักชนิดต่าง ๆ พบรการลดลงของน้ำหนักตัวอย่างมีนัยสำคัญ เมื่อให้อาหารร่วมกับไข่แดง 1 กรัมและกล้วยน้ำว้าบด 1 กรัม ส่วนพีซผักอื่นให้ผลไม่มีชัดเจน เพราะแม้ไม่ให้พีซผักอะไรเลย ให้แต่อาหารปกติในกลุ่มที่ 1 น้ำหนักตัวก็ยังเพิ่มขึ้นใน 15 วันแรก แต่พอผ่าน 15 วันไปแล้ว น้ำหนักตัวค่อย ๆ ลดลง สาเหตุน่าจะเนื่องมาจากการกินอาหารลดลงด้วยหลายสาเหตุที่ยังไม่ทราบแน่ชัด

ต่อมาทำการตรวจสอบปริมาณคอเลสเตอรอลในเลือดหมูทดลอง โดยมีหลักการ คือ คอเลสเตอรอลรวมในสิ่งส่งตรวจที่อยู่ในรูปของคอเลสเตอโรลเอสเทอเรส (cholesterol ester) จะถูกย่อยโดยเอนไซม์คอเลสเตอโรลเอสเตอเรส (cholesterol esterase; CE) ได้เป็นคอเลสเตอรอล และกรดไขมันอิสระ (free fatty acid) หลังจากนั้นคอเลสเตอรอลจะถูกออกซิไดส์โดยเอนไซม์คลอเลสเตอโรล ออกซิเดส (cholesterol oxidase; CO) ได้ผลิตผลส่วนหนึ่งเป็นไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (hydrogen peroxide; H₂O₂) ไปรวมกับ hydroxybenzoic acid (HBA) และ 4-aminoantipyrine (4AAP) โดยการทำงานของเอนไซม์เพอร์ออกซิเดส (peroxidase) ได้สารประกอบที่มีสีเรียกว่า quinoneimine วัดความเข้มของสีที่เกิดขึ้นที่ความยาวคลื่น 500 นาโนเมตร ความเข้มสีที่เกิดขึ้นเป็นสัดส่วนโดยตรงกับความเข้มข้นของคอเลสเตอโรลปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นแสดงสมการข้างล่างนี้



วิธีการวัด

6. เติมน้ำยาหลอดละ 1 มล. ในหลอดที่เป็น blank, standard, control, unknown และนำไปอุ่นที่อุณหภูมิ 37°C. 5 นาที
7. เติมสารต่างๆ ตามตารางข้างล่างนี้

สารที่เติม (ไมโครลิตร)	Blank	Standard	Control	Unknown
Standard	-	10	-	-
Control	-	-	10	-
Unknown	-	-	-	10
Distilled water (ไมโครลิตร)	10	-	-	-

8. นำทุกหลอดไปอุ่นที่อุณหภูมิ 37°C เป็นเวลา 6 นาที
9. เมื่อครบเวลานำไปวัดการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 500 นาโนเมตร โดยใช้หลอด blank ปรับ 0
10. บันทึกค่า A และนำไปคำนวณหาความเข้มข้นของคอลเลสเตรอรอล

$$\text{ความเข้มข้นคอลเลสเตรอรอล (มก.%)} = \frac{A_{\text{unk}}}{A_{\text{std}}} \times C_{\text{std}}$$

โดยที่	A_{unk}	หมายถึง	ค่าการดูดกลืนแสงของ unkknown
	A_{std}	หมายถึง	ค่าการดูดกลืนแสงของสารมาตรฐาน
	C_{std}	หมายถึง	ความเข้มข้นของสารมาตรฐาน

ผลการทดลองปรากฏในตารางที่ 3 และรูปที่ 3 และ 4 พบว่า ยังไม่พบการเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญของคอลเลสเตรอรอลภายหลังการให้ไข่แดงร่วมกับอาหาร ดังนั้น จึงยังบอกไม่ได้ว่าแนวชั้ดว่าสมุนไพรหรือพืชผักชนิดใดมีฤทธิ์ลดคอลเลสเตรอรอลได้จริง

อย่างไรก็ตาม เพื่อให้เกิดความมั่นใจในการทดสอบ จึงได้ทำการทดลองซ้ำในการทดลองครั้งที่ 2 โดยในครั้งนี้ได้ทำการเปลี่ยนจากการให้ไข่แดง มาเป็นการให้คอลเลสเตรอรอลในปริมาณ 2 กรัมต่อน้ำหนักตัวสัตว์ทดลอง 100 กรัม และเพื่อให้มั่นใจว่า การลดลงของน้ำหนักตัวมาจากการกินที่ลดลงหรือไม่ จึงได้ทำการซ้ำน้ำหนักโดยประมาณของอาหารที่หมูกินเข้าไป (ตารางที่ 4 และรูปที่ 5) พบว่า การให้อาหารปกติและให้อาหารร่วมกับคอลเลสเตรอรอลนั้น (กลุ่มที่ 2) ปริมาณการกินอาหารของหมูเพิ่มขึ้นราوا 2-3 เท่าเมื่อเปรียบเทียบกันระหว่างวันแรกที่เริ่มเลี้ยงกับวันสุดท้ายที่หยุดการทดลองในวันที่ 60 แต่กลับพบว่า น้ำหนักตัวไม่ได้เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญในหมูกลุ่มที่ 2 นี้ (ตารางที่ 5 และรูปที่ 6 และ 7 กลุ่มที่ 2) แต่พบว่า สำหรับกระเทียมแบงก์วัย หомหัวใหญ่ กลัวยน้ำวัวนั้น ปริมาณการกินอาหารเพิ่มขึ้นราوا 4-5 เท่าเมื่อเปรียบเทียบกันระหว่างวันแรกที่เริ่มเลี้ยงกับวันสุดท้ายที่หยุดการทดลองในวันที่ 60 (ตารางที่ 4 และรูปที่ 5 กลุ่มที่ 3, 5, 7 และ 8) แต่เฉพาะถัวเหลืองและหอมหัวใหญ่เท่านั้น ที่มีน้ำหนักตัวเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ (รูปที่ 7 กลุ่มที่ 6 และ 7) เป็นที่น่าสังเกตว่า กลัวยน้ำวัวไม่ทำให้น้ำหนักตัวเพิ่มขึ้น (รูปที่ 7 กลุ่มที่ 8) แม้หมูจะกินอาหารมากขึ้น (รูปที่ 5 กลุ่มที่ 8)

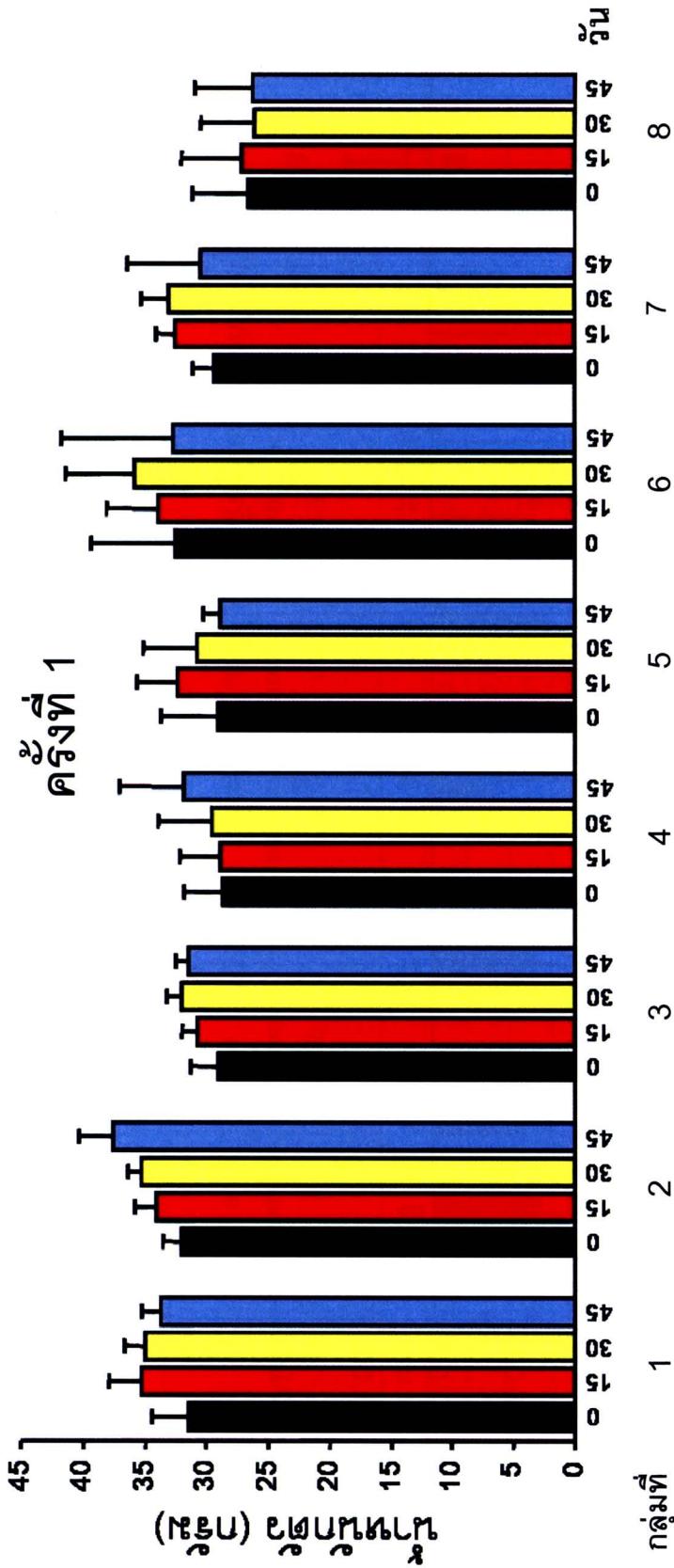
เมื่อทำการตรวจสอบฤทธิ์ลดคอลเลสเตรอรอลของพืชผักชนิดต่าง ๆ ซึ่งปรากฏในตารางที่ 6 และรูปที่ 8 และ 9 พบว่า การให้คอลเลสเตรอรอลไม่ทำให้สัตว์ทดลองมีปริมาณคอลเลสเตรอรอลในเลือดเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ จึงยังสรุปไม่ได้แน่ชัดในเรื่องการฤทธิ์ลดคอลเลสเตรอรอลของพืชผักชนิดต่าง ๆ แต่อย่างไรก็ตาม กระเทียมมีแนวโน้มว่าจะลดคอลเลสเตรอรอลลงได้ (รูปที่ 9 กลุ่มที่ 3)

ตารางที่ 2 แสดงน้ำหนักของหนวดต้องคั่งที่ 1 ในกลุ่มที่ 1 ถึง 8 ภายหลังการให้พิษผึ้งผลิตด้วยเลสเตอร์อ่อนเมื่อเวลาผ่านไป 0, 15, 30 และ 45 วัน

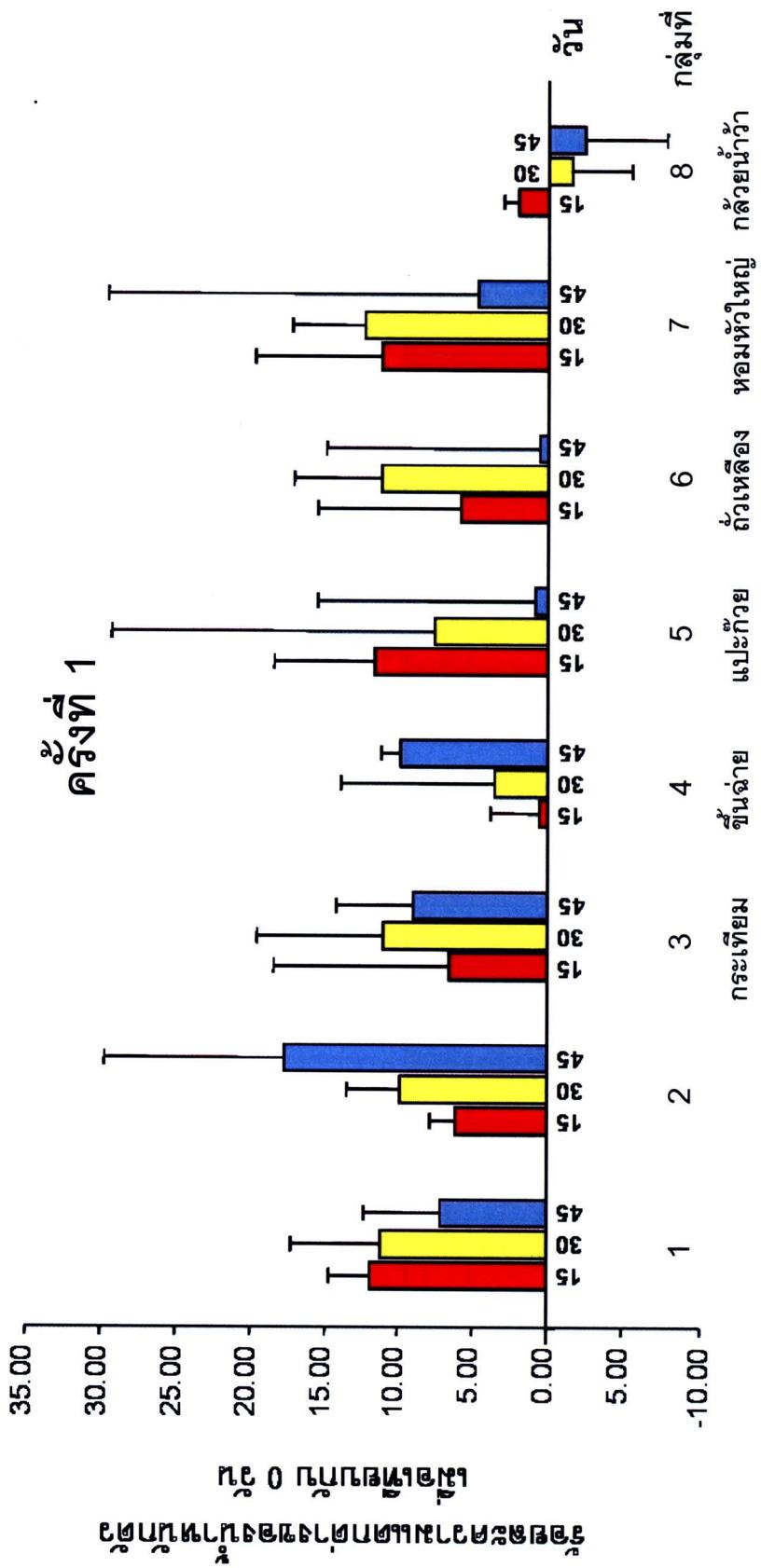
การทดสอบ	ตัวที่ 1			ตัวที่ 2			ตัวที่ 3			น้ำหนัก			% ความแตกต่าง		
	น้ำหนัก (กรัม) A	% ความ แตกต่าง a	น้ำหนัก (กรัม) B	% ความ แตกต่าง b	น้ำหนัก (กรัม) C	% ความ แตกต่าง c	น้ำหนัก (กรัม) (A+B+C)/3	เบสิค (กรัม)	SD	เบสิค (a+b+c)/3	SD	เบสิค (a+b+c)/3	SD	เบสิค (a+b+c)/3	SD
กลุ่มที่ 1 ให้อาหารปกติ															
0 วัน	28.13	0.00	33.84	0.00	32.45	0.00	31.47	2.98	0.00	31.47	0.00	31.47	0.00	0.00	
15 วัน	32.30	14.82	37.75	11.55	35.55	9.55	35.20	2.74	11.97	2.66					
30 วัน	33.21	18.06	36.70	8.45	34.69	6.90	34.87	1.75	11.14	6.05					
45 วัน	31.72	12.76	34.66	2.42	34.53	6.41	33.64	1.66	7.20	5.21					
กลุ่มที่ 2 อาหาร + ไข่แดง 1 g															
0 วัน	33.20	0.00	32.52	0.00	30.43	0.00	32.05	1.44	0.00	32.05	0.00	32.05	0.00	0.00	
15 วัน	35.87	8.04	34.05	4.70	32.19	5.78	34.04	1.84	6.17	1.70					
30 วัน	36.45	9.79	34.61	6.43	34.54	13.51	35.20	1.08	9.91	3.54					
45 วัน	38.68	16.51	34.50	6.09	39.63	30.23	37.60	2.73	17.61	12.11					
กลุ่มที่ 3 อาหาร + ไข่แดง 1 g + กระเทียมบด 1 g															
0 วัน	30.95	0.00	26.52	0.00	29.45	0.00	28.97	2.25	0.00	28.97	0.00	28.97	0.00	0.00	
15 วัน	29.3	-5.33	31.32	18.10	31.53	7.06	30.72	1.23	6.61	11.72					
30 วัน	31.42	1.52	31.32	18.10	33.41	13.45	32.05	1.18	11.02	8.55					
45 วัน	32.30	4.36	30.43	14.74	31.77	7.88	31.50	0.96	8.99	5.28					
กลุ่มที่ 4 อาหาร + ไข่แดง 1 g + ขี้นกเขายาด 1 g															

การทดสอบ	ตัวที่ 1			ตัวที่ 2			ตัวที่ 3			ตัวที่ 4			% ความแตกต่าง		
	น้ำหนัก (กรัม) A	% ความ แตกต่าง a	น้ำหนัก (กรัม) B	% ความ แตกต่าง b	น้ำหนัก (กรัม) C	% ความ แตกต่าง c	น้ำหนัก (กรัม) (A+B+C)/3	เฉลี่ย (กรัม) (A+B+C)/3	SD	เฉลี่ย (a+b+c)/3	SD	เฉลี่ย (a+b+c)/3	SD		
0 วัน	32.06	0.00	25.62	0.00	28.16	0.00	28.61	3.24	0.00	0.00	0.00	0.00			
15 วัน	31.72	-1.06	25.26	-1.41	29.38	4.33	28.79	3.27	0.62	0.62	3.22	0.62			
30 วัน	34.29	6.96	28.66	11.87	25.87	-8.13	29.61	4.29	3.57	3.57	10.42	3.57			
45 วัน	35.52	10.79	27.93	9.02	7.41	-	31.73	5.37	9.91	9.91	1.25	9.91			
กลุ่มที่ 5 อาหาร + ไข่แดง 1 g + โปรตีนบูต 1 g															
0 วัน	31.74	0.00	31.68	0.00	23.81	0.00	29.08	4.56	0.00	0.00	0.00	0.00			
15 วัน	34.22	7.81	34.18	7.89	28.43	19.40	32.28	3.33	11.70	11.70	6.67	6.67			
30 วัน	35.23	11.00	26.80	-15.40	30.32	27.34	30.78	4.23	7.65	7.65	21.57	21.57			
45 วัน	30.46	-4.03	28.37	-10.45	27.93	17.30	28.92	1.35	0.94	0.94	14.53	14.53			
กลุ่มที่ 6 อาหาร + ไข่แดง 1 g + ถั่วเหลืองบูต 1 g															
0 วัน	26.53	0.00	30.95	0.00	39.82	0.00	32.43	6.77	0.00	0.00	0.00	0.00			
15 วัน	29.48	11.12	34.59	11.76	37.75	-5.20	33.94	4.17	5.89	5.89	9.61	9.61			
30 วัน	30.57	15.23	35.28	13.99	41.56	4.37	35.80	5.51	11.20	11.20	5.94	5.94			
45 วัน	29.19	10.03	25.99	-16.03	42.86	7.63	32.68	8.96	0.54	0.54	14.40	14.40			
กลุ่มที่ 7 อาหาร + ไข่แดง 1 g + หอยทรายบูต 1 g															
0 วัน	29.35	0.00	31.08	0.00	27.53	0.00	29.32	1.78	0.00	0.00	0.00	0.00			
15 วัน	30.70	4.60	33.56	7.98	33.26	20.81	32.51	1.57	11.13	11.13	8.55	8.55			
30 วัน	34.63	17.99	33.88	9.01	30.33	10.17	32.95	2.30	12.39	12.39	4.88	4.88			

การทดสอบ	ตัวที่ 1			ตัวที่ 2			ตัวที่ 3			ตัวที่ 4		
	น้ำหนัก (กรัม)	% ความ แตกต่าง	น้ำหนัก (กรัม)	% ความแตกต่าง	น้ำหนัก (กรัม)	% ความแตกต่าง						
	A	a	B	b	C	c	(A+B+C)/3	SD	(a+b+c)/3	SD	(a+b+c)/3	SD
45 วัน	33.92	15.57	23.76	-23.55	33.67	22.30	30.45	5.80	4.77	24.76		
กลุ่มที่ 8 ยาหาร + ไข่แดง 1 g + กล้วยน้ำว้าบด 1 g												
0 วัน	22.45	0.00	25.53	0.00	31.56	0.00	26.51	4.63	0.00	0.00		
15 วัน	22.95	2.23	25.75	0.86	32.48	2.92	27.06	4.90	2.00	1.05		
30 วัน	23.05	2.67	24.09	-5.64	30.96	-1.90	26.03	4.30	-1.62	4.16		
45 วัน	22.80	1.56	24.09	-	29.53	-6.43	26.17	4.76	-2.44	5.65		



รูปที่ 1 แสดงหน้าหัวใจของหนูทดลองครั้งที่ 1 ภาระหลังการไขพัชร์แก้ลิตรดครอเรสเซตอรอลเมื่อเวลาผ่านไป 0, 15, 30 และ 45 วัน โดยที่กลุ่มที่ 1 ให้อาหารปกติ, กลุ่มที่ 2 อาหาร + ไข่แดง 1 g, กลุ่มที่ 3 อาหาร + ไข่แดง 1 g + กะทํายแบบ 1 g, กลุ่มที่ 4 อาหาร + ไข่แดง 1 g + ข้าวกล่อง 1 g, กลุ่มที่ 5 อาหาร + ไข่แดง 1 g + แบงก์瓜园豆 1 g, กลุ่มที่ 6 อาหาร + ไข่แดง 1 g + ถั่วเหลืองแบบ 1 g, กลุ่มที่ 7 อาหาร + ไข่แดง 1 g + ห้อมหวานญี่ปุ่น 1 g, กลุ่มที่ 8 อาหาร + ไข่แดง 1 g + กลวยญี่ปุ่น 1 g (ແร่งสีสด คือ 0 วัน, ແຮງສີເຕັດ คือ 15 วัน, ແຮງສີເລືອນ คือ 30 วัน, ແຮງສີ່ພໍາ คือ 45 วัน)



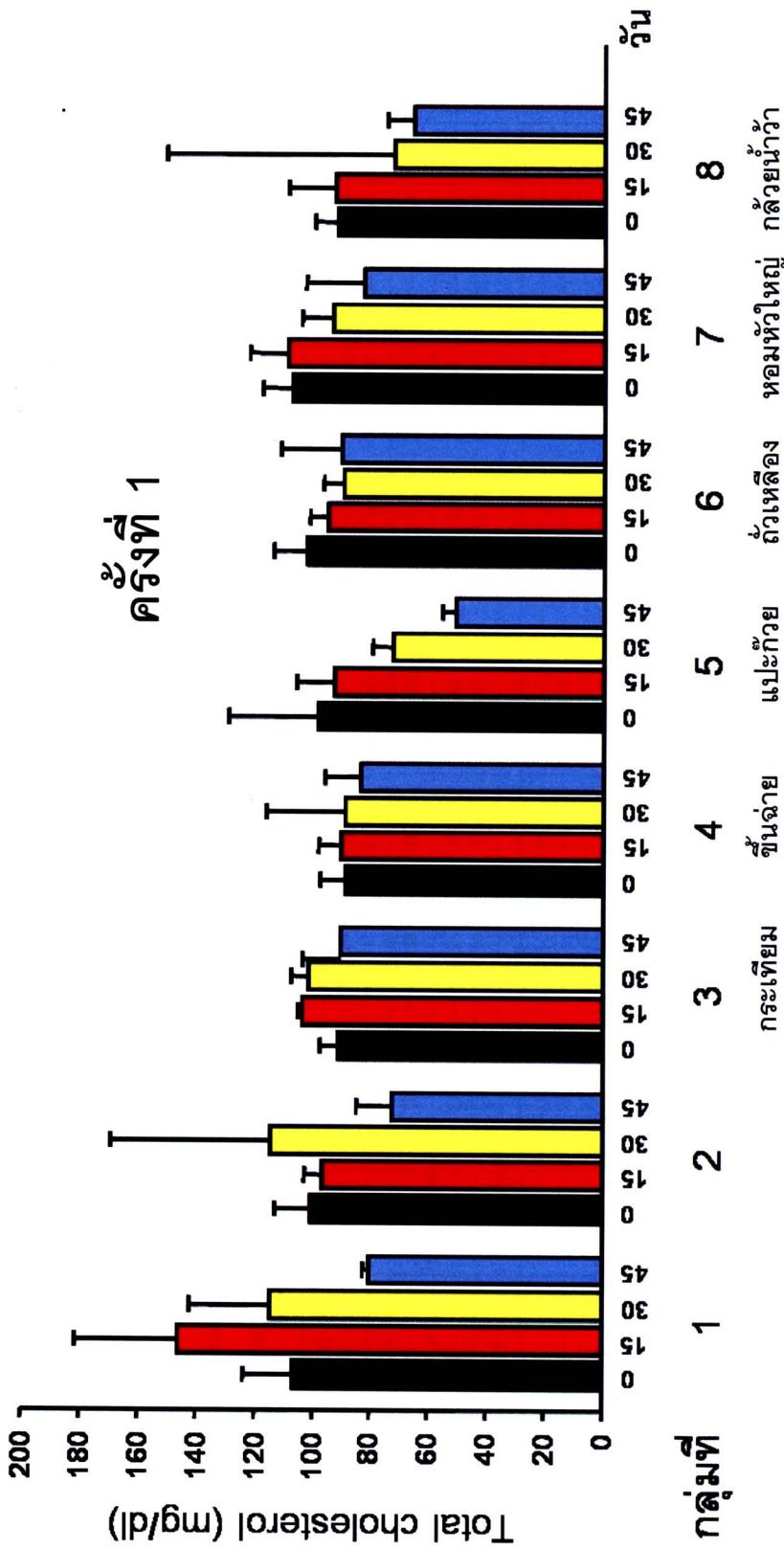
รูปที่ 2 แสดงความแตกต่างของหน้างานของหนังสือเรียนครั้งที่ 1 ภายหลังการให้พัฒนากลุ่มโดยเอกสารและเอกสารใหม่ของผู้ดำเนินไป 0, 15, 30 และ 45 วัน เมื่อเปรียบเทียบกับ 0 วัน โดยที่ กลุ่มที่ 1 ให้อาหารร่วงติด, กลุ่มที่ 2 อาหาร + ไข่แดง 1 g, กลุ่มที่ 3 อาหาร + ไข่แดง 1 g + กระเทียมบด 1 g, กลุ่มที่ 4 อาหาร + ไข่แดง 1 g + ข้าว粢ยำบด 1 g, กลุ่มที่ 5 อาหาร + ไข่แดง 1 g + แบะกวยบด 1 g, กลุ่มที่ 6 อาหาร + ไข่แดง 1 g + ถั่วเหลืองบด 1 g, กลุ่มที่ 7 อาหาร + ไข่แดง 1 g + กอมหรัวไหญบด 1 g, กลุ่มที่ 8 อาหาร + ไข่แดง 1 g + กัสัยน้ำวัวบด 1 g (แห้งสีสดง คือ 15 วัน, แห้งสีเหลือง คือ 30 วัน, แห้งสีฟ้า คือ 45 วัน)

ตารางที่ 3 แสดงปริมาณ Total cholesterol ของหนูทดลองครั้งที่ 1 ในกลุ่มที่ 1 ซึ่ง 8 ภาระหลักการให้พืชผักลดความเร็วของเมื่อเวลาผ่านไป 0, 15, 30 และ 45 วัน

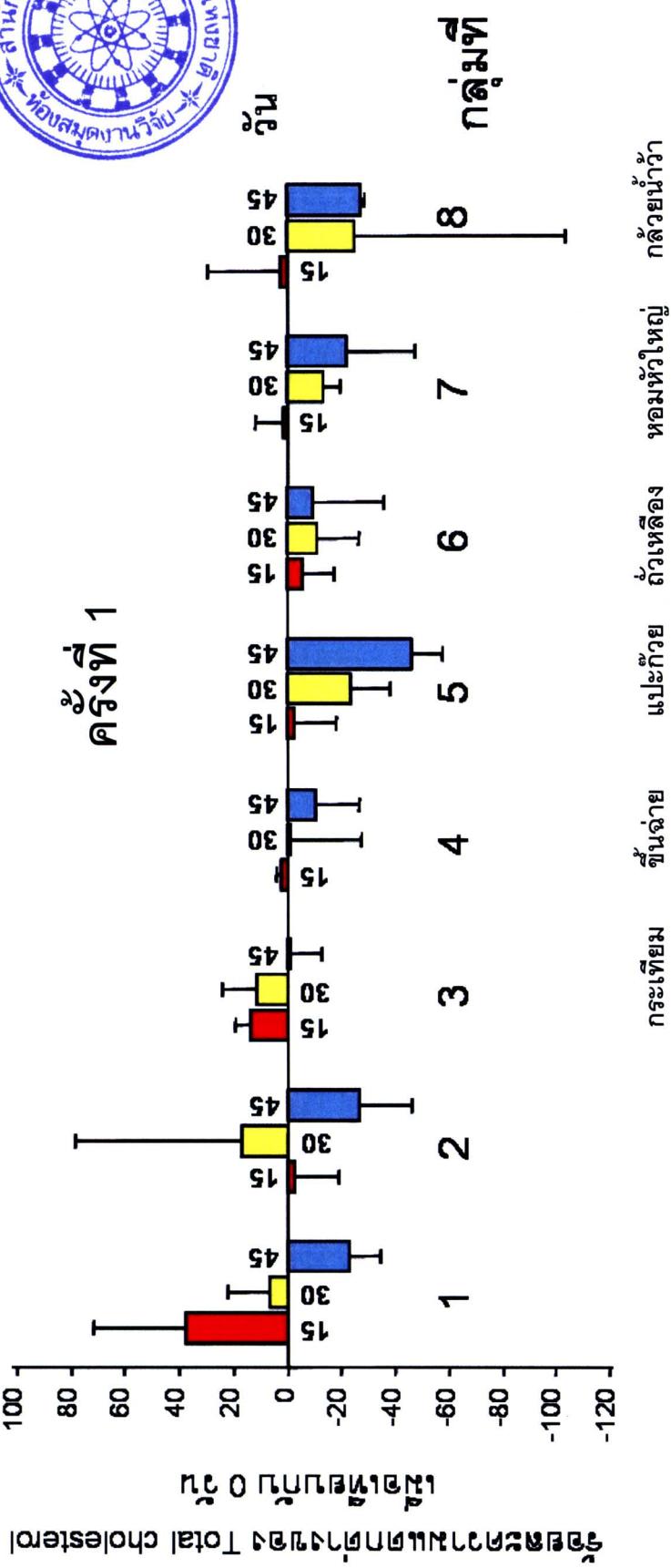
การทดสอบ	ตัวที่ 1			ตัวที่ 2			ตัวที่ 3			ปริมาณ Total cholesterol			% ความแตกต่าง	
	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) A	% ความ แตกต่าง a	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) B	% ความ แตกต่าง b	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) C	% ความ แตกต่าง c	เฉลี่ย (A+B+C)/3	SD	เฉลี่ย (a+b+c)/3	SD	เฉลี่ย (a+b+c)/3	SD	% ความแตกต่าง	
กลุ่มที่ 1 ให้อาหารปกติ														
0 วัน	125	0.00	92	0.00	103	0.00	106.67	16.80	0	0	0.00	0.00	0	0.00
15 วัน	175	40.00	156	69.57	106	2.91	145.67	35.64	37.49	33.40	33.40	33.40	33.40	-33.40
30 วัน	145	16.00	107	16.30	91	-11.65	114.33	27.74	6.88	16.05	16.05	16.05	16.05	-16.05
45 วัน	80	-36.00	79	-14.13	83	-19.42	80.67	2.08	-23.18	11.41	11.41	11.41	11.41	-11.41
กลุ่มที่ 2 อาหาร + ไข่แดง 1 g														
0 วัน	114	0.00	96	0.00	91	0.00	100.33	12.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
15 วัน	92	-19.30	95	-1.04	103	13.19	96.67	5.69	-2.38	16.29	16.29	16.29	16.29	-16.29
30 วัน	75	-34.21	177	84.38	91	0.00	114.33	54.86	16.72	61.04	61.04	61.04	61.04	-61.04
45 วัน	66	-42.11	64	-33.33	87	-4.40	72.33	12.74	-26.61	19.73	19.73	19.73	19.73	-19.73
กลุ่มที่ 3 อาหาร + ไข่แดง 1 g + กระเทียมสด 1 g														
0 วัน	98	0.00	89	0.00	87	0.00	91.33	5.86	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
15 วัน	105	7.14	103	15.73	102	17.24	103.33	1.53	13.37	5.45	5.45	5.45	5.45	-5.45

การทดสอบ	ตัวที่ 1		ตัวที่ 2		ตัวที่ 3		ปริมาณ Total cholesterol		% ความแตกต่าง	
	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) A	% ความ แตกต่าง a	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) B	% ความ แตกต่าง b	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) C	% ความ แตกต่าง c	เฉลี่ย (A+B+C)/3	SD	เฉลี่ย (a+b+c)/3	SD
30 วัน	96	-2.04	108	21.35	99	13.79	101.00	6.24	11.03	11.94
45 วัน	97	-1.02	99	11.24	76	-12.64	90.67	12.74	-0.81	11.94
กลุ่มที่ 4 อาหาร + ไข่แดง 1 g + ข้าวสวย 1 g										
0 วัน	91	0.00	96	0.00	80	0.00	89.00	8.19	0.00	0.00
15 วัน	92	1.10	97	1.04	83	3.75	90.67	7.09	1.96	1.55
30 วัน	117	28.57	87	-9.38	62	-22.50	88.67	27.54	-1.10	26.52
45 วัน	92	1.10	75	-21.88	74	-	83.50	12.02	-10.39	16.25
กลุ่มที่ 5 อาหาร + ไข่แดง 1 g + แบนก์เกอร์บด 1 g										
0 วัน	80	0.00	134	0.00	81	0.00	98.33	30.89	0.00	0.00
15 วัน	81	1.25	107	-20.15	90	11.11	92.67	13.20	-2.60	15.98
30 วัน	65	-18.75	80	-40.30	72	-11.11	72.33	7.51	-23.39	15.14
45 วัน	45	-43.75	55	-58.96	52	-35.80	50.67	5.13	-46.17	11.77
กลุ่มที่ 6 อาหาร + ไข่แดง 1 g + ถั่วเหลืองบด 1 g										
0 วัน	95	0.00	115	0.00	96	0.00	102.00	11.27	0.00	0.00
15 วัน	101	6.32	96	-16.52	89	-7.29	95.33	6.03	-5.83	11.49
30 วัน	93	-2.11	81	-29.57	94	-2.08	89.33	7.23	-11.25	15.86

การทดสอบ	ตัวที่ 1			ตัวที่ 2			ตัวที่ 3			ปริมาณ Total cholesterol			% ความแตกต่าง	
	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) A	% ความ แตกต่าง a	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) B	% ความ แตกต่าง b	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) C	% ความ แตกต่าง c	ปริมาณ เฉลี่ย (A+B+C)/3	SD	ปริมาณ เฉลี่ย (a+b+c)/3	SD	ปริมาณเฉลี่ย (a+b+c)/3	SD	เฉลี่ย (a+b+c)/3	SD
กสุสที่ 7 อาหาร + ไข่แดง 1 g + หอมหัวใหญ่บด 1 g														
0 วัน	110	0.00	97	0.00	116	0.00	107.67	9.71	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
15 วัน	98	-10.91	104	7.22	124	6.90	108.67	13.61	1.07	10.38				
30 วัน	103	-6.36	82	-15.46	95	-18.10	93.33	10.60	-13.31	6.16				
45 วัน	63	-42.73	103	6.19	81	-30.17	82.33	20.03	-22.24	25.41				
กสุสที่ 8 อาหาร + ไข่แดง 1 g + กุ้งแห้งร้าบด 1 g														
0 วัน	83	0.00	95	0.00	98	0.00	92.00	7.94	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
15 วัน	111	33.73	82	-13.68	85	-13.27	92.67	15.95	2.26	27.25				
30 วัน	6	-92.77	54	-43.16	158	61.22	72.67	77.70	-24.90	78.60				
45 วัน	59.00	-28.92	74	-	72	-26.53	65.50	9.19	-27.73	1.69				



รูปที่ 3 แสดงปริมาณ total cholesterol ของหนูทดลองครั้งที่ 1 ภายหลังการให้พืชผักลดความดันโลหิตเมื่อเวลาผ่านไป 0, 15, 30 และ 45 วัน โดยที่ กลุ่มที่ 1 ให้อาหารปกติ, กลุ่มที่ 2 อาหาร + ไข่แดง 1 g + กระเทียมบด 1 g, กลุ่มที่ 3 อาหาร + ไข่แดง 1 g + ขี้นจายบด 1 g, กลุ่มที่ 5 อาหาร + ไข่แดง 1 g + มะกวยบด 1 g, กลุ่มที่ 6 อาหาร + ไข่แดง 1 g + ถั่วเหลืองบด 1 g, กลุ่มที่ 7 อาหาร + ไข่แดง 1 g + หอยหวานญี่ปุ่นบด 1 g, กลุ่มที่ 8 อาหาร + ไข่แดง 1 g + กัลวย่นนำ้าเผือก 1 g (แห้งสีเหลือง คือ 30 วัน, แห้งสีเหลือง คือ 30 วัน, แห้งสีเหลือง คือ 45 วัน)



รุปที่ 4 แสดงความแตกต่างของปริมาณ total cholesterol ของหนูทดลองครั้งที่ 1 ภายหลังการให้พืชผักสดก่อนและต่อรองเมื่อเวลาผ่านไป 0, 15, 30 และ 45 วัน เมื่อประเมินเทียบกับ 0 วัน โดยที่ ก่อนที่ 1 ให้อาหารปกติ, ก่อนที่ 3 อาหาร + ไข่แดง 1 g, ก่อนที่ 6 อาหาร + ไข่แดง 1 g + กะเพราเม็ด 1 g, ก่อนที่ 9 อาหาร + ไข่แดง 1 g + มะกอกวายด 1 g, ก่อนที่ 12 อาหาร + ไข่แดง 1 g + ถั่วเหลืองด 1 g, ก่อนที่ 15 วัน, แห้งสีเหลือง คือ 30 วัน, และสีฟ้า คือ 45 วัน

ตารางที่ 4 น้ำหนักอาหารที่หนูทดลองกิน (บันทึกทุก 3 วัน) หน่วยรุ่มละ 3 ตัว สำหรับการรวมดัชนีคงรักษา

ครั้งที่ / วันที่ ดัชนี / น้ำหนัก อาหาร ที่ให้	ปริมาณ น้ำหนัก ที่กิน	กลุ่มที่ 1 อาหาร + cholesterol 2 g%		กลุ่มที่ 2 อาหาร + cholesterol 2 g% + น้ำอุ่น 1 g		กลุ่มที่ 3 อาหาร + cholesterol 2 g% + น้ำเย็น 1 g		กลุ่มที่ 4 อาหาร + cholesterol 2 g% + น้ำเย็น 1 g		กลุ่มที่ 5 อาหาร + cholesterol 2 g% + น้ำเย็น 1 g		กลุ่มที่ 6 อาหาร + cholesterol 2 g% + น้ำเย็น 1 g		กลุ่มที่ 7 อาหาร + cholesterol 2 g% + น้ำเย็น 1 g		กลุ่มที่ 8 อาหาร + cholesterol 2 g% + กลั่วยาน้ำเงิน 1 g	
		ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	ปริมาณ น้ำหนัก (g) ต่อตัว	
1-2/2/2553	ให้ เหลือ	25.91 7.64	27.10 16.55	26.37 12.69	26.32 13.47	26.74 13.90	26.28 16.08	26.28 14.51	27.88 14.51	27.88 13.37	26.11 13.37	26.11 14.41	26.11 14.41	26.11 14.41	26.11 14.41	26.11 14.41	
2-3/2/2553	ให้ เหลือ	18.27 28.65	6.09 27.07	10.55 3.52	13.68 4.56	12.85 4.28	12.84 4.28	12.84 4.28	10.20 3.40	10.20 3.40	10.20 3.40	10.20 3.40	10.20 3.40	10.20 3.40	10.20 3.40	10.20 3.40	
	กิน	17.60	15.35	14.56	13.61	13.61	13.61	13.61	15.13	14.81	14.81	14.81	14.81	14.81	14.81	14.81	14.81
3-6/2/2553	ให้ เหลือ	11.05 24.79	3.68 25.54	11.72 26.94	3.91 25.33	4.17 25.33	12.46 25.74	4.15 25.74	12.54 25.74	4.18 25.74	12.04 25.74	4.01 25.74	12.59 25.74	4.01 25.74	12.59 25.74	4.01 25.74	
	กิน	17.23	13.70	12.34	13.59	13.59	13.59	13.59	12.96	12.96	13.01	13.01	12.12	12.12	12.12	12.12	13.50
6-8/2/2553	ให้ เหลือ	7.56 24.62	2.52 25.77	11.84 24.41	3.95 0.00	14.60 1.23	4.87 0.00	11.74 8.14	3.91 7.74	12.78 23.60	4.26 0.00	10.55 0.00	3.52 1.71	12.83 0.00	4.28 0.00	12.12 0.00	4.04 0.00
	กิน	30.69	24.62	8.21	24.54	8.18	24.41	8.14	23.23	23.23	23.47	23.47	22.92	22.92	23.11	23.11	23.11
8-10/2/2553	ให้ เหลือ	7.33	8.77	5.82	28.40	29.24	28.22	28.91	28.91	28.91	29.84	29.84	29.35	29.35	30.77	30.77	30.77
	กิน	7.33	8.77	5.82	28.40	29.24	28.22	28.91	28.91	28.91	29.84	29.84	29.35	29.35	7.72	7.72	7.72

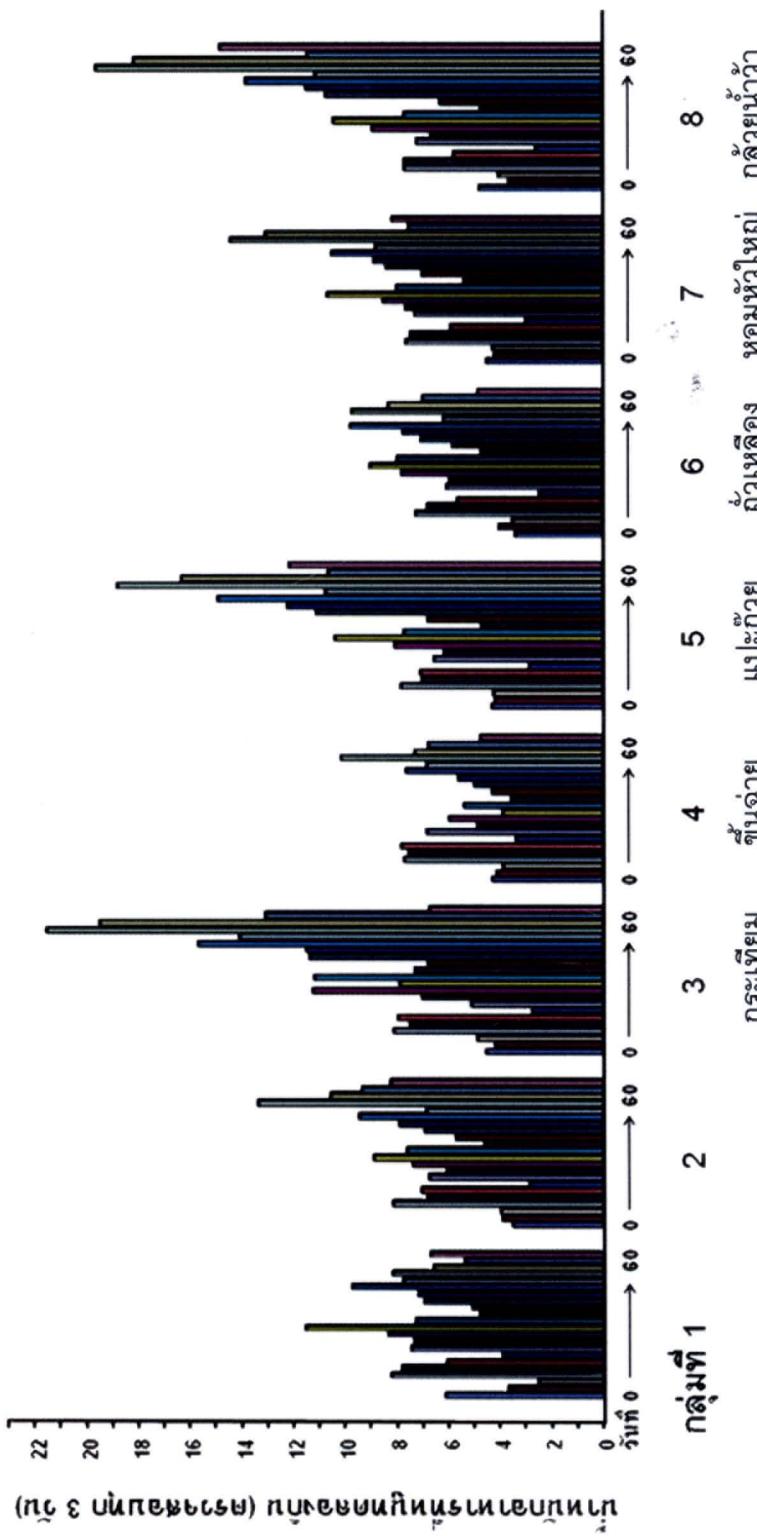
ครั้งที่ / วันที่	อาหาร ที่ให้	กลุ่มที่ 1 อาหารปกติ		กลุ่มที่ 2 อาหาร +cholesterol 2 g%		กลุ่มที่ 3 อาหาร + cholesterol 2 g% + กربเพี้ยมบูด 1 g		กลุ่มที่ 4 อาหาร + cholesterol 2 g% + น้ำส้มสายชู 1 g		กลุ่มที่ 5 อาหาร + cholesterol 2 g% + แม่ค้าภายใน 1 g		กลุ่มที่ 6 อาหาร + cholesterol 2 g% + ถั่วเหลืองบด 1 g		กลุ่มที่ 7 อาหาร + cholesterol 2 g% + หอยหมาหวาน สด 1 g		กลุ่มที่ 8 อาหาร + cholesterol 2 g% + กล้วยแห้ววานด 1 g				
		บริโภค	ที่กิน	บริโภค	ที่กิน (g)	บริโภค	ที่กิน	(g)	บริโภค	ที่กิน	(g)	บริโภค	ที่กิน	(g)	บริโภค	ที่กิน	(g)	บริโภค	ที่กิน	(g)
10-11/2/2553	กิน	23.36	7.79	20.47	6.82	22.58	7.53	22.76	7.59	21.18	7.06	20.47	6.82	22.40	7.47	23.05	7.68			
10-12/2/2553	กิน	25.57		29.95		29.80		28.96		29.09		26.27		24.68				24.95		
11-13/2/2553	เห็ดอ่อน	7.33	8.77		5.82		5.46		7.73		9.37		6.95		7.72					
11-15/2/2553	กิน	18.24	6.08	21.18	7.06	23.98	7.99	23.50	7.83	21.36	7.12	16.90	5.63	17.73	5.91	17.23	5.74			
15-18/2/2553	กิน	11.69	3.90	8.59	2.86	8.26	2.75	10.10	3.37	8.49	2.83	7.36	2.45	8.87	2.96	7.73	2.58			
15-21/2/2553	กิน	36.69		32.84		33.80		33.70		34.38		34.33		35.48		33.88				
21-23/2/2553	กิน	14.31		12.64		18.43		13.13		14.59		16.24		13.68		12.28				
21-23/2/2553	เห็ดอ่อน	22.38	7.46	20.20	6.73	15.37	5.12	20.57	6.86	19.79	6.60	18.09	6.03	21.80	7.27	21.60	7.20			
21-23/2/2553	เห็ดอ่อน	30.67		32.10		32.45		32.73		32.00		30.09		32.95		33.76				
21-23/2/2553	กิน	21.97		7.32	18.22	6.07	14.10*	7.05	14.62	4.87	18.49	6.16	17.88	5.96	22.81	7.60	20.00	6.67		
21-23/2/2553	กิน	24.98	8.33	22.13	7.38	22.56*	11.28	17.98	5.99	24.26	8.09	23.45	7.82	25.52	8.51	26.73	8.91			
21-23/2/2553	กิน	35.21		38.66		36.91		35.35		35.69		36.56		34.90		35.34				

ครั้งที่ / วันที่	อาหาร ที่ให้	กลุ่มที่ 1 อาหารปกติ		กลุ่มที่ 2 อาหาร +cholesterol 2 g%		กลุ่มที่ 3 อาหาร + cholesterol 2 g% + กะ哩เมบด 1 g		กลุ่มที่ 4 อาหาร + cholesterol 2 g% + ไข่เจียวบด 1 g		กลุ่มที่ 5 อาหาร + cholesterol 2 g% + แบปังไกยนงค์ 1 g		กลุ่มที่ 6 อาหาร + cholesterol 2 g% + ถั่วเหลืองงงค์ 1 g		กลุ่มที่ 7 อาหาร + cholesterol 2 g% + นมหัวไว้ญี่ ปุ่น 1 g		กลุ่มที่ 8 อาหาร + cholesterol 2 g% + กลิวย่างค 1 g			
		ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อวัน	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อวัน	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อวัน	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อวัน	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อวัน	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อวัน	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อวัน	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อวัน		
23-28/2/2553	ไข่	0.68		11.90		13.16		23.73		4.38		9.57		2.92		4.08			
กิน	34.53	26.76	8.92	23.73*	7.92	11.62	3.87	31.31	10.44	26.99	9.00	31.98	10.66	31.26	10.42				
ไข่	32.22	31.30	15.65	30.97		31.62				31.99		31.14		31.34					
เห็ด	10.34	8.43	8.87	14.75		8.33				8.13		7.13		8.22					
กิน	21.88	7.29	22.87	7.62	22.43*	11.22	16.22	5.41	23.29	7.76	23.86	7.95	24.01	8.00	23.12	7.71			
ไข่	29.52	31.98		31.76		32.65				33.17		32.01		33.67		31.28			
เห็ด	15.23	18.10	17.03			22.05				18.96		17.83		17.64		17.19			
กิน	14.29	4.76	13.88	4.63	14.73*	7.37	10.60	3.53	14.21	4.74	14.18	4.73	16.03	5.34	14.09	4.70			
ไข่	31.01		30.43		30.75		31.07		30.93		30.79		31.70		31.16				
เห็ด	15.89	13.35	17.16	18.14									10.68		12.30				
กิน	15.12	5.04	17.08	5.69	13.59*	6.80	12.93	4.31	20.37	6.79	17.40	5.80	21.02	7.01	18.86	6.29			
ไข่	38.49		36.22		36.45		37.09				37.34		37.51		36.96		39.00		
เห็ด	17.64	15.39	13.60*	22.85*	11.43	15.11	5.04	22.22*	11.11	21.18	7.06	25.19	8.40	21.38*	10.69				
กิน	20.85	6.95	20.83	6.94									30.33	31.39	31.24				
ไข่	31.26		31.58		31.17		30.61		32.66				7.02	4.77	8.28				
เห็ด	9.82		7.78		8.12*		13.62						23.31	7.77	26.62	8.87	22.96*	11.48	
กิน	21.44	7.15	23.80	7.93	23.05*	11.53	16.99	5.66	24.50*	12.25									

ครั้งที่ / วันที่	อาหาร ผู้ป่วย	กลุ่มที่ 1 อาหารปกติ		กลุ่มที่ 2 อาหาร		กลุ่มที่ 3 อาหาร + cholesterol 2 g% + กะหล่ำปลีสด 1 g		กลุ่มที่ 4 อาหาร + cholesterol 2 g% + ข้าวเจล้ายนอง 1 g		กลุ่มที่ 5 อาหาร + cholesterol 2 g% + แบบี้กาวบูด 1 g		กลุ่มที่ 6 อาหาร + cholesterol 2 g% + ถั่วงอกสีทอง 1 g		กลุ่มที่ 7 อาหาร + cholesterol 2 g% + พอมหรือไข่ สด 1 g		กลุ่มที่ 8 อาหาร + cholesterol 2 g% + ก้าวยำน้ำข้าวต 1 g	
		ปริมาณ ที่กิน (g)	ปริมาณ ต่อวัน	ปริมาณ ที่กิน (g)	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g)	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g)	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g)	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g)	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g)	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g)	
11-15/3/2553	ไข่ เนื้อ กิน	31.17		39.61		41.27		39.45		39.84		38.53		38.26		31.00	
	เห็ด灵芝	2.02		11.07		9.93*		16.33		10.06		9.25		6.87		3.40	
15-18/3/2553	ไข่ กิน	29.15	9.72	28.54	9.51	31.34	15.67	23.12	7.71	29.78	14.89	29.28	9.76	31.39	10.46	27.60	13.80
	เห็ด灵芝	41.37		40.33		41.10		40.82		41.49		40.63		40.97		41.59	
18-23/3/2553	ไข่ กิน	18.12		19.64		12.97		20.23		20.00		22.07		14.62		19.32	
	เห็ด灵芝	23.25	7.75	20.69	6.90	28.13*	14.07	20.59	6.86	21.49*	10.75	18.56	6.19	26.35	8.78	22.27*	11.14
23-27/3/2553	ไข่ กิน	45.97		49.21		46.10		46.82		49.38		46.55		46.34		45.39	
	เห็ด灵芝	21.58		9.07		3.08		16.32		11.84		17.38		3.19		6.29	
27-31/3/2553	ไข่ กิน	24.39	8.13	40.14	13.38	43.02*	21.51	30.50	10.17	37.54*	18.77	29.17	9.72	43.15	14.38	39.10*	19.55
	เห็ด灵芝	40.88		41.84		41.95		41.13		41.93		41.90		42.54		41.64	
31/3-2/4/2553	ไข่ กิน	19.72	6.57	31.72	10.57	38.89*	19.45	21.96	7.32	32.65*	16.33	24.97	8.32	39.06	13.02	36.22*	18.11
	เห็ด灵芝	30.10		31.58		31.00		31.48		31.71		30.74		31.43		31.68	
	กิน	16.07	5.36	28.20	9.40	26.19*	13.10	20.39	6.80	21.33*	10.67	20.97	6.99	22.49	7.50	22.88*	11.44
	เห็ด灵芝	39.83		35.80		35.89		39.00		38.80		42.48		37.79		42.55	
	กิน	19.82		10.99		22.42		24.71		14.47		28.01		13.31		12.92	

อาหารที่ 1 อาหารปกติ		กลุ่มที่ 2 อาหาร +cholesterol 2 g%		กลุ่มที่ 3 อาหาร + cholesterol 2 g% + กะ哩เพิ่ม bard		กลุ่มที่ 4 อาหาร + cholesterol 2 g% + ข้าวกล่อง bard 1 g		กลุ่มที่ 5 อาหาร + cholesterol 2 g% + แบบะยามbard 1 g		กลุ่มที่ 6 อาหาร + cholesterol 2 g% + ถั่วงหลัง bard 1 g		กลุ่มที่ 7 อาหาร + cholesterol 2 g% + ห้องห้ามญู bard 1 g		กลุ่มที่ 8 อาหาร + cholesterol 2 g% + กํลางผู้ร่วม bard 1 g		
ครั้งที่ / วันที่	อาหาร ที่ให้	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อตัว	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อตัว	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อตัว	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อตัว	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อตัว	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อตัว	ปริมาณ ที่กิน	ปริมาณ ที่กิน (g) ต่อตัว	
กิน	20.01	6.67	24.81	8.27	13.47*	6.74	14.29	4.76	24.33*	12.17	14.47	4.82	24.48	8.16	29.63*	14.82

*กลุ่มที่ 3, 5 และ 8 เหลือห้องน้ำก่อนมีระดับ 2 ตัว



(ตุ๊ด ๓ บันไดขนาดต่างๆ) ปูห้องเรือนกินน้ำในเดือนกันยายน

รูปที่ 5 นำห้องเรือนกินน้ำในเดือนกันยายนและเดือนตุ๊ด ๓ วัน (ตรัวจสอบบุก ๓ วัน) โดยที่ ก่อร่องที่ 1 ให้อาหารปีกตี, ก่อร่องที่ 2 อาหาร + 2% ค่าเลสเตรอรอล, ก่อร่องที่ 3 อาหาร + 2% ค่าเลสเตรอรอล + กะหล่ำเตี๊ยมบด 1 g, ก่อร่องที่ 4 อาหาร + 2% ค่าเลสเตรอรอล + ขี้นกล้วยบด 1 g, ก่อร่องที่ 5 อาหาร + 2% ค่าเลสเตรอรอล + มะระกิวยบด 1 g, ก่อร่องที่ 6 อาหาร + 2% ค่าเลสเตรอรอล + ถั่วเหลืองบด 1 g, ก่อร่องที่ 7 อาหาร + 2% ค่าเลสเตรอรอล + ห้องหัวใหญ่บด 1 g, ก่อร่องที่ 8 อาหาร + 2% ค่าเลสเตรอรอล + ก้าวยำบด 1 g

ตารางที่ 5 แสดงหน้างานของน้ำดื่มคงรังที่ 2 ในกลุ่มที่ 1 ถึง 8 ภายหลังการให้พัชังก์ลดความดันโลหิตและลดไขมันในเลือดตามเวลาผ่านไป 0, 15, 30, 45 และ 60 วัน

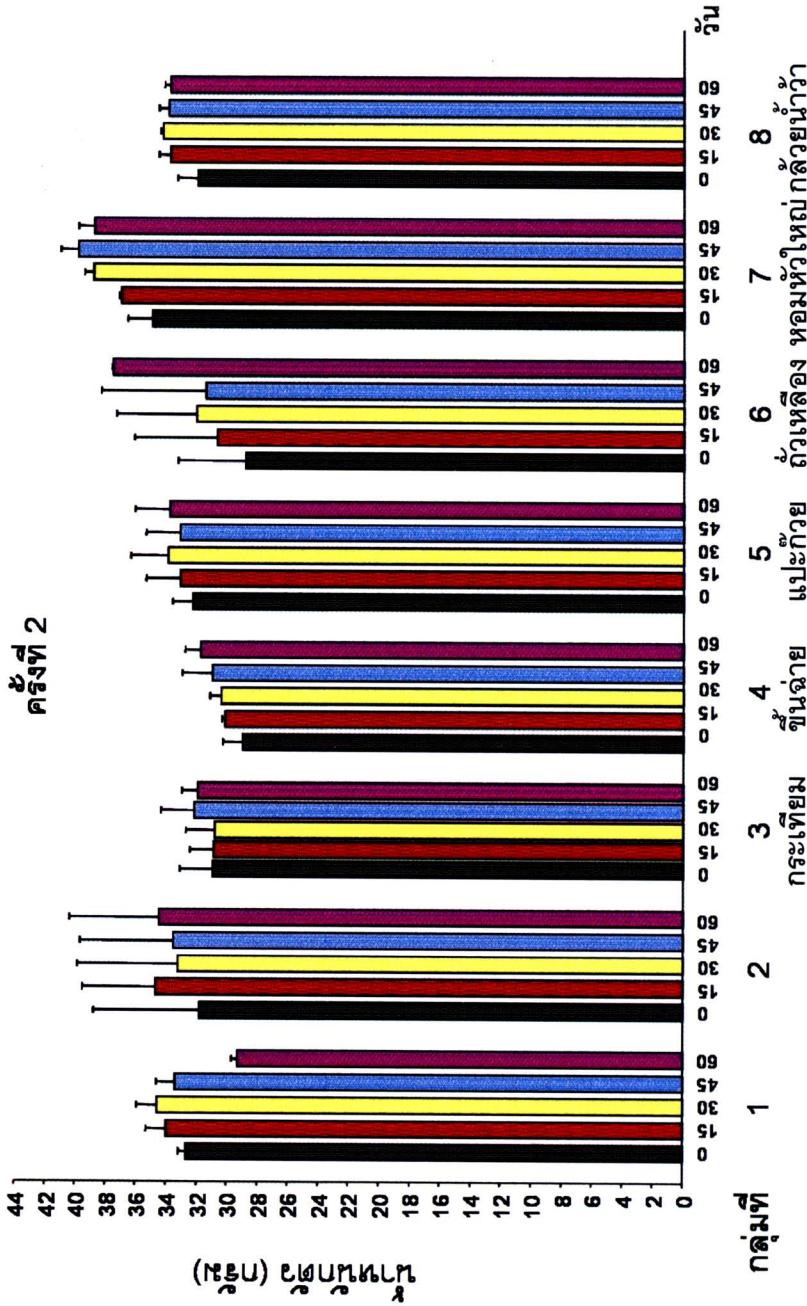
การทดสอบ	ตัวที่ 1		ตัวที่ 2		ตัวที่ 3		น้ำหนัก		% ความแตกต่าง	
	น้ำหนัก (กรัม) A	% ความ แตกต่าง a	น้ำหนัก (กรัม) B	% ความ แตกต่าง b	น้ำหนัก (กรัม) C	% ความ แตกต่าง c	เฉลี่ย (A+B+C)/3	SD	เฉลี่ย (a+b+c)/3	SD
กลุ่มที่ 1 ให้อาหารปกติ										
0 วัน	33.21	0.00	32.57	0.00	32.14	0.00	32.64	0.54	0.00	0.00
15 วัน	33.80	1.78	35.36	8.57	32.62	1.49	33.93	1.37	3.95	4.00
30 วัน	33.89	2.05	36.10	10.84	33.64	4.67	34.54	1.35	5.85	4.51
45 วัน	34.19	2.95	34.01	4.42	32.00	-0.44	33.40	1.22	2.31	2.49
60 วัน	28.96	-12.80	34.01	#VALUE!	29.54	-8.09	29.25	0.41	-10.44	3.33
กลุ่มที่ 2 อาหาร + 2% ค่าเบสเพอร์เซ็นต์										
0 วัน	23.86	0.00	37.01	0.00	34.47	0.00	31.78	6.98	0.00	0.00
15 วัน	29.70	24.48	39.30	6.19	35.01	1.57	34.67	4.81	10.74	12.12
30 วัน	25.82	8.21	38.81	4.86	34.94	1.36	33.19	6.67	4.81	3.43
45 วัน	26.81	12.36	39.06	5.54	34.54	0.20	33.47	6.19	6.04	6.10
60 วัน	28.15	17.98	39.81	7.57	35.46	2.87	34.47	5.89	9.47	7.73

การทดสอบ	ตัวที่ 1		ตัวที่ 2		ตัวที่ 3		น้ำหนัก		% ความแตกต่าง	
	น้ำหนัก (กรัม) A	% ความ แตกต่าง a	น้ำหนัก (กรัม) B	% ความ แตกต่าง b	น้ำหนัก (กรัม) C	% ความ แตกต่าง c	น้ำหนัก (กรัม) (A+B+C)/3	SD	(a+b+c)/3	SD
กลุ่มที่ 3 อาหาร + 2% คอลเลสเตอรอล + กราดเกี้ยวบด 1 g										
0 วัน	30.93	0.00	28.71	0.00	33.09	0.00	30.91	2.19	0.00	0.00
15 วัน	31.95	3.30	29.01	1.04	31.53	-4.71	30.83	1.59	-0.12	4.13
30 วัน	32.93	6.47	30.27	5.43	29.26	-11.57	30.82	1.90	0.11	10.13
45 วัน	34.66	12.06	31.23	8.78	30.61	-7.49	32.17	2.18	4.45	10.47
60 วัน	33.07	6.92	31.81	10.80	30.95	-6.47	31.94	1.07	3.75	9.06
กลุ่มที่ 4 อาหาร + 2% คอลเลสเตอรอล + ข้าวกล้องบด 1 g										
0 วัน	27.50	0.00	30.04	0.00	29.37	0.00	28.97	1.32	0.00	0.00
15 วัน	太太	-	30.29	0.83	29.97	2.04	30.13	0.23	1.44	0.86
30 วัน	太太	-	30.91	2.90	29.90	1.80	30.41	0.71	2.35	0.77
45 วัน	太太	-	32.39	7.82	29.48	0.37	30.94	2.06	4.10	5.27
60 วัน	太太	-	32.46	8.06	31.05	5.72	31.76	1.00	6.89	1.65
กลุ่มที่ 5 อาหาร + 2% คอลเลสเตอรอล + แบงค์กัวบด 1 g										
0 วัน	32.27	0.00	30.89	0.00	33.61	0.00	32.26	1.36	0.00	0.00

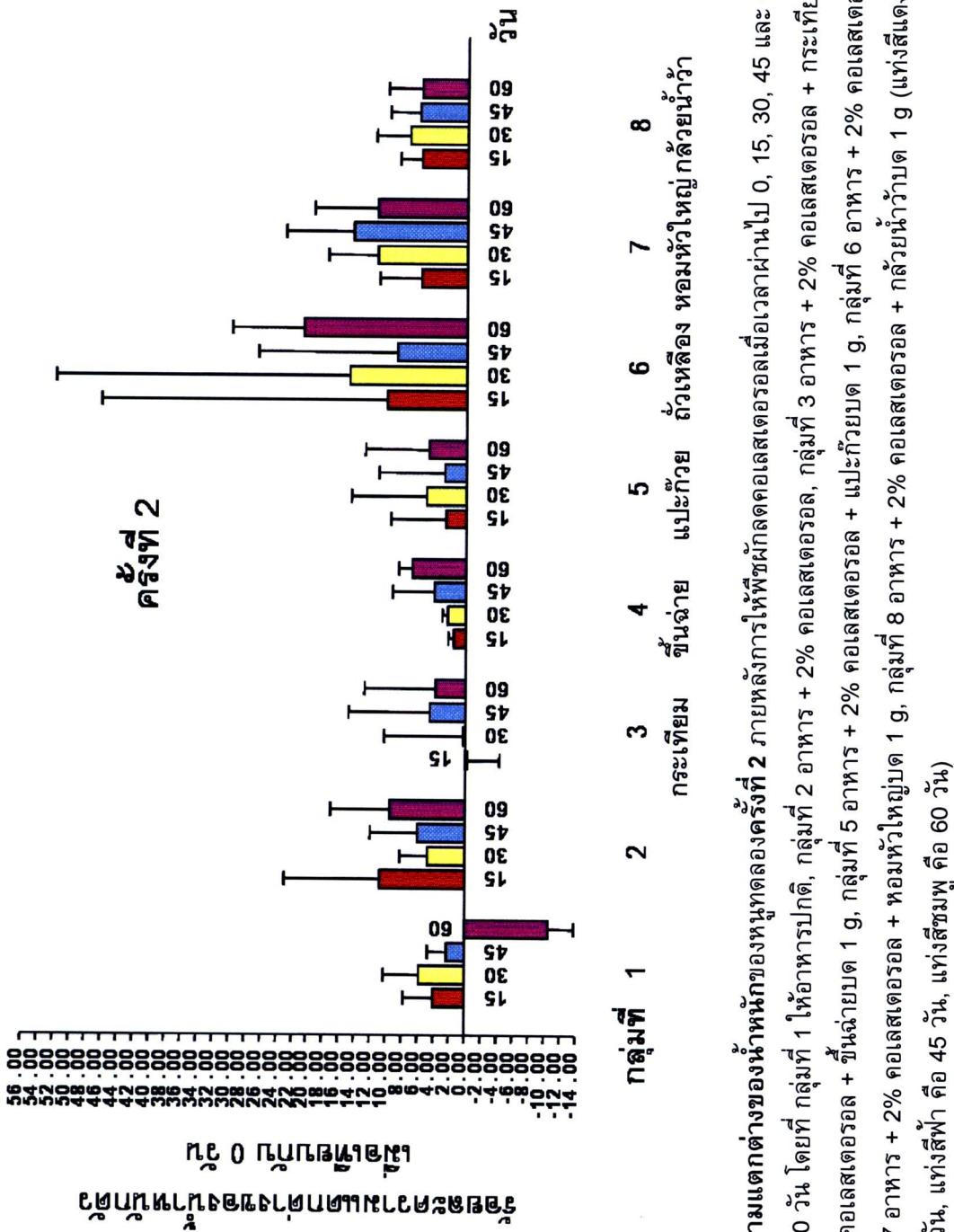
การทดสอบ	ตัวที่ 1			ตัวที่ 2			ตัวที่ 3			ผู้คน			% ความแตกต่าง		
	น้ำหนัก (กรัม) A	% ความ แตกต่าง a	น้ำหนัก (กรัม) B	% ความ แตกต่าง b	น้ำหนัก (กรัม) C	% ความ แตกต่าง c	น้ำหนัก (กรัม) (A+B+C)/3	เฉลี่ย (A+B+C)/3	SD	เฉลี่ย (a+b+c)/3	SD	เฉลี่ย (a+b+c)/3	SD		
15 วัน	30.64	-5.05	33.55	8.61	35.07	4.34	33.09	2.25	2.63	6.99	6.99	6.99	6.99		
30 วัน	30.98	-4.00	35.47	14.83	35.13	4.52	33.86	2.50	5.12	9.43	9.43	9.43	9.43		
45 วัน	30.49	-5.52	34.39	11.33	34.43	2.44	33.10	2.26	2.75	8.43	8.43	8.43	8.43		
60 วัน	31.13	-3.53	34.76	12.53	35.42	5.39	33.77	2.31	4.79	8.05	8.05	8.05	8.05		
กลุ่มที่ 6 อาหาร + 2% คงเลสเตอรอล + ถ้าเหลือปองด 1 g															
0 วัน	24.07	0.00	32.84	0.00	29.60	0.00	28.84	4.43	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
15 วัน	35.38	46.99	24.66	-24.91	31.94	7.91	30.66	5.47	9.99	35.99	35.99	35.99	35.99		
30 วัน	37.04	53.88	26.52	-19.24	32.49	9.76	32.02	5.28	14.80	36.82	36.82	36.82	36.82		
45 วัน	24.33	1.08	31.66	-3.59	38.20	29.05	31.40	6.94	8.85	17.66	17.66	17.66	17.66		
60 วัน	7.04	-	37.50	14.19	37.60	27.03	37.55	0.07	20.61	9.08	9.08	9.08	9.08		
กลุ่มที่ 7 อาหาร + 2% คงเลสเตอรอล + อะม็อกซิไซด์ 1 g															
0 วัน	34.47	0.00	33.58	0.00	36.77	0.00	34.94	1.65	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
15 วัน	37.14	7.75	36.92	9.95	36.82	0.14	36.96	0.16	5.94	5.15	5.15	5.15	5.15		
30 วัน	38.28	11.05	39.54	17.75	38.63	5.06	38.82	0.65	11.29	6.35	6.35	6.35	6.35		

การทดสอบ	ตัวที่ 1			ตัวที่ 2			ตัวที่ 3			น้ำหนัก			% ความแตกต่าง	
	น้ำหนัก (กรัม)	% ความ แตกต่าง	น้ำหนัก (กรัม)	% ความ แตกต่าง	น้ำหนัก (กรัม)	% ความ แตกต่าง	c	(A+B+C)/3	เฉลี่ย (กรัม)	เฉลี่ย (กรัม)	SD	(a+b+c)/3	เฉลี่ย	
	A	a	B	b	C	c								SD
45 วัน	40.04	16.16	40.94	21.92	38.62	5.03	39.87	39.87	1.17	1.17	14.37	14.37	8.58	
60 วัน	39.05	13.29	39.68	18.17	37.62	2.31	38.78	38.78	1.06	1.06	11.25	11.25	8.12	
กลุ่มที่ 8 อาหาร + 2% ค่าเฉลี่ยต่อวัน + กล่าวญาน้ำตาล 1 g														
0 วัน	30.39	0.00	32.50	0.00	32.98	0.00	31.96	31.96	1.38	1.38	0.00	0.00	0.00	
15 วัน	33.07	8.82	33.54	3.20	34.66	5.09	33.76	33.76	0.82	0.82	5.70	5.70	2.86	
30 วัน	34.08	12.14	34.36	5.72	34.35	4.15	34.26	34.26	0.16	0.16	7.34	7.34	4.23	
45 วัน	33.34	9.71	34.61	6.49	33.68	2.12	33.88	33.88	0.66	0.66	6.11	6.11	3.81	
60 วัน	33.56	10.43	34.24	5.35	33.56	1.76	33.79	33.79	0.39	0.39	5.85	5.85	4.36	

គម្រោងទី 2



រូបភ័ព 6 ផែតង់ខាងក្រោមអង្គភាពតាមគម្រោងទី 2 រាយការណ៍វិធីបង្កើតរួលនៅលើវាសាង។ កត្តមាត្រ 1 ដូចជា កត្តមាត្រ 1 ឲ្យខាងវប្បធម៌, កត្តមាត្រ 2 ឲ្យខាងវប្បធម៌ + 2% ឲ្យខាងវប្បធម៌ 1 g, កត្តមាត្រ 3 ឲ្យខាងវប្បធម៌ + 2% ឲ្យខាងវប្បធម៌ 1 g + ករប់ពី 4 ឲ្យខាងវប្បធម៌ + ករប់ពី 4 ឲ្យខាងវប្បធម៌ 1 g, កត្តមាត្រ 5 ឲ្យខាងវប្បធម៌ + 2% ឲ្យខាងវប្បធម៌ 1 g, កត្តមាត្រ 6 ឲ្យខាងវប្បធម៌ + 2% ឲ្យខាងវប្បធម៌ 1 g + ករប់ពី 6 ឲ្យខាងវប្បធម៌ + ករប់ពី 6 ឲ្យខាងវប្បធម៌ 1 g, កត្តមាត្រ 7 ឲ្យខាងវប្បធម៌ + 2% ឲ្យខាងវប្បធម៌ + ករប់ពី 7 ឲ្យខាងវប្បធម៌ + ករប់ពី 7 ឲ្យខាងវប្បធម៌ 1 g, កត្តមាត្រ 8 ឲ្យខាងវប្បធម៌ + 2% ឲ្យខាងវប្បធម៌ + ករប់ពី 8 ឲ្យខាងវប្បធម៌ + ករប់ពី 8 ឲ្យខាងវប្បធម៌ 1 g (ពេញសំណែង គីឡូ 15 វាទ់, ឱកាស 30 វាទ់, ឱកាស 45 វាទ់, ឱកាស 50 វាទ់)



รูปที่ 7 แสดงความแตกต่างของขนาดของพัชังค์กับขนาดของเวลส์ผ่านไป 0, 15, 30, 45 และ 60 วัน เมื่อเปรียบเทียบกับ 0 วัน โดยที่ กลุ่มที่ 1 ให้อาหารปูกติ, กลุ่มที่ 2 ออาหาร + 2% คอลเลสเตอรอล + กรดไขมันบด 1 g, กลุ่มที่ 4 ออาหาร + 2% คอลเลสเตอรอล + ไข่ไก่ยับต 1 g, กลุ่มที่ 5 ออาหาร + 2% คอลเลสเตอรอล + ไข่เหลือง 1 g, กลุ่มที่ 6 ออาหาร + 2% คอลเลสเตอรอล + ไข่เหลือง 2 g, กลุ่มที่ 7 ออาหาร + 2% คอลเลสเตอรอล + อะม็อกไซบด 1 g, กลุ่มที่ 8 ออาหาร + 2% คอลเลสเตอรอล + กรดไขมันบด 1 g (แท่งสีแดง ต่อ 15 วัน, แท่งสีเหลือง ต่อ 30 วัน, แท่งสีฟ้า ต่อ 45 วัน, แท่งสีเขียว ต่อ 60 วัน)

ตารางที่ 6 แสดงปริมาณ Total cholesterol ของหนูทดลองครั้งที่ 2 ในกลุ่มที่ 1 ถึง 8 ภายหลังการให้พาร์ซิฟิกอลต่อร้อลเมื่อเวลาผ่านไป 0, 15, 30, 45 และ 60 วัน

การทดสอบ	ตัวที่ 1		ตัวที่ 2		ตัวที่ 3		Total cholesterol		% ความแตกต่าง	
	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) A	% ความ แตกต่าง a	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) B	% ความ แตกต่าง b	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) C	% ความ แตกต่าง c	ปริมาณ ไขมีด(mg/dl) (A+B+C)/3	SD	เฉลี่ย (a+b+c)/3	SD
กลุ่มที่ 1 ให้อาหารปกติ										
0 วัน	70	0.00	92	0.00	91	0.00	84.33	12.42	0.00	0.00
15 วัน	95	35.71	85	-7.61	127	39.56	102.33	21.94	22.56	26.19
30 วัน	90	28.57	70	-23.91	150	64.84	103.33	41.63	23.16	44.62
45 วัน	72	2.86	50	-45.65	55	-39.56	59.00	11.53	-27.45	26.42
60 วัน	61	-12.86	ตาย	-	86	-5.49	73.50	17.68	-9.18	5.21
กลุ่มที่ 2 อาหาร + 2% คอลเลสเตอรอล										
0 วัน	74	0.00	73	0.00	70	0.00	72.33	2.08	0.00	0.00
15 วัน	86	16.22	106	45.21	105	50.00	99.00	11.27	37.14	18.28
30 วัน	96	29.73	94	28.77	93	32.86	94.33	1.53	30.45	2.14
45 วัน	70	-5.41	79	8.22	78	11.43	75.67	4.93	4.75	8.94
60 วัน	71	-4.05	64	-12.33	81	15.71	72.00	8.54	-0.22	14.41

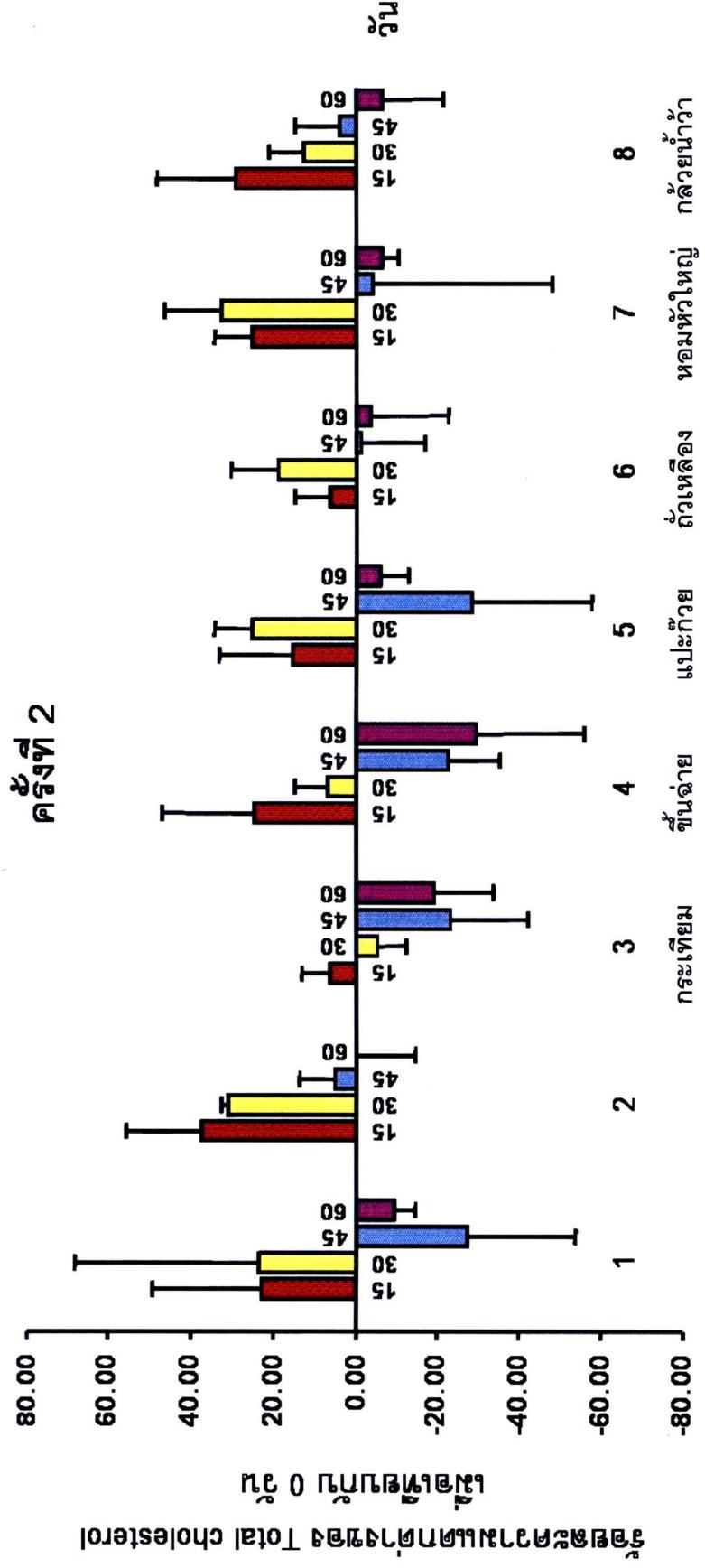
การทดสอบ	ตัวที่ 1			ตัวที่ 2			ตัวที่ 3			Total cholesterol			% ความจำเป็น		
	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) A	% ความจำเป็น Total cholesterol (mg/dl) B	% ความจำเป็น Total cholesterol (mg/dl) C	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) b	% ความจำเป็น Total cholesterol (mg/dl) B	% ความจำเป็น Total cholesterol (mg/dl) c	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) b	% ความจำเป็น Total cholesterol (mg/dl) B	% ความจำเป็น Total cholesterol (mg/dl) c	เฉลี่ย(A+B+C)/3 SD	(a+b+c)/3 SD	เฉลี่ย(A+B+C)/3 SD	(a+b+c)/3 SD	% ความจำเป็น	
กลุ่มที่ 3 อาหาร + 2% คอลเลสเตอรอล + กระเทียมบด 1 g															
0 วัน	99	0.00	87	0.00	78	0.00	88.00	0.00	88.00	10.54	0.00	0.00	0.00	0.00	
15 วัน	103	4.04	99	13.79	78	0.00	93.33	13.43	93.33	5.94	7.09	5.94	5.94	7.09	
30 วัน	99	0.00	84	-3.45	68	-12.82	83.67	15.50	83.67	-5.42	6.63	-5.42	-5.42	6.63	
45 วัน	55	-44.44	71	-18.39	72	-7.69	66.00	9.54	66.00	-23.51	18.90	-23.51	-23.51	18.90	
60 วัน	82	-17.17	57	-34.48	74	-5.13	71.00	12.77	71.00	-18.93	14.76	-18.93	-18.93	14.76	
กลุ่มที่ 4 อาหาร + 2% คอลเลสเตอรอล + ข้าวผัด 1 g															
0 วัน	67	0.00	73	0.00	77	0.00	72.33	5.03	72.33	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
15 วัน	60	-10.45	84	15.07	103	33.77	82.33	21.55	82.33	24.61	22.19	24.61	24.61	22.19	
30 วัน	74	-	82	12.33	78	1.30	80.00	2.83	80.00	6.81	7.80	6.81	6.81	7.80	
45 วัน	74	-	50	-31.51	66	-14.29	58.00	11.31	58.00	-22.90	12.18	-22.90	-22.90	12.18	
60 วัน	74	-	65	-10.96	40	-48.05	52.50	17.68	52.50	-29.51	26.23	-29.51	-29.51	26.23	
กลุ่มที่ 5 อาหาร + 2% คอลเลสเตอรอล + แบงก์วายบด 1 g															
0 วัน	78	0.00	81	0.00	72	0.00	77.00	4.58	77.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	

การทดสอบ	ตัวที่ 1			ตัวที่ 2			ตัวที่ 3			น้ำมัน Total cholesterol			% ความแตกต่าง		
	น้ำมัน A Total cholesterol (mg/dl)	% ความ แตกต่าง a	น้ำมัน B Total cholesterol (mg/dl)	% ความ แตกต่าง b	น้ำมัน C Total cholesterol (mg/dl)	% ความ แตกต่าง c	น้ำมัน เฉลี่ย(A+B+C)/3	SD	น้ำมันเฉลี่ย (a+b+c)/3	SD	น้ำมันเฉลี่ย (A+B+C)/3	SD	น้ำมันเฉลี่ย (a+b+c)/3	SD	
15 วัน	87	11.54	80	-1.23	97	34.72	88.00	8.54	15.01	18.23					
30 วัน	105	34.62	100	23.46	84	16.67	96.33	10.97	24.91	9.06					
45 วัน	55	-29.49	35	-56.79	73	1.39	54.33	19.01	-28.30	29.11					
60 วัน	71	-8.97	72	-11.11	73	1.39	72.00	1.00	-6.23	6.69					
กลุ่มที่ 6 อหาร + 2% ครอเลสเตอรอล + ถั่วเหลืองปด 1 g															
0 วัน	99	0.00	71	0.00	77	0.00	82.33	14.74	0.00	0.00					
15 วัน	103	4.04	70	-1.41	89	15.58	87.33	16.56	6.07	8.68					
30 วัน	105	6.06	92	29.58	92	19.48	96.33	7.51	18.37	11.80					
45 วัน	80	-19.19	76	7.04	83	7.79	79.67	3.51	-1.45	15.37					
60 วัน	74	-	78	9.86	64	-16.88	71.00	9.90	-3.51	18.91					
กลุ่มที่ 7 อหาร + 2% ครอเลสเตอรอล + หอยนางรมปด 1 g															
0 วัน	83	0.00	86	0.00	82	0.00	83.67	2.08	0.00	0.00					
15 วัน	110	32.53	110	27.91	94	14.63	104.67	9.24	25.02	9.29					
30 วัน	119	43.37	118	37.21	96	17.07	111.00	13.00	32.55	13.75					

การทดสอบ	ตัวที่ 1			ตัวที่ 2			ตัวที่ 3			ประเมิน Total cholesterol			% ความแตกต่าง	
	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) A	% ความ แตกต่าง a	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) B	% ความ แตกต่าง b	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) C	% ความ แตกต่าง c	ปริมาณ Total cholesterol (mg/dl) A+B+C/3	ผลลัพธ์(mg/dl) (A+B+C)/3	SD	เฉลี่ย (a+b+c)/3	SD	เฉลี่ย (a+b+c)/3	SD	
45 วัน	108	30.12	40	-53.49	91	10.98	79.67	35.39	-4.13	43.80				
60 วัน	81	-2.41	81	-5.81	73	-10.98	78.33	4.62	-6.40	4.31				
กลุ่มที่ 8 อาหาร + 2% คราเรสเทอรอล + กัลบอยน้ำตาล 1 g														
0 วัน	90	0.00	72	0.00	69	0.00	77.00	11.36	0.00	0.00	0.00	0.00		
15 วัน	96	6.67	99	37.50	98	42.03	97.67	1.53	28.73	19.24				
30 วัน	98	8.89	88	22.22	73	5.80	86.33	12.58	12.30	8.73				
45 วัน	84	-6.67	83	15.28	71	2.90	79.33	7.23	3.84	11.00				
60 วัน	69	-23.33	71	-1.39	72	4.35	70.67	1.53	-6.79	14.61				



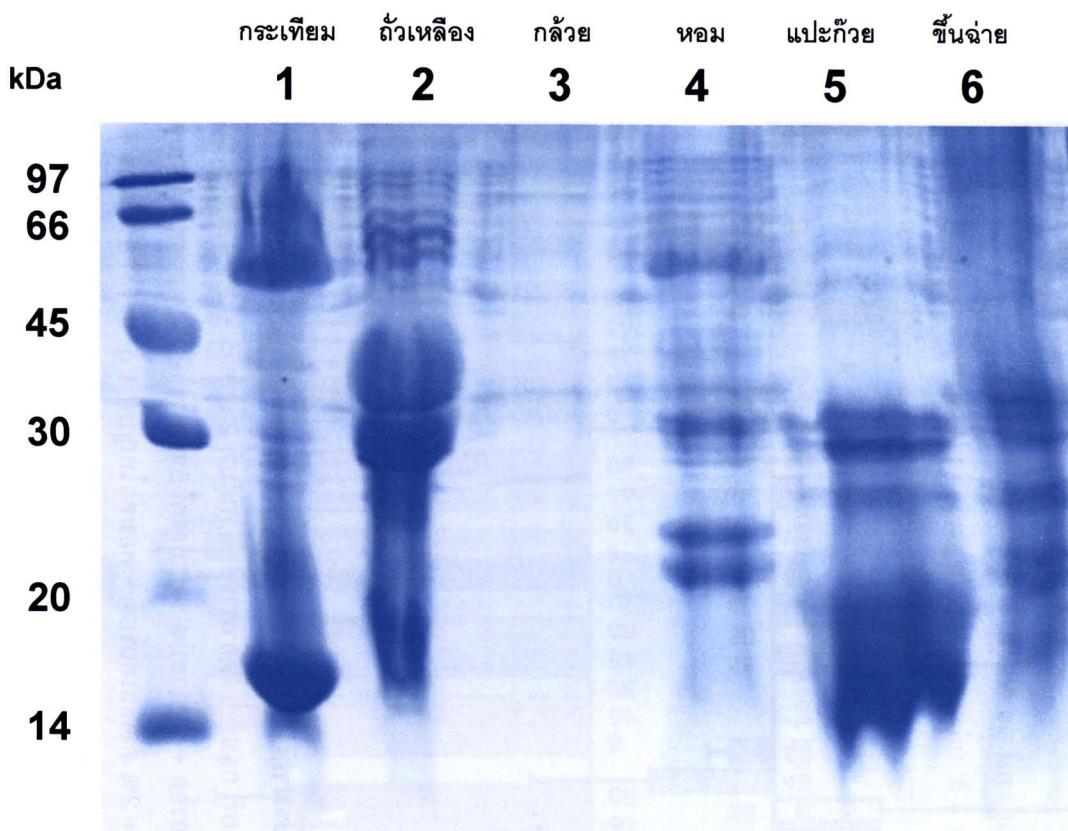
รูปที่ 8 แสดงรูปภาพ total cholesterol ของหนูทดลองครั้งที่ 2 ภายหลังการให้พืชผักกลดคลอเลสเตอรอลเมื่อเวลาผ่านไป 0, 15, 30, 45 และ 60 วัน โดยที่ กลุ่มที่ 1 ให้อาหารปกติ, กลุ่มที่ 2 ออาหาร + 2% คลอเลสเตอรอล, กลุ่มที่ 3 ออาหาร + 2% คลอเลสเตอรอล + กะทิยมบต 1 g, กลุ่มที่ 4 ออาหาร + 2% คลอเลสเตอรอล + ข้าวหลามตาก 1 g, กลุ่มที่ 5 ออาหาร + 2% คลอเลสเตอรอล + แบบีกัวบับต 1 g, กลุ่มที่ 6 ออาหาร + 2% คลอเลสเตอรอล + ถั่วเหลืองปด 1 g, กลุ่มที่ 7 ออาหาร + 2% คลอเลสเตอรอล + กะทิวัวไหญูบต 1 g, กลุ่มที่ 8 ออาหาร + 2% คลอเลสเตอรอล + กลั่ยน้ำวัวบต 1 g (แห้งสีดำ คือ 0 วัน, แห้งสีแดง คือ 15 วัน, แห้งสีเหลือง คือ 30 วัน, แห้งสีเขียว คือ 45 วัน, แห้งสีเข้มฟู คือ 60 วัน)



รูปที่ 9 แสดงความแตกต่างของปริมาณ total cholesterol ของหนูทดลองครั้งที่ 2 ภายหลังการให้พืชผักลดครอเรลเมื่อเวลาผ่านไป 15, 30, 45 และ 60 วัน เมื่อเปรียบเทียบกับ 0 วัน โดยที่ กลุ่มที่ 1 ให้อาหารปกติ, กลุ่มที่ 2 ออาหาร + 2% ครอเรสเดตอรอล, กลุ่มที่ 3 ออาหาร + 2% ครอเรสเดตอรอล + กราฟทีมบด 1 g, กลุ่มที่ 4 ออาหาร + 2% ครอเรสเดตอรอล + ข้าวกล้องบด 1 g, กลุ่มที่ 5 ออาหาร + 2% ครอเรสเดตอรอล + ข้าวกล้องบด 1 g, กลุ่มที่ 6 ออาหาร + 2% ครอเรสเดตอรอล + ข้าวกล้องบด 1 g, กลุ่มที่ 7 ออาหาร + 2% ครอเรสเดตอรอล + หอยแมลงภู่บด 1 g, กลุ่มที่ 8 ออาหาร + 2% ครอเรสเดตอรอล + หอยแมลงภู่บด 1 g (แห้งสีแดง ตือ 15 วัน, แห้งสีเหลือง ตือ 30 วัน, แห้งสีเขียว ตือ 45 วัน, แห้งสีเขียว ตือ 60 วัน)

5.3 การวิเคราะห์แบบแพนโปรตีนด้วย Sodium dodecyl polyacrylamide gel electrophoresis (SDS-PAGE)

แม้ว่าจะยังสรุปไม่ได้ว่า พิชชnid ใดที่มีแนวโน้มลดคอลอโลย่างเด่นชัด แต่จากรายงานที่มีมา ก่อนหน้านี้ในต่างประเทศ พบว่าพิชชnid นี้ มีแนวโน้มที่จะลดคอลอโลลได้ จึงได้นำพิช 6 ชนิด มาทำการศึกษาต่อ โดยได้ทำการวิเคราะห์แบบแพนโปรตีนด้วย SDS-PAGE โดยเตรียมตัวอย่างผสานกับ 2xSDS sample buffer (125 mM Tris pH 6.8, 25% glycerol, 4% SDS, 0.008% BPB, 10% 2-mercaptoethanol) ปริมาณเท่ากัน จากนั้นนำไป load ลงบน polyacrylamide gel ที่มี running buffer จากนั้นให้ไฟฟ้าโดยใช้ความต่างศักย์คงที่ที่ 80 โวลต์ แล้วย้อม gel ด้วย coomassie blue staining (รูปที่ 10) พบว่า กระเทียมให้แถบโปรตีนหลัก 2 แถบ ถัวเหลือง หอมหัวใหญ่ แบะกัวย และขึ้นฉ่าย แถบโปรตีนรา瓦 3-4 แถบหลัก ส่วนกลัวย น้ำว้าสกัด มีความหนืดสูง ไม่พบโปรตีนในน้ำว้าสกัดที่เตรียมมาเพื่อการนี้



รูปที่ 10 รูปแบบโปรตีนในผักลดคอลอโลลชนิดต่าง ๆ ภายหลังการวิเคราะห์ด้วยวิธี SDS-PAGE โดยใช้ 13% acrylamide gel สำหรับ second dimension ใช้ปริมาณโปรตีน 5-20 ไมโครกรัม (lane ที่ 1 กระเทียม 5 ไมโครกรัม; lane ที่ 2 ถัวเหลือง 5 ไมโครกรัม; lane ที่ 3 กลัวยน้ำว้า 6.25 ไมโครกรัม; lane ที่ 4 หอมหัวใหญ่ 6.6 ไมโครกรัม; lane ที่ 5 แบะกัวย 20 ไมโครกรัม; lane ที่ 6 ขึ้นฉ่าย 20 ไมโครกรัม)

5.4 การวิเคราะห์ด้วย 2-Dimensional polyacrylamide gel electrophoresis (2D-PAGE)

ต่อมา ได้เลือกนำตัวอย่างของพีช 3 ชนิด ได้แก่ กระเทียม แปะก้ำย และขี้นจ่าย มาทำการวิเคราะห์ด้วยเทคนิค 2D-PAGE โดยนำตัวอย่างรวม 80 µg มาผสมกับ rehydration solution (7 M Urea, 2 M Thiourea, 2 % CHAPS, DTT 7 mg/2.5 ml, 2 % IPG buffer และ 1% bromophenol blue) เพื่อให้ได้ volume 125 µl และ apply บน IPG dry strips (pH 3-11 NL; GE Healthcare). ภายหลัง rehydration เป็นเวลา 12 ชั่วโมง run IEF ด้วยกระแสไฟฟ้า 500 V นาน 30 นาที; 1000 V นาน 30 นาที และ 5000 V รวม 1.40 ชม. ที่ 50 mA ต่อ strip จากนั้น soak strip นาน 15 นาทีใน reduction solution ตามด้วย alkylation solution 15 นาที ส่วน second dimension นั้น run SDS-PAGE ด้วย 13% (w/v) polyacrylamide gel ที่ constant current 20 mA ภายหลังย้อมด้วย Coomassie brilliant blue

สำหรับการเที่ยมภัยหลังวิเคราะห์ด้วย 2D-PAGE (รูปที่ 11) พบรหัส spot โปรตีน 2 กลุ่มใหญ่ กลุ่มหนึ่งมีขนาดร้าว 14 กิโลดาลตัน และอีกกลุ่มหนึ่ง มีขนาดร้าว 55 กิโลดาลตัน จึงได้ทำการตัดโปรตีนในกลุ่มนี้ พร้อมกับ spot โปรตีนที่อยู่ระหว่างนี้ (14 ถึง 55 กิโลดาลตัน) ส่งไปวิเคราะห์ Peptide mass fingerprint ด้วย mass spectroscopy และวิเคราะห์ลำดับกรดอะมิโนบางส่วนด้วย liquid chromatography tandem mass spectroscopy (LC-MS/MS) ที่ศูนย์พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (BIOTEC) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

ส่วนขึ้นปลายนั้น พบร spot โปรตีนขนาดตั้งแต่ 14 กิโลดالتัน ถึง 66 กิโลดالتัน และมีค่า pI อยู่ระหว่าง 4 ถึง 10 (รูปที่ 12) และแบ่งกิว พบร spot โปรตีนส่วนใหญ่ มีขนาดระหว่าง 30 กิโลดالتัน และมีค่า pI อยู่ระหว่าง 3 ถึง 6 (รูปที่ 12)

ผลการวิเคราะห์ spot เพื่อระบุชนิดของโปรตีนในกระเทียมและขี้นจ่าย (ตารางที่ 7 และ 8) สำหรับกระเทียมจากจำนวน 35 spot สามารถระบุชนิดได้ร้าว 18 spot ระบุได้ 28 จาก 32 spot ทั้งนี้ แต่ละ spot ที่ได้มีค่าคะแนน (score) แตกต่างกันไป ตั้งแต่ 30 ไปจนถึงกว่า 400 ทั้งนี้ ค่าที่สูงความเชื่อมั่นจะสูงตามไปด้วย แต่ก็ต้องคำนึงถึงขนาดโมเลกุล ว่าใกล้เคียงกัน หรือไม่ และชนิดของสิ่งมีชีวิต ว่าอยู่ใน Family หรือ Order เดียวกันหรือไม่ ซึ่งจะเห็นว่า spot หมายเลข 8, 10 และ 11 ถูกระบุว่าเป็น Alliin lyase ด้วยค่าคะแนนความเชื่อมั่นสูงมาก แต่ อย่างไรก็ตาม 8 และ 11 อยู่คุณละตำแหน่งบนเจล 2-PAGE สำหรับ spot หมายเลข 12 และ 9 ก็เช่นกัน ถูกระบุว่าเป็น Glyceraldehyde-3-phosphate dehydrogenase ด้วยค่าคะแนนความ เชื่อมั่นสูงเช่นกัน แต่อยู่คุณละตำแหน่งบนเจล สาเหตุอาจเกิดจากมีการปนเปื้อนข้าม spot โปรตีนใดที่มีปริมาณมากจะลากหากายาวในการเคลื่อนไปขณะทำอิเล็กโทรโฟรีซิส หรือถ้า สาเหตุหนึ่งก็คือ โปรตีนอาจมีหลาย isoform ที่มีขนาดแตกต่างกัน จากผลการวิเคราะห์ spot สำหรับกระเทียมและขี้นจ่าย สามารถแบ่งกลุ่มโปรตีนออกเป็นกลุ่ม ๆ ตามหน้าที่ได้ดังนี้

1. กลุ่มที่เกี่ยวข้องกับเมแทบอลิซึมพื้นฐาน ได้แก่

Enolase หรือ Phosphopyruvate hydratase เป็นเอนไซม์ทำหน้าที่เร่งเปลี่ยน 2-phosphoglycerate (2-PG) ให้เป็น phosphoenolpyruvate (PEP) ในขั้นตอนสุดท้ายของไกลโคลิซิส ทำให้ได้พลังงานจากการหายใจด้วยการไม่ใช้ออกซิเจน

Glyceraldehyde-3-phosphate dehydrogenase เป็นเอนไซม์เร่งออกซิเดชันของ glyceraldehyde 3-phosphate ให้เป็น 1,3-bisphosphoglycerate โดยมี NAD⁺ เป็นตัวออกซิไดส์ ในขั้นตอนที่ 6 ของไกลโคลิซิสอันเป็นกระบวนการนำพลังจากกลูโคสมาใช้โดยไม่ใช้ออกซิเจน

3-phosphoglycerate kinase เร่งการย้ายหมุ่ฟอสเฟตจาก 1,3-bisphosphoglycerate ให้ได้ ATP และ 3-phosphoglycerate เป็นผลิตภัณฑ์ในขั้นตอนท้าย ๆ ของไกลโคลิซิส

malate dehydrogenase เร่งออกซิเดชันของ L-malate ให้เป็น oxaloacetate ในวัฏจักรเครบส์

photosystem II oxygen-evolving complex protein 2 หรือ thylakoid membrane protein และ plastocyanin เป็นเอนไซม์ในกระบวนการสังเคราะห์แสงในส่วน light reaction และ phosphoribulokinase หรือ ribulose-5-phosphate kinase ในส่วน dark reaction

enoyl-acyl-carrier-protein reductase เป็นเอนไซม์ในกระบวนการออกซิเดชันรีดักชัน

2. กลุ่มที่เกี่ยวข้องกับการสร้างกลิน ได้แก่

Alliin lyase หรือ Cysteine sulphoxide lyase เร่งปฏิกริยาการเปลี่ยน S-alkyl-L-cysteine S-oxide ได้ alkyl sulfenate และ 2-aminoacrylate เป็นผลิตภัณฑ์ ซึ่งเกี่ยวข้องกับกลินของกระเทียม

hydroxycinnamoyl-CoA:quinate hydroxycinnamoyltransferase เกี่ยวข้องกับการสร้างกลินในขั้นปลาย

3. กลุ่มที่เกี่ยวข้องกับโครงสร้างของโปรตีน ได้แก่ heat shock protein ช่วยให้โปรตีนสร้างโครงรูปได้ถูกต้อง และ peptide-N4-asparagine amidase ซึ่งช่วยตัดโมเลกุลของ N₄-(acetyl-beta-D-glucosaminyl)asparagine ในกระบวนการสังเคราะห์กรดอะมิโนชนิด aspartic acid

4. โปรตีนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการการด้านอนุมูลอิสระ ได้แก่ glutathione S-transferase, peroxidase, Superoxide dismutase [Cu-Zn] และ chloroplastic Peroxiredoxin Q หรือ Thioredoxin reductase

5. กลุ่มโปรตีโนส ได้แก่ serine peptidase, endopeptidase, PAE1; endopeptidase/peptidase/ threonine-type endopeptidase

6. กลุ่มที่เกี่ยวข้องกับโครงสร้างของเซลล์ ได้แก่ ribosomal protein S4 และ nuclear located protein

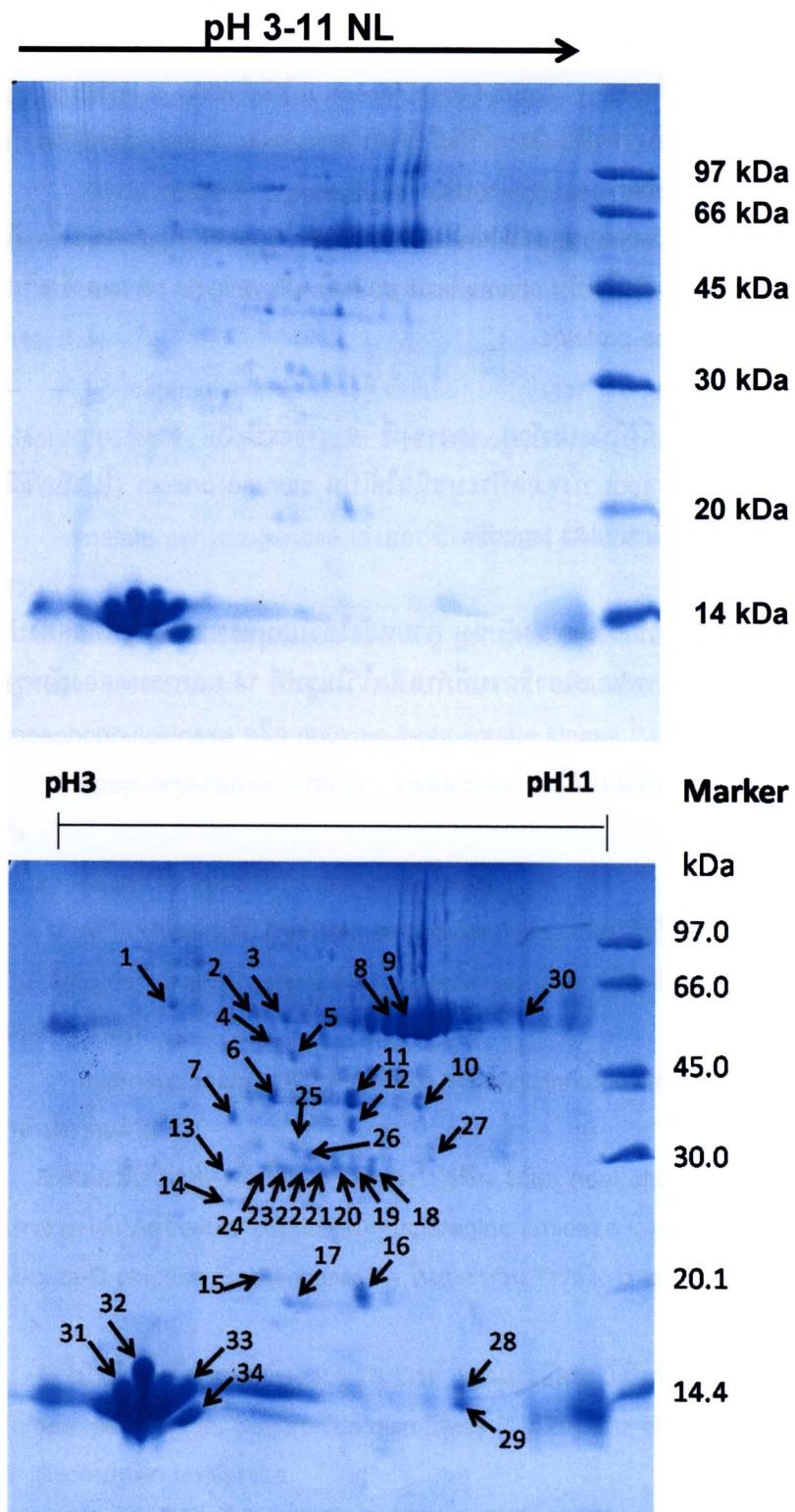
7. โปรตีนที่เป็น allergen ต่อมนุษย์ได้แก่ Api g 1, Api g 2, Rub i 1, Dau c 1 และ pathogenesis-related protein

8. กลุ่มที่เกี่ยวข้องกับวิตามินและเกลือแร่ ได้แก่ ferredoxin, hydroxypyruvate reductase, Sulfate transporter

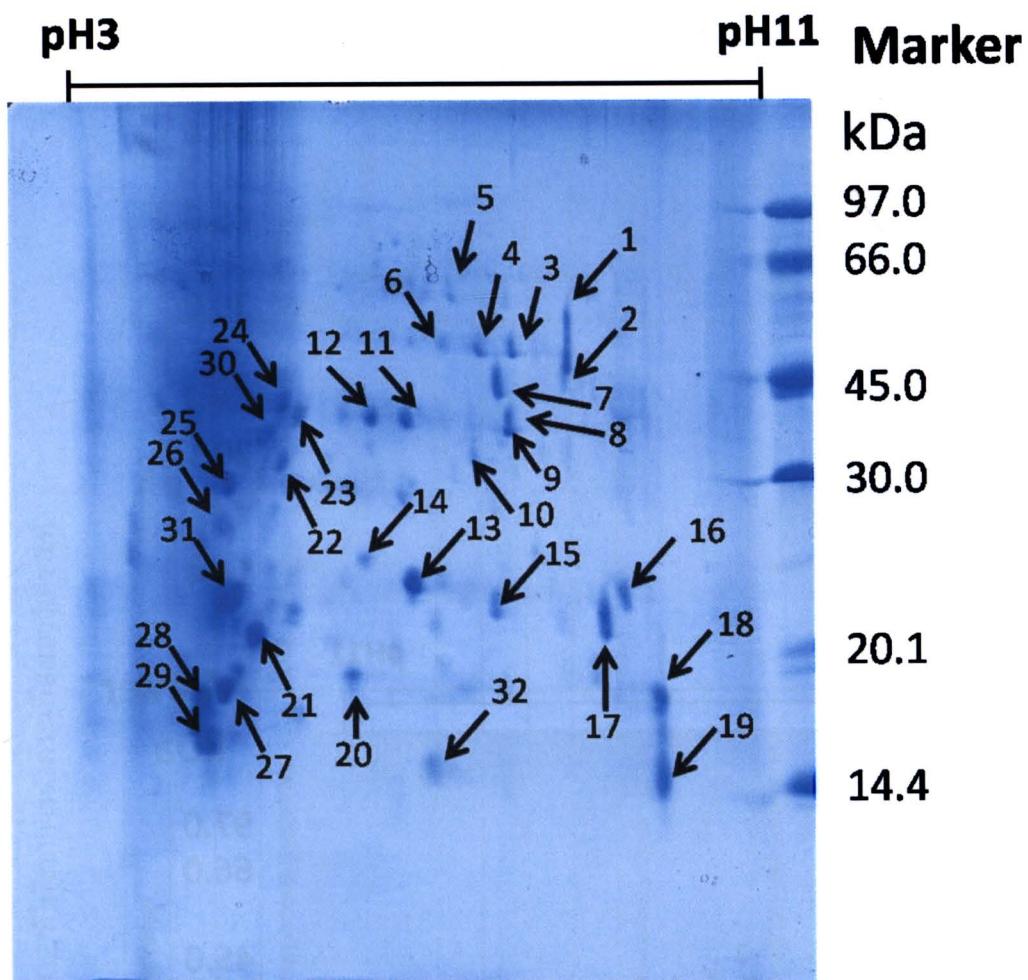
นอกจากนี้ก็มี ช่วยในการขนส่งชาลเฟต และ Mannose-Specific Agglutinin ซึ่งเป็น Lectin ชนิดหนึ่ง รวมทั้ง cp10 ซึ่งเป็น chemotactic protein และ ankyrin protein ซึ่งเกี่ยวข้อง กับการยึดติดของ membrane proteins

สำหรับชนิดของโปรตีนในแบคทีเรีย (ตารางที่ 9) ซึ่งระบุได้ จากจำนวน 21 spot สามารถระบุชนิดได้ร้า 16 spot ทั้งหมดที่ระบุชนิดได้เป็น storage protein (โปรตีนที่มีหน้าที่ สะสมไว้ในเม็ดพิช) คือ ginnacin และ legumin

เมื่อทำการตรวจพยาธิสภาพของดับหู ภายหลังได้รับสมุนไพรต่าง ๆ ได้ผลดังปรากฏ ในตารางที่ 10 โดยอาศัยสภาพของพยาธิตามที่กำหนดไว้ในรูปที่ 14 ผลการทดลองยังสรุปผล ได้ไม่เด่นชัด

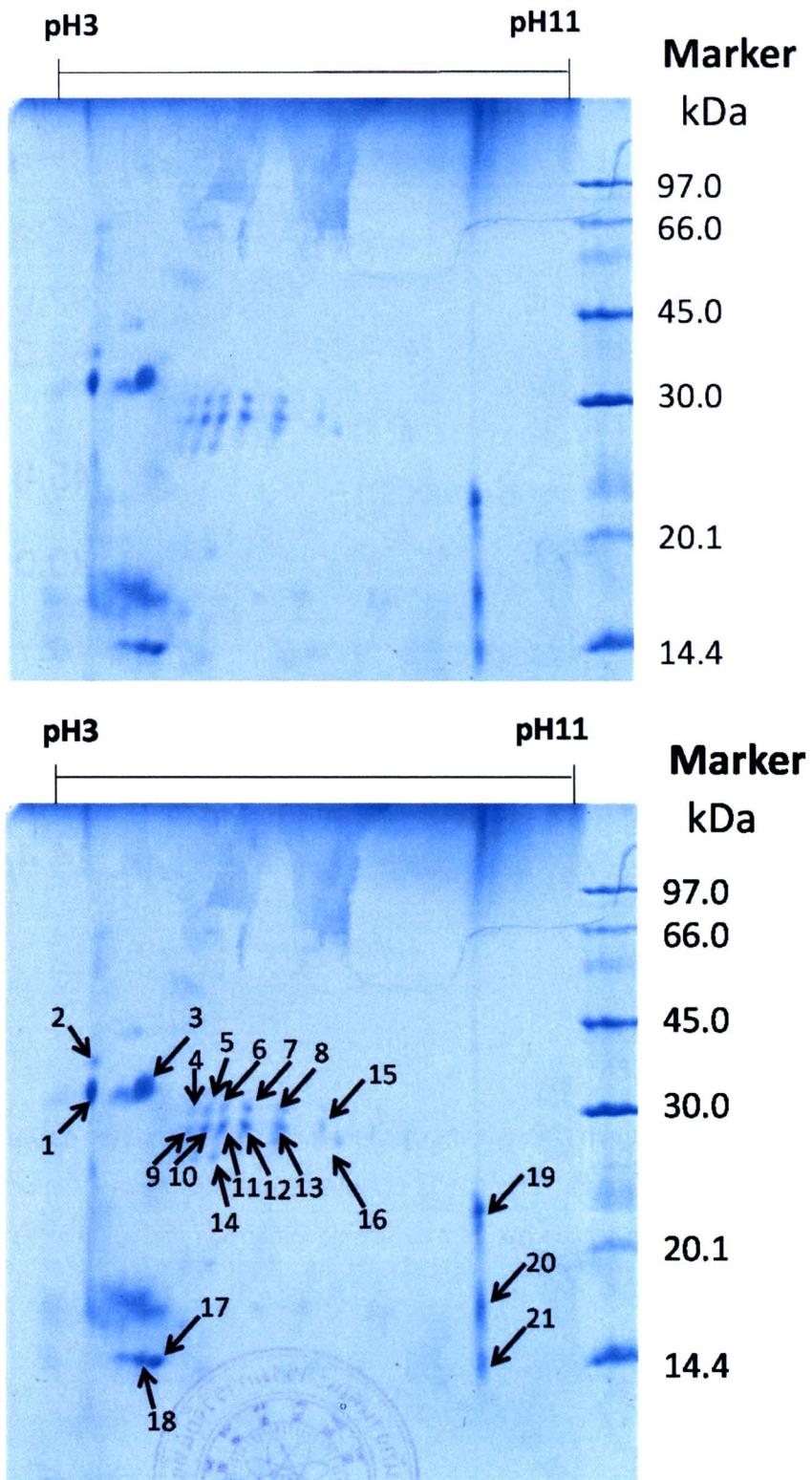


รูปที่ 11 รูปแบบโปรตีนในกระเทียม (*Allium sativum L.*) ภายหลังการวิเคราะห์ด้วยวิธี 2D-PAGE โดยใช้ strip ขนาด 7 cm สำหรับ first dimension และ 13% acrylamide gel สำหรับ second dimension ใช้ปริมาณโปรตีน 20 ไมโครกรัม รูปล่างเป็นการกำหนดตำแหน่งของ spot



รูปที่ 12 รูปแบบโปรตีนและการกำหนดตำแหน่งของ spot โปรตีนในขี้นจ่าย (*Apium graveolens* L.) ภายหลังการวิเคราะห์ด้วยวิธี 2D-PAGE โดยใช้ strip ขนาด 7 cm สำหรับ first dimension และ 13% acylamide gel สำหรับ second dimension ใช้ปริมาณโปรตีน 20 μg ไม่โครงการม





รูปที่ 13 รูปแบบโปรตีนในเปลกวัย (*Ginkgo biloba L.*) ภายหลังการวิเคราะห์ด้วยวิธี 2D-PAGE โดยใช้ strip ขนาด 7 cm สำหรับ first dimension และ 13% acylamide gel สำหรับ second dimension ใช้ปริมาณโปรตีน 20 ไมโครกรัม รูปล่างเป็นการกำหนดตำแหน่งของ spot

ตารางที่ 7 แสดงชนิดโปรตีนที่ระบุได้จากแต่ละ spot ของ 2D-PAGE ที่ได้จากการน้ำยาเวชระดับ

Spot	Match to	Mass	Score	Definition	Source	Peptides
1						
2						
3	gi 162458207	48262	233	Enolase หรือ Phosphopyruvate hydratase <i>Zea mays</i>	K.TCNALLLK.V K.FRAPHVEPY K.MGVEVYHNLKS K.VQIVGDDLLVTNPTR.V	
4						
5						
6						
7						
8	gi 399028	56344	229	Alliin lyase หรือ Cysteine sulphoxide lyase	R.INTQSGVGFEASSR.Y K.CECNTCYTGPDCSEK.I K.AAEEEAEAVANINCSEHGR.A	
9	gi 120671	36963	84	Glyceraldehyde-3-phosphate dehydrogenase, cytosolic	R.SSIFDAK.A K.VGINGFGR.I R.AASFNIIPSSSTGAAK.A	
10	gi 399028	56344	442	Alliin lyase หรือ Cysteine sulphoxide lyase	R.DLNNTFGFK.K R.DLNNTFGFKK.L K.VLKEVWAMVK.T R.AFLDGIISEGSPK.C	

Spot	Match to	Mass	Score	Definition	Source	Peptides
						K.ADEDILLFTMSK.F R.INTQNGVGFEASSR.Y R.INTQNGVGFEASSR.Y R.INTQNGVGFEASSR.Y K.AAEAEAAVANININCSEHGR.A K.AAEAEAAVANININCSEHGR.A
11	gi 399028	56344	456	Alliin lyase 笏孢子菌胱氨酸硫氧化酶		R.DLNNTFGFK.K R.DLNNTFGFKL.L K.VLKKEVWAMVK.T K.EASAVLVSPWHR.M R.INTQNGVGFEASSR.Y R.INTQNGVGFEASSR.Y K.CECNTCYTGPDSEK.I K.AAEAEAAVANININCSEHGR.A K.CEWEEDKDCYQTQFQNGR.I
12	gi 211906518	36654	254	glyceraldehyde-3-phosphate dehydrogenase C	<i>Gossypium hirsutum</i>	R.SSIFDAK.A K.VLPALNGK.L K.VIIISAPSK.D K.IGINGFGR.I K.AGIALNDNFVK.L K.DAPMFVVGVNEK.E
13						

Spot	Match to	Mass	Score	Definition	Source	Peptides
14						
15						
16						
17	gi 123554	16457	92	18.1 kDa class I heat shock protein		K.AAMENGVLTVTVPK.E
18	gi 18351	10364	59	heat shock protein	<i>Daucus carota</i>	K.VLQISGER.N
	gi 169101	17633	59	17.9 kDa heat shock protein (hsp17.9)	<i>Pisum sativum</i>	R.VLKISGER.K
19						
20						
21	gi 136429	25078	120	Trypsin (ຫຼັກຫົກກາງຕະຫອງ)		R.VATVSLPR.S K.LSSPATLNSR.V
22	gi 18150415	23667	68	glutathione S-transferase	<i>Allium cepa</i>	R.VIAVNEK.G K.ILDVYEAR.L
23						
24						
25						
26						
27	gi 226507729	62566	34	peptide-N4-asparagine amidase A	<i>Zea mays</i>	M.PTASSAHR.S
28						
29	gi 14423646	17136	234	Major allergen Api g 2		K.VLPQLIK.S K.NTTIYNTK.G K.TVVEAPSTVSAEK.M K.SVEILEGDGGVGTVK.L

Spot	Match to	Mass	Score	Definition	Source	Peptides
	i 1346568	16368	216	Major allergen Api g 1		K.GDAVLPEDKIKEATEKS K.TTAIFHTKG
						K.GDAVVPEENIK.Y K.YANEQNTALFK.A K.YANEQNTALFK.A K.YANEQNTALFK.A K.IITLPDGGPITTMTLR.I
	gi 1843451	16460	109	pathogenesis-related protein 1	Petroselinum crispum	K.GDAVVPEENIK.F K.GGEILEGDDGVGTVKL
	gi 110180525	14932	92	putative allergen Rub i 1	Rubus idaeus	K.SVEIIEGDGGVGTVK.K
	gi 8928058	16039	89	Major allergen Dau c 1 မြန် Pathogenesis-related protein Gea20	Daucus carota	K.TTAIFHTKG K.GDAVVPEENIK.F R.IITLPEGSPITSMTVR.T
30						
31						
32	gi 4389040	11961	60	Mannose-Specific Agglutinin (Lectin)	Allium Sativum	R.SLWASHSVR.G
33						
34						
35						

ตารางที่ 8 แสดงชนิดโปรตีนที่ระบุได้จากแต่ละ spot ของ 2D-PAGE ที่ได้จากการนำเข้าแหล่งยามาไวเคราะห์

Spot	Match to	Mass	Score	Definition	Source	Peptides
1	gi 14031049	39495	175	peroxidase	<i>Nicotiana tabacum</i> , <i>Spinacia oleracea</i>	K.DAPPNLTLR.Q K.YYVDLMNR.Q R.VVSCADITAIAAR.D
2	gi 14031049	39495	142	peroxidase	<i>Nicotiana tabacum</i> , <i>Spinacia oleracea</i>	K.DAPPNLTLR.Q K.YYVDLMNR.Q R.VVSCADITAIAAR.D
3	i 255581842	42192	228	hydroxypyruvate reductase	<i>Ricinus communis</i>	K.GQTVGVIGAGR.I K.GQTVGVIGAGR.I K.EAILVNC SR.G R.IVEADEF <u>M.R.A</u> K.NAIVVPHIASASK.W R.LEGMATLAALNVIGK.I M.AKPVQIEVWNPNNGK.Y
4	gi 90761112	42192	199	hydroxypyruvate reductase	<i>Ricinus communis</i>	K.GQTVGVIGAGR.I K.EAILVNC SR.G R.IVEADEF <u>M.R.A</u> K.NAIVVPHIASASK.W M.AKPVQIEVWNPNNGK.Y
5	gi 41223412	106169	44	putative serine peptidase	<i>Oryza sativa japonica</i>	R.QYYQETLNAY.K

Spot	Match to	Mass	Score	Definition	Source	Peptides
6	gi 255581842	42192	128	hydroxypyruvate reductase	<i>Ricinus communis</i>	K.GQTVGVI GAGR.I K.EAILVNC <u>SR.G</u> R.IVEADEF <u>M.R.A</u> K.NAIIVVPHIASASK.W M.AKPVQIEVWNPNNGK.Y
7	gi 1389835	38628	67	peroxidase	<i>Linum usitatissimum</i>	R.SPNVF <u>DNK.Y</u> R.QGLFTSDQDLYTDSR.T
8	gi 28261719	23450	39	ribosomal protein S4	<i>Atropa belladonna</i>	K.KPRTGSDLR.N
9	gi 168042718	9690	40	predicted protein	<i>Physcomitrella patens</i> subsp. <i>patens</i>	R.AVISSLPR
10	gi 168006015	27111	171	predicted protein	<i>Physcomitrella patens</i> subsp. <i>patens</i>	R.ALLEVESGGK.N R.GTDTIVLGVEK.K R.LTVEDPVTVYEYTR.F
	gi 2511580	25944	136	multicatalytic endopeptidase	<i>Arabidopsis thaliana</i>	K.NIEVAV <u>MTR.E</u> R.ALLEVESGGK.N R.GTDTIVLAVEK.K
11	gi 162458489	41180	168	ferredoxin	<i>Zea mays</i>	R.LDFAVSR.E R.LVYTNDQGEVV <u>K.G</u> R.LYSIASSALGDFGDSK.T
12	gi 116780413	38306	75	unknown	<i>Picea sitchensis</i>	K.TVSLCVK.R R.LVYTNDQGEVV <u>K.G</u>
13	gi 1076373	1434	104	photosystem II oxygen-evolving complex	<i>Arabidopsis thaliana</i>	AYGEAAANVFGKPK.T

Spot	Match to	Mass	Score	Definition	Source	Peptides
				protein 2		AYGEAANVFGKPK.T AYGWAAANVFGKPK.T
14	gi 21780187	26761	103	cp10-like protein	<i>Gossypium hirsutum</i>	K.TAGGLLTEASK.E
15	gi 131391	28079	55	chloroplastic oxygen-evolving enhancer protein 2 (OEE2) ห่วง oxygen evolving system of photosystem II ห่วง thylakoid membrane protein		R.EVEYPGQVLR.Y
16	gi 297891	18829	134	nuclear located protein	<i>Daucus carota</i>	K.VIDEYIK.K K.VIDEYIKK.V R.LSIPQLTADR.R K.AIVNSDLGITPNNDGDVIR.L
17	gi 73671233	48602	35	hydroxycinnamoyl-CoA:quinate hydroxycinnamoyltransferase	<i>Cynara cardunculus</i>	R.LRPSSLPR.G
18	gi 75336180	20753	173	chloroplastic Peroxiredoxin Q ห่วง Thioredoxin reductase		K.HIDETLK.L R.ETYVLDK.N K.LPFTLLSDEGNK.V K.AGAEVVGISGDSSESHKA K.AGAEVVGISGDSSESHKA K.GKPVVVFYPADETPGCTK.Q
19	gi 168988212	80933	37	abscisic acid insensitive	<i>Cucumis sativus</i>	K.QASLPR.Q
20	gi 134598	15175	36	Superoxide dismutase [Cu-Zn] 4AP		R.AV\NHADPDDLGK.G R.AV\NHADPDDLGK.G

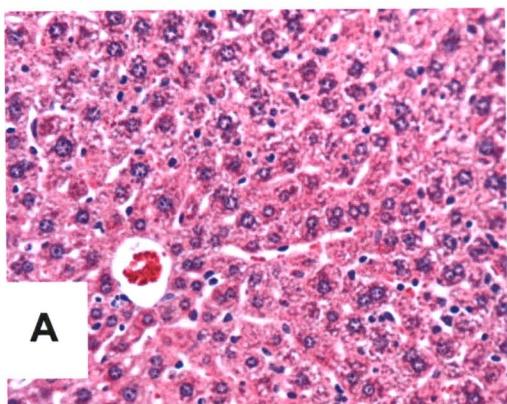
Spot	Match to	Mass	Score	Definition	Source	Peptides
21	gi 168042718	9690	40	predicted protein	<i>Physcomitrella patens</i> subsp. <i>patens</i>	R.AVISSLPR.
22	gi 302843354	57133	48	hypothetical protein VOLCADRAFT_105831	<i>Volvox carteri</i> f. <i>nagariensis</i>	MAGNPSAWLPK.S
23	gi 193290686	41956	76	putative enoyl-acyl-carrier protein reductase	<i>Capsicum annuum</i>	R.VLAFFAGR.K R.IIPGYGGGM <u>SSAK.A</u> R.VLPDGSLM E ITK.V
24	gi 10798652	35727	72	malate dehydrogenase	<i>Nicotiana tabacum</i>	R.ALGQISER.L R.LNVQVSDVK.N
25	gi 12229923	26135	60	PAE1; endopeptidase/ peptidase/ threonine-type endopeptidase	<i>Arabidopsis thaliana</i>	R.GVNNTFSPEGR.L
26	gi 28172915	31663	52	cytosolic 3-phosphoglycerate kinase	<i>Zea mays</i>	K.TFNEALDTTK.T
27	gi 130823	16633	325	Pathogenesis-related protein B (PR1-3)		K.STIFFNTK.G K.GDAVVPEENIK.F K.LVHLGDASPFK.T K.LVHLGDASPFK.T K.SEVEATSSVSAEK.L K.SSETLEGDGGVGTVK.L K.STIFFNTKGDAVVPEENIK.F
28	gi 1843451	16460	100	pathogenesis-related protein 1	<i>Petroselinum crispum</i>	K.GDAVVPEENIK.F K.GGEILEGDDGVGTVK.L
	gi 130276	10341	96	Plastocyanin A/B		K.FYCEPHAGAG <u>M</u> K.G K.FYCEPHAGAG <u>M</u> K.G K.FYCEPHAGAG <u>M</u> KGEVTVN.

Spot	Match to	Mass	Score	Definition	Source	Peptides
29	gi 14423646	17136	234	Major allergen Api g 2		K.VLPQLIK.S K.NTTIYNTK.G K.TVVEAPSTVSAEK.M K.SVEILEGGVGTVKL K.GDAVLPEDKIKEATEK.S
	gi 1346568	16368	216	Major allergen Api g 1		K.TTAIFHTK.G K.GDAVVPEENIK.Y K.YANEQNTALFK.A K.YANEQNTALFK.A K.YANEQNTALFK.A K.IITLPDGGPITTMTLR.I
	gi 1843451	16460	109	pathogenesis-related protein 1	Petroselinum crispum	K.GDAVVPEENIK.F K.GGEILEGDDGYGTVK.L
	gi 110180525	14932	92	putative allergen Rub i 1	Rubus idaeus	K.SVEIEGDDGVGTVK.K
30	gi 195619530	34783	143	oxygen-evolving enhancer protein 1	Zea mays	K.NAPPEFQK.T R.I.TYDEIQSK.T
	gi 21839	45406	90	phosphoribulokinase; ribulose-5-phosphate kinase	Triticum aestivum	R.GGSTGYDNAVALPAGGR.G K.LTCSYPGIK.F R.KLTCSYPGIK.F K.FYGEVTQQMLK.H
32	gi 50509093	52447	50	ankyrin-like protein	Oryza sativa japonica	R.VNPCLLNR.D

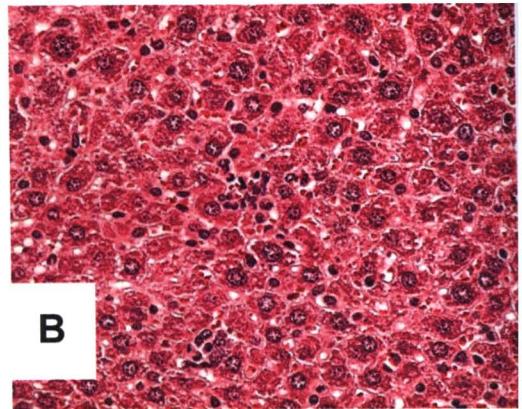
ตารางที่ 9 เสตงชนิดโปรดีนที่ระบุได้จากการแอลกอยด์วิเคราะห์

Spot	Match to	Mass	Score	Definition	Source	Peptides
1						
2						
3						
4	gil575943	51786	169	ginnacin	<i>Ginkgo biloba</i>	R.ETLNPNALSLPR.Y R.YTNTPT <u>MAYVVEGEGRL</u>
5	gil575943	51786	140	ginnacin	<i>Ginkgo biloba</i>	R.ETLNPNALSLPR.Y R.YTNTPT <u>MAYVVEGEGRL</u>
6	gil575943	51786	114	ginnacin	<i>Ginkgo biloba</i>	R.LNAQEP <u>TQR.I</u> R.ETLNPNALSLPR.Y
7	gil575943	51786	152	ginnacin	<i>Ginkgo biloba</i>	R.LNAQEP <u>TQR.I</u> R.ETLNPNALSLPR.Y R.YTNTPT <u>MAYVVEGEGRL</u>
8	gil575943	51786	68	ginnacin	<i>Ginkgo biloba</i>	R.YTNTPT <u>MAYVVEGEGRL</u>
9	gil575943	51786	78	ginnacin	<i>Ginkgo biloba</i>	R.YTNTPT <u>MAYVVEGEGRL</u>
10	gil575943	51786	163	ginnacin	<i>Ginkgo biloba</i>	R.ETLNPNALSLPR.Y R.YTNTPT <u>MAYVVEGEGRL</u>
11	gil575943	51786	155	ginnacin	<i>Ginkgo biloba</i>	R.ETLNPNALSLPR.Y R.YTNTPT <u>MAYVVEGEGRL</u>

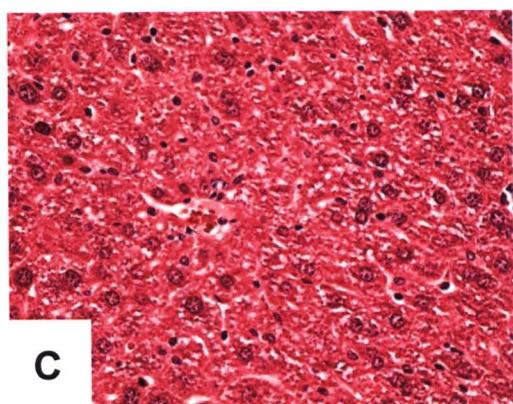
Spot	Match to	Mass	Score	Definition	Source	Peptides
12	gi 575943	51786	194	ginnacain	<i>Ginkgo biloba</i>	R.ETLNPNALS <u>SLPR.Y</u> R.YTNTPT <u>MAYVVEGEGR.L</u>
13	gi 575943	51786	156	ginnacain	<i>Ginkgo biloba</i>	R.ETLNPNALS <u>SLPR.Y</u> R.YTNTPT <u>MAYVVEGEGR.L</u>
14	gi 575943	51786	158	ginnacain	<i>Ginkgo biloba</i>	R.ETLNPNALS <u>SLPR.Y</u> R.YTNTPT <u>MAYVVEGEGR.L</u>
15	gi 575943	51786	75	ginnacain	<i>Ginkgo biloba</i>	R.ETLNPNALS <u>SLPR.Y</u> R.YTNTPT <u>MAYVVEGEGR.L</u>
16	gi 575943	51786	78	ginnacain	<i>Ginkgo biloba</i>	R.ETLNPNALS <u>SLPR.Y</u> R.YTNTPT <u>MAYVVEGEGR.L</u>
17						
18						
19	gi 949869	51760	102	legumin; 11S-globulin	<i>Ginkgo biloba</i>	R.IQIVQNEGR.R R.IQIVQNEGR.R R.IQIVQNEGR.R K.AMPQEVV <u>MNAYR.I</u> R.HNADDSEDADVYVR.N
20	gi 949869	51760	64	legumin; 11S-globulin	<i>Ginkgo biloba</i>	R.IQIVQNEGR.R K.AMPQEVV <u>MNAYR.I</u>
21	gi 575943	51786	71	ginnacain	<i>Ginkgo biloba</i>	K.AMPQEVV <u>MNAYR.I</u>



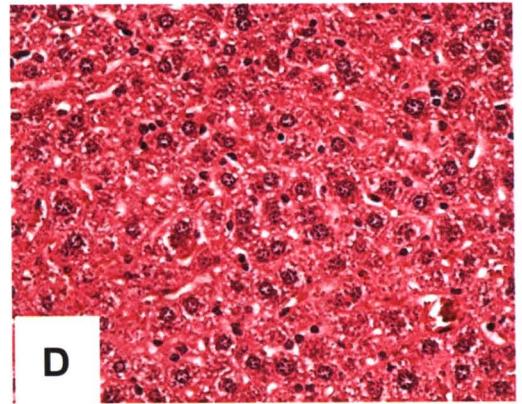
A



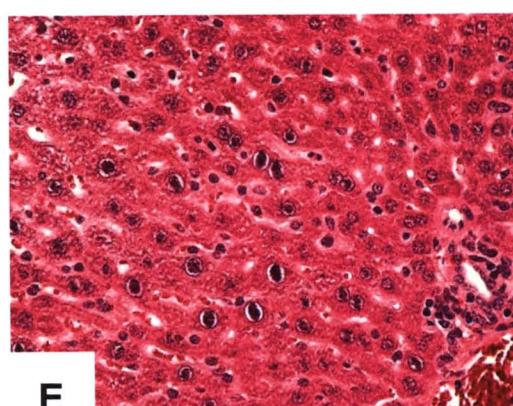
B



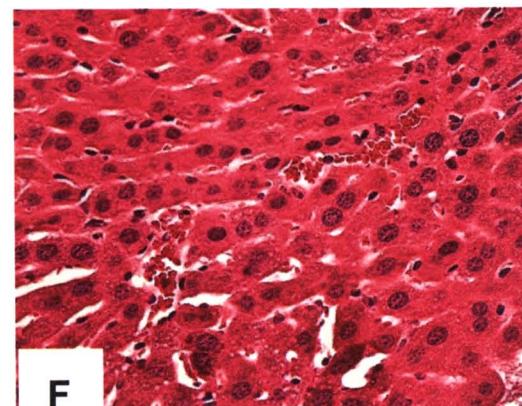
C



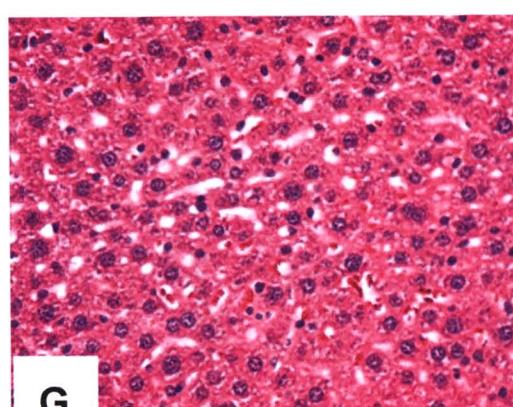
D



E



F



G

รูปที่ 14 ภาพถ่ายด้วยกล้องจุลทรรศน์
กำลังขยาย 40x และแสดงตัวอย่างผลการย้อม
ชิ้นเนื้อด้วย Hematoxylin and Eosin เพื่อ¹
ดูจุลกายวิภาคศาสตร์ของเซลล์ตับหนูเมื่อ²
ได้รับสารต่าง ๆ A) Normal B)
Inflammation C) Necrosis D) Swelling E)
Apoptosis F) congestion G) Fat
metamorphosis