

จากการวิเคราะห์ปริมาณไคตินและไคโตซานจากตัวอย่างเห็ดกินได้ ได้แก่ เห็ดหอม เห็ดกระด้าง เห็ดหูหนูสีน้ำตาล เห็ดเผาะ เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า และเห็ดนางรมในพื้นที่ อำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี พบว่า ปริมาณไคตินจากเห็ดกินได้ทั้ง 7 ชนิดมีปริมาณ 2.70%, 8.61%, 1.59%, 3.86%, 1.71%, 2.86% และ 4.61% ตามลำดับ และปริมาณไคโตซานจากเห็ดกินได้ทั้ง 7 ชนิดมีปริมาณ 1.54%, 2.25%, 0.45%, 1.12%, 0.47%, 1.26% และ 0.50% ตามลำดับ โดยเห็ดตัวอย่างที่มีปริมาณไคตินและไคโตซานสูงสุด คือ เห็ดกระด้าง ส่วนเห็ดตัวอย่างที่มีปริมาณไคตินและไคโตซานต่ำสุด คือ เห็ดหูหนูสีน้ำตาล

## Abstract

224206

The edible mushrooms such as Shiitake mushroom, Hed Kradang, Jew's Ear mushroom, Barometer Earthstars, Straw mushroom, Sarjor-caju mushroom and Oyster mushroom from Amphur warinchumrab, Ubon-Ratchathani province were determined for chitin and chitosan. The yield of chitin was 2.70%, 8.61%, 1.59%, 3.86%, 1.71%, 2.86% and 4.61% respectively. In the same order the yield of chitosan was 1.54%, 2.25%, 0.45%, 1.12%, 0.47%, 1.26% and 0.50%, respectively. The highest amount of chitin and chitosan were found in Hed Kradang whereas the lowest amount of chitin and chitosan were found in Jew's Ear mushroom.