INVESTIGATION OF THAI PLANTS FOR POTENTIAL SOURCES OF INULIN-TYPE FRUCTANS

SIRIPORN TANJOR 5036837 RANU/M

M.Sc. (NUTRITION)

THESIS ADVISORY COMMITTEE: KUNCHIT JUDPRASONG, Ph.D. PONGTORN SUNGPUAG, D.Sc., PRAPASRI PUWASTIEN, Ph.D.

ABSTRACT

Inulin-type fructans are polysaccharides which have been used as potential sources of dietary fibre in many food products. Several studies found wide distribution of natural inulin and its fractions as fructo-oligosaccharide (FOS) in a variety of plants such as starchy roots, fruits, and vegetables. However, there has been a lack of information about foods consumed in Thailand. Therefore, the objective of this study was to determine inulintype fructans, FOS (1-kestose (1-kestotriose; GF₂), nystose (1,1-kestotetraose; GF₃), and 1F- β -fructofuranosylnystose (1,1,1-kestopentaose; GF₄)) and sugars (glucose, fructose and sucrose) in potential food sources. For preliminary study, forty-seven species of Thai plant foods, distributing in five food groups, were selected and purchased from one representative market. Inulin-type fructans, FOS and total sugars were extracted following the method 997.08 of AOAC and these components were determined by gas chromatography. Potential food sources of inulin-type fructans and FOS were identified. Two more sets of identified samples were randomly purchased from two other representative markets and the same analyses were conducted. High levels of inulin-type fructans were found in great headed garlic, Chinese garlic, common garlic and Jerusalem artichoke (Kaentawan) (29.16±5.62, 24.29 ± 1.94 , 22.44 ± 2.86 and 19.36 ± 1.04 g/100g fresh weight (FW), respectively), and medium levels were found in shallot and red onion (8.86+0.75 and 3.56+0.95 g/100 g FW, respectively). High levels of FOS were found in Jerusalem artichoke, shallot and red onion $(5.18\pm0.04, 4.98\pm0.51, 3.09\pm0.54 \text{ g/}100 \text{ g FW}, \text{ respectively})$. The additional information about inulin-type fructans and FOS in Thai plants would be beneficial to consumers, academics and health professional.

KEY WORDS: INULIN-TYPE FRUCTANS/ FRUCTO-OLIGOSACCHARIDES/ THAI FOODS

72 pages

การศึกษาพืชของไทยที่เป็นแหล่งของฟรุกแตนซึ่งมีอินนูลินเป็นองค์ประกอบที่สำคัญ INVESTIGATION OF THAI PLANTS FOR POTENTIAL SOURCES OF INULIN-TYPE FRUCTANS

ศิริพร ตันจอ 5036837 RANU/M

วท.ม. (โภชนศาสตร์)

คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: ครรชิต จุดประสงค์, Ph.D., พงศธร สังข์เผือก, D.Sc., ประภาศรี ภูวเสถียร, Ph.D.

บทคัดย่อ

ฟรกแตนซึ่งมีอินนลินเป็นองค์ประกอบที่สำคัญ เป็นโพลีแซคคาไรค์ชนิดหนึ่งที่มีการนำมาใช้เป็น ส่วนประกอบหนึ่งในอาหารหลายผลิตภัณฑ์ มีหลายการศึกษาที่พบฟรุกแตนและฟรุคโตโอลิโกแซกคาไรค์ใน พืชประเภทพืชหัวกลุ่มที่เป็นแหล่งสะสมของแป้ง ผลไม้ และผักชนิดต่างๆ อย่างไรก็ตามยังไม่มีข้อมูลสารเหล่านี้ ในอาหารที่รับประทานได้ในประเทศไทย ดังนั้นวัตถประสงค์ของการศึกษาครั้งนี้ เพื่อศึกษาและวิเคราะห์หา ปริมาณฟรุกแตน, ฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรค์ชนิดต่างๆ และน้ำตาล ในพืชที่น่าจะเป็นแหล่งของสารเหล่านี้ ได้ ทำการศึกษาเบื้องต้นด้วยการคัดเลือกพืชที่น่าจะเป็นแหล่งอาหารของฟรุกแตน และฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรค์ จำนวน 47 ชนิด ใน 5 กลุ่มอาหาร จากตลาดแห่งหนึ่ง วิเคราะห์ด้วยวิธีมาตรฐานสากล (AOAC Method 997.08) และตรวจวัดปริมาณสารเหล่านี้ด้วยเครื่องแก๊สโครมาโตกราฟี ผลจากการศึกษาเบื้องต้นนำมาพิจารณาคัดเลือก พืชที่มีปริมาณฟรุกแตนค่อนข้างสูงเพื่อทำการสุ่มซื้อจากตลาดอีก 2 แห่งโดยดำเนินการวิเคราะห์แบบเดียวกัน ผล การศึกษาพบตัวอย่างที่มีฟรุกแตนสูง ได้แก่ กระเทียมโทนหัวใหญ่, กระเทียมจีน, กระเทียมไทย และแก่นตะวัน (29.16+5.62, 24.29+1.94, 22.44+2.86 และ 19.36+1.04 กรัมต่อ100 กรัมตัวอย่างสด ตามลำดับ) และพบตัวอย่าง ที่มีปริมาณฟรกแตนปานกลางคือ หอมแคง และหอมแขก (8.86+0.75 และ 3.56+0.95 กรัมต่อ100 กรัมตัวอย่าง สด ตามลำดับ) ส่วนฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรค์พบปริมาณสูงในแก่นตะวัน, หอมแดง และหอมแขก (5.18+0.04. 4.98+0.51 และ 3.09+0.54 กรัมต่อ100 กรัมตัวอย่างสด ตามลำดับ) ผลจากการศึกษาครั้งนี้ทำให้ได้ข้อมูลของฟรูก แตน และฟรคโตโอลิโกแซคคาไรค์ในพืชของไทยซึ่งข้อมลเหล่านี้น่าจะเป็นประโยชน์กับผู้บริโภค งานด้านการ เรียนการสอน และบคคลที่ทำงานเกี่ยวกับสขภาพ

72 หน้า