

การเลือกตัวทำละลายอินทรีย์ที่เหมาะสมในการสกัดไขมันจากเมล็ดกระเจี๊ยบเขียว พบว่าสารละลายเฮกเซนเป็นตัวทำละลายที่ดีที่สุด และระยะเวลาที่เหมาะสมในการสกัดไขมันคือ 8 ชั่วโมง

การวิเคราะห์องค์ประกอบบางชนิดในเมล็ดกระเจี๊ยบเขียว 2 สายพันธุ์ คือ A (A 010153) และ B (A 010167) พบว่าเมล็ดกระเจี๊ยบเขียวที่บดไม่ละเอียดสายพันธุ์ A และ B มีเปอร์เซ็นต์ความชื้น 5.27 และ 5.46 ตามลำดับ เปอร์เซ็นต์โปรตีนเท่ากับ 24.28 และ 25.28 ตามลำดับ เปอร์เซ็นต์ไขมันเท่ากับ 31.83 และ 33.53 ตามลำดับ ปริมาณแคลเซียม โบแทสเซียม และฟอสฟอรัส ในสายพันธุ์ A เท่ากับ 135.44 , 326.93 และ 312.47 มิลลิกรัม / 100กรัม ตามลำดับ สายพันธุ์ B เท่ากับ 152.42, 328.01 และ 323.67 มิลลิกรัม / 100กรัม ตามลำดับ สำหรับค่าพลังงานความร้อนเท่ากับ 5.37 และ 5.34 กิโลแคลอรี / กรัม ตามลำดับ

การวิเคราะห์หาเยื่อใยและเถ้าจากเมล็ดกระเจี๊ยบเขียวที่ผ่านการสกัดไขมันออก พบว่าเปอร์เซ็นต์เยื่อใยของสายพันธุ์ A และ B เท่ากับ 20.46 และ 21.18 ตามลำดับ และเปอร์เซ็นต์เถ้า 10.73 และ 10.63 ตามลำดับ

Abstract

Hexane was proven to be the best organic solvent at eight hours as most appropriate duration for fat extraction from okra seeds.

Moisture content of coarsely ground okra seeds of two varieties ,name, (A) or A010153 and (B) or A010167 were obtained as 5.27 % and 5.46 % , respectively.

Chemical analyses of okra seeds of the two varieties A and B showed the following ,respectively: (1) protine 24.28 % , 25.28 % ; (2) fat : 31.83 % , 33.53 % ; (3) calcium : 135.44 mg / 100g , 152.42 mg / 100g; (4) : potassium: 326.93 mg/100g, 328.01 mg/100g; (5) phosphorus : 312.47 mg/100g, 323.67 mg/100g; and (6) the total energy : 5.37 kcal/g, 5.34 kcal/g.

Finally, the fiber and ash from coarsely ground okra seeds A and B were treated after fat extraction showed the following respectively : (1) fiber : 20.46 % , 21.18 %; and (2) ash: 10.73 % , 10.63 %.