น้ำมันขมิ้นชั้นมีสมบัติในการต้านเชื้อราและแบคทีเรีย กันยุง ต้านอนุมูลอิสระ และด้านมะเร็ง จึงถูกนำมาใช้ คย่างกว้างขวางทางเภสัชกรรม แต่เนื่องจากน้ำมันขมิ้นชั้นเป็นน้ำมันหอมระเหย ไม่เสถียร และไม่ละลายน้ำ จึงเป็น ข้อจำกัดในการพัฒนาสูตรตำหรับใหม่ๆ ดังนั้นการบรรจุน้ำมันขมิ้นในแคปซูลอาจเป็นทางเลือกหนึ่งในการหลีกเลี่ยง ปัญหาข้างต้นและจะยิ่งน่าสนใจหากน้ำมันขมิ้นชั้นสามารถบรรจุในแคปซูลระคับนาโนเมตร ดังนั้นวัตถุประสงค์ของ การศึกษาในครั้งนี้ คือ การเตรียมแคปซูลระดับนาโนที่บรรจุน้ำมันขมิ้นชัน และศึกษาผลของพารามิเตอร์ต่างๆ (ได้แก่ เทคนิก sonication อัตราส่วนระหว่างอัลจิเนทต่อน้ำมันขมิ้นชั้น อัตราส่วนระหว่างใกโตซานต่ออัลจิเนท น้ำหนัก โมเลกุลของไกโตซาน ลำคับในการเติมไกโตซานในกระบวนการเตรียม) ต่อคุณลักษณะของนาโนแคปซูล (อาทิ ขนาด ของนาโนแคปซูล ความเสถียรของนาโนแคปซูล ณ อุณหภูมิ 4°C และ 25°C ตลอดจนปริมาณน้ำมันขมิ้นชั้นที่บรรจุ ในนาโนแคปซูล) ซึ่งวิธีการเตรียมนาโนแคปซูลสามารถเตรียมได้ด้วยการทำอิมัลซิฟิเคชั่น (emulsification) ระหว่าง น้ำมันขมิ้นชั้น สารลดแรงตึงผิว (Tween80[®]) และอัลจิเนท จากนั้นทำการเติมแกลเซียมคอลไรด์ (และไคโตซาน) และ ระเหยเอาตัวทำละลายออก จากผลการทดลองพบว่า การผลิตนาโนแคปซูลที่บรรจุน้ำมันขมิ้นชั้นให้มีขนาดสม่ำเสมอ นั้นสามารถทำได้โดยการใช้เทคนิค sonication และขนาดแคปซูลเล็กลงเมื่อเพิ่มระยะเวลาในการ sonication นอกจากนี้ ขนาดของแคปซลยังขึ้นกับอัตราส่วนของอัลจิเนทต่อน้ำมันขมิ้นชั้น โดยขนาดแคปซุลเล็กสุด เมื่ออัตราส่วนระหว่าง อัลจิเนทต่อน้ำมันขมิ้นชั้น เท่ากับ 1:1 การเพิ่มน้ำหนักโมเลกลและปริมาณของใคโตซานยังส่งผลให้ขนาดของแคปซูล ใหญ่ขึ้น นอกจากนี้หากเติมแคลเซียมคลอไรด์ก่อนเติมไคโตซานทำให้ได้แคปซุลขนาดใหญ่กว่ากระบวนการที่เติม ไคโตซานก่อนแคลเซียมคลอไรค์ อย่างไรก็ตามน้ำหนักโมเลกุลของไกโตซานและลำดับการเติมไกโตซานในการะบวน การเตรียมนาโนแคปซลที่บรรจุน้ำมันขมิ้นชันไม่มีผลต่อปริมาณน้ำมันที่บรรจุในแคปซูล

202767

Turmeric oil has been wide used in pharmaceutical applications for antifungal, antibacterial, insect repellent, antioxidant, and anticarcinogenic properties. But the drawback of turmeric oil is volatile, unstable and insoluble in water which resulted in the limitation of new formulation development. Therefore, the preparation of nanocapsules containing turmeric oil might be an alternative way to avoid the above problems and it would be more attractive, if turmeric oil could be formulated into nano-sized-capsules. The aims of this study were to prepare and investigate the effect of sonication, core to wall ratio, chitosan to alginate ratio, molecular weight of chitosan and order of chitosan addition on the physical properties of nanocapsules including their stability at 4°C and 25°C and loading capacity. Nanocapsules containing turmeric oil were prepared in a three-step procedure based on emulsification followed by crosslinking with calcium chloride (or chitosan) and solvent removal. The results show that the best uniformity of nanocapsules was obtained when sonication was applied in the process. The capsule size was found to be decreased with increasing sonication time. The alginate to turmeric oil ratio of 1:1 gave the smallest size. Increasing molecular weight and amount of chitosan resulted in an increase of the size of capsules. The addition of calcium chloride prior to chitosan led to the formation of bigger capsules. However, the molecular weight and order of chitosan addition did not show significant effect on the loading capacity of turmeric oil in nanocapsules.