งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาฤทธิ์ต้านแบคทีเรียของสารสกัดจากเมล็ดมะม่วงด้วย น้ำและแอลกฮอล์ โดยแปร พันธุ์มะม่วง แหล่งปลูก และการแปรรูปมะม่วงโดยการดอง ผลพบว่า สารสกัดเมล็ดมะม่วงสดสายพันธุ์ต่างกัน ได้แก่ พันธุ์เขียวมรกต โชคอนันต์ และฟ้าลั่น มีฤทธิ์ใน การยับยั้งแบคทีเรียแตกต่างกัน สารสกัดจากมะม่วงที่ปลูกในพื้นที่ต่างกัน ได้แก่ มะม่วงโชคอนันต์ สดที่ปลูกในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวักสุพรรณบุรี มีฤทธิ์ในการยับยั้งแบคทีเรียแตกต่างกัน ในขณะที่สารสกัดจากเมล็ดมะม่วงโชคอนันต์สดและสารสกัดจากเมล็ดมะม่วงโชคอนันต์ดองมี ฤทธิ์ต้านแบคทีเรียที่ทดสอบไม่แตกต่างกัน สารสกัดจากตัวอย่างเมล็ดมะม่วงโดยส่วนใหญ่ที่สกัด ด้วยน้ำมีแนวโน้มในการแสดงฤทธิ์ต้าน S. aureus ได้สูงที่สุด ในขณะที่สารสกัดจากตัวอย่าง เมล็ดมะม่วงโดยส่วนใหญ่ที่สกัดด้วยเอทธานอลมีแนวโน้มในการแสดงฤทธิ์ต้าน B. cereus สูง ที่สุด

## 200298

This research studied antimicrobial activities of mango seed extracts by water and ethanol. Factors influencing on antimicrobial activity of the extracts were investigated. The factors were mango cultivars, cultivation areas and mango processed by pickling. The results demonstrated that fresh mango seed extracts of different cultivars such as Keawmorakot, Chokanan and Phalun had different antimicrobial activity. The fresh seed extracts of mango cultivated in different location such as Chokanan cultivated in Chiangmai and Supanbhuri had different antimicrobial activity. The extracts of fresh seed extracts of Chokanan and seed of pickled Chokanan had similar antimicrobial activity against tested bacteria. A tendency of most mango seed extracts by water showed highest antimicrobial activities against *Staphylococcus aureus*. Where as a tendency of most mango seed extracts by ethanol showed highest antimicrobial activities against *Bacillus cereus*.