

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การใช้oen ไนซ์ไลเพสจากภารกรำข้าวในการเพิ่มความเข้มข้นของ EPA และ/หรือ DHA ในน้ำมันปลาทูน่า
หน่วยกิตของวิทยานิพนธ์	12 หน่วย
โดย	นางสาวกมลวรรณ พรหมศักดิ์
อาจารย์ที่ปรึกษา	รศ. ดร. ณัฐิต กฤษณ์กุร รศ. นฤมล จีบโชค
ระดับการศึกษา	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา	เทคโนโลยีชีวเคมี
ปีการศึกษา	2542

บทคัดย่อ

น้ำมันปลาทูน่าเป็นผลผลิตได้จากการงานอุดสาหกรรมผลิตปลาทูน่ากระป่อง ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการสูงมาก เมื่อong จากในน้ำมันปลาทูนมีกรดไขมันไม่อิ่มตัวโอมก้า-3 ที่สำคัญได้แก่ eicosapentaenoic acid (EPA) และ docosahexaenoic acid (DHA) จึงได้ทำการศึกษาการนำoen ไนซ์ไลเพสจากภารกรำข้าวเจ้า ภารกรำข้าวเหนียวขาว และภารกรำข้าวเหนียวดำ ซึ่งอยู่ในรูปoen ไนซ์ตระง่ายแล้วมาเพิ่มความเข้มข้นของ EPA และ DHA โดยปรับสภาวะต่างๆ คือ แปรผันความชื้นที่ 25, 30 และ 35% (น้ำหนัก/น้ำหนัก) และปริมาณน้ำมันที่ 10, 20, 30, 40 และ 50% (น้ำหนัก/น้ำหนัก) พบว่าที่สภาวะความชื้น 25% สามารถไชโตรไรซ์น้ำมันปลาทูน่า 10% ได้ดีที่สุด ผลการใช้ไลเพสจากภารกรำข้าวเจ้าพบว่าปริมาณกรดไขมันอิสระเพิ่มจาก 3.41 เป็น 52.52% และสามารถเพิ่มความเข้มข้นของ EPA และ DHA จาก 6.49% และ 26.00% เป็น 7.25% และ 31.92% ตามลำดับในเวลา 35 วัน ส่วนภารกรำข้าวเหนียวขาวที่สภาวะความชื้น 25% ปริมาณน้ำมันปลาทูน่า 10% และไอโซออกเทน 10% สามารถเพิ่มความเข้มข้นของ DHA จาก 26.63% เป็น 42.72% ในเวลา 20 วันแต่ความเข้มข้นของ EPA แทบจะไม่เปลี่ยนแปลง และเมื่อใช้ภารกรำข้าวเหนียวดำที่สภาวะเดียวกันกับภารกรำข้าวเหนียวขาว สามารถเพิ่มความเข้มข้นของ DHA จาก 22.63% เป็น 37.17% และ EPA จาก 5.42% เป็น 6.67% ในเวลา 35 วัน ทั้งนี้ถ้าพิจารณาในแง่ของเปอร์เซ็นต์ของกรดไขมันอิสระเพียงอย่างเดียวจะเห็นว่าไลเพสจากภารกรำข้าวเหล่านี้สามารถเพิ่มความเข้มข้นของ EPA และ/หรือ DHA ได้ดี แต่เมื่อพิจารณาที่ผลผลิตของ EPA และ/หรือ DHA พบว่าลดลงมากอย่างเห็นได้ชัด ไม่ว่าจะใช้ภารกรำข้าวชนิดใด และสภาวะใดๆ ตาม แสดงว่าไลเพสในการกรำข้าวเหล่านี้สามารถย่อย EPA และ DHA ได้ด้วยแต่ยังในอัตรา

ที่ซักว่าครดไขมันสายสันฯ ก่อวิธีไอลเปสจากภารกรรมข้าวเจ้า ภารกรรมข้าวเหนียวขาว และภารกรรมข้าวเหนียวดำ ไม่มีความจำเพาะต่อครดไขมันนโนเลกุล ไตรกลีเซอไรด์ และจากผลการทดลองนี้การที่จะนำไอลเปสจากภารกรรมข้าวมาใช้เพิ่มความเข้มข้น EPA และ/หรือ DHA ในน้ำมันปลาทูน่าในระดับอุดสาหกรรม ต้องเลือกสภาพที่เหมาะสม โดยสามารถเพิ่มเปอร์เซ็นต์ DHA และเปอร์เซ็นต์ผลผลิตได้สูงสุด

คำสำคัญ (Keywords) : น้ำมันปลาทูน่า / EPA / DHA / การเพิ่มความเข้มข้น / ไอลเปสจากภารกรรมข้าวเจ้า / ไอลเปสจากภารกรรมข้าวเหนียวขาว / ไอลเปสจากภารกรรมข้าวเหนียวดำ