

บทที่ 3

ผลการวิจัยและการอภิปรายผล

ผลการสกัดน้ำมันหอมระเหยและการรวมรวมน้ำมันไม้ระเหยจากสมุนไพรไทย

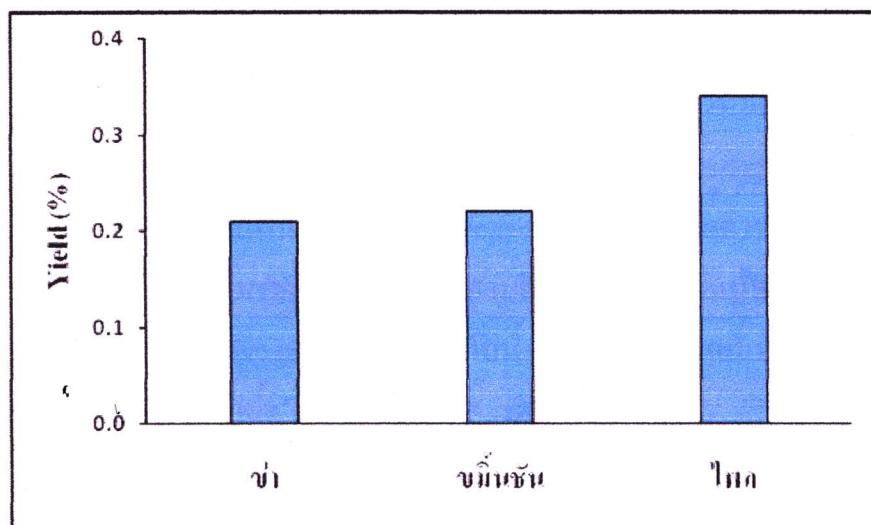
ได้ทำการสกัดน้ำมันหอมระเหยและการรวมรวมน้ำมันไม้ระเหยจากสมุนไพรทั้ง 3 โดยวิธี Hydrodistillation ผลการทดลองพบว่าเหง้าพืชสมุนไพรแต่ละชนิดให้น้ำมันหอมระเหยในปริมาณที่แตกต่างกัน โดยเหง้าข่าและขมิ้นชันให้ปริมาณน้ำมันหอมระเหยใกล้เคียงกันคือประมาณ 0.2 % v/w ส่วนเหง้าไฟลให้น้ำมันหอมระเหยมากที่สุด เท่ากับ 0.3 % v/w ดังแสดงในตารางที่ 3-1 และรูปที่ 3-1 ลักษณะของน้ำมันหอมระเหยจากพืชแต่ละชนิดพบว่าคล้ายกันคือเป็นของเหลวใส แต่มีความแตกต่างกันที่สี ดังบรรยายในตารางที่ 3-2 และแสดงลักษณะในรูปที่ 3-2

ตารางที่ 3-1 แสดงปริมาณน้ำมันหอมระเหยที่สกัดได้

ลำดับที่	ชื่อพืช	Yield (%)
1	ข่า	0.21 ± 0.05
2	ขมิ้นชัน	0.22 ± 0.04
3	ไฟล	0.34 ± 0.03

ตารางที่ 3-2 สมบัติภายนอกของน้ำมันหอมระเหย

น้ำมันหอมระเหย	ลักษณะ	กลิ่น
ข่า	ของเหลว ใส ไม่มีสี	หอมฉุน
ขมิ้นชัน	ของเหลว ใส สีเหลือง	หอมเย็น
ไฟล	ของเหลว ใส สีเหลืองอ่อน	หอมเย็น



รูปที่ 3-1 เปรียบเทียบปริมาณน้ำมันหอมระเหยที่สกัดจากพืชชนิดต่าง ๆ



รูปที่ 3-2 แสดงลักษณะของน้ำมันหอมระเหยจากพืชทั้งสาม

ผลการศึกษาความหนาแน่นและ Refractive index ของน้ำมันหอมระเหย

ความหนาแน่นและ Refractive index ของน้ำมันหอมระเหย เป็นค่าจำเพาะของน้ำมันเหล่านี้ ดังนั้นค่าความหนาแน่นและ Refractive index ของน้ำมันหอมระเหยจึงใช้เป็นตัวควบคุมมาตรฐานของน้ำมันได้ด้วย ผลการทดลองเมื่อนำน้ำมันหอมระเหยที่สกัดได้ทั้งสามชนิด มาศึกษาหาความหนาแน่นและ Refractive index ได้แสดงในตารางที่ 3-3 จากตารางดังกล่าวจะเห็นว่าน้ำมันหอมระเหยจากพืชทั้งสามมีความหนาแน่น้อยกว่าน้ำ จึงลอยอยู่เหนือน้ำ สำหรับค่า Refractive index เมื่อเทียบกับน้ำ พบว่าน้ำมันหอมระเหยของพืชทั้งสาม มีค่า Refractive index สูงกว่าน้ำ

ตารางที่ 3-3 แสดงค่าความหนาแน่น และ Refractive index ของน้ำมันหอมระเหย

น้ำมันหอมระเหย หรือตัวควบคุม	ความหนาแน่น (กรัม/มิลลิลิตร)	Refractive index
ข้าว	0.875	1.482
ขมิ้นชัน	0.883	1.621
ไพล	0.900	1.501
น้ำ (ตัวควบคุม)	1.000	1.333



ผลการศึกษาสมบัติการละลายของน้ำมันหอมระเหย

เมื่อนำน้ำมันหอมระเหย ที่สกัดได้ ทึ้งสารชนิด มาศึกษาสมบัติการละลาย พบว่า น้ำมันหอมระเหยทึ้งสารชนิดมีสมบัติการละลายใกล้เคียงกัน โดยทั่วไปแล้วพบว่าน้ำมันทึ้งสารละลายได้ดีใน Ethanol และ Hexane และไม่สามารถละลายในน้ำ ละลายยากใน DMSO, Propylene glycol และ Methanol ดังแสดงในตารางที่

ตารางที่ 3-4 แสดงสมบัติการละลายของน้ำมันหอมระเหย

ตัวทำละลาย	ส่วนของตัวทำละลายที่ใช้ละลายตัวถูกละลาย 1 ส่วน		
	น้ำมันข่า	น้ำมันขมิ้นชัน	น้ำมันໄปอ
น้ำ	>10000	>10000	>10000
DMSO	500	650	450
PEG 400	40	40	30
Propylene glycol	400	450	300
Isopropyl myristate	<10	<10	<10
Methanol	600	700	600
Mineral oil	15	15	20
Ethanol	<10	<10	<10
Hexane	<10	<10	<10

ผลการศึกษาค่าแรงตึงผิวของน้ำมันหอมระเหย

เมื่อนำน้ำมันหอมระเหย ที่สกัดได้ ทั้งสามชนิด มาศึกษาค่าแรงตึงผิว พบร่วมกับ ค่าแรงตึงผิวของน้ำมันหอมระเหยทั้งสามชนิดมีค่าต่ำกว่า น้ำ DMSO, PEG 400 และ Polyethylene glycol ตามลำดับ แต่มีค่าสูงกว่า Isopropyl myristate, Methanol, Mineral oil, และ Ethanol ตามลำดับ ในบรรดา น้ำมันหอมระเหย ทั้งสามชนิด พบร่วมน้ำมันหอมระเหย ของไพลอยู่ในอัตราส่วนที่สูงที่สุด รองลงมาเป็นน้ำมันหอมระเหยของข้าวและขมิ้น ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 3-5

ตารางที่ 3-5 แสดงค่าแรงตึงผิวของน้ำมันหอมระเหย

น้ำมันหอมระเหย / ตัวทำละลาย	แรงตึงผิว (ด้วยนิ้ว/เซนติเมตร)
ข้าว	30.5
ขมิ้น	29.1
ไพล	32.3
Water	71.1
DMSO	43.6
PEG400	37.6
Propylene glycol	36.0
Isopropyl myristate	28.5
Methanol	23.1
Mineral oil	22.9
Ethanol	22.6

ผลการศึกษาฤทธิ์ต้านเชื้อจุลินทรีย์

การศึกษาฤทธิ์ต้านเชื้อจุลินทรีย์ในโครงการวิจัยนี้ได้เริ่มต้นจากการทดสอบเปรียบเทียบฤทธิ์ต้านเชื้อของน้ำมันหอมระเหยของสมุนไพรทั้งสาม โดยใช้วิธี Disc diffusion และ Well diffusion การที่ใช้วิธีทดสอบสองวิธีเพื่อเป็นการตรวจสอบด้วยว่าวิธีไหนน่าจะเป็นวิธีที่เหมาะสม สำหรับใช้ทดสอบตลอดโครงการ เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในสูกรที่ใช้ทดสอบในขั้นตอนนี้คือ *E. coli* (Field strain) จำนวน 3 สายพันธุ์ และ *Corynebacterium spp.* จำนวน 1 สายพันธุ์ ผลการทดลองแสดงในตารางที่ 3-6 สำหรับวิธี Disc diffusion และตารางที่ 3-7 สำหรับวิธี Well diffusion ผลการทดลองพบว่าโดยอาศัยวิธี Disc diffusion ไม่สามารถเห็นบริเวณขับยึงเชื้อเลย เสมือนหนึ่งว่าสารทดสอบไม่มีฤทธิ์ต้านเชื้อ แต่โดยวิธี Well diffusion สามารถสังเกตเห็นบริเวณขับยึงเชื้อได้ ดังนั้นจึงพิจารณาว่าวิธี Well diffusion เป็นวิธีที่เหมาะสมกว่าวิธี Disc diffusion เพื่อใช้ในเป็นวิธีทดสอบตลอดโครงการ เนื่องจากทำให้สามารถเห็นบริเวณขับยึงเชื้อและสามารถแยกความแตกต่างของความสามารถในการขับยึงเชื้อของน้ำมันหอมระเหยจากสมุนไพรทั้งสาม ได้เป็นอย่างดี ดังนั้นจึงได้พิจารณาใช้วิธี Well diffusion method เป็นวิธีการศึกษาฤทธิ์ต้านเชื้อในขั้นตอนต่อไปและตลอดโครงการ

สำหรับผลการทดสอบในเบื้องต้นนี้จากวิธี Well diffusion พบว่าน้ำมันหอมระเหยจากช้าสามารถต้านเชื้อ *E. coli* ที่ใช้ทดสอบทั้ง 3 สายพันธุ์ ส่วนน้ำมันหอมระเหยจากไพลสามารถต้านเชื้อ *E. coli* ที่ใช้ทดสอบได้เพียง 2 สายพันธุ์ ในขณะที่น้ำมันหอมระเหยจากขมิ้นไม่มีฤทธิ์การต้านเชื้อดังกล่าวเลย

ก่อนที่จะพิจารณาว่าข่าเป็นพืชสมุนไพรที่มีฤทธิ์ที่สุดในการต้านเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในสูกร ได้ทำการวิจัยเพื่อยืนยันผลการทดสอบอีกครั้งโดยใช้วิธี Well diffusion ซึ่งในครั้งนี้ได้ใช้เชื้อจุลินทรีย์มากชนิดขึ้น ได้แก่ เชื้อมาตรฐาน 3 ชนิด ได้แก่ เชื้อ *E. coli* ATCC25922 เชื้อ *S. aureus* ATCC25923 และเชื้อ *S. typhimurium* ATCC14028 และเชื้อ Field strain อีก 5 สายพันธุ์ ได้แก่ เชื้อ *E. coli* จำนวน 3 สายพันธุ์ เชื้อ *P. multocida* จำนวน 1 สายพันธุ์ และเชื้อ *Corynebacterium spp.* จำนวน 1 สายพันธุ์ ผลการทดลองแสดงในตารางที่ 3-8 ถึงตารางที่ 3-10

ตารางที่ 3-6 แสดงการต้านเชื้อ *E. coli* ของน้ำมันหอมระ夷เมื่อใช้ Disc diffusion

ชนิดพืช	เส้นผ่าศูนย์กลางบริเวณขับยั่ง (มม)			
	<i>E. coli</i> Strain 1	<i>E. coli</i> Strain 2	<i>E. coli</i> Strain 3	<i>Corynebacterium</i> <i>spp.</i>
ข้าว	NZ	NZ	NZ	NZ
ขมิ้นชัน	NZ	NZ	NZ	NZ
ไพล	NZ	NZ	NZ	NZ

NZ = ไม่มีบริเวณขับยั่ง (no inhibition zone)

ตารางที่ 3-7 แสดงการต้านเชื้อ *E. coli* ของน้ำมันหอมระ夷เมื่อใช้วิธี Well diffusion

ชนิดพืช	เส้นผ่าศูนย์กลางบริเวณขับยั่ง (มม)			
	<i>E. coli</i> Strain 1	<i>E. coli</i> Strain 2	<i>E. coli</i> Strain 3	<i>Corynebacterium</i> <i>spp.</i>
ข้าว	10.0 ± 0.5	10.4 ± 0.7	9.4 ± 0.7	NZ
ขมิ้นชัน	NZ	NZ	NZ	NZ
ไพล	NZ	10.4 ± 0.5	9.7 ± 1.5	NZ

NZ = ไม่มีบริเวณขับยั่ง (no inhibition zone)

ตารางที่ 3-8 แสดงฤทธิ์การต้านเชื้อของน้ำมันหอมระ夷จากข้าว

เชื้อทดสอบ	เส้นผ่าศูนย์กลางบริเวณยับยั้ง (มม)
<i>E. coli</i> ATCC25922	10.2 ± 0.7
<i>S. typhimurium</i> ATCC14028	9.5 ± 0.1
<i>S. aureus</i> ATCC25923	10.0 ± 0.6
<i>E. coli</i> (strain 1)	10.5 ± 0.1
<i>E. coli</i> (strain 2)	10.0 ± 0.5
<i>E. coli</i> (strain 3)	9.1 ± 0.8
<i>P. multocida</i>	NZ
<i>Corynebacterium spp.</i>	NZ

NZ = ไม่มีบริเวณยับยั้ง (no inhibition zone)

ตารางที่ 3-9 แสดงฤทธิ์การต้านเชื้อของน้ำมันหอมระ夷จากข้าวมันขัน

เชื้อทดสอบ	เส้นผ่าศูนย์กลางบริเวณยับยั้ง (มม)
<i>E. coli</i> ATCC25922	NZ
<i>S. typhimurium</i> ATCC14028	NZ
<i>S. aureus</i> ATCC25923	NZ
<i>E. coli</i> (strain 1)	NZ
<i>E. coli</i> (strain 2)	NZ
<i>E. coli</i> (strain 3)	NZ
<i>P. multocida</i>	NZ
<i>Corynebacterium spp.</i>	NZ

NZ = ไม่มีบริเวณยับยั้ง (no inhibition zone)

ตารางที่ 3-10 แสดงฤทธิ์การต้านเชื้อของน้ำมันหอมระเหยจากไพล

เชื้อทดสอบ	เส้นผ่าศูนย์กลางบริเวณยับยั้ง (มม)
<i>E. coli</i> ATCC25922	18.2 ± 0.5
<i>S. typhimurium</i> ATCC14028	15.7 ± 0.2
<i>S. aureus</i> ATCC25923	17.5 ± 0.1
<i>E. coli</i> (strain 1)	NZ
<i>E. coli</i> (strain 2)	11.4 ± 0.1
<i>E. coli</i> (strain 3)	11.7 ± 0.3
<i>P. multocida</i>	NZ
<i>Corynebacterium spp.</i>	NZ

NZ = ไม่มีบริเวณยับยั้ง (no inhibition zone)

จากการทดลองข้างต้น หากเปรียบเทียบฤทธิ์ต้านเชื้อในกลุ่มน้ำมันหอมระเหยจะพบว่าน้ำมันหอมระเหยจากข้าวและน้ำมันหอมระเหยจากไพล สามารถทำลายเชื้อมาตรฐานที่นำมาทดสอบได้ทั้งสามชนิด คือ *E. coli* ATCC25922, *S. typhimurium* ATCC14028, และ *S. aureus* ATCC25923 ในขณะที่น้ำมันหอมระเหยจากข้าวมีน้อย ไม่แสดงฤทธิ์ต้านเชื้อดังกล่าวเลย สำหรับเชื้อทดสอบที่เป็น *E. coli* สายพันธุ์ Field strain พบว่าน้ำมันหอมระเหยจากข้าว ขังคงแสดงการต้านเชื้อ *E. coli* สายพันธุ์ Field strain ได้ทั้งสามสายพันธุ์ ในขณะที่น้ำมันหอมระเหยจากไพลแสดงการต้านเชื้อ *E. coli* สายพันธุ์ Field strain ได้ 2 สายพันธุ์ ส่วนน้ำมันหอมระเหยจากข้าวมีน้อย ไม่แสดงฤทธิ์ต้านเชื้อดังกล่าวเลย

จากการทดลองข้างต้น จะเห็นว่า น้ำมันหอมระเหยจากสมุนไพรทั้ง 3 ชนิด มีความสามารถในการต้านเชื้อจุลทรรศก่อโรคในสูกรที่นำมาทดสอบ ได้แตกต่างกัน จึงทำให้พิจารณาว่า องค์ประกอบของน้ำมันทั้งสามน่าจะมีความแตกต่างกันมากแม้ว่าจะเป็นพืชในวงศ์เดียวกัน ดังนี้เพื่อเป็นการพิสูจน์ในเรื่องนี้จึงได้นำน้ำมันหอมระเหยของพืชทั้งสาม ไปศึกษาทางค์ประกอบโดยอาศัยเครื่อง GC-MS ใช้วิธีอิเล็กตรอนอิมแพค (Electron Impact (EI) mode) ผลการทดลองพบว่า องค์ประกอบของน้ำมันหอมระเหยของพืชทั้งสามชนิด มีความแตกต่างกันอย่างชัดเจน ทั้งด้านจำนวนชนิดและปริมาณขององค์ประกอบเหล่านี้ ดังแสดงในรูปที่ 3-3 ถึงรูปที่ 3-5 และตารางที่ 3-11 ถึงตารางที่ 3-13 สำหรับน้ำมันหอมระเหยจากข่า ขมิ้นชัน และไฟล ตามลำดับ พนวณน้ำมันหอมระเหยจากข่า มีองค์ประกอบที่สามารถระบุได้ จำนวน 30 ชนิด องค์ประกอบที่มีปริมาณมากที่สุดคือ 1,8-Cineole มีปริมาณ 36.33% และออกมานาทีที่ 3.32 องค์ประกอบที่มีปริมาณมากของลงมาคือ 4-allylphenyl acetate มีปริมาณ 33.31% และออกมานาทีที่ 10.56 ส่วนน้ำมันหอมระเหยจากขมิ้นชัน มีองค์ประกอบที่สามารถระบุได้ จำนวน 23 ชนิด องค์ประกอบที่มีปริมาณมากที่สุดคือ beta-Bisabolene มีปริมาณ 48.59% และออกมานาทีที่ 22.23 องค์ประกอบที่มีปริมาณมากของลงมาคือ alpha-Tumerone มีปริมาณ 13.21% และออกมานาทีที่ 23.17 ส่วนน้ำมันหอมระเหยจากไฟล มีองค์ประกอบที่สามารถระบุได้ จำนวน 14 ชนิด องค์ประกอบที่มีปริมาณมากที่สุดคือ Terpinen-4-ol มีปริมาณ 55.88% และออกมานาทีที่ 5.93 องค์ประกอบที่มีปริมาณมากของลงมาคือ gamma-Terpinene มีปริมาณ 11.05% และออกมานาทีที่ 3.56

ตารางที่ 3-11 แสดงองค์ประกอบของน้ำมันหอมระ夷จากข้าว

Peak No	RT (min)	สาร	พื้นที่ต่อกราฟ (%)	%QA
1	3.32	1,8-Cineole	36.33	98
2	3.56	gamma-Terpinene	1.22	97
3	3.99	alpha-Terpinolene	0.44	98
4	4.09	1-Undecene	0.20	95
5	4.55	(E)-4,8-dimethyl-1,2,3,7-nonatriene	0.27	92
6	4.81	Unidentified	0.12	-
7	5.48	(-)Borneol	0.72	97
8	5.75	Terpinene-4-ol	3.45	-
9	6.03	Estragole = methyl chavicol	0.19	91
10	6.16	dill Ether	0.20	99
11	6.25	alpha-Terpineol	0.20	98
12	7.50	Z-citral = neral	1.23	97
13	8.51	(-)Bornyl acetate	0.39	98
14	10.56	4-Allylphenyl acetate	33.31	96
15	10.78	alpha-Cubebene	0.15	98
16	11.55	Decaoic acid	1.31	91
17	11.91	Unidentified	1.27	-
18	12.30	beta-Elemene	1.91	98
19	12.83	alpha-Gurjunene	0.20	98
20	13.39	trans-beta-Caryophyllene	3.38	94
21	14.05	Unidentified	0.47	-
22	15.44	trans-beta-Farnesene	0.42	95
23	15.56	beta-Selinene	0.46	96

(ต่อหน้าอีกหนึ่ง)

ตารางที่ 3-11 (ต่อ)

Peak No	RT (min)	สาร	พื้นที่ต่อกراف (%)	%QA
24	15.71	delta-Selinene	0.31	90
25	15.95	Pentadecane	0.80	91
26	16.50	alpha-Amorphene	2.58	99
27	16.65	7-epi-alpha-Selinene	0.83	98
28	16.79	trans-gamma-Bisabolene acetyl eugenol	0.85	94
29	20.06	Unidentified	0.63	-
30	21.08	alpha-Cadinol	0.61	95
31	21.62	gamma-Selinene	0.40	98
32	22.21	beta-Bisabolene	0.84	83
33	22.45	Apiol	0.65	98
34	27.46	alpha-trans-Bergamotol	0.30	87

ตารางที่ 3-12 แสดงองค์ประกอบของน้ำมันหอมระ夷จากมินชัน

Peak No	RT (min)	สาร	พื้นที่ต่อกراف (%)	%QA
1	3.13	para-Cymene	0.72	95
2	3.19	alpha-Terpinene	0.23	98
3	3.27	ortho-Cymene	4.87	99
4	3.54	gamma-Terpinene	0.10	97
5	4.00	alpha-Terpinolene	1.37	98

(ต่อหน้าถัดไป)

ตารางที่ 3-12 (ต่อ)

Peak No	RT (min)	สาร	พื้นที่ต์กราฟ (%)	%QA
6	5.71	(+)-Borneol	0.18	97
7	5.84	Terpinen-4-ol	0.10	91
8	6.00	para-Cymen-8-ol	0.33	90
9	12.86	alpha-Gurjunene	1.97	96
10	13.36	trans-beta-Caryophyllene	0.44	98
11	13.77	beta-Santalol	0.24	93
12	14.07	Unidentified	0.88	-
13	15.06	gamma-Gurjunene	1.93	99
14	15.55	beta-Selinene	3.79	95
15	15.97	alpha-Muurolene	1.29	98
16	16.43	allo-Ocimene	3.30	97
17	16.59	beta-Sesquiphellandrene	3.36	99
18	16.68	Unidentified	0.67	-
19	18.52	Unidentified	2.72	-
20	18.99	Caryophyllene oxide	0.85	98
21	19.39	Unidentified	0.94	-
22	19.58	Unidentified	0.60	-
23	19.71	Unidentified	0.49	-
24	22.23	beta-Bisabolene	48.59	91
25	22.77	Germacrone	0.53	94
26	23.17	alpha-Tumerone	* 13.21	95
27	24.40	(6R, 1'R)-6-(1',5'-dimethylhex-4'-enyl)-3-methylcyclohex-2-enone	0.61	93
28	24.71	Unidentified	0.37	-

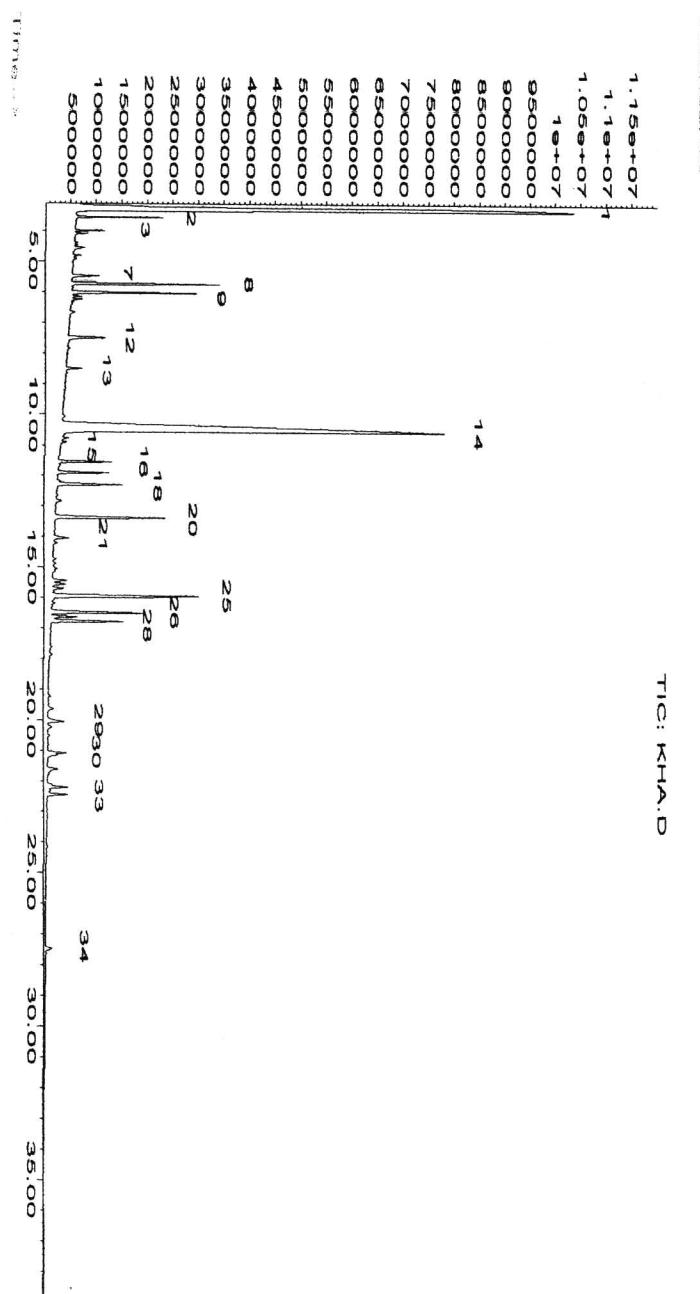
(ต่อหน้าถัดไป)

ตารางที่ 3-12 (ต่อ)

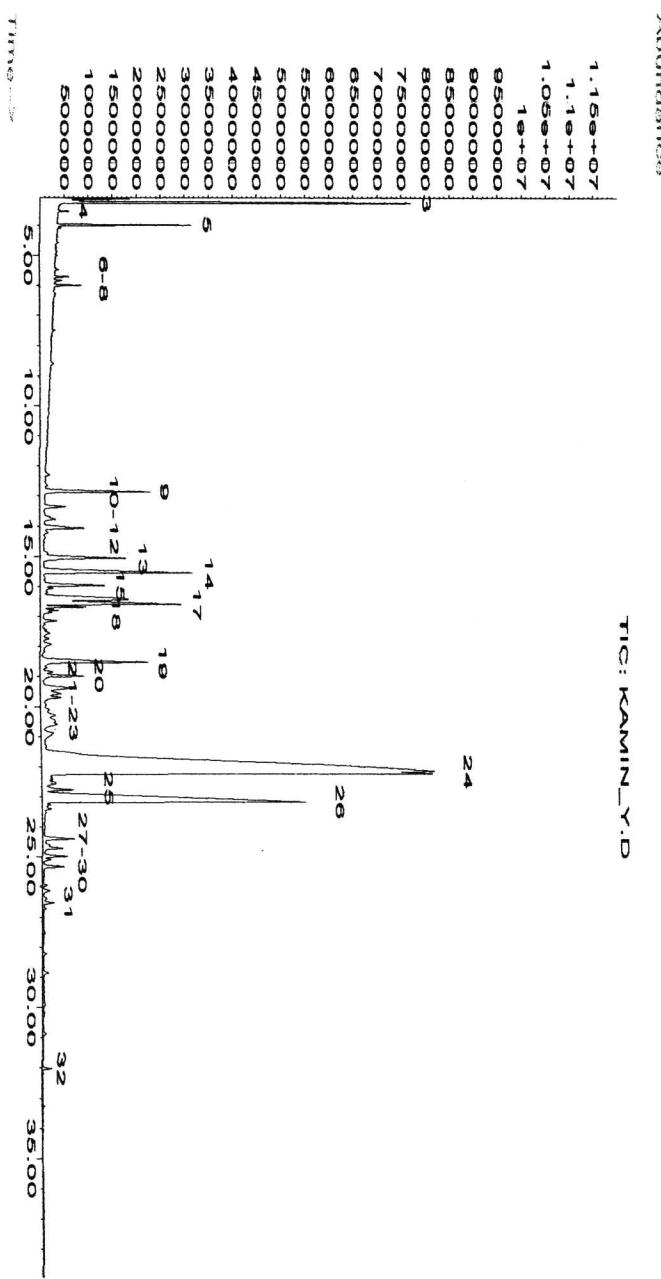
Peak No	RT (min)	สาร	พื้นที่ต์กราฟ (%)	%QA
29	24.98	(2-nitro-2-propenyl)-Cyclohexane	0.46	80
30	25.32	Benzyl benzoate	0.38	87
31	26.52	Unidentified	0.22	-
32	32.03	Unidentified	0.15	-

ตารางที่ 3-13 แสดงองค์ประกอบของน้ำมันหอมระเหยจากไพล

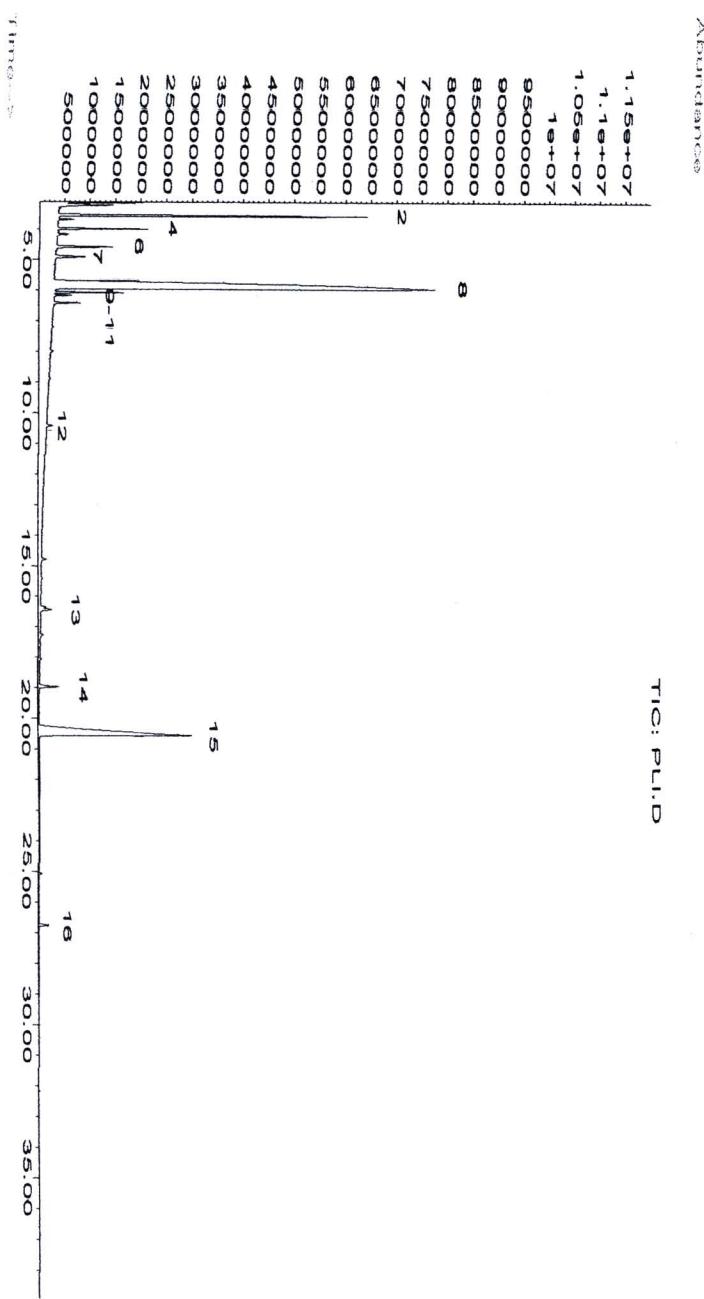
Peak No	RT (min)	สาร	พื้นที่ต์กราฟ (%)	%QA
1	3.21	alpha-Terpinene	0.33	94
2	3.56	gamma-Terpinene	11.05	97
3	3.68	cis-Sabinene hydrate	0.45	98
4	3.99	alpha-Terpinolene	2.53	98
5	4.16	trans-Linaool oxide	0.39	95
6	4.58	neo-allo-Ocimene	2.1	89
7	4.9	gamma-Terpinene	1.47	96
8	5.93	Terpinen-4-ol	55.88	98
9	6.07	para-Cymen-8-ol	1.97	91
10	6.16	dill Ether	0.49	89
11	6.41	cis-Piperitol	0.86	95
12	10.42	delta-Elemene	0.26	83
13	16.44	Allo-ocimene	* 0.57	99
14	18.98	Caryophyllene oxide	0.99	90
15	20.55	Unidentified	20.59	-
16	26.77	Unidentified	0.50	-



รูปที่ 3-3 เส้น GC Chromatogram ของน้ำมันหอมระเหยจากน้ำ



รูปที่ 3-4 แสดง GC Chromatogram ของน้ำมันหอมระ夷จากข้าวมันชัน



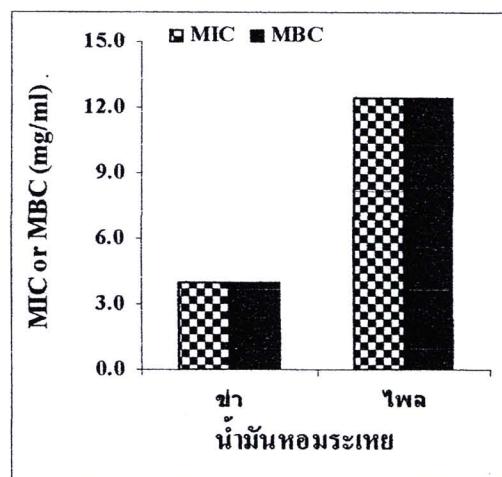
ສະບັບ 3-5 ເລັດ ການ GC Chromatogram ລວມກໍານຳການຮອມຮັບເຫຍຸງການໄພດ

ในการพิจารณาคัดเลือกน้ำมันหอมระเหยเพื่อศึกษาในขั้นตอนต่อไป คณะวิจัยได้พิจารณาจากความสามารถต้านเชื้อจุลินทรีย์ และได้พิจารณาถูกทิ้งระหว่างน้ำมันหอมระเหยจากข่าและน้ำมันหอมระเหยจากไพลเนื่องจากผลการทดลองที่ผ่านมาพบว่า น้ำมันหอมระเหยจากข่ามีฤทธิ์ค่อนข้างดีกว่าน้ำมันหอมระเหยจากไพล ดังนั้นน้ำมันหอมระเหยจากข่าจึงน่าจะเป็นน้ำมันที่ควรคัดเลือกมากที่สุด แต่เพื่อเป็นการยืนยันว่า การคัดเลือกไม่ผิดพลาด คณะวิจัยจึงได้ทำการทดสอบอีกรึ่งเพื่อเปรียบเทียบความแรงของฤทธิ์ของน้ำมันหอมระเหยทั้งสอง โดยในครั้งนี้ได้ทำการเปรียบเทียบค่า MIC และ MBC แทนการวัดความกว้างของบริเวณขับยึด โดยใช้เชื้อมาตรฐาน 2 ชนิดที่เป็นตัวแทนของเชื้อบนที่เรียกว่า แกรมบวกและเชื้อบนที่เรียกว่า แกรมลบ คือเชื้อ *S. aureus* ATCC 25223 และเชื้อ *E. coli* ATCC 25222 ตามลำดับ ผลการทดลองแสดงในตารางที่ 3-14 ถึงตารางที่ 3-15 และรูปที่ 3-6 ถึงรูปที่ 3-7 สำหรับเชื้อตั้งกล่าวตามลำดับ จากผลการทดลองดังกล่าวพบว่า น้ำมันหอมระเหยจากข่ามีฤทธิ์แรงกว่า น้ำมันหอมระเหยจากไพล เนื่องจากน้ำมันหอมระเหยจากข่าให้ค่า MIC และ MBC ที่ต้านเชื้อทั้งสองชนิดที่ต่ำกว่าน้ำมันหอมระเหยจากไพลอย่างมีนัยสำคัญ นอกจากนั้นจากการทดลองที่กล่าวข้างต้นจะเห็นว่า น้ำมันหอมระเหยจากข่าสามารถต้านเชื้อจุลินทรีย์ได้มากสายพันธุ์กว่าน้ำมันหอมระเหยจากไพล ดังนั้นจึงพิจารณาคัดเลือกน้ำมันหอมระเหยจากข่าเป็นน้ำมันที่มีความสามารถที่สุดในการต้านเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในสูตร และเพื่อเป็นน้ำมันที่ใช้ศึกษาในขั้นตอนต่อไป

ตารางที่ 3-14 แสดงค่า MIC และ MBC ต่อเชื้อ *S. aureus* ATCC 25223 ของน้ำมันหอมระเหยจากข่าและน้ำมันหอมระเหยจากไพล

ชนิดพืช	MIC (mg/ml)	MBC (mg/ml)
ข่า	4.0	4.0
ไพล	12.5	12.5

หมายเหตุ เนื่องจากผลการทดลองทั้ง 3 ชั้น ได้ค่าเท่ากันจึงไม่ได้แยกแบ่งเป็นค่าเฉลี่ย

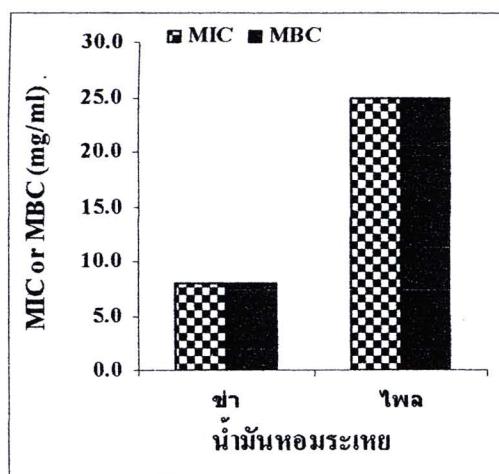


รูปที่ 3-6 เปรียบเทียบค่า MIC และ MBC ต่อเชื้อ *S. aureus* ATCC 25223 ระหว่างน้ำมันหอมระ夷จากข่าและน้ำมันหอมระ夷จากไพล

ตารางที่ 3-15 แสดงค่า MIC และ MBC ต่อเชื้อ *E. coli* ATCC 25222 ของน้ำมันหอมระ夷จากข่าและน้ำมันหอมระ夷จากไพล

ชนิดพืช	MIC (mg/ml)	MBC (mg/ml)
ข่า	8.0	8.0
ไพล	25.0	25.0

หมายเหตุ เนื่องจากผลการทดลองทั้ง 3 ตัวได้ค่าเท่ากันจึงไม่ได้แยกแจงเป็นค่าเฉลี่ย



รูปที่ 3-7 เปรียบเทียบค่า MIC และ MBC ต่อเชื้อ *E. coli* ATCC 25222 ระหว่างนำมันหอยธรรมชาติและนำมันหอยจากไฟล

มีรายงานการวิจัยก่อนหน้านี้พบว่ามีสารออกฤทธิ์คือ 1'-acetoxychavicol acetate, 1'-acetoxyeugenol acetate และ eugenol ช่วยลดการอักเสบ (Naovi และคณะ, 1991) ส่วนนำมันหอยธรรมชาติมีผู้รายงานก่อนหน้านี้ว่าประกอบด้วยองค์ประกอบสำคัญได้แก่ alpha-Pinene, beta-Pinene, Limonene, 1,8-Cineole, alpha-Terpineol, และ Terpinen-4-ol (Chinsiriwong และคณะ 1983), Galangal A, Galangal B, Galanolactone, (E)-8(17)-12-labdiene-15,16-dial, (E)-8b(17)-epoxylabd-12-ene-15,16-dial (Morita และคณะ, 1988) ซึ่งทำให้มีการศึกษาถึงฤทธิ์ของอนุพันธุ์ของสารที่เป็นองค์ประกอบอยู่ในข้ามามาย เช่น ฤทธิ์ลดการบีบตัวของลำไส้ พบว่ามีฤทธิ์ลดการบีบตัวของลำไส้ โดยพบสารออกฤทธิ์คือ cineole, camphor และ eugenol (Limsrimanee และคณะ 1983; Achararit และคณะ 1984) ฤทธิ์ในการขับน้ำดี เนื่องจากมี Eugenol ซึ่งมีฤทธิ์ขับน้ำดี จึงช่วยย่อยอาหาร ได้ และฤทธิ์ในการขับลม เนื่องจากมีนำมันหอยธรรมชาติ (Janssen และคณะ 1986; Haraguchi และคณะ 1996) ซึ่งมีฤทธิ์ขับลม ฤทธิ์ลดการอักเสบ 捺รับที่มีเข้าเป็นส่วนประกอบจึงมีฤทธิ์ลดอักเสบ ได้ (Bhakuni และคณะ 1969) นอกจากนั้นยังมีรายงานฤทธิ์ขับไข้แพลงในกระเพาะอาหาร

เพาะข้ามสารออกฤทธิ์คือ 1'-acetoxychavicol acetate และ 1'-acetoxyeugenol acetate จึงช่วยยับยั้งแบลสไนกระเพาะอาหาร ได้ (Mokkhasmit และคณะ 1971) นอกจากนี้ข้างมีรายงานว่าสารสักดิ์ข้ามชนิดกลั่น เมทานอล ไดคลอโรเมเทน เอกเซน หรืออัลกอฮอล์ สามารถฆ่าเชื้อราก คือ *Microsporum gypseum*, *Trichophyton rubrum* และ *Trichophyton mentagrophyte* ที่เป็นสาเหตุของโรคกลากเกลื่อน ได้ (Singh และคณะ 1999) โดยพบ 1'-acetoxychavicol acetate และ 1'-acetoxyeugenol acetate เป็นสารสำคัญในการออกฤทธิ์ฆ่าเชื้อราก (Trakranrungsie และคณะ 2003, Chatchawanchontheera และคณะ 2003)

สำหรับในการศึกษาในครั้งนี้ ข้าที่นำมาทำการทดลองอยู่ในเขตภาคเหนือของประเทศไทย ดังนั้นชนิดและปริมาณสารที่เป็นองค์ประกอบภายในอาจแตกต่างจากที่มีรายงานไว้บ้าง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับคุณภาพของคิน สภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศ ซึ่งล้วนมีผลต่อการสังเคราะห์แสงเพื่อให้ได้มาซึ่งสารเหล่านี้ เมื่อพิจารณาอย่างละเอียดจากผลของ GC-MS ที่ได้จากการศึกษาองค์ประกอบของน้ำมันหอมระเหยจากข้าวในการวิจัยครั้งนี้ พบว่า น้ำมันหอมระเหยจากข้ามีสารต่างๆ จำนวนมากที่สุดถึง 34 ชนิด ดังที่แสดงในตารางที่ 3-11 ซึ่งเป็นสารที่รู้ปองค์ประกอบสามารถระบุได้ จำนวน 30 ชนิด โดยพบว่ามีสาร 1,8-cineole มากที่สุด นอกจากนี้ยังมีสารสำคัญอื่น ๆ ได้แก่ Terpinene-4-ol, Methyl chavicol , 4-Allylphenyl acetate, trans-beta-Caryophyllene, Pentadecane, alpha-Amorphene และ trans-gamma-Bisabolene acetyl eugenol โดยเฉพาะสาร 1,8-Cineole, Methyl chavicol และ trans-gamma-Bisabolene acetyl eugenol ซึ่งมีรายงานว่ามีฤทธิ์ในการฆ่าเชื้อแบคทีเรียและเชื้อราก ด้วย สารมีฤทธิ์ดังกล่าวเหล่านี้ ได้แสดงในตารางที่ 3-16 ซึ่งเป็นผลที่ได้จาก GC-MS ของน้ำมันหอมระเหยจากข้าวในการวิจัยครั้งนี้

เนื่องจากสารในตารางที่ 3-16 เป็นสารที่พบในน้ำมันหอมระเหยจากข้าวและมีรายงานขึ้นยันฤทธิ์ในการฆ่าเชื้อแบคทีเรีย จึงพิจารณาว่าสารเหล่านี้เป็นสารที่มีประสิทธิภาพ และน่าจะใช้เป็นสารบ่งชี้ในการออกฤทธิ์ได้เป็นอย่างดี ดังนั้นการทดสอบความคงสภาพของน้ำมันหอมระเหยจากข้าว จึงได้มุ่งวิเคราะห์ปริมาณสารเหล่านี้เป็นหลัก การศึกษาความคงสภาพของน้ำมันหอมระเหยจากข้าวได้เก็บไว้ที่สภาพอุณหภูมิต่าง ๆ ได้แก่เก็บที่อุณหภูมิต่ำ (ประมาณ 4 องศาเซลเซียส) โดยเก็บในตู้เย็น เก็บที่อุณหภูมิห้อง (ประมาณ 30 องศาเซลเซียส) และเก็บที่อุณหภูมิสูงคือเก็บในตู้อบที่มีอุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส ในช่วงเวลา 3 เดือน พบร่วมกับความคงสภาพขององค์ประกอบที่มีประสิทธิภาพลดลงในระดับต่าง ๆ กันดัง

แสดงในตารางที่ 3-17 และรูปที่ 3-8 ลึกรูปที่ 3-10 สำหรับสภาวะอุณหภูมิต่าง ๆ ตามลำดับผลการทดลองพบว่าสารส่วนใหญ่มีความคงสภาพดีเมื่อเก็บไว้ในที่เย็น โดยจะสังเกตว่ามีปริมาณสารสำคัญเหลือมากที่สุด ส่วนที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องและที่อุณหภูมิสูง พบว่าสารสำคัญในน้ำมันหอมระเหยจากข้าวมีความคงสภาพน้อยลง ดังนั้นจะเห็นได้ว่าในสภาพการเก็บที่ต่างกัน จะมีผลต่อการลดลงของสารประกอบเคมีที่มีอยู่ในสารสกัดสมุนไพร ดังนั้นวิธีการเก็บรักษาจึงเป็นข้อควรพิจารณาในเก็บรักษาสารสกัดสมุนไพร สำหรับการทดลองในเรื่องนี้สามารถถกล่าวโดยสรุปได้ว่า การเก็บน้ำมันหอมระเหยจากข้าวครัวเก็บได้ในตู้เย็นดีที่สุดรองมาคือการเก็บที่ อุณหภูมิห้อง และที่ห้องควบคุมอุณหภูมิที่ 45 องศาเซลเซียสตามลำดับ

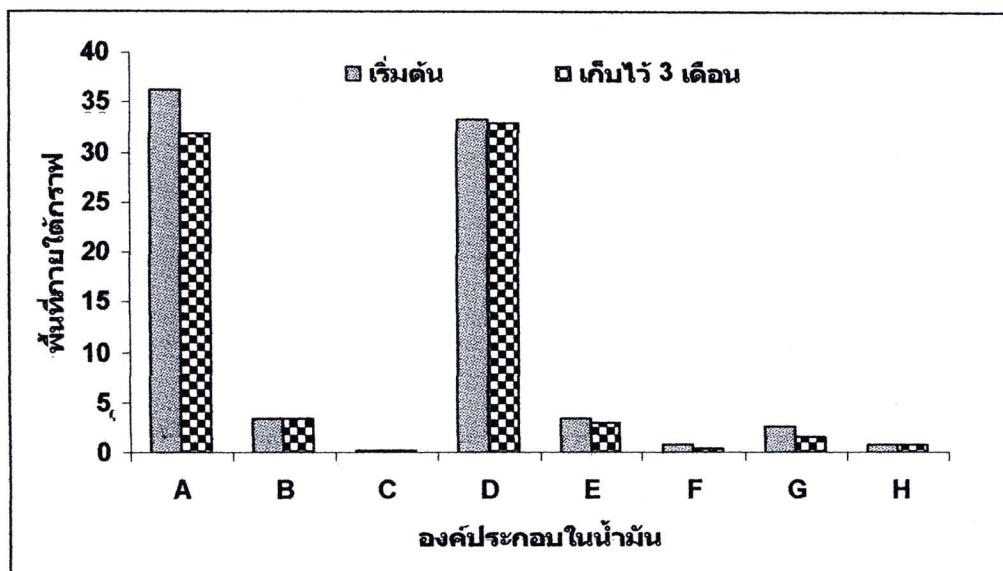
ตารางที่ 3-16 แสดงชนิดและปริมาณสารที่มีประสิทธิภาพในน้ำมันหอมระเหยจากข้าว

สาร	พื้นที่ต่อกิโลกรัม (%)
1,8-Cineole	36.33
Terpinene-4-ol	3.45
Methyl chavicol	0.19
4-Allylphenyl acetate	33.31
trans-beta-Caryophyllene	3.38
Pentadecane	0.80
alpha-Amorphene	2.58
trans-gamma-Bisabolene acetyl eugenol	0.85

**ตารางที่ 3-17 แสดงพื้นที่ต่อกราฟของสารที่มีประสิทธิภาพของน้ำมันหอมระเหยจากข้าว
เมื่อเก็บในเวลา 3 เดือนและในสภาพสิ่งแวดล้อมต่างๆ**

สารต่างๆ	เริ่มต้น	เก็บในระยะเวลา 3 เดือนที่สภาพต่างๆ		
		ตู้เย็น	อุณหภูมิห้อง	45 องศา
1,8-Cineole	36.33	31.84	27.31	21.52
Terpinene-4-ol	3.45	3.30	3.16	2.93
Methyl chavicol	0.19	0.17	0.19	0.17
4-allylphenylacetate	33.31	32.78	31.83	31.25
Trans-beta-caryophyllene	3.38	2.94	2.41	2.24
Pentadecane	0.80	0.45	0.42	0.42
Alpha-amorphene	2.58	1.65	1.70	1.39
Trans-gamma-bisabolene acetyl eugenol	0.85	0.85	0.49	0.43

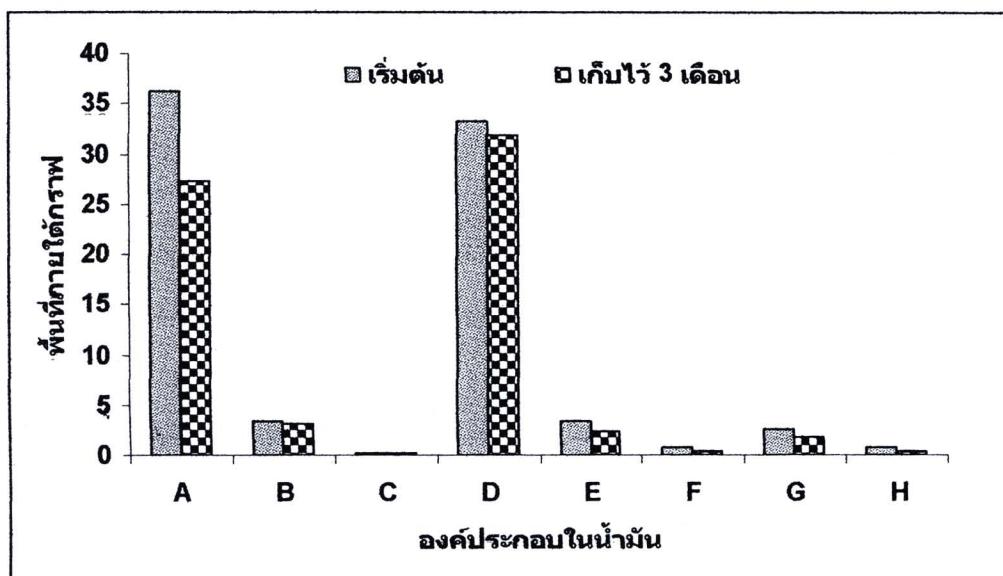
ขั้นตอนการศึกษาต่อไปเป็นการนำน้ำมันหอมระเหยจากข้าวมาทดสอบหาค่า MIC และ MBC กับเชื้อต่างๆ มากชนิดยิ่งขึ้น เพื่อศึกษาความสามารถในการต้านเชื้อและกลไกการทำลายเชื้อว่าเป็นเพียงการยับยั้งการเจริญของเชื้อหรือการฆ่าเชื้อ ผลการทดลองแสดงในตารางที่ 3-18 ถึงตารางที่ 3-19 และรูปที่ 3-11 ถึงรูปที่ 3-12 สำหรับค่า MIC และ MBC ตามลำดับ จากผลการทดลองพบว่า น้ำมันหอมระเหยจากข้าวสามารถทำลายเชื้อแบคทีเรียที่ก่อโรคในสูตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยจะเห็นว่าสามารถต้านเชื้อจุลินทรีย์ส่วนมากที่นำมาทดสอบในครั้งนี้ได้ดีกว่าตัวยา gentamicin ซึ่งเป็นยาปฏิชีวนะที่ใช้เป็นตัวควบคุมบวก ดังจะเห็นว่าค่า MIC และ MBC ต่อเชื้อส่วนใหญ่ของน้ำมันหอมระเหยจากข้าวมีค่าน้อยกว่าค่าดังกล่าวของตัวยา gentamicin และจากผลการทดลองพบว่าค่า MIC และ MBC ของน้ำมันหอมระเหยจากข้าวต่อเชื้อทดสอบส่วนใหญ่มีค่าเท่ากัน ดังนั้นอาจกล่าวได้ว่ากลไกการออกฤทธิ์ต้านเชื้อจุลินทรีย์ส่วนใหญ่ของน้ำมันหอมระเหยจากข้าวเป็นแบบการฆ่าเชื้อ (Bactericidal action) มากกว่าการยับยั้งเชื้อ (Bacteriostatic action)



รูปที่ 3-8 เปรียบเทียบปริมาณสารในน้ำมันหอมระ夷จากข้าวภายหลังเก็บที่ตู้เย็น

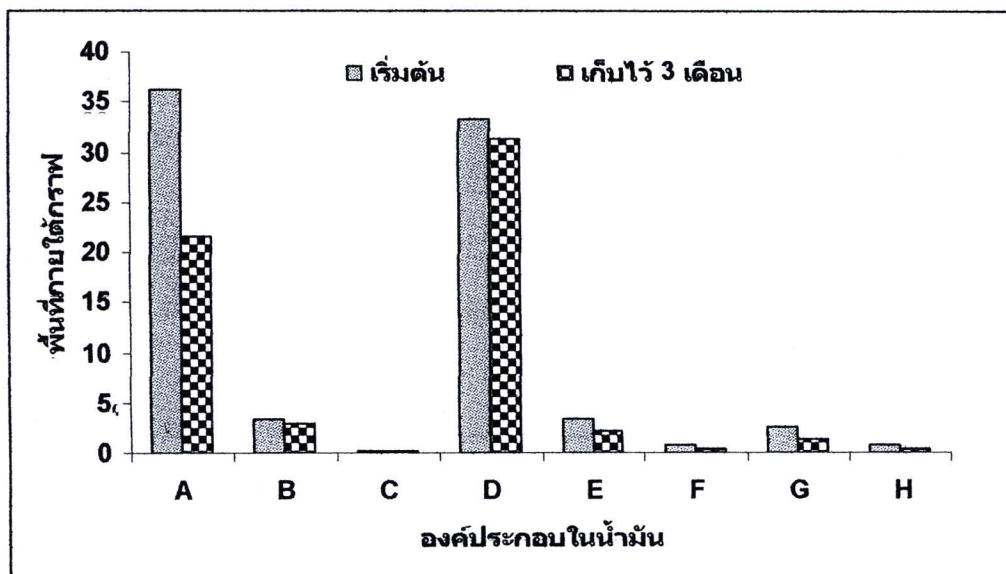
หมายเหตุ

- A = 1,8-Cineole
- B = Terpinene-4-ol
- C = Methyl chavicol
- D = 4-allylphenyl acetate
- E = Trans-beta-caryophyllene
- F = Pentadecane
- G = Alpha-amorphene
- H = Trans-gamma-bisabolene acetyl eugenol



รูปที่ 3-9 เปรียบเทียบปริมาณสารในน้ำมันหอมระเหยจากข้าวกล้องหลังเก็บที่อุณหภูมิห้อง

หมายเหตุ	A = 1,8-Cineole
	B = Terpinene-4-ol
	C = Methyl chavicol
	D = 4-allylphenyl acetate
	E = Trans-beta-caryophyllene
	F = Pentadecane
	G = Alpha-amorphene
	H = Trans-gamma-bisabolene acetyl eugenol



รูปที่ 3-10 เปรียบเทียบปริมาณสารสำคัญในน้ำมันหอมระ夷จากข้าวภายหลังเก็บที่ 45 องศา

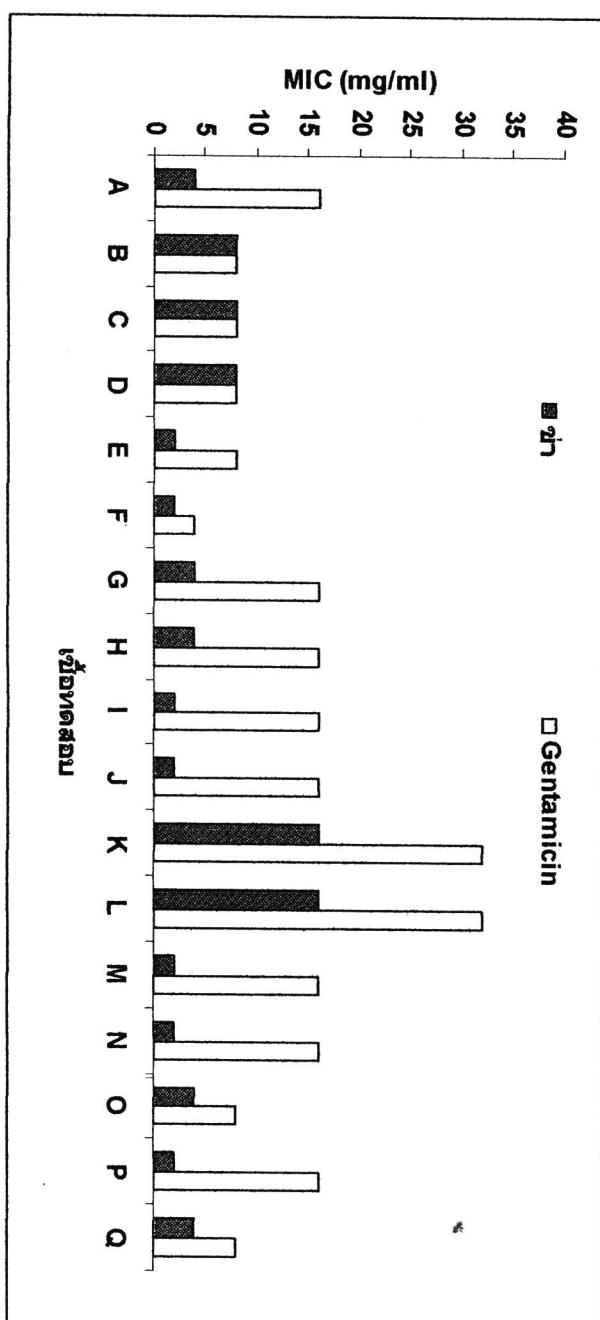
- หมายเหตุ A = 1,8-Cineole
 B = Terpinene-4-ol
 C = Methyl chavicol
 D = 4-allylphenyl acetate
 E = Trans-beta-caryophyllene
 F = Pentadecane
 G = Alpha-amorphene
 H = Trans-gamma-bisabolene acetyl eugenol

ตารางที่ 3-18 แสดงค่า MIC ต่อเชื้อทดสอบของน้ำมันหอมระเหยจากข้าว
เปรียบเทียบกับ Gentamicin

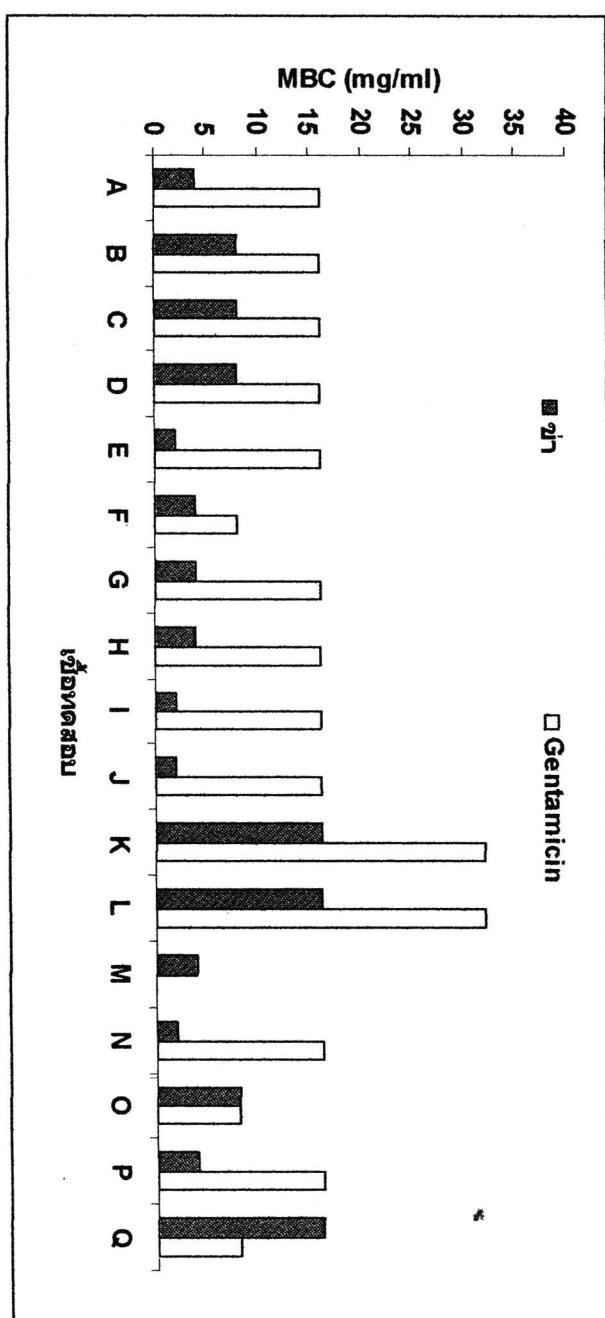
เชื้อทดสอบ	อักษรย่อของเชื้อที่ แสดงในรูปที่ 3-11	MIC (mg/ml)	
		ข้าว	Gentamicin
<i>E. coli</i> ATCC 25922	A	4	16
<i>S. aureus</i> ATCC25923	B	8	8
<i>S. enteritidis</i> ATCC13076	C	8	8
<i>S. typhimurium</i> ATCC14028	D	8	8
<i>S. sonii</i> DMST 561	E	2	8
<i>L. monocytogenes</i> DMST 1730	F	2	4
<i>E. coli</i> (Field strain 1)	G	4	16
<i>E. coli</i> (Field strain 2)	H	4	16
<i>E. coli</i> (Field strain 3)	I	2	16
<i>E. coli</i> (Field strain 4)	J	2	16
<i>E. coli</i> (Field strain 5)	K	16	32
<i>E. coli</i> (Field strain 6)	L	16	32
<i>E. coli</i> (Field strain 7)	M	2	16
<i>E. coli</i> (Field strain 8)	N	2	16
<i>Salmonella spp.</i> (Field strain 1)	O	* 4	8
<i>Salmonella spp.</i> (Field strain 2)	P	2	16
<i>Salmonella spp.</i> (Field strain 3)	Q	4	8

ตารางที่ 3-19 แสดงค่า MBC ต่อเชื้อทดสอบของน้ำมันหอมระ夷จากข้าว
เปรียบเทียบกับ Gentamicin

เชื้อทดสอบ	อักษรย่อของเชื้อที่ แสดงในรูปที่ 3-12	MBC (mg/ml)	
		ข้าว	Gentamicin
<i>E. coli</i> ATCC 25922	A	4	16
<i>S. aureus</i> ATCC25923	B	8	16
<i>S. enteritidis</i> ATCC13076	C	8	16
<i>S. typhimurium</i> ATCC14028	D	8	16
<i>S. sonii</i> DMST 561	E	2	16
<i>L. monocytogenes</i> DMST 1730	F	4	8
<i>E. coli</i> (Field strain 1)	G	4	16
<i>E. coli</i> (Field strain 2)	H	4	16
<i>E. coli</i> (Field strain 3)	I	2	16
<i>E. coli</i> (Field strain 4)	J	2	16
<i>E. coli</i> (Field strain 5)	K	16	32
<i>E. coli</i> (Field strain 6)	L	16	32
<i>E. coli</i> (Field strain 7)	M	4	>32
<i>E. coli</i> (Field strain 8)	N	2	16
<i>Salmonella spp.</i> (Field strain 1)	O	8	8
<i>Salmonella spp.</i> (Field strain 2)	P	4	16
<i>Salmonella spp.</i> (Field strain 3)	Q	16	8



รูปที่ 3-11 เมธิลเกทีโนฟ้า MIC ต่อเชื้อราดสอบของน้ำมันหอมระ夷จากน้ำ
เมธิลเกทีโนฟ้า Gentamicin



รูปที่ 3-12 เมตริกา MBC ต่อชีวภาพส้อมของน้ำมันหอมระ夷จากหัว
เปรี้ยงเทียนกับ Gentamicin

ตัวชี้วัดอีกอย่างหนึ่งในการบ่งบอกถึงประสิทธิภาพของการด้านเชื้อ คืออัตราเรื้อรังในการด้านเชื้อ หรืออัตราการด้านเชื้อ จากผลการทดลองข้างต้นที่ทราบว่าการด้านเชื้อของน้ำมันหอมระเหยจากข้าวอกฤทธิ์เป็นแบบการฆ่าทำลายมากกว่าการยับยั้งการเจริญเติบโต ดังนั้นอัตราการด้านเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในสูตรของน้ำมันหอมระเหยจากข้าว จึงอาจเรียกว่า อัตราการทำลายเชื้อ หรืออัตราการฆ่าเชื้อ และเพื่อเป็นการยืนยันว่าเป็นการทดสอบหาอัตราการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ของน้ำมันหอมระเหยจากข้าว มิใช่เป็นเพียงอัตราการยับยั้งเชื้อ ดังนั้นในการทดลองในตอนนี้จึงใช้ของน้ำมันหอมระเหยจากข้าวในความเข้มข้นเท่ากับ MBC เป็นสารทดสอบ เชื้อที่ใช้ทดสอบเป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่มักก่อโรคที่พบบ่อยในสูตร ซึ่งมีพัฒนาการ เชื้อ แกรมบวกและชนิดเชื้อแกรมลบ และได้นำเชื้อมาตรฐานมาตรฐานมาทดสอบร่วมกับเชื้อ field strain หลายชนิด โดยใช้ยา gentamicin ในปริมาณความเข้มข้นเท่ากับ MBC เป็นตัวควบคุมบวก ผลการทดลองแสดงในตารางที่ 3-20 ถึงตารางที่ 3-27 และรูปที่ 3-13 ถึงรูปที่ 3-20 จากผลการทดลองดังกล่าวพบว่าน้ำมันหอมระเหยจากข้าวแสดงอัตราการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในสูตรชนิดที่เป็นแกรมลบ ได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงมาก โดยน้ำมันหอมระเหยจากข้าวแสดงอัตราการฆ่าเชื้อตั้งกล่าวไว้ได้รวดเร็วกว่ายา gentamicin อย่างชัดเจน ดังตัวอย่างเช่นการฆ่าเชื้อ *E. coli* ATCC 25922 น้ำมันหอมระเหยจากข้าวสามารถฆ่าเชื้อได้หมดภายในเวลา 40 นาที ซึ่งไม่ถึง 1 ชั่วโมง ในขณะที่ gentamicin ต้องใช้เวลาถึง 120 นาที หรือ 2 ชั่วโมงซึ่งจะทำให้เชื้อหมดไปได้ สำหรับเชื้อ Field strain ทั้ง 3 สายพันธุ์ของ *E. coli* ก็พบว่าน้ำมันหอมระเหยจากข้าวสามารถฆ่าได้หมดในอัตราที่รวดเร็วกว่า gentamicin อย่างชัดเจน โดยจะเห็นว่าน้ำมันหอมระเหยจากข้าวสามารถฆ่าได้หมดในระยะเวลาเพียง 40, 20 และ 40 นาที ตามลำดับ ในขณะที่ gentamicin ต้องใช้เวลาถึง 120 นาที หรือ 2 ชั่วโมงซึ่งจะทำให้เชื้อหมดไป ส่วนผลต่อเชื้ออื่น ๆ ก็ทำนองเดียวกัน คือน้ำมันหอมระเหยจากข้าวมีประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อทดสอบได้เร็วกว่า gentamicin โดยเฉพาะเชื้อที่เป็นแกรมบวก



ตารางที่ 3-20 แสดงปริมาณเชื้อ *E. coli* ATCC 25922 ที่ยังเหลืออยู่เมื่อเวลาต่าง ๆ

เวลา (นาที)	log cfu/ml	
	นำมันข่า	Gentamicin
0	7.5	6.1
10	1.6	NA
20	1.3	NA
30	0.4	NA
40	0.0	NA
50	0.0	NA
60	0.0	3.5
90	0.0	1.1
120	0.0	0.0
150	0.0	0.0

NA = not applicable

ตารางที่ 3-21 แสดงปริมาณเชื้อ *E. coli* (Field strain 1) ที่ยังเหลืออยู่เมื่อเวลาต่าง ๆ

เวลา (นาที)	log cfu/ml	
	นำมันข่า	Gentamicin
0	6.5	6.1
10	1.5	NA
20	1.2	NA
30	0.4	NA
40	0.0	NA
50	0.0	NA
60	0.0	2.5
90	0.0	0.3
120	0.0	0.0
150	0.0	0.0

NA = not applicable

ตารางที่ 3-22 แสดงปริมาณเชื้อ *E. coli* (Field strain 2) ที่ยังเหลืออยู่เมื่อเวลาต่าง ๆ

เวลา (นาที)	log cfu/ml	
	น้ำมันข้าว	Gentamicin
0	6.5	6.1
10	1.1	NA
20	0.0	NA
30	0.0	NA
40	0.0	NA
50	0.0	NA
60	0.0	2.7
90	0.0	0.9
120	0.0	0.0
150	0.0	0.0

NA = not applicable

ตารางที่ 3-23 แสดงปริมาณเชื้อ *E. coli* (Field strain 3) ที่ยังเหลืออยู่เมื่อเวลาต่าง ๆ

เวลา (นาที)	log cfu/ml	
	น้ำมันข้าว	Gentamicin
0	6.0	6.1
10	1.4	NA
20	0.4	NA
30	0.0	NA
40	0.0	NA
50	0.0	NA
60	0.0	2.5
90	0.0	0.7
120	0.0	0.0
150	0.0	0.0

NA = not applicable

ตารางที่ 3-24 แสดงปริมาณเชื้อ *S. typhimurium* ATCC 14028 ที่ยังเหลืออยู่เมื่อเวลาต่าง ๆ

เวลา (นาที)	log cfu/ml	
	น้ำมันข้าว	Gentamicin
0	6.1	6.2
10	1.5	NA
20	0.0	NA
30	0.0	NA
40	0.0	NA
50	0.0	NA
60	0.0	2.2
90	0.0	0.9
120	0.0	0.2
150	0.0	0.0

NA = not applicable

ตารางที่ 3-25 แสดงปริมาณเชื้อ *S. sonii* DMST 561 ที่ยังเหลืออยู่เมื่อเวลาต่าง ๆ

เวลา (นาที)	log cfu/ml	
	น้ำมันข้าว	Gentamicin
0	6.1	6.1
10	4.1	NA
20	0.0	NA
30	0.0	NA
40	0.0	NA
50	0.0	NA
60	0.0	3.1
90	0.0	1.2
120	0.0	0.2
150	0.0	0.0

NA = not applicable

ตารางที่ 3-26 แสดงปริมาณเชื้อ *L. monocytogenes* DMST 1730 ที่ยังเหลืออยู่เมื่อเวลาต่าง ๆ

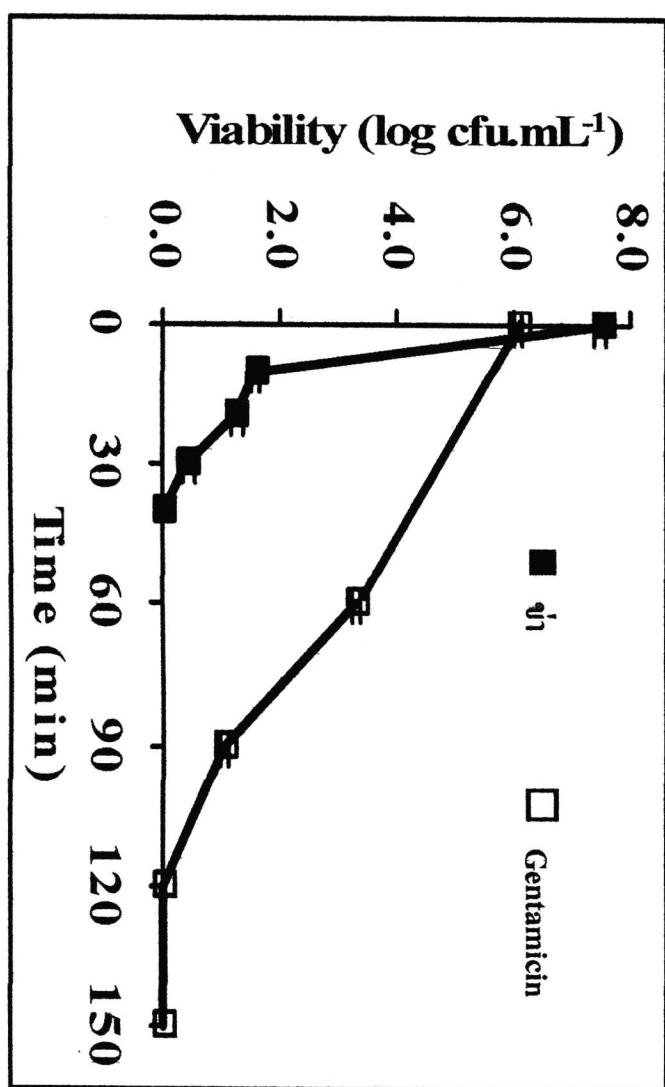
เวลา (นาที)	log cfu/ml	
	น้ำมันข้าว	Gentamicin
0	6.2	6.3
10	1.9	NA
20	0.8	NA
30	0.0	NA
40	0.0	NA
50	0.0	NA
60	0.0	2.3
90	0.0	0.0
120	0.0	0.0
150	0.0	0.0

NA = not applicable

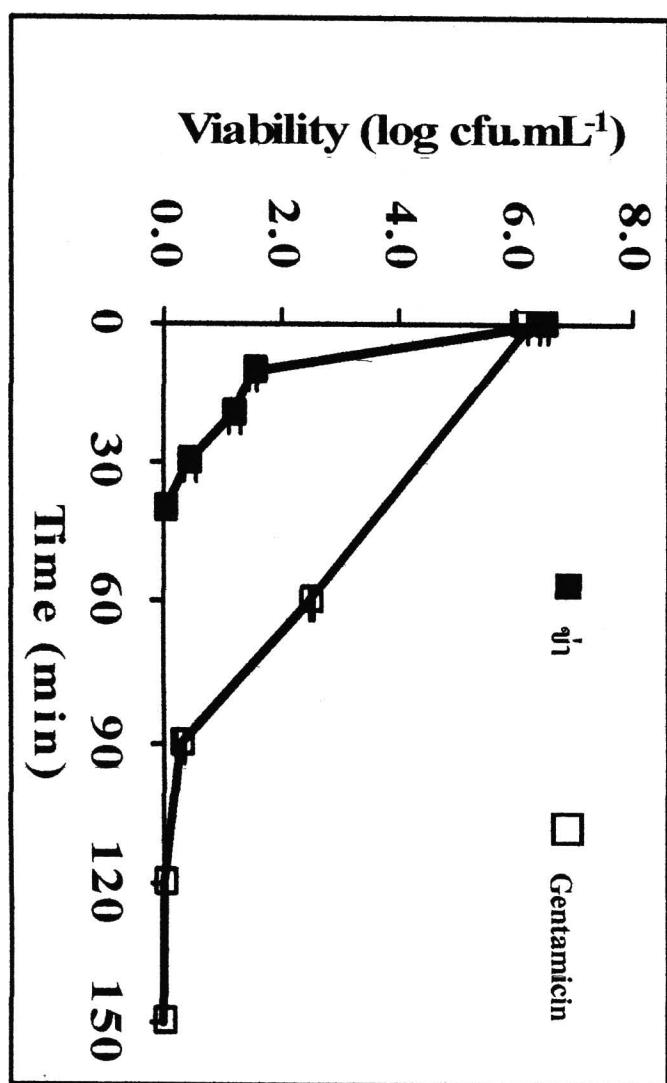
ตารางที่ 3-27 แสดงปริมาณเชื้อ *S. aureus* ATCC 25923 ที่ยังเหลืออยู่เมื่อเวลาต่าง ๆ

(ชั่วโมง)	log cfu/ml	
	น้ำมันข้าว	Gentamicin
0	6.1	6.3
0.5	NA	3.5
1	NA	2.8
2	NA	2.0
3	NA	1.5
6	2.5	0.0
9	NA	0.0
12	1.6	0.0

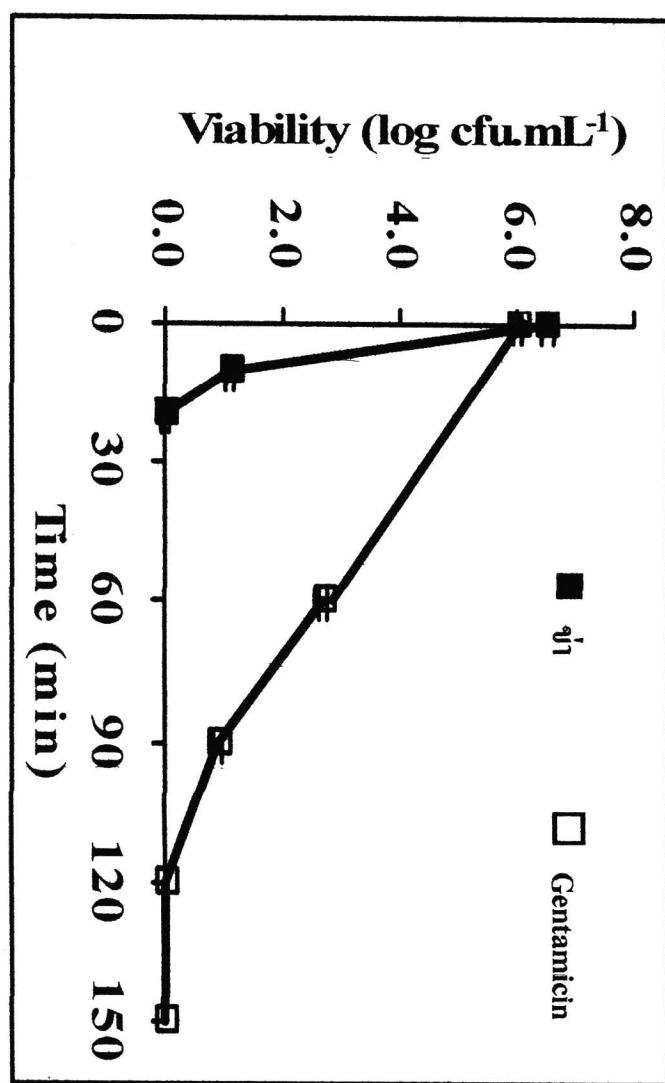
NA = not applicable



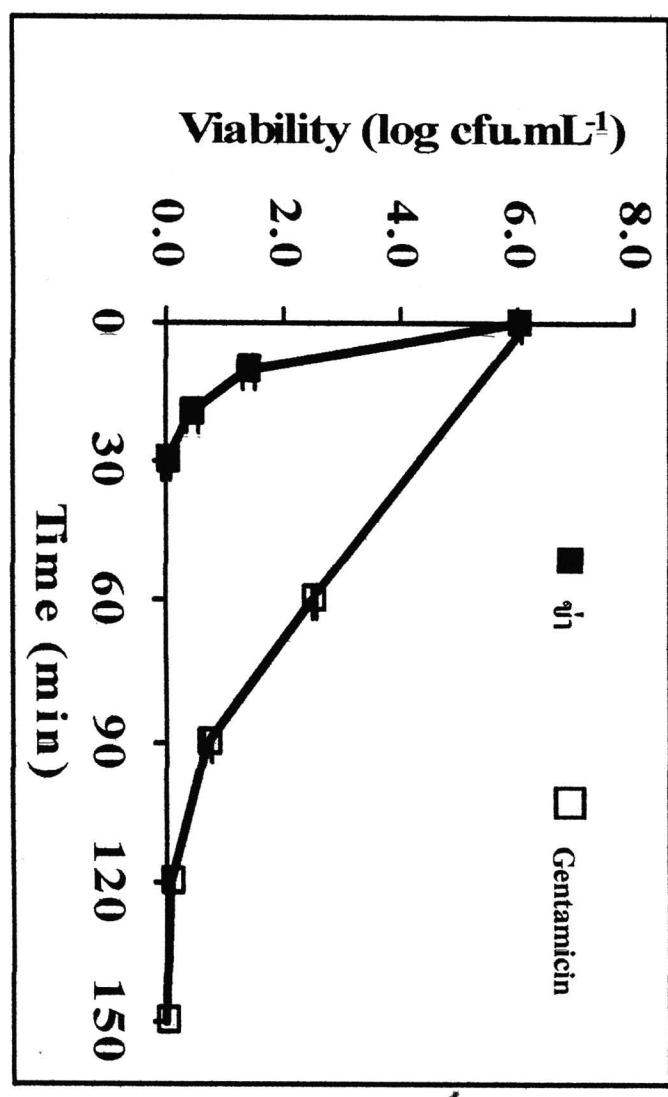
รูปที่ 3-13 เส้นกราฟความชื้นของ *E. coli* ATCC 25922 ที่เพลี้ยงภายหลังสัมผัสถูกน้ำหนอนระเหยจากน้ำที่เวลาต่างๆ



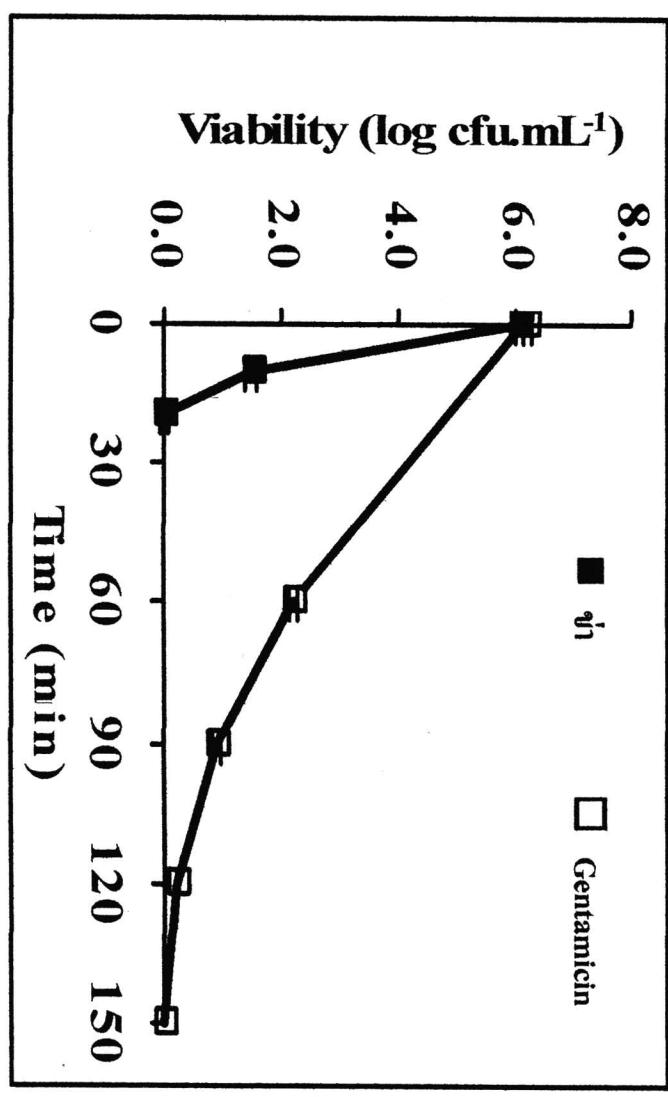
รูปที่ ๓-๑๔ แสดงปริมาณเชื้อ *E. coli* (Field strain 1) ที่เหลืออยหลังสัมผัสน้ำยาฆ่าเชื้อที่เวลาต่างๆ



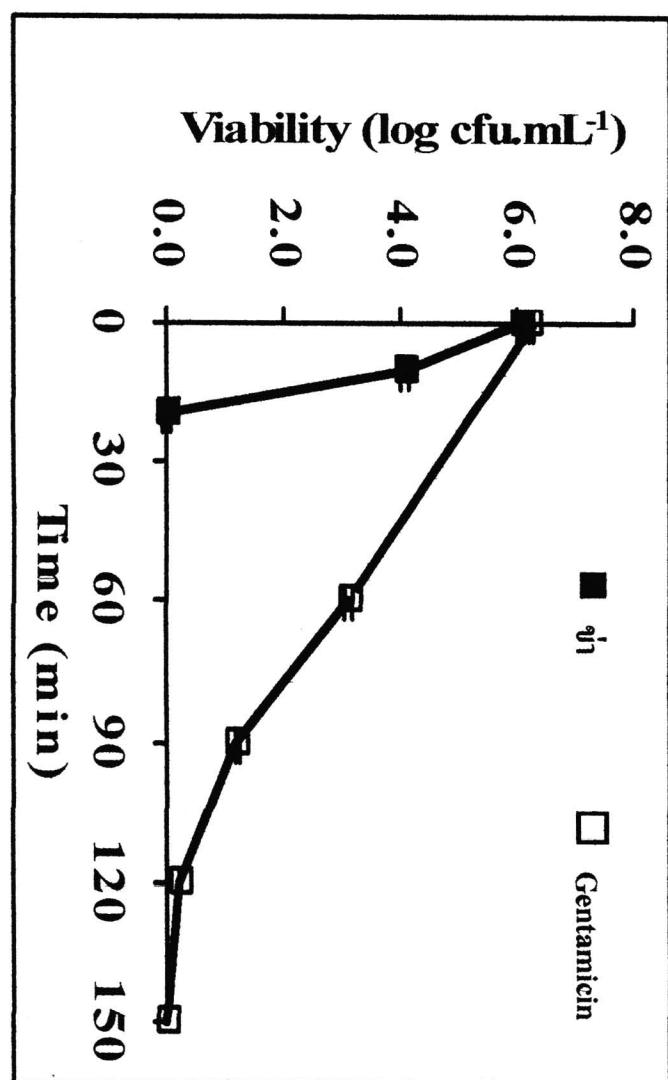
รูปที่ 3-15 แสดงปริมาณเชื้อ *E. coli* (Field strain 2) ที่เหลือภายหลังสัมผัสกับน้ำหนอนตะไคร้ที่เวลาต่าง ๆ



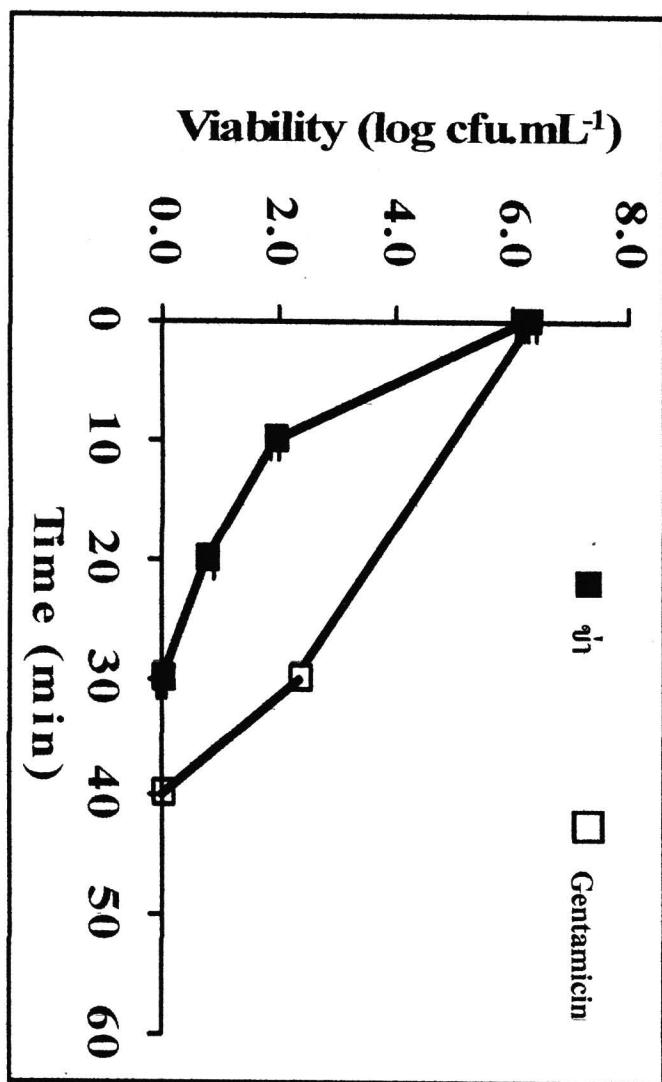
รูปที่ 3-16 แสดงปริมาณเชื้อ *E. coli* (Field strain 3) ที่เหลือภายหลังสัมผัสหน้าจอหอนรนจะหายใจที่เวลาต่างๆ



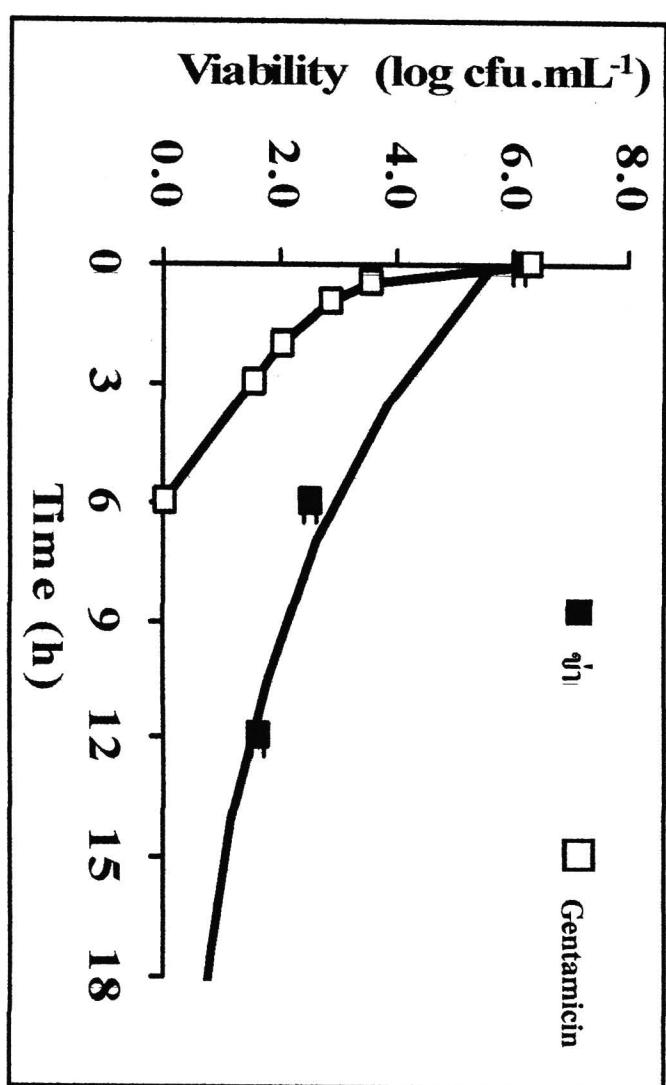
รูปที่ 3-17 แสดงปริมาณเชื้อ *S. typhimurium* ATCC 14028 ที่เหลือภายหลังสัมผัสน้ำมันหอมระเหยจากท่อเวลาต่างๆ



รูปที่ 3-18 เส้นดวงปริมาณเชื้อ *S. sonii* DMST 561 ที่หล่อภายนอกด้วยสัมผัสน้ำมันหอมระเหยจากหัวเทียนต่างๆ

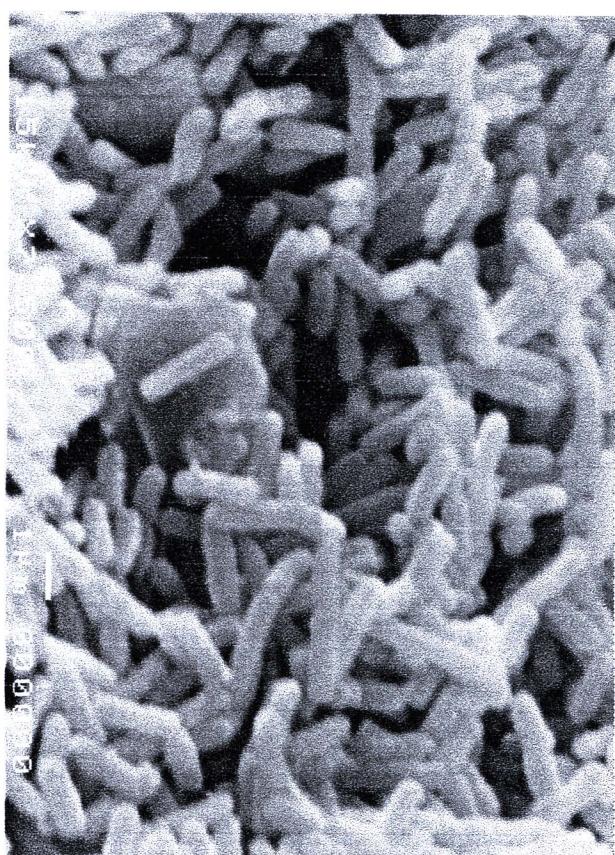


รูปที่ 3-19 แสดงปริมาณดีอี *L. monocytogenes* DMST 1730 ที่เหลือภายหลังสัมผัสน้ำมันหอมระ夷จากท่อเทาต่อ 60 นาที

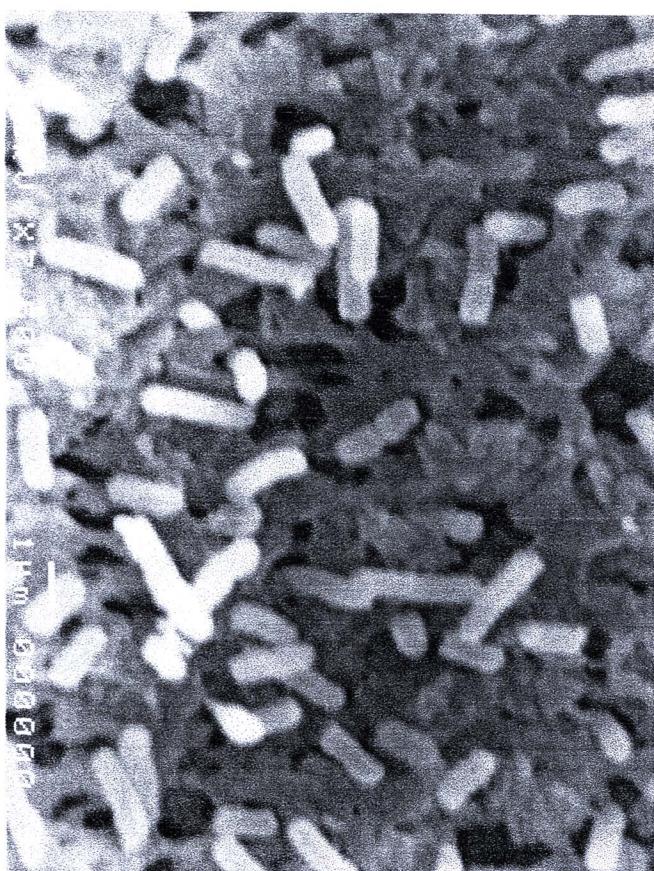


รูปที่ 3-20 แสดงปริมาณเชื้อ *S. aureus* ATCC 25923 ที่เหลือภายหลังสัมผัสหน้าจออะลูมิเนียมจากที่เวลาต่อๆ

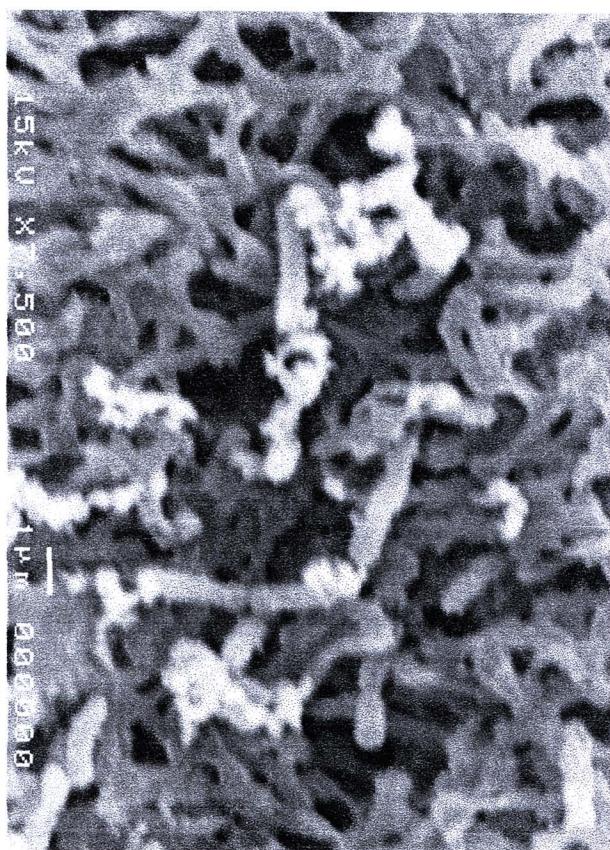
เนื้องจากเชื้อ *E. coli* เป็นเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในสุกรที่พบบ่อยมาก ดังนั้นคณะวิจัย จึงได้นำเชื้อ *E. coli* มาศึกษาลักษณะรูปร่างภายในให้กล้องจุลทรรศน์อิเลคตรอน (SEM) ผล การทดลองในการศึกษาลักษณะของเชื้อดังกล่าววนอกจากจะทำให้ทราบว่าเชื้อมีลักษณะเป็น แท่งกลมแฉะ ดังแสดงในรูปที่ 3-21 ข้างทำให้เห็นลักษณะรูปร่างของเชื้อเมื่อสัมผัสกับน้ำมัน ข่า ในเวลาต่าง ๆ เพื่อเป็นการพิสูจน์และยืนยันผลการทำลายเชื้อของน้ำมันหอมระเหยจากข่า ตัวอย่างเช่นภายในเวลา 5 นาทีที่เชื้อสัมผัสกับของน้ำมันหอมระเหยจากข่า ลักษณะรูปร่าง ของเชื้อที่มองเห็นยังคล้ายกับเมื่อตอนเริ่มแรกที่ไม่ได้สัมผัสกับของน้ำมันหอมระเหยจากข่า แต่สังเกตว่าความหนาแน่นของเชื้อที่มีลักษณะดังกล่าวเริ่มน้อยลง ทำให้เห็นรูปร่างลักษณะ ของเชื้อเต็มตัวได้ชัดเจนมาก ดังแสดงในรูปที่ 3-22 แต่หลังจากที่ให้เชื้อสัมผัสกับของ น้ำมันหอมระเหยจากข่าเป็นเวลานาน 10 นาที พบว่าเชื้อส่วนใหญ่ถูกทำลาย และเซลล์ของ เชื้อแตกสลาย ดังแสดงในตารางที่ 3-23



รูปที่ 3-21 ผลิตกรูปร่างของเชื้อแบคทีเรีย *E.coli* ATCC 25922 ในตอนเริ่มต้น



รูปที่ 3-22 แสดงรูปไปร่างของเชื้อแบคทีเรีย *E.coli* ATCC 25922
ภายหลังได้รับน้ำมันหอมระ夷จากา 5 นาที



รูปที่ 3-23 แสดงรูปปีร่างของเชื้อแบคทีเรีย *E.coli* ATCC 25922
ภายหลังไดร์บันด์แล็บห้องแม่เหล็กไฟฟ้า 10 นาที