

บทที่ 3 การดำเนินงานวิจัย

3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการทดลอง

- 3.1.1 เครื่องวิเคราะห์สาร โคมารา ไฮเพอร์ ชาร์จ อะตอมิฟาย ไซรุ่น 600-486-717
- 3.1.2 เครื่องถังอัลตร้าโซนิก (ultrasonic cleaner) ULTRASONIK NDI 136H
- 3.1.3 เครื่องเขย่า GFL 1083
- 3.1.4 เครื่องวัดสเปกโตรมิเตอร์ช่วง UV-VIS (UV-Vis spectrometer) Hitachi U-1000
- 3.1.5 ตะแกรงร่อนแยกขนาด 16-18 mesh
- 3.1.6 ชุดเครื่องแก้ว
- 3.1.7 เครื่องซั่งน้ำหนักแบบละเอียดทศนิยม 4 ตำแหน่ง
- 3.1.8 ตู้อบ
- 3.1.9 เครื่องวิเคราะห์ความชื้น รุ่น XM 120

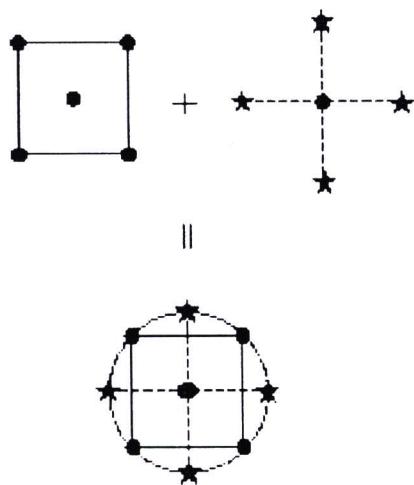
3.2 วัตถุดิบและสารเคมี

- 3.2.1 ใบสนุ่วคำ (*Jatropha curcas* Linn.) พันธุ์น้ำมัน มาจากศูนย์ศึกษาการพัฒนาฯ หินช้อนอันเนื่องมาจากพระราชน้ำ 7 ม.2 ต.เขาหินช้อน อ.พนมสารคาม จ.ฉะเชิงเทรา
- 3.2.2 เมทานอลบริสุทธิ์ (methanol, AR grade)
- 3.2.3 เอทานอลบริสุทธิ์ (ethanol, AR grade)
- 3.2.4 กรดไฮโดรคลอริก (hydrochloric acid, HCl)
- 3.2.5 โซเดียมไฮดรอกไซด์ (sodium hydroxide, NaOH)
- 3.2.6 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH⁺)
- 3.2.7 วิตามินซีหรือกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid)
- 3.2.8 สารมาตรฐานกรดแกลลิก (gallic acid) คลอริลาจิน (corilagin) กรดแอลลาจิก (ellagic acid)
- 3.2.9 กรดฟอสฟอริก (phosphoric acid, H₃PO₄)
- 3.2.10 กระดาษกรองเบอร์ 4

3.3 วิธีการทดลอง

3.3.1 การออกแบบการทดลอง

การออกแบบการทดลองในงานวิจัยนี้เป็นแบบ Central Composite Design, CCD ซึ่งเป็นวิธีการใช้หลักทางคณิตศาสตร์ด้านมิติ เป็นการออกแบบที่ทุกระดับของแต่ละปัจจัยห่างจาก center ของ design เท่ากัน และทำซ้ำที่จุดกึ่งกลาง แต่ละปัจจัยจะมีระดับการทดลอง 5 ระดับ ($-\alpha, -1, 0, 1, \alpha$) ซึ่งประกอบด้วย 3 ส่วน คือ จุดที่อยู่บนแกน coordinate 8 จุด จุดที่อยู่บนแกนหลัก 6 จุด และจุดสูญญากาศ 1 จุด รวมเป็นหน่วยการทดลองทั้งหมด 15 จุด แต่ละจุดทำการทดลอง 3 ซ้ำ ดังแสดงในรูปที่ 3.1 ด้วยแบบที่ศึกษาในงานวิจัยนี้ได้แก่ อุณหภูมิ (X_1) ความเข้มข้นของเมทานอล (X_2) และค่าความเป็นกรด-ด่าง (X_3) โดยแต่ละตัวแปรทำการศึกษาที่ 5 ระดับ คือ อุณหภูมิที่ 30 40 50 60 และ 70 องศา-เซลเซียส ความเข้มข้นของเมทานอลที่ 0 25 50 75 และ 100 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร และค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 3 5 7 9 และ 11 ผลการออกแบบการทดลองแสดงดังตารางที่ 3.1 และ 3.2



รูปที่ 3.1 การออกแบบการทดลอง 3 ตัวแปร แบบ Central Composite Design [44]

ตารางที่ 3.1 สัญลักษณ์และระดับตัวแปรต่าง ๆ ในการออกแบบการทดลองแบบ Central Composite Design

ตัวแปร	สัญลักษณ์		ระดับ	
	รหัสทั่วไป	รหัสระบุ	รหัสทั่วไป	รหัสระบุ
อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	T	X ₁	30	-1.682
			40	-1
			50	0
			60	1
			70	1.682
ความเข้มข้นของเมทานอล (เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร)	X	X ₂	0	-1.682
			25	-1
			50	0
			75	1
			100	1.682
ค่าความเป็นกรด-ด่าง (-)	P	X ₃	3	-1.682
			5	-1
			7	0
			9	1
			11	1.682

ตารางที่ 3.2 ผลการออกแบบการทดลองแบบ Central Composite Design แบบ 5 ระดับ 3 ตัวแปร

การทดลอง	อุณหภูมิ (X_1) ($^{\circ}\text{C}$)	ความเข้มข้นของเมทานอล (X_2) (% v/v)	ค่าความเป็นกรด-ด่าง (X_3) (-)
1	-1 (40)	-1 (25)	-1 (5)
2	-1 (40)	-1 (25)	1 (9)
3	-1 (40)	1 (75)	-1 (5)
4	-1 (40)	1 (75)	1 (9)
5	1 (60)	-1 (25)	-1 (5)
6	1 (60)	-1 (25)	1 (9)
7	1 (60)	1 (75)	-1 (5)
8	1 (60)	1 (75)	1 (9)
9	-1.682 (30)	0 (50)	0 (7)
10	1.682 (70)	0 (50)	0 (7)
11	0 (50)	0 (50)	0 (7)
12	0 (50)	-1.682 (0)	0 (7)
13	0 (50)	1.682 (100)	0 (7)
14	0 (50)	0 (50)	-1.682 (3)
15	0 (50)	0 (50)	1.682 (11)
16	0 (50)	0 (50)	0 (7)
17	0 (50)	0 (50)	0 (7)
18	0 (50)	0 (50)	0 (7)

3.3.2 การเตรียมและการวิเคราะห์ความชื้นของใบสนูดា

3.3.2.1 อบแห้งใบสนูดា ในตู้สูญญากาศ ที่อุณหภูมิ 80 ± 5 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 18 ชั่วโมง

3.3.2.2 ลดขนาดใบสนูด้าอบแห้งด้วยเครื่องบด และคัดแยกขนาดของผงใบสนูด้าอบแห้ง

ด้วยตะแกรงร่อนขนาด 1-1.19 มิลลิเมตร

3.3.2.3 วิเคราะห์หาความชื้นของผงใบสนูด้าที่ผ่านการคัดขนาดแล้ว โดยเครื่องวิเคราะห์ความชื้น

3.3.2.4 เก็บรักษาผงใบสนูด้าอบแห้งในขวดพลาสติกที่อุณหภูมิห้อง และในสภาพที่ไม่มีแสง

3.3.3 ศึกษาเปรียบเทียบประสิทธิภาพในการสกัดสารประกอบฟิโนลิกจากใบสนูด้าด้วยเครื่องเบ่าและเครื่องอัลตราโซนิก

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาเปรียบเทียบประสิทธิภาพการสกัดสารประกอบฟิโนลิกจากใบสนูด้าด้วยเครื่องเบ่าและเครื่องอัลตราโซนิก โดยทำการสกัดที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส ใช้เมทานอลความเข้มข้น 50 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตรเป็นตัวทำละลาย มีขั้นตอนดังนี้

3.3.3.1 ชั้งน้ำหนักใบสนูด้าอบแห้ง 1 กรัม ใส่ในขวดรูปทรงผุบนาด 250 มิลลิลิตร

3.3.3.2 เติมเมทานอลความเข้มข้น 50 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร 40 มิลลิลิตร

3.3.3.3 สกัดสารสำคัญจากใบสนูด้าด้วยเครื่องอัลตราโซนิกที่ความถี่ 44 กิโลเฮิรตซ์ เป็นเวลา

4 ชั่วโมง ทำการเก็บตัวอย่างสารสกัดทุก 5 นาที จนครบ 30 นาที และที่ 40 50 60 120 180 และ 240 นาที

3.3.3.4 สกัดสารสำคัญจากใบสนูด้าด้วยเครื่องเบ่าที่ความเร็วรอบ 200 รอบต่อนาที เป็นเวลา

4 ชั่วโมง ทำการเก็บตัวอย่างสารสกัดทุก 10 นาที จนครบ 30 นาที และที่ 60 120 180 และ 240 นาที

3.3.3.5 นำสารสกัดที่ได้ไปวิเคราะห์หาปริมาณสารประกอบฟิโนลิกได้แก่ กรดแกลลิก คลอริล่าjin และกรดแอลลาจิก ด้วยเครื่อง HPLC

3.3.3.6 เปรียบเทียบปริมาณสารประกอบฟิโนลิกที่สกัดได้จากใบสนูด้าโดยใช้วิธีทั้งสอง เพื่อเลือกวิธีการสกัดที่เหมาะสมสำหรับการศึกษาต่อไป

3.3.4 ศึกษาอิทธิพลของตัวแปรที่มีผลต่อการสกัดในสูตร์ด้า

ศึกษาการสกัดสารประกอบฟิโนลิกได้แก่ กรดแกลลิก กรดแอลตาจิก และคลอริล่าจิน จากใบสนูร์ด้า ด้วยวิธีอัลตราโซนิก โดยทำศึกษาอิทธิพลของตัวแปร 3 ตัว ได้แก่ อุณหภูมิที่ 30 40 50 60 และ 70 องศาเซลเซียส ความเข้มข้นของเมทานอลที่ 0 25 50 75 และ 100 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร และค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 3 5 7 9 และ 11 มีขั้นตอนดังนี้

- 3.3.4.1 ชั่งน้ำหนักใบสนูร์ด้าอบแห้ง 1 กรัม ใส่ในภาชนะปูมพู่ขนาด 250 มิลลิลิตร
- 3.3.4.2 ใส่ตัวทำละลายเมทานอล 40 มิลลิลิตร
- 3.3.4.3 ปรับค่าความเป็นกรด-ด่างให้ได้เท่ากับ 3
- 3.3.4.4 ทำการสกัดที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส โดยใช้เครื่องอัลตราโซนิกที่ความถี่ 44 กิโลเฮิรตซ์ เป็นเวลา 15 นาที
- 3.3.4.5 นำสารสกัดที่ได้ไปวิเคราะห์หาปริมาณสารประกอบฟิโนลิกได้แก่ กรดแกลลิก คลอริล่าจิน และกรดแอลตาจิก ด้วยเครื่อง HPLC
- 3.3.4.6 วิเคราะห์คุณสมบัติในการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของสารสกัดจากใบสนูร์ด้า
- 3.3.4.7 ทำการทดลองขั้นต่อข้อ 3.3.4.1 ถึง 3.3.4.6 โดยเปลี่ยนอุณหภูมิที่ใช้ในการสกัดเป็น 40 50 60 และ 70 องศาเซลเซียส และเปลี่ยนค่าความเป็นกรด-ด่างเป็น 5 7 9 และ 11 ตามลำดับ
- 3.3.4.8 ทำการทดลองขั้นต่อข้อ 3.3.4.1 ถึง 3.3.4.7 โดยเปลี่ยนตัวทำละลายเป็นน้ำ หรือ ตัวทำละลายร่วมระหว่างเมทานอลกับน้ำที่ความเข้มข้น 25 50 และ 75 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร
- 3.3.4.9 เปรียบเทียบประสิทธิภาพในการสกัดสารประกอบฟิโนลิกจากใบสนูร์ด้าที่สภาวะต่าง ๆ
- 3.3.4.10 หาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารประกอบฟิโนลิกจากใบสนูร์ด้าโดยใช้วิธีพื้นที่ผิวตอบสนอง (response surface methodology)

3.4 การวิเคราะห์ผลและการคำนวณ

3.4.1 การหาปริมาณกรดแกลลิก คลอริล่าจิน และกรดแออล่าจิก ในสารสกัดใบสนู่ดำ

3.4.1.1 กรองตัวอย่างด้วยตัวกรองที่มี ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 0.45 ไมครอน

3.4.1.2 ใส่สารสกัดที่กรองแล้วในขวดสารตัวอย่าง

3.4.1.3 ดูดสารสกัดโดยใช้ micro syringe ขนาด 100 ไมโครลิตร มา 20 ไมโครลิตร และฉีดเข้าเครื่อง HPLC โดยใช้สภาวะในการวิเคราะห์ดังนี้

- colum : reverse-phase Shimpact CLC-ODS

- ตรวจวัดสัญญาณของสาร : ใช้ความยาวคลื่นที่ 270 นาโนเมตร

- เฟสเคลื่อนที่ : กรดฟอสฟอลิก 0.05 เปอร์เซ็นต์ และ อะซิโตไนไตร์ 100 เปอร์เซ็นต์

- อัตราส่วนของเฟสเคลื่อนที่ : 80:20 โดยปริมาตร

- อัตราการไหล : 1 มิลลิลิตรต่อนาที

- ปริมาณสารตัวอย่างที่ฉีด : 20 ไมโครลิตร

3.4.1.4 เปรียบเทียบผลการวิเคราะห์ที่ได้กับกราฟมาตรฐานของสารละลายน้ำกรดแกลลิก คลอริล่าจิน และกรดแออล่าจิก (ข้อ 3.4.2)

3.4.1.5 รายงานผลในหน่วยมิลลิกรัมต่อกิโลกรัมใบสนู่ดำแห้ง (มก./กก.ใบสนู่ดำแห้ง)

3.4.2 การสร้างกราฟมาตรฐาน

ตัวอย่างการสร้างกราฟมาตรฐาน (standard curve) ของสารละลายน้ำกรดแกลลิก มีขั้นตอนดังนี้

3.4.2.1 นำกรดแกลลิก 0.5 กรัม ใส่ในขวดปรับปริมาตรขนาด 100 มิลลิลิตร

3.4.2.2 เติมอุทานอุล 10 มิลลิลิตร

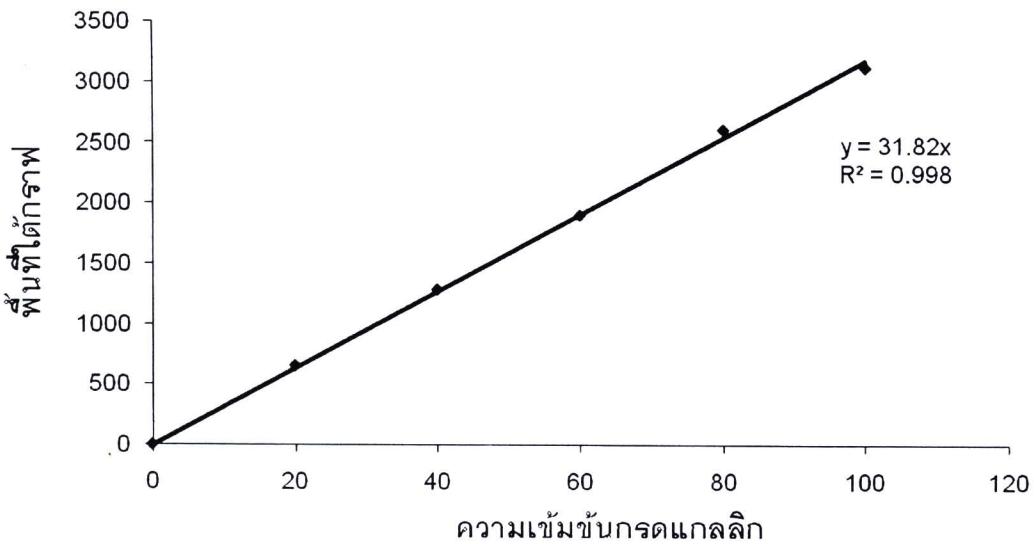
3.4.2.3 ปรับปริมาตรด้วยด้วยน้ำประชาจากไอก้อน ได้เป็น stock solution

3.4.2.4 นำสารละลายน้ำกรดแกลลิกจาก stock solution ปริมาตร 0 1 2 3 5 และ 10 มิลลิลิตร ใส่ในขวดปรับปริมาตรขนาด 100 มิลลิลิตร

3.4.2.5 ปรับปริมาตรด้วยด้วยน้ำประชาจากไอก้อน จะได้สารละลายน้ำกรดแกลลิก เข้มข้น 0 50 100 150 250 และ 500 มิลลิกรัมต่อลิตร ตามลำดับ

3.4.2.6 นำสารละลายน้ำกรดแกลลิกที่เตรียมได้ไปวิเคราะห์หาปริมาณของกรดแกลลิก ด้วยเครื่อง HPLC

3.4.2.7 นำข้อมูลที่ได้มาสร้างกราฟมาตรฐาน ดังรูปที่ 3.2



รูปที่ 3.2 ตัวอย่างกราฟมาตรฐานของสารละลายกรดแกลลิก

3.4.3 วิเคราะห์คุณสมบัติในการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชัน

วิเคราะห์คุณสมบัติในการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชัน (antioxidant activity) ของสารประกอบฟีโนเลติก จากใบสนุ่วคำ ด้วยวิธี modified original DPPH [12] ตามขั้นตอนดังนี้

3.4.3.1 นำสารสกัดที่ได้ปริมาณ 0.1 มิลลิลิตร ใส่ในหลอดทดลอง

3.4.3.2 เติมสารละลาย DPPH ความเข้มข้น 60 ไมโครโมลาร์ในอุ่นหานอความเข้มข้น 80 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาณ 3.9 มิลลิลิตร

3.4.3.3 วัดค่าการดูดกลืนแสงที่ 515 นาโนเมตร

3.4.4 วิเคราะห์พื้นที่ผิวตอบสนองของสารประกอบฟีโนเลติกจากใบสนุ่วคำ

การวิเคราะห์พื้นที่ผิวตอบสนอง เป็นเทคนิคทางสถิติใช้ในการตรวจความสัมพันธ์ของตัวแปรที่สนใจ เพื่อหาสภาวะที่มีผลให้การสกัดสูงสุด ตัวแปรที่ศึกษาได้แก่ อุณหภูมิที่ 30 40 50 60 และ 70 องศา เชลเชียส ความเข้มข้นของเมทานอลที่ 0 25 50 75 และ 100 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาณ และค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 3 5 7 9 และ 11 สมการที่ได้จากการประมาณพื้นที่ผิวตอบสนองด้วยความสัมพันธ์ อันดับสองนี้ สามารถใช้หาค่าระดับของปัจจัยที่ให้ค่าผลตอบที่เหมาะสมที่สุด โดยการหาอนุพันธ์ ของเทียบกับค่าสมประสิทธิ์แต่ละตัว หรือพิจารณาจากรูปพื้นที่ผิวตอบสนองและรูปโครงสร้างที่สร้างขึ้นจากสมการการประมาณที่ได้

3.4.5 การศึกษาความคงตัวของสารสกัดใบสนูดា

- 3.4.5.1 เก็บรักษาสารสกัดใบสนูด้าที่ได้จากข้อ 3.3.4 ในขวดสีชาที่มีฝาปิด
- 3.4.5.2 นำไปเก็บที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ในสภาพที่ไม่มีแสง เป็นเวลา 1 เดือน
- 3.4.5.3 วิเคราะห์ทำการเปลี่ยนแปลงของปริมาณกรดแกลลิก คลอริล่าจิน และกรดแอลลาจิก ในสารสกัดใบสนูด้าในระหว่างการเก็บรักษา ด้วยเครื่อง HPLC
- 3.4.5.4 วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติในการด้านปฏิกริยาออกซิเดชันของสารใบสนูด้า ด้วยวิธี modified original DPPH