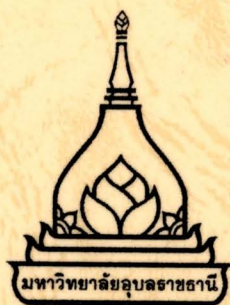


ห้องสมุดงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ



246478



## รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมของสารสกัด  
เห็ดป่ากินได้ในจังหวัดอุบลราชธานี

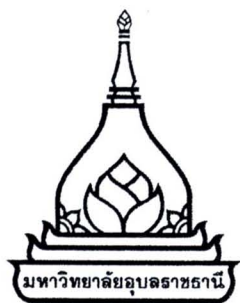
โดย

ดร.สมจินตนา ทวีพานิชย์

ธันวาคม 2553



246478



## รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมของสารสกัด  
เห็ดป่ากินได้ในจังหวัดอุบลราชธานี

Antioxidant activity and total phenolic content of wild edible  
mushroom extracts in Ubonratchathani Province

คณะผู้วิจัย

สังกัด

ดร.สมจินตนา ทวีพานิชย์ คณะวิทยาศาสตร์



โครงการวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงบประมาณ

ประจำปีงบประมาณ 2552

(ความเห็นในรายงานนี้เป็นของผู้วิจัย ม.อบ. ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

## กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยอุบลราชธานีสำหรับการให้ทุนสนับสนุนงานวิจัยนี้ ในปีงบประมาณ 2553 ทำให้งานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงได้เป็นอย่างดี

ขอขอบคุณนักวิทยาศาสตร์ เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ทุกท่าน ที่เอื้ออำนวยความสะดวกในเรื่องอุปกรณ์และสารเคมีตลอดระยะเวลาในการทำวิจัย

ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่เครื่อง Flexi-Dry ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ และคณะเภสัชศาสตร์ และเจ้าหน้าที่เครื่อง UV-spectrophotometer ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ในความอนุเคราะห์และแนะนำการใช้เครื่องมือสำหรับงานวิจัยนี้

## บทคัดย่อ

246478

การศึกษาฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดเห็ดป่ากินได้ในจังหวัดอุบลราชธานี จำนวน 20 ชนิดโดยใช้ตัวทำละลาย 3 ชนิด คือ เฮกเซน เอทิลอะซิเตต และเอทานอล โดยศึกษาฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH radical scavenging activity วิธี ABTS radical cation scavenging activity และวิธี reducing antioxidant power (FRAP) ตามลำดับ การหาปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมด้วยวิธี Folin – Ciocalteu โดยมีสารมาตรฐาน Trolox และวิตามินซี (L-ascorbic) เป็นตัวควบคุม ผลการทดสอบด้วยวิธี DPPH พบว่าสารสกัดจากเห็ดป่ากินได้ที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระมากที่สุด คือ สารสกัดเห็ดหยาบเอทานอลของเห็ดเผาะฝ้ายมีค่าเท่ากับ  $50.27 \pm 0.88$  เปอร์เซ็นต์ และทดสอบด้วยวิธี ABTS พบว่าสารสกัดจากเห็ดป่ากินได้ที่มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระดีที่สุด คือ สารสกัดเห็ดหยาบเอทานอลของเห็ดก่อใหญ่ มีค่าเท่ากับ  $57.61 \pm 0.71$  เปอร์เซ็นต์ และผลการทดสอบเพื่อยืนยันความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี FRAP พบว่าสารสกัดเห็ดหยาบเอทิลอะซิเตตของเห็ดหำฟานมีค่า FRAP value มากที่สุด เท่ากับ 1558.20 มิลลิกรัม เทียบเท่ากับสารมาตรฐาน L-ascorbic (FRAP value = 1470.97 มิลลิกรัม) และเมื่อนำมาหาปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมพบว่าให้ผลสอดคล้องกับวิธี DPPH และปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวม มีค่าเท่ากับ 10.53 มิลลิกรัม เทียบเท่ากับสารมาตรฐาน Tannic acid ต่อกรัมของสารสกัด

## Abstract

246478

The 20 wild edible mushrooms were extracted by hexane, ethyl acetate and ethanol. The crude extracts were studied for their antioxidant activity using DPPH radical scavenging activity, ABTS radical cation scavenging and reducing antioxidant power (FRAP) respectively were performed. The total phenolic content was measured by Folin-Ciocalteu method using standard vitamin C and Trolox as positive control. The highest antioxidant value by DPPH assay were found in *Astraeus hygrometricus* (Pers) Morgan to be  $50.27 \pm 0.88$  in ethanol extract, whereas the highest antioxidant activity ABTS assay were  $57.61 \pm 0.71$  % for *Russula mairei* Sing in ethanol extract. For the reducing antioxidant power (FRAP) to confirm antioxidant activity, the highest value was found in *Alpova tappei* Fogel. (FRAP value = 1558.20 mg L-ascorbic equivalent) (FRAP value = 1470.97 mg). The total phenolic measurement was in good correlation with that of DPPH assay, and was 10.53 mg tannic acid equivalent per gram of crude extract.

สารบัญ

|                                                                                              | หน้า |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| กิตติกรรมประกาศ                                                                              | i    |
| บทคัดย่อภาษาไทย                                                                              | ii   |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ                                                                           | iii  |
| สารบัญ                                                                                       | iv   |
| สารบัญตาราง                                                                                  | vi   |
| สารบัญรูปภาพ                                                                                 | viii |
| คำอธิบายและสัญลักษณ์ย่อ                                                                      | x    |
| บทที่ 1 บทนำ                                                                                 | 1    |
| 1.1 ความสำคัญและที่มาของโครงการวิจัย                                                         | 1    |
| 1.2 วัตถุประสงค์                                                                             | 2    |
| บทที่ 2 การทบทวนวรรณกรรม                                                                     | 3    |
| 2.1 อนุมูลอิสระ (Free radicals)                                                              | 3    |
| 2.2 แหล่งกำเนิดอนุมูลอิสระ                                                                   | 5    |
| 2.3 ความสำคัญของอนุมูลอิสระ                                                                  | 5    |
| 2.4 โรคที่มีสาเหตุมาจากสารอนุมูลอิสระ                                                        | 6    |
| 2.5 สารต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant)                                                         | 6    |
| 2.6 กลไกการต้านอนุมูลอิสระ                                                                   | 6    |
| 2.7 ตัวอย่างสารต้านอนุมูลอิสระ                                                               | 7    |
| 2.8 สารจำพวกฟีนอล                                                                            | 9    |
| 2.9 การทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากพืชผักสมุนไพรด้วยวิธีต่างๆ                      | 10   |
| 2.10 วิธีการทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระที่ใช้ในงานวิจัย                                        | 11   |
| 2.11 ข้อมูลทั่วไปของเห็ดป่ากินได้จำนวน 20 ชนิด ในจังหวัดอุบลราชธานีทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ | 15   |
| 2.12 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (Literature Review)                                               | 28   |
| บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย                                                                   | 33   |
| 3.1 การเก็บตัวอย่างเห็ดกินได้                                                                | 33   |
| 3.2 ขั้นตอนการเตรียมตัวอย่าง                                                                 | 34   |

## สารบัญ (ต่อ)

|                                                                                                                                                                   | หน้า |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 3.3 การทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ DPPH ของสารสกัดหยาบ<br>จากเห็ดป่ากินได้จำนวน 20 ชนิดในจังหวัดอุบลราชธานีเบื้องต้น<br>โดยใช้วิธี DPPH Radical Scavenging Activity | 34   |
| 3.4 การทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ABTS ของสารสกัดหยาบ<br>จากเห็ดป่ากินได้จำนวน 20 ชนิดในจังหวัดอุบลราชธานี<br>โดยใช้วิธี ABTS Cation Radical Scavenging Activity   | 36   |
| 3.5 การหาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบจากเห็ดป่ากินได้<br>จำนวน 20 ชนิดในจังหวัดอุบลราชธานีโดยวิธี<br>Ferric Reducing Antioxidant Power (FRAP assay)         | 37   |
| 3.6 การหาปริมาณสารฟีนอลรวม (Total phenolic compound)                                                                                                              | 38   |
| บทที่ 4 ผลและวิเคราะห์ผลการวิจัย                                                                                                                                  | 40   |
| 4.1 ผลการสกัดสารจากส่วนต่างๆ ของเห็ดป่ากินได้จำนวน 20 ชนิด<br>ในจังหวัดอุบลราชธานี                                                                                | 40   |
| 4.2 ผลการทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ DPPH เบื้องต้นของสารสกัดหยาบ<br>เฮกเซน เอทิลอะซิเตต และเอทานอล จากเห็ดป่ากินได้ จำนวน 20 ชนิด<br>ในจังหวัดอุบลราชธานี          | 41   |
| 4.3 ผลการทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ABTS เบื้องต้นของสารสกัดหยาบ<br>เฮกเซน เอทิลอะซิเตต และเอทานอลจากเห็ดป่ากินได้จำนวน 20 ชนิด<br>ในจังหวัดอุบลราชธานี            | 51   |
| 4.4 ผลการทดสอบความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ<br>โดยวิธี Ferric Reducing Antioxidant Power (FRAP assay)                                                            | 61   |
| 4.5 ผลการทดสอบการหาปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวม                                                                                                                      | 65   |
| บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ                                                                                                                                         | 68   |
| เอกสารอ้างอิง                                                                                                                                                     | 70   |
| ภาคผนวก ก                                                                                                                                                         | 72   |
| ภาคผนวก ข                                                                                                                                                         | 76   |
| ภาคผนวก ค                                                                                                                                                         | 98   |
| ภาคผนวก ง                                                                                                                                                         | 108  |
| ภาคผนวก จ                                                                                                                                                         | 109  |
| ภาคผนวก ฉ                                                                                                                                                         | 110  |

## สารบัญตาราง

| ตารางที่                                                                                                                                     | หน้า |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2.1 ตัวอย่างของอนุมูลอิสระและสัญลักษณ์                                                                                                       | 4    |
| 3.1 ข้อมูลเห็ดป่ากินได้ทั้ง 20 ชนิด ในจังหวัดอุบลราชธานี                                                                                     | 33   |
| 3.1 ข้อมูลเห็ดป่ากินได้ทั้ง 20 ชนิด ในจังหวัดอุบลราชธานี (ต่อ)                                                                               | 33   |
| 4.1 น้ำหนักแห้งของสารสกัดหยาบเฮกเซน เอทิลอะซิเตต และเอทานอล<br>ของสารตัวอย่าง 20 ชนิด                                                        | 40   |
| 4.1 น้ำหนักแห้งของสารสกัดหยาบเฮกเซน เอทิลอะซิเตต และเอทานอล<br>ของสารตัวอย่าง 20 ชนิด (ต่อ)                                                  | 41   |
| 4.2 ผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ DPPH เบื้องต้นของสารสกัดหยาบ<br>เฮกเซนของตัวอย่างเห็ดป่ากินได้จำนวน 20 ชนิดในจังหวัดอุบลราชธานี        | 42   |
| 4.3 ผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ DPPH เบื้องต้นของสารสกัดหยาบ<br>เอทิลอะซิเตต ของตัวอย่างเห็ดป่ากินได้จำนวน 20 ชนิดในจังหวัดอุบลราชธานี | 45   |
| 4.4 ผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ DPPH เบื้องต้นของสารสกัดหยาบ<br>เอทานอลของตัวอย่างเห็ดป่ากินได้จำนวน 20 ชนิดในจังหวัดอุบลราชธานี       | 48   |
| 4.5 ผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ ABTS เบื้องต้นของสารสกัดหยาบ<br>เฮกเซนของตัวอย่างเห็ดป่ากินได้จำนวน 20 ชนิดในจังหวัดอุบลราชธานี        | 52   |
| 4.6 ผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ ABTS เบื้องต้นของสารสกัดหยาบ<br>เอทิลอะซิเตตของตัวอย่างเห็ดป่ากินได้จำนวน 20 ชนิดในจังหวัดอุบลราชธานี  | 55   |
| 4.7 ผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ ABTS เบื้องต้นของสารสกัดหยาบ<br>เอทานอลของตัวอย่างเห็ดป่ากินได้จำนวน 20 ชนิดในจังหวัดอุบลราชธานี       | 58   |
| 4.8 ผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ FRAP เบื้องต้นของสารสกัดหยาบ<br>เอทิลอะซิเตตและเอทานอลของสารตัวอย่าง 20 ชนิด                           | 62   |
| 4.9 ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมของเห็ดป่ากินได้จากสารสกัดเอทานอล<br>จำนวน 5 ชนิดในจังหวัดอุบลราชธานี                                           | 66   |
| ข.1 ค่าการดูดกลืนแสงและผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ DPPH เบื้องต้น<br>ของส่วนสกัดหยาบเฮกเซนของสารตัวอย่าง 20 ชนิด                       | 77   |
| ข. 2 ค่าการดูดกลืนแสงและผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ DPPH เบื้องต้น<br>ของสารสกัดหยาบเอทิลอะซิเตตของสารตัวอย่าง 20 ชนิด                 | 73   |
| ข.3 ค่าการดูดกลืนแสงและผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ DPPH เบื้องต้น<br>ของสารสกัดหยาบเอทานอลของสารตัวอย่าง 20 ชนิด                       | 74   |

## สารบัญตาราง (ต่อ)

| ตารางที่                                                                                                                   | หน้า |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ข.4 ค่าการดูดกลืนแสงและผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระABTS<br>ของสารสกัดหยาบเฮกเซนจากสารตัวอย่าง 20 ชนิด                 | 77   |
| ข.5 ค่าการดูดกลืนแสงและผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระABTS<br>ของสารสกัดหยาบเอทิลอะซิเตตจากสารตัวอย่าง 20 ชนิด           | 76   |
| ข.6 ค่าการดูดกลืนแสงและผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ ABTS<br>ของสารสกัดหยาบเอทานอลจากสารตัวอย่าง 20 ชนิด               | 78   |
| ข.7 ค่าการดูดกลืนแสงและผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระFRAP เบื้องต้น<br>ของสารสกัดหยาบเอทิลอะซิเตตของสารตัวอย่าง 20 ชนิด | 80   |
| ข.8 ค่าการดูดกลืนแสงและผลการทดสอบฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระ FRAP เบื้องต้น<br>ของสารสกัดหยาบเอทานอลของสารตัวอย่าง 20 ชนิด     | 82   |
| ข.9 ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมของเห็ดป่ากินได้ที่สกัดจากเอทานอล 5 ชนิด                                                      | 84   |

## สารบัญภาพ

| รูปที่                                                                                                                    | หน้า |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2.1 อนุมูลอิสระทำปฏิกิริยากับชีวโมเลกุล เหนียวน้ำให้เซลล์และอวัยวะ<br>ได้รับความเสียหาย เกิดเป็นโรคต่างๆ                  | 6    |
| 2.2 โครงสร้างของวิตามินอี (alpha - tocopherol)                                                                            | 8    |
| 2.3 โครงสร้างของสารมาตรฐาน Trolox และ ascorbic acid                                                                       | 9    |
| 2.4 โครงสร้างสารจำพวกฟีนอล                                                                                                | 10   |
| 2.5 โครงสร้างของ ABTS (2, 2'-azino-bis (3-ethylbenzthiazoline-6-sulphonic acid))                                          | 13   |
| 2.6 โครงสร้าง Phosphotungstic และ Phosphomolybdic acid                                                                    | 15   |
| 4.1 กราฟค่าเปอร์เซ็นต์การต้านอนุมูลอิสระ DPPH ของสารสกัดหยาบเฮกเซน<br>จากสารตัวอย่างแต่ละชนิดและชนิดของสารตัวอย่าง        | 44   |
| 4.2 กราฟค่าเปอร์เซ็นต์การต้านอนุมูลอิสระ DPPH ของสารสกัดหยาบ<br>เอทิลอะซิเตตจากสารตัวอย่างแต่ละชนิดและชนิดของสารตัวอย่าง  | 47   |
| 4.3 กราฟค่าเปอร์เซ็นต์การต้านอนุมูลอิสระ DPPH ของสารสกัดหยาบเอทานอล<br>จากสารตัวอย่างแต่ละชนิดและชนิดของสารตัวอย่าง       | 50   |
| 4.4 กราฟค่าเปอร์เซ็นต์การต้านอนุมูลอิสระ ABTS ของสารสกัดหยาบเฮกเซน<br>จากสารตัวอย่างแต่ละชนิดและชนิดของสารตัวอย่าง        | 54   |
| 4.5 กราฟค่าเปอร์เซ็นต์การต้านอนุมูลอิสระ ABTS ของสารสกัดหยาบ<br>เอทิลอะซิเตตจากสารตัวอย่างแต่ละชนิด และชนิดของสารตัวอย่าง | 57   |
| 4.6 กราฟค่าเปอร์เซ็นต์การต้านอนุมูลอิสระ ABTS ของสารสกัดหยาบเอทานอล<br>จากสารตัวอย่างแต่ละชนิด และชนิดของสารตัวอย่าง      | 60   |
| 4.7 ปริมาณความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ FRAP<br>ของสารสกัดเอทิลอะซิเตต เอทานอลและ ชนิดของสารตัวอย่าง                     | 63   |
| 4.8 ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมและ ชนิดของสารตัวอย่าง 5 ชนิด                                                                | 67   |
| ก.1 กราฟมาตรฐานของ Trolox ความเข้มข้น 200 150 100 และ 50 ppm<br>โดยวัดค่าการดูดกลืนแสง ที่ความยาวคลื่น 517 nm             | 73   |
| ก.2 กราฟมาตรฐานของ Trolox ความเข้มข้น 200 150 100 และ 50 ppm<br>โดยวัดค่าการดูดกลืนแสง ที่ความยาวคลื่น 734 nm             | 73   |
| ก.3 กราฟมาตรฐานของวิตามินซี ความเข้มข้น 1000 500 250 100 และ 50 $\mu$ M<br>โดยวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 593 nm   | 74   |

สารบัญภาพ (ต่อ)

| รูปที่                                                                                                                  | หน้า |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ก.4 กราฟมาตรฐานของวิตามินซี ความเข้มข้น 1000 500 250 100 และ 50 $\mu$ M<br>โดยวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 593 nm | 74   |
| ก.5 กราฟมาตรฐานของ Trolox ความเข้มข้น 1000 500 250 และ 100 $\mu$ M<br>โดยวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 593 nm      | 75   |
| ก.6 กราฟมาตรฐานของ Tannic acid ความเข้มข้น 60 50 40 30 และ 20 $\mu$ M<br>โดยวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 725 nm   | 75   |

คำอธิบายสัญลักษณ์และคำย่อ

| คำย่อ      | คำเต็ม                                                     |
|------------|------------------------------------------------------------|
| DPPH       | 2, 2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl radical                     |
| Trolox®    | 6-Hydroxy-2, 5, 7, 8-tetramethylchroman-2- carboxylic acid |
| TPTZ       | 2, 4, 6-Tris-(2-pyridyl)-1, 3, 5-triazine                  |
| ABTS       | 2, 2'-azino-bis (3-ethylbenzthiazoline-6-sulphonic acid)   |
| DPPH assay | DPPH Radical Scavenging activity assay                     |
| FRAP assay | Ferric Reducing Antioxidant Power assay                    |
| ABTS assay | ABTS Radical Cation Scavenging Activity assay              |
| EtOAc      | Ethyl Acetate                                              |
| MeOH       | Methanol                                                   |
| EtOH       | Ethanol                                                    |
| nm         | nanometer                                                  |
| ppm        | part per million                                           |
| mg         | milligram                                                  |
| g          | gram                                                       |
| h          | hour                                                       |
| mL         | milliliter                                                 |
| M          | Molarity                                                   |
| mM         | millimolar                                                 |
| μL         | microliter                                                 |
| μM         | micromolar                                                 |
| N          | Normal                                                     |