

ห้องสมุดงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ



246489

รายงานฉบับสมบูรณ์

การวิจัย เรื่อง

การวิเคราะห์ปริมาณไลโคปีนในเนื้อแตงโมด้วยเทคนิคที่ไม่ทำลาย

ด้วยวิธีเนียร์อินฟราเรดสเปกโตรสโคปี

Evaluation of lycopene content in watermelon flesh by non-destructive
technique using near infrared spectroscopy

ชื่อผู้วิจัย 1. นางสาว ปานมนัส ศิริสมบูรณ์

ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากเงินงบประมาณสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ

ประจำปี 2554

คณะวิศวกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



รายงานฉบับสมบูรณ์
การวิจัย เรื่อง

การวิเคราะห์ปริมาณไลโคปีนในเนื้อแตงโมด้วยเทคนิคที่ไม่ทำลาย

ด้วยวิธีเนียร์อินฟราเรดสเปกโตรสโกปี

Evaluation of lycopene content in watermelon flesh by non-destructive
technique using near infrared spectroscopy



ชื่อผู้วิจัย 1. นางสาว ปานมณัส ศิริสมบูรณ์

ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากเงินงบประมาณสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ

ประจำปี 2554

คณะวิศวกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัย (รศ. ดร. ปานมนัส ศิริสมบุรณ์) และผู้ช่วยวิจัย (นายสฤกษ์ เชื้อชาติ นักศึกษาระดับปริญญาโท) ขอขอบคุณ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ที่สนับสนุนงบประมาณ ประจำปี 2554

สารบัญ

หน้าที่

ปกใน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	จ
สารบัญรูป	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของการวิจัย	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
1.3 สมมุติฐานของการศึกษา	4
1.4 ขอบเขตการวิจัย	4
1.5 ขั้นตอนการศึกษา	4
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย	5
บทที่ 2 วรรณกรรมหรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
2.1 แดงโม	6
2.2 ไลโคพีน (Lycopene)	7
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	11
3.1 การเตรียมผลแดงโมสำหรับการทดลอง	11
3.2 การตรวจวัดแบบไม่ทำลายผลแดงโม	11
3.3 การสกัดไลโคพีนออกจากแดงโมเพื่อนำไปวัดด้วยเครื่อง Spectrophotometer	14
3.4 การวิเคราะห์หาปริมาณไลโคพีนในแดงโม	16
3.5 การวิเคราะห์ค่าทางสถิติโดย SPSS	17
3.6 การวิเคราะห์ข้อมูลจากสเปกตรัม NIR กับข้อมูลอ้างอิงจาก Spectrophotometer	17
บทที่ 4 ผลการทดลองและการอภิปราย	20
4.1 ผลการทดลองปริมาณไลโคพีน	20
4.2 ความแม่นยำของแบบจำลองที่สร้างด้วยวิธี PLS	22
4.3 ผลการตรวจสอบความแม่นยำของแบบจำลองที่ดีที่สุดในการทำนาย ค่าปริมาณไลโคพีนของแดงโมโดยใช้กลุ่มตัวอย่างใหม่	40

	หน้าที่
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	43
5.1 แบบจำลองในการวิเคราะห์ปริมาณไลโคพีนของแตงโมพันธุ์กินรีที่อายุการเก็บเกี่ยวต่างๆโดยใช้เทคนิคเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโคปีโดยตรงเป็นวิธีไม่ทำลาย	43
5.2 การประยุกต์แบบจำลองในการวิเคราะห์ปริมาณไลโคพีนโดยตรงด้วยวิธีไม่ทำลายโดยใช้เทคนิคเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโคปี โดยใช้แตงโมจากห้างสรรพสินค้า	44
5.3 ข้อเสนอแนะ	44
เอกสารอ้างอิง	45

สารบัญตาราง

	หน้าที่
ตารางที่ 1.1 ตัวอย่างแหล่งที่พบ Lycopene	1
ตารางที่ 2.1 คุณค่าทางอาหารของแตงโม ต่อปริมาณ 100 กรัม	7
ตารางที่ 2.2 เนื้อที่ ผลผลิต ผลผลิตต่อไร่ ราคาและมูลค่าผลผลิตที่เกษตรกรขายได้ ปี 2500 – 2552	8
ตารางที่ 2.3 ปริมาณของไลโคพีนที่พบในร่างกายมนุษย์	9
ตารางที่ 4.1 ค่าปริมาณไลโคพีนของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในช่วงฤดูฝน ฤดู หนาวและฤดูร้อน ที่อายุการเก็บเกี่ยวต่างๆ (21, 23, 25 และ 27 วันตามลำดับ)	21
ตารางที่ 4.2 ค่าทางสถิติของปริมาณไลโคพีนของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดู ฝนและฤดูหนาว ที่อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังคอก บาน) ของกลุ่ม Calibration และ Prediction	21
ตารางที่ 4.3 ผลการทำนายปริมาณไลโคพีนของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูฝน ที่อายุ การเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังคอกบาน) โดยวิธี <i>Partial Least Square</i> (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 nm	24
ตารางที่ 4.4 ผลการทำนายปริมาณไลโคพีนของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูฝน ที่อายุ การเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังคอกบาน) โดยวิธี <i>Partial Least Square</i> (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 700 – 1068 nm	25
ตารางที่ 4.5 ผลการทำนายปริมาณไลโคพีนของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูหนาว ที่ อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังคอกบาน) โดยวิธี <i>Partial Least Square</i> (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 nm	26
ตารางที่ 4.6 ผลการทำนายปริมาณไลโคพีนของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูหนาว ที่ อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังคอกบาน) โดยวิธี <i>Partial Least Square</i> (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 700 – 1068 nm	27
ตารางที่ 4.7 ผลการทำนายปริมาณไลโคพีนของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูร้อน ที่อายุ การเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังคอกบาน) โดยวิธี <i>Partial Least Square</i> (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 nm	28
ตารางที่ 4.8 ผลการทำนายปริมาณไลโคพีนของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูร้อน ที่อายุ การเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังคอกบาน) โดยวิธี <i>Partial least Square</i> (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 700 – 1068 nm	29
ตารางที่ 4.9 ผลการทำนายปริมาณไลโคพีนของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในทุกฤดู (ฤดู ฝน ฤดูหนาว และฤดูร้อน) ที่อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังคอก บาน) โดยวิธี <i>Partial Least Square</i> (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 nm	30

สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้าที่

ตารางที่ 4.10 ผลการทำนายปริมาณไลโคพีนของแดงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในทุกฤดู (ฤดูฝน ฤดูหนาว และฤดูร้อน) ที่อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังดอกบาน) โดยวิธี <i>Partial Least Square</i> (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 700 – 1068 nm	31
ตารางที่ 4.11 ค่าทางสถิติของปริมาณไลโคพีนของแดงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูร้อน และทุกฤดู (ฤดูฝน ฤดูหนาว และฤดูร้อน) ที่อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังดอกบาน) ของกลุ่ม Calibration และ ของปริมาณไลโคพีนของแดงโมพันธุ์กินรีที่นำมาจากห้างสรรพสินค้าของกลุ่ม Prediction	41

สารบัญรูป

	หน้าที่
ภาพที่ 2.1 โครงสร้างทางเคมีของ hydrogenated carotenoid derivatives	8
ภาพที่ 3.1 แผนผังแสดงการดำเนินการทดลอง	12
ภาพที่ 3.2 FQA-NIR Gun	13
ภาพที่ 3.3 สแกนผลแดงโมด้วย FQA NIR Gun	14
ภาพที่ 3.4 ความสัมพันธ์ระหว่างค่าการดูดซับคลื่นที่ 503 นาโนเมตร (Absorbance) กับค่าความเข้มข้นของสารละลายไลโคพีน ที่ความเข้มข้นไลโคพีน 7 ระดับ (0.5-2 ppm)	17
ภาพที่ 4.1 ค่าปริมาณไลโคพีนของแดงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในช่วงฤดูฝน ฤดูหนาว และฤดูร้อน ที่อายุการเก็บเกี่ยวต่างๆ (21, 23, 25 และ 27 วันตามลำดับ) ตัวอักษรที่แตกต่างกันที่ค่าเฉลี่ยแสดงถึงค่ามีความแตกต่างกันที่ ระดับความมั่นใจ 95%	20
ภาพที่ 4.2 การเปรียบเทียบค่าปริมาณไลโคพีนของแดงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูฝนที่ทำนายได้โดยวิธีเนียร์อินฟราเรดสเปกโตรสโคปีด้วยเทคนิค <i>Partial Least Square</i> (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 nm และสเปกตรัมที่ปรับแต่งโดย Baseline Offset กับค่าที่วัดจริง	33
ภาพที่ 4.3 การเปรียบเทียบค่าปริมาณไลโคพีนของแดงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูหนาวที่ทำนายได้โดยวิธีเนียร์อินฟราเรดสเปกโตรสโคปีด้วยเทคนิค <i>Partial Least Square</i> (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 nm และสเปกตรัมที่ปรับแต่งโดย Multiplicative Scatter Correction (Full MSC) กับค่าที่วัดจริง	33
ภาพที่ 4.4 การเปรียบเทียบค่าปริมาณไลโคพีนของแดงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูร้อนที่ทำนายได้โดยวิธีเนียร์อินฟราเรดสเปกโตรสโคปีด้วยเทคนิค <i>Partial Least Square</i> (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 nm และสเปกตรัมที่ปรับแต่งโดย Savitzky-Golay second differentiation ที่ derivative segment 21 nm กับค่าที่วัดจริง	34
ภาพที่ 4.5 การเปรียบเทียบค่าปริมาณไลโคพีนของแดงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในทุกฤดู (ฤดูฝน ฤดูหนาว และฤดูร้อน) ที่ทำนายได้โดยวิธีเนียร์อินฟราเรดสเปกโตรสโคปีด้วยเทคนิค <i>Partial Least Square</i> (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 nm และสเปกตรัมแบบดั้งเดิมกับค่าที่วัดจริง	34
ภาพที่ 4.6 Regression coefficient ของแบบจำลองที่ดีที่สุดเพื่อทำนายค่าปริมาณไลโคพีนของแดงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูฝน ที่อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังคอกบาน)	35
ภาพที่ 4.7 Regression coefficient ของแบบจำลองที่ดีที่สุดเพื่อทำนายค่าปริมาณไลโคพีนของแดงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูหนาว ที่อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังคอกบาน)	36

- ภาพที่ 4.8 Regression coefficient ของแบบจำลองที่ดีที่สุดเพื่อทำนายค่าปริมาณไลโคพินของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูร้อน ที่อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังดอกบาน) 36
- ภาพที่ 4.9 Regression coefficient ของแบบจำลองที่ดีที่สุดเพื่อทำนายค่าปริมาณไลโคพินของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในทุกฤดู (ฤดูฝน ฤดูหนาว และฤดูร้อน) ที่อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังดอกบาน) 37
- ภาพที่ 4.10 X-loading weight plot ของแบบจำลองที่ดีที่สุดเพื่อทำนายปริมาณไลโคพินของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูฝน ที่อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังดอกบาน) ด้วยเทคนิค *Partial Least Square* (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 nm และสเปกตรัมที่ปรับแต่งโดย Baseline Offset 38
- ภาพที่ 4.11 X-loading weight plot ของแบบจำลองเพื่อทำนายปริมาณไลโคพินของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูหนาว ที่อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังดอกบาน) ด้วยเทคนิค *Partial Least Square* (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 nm และสเปกตรัมที่ปรับแต่งโดย Multiplicative Scatter Correction (Full MSC) 39
- ภาพที่ 4.12 X-loading weight plot ของแบบจำลองเพื่อทำนายปริมาณไลโคพินของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในฤดูร้อน ที่อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังดอกบาน) ด้วยเทคนิค *Partial Least Square* (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 nm และสเปกตรัมที่ปรับแต่งโดย Savitzky-Golay second differentiation ที่ derivative segment 21 nm 39
- ภาพที่ 4.13 X-loading weight plot ของแบบจำลองเพื่อทำนายปริมาณไลโคพินของแตงโมพันธุ์กินรีที่เพาะปลูกในทุกฤดู (ฤดูฝน ฤดูหนาว และฤดูร้อน) ที่อายุการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน (21, 23, 25 และ 27 วันหลังดอกบาน) ด้วยเทคนิค *Partial Least Square* (PLS) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 nm และสเปกตรัมแบบดั้งเดิม 40
- ภาพที่ 4.14 การเปรียบเทียบค่าปริมาณไลโคพินของแตงโมพันธุ์กินรีที่นำมาจากห้างสรรพสินค้าที่ทำนายได้โดยวิธีเนียร์อินฟราเรดสเปคโตรสโคปีด้วยเทคนิค *Partial Least Square* (PLS) (แบบจำลองฤดูร้อน) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 นาโนเมตร และสเปกตรัมที่ปรับแต่งโดย Savitzky-Golay second differentiation ที่ derivative segment 21 นาโนเมตรกับค่าที่วัดจริง 42
- ภาพที่ 4.15 การเปรียบเทียบค่าปริมาณไลโคพินของแตงโมพันธุ์กินรีที่นำมาจากห้างสรรพสินค้าที่ทำนายได้โดยวิธีเนียร์อินฟราเรดสเปคโตรสโคปีด้วยเทคนิค *Partial Least Square* (PLS) (แบบจำลองทุกฤดู) โดยใช้ช่วงการดูดซับที่ 607 – 1068 นาโนเมตร และสเปกตรัมแบบดั้งเดิมกับค่าที่วัดจริง 42