

การตรวจสอบฤทธิ์ต้านออกซิเดนต์ของผักเสี้ยนหลังการหมักคองของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอคอนตูม จังหวัดนครปฐม

อรุณรัตน์ สัตถุติกวินสกุล

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อหาปริมาณฟีนอลิกรวมและปริมาณฟลาโวนอยด์รวมซึ่งสารทั้งสองประเภะนั้นจะบ่งบอกถึงฤทธิ์ต้านออกซิเดนต์ในผักเสี้ยนได้ โดยทดลองในผักเสี้ยนส่วนดอก ใบ และทั้งต้น ใช้กระบวนการคองผักเสี้ยนตามวิธีของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอคอนตูม จังหวัดนครปฐม วิเคราะห์เปรียบเทียบการคองทั้งในโหลแก้วและโหลพลาสติก การดำเนินการวิจัยมี 4 ขั้นตอน ดังนี้ 1) ลงพื้นที่ของชุมชนลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน จังหวัดนครปฐม เพื่อพัฒนาโจทย์ โดยการจัดเวทีชุมชนและการสัมภาษณ์ชาวบ้าน 2) จัดเวทีทำความเข้าใจร่วมกับชุมชน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ตลอดจนการวางแผนดำเนินงานร่วมกัน 3) เรียนรู้กระบวนการหมักคองจากป้า นวล ปิ่นท้วม และ 4) ตรวจสอบพหุคุณเคมีเบื้องต้นและวิเคราะห์ปริมาณฟีนอลิกรวมและวิเคราะห์ปริมาณฟลาโวนอยด์รวม ผลการวิจัย พบว่า การตรวจสอบพหุคุณเคมีเบื้องต้นในส่วนดอก ใบ และทั้งต้น พบฟลาโวนอยด์เป็นองค์ประกอบทางเคมี หาปริมาณฟีนอลิกรวมส่วนดอก ใบ และทั้งต้น คองในโหลแก้ว มีค่าเท่ากับ 3.9, 3.8 และ 6.1 กรัมสมมูลของกรดแกลลิกต่อพืชแห้ง 1 กรัม ตามลำดับ ในขณะที่เมื่อคองในโหลพลาสติกส่วนดอก ใบ และทั้งต้น มีค่าเท่ากับ 2.6, 7.8 และ 9.2 กรัมสมมูลของกรดแกลลิกต่อพืชแห้ง 1 กรัม ตามลำดับ เปรียบเทียบกับผักเสี้ยนก่อนการคองส่วนดอก ใบ และทั้งต้น เท่ากับ 9.6, 4.9 และ 6.1 กรัมสมมูลของกรดแกลลิกต่อพืชแห้ง 1 กรัม ตามลำดับ และปริมาณฟลาโวนอยด์รวมส่วนดอก ใบ และทั้งต้น คองในโหลแก้ว เท่ากับ 2.5, 2.3 และ 3.7 กรัมสมมูลของแคทีชินต่อพืชแห้ง 1 กรัม ตามลำดับ ในขณะที่เมื่อคองในโหลพลาสติกส่วนดอก ใบ และทั้งต้น มีค่าเท่ากับ 1.8, 4.7 และ 5.8 กรัมสมมูลของแคทีชินต่อพืชแห้ง 1 กรัม ตามลำดับ เปรียบเทียบกับก่อนการคองส่วนดอก ใบ และทั้งต้น เท่ากับ 3.1, 2.9 และ 2.0 กรัมสมมูลของแคทีชินต่อพืชแห้ง 1 กรัม ตามลำดับ จากการวิจัยครั้งนี้มีทำให้ทราบประโยชน์ของการรับประทานผักเสี้ยนทุกส่วนสามารถช่วยป้องกันการโรคที่มีสาเหตุจากอนุมูลอิสระได้ เช่น มะเร็ง เนื้องอก และการอักเสบ เป็นต้น เนื่องจากพบปริมาณฟีนอลิกและปริมาณฟลาโวนอยด์ค่อนข้างมาก ซึ่งมีคุณสมบัติต้านออกซิเดนต์ ถึงแม้จะผ่านกระบวนการคองแล้วก็ตาม ซึ่งการรับประทานผักเสี้ยนคองถือเป็นวิถีชุมชนท้องถิ่นของชาวลาวครั้งในตำบลห้วยด้วน

คำสำคัญ: ผักเสี้ยน, การคองของชาวลาวครั้ง, ปริมาณฟีนอลิกรวม, ปริมาณฟลาโวนอยด์รวม