

ชื่อเรื่อง	การจำแนกสารประกอบฟีนอลในเปลือกผลลำไยพันธุ์คอปติและที่เกิดอาการสะท้านหนาว
ผู้เขียน	สมคิด ใจตรง, นิธิยา รัตนานนท์, จอนห์ แมนที และอิริซาเบต บาลด์วิน
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	สารประกอบฟีนอล; อาการสะท้านหนาว; เปลือกผลลำไย

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาชนิดของสารประกอบฟีนอลในเปลือกผลลำไยพันธุ์คอปติและที่เกิดอาการสะท้านหนาว โดยนำผลลำไยมาเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ  $5 \pm 1$  °ซ ความชื้นสัมพัทธ์  $90 \pm 2\%$  เป็นเวลา 14 วัน นำเปลือกผลลำไยมา freeze-dried และสกัดด้วย 80% เมทานอล นำสารสกัดไปวิเคราะห์ด้วย HPLC-PDA พบว่าสารสกัดเปลือกผลลำไยปกติมีสารประกอบฟีนอลเป็นจำนวนมาก เมื่อนำสารสกัดไปแยกกลุ่มของสารประกอบฟีนอลตามขนาดโมเลกุลด้วย P2 (Biogel) chromatography และจำแนกชนิดของสารประกอบฟีนอลด้วย UV spectrum และ mass spectroscopy พบว่าแยกได้เป็นกลุ่มใหญ่ 2 กลุ่ม คือ ellagic acid conjugates และ flavone glycosides เมื่อนำแต่ละกลุ่มไปไฮโครไลซิสด้วยกรดไฮโดรคลอริก และวิเคราะห์ด้วย HPLC-ESI-MS พบว่า flavone glycosides ในเปลือกผลลำไยปกติ คือ quercetin และ kaempferol และมี ellagic acid-pentose จำนวน 2 conjugates ส่วนในเปลือกผลลำไยที่เกิดอาการสะท้านหนาวมีปริมาณของ quercetin และ kaempferol ลดลง แต่ ellagic acid conjugates ไม่เปลี่ยนแปลง