

ชื่อเรื่อง	ผลของอายุการเก็บรักษาและชนิดของตัวทำลายที่มีต่อปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดในเปลือกมังคุด
ผู้แต่ง	นิภาดา ประสมทอง มาระตรี เปลี่ยนศิริชัย มงคล วงศ์สวัสดิ์ ประภัสสร บุญหมั่น และ วรภัทร ลัคนทินวงศ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 41 ฉบับที่ 3/1 (พิเศษ). หน้า 417-420. 2553.
คำสำคัญ	ตัวทำลาย; ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมด; เปลือกมังคุด

### บทคัดย่อ

เปลือกมังคุด (*Gacinia mangostana* L.) มีฟีนอลิกในปริมาณสูง อย่างไรก็ตามการเก็บรักษาเปลือกมังคุดไว้นานอาจทำให้ปริมาณฟีนอลิกลดลง และการสกัดด้วยตัวทำลายต่างชนิดกันได้อาจทำให้ได้ปริมาณฟีนอลิกที่ความเข้มข้นต่างกัน งานวิจัยนี้ศึกษาปริมาณฟีนอลิกในเปลือกมังคุดแห้งที่เก็บรักษาไว้นาน 1 ปี ที่อุณหภูมิห้องและไม่มีการควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ ใช้สารสกัด 4 ชนิด คือ อะซีโตน เอทานอล เมทานอล และน้ำ พบว่า เปลือกมังคุดแห้งที่เก็บไว้นาน 1 ปี ยังคงมีปริมาณฟีนอลิกสูง ขณะที่การสกัดด้วยเมทานอล เอทานอล และอะซีโตน ทำให้ได้ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดสูงกว่าการใช้น้ำ ดังนั้นสรุปได้ว่าเปลือกมังคุดแห้งที่เก็บไว้นาน 1 ปี โดยไม่ได้ควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ ยังคงมีปริมาณฟีนอลิกสูง และปริมาณฟีนอลิกที่สกัดโดยการสกัดด้วยเมทานอล เอทานอล และอะซีโตน ให้ผลที่ไม่แตกต่างกันในการสกัด