

บทคัดย่อ

การสกัดโอลีโอเรซินและสารแคปไซซินในพริกด้วยวิธีการต่างๆ พบว่าการแช่ใน acetone ให้ปริมาณโอลีโอเรซินมากที่สุด (17.24 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักแห้ง) ส่วนปริมาณแคปไซซินที่ได้จากการสกัดด้วยเครื่องสกัดแบบชอกเลท การเขย่า การกวน และการแช่ ไม่แตกต่างกัน แต่ปริมาณโอลีโอเรซินและแคปไซซินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเมื่อระยะเวลาในการแช่นานขึ้น 7 ชั่วโมง พันธุ์พริกที่มีโอลีโอเรซินสูงได้แก่พันธุ์ CA 459 CA262 CA250 CA397 CA303 และพริกที่มีแคปไซซินสูง ได้แก่ พันธุ์ CA 115 และ CA250