

The Thai Journal of Pharmaceutical Sciences

Volume 15
Issue 2 1990

Article 8

1-1-1990

ประมวลบทความคัดย่อ

n/a

Follow this and additional works at: <https://digital.car.chula.ac.th/tjps>



Part of the [Pharmacology Commons](#)

Recommended Citation

n/a (1990) "ประมวลบทความคัดย่อ," *The Thai Journal of Pharmaceutical Sciences*: Vol. 15: Iss. 2, Article 8.
Available at: <https://digital.car.chula.ac.th/tjps/vol15/iss2/8>

This Abstract is brought to you for free and open access by the Chulalongkorn Journal Online (CUJO) at Chula Digital Collections. It has been accepted for inclusion in The Thai Journal of Pharmaceutical Sciences by an authorized editor of Chula Digital Collections. For more information, please contact ChulaDC@car.chula.ac.th.



ประมวลบทความคัดย่อ

SELECTED ABSTRACTS

เภสัชวิทยาของขมิ้นชัน

Pharmacology of *Curcuma longa*

Ammon, H.P.T. and Wahl, M.A. (1991) *Planta Medica* 57 : 7

ผู้เขียนได้รวบรวมข้อมูลทางเภสัชวิทยาของขมิ้นชัน พบว่าสารสกัดมีฤทธิ์ต้านอักเสบเมื่อให้โดยการฉีด วิธีการที่ใช้ศึกษาเป็นวิธีมาตรฐานทั่วไป โดยที่พบว่าสารที่น่าจะเป็นตัวออกฤทธิ์ได้แก่ curcumin และน้ำมันหอมระเหย การให้ curcumin ทางปาก แสดงฤทธิ์ได้น้อยกว่าการฉีดเข้าช่องท้อง ซึ่งอาจจะเนื่องจากถูกดูดซึมได้น้อย นอกจากนี้ยังพบว่าข้อมูลในการต้านฤทธิ์การเกิดแผลในกระเพาะอาหารที่เกิดจากฮีสตามีนยังมีข้อแย้งอยู่ และยังมีการศึกษาผลต่อการหลังกรดและน้ำย่อยน้อยมาก การศึกษาในหลอดทดลองแสดงว่า curcumin มีฤทธิ์ต้านการเกร็งตัวของกล้ามเนื้อเรียบได้ การที่สารสกัดของขมิ้นชันสามารถปกป้องตับและกระตุ้นการขับน้ำดีได้ จึงมีการพยายามนำไปใช้ในรายตับผิดปกติ แต่ยังไม่มียุทธศาสตร์ที่ชัดเจนที่ระบุสรรพคุณดังกล่าวในคน

จากหลักฐานที่ว่า การให้ขมิ้นชันทางปาก จะพบ curcumin น้อยมากในกระแสโลหิต แต่กลับพบมากในอุจจาระ อาจสรุปได้ว่า curcumin ถูกดูดซึมได้น้อยมาก จากทางเดินอาหาร และ/หรือไม่ผ่านการเปลี่ยนแปลงในร่างกาย การแสดงฤทธิ์ทาง systemic ของขมิ้นชัน จึงเป็นคำถามสำคัญเมื่อคำนึงถึงการให้ทางปาก ซึ่งอาจจะแสดงฤทธิ์ได้แม้เมื่อมี curcumin ปริมาณเพียงเล็กน้อย แต่ในการนี้จะไม่ตัดประเด็นการแสดงฤทธิ์เฉพาะที่ต่อทางเดินอาหารเสียทีเดียว

นิตดา เกียรติยิ่งอังศุลี

วิตามินซีป้องกันอิทธิพลของโพลีฟีนอลและไฟเตตในการยับยั้งการดูดซึมของเหล็กในรูปที่ไม่ใช่ฮีม

Ascorbic acid prevents the dose-dependent inhibitory effect of polyphenols and phytates on non heme-iron absorption

David, S., Baynes, R.D., Bothwell, T., Macfarlane, B.J. and Lampurelli, R. (1991) *Am. J. Clin. Nutr.* 53 : 537 - 41

ทำการศึกษากลุ่มไฟเตตฟอสฟอรัสและกรดแทนนิกในรำข้าว maize ที่มีต่อการดูดซึมธาตุเหล็ก การทดลองทำในกลุ่มแม่บ้าน 199 คนใช้อาหารทดลองดังต่อไปนี้ ขนมอบังชนิดธรรมดา ชนิดไม่มีไฟเตต ชนิดที่มี

ไฟเตตฟอสฟอรัส (14-58 มก.) ชนิดที่มีกรดแทนนิก (12-833 มก.) ชนิดที่เติมกรดแอสคอร์บิก ผลการทดลองพบว่า การดูดซึมธาตุเหล็กลดลงเมื่อปริมาณไฟเตตฟอสฟอรัสและกรดแทนนิกเพิ่มขึ้น การเติมกรดแอสคอร์บิก 30 มก. ในอาหารจะยับยั้งการรบกวนการดูดซึมธาตุเหล็กอันเนื่องมาจากไฟเตตฟอสฟอรัสได้ ผู้ทดลองได้แนะนำว่าการบริโภคอาหารที่มีกรดแทนนิกมากกว่า 100 มก. ควรบริโภคกรดแอสคอร์บิกในปริมาณ 50 มก. หรือมากกว่า เพื่อยับยั้งผลของไฟเตตและกรดแทนนิก

อิติรัตน์ ปานม่วง

สารประกอบฟีนอลิกในอาหารยับยั้งการดูดซึมเหล็กที่อยู่ในรูปไมโซฮีโมโกลบินโดยขึ้นกับปริมาณของสารประกอบ

Dose dependent inhibitory effect of phenolic compounds in foods on nonheme-iron absorption in men.

Malulee, T., Sritongkul, N., Brune, M., Hulten, L.R., Pleehachinda, R., Suwanik, R. and Hallberg, L. (1991) *Am. J. Clin. Nutr.* 53 : 554-7

ศึกษาผลของสารประกอบฟีนอลิกในอาหารที่มีต่อการดูดซึมของ nonheme-iron ในอาสาสมัครชาย 83 คน อาหารทดลองที่ให้อาสาสมัครได้แก่ ข้าว ปลาหมู น้ำพริก และยอดกระถินสด (0-20 กรัม) พบว่าเมื่อกินอาหารร่วมกับกระถิน 20 กรัม, 5 กรัม จะทำให้การดูดซึมธาตุเหล็กลดลงร้อยละ 90 และ 75 ตามลำดับ แต่ถ้ากินอาหารที่มียอดกระถิน 5 กรัม และ 10 กรัม ร่วมกับกรดแอสคอร์บิก 100 มก. พบว่ากรดแอสคอร์บิกจะลดการขัดขวางการดูดซึมเหล็กได้ร้อยละ 50 และ 25 ตามลำดับ การศึกษานี้ชี้ให้เห็นว่าการกินอาหารที่มี iron binding phenolic compound มีผลต่อการดูดซึมของธาตุเหล็กซึ่งจะส่งผลกระทบต่อภาวะโภชนาการ ดังนั้นควรได้มีการศึกษาถึงปริมาณของสารประกอบนี้ในอาหารชนิดต่าง ๆ ต่อไป

อิติรัตน์ ปานม่วง

การเกิดออกซิเดชันของโคเลสเตอรอลในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ระหว่างการปรุงให้สุกและระหว่างการเก็บแช่เย็นแบบเยือกแข็ง

Cholesterol oxidation in meat products during cooking and frozen storage

Eun, P.J., Spahis, K. and Seillan, C. (1991) *J. Agric. Food Chem.* 39 : 250 - 254

ศึกษาผลของระยะเวลา วิธีการทำให้สุกและอุณหภูมิการเก็บเนื้อสัตว์ ที่มีต่อการเกิดออกซิเดชันของโคเลสเตอรอล ทำการทดลองในเนื้อวัว เนื้อลูกวัว และเนื้อหมู โดย capillary gas chromatography พบว่าอัตราการเกิดออกซิเดชันของโคเลสเตอรอลในเนื้อสัตว์จะแตกต่างกันออกไปขึ้นกับระยะเวลา, อุณหภูมิที่ทำให้สุก มีการเกิดออกซิเดชันของโคเลสเตอรอลในเนื้อสัตว์ที่ทำให้สุกมากกว่าเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์ที่เก็บไว้แบบแช่เยือกแข็ง (-20 องศาเซลเซียส) นาน 3 เดือน มีการเกิดออกซิเดชันของโคเลสเตอรอลอย่างรวดเร็ว เมื่อเก็บไว้นานกว่า

3 เดือนที่ -20 องศาเซลเซียสก็พบว่า โคลเลสเตอรอลที่ถูกออกซิไดส์เป็นอนุพันธ์ของโคลเลสเตอรอลมากเป็น 2 เท่าเมื่อเปรียบเทียบกับเนื้อสัตว์ที่เก็บไว้เพียง 3 เดือน จากการทดลองนี้พอสรุปได้ว่าในอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่คนเราบริโภคทุกวันจะมีโคลเลสเตอรอลที่ถูกออกซิไดส์แล้วร้อยละ 0.5-1

ธิดิรัตน์ ปานม่วง

วิธีการวิเคราะห์หาปริมาณกรดออกซาลิกในผักโดยการสกัดด้วยกรดที่อุณหภูมิห้อง Ambient temperature acid extraction method for the determination of oxalic acid contents of vegetables

Fatoki Olalekan S. (1991) *J. Agric. Food Chem.* 39 ; 293 - 295

ได้พัฒนาวิธีวิเคราะห์กรดออกซาลิกในอาหาร โดยวิธีตกตะกอนกรดออกซาลิกด้วยกรดเกลือที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เปรียบเทียบกับวิธีเดิมซึ่งใช้กรดเกลือร้อนที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส ทำการทดลองในผัก 5 ชนิด พบว่าวิธีที่พัฒนามานี้ได้ percent recovery ของกรดออกซาลิกบริสุทธิ์ ร้อยละ $98.5\% \pm 1.3\%$

ธิดิรัตน์ ปานม่วง