

บทที่ 3

ขั้นตอนการทดลอง

3.1 วัตถุดิบ

ใช้ดอกของต้นอัญชัน (*Clitoria ternatea* L.) เป็นวัตถุดิบในการทดลอง โดยใช้ดอกอัญชันสดและดอกอัญชันแห้ง สำหรับตัวอย่างดอกอัญชันสด คัดเฉพาะส่วนที่เป็นกลีบดอก ส่วนตัวอย่างดอกอัญชันแห้ง คัดเฉพาะส่วนที่เป็นกลีบดอกและตากแห้งโดยผึ่งแดดประมาณ 2 วัน เก็บในขวดแก้ว วิเคราะห์ความชื้นตามวิธีใน AOAC (1984-14.004)

เนื่องจากเอนไซม์ polyphenol oxidase (PPO) มีผลต่อการสลายตัวของ แอนโทไซยานินส์ ดังนั้นทดสอบ PPO activity ของกลีบดอกอัญชัน (Kader และ Chordas, 1984) หยดสารละลาย catechol ความเข้มข้น 0.1 โมลาร์ ใน citric acid-phosphate buffer pH 4.2 ปริมาณ 1 หยด ลงบนกลีบดอกอัญชันที่ผ่านการทาบให้ซ้ำ ทิ้งไว้ 6 นาที สังเกต การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นเปรียบเทียบกับกลีบดอกอัญชันสด ถ้ามีเอนไซม์ PPO จะเกิดสีน้ำตาลเข้ม

3.2 ศึกษาภาวะที่เหมาะสมในการสกัดแอนโทไซยานินส์จากดอกอัญชัน

3.2.1 การสกัดแอนโทไซยานินส์จากดอกอัญชัน

ก. ขั้นตอนการสกัด ดัดแปลงจากวิธีของ Fuleki และ Francis (1968b)

เติมตัวทำละลายที่ใช้ในการสกัด 100 มิลลิลิตร ลงในตัวอย่างหนัก ประมาณ 1 กรัม (SW) ที่ทราบน้ำหนักแน่นอน ปั่นใน Waring blender (Model 32B-L79, บริษัท Dynamics Corporation of America, USA.) ด้วยความเร็วสูงสุดนานประมาณ 1 นาที เทตัวอย่างลงใน Erlenmeyer flask และชะภาชนะที่ใช้ปั่นด้วยตัวทำละลายที่ใช้ในการสกัด 20 มิลลิลิตร ปิด flask ด้วยแผ่น parafilm ใช้เวลาในการสกัดนาน 30 นาที โดยเก็บไว้ในที่มืด หลังจากนั้นกรองด้วยกระดาษกรอง Whatman เบอร์ 1 โดยอาศัยการ suction และล้างกากที่ได้ด้วยตัวทำละลายที่ใช้ในการสกัด 20 มิลลิลิตร วัดปริมาตรสารละลาย ทั้งหมดที่กรองได้ (TEV) ปิเปตสารละลายที่กรองได้ (SV) และเจือจางด้วยตัวทำละลายที่ใช้ในการสกัดในขวดวัดปริมาตรขนาด 100 มิลลิลิตร (DV) เพื่อให้ค่าการดูดกลืนแสงอยู่ในช่วง 0.3-0.8 เก็บไว้ในที่มืดนาน 2 ชั่วโมง เพื่อให้เกิดสมดุลของ forms ต่าง ๆ ของแอนโทไซยานินส์ จากนั้นนำไปวัดค่าการดูดกลืนแสง (O.D.) ที่ความยาวคลื่นที่ให้ค่าการดูดกลืนแสงสูงสุดด้วยเครื่อง

spectrophotometer (Model UV-240, บริษัท Shimadzu, Japan)

คำนวณปริมาณแอนไฮโซยานินส์ในสารละลายที่สกัดได้ตามสูตรที่ 1

$$T_{Acy} = O.D. \times DV \times \frac{100}{SV} \times \frac{TEV}{SW} \times \frac{1}{E_{1cm}^{1\%} / 10} \quad (1)$$

โดยที่

T_{Acy} มีหน่วยเป็นมิลลิกรัมแอนไฮโซยานินส์ต่อ 100 กรัมดอกอัญชัน
 $E_{1cm}^{1\%}$ คือค่า extinction coefficient ในที่นี้ใช้ค่า $E_{1cm}^{1\%}$ ของ
 delphinidin-3-glucoside ซึ่งมีค่าเท่ากับ 559 (ภาคผนวก)
 เนื่องจากแอนไฮโซยานินส์ในดอกอัญชันคือ delphinidin

ข. ศึกษา absorption spectrum ของสารละลายสกัดดอกอัญชัน
 เปรียบเทียบ absorption spectrum ของสารละลายสกัด

แอนไฮโซยานินส์ที่ได้จากดอกอัญชันสดและแห้งโดยใช้น้ำกลั่นและสารละลายกรดเจือจางเป็น
 ตัวทำละลายในการสกัดครั้งนี้ สกัดแอนไฮโซยานินส์จากดอกอัญชันสดและแห้งด้วยวิธีการในข้อ ก.
 โดยใช้น้ำกลั่น (pH 6.2) และสารละลายกรด hydrochloric (HCl, A.R. grade)
 pH 4.2 เป็นตัวทำละลายในการสกัด หลังจากนั้นนำสารละลายที่สกัดได้ไป scan หา absorption
 spectrum ในช่วงความยาวคลื่น 350-650 นาโนเมตร ด้วยเครื่อง spectrophotometer
 และคำนวณปริมาณแอนไฮโซยานินส์ที่สกัดได้ด้วยความยาวคลื่นที่ให้ค่าการดูดกลืนแสงสูงสุด

3.2.2 ศึกษาผลของ pH ของตัวทำละลายในการสกัด

เลือกตัวทำละลายในการสกัดในช่วง pH 3.0-3.5 เนื่องจาก
 สารละลายสกัดที่ได้มีสีม่วงน้ำเงิน สกัดแอนไฮโซยานินส์จากดอกอัญชันแห้งด้วยวิธีการในข้อ

3.2.1 ก. โดยใช้สารละลาย standard buffer (ภาคผนวก) ในช่วง pH 3.0-5.5
 6 ระดับ เป็นตัวทำละลายในการสกัด ดังนี้

สารละลาย acid phthalate buffer pH 3.0

สารละลาย acid phthalate buffer pH 3.5

สารละลาย acid phthalate buffer pH 4.0

สารละลาย neutralized phthalate buffer pH 4.5

สารละลาย neutralized phthalate buffer pH 5.0

สารละลาย neutralized phthalate buffer pH 5.5

วิเคราะห์และประเมินผลเพื่อเลือกระดับ pH ของตัวทำละลายในการสกัด ที่ให้ปริมาณแอนโธไซยานินส์ในสารละลายสกัดสูงสุด โดยวางแผนการทดลองแบบ Completely Randomized Design (CRD) และทดลอง 3 ซ้ำ ร่วมกับเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan's New Multiple Range Test

3.2.3 ศึกษาผลของชนิดตัวทำละลายในการสกัดและเวลาในการสกัด

สกัดแอนโธไซยานินส์จากดอกอัญชันแห้งด้วยวิธีการในข้อ 3.2.1 ก.

โดยแปรชนิดตัวทำละลายในการสกัดที่ระดับ pH ที่คัดเลือกจากข้อ 3.2.2 5 ชนิด ดังนี้

สารละลายกรด hydrochloric (37 % HCl, A.R. grade, Mallinckrodt)	pH 4.5
สารละลายกรด acetic (CH_3COOH , A.R. grade, AJAX chemicals)	pH 4.5
สารละลายกรด formic (HCOOH , A.R. grade, Merck)	pH 4.5
สารละลายกรด malic ($\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_5$, purity 99.5 %, Merck)	pH 4.5
สารละลายกรด citric ($\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7$, purity 99.5 %, Merck)	pH 4.5

ตัวทำละลายในการสกัดที่ pH 4.5 เตรียมโดยปรับ pH ของน้ำกลั่น ปริมาตร 2 ลิตร ให้เท่ากับ 4.5 ด้วยสารละลายกรดแต่ละชนิดที่ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 โดยปริมาตร และแปรเวลาในการสกัดในช่วง 0-150 นาที 6 ระดับ คือ 0 30 60 90 120 และ 150 นาที ตามลำดับ

จากนั้นเปรียบเทียบผลที่ได้กับการใช้น้ำกลั่น pH 6.2 เป็นตัวทำละลาย ในการสกัด วิเคราะห์และประเมินผลเพื่อเลือกตัวทำละลายในการสกัดและเวลาในการสกัดที่ให้ ปริมาณแอนโธไซยานินส์ในสารละลายสกัดสูงสุด โดยวางแผนการทดลองแบบ Symmetric Factorial Design ขนาด 6x6 และทดลอง 2 ซ้ำ ร่วมกับการพิจารณาเสถียรภาพของ สารละลายสกัดเมื่อเวลาในการสกัดผ่านไป

3.2.4 ศึกษาผลของอัตราส่วนระหว่างตัวทำละลายในการสกัดกับปริมาณดอกอัญชัน ร่วมกับการเขย่าในระหว่างการสกัด

สกัดแอนโธไซยานินส์จากดอกอัญชันแห้งด้วยวิธีการในข้อ 3.2.1 ก. โดยใช้ตัวทำละลายที่ระดับ pH 4.5 และเวลาในการสกัดที่เลือกจากข้อ 3.2.3 แปรอัตราส่วน ระหว่างตัวทำละลายในการสกัดกับปริมาณดอกอัญชันแห้ง 5 ระดับ คือ 120:1 120:2 120:3 120:4 และ 120:5 ตามลำดับ ร่วมกับการเขย่าและไม่เขย่าในระหว่างการสกัด

วิเคราะห์และประเมินผลเพื่อเลือกระดับที่ให้ปริมาณแอนไฮโซยานินส์ในสารละลายสกัดในระดับสูงและปริมาณแอนไฮโซยานินส์ที่เหลือในกากในระดับต่ำ โดยวางแผนการทดลองแบบ Asymmetric Factorial Design ขนาด 5×2 และทดลอง 2 ซ้ำ ร่วมกับการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan's New Multiple Range Test

3.3 ศึกษาเสถียรภาพของสารละลายสกัดแอนไฮโซยานินส์

3.3.1 การเตรียมสารละลายสกัดแอนไฮโซยานินส์

เตรียมสารละลายสกัดแอนไฮโซยานินส์จากดอกอัญชันแห้งด้วยวิธีการในข้อ 3.2.1 ก. โดยใช้ภาวะที่คัดเลือกจากข้อ 3.2 ดังนี้ ใช้สารละลายกรด HCl pH 4.5 เป็นตัวทำละลายในการสกัด โดยมีอัตราส่วนระหว่างตัวทำละลายในการสกัดกับปริมาณดอกอัญชันเท่ากับ 120:3 ใช้เวลาในการสกัด 73 นาที และมีการเขย่าในระหว่างการสกัดโดยใช้เครื่องเขย่าแบบควบคุมอุณหภูมิ (Model 2563, บริษัท Forma Scientific Marietta, Ohio, USA) ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส กรองสารละลายที่สกัดได้ด้วยผ้ากรอง และนำไปปั่นแยกกากด้วยเครื่อง Refrigerated Centrifuge (Model Varifuge K, บริษัท Heraeus-Christ, West Germany) ที่ความเร็วรอบ 5,500 รอบต่อนาที อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 25 นาที จากนั้นนำไป pasteurize ที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 วินาที ตามภาวะการ pasteurization เครื่องดื่มที่มีแอนไฮโซยานินส์เป็นองค์ประกอบ (Bassa และ Francis, 1987) ด้วยเครื่อง pasteurizer (Model FT43B, บริษัท Armfield, UK)

วิเคราะห์ปริมาณแอนไฮโซยานินส์ในสารละลายสกัดแอนไฮโซยานินส์ก่อนและหลังการ pasteurization ด้วยวิธี pH differential (Fuleki และ Francis, 1968b) จากนั้นบรรจุสารละลายที่ผลิตได้ในขวดแก้วชนิดฝาเกลียวขนาด 35 มิลลิลิตร ที่ผ่านการฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที โดยให้ระดับ headspace ของแต่ละภาชนะบรรจุเท่ากับ 2.0 มิลลิลิตร จากนั้นบรรจุในกล่องกระดาษเพื่อป้องกันแสงสว่าง และกลับขวดทุกวันตลอดระยะเวลาการเก็บเพื่อให้เกิดปฏิกิริยา oxidation อย่างสม่ำเสมอ

3.3.2 ผลของอุณหภูมิในการเก็บสารละลายสกัดแอนไฮโซยานินส์

ศึกษาเสถียรภาพของสารละลายสกัดแอนไฮโซยานินส์ที่อุณหภูมิการเก็บ 2 ระดับ คือ อุณหภูมิห้องเย็น ($4 \pm 1^{\circ}\text{C}$) และ อุณหภูมิห้อง ($30 \pm 1^{\circ}\text{C}$) โดยวางแผนการทดลองแบบ CRD และทดลอง 2 ซ้ำ ร่วมกับการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan's New Multiple Range Test สุ่มตัวอย่างเพื่อนำมาวิเคราะห์ทุกสัปดาห์ วิเคราะห์และประเมินผล

เป็นระยะเวลา 10 สัปดาห์ ดังนี้

- ก. ความยาวคลื่นที่ให้ค่าการดูดกลืนแสงสูงสุด
- ข. ปริมาณแอนไฮโซยานินส์ทั้งหมด (Fuleki และ Francis, 1968b) (ภาคผนวก)
- ค. ปริมาณความเข้มของสีทั้งหมด (Total Colour Density, TCD) (Somers, 1971; Spayd และคณะ, 1984) (ภาคผนวก)
- ง. ปริมาณสี polymeric (Polymeric Colour, PC) (Somers, 1971; Spayd และคณะ, 1984) (ภาคผนวก)
- จ. วิเคราะห์ปริมาณเชื้อราและยีสต์ โดยใช้ Potato Dextrose Agar ทุก 5 สัปดาห์

3.3.3 ผลของวัตถุเจือปนอาหารในการรักษาเสถียรภาพของแอนไฮโซยานินส์ในสารละลายสกัดแอนไฮโซยานินส์

3.3.3.1 ผลของการใช้สาร glutathione (Fluka) 2 ระดับ ที่ปริมาณ 10 และ 20 มิลลิกรัมต่อสารละลายสกัดแอนไฮโซยานินส์ 100 มิลลิลิตร ร่วมกับการใช้ tartaric acid (Baker) 3 ระดับ ที่ปริมาณ 100 250 และ 400 มิลลิกรัมต่อสารละลายสกัด 100 มิลลิลิตร เปรียบเทียบกับสารละลายสกัดแอนไฮโซยานินส์ (control) โดยวางแผนการทดลองแบบ CRD และทดลอง 2 ซ้ำ ร่วมกับการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan's New Multiple Range Test สุ่มตัวอย่างเพื่อนำมาวิเคราะห์ทุกสัปดาห์ วิเคราะห์และประเมินผลเป็นระยะเวลา 15 สัปดาห์ โดยติดตามผลเช่นเดียวกับข้อ 3.3.2

3.3.3.2 ผลของการใช้สารประกอบ phenolics 3 ชนิด คือ (+)-catechin (Fluka), rutin (Fluka) และ caffeic acid (Nacalai tesque) ชนิดละ 3 ระดับ ที่ปริมาณ 0 40 และ 80 มิลลิกรัมต่อสารละลายสกัด 100 มิลลิลิตร เปรียบเทียบกับสารละลายสกัดแอนไฮโซยานินส์ (control) โดยละลายสารประกอบ phenolics แต่ละชนิดในสารละลาย NaOH เข้มข้น 0.05 โมลาร์ ปริมาตร 50 มิลลิลิตร หลังจากนั้นจึงผสมในสารละลายสกัด วางแผนการทดลองแบบ CRD และทดลอง 2 ซ้ำ ร่วมกับการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan's New Multiple Range Test สุ่มตัวอย่างเพื่อนำมาวิเคราะห์ทุกสัปดาห์ วิเคราะห์และประเมินผลเป็นระยะเวลา 15 สัปดาห์ โดยติดตามผลเช่นเดียวกับข้อ 3.3.2