

การหองค์ประกอบทางเคมีของสารสกัดจากใบน้อยหน่า

Chemical Compositions of Custard Apple Leave Extracts

จิตรลดา ทรั้งี่ยม, กมลทิพย์ แสงสุธีสถิต, เกตน์นิภา โสวเซ็ง , ปานไพลิน ไชยหาญ และ สุภาพร แสงศรีจันทร์

Jitlada Rangyim, Kamonthip saengsuthisathit, Ketnipha Sowseng, Panphailin Chaihan and Supaporn Sangsrichan

สาขาวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่

* ผู้นิพนธ์ประสานงาน: สุภาพร แสงศรีจันทร์ อีเมล: supaporn-s@mju.ac.th

บทคัดย่อ

ใบน้อยหน่าเป็นพืชสมุนไพรที่ได้รับความนิยมในการนำไปใช้ประโยชน์ เนื่องจากมีสารออกฤทธิ์ที่มีศักยภาพทางชีวภาพหลากหลายชนิด งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของสารสกัดจากใบน้อยหน่า (*Annona squamosa* L.) โดยใช้เทคนิคการสกัดด้วยคลื่นไมโครเวฟช่วยสกัด (microwave-assisted extraction) และการสกัดด้วยตัวทำละลาย องค์ประกอบทางเคมีของสารสกัดวิเคราะห์ด้วยเทคนิคแก๊สโครมาโทกราฟี-แมสสเปกโตรเมทรี (GC-MS) เพื่อระบุสารออกฤทธิ์สำคัญ ผลการวิเคราะห์พบสารสำคัญ ได้แก่ camphene, caryophyllene, germacrene D และ tau-cadinol ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มเทอร์พีนอยด์

คำสำคัญ : การสกัดด้วยคลื่นไมโครเวฟ, GC-MS, เทอร์พีนอยด์

Abstract

Sugar apple (*Annona squamosa* L.) has attracted considerable attention for its potential applications due to the presence of diverse bioactive secondary metabolites. This study aimed to analyze the chemical composition of leaf extracts from *Annona squamosa* L. using microwave-assisted extraction and conventional solvent extraction techniques. The chemical constituents of the extracts were identified by gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS) to determine the major bioactive compounds. The analysis revealed the presence of camphene, caryophyllene, germacrene D, and tau-cadinol, which belong to the terpenoid group.

Keywords: microwave-assisted extraction, (GC-MS), terpenoids