

นักศึกษา	นางสาว วณิชญา ดีชาย
รหัสนักศึกษา	6200720
นักศึกษา	นางสาว อาตี๋กะ สะแม
รหัสนักศึกษา	6202691
ปริญญา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขา	วิทยาศาสตร์ชีวการแพทย์
ปีการศึกษา	2565
อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย	ผศ.ดร.พรรณนภา เกาทอง
เรื่อง	ฤทธิ์ทางชีวภาพของน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้และผัก
คำสำคัญ	น้ำส้มสายชูหมัก, เบาหวาน, ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ, ฤทธิ์ต้านจุลินทรีย์

บทคัดย่อ

น้ำส้มสายชูหมักเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางการแพทย์ที่หลากหลาย มีการใช้น้ำส้มสายชูหมักเป็นทางเลือกการรักษาโรคเบาหวานและโรคอ้วน ดังนั้นจุดประสงค์ในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้คือ ทำการศึกษาคุณสมบัติทางเคมีฟิสิกส์ องค์ประกอบของสารพฤกษเคมี การศึกษาฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ที่เกี่ยวข้องกับการยับยั้งเอนไซม์และกลไกในการเผาผลาญน้ำตาล รวมถึงฤทธิ์ในการยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ก่อโรคของน้ำส้มสายชูจากผลไม้ที่หาได้ง่ายในประเทศไทย ได้แก่ น้ำส้มสายชูหมักจากข้าว กัญชง สับประรด มะพร้าว เทียบกับน้ำส้มสายชูหมักจากแอปเปิ้ลที่กำลังเป็นที่นิยม โดยใช้การประเมินจากการทดสอบในหลอดทดลอง ผลการทดลองพบว่า น้ำส้มสายชูหมักจากกัญชงมีองค์ประกอบของสารพฤกษเคมีเบื้องต้นหลากหลาย อีกทั้งยังมีฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ต้านการดูดซึมน้ำตาลกลูโคส และฤทธิ์การยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ก่อโรคได้มากที่สุด รองลงมาคือ น้ำส้มสายชูหมักจากข้าว และแอปเปิ้ลตามลำดับ จากการผลศึกษาข้างต้น จะช่วยให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสารพฤกษเคมีและฤทธิ์ทางการแพทย์ของน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้ที่หาได้ง่ายในประเทศไทย โดยสามารถนำไปปรับใช้ในการดูแลสุขภาพและการรักษาโรค โดยเฉพาะอย่างยิ่งในผู้ที่เกี่ยวข้องกับโรคเบาหวานและผู้ป่วยเบาหวานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น