

บทคัดย่อ

การสกัดและแยกกรดแอลฟาไฮดรอกซีจากผลไม้ไทย จำนวน 5 ชนิด คือ มะกอกน้ำ (*Elaeocarpus hygrophilus* Kurz.) มะนาวไม่รู้รูโห่ (*Carissa carandas* Linn.) มะแฟน (*Protium serratum* Engler) มะดัน (*Garcinia schomburgkiana* Pierre) และ ตะลิงปลิง (*Averrhoa bilimbi* Linn) ดำเนินเป็นขั้นตอนคือ สกัดผลไม้ตัวอย่างด้วยเมทานอล จากนั้นระเหยให้ได้สารสกัดหยาบ นำมาผ่านคอลัมน์ของ Diaion-HP 20 และชะออกมาด้วยน้ำท้ายสุดจึงสกัดน้ำยาชะที่ได้ด้วยไดเอทิลอีเธอร์ ทำการแยกหากรดแอลฟาไฮดรอกซี ด้วยคอลัมน์ของซิลิกาเจลโดยใช้น้ำยาชะตามลำดับคือ คลอโรฟอร์ม คลอโรฟอร์ม/เมทานอล (95/5) และ คลอโรฟอร์ม/เมทานอล (9/1) พบว่ากรดแอลฟาไฮดรอกซีถูกแยกออกมาได้ดีในน้ำยาชะคลอโรฟอร์ม / เมทานอล (95/5) พิสูจน์เอกลักษณ์ของกรดที่ได้โดยใช้เทคนิคโครมาโทกราฟีกระดาษแบบมิติเดียวกับสองมิติและอินฟราเรดสเปกโทรสโกปี ผลของการศึกษาจากโครมาโทแกรมและอินฟราเรดสเปกตรัม สรุปได้ว่า มะกอกน้ำ มะนาวไม่รู้รูโห่ มะแฟน มีกรดแอลฟาไฮดรอกซีคือ Malic acid ส่วนมะดันมี Citric acid แต่ในตะลิงปลิงไม่พบกรดแอลฟาไฮดรอกซี