

บทคัดย่อ

การสกัดและแยกกรดแอลฟาไฮดรอกซีจากผลไม้ไทย จำนวน 4 ชนิด คือ มะลอบด (*Elaeagnus latifolia* Linn.) มะปราง (*Boea macrophylla* Griff.) มะขามป้อม (*Phyllanthus emblica* Linn.) และมะกอก (*Spondias pinnata* Kurz) ดำเนินเป็นขั้นตอนคือ สกัดผลไม้ตัวอย่างด้วยเมทานอล จากนั้นระเหยให้ได้สารสกัดหยาบ นำมาผ่านคอลัมน์ของ Diaion-HP 20 และชะออกมาด้วยน้ำ ทำยาลูกกลอนน้ำยาชะที่ได้ด้วยไดเอทิลอีเธอร์ ทำการแยกหกรดแอลฟาไฮดรอกซี ด้วยคอลัมน์ของซิลิกาเจลโดยการใช้ยาชะตามลำดับคือ คลอโรฟอร์ม คลอโรฟอร์ม/เมทานอล (95/5) และคลอโรฟอร์ม/เมทานอล (9/1)พบว่ากรดแอลฟาไฮดรอกซีถูกแยกออกมาได้ดีในน้ำยาชะคลอโรฟอร์ม / เมทานอล (95/5) พิสูจน์เอกลักษณ์ของกรดที่ได้โดยเทคนิคโครมาโทกราฟีกระดาษแบบมิติเดียวกับสองมิติและอินฟราเรดสเปกโทรสโกปี ผลของการศึกษาจากโครมาโทแกรมและอินฟราเรดสเปกตร้าสรุปได้ว่า มะลอบด มะขามป้อม มีกรดมาลิก ส่วนมะปรางและ มะกอก มีกรดซิตริก.