

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ ผลของการบริโภคพริกไทยที่มีต่ออุณหภูมิร่างกาย

ผู้เขียน นายจักรภพ ธรรมเดชะ

ปริญญา วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การกีฬา)

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุรศักดิ์ บุญยฤทธิชัยกิจ ประธานกรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประภาส โพธิ์ทองสุนันท์ กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาผลของการบริโภคพริกไทยที่มีต่ออุณหภูมิร่างกายของนักศึกษาวิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่ อายุ 19-20 ปี จำนวน 50 คน เป็นนักกีฬาฟุตบอล 25 คน เป็นนักศึกษาธรรมดา 25 คน ซึ่งกลุ่มตัวอย่างแต่ละคน มีพฤติกรรมบริโภคสารให้รสเผ็ดแตกต่างกันทดลองโดยให้ทั้งหมดบริโภคพริกไทยชนิดแคปซูล เปรียบเทียบกับการรับประทานขนมปังวัดอุณหภูมิด้วยปรอท แล้ววิเคราะห์ผลโดยการทดสอบที (t-test) และหาค่าความแปรปรวนด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว

ผลการศึกษาพบว่า การบริโภคพริกไทยทำให้อุณหภูมิร่างกายเพิ่มสูงขึ้นได้จริง ขณะที่การรับประทานขนมปังไม่มีส่วนทำให้อุณหภูมิร่างกายเพิ่มขึ้นได้เลย ในขณะที่สารเคมีในพริกไทยซึ่งก็คือ Piperine และ Piperanine สามารถออกฤทธิ์เพิ่มอุณหภูมิร่างกายได้ทันทีเมื่อแคปซูลที่ห่อหุ้มพริกไทยไว้สลายไป

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

Independent Study Title Effect of Pepper Consuming on Body Temperature
Author Mr.Chakkrapop Thamdecha
Degree Master of Science (Sport Sciences)
Independent Study Advisory Committee
Assistant.Prof.Dr. Surasak Boonyaritichaij Chairperson
Associate.Prof. Prapas Porthongsunan Member

ABSTRACT

The purpose of this study was to study the effect of pepper consuming on body temperature of 50 Chiang Mai Technical College students, age between 19 – 20 years old consisted of 25 football players and 25 students. The samples were different consuming chili substance. The experimental by compare between consuming pepper capsule and bread and test the body temperature by thermometer. Analyzed by t-test and variance by One-Way ANOVA

The result of the study revealed that the effect of pepper consuming were increase the body temperature. In the other way the effect of bread consuming were not increase the body temperature on the experimental times bread had a long time to decompose Chemical substance in pepper were Piperine and Piperarine be increase the body temperature offer pepper capsule wall break and this substance were absorb