



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright[©] by Chiang Mai University
All rights reserved

**วิธีการวิเคราะห์ปริมาณการ์โนไอกอเดตทั้งหมดที่ไม่ใช้โครงสร้าง
(Total Nonstructural Carbohydrate; TNC)**

วิธีการเตรียม Reagent

1. Nelson's reagent A

เตรียมสารละลายน้ำแข็ง sodium carbonate จำนวน 25 กรัม sodium potassium tartrate จำนวน 25 กรัม sodium bicarbonate จำนวน 20 กรัม และ anhydrous sodium sulfate จำนวน 200 กรัม ในน้ำกลั่น ปรับปริมาตรเป็น 1 ลิตร

2. Nelson's reagent B

เตรียมสารละลายน้ำแข็ง copper sulfate จำนวน 15 กรัม ลงในน้ำกลั่น 100 มิลลิลิตร เติมกรด sulfuric เข้มข้น จำนวน 2 หยด คนจนกระทั่งเกลือ copper sulfate ละลายจนหมด

3. Nelson's alkaline copper reagent

นำ Nelson's reagent A จำนวน 20 มิลลิลิตร ผสมกับ Nelson's reagent B จำนวน 0.8 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน การนำ Nelson's alkaline copper reagent ไปใช้แต่ละครั้ง ควรเตรียมใหม่เสมอ

4. Arsenomolybdic acid reagent

4.1 ละลายน้ำแข็ง ammonium molybdate $[(\text{NH}_4)_6\text{Mo}_7\text{O}_{24} \cdot 4\text{H}_2\text{O}]$ จำนวน 25 กรัม ในน้ำกลั่น 450 มิลลิลิตร เติมกรด sulfuric เข้มข้น จำนวน 21 มิลลิลิตร

4.2 ละลายน้ำแข็ง disodium hydrogen arsenate $[(\text{Na}_2\text{HAsO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}]$ จำนวน 3 กรัม ในน้ำกลั่น 25 มิลลิลิตร

4.3 นำสารละลายจากข้อ 4.2 ผสมลงไว้ในสารละลายในข้อ 4.1 เขย่าให้เข้ากัน และเก็บไว้ในขวดสีชาที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 2 วัน ก่อนนำมาใช้สารละลายที่ได้ต้องเป็นสีเหลือง

วิธีการสกัด

การสกัด TNC จากตัวอย่างพืช โดยใช้สารละลายกรดเจือจาง ($0.2 \text{ N H}_2\text{SO}_4$) ตามวิธีของ Smith *et al.* (1964) ดัดแปลงโดยสูตร (2531) ซึ่งตัวอย่างพืชที่อบแห้งสนิทและบดละเอียดแล้ว 0.1 กรัม ใส่ในหลอดทดลอง เติม $0.2 \text{ N H}_2\text{SO}_4$ จำนวน 40 มิลลิลิตร ปิดปากหลอดด้วยอลูมิเนียมฟอยด์นำไปอบใน hot air oven ที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำออกจากตู้อบ ตั้งไว้ให้เย็น ปรับ pH ให้เป็นกลางด้วย 0.1, 1 และ 2 N NaOH กับ 0.5 และ 5% H_2SO_4 ปรับ

ปริมาตรเป็น 50 มิลลิลิตร คั่วยน้ำก้อน กรองคั่วยกระดาษกรอง Whatman No. 1 นำสารละลายที่ได้ใส่ขวดพลาสติกขนาด 60 มิลลิลิตร เพื่อนำไปวิเคราะห์ต่อไป

การเตรียมสารละลายน้ำตาลมาตราฐาน

การเตรียมสารละลายน้ำตาลมาตราฐาน โดยใช้ปีเปตคุดสารละลาย D-glucose เข้มข้น 0.25 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร จำนวน 0.1, 0.2, 0.3, 0.4, 0.5, 0.6, 0.7, 0.8, 0.9 และ 1 มิลลิลิตร ใส่ในหลอดทดลองขนาด 10 มิลลิลิตร รวม 10 หลอด เติมน้ำก้อนให้มีปริมาตร 1 มิลลิลิตร ทำให้ได้สารละลายกลูโคสมาตรฐาน 0.025, 0.05, 0.075, 0.1, 0.125, 0.15, 0.175, 0.2, 0.225 และ 0.250 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร

วิธีการวิเคราะห์ปริมาณ TNC

1. เตรียมกราฟมาตราฐาน (standard curve)

ใช้สารละลายน้ำตาลมาตราฐาน ใส่หลอดทดลอง 1 มิลลิลิตร เติม Nelson's alkaline copper reagent จำนวน 1 มิลลิลิตร เขย่าให้เข้ากัน ปิดด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ นำไปเชื่อม water bath อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที จากนั้นทำให้เย็น โดยการนำไปวางแข็งในน้ำเย็น แล้วนำไปเติมสารละลาย arsrenomolybdic acid reagent จำนวน 1 มิลลิลิตร เขย่าให้ตะกอนของ Cu₂O ละลายจนหมด เดิมน้ำก้อน 7 มิลลิลิตร ทำให้ได้สารละลายจำนวน 10 มิลลิลิตร นำไปเชย่าอีกครั้ง ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 30 นาที นำสารละลายที่ได้ไปอ่านค่าคุณลักษณะ (absorbance) จากเครื่อง spectrophotometer ที่ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร นำค่าที่ได้มาเขียนเป็นกราฟมาตราฐาน (standard curve) โดยใช้ความสัมพันธ์ระหว่าง ความเข้มข้นของ glucose (แกน X) กับค่า absorbance (แกน Y)

2. การวิเคราะห์ปริมาณ TNC ในตัวอย่างพืช

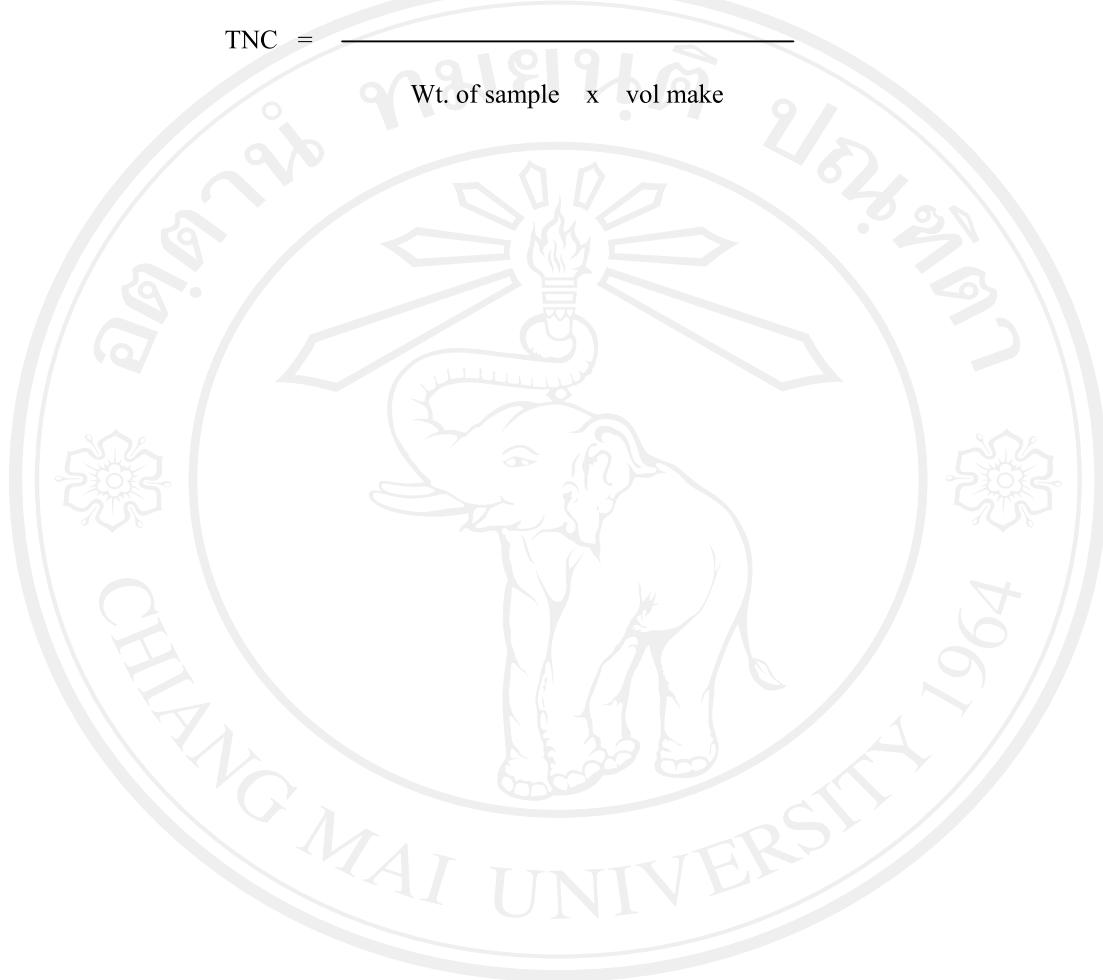
นำสารละลายที่สกัดได้จากตัวอย่างพืชใส่ในหลอดทดลองจำนวน 1 มิลลิลิตร ทำเช่นเดียวกับการเตรียมกราฟมาตราฐาน นำค่า absorbance (A) ที่ได้ เปรียบเทียบกับกราฟมาตราฐานที่ได้ เปรียบเทียบกราฟมาตราฐานที่ทำไว้ นำไปคำนวณเป็นปริมาตรมิลลิกรัมต่อมิลลิลิตรของ D-glucose ต่อน้ำหนักแห้งของตัวอย่างพืช

3. วิธีการคำนวณ

mg glucose equivalent x vol make

$$\text{TNC} = \frac{\text{mg glucose equivalent} \times \text{vol make}}{\text{Wt. of sample} \times \text{vol make}}$$

Wt. of sample x vol make



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright[©] by Chiang Mai University
All rights reserved



ภาพภาคผนวกที่ 1 ต้นไหลสตรอเบอร์รี่ที่นำเข้ารับสภาพอุณหภูมิต่ำร่วมกับสาร 6-BA



ภาพภาคผนวกที่ 2 ต้นไหลสตรอเบอร์รี่ที่นำเข้ารับสภาพวันสั้นร่วมกับสาร 6-BA



ภาพภาคผนวกที่ 3 ต้นไหลสตรอเบอรี่ที่นำเข้ารับสภาพอิทธิพลร่วมและสาร 6-BA

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright[©] by Chiang Mai University
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล
วัน เดือน ปีเกิด
ประวัติการศึกษา

นางสาวอัมรา ทาก่อวงศ์
29 เมษายน 2522

มัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนเมืองเชียงราย

ปีการศึกษา 2539

วท.บ. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปีการศึกษา 2544

วท.ม. (เกษตรศาสตร์) พีชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ปีการศึกษา 2552

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright[©] by Chiang Mai University
All rights reserved