

### บทที่ 3

#### อุปกรณ์และวิธีการทดลอง

งานวิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาคุณภาพของเมล็ดในข้าวเหนียวดำพันธุ์พื้นเมืองแต่ละพันธุ์กรรม โดยลักษณะทางคุณภาพของเมล็ดที่นำมาประเมิน ได้แก่ ปริมาณของไซยานิดิน (cyanidin 3-glucoside), ปริมาณอะมิโลส และชนิดของกรดอะมิโนจำเป็นที่มียูในส่วนของเมล็ดของตัวอย่างข้าวเหนียวดำพันธุ์พื้นเมืองแต่ละพันธุ์กรรม

#### สถานที่ทดลอง

ดำเนินงานวิจัยที่แปลงปฏิบัติการของภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เริ่มทำการทดลอง ระหว่างเดือนสิงหาคม 2548 ถึงเดือน มิถุนายน 2549

#### พันธุ์กรรม

ได้ใช้ข้าวเหนียวดำพันธุ์พื้นเมืองจำนวน 19 พันธุ์ และพันธุ์ตรวจสอบ จำนวน 3 พันธุ์ได้แก่

varieties	
1. ก่ำดอยมูเซอ	12. ก่ำเวียงสา
2. ก่ำน่าน	13. ก่ำ 5153
3. ก่ำเวียงคนาม 4	14. ก่ำ 88061
4. ก่ำ 99151	15. ก่ำ 87059
5. ก่ำ 7677	16. ก่ำ 87046
6. ก่ำ 87090	17. ก่ำ 87061
7. ก่ำ 88069	18. ก่ำดอยสะเก็ด
8. ก่ำ 89038	19. ก่ำมก้อย
9. ก่ำ 89057	20. มะลิแดง (check)
10. ก่ำ 19959	21. กข 6 (check)
11. ก่ำนา	22. ขาวดอกมะลิ 105 (check)

### การวางแผนการทดลอง

ทำการปลูกข้าวเหนียวดำแต่ละพันธุกรรมจำนวน 19 พันธุ์ รวมทั้งพันธุ์ตรวจสอบได้แก่ข้าวพันธุ์มะลิแดง กข6 และขาวดอกมะลิ105 รวมทั้งสิ้น 22 พันธุ์ ทำการปลูกในแปลงทดลอง ภาควิชาพืชไร่คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยวางแผนการทดลองแบบ Randomized Complete Block Design จำนวน 3 ซ้ำ

### การปลูกและดูแลรักษา

ในการปลูกมีการจัดการปลูกและดูแลดังนี้คือ

1. การเตรียมดิน ทำการเตรียมดิน 1 ครั้งก่อนปลูกโดยวิธีการไถพรวน
2. ปลูกโดยปักดำกอละ 2-3 ต้น ระยะปักดำ 0.25X0.25 เมตร
3. ใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 จำนวน 2 ครั้ง ครั้งที่ 1 ใส่เมื่อข้าวอายุประมาณ 30 วัน หลังปักดำ ครั้งที่ 2 ใส่เมื่อข้าวอายุประมาณ 50-55 วัน หลังปักดำ
4. การกำจัดวัชพืช และโรคแมลงตามลักษณะอาการที่พบ

### การบันทึกข้อมูล

1. บันทึกปริมาณของไชยานิดิน ในข้าวเหนียวดำพันธุ์พื้นเมืองแต่ละพันธุกรรม ที่คำนวณได้
2. บันทึกปริมาณของอะมิโลสในข้าวเหนียวดำพันธุ์พื้นเมืองแต่ละพันธุกรรมที่คำนวณได้
3. บันทึกชนิดของอะมิโนที่เป็นที่พบในข้าวเหนียวดำพื้นเมืองแต่ละพันธุกรรม
4. บันทึกลักษณะทางคุณภาพของเมล็ดอื่น ๆ ได้แก่ ความยาวและความกว้างของเมล็ด, สีเปลือกเมล็ด, สีเปลือกของข้าวกล้อง, ผลผลิต และน้ำหนัก 1000 เมล็ด
5. บันทึกลักษณะทางสัณฐานวิทยาของข้าวเหนียวดำแต่ละพันธุกรรม ได้แก่ ลักษณะสีของกาบใบ, แผ่นใบ, ปล้อง, เชือก้านน้ำฝน และเขี้ยวใบ

## การทดลอง

ศึกษาลักษณะทางคุณภาพของเมล็ดในข้าวเหนียวเก่าแต่ละพันธุ์กรรมจำนวน 19 พันธุ์กรรมและพันธุ์ตรวจสอบ 3 พันธุ์กรรม โดยเก็บตัวอย่างเมล็ดทุกคืนแล้วทำการสุ่มตัวอย่างเมล็ดในแต่ละพันธุ์กรรมมาทำการวิเคราะห์ ดังนี้

### 1. การวัดปริมาณของไซยานิดิน (cyanidin 3-glucoside) โดยใช้เทคนิค HPLC

#### วิธีการวิเคราะห์ไซยานิดิน (cyanidin 3-glucoside)

เก็บตัวอย่างเมล็ดทุกคืนแล้วทำการสุ่มตัวอย่างเมล็ดในแต่ละพันธุ์จากนำไปสกัดไซยานิดิน (cyanidin 3-glucoside) ในส่วนของเมล็ด โดยวิธีของ Ryu *et al.*, (1998) นำตัวอย่างของข้าวเหนียวเก่าพันธุ์พื้นเมือง 1 กรัม มาสกัดในสารสกัด 0.5%TFA-95%EtOH ปริมาตร 20 ml. จากนั้นนำเข้าเครื่องเขย่าเป็นเวลา 9 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิห้อง (ประมาณ 25 องศาเซลเซียส) ตัวอย่างที่สกัดที่ได้นำมากรองเอากากออกเบื้องต้นโดยใช้กระดาษกรองเบอร์ 4 จากนั้นกรองซ้ำอีกครั้งโดยใช้ C<sub>18</sub> cartridge (กรองสารสกัดเก็บไว้ประมาณ 10 ml.) นำสารสกัดที่กรองเสร็จไปวิเคราะห์ในเครื่อง HPLC เพื่อวัดปริมาณไซยานิดิน โดยใช้ reversed phase ODS C<sub>18</sub> คอลัมน์ ตรวจวัดที่ความยาวคลื่น 280 nm มี mobile phase A คือ 0.1%TFA-H<sub>2</sub>O และ mobile phase B คือ 0.1%TFA-MeOH เปลี่ยน mobile phase A ไปเป็น B โดยใช้สมการเส้นตรงจาก 0.1%TFA-H<sub>2</sub>O ไปเป็น 0.1%TFA-MeOH ใช้เวลา 30 นาที ที่อัตราการไหล 1.0 ml./min. จากนั้นนำไปวิเคราะห์และเปรียบเทียบกับปริมาณไซยานิดินมาตรฐานต่อไป

บันทึกข้อมูล ปริมาณของไซยานิดิน ในข้าวเหนียวเก่าพันธุ์พื้นเมืองแต่ละพันธุ์กรรม ที่คำนวณได้

### 2. การวัดปริมาณอะมิโลสที่สะสมอยู่ในส่วนของเมล็ดของตัวอย่างข้าวเหนียวเก่าพันธุ์พื้นเมือง

#### วิธีการสกัดและวัดปริมาณอะมิโลส (amylose)

เก็บตัวอย่างเมล็ดทุกคืนแล้วทำการสุ่มตัวอย่างเมล็ดในแต่ละพันธุ์ จากนั้นนำตัวอย่างมาบดละเอียด ชั่งปริมาณ 0.1 กรัม ใส่หลอดทดลอง เติมสารละลาย NaOH 2N จำนวน 9 ml. แล้วเติม EtOH 95% 1ml. นำไปเขย่า 10 นาที จากนั้นดูดสารละลายที่เตรียมมา 5 ml. ใส่ใน volumetric flask ขนาด 100 ml. เติมสารละลายไอโอดีน 2 ml. และกรดเกลือเชิยสอะซีติก 2 ml. เขย่าให้เข้ากัน แล้วปรับปริมาตรให้ได้ 100 ml. นำตัวอย่างที่ได้ไปอ่านค่าดูดกลืนแสงภายใต้เครื่อง spectrophotometer ที่ความ

ยาวคลื่น 620 nm. จากนั้นนำไปวิเคราะห์และเปรียบเทียบกับปริมาณ amylose มาตรฐานต่อไปตามขึ้น (2541)

### บันทึกข้อมูล

ปริมาณของอะมิโนในข้าวเหนียวก่ำพันธุ์พื้นเมืองแต่ละพันธุ์กรรมที่คำนวณได้

3. การวิเคราะห์หากรดอะมิโนจำเป็นที่มีอยู่ในส่วนของเมล็ดของตัวอย่างข้าวเหนียวก่ำพันธุ์พื้นเมือง ทำการต้มข้าวเหนียวก่ำจากการกระจายตัวของปริมาณไซยานิดิน 3-กลูโคไซด์มาจำนวน 10 พันธุ์ได้แก่ พันธุ์ 1. เพื่อนำไปสกัดหาชนิดของกรดอะมิโนจำเป็น วิธีการวิเคราะห์หาชนิดของอะมิโนจำเป็น

นำตัวอย่างข้าวที่บดละเอียด 1.5 กรัม มา hydrolyzed ด้วย 6 M HCl 20 มิลลิลิตร และ 0.1 M Phenol 2 มิลลิลิตร แล้วทำการ reflux ที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นาน 30 ชั่วโมง ตัวอย่างที่ได้นำมากรองเอากรดเกลือที่เกินพอออก โดยใช้ desiccator ที่มี NaOH (pellet) บรรจุอยู่ แล้วล้าง residue ที่ได้ด้วย น้ำกลั่น 20 มิลลิลิตร นำไประเหยอีกครั้งจนแห้ง นำตัวอย่างที่กรองได้ไปวิเคราะห์คุณภาพโดยใช้ TLC ทำ 2 ชั้น (TLC) ทำ 2 ชั้น ในสารละลาย 2 solution คือ

T1. Phenol : water ในอัตราส่วน 75 กรัม : 25 กรัม (3:1 w/w)

T2. Phenol : water : acetic acid ในอัตราส่วน 75 กรัม : 25 กรัม : 5 มิลลิลิตร

หลังจากนั้นนำ plate ที่ develop แล้วมาอบให้แห้ง spray ด้วย ninhydrin อบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 20 นาที จะเห็น spot ของกรดอะมิโนเป็นสีม่วงแดง ยกเว้น proline และ hydroxyproline จะให้ spot สีเหลือง เมื่อเปรียบเทียบกับค่า  $R_f$  ของ sample กับของ standard amino acid แล้วจะทราบได้ว่า spot นั้นคือ amino acid ตัวใด

### บันทึกข้อมูล

- บันทึกระยะทางของสารละลายเป็นเซนติเมตร

- บันทึกระยะทางของ spot ตัวอย่าง

- หาค่า  $R_f$  value โดยคำนวณจาก

$$R_f = \frac{\text{ระยะทางของจุดศูนย์กลาง spot จากจุดเริ่มต้นจนถึงจุดสุดท้าย}}{\text{ระยะทางของตัวทำละลายจากจุดเริ่มต้นจนถึง solvent front}}$$

- เปรียบเทียบกับ  $R_f$  ของ standard amino acid

- เปรียบเทียบสีของ spot ของ standard amino acid กับ spot ของสารละลายตัวอย่าง

- ชนิดของอะมิโนจำเป็นที่พบในข้าวเหนียวเก่าพื้นเมืองแต่ละพันธุ์กรรม

๕

#### การวิเคราะห์ข้อมูล

ปริมาณความแตกต่างทางคุณภาพของเมล็ดที่คำนวณได้ในแต่ละตัวอย่างนำมาวิเคราะห์เพื่อดูความแตกต่างทางสถิติโดยใช้วิธี Analysis of variance



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved