

Thesis Title: Effects of Potassium and Phosphorus on the Yield and  
the Anti-infective Constituents of the volatile Oil  
of Curcuma Rhizome (Curcuma longa Linn, Family  
Zingiberaceae), and the Total Content and Ratio of  
the Curcuminoid Compounds.

Name: Mister Narongsak Bainiam

Thesis For: Master of Pharmacy in Pharmacognosy,  
Chiang Mai University, 1985.

#### Abstract

The purpose of these experiments was to study the effects of potassium and phosphorus to the yield and quality of the volatile oil and to the total content and ratio of the curcuminoid compounds in Curcuma longa Linn rhizomes.

The results indicated that phosphorus had the significant effect to the yield of the volatile oil, and potassium on the production of curcuminoid compounds. Phosphorus at 90 ppm and potassium at 800 ppm in the soil were the optimum conditions in the cultivation of high quality curcuma rhizomes comparing with the control. For the ratio of the curcuminoid compounds potassium increased the content of bis-demethoxycurcumin more than demethoxy-curcumin and curcumin respectively.

As the result of the investigation, another High Performance Liquid Chromatography (HPLC) method was developed for the

determination of each curcuminoid compound and turmeric from 15 provinces in the country were analysed for the determination of general standard specification of Curcuma longa Linn.

Since turmeric is an important condiment and colorant in food industry in the world market and the volatile oil is also used as an anti-infective in the traditional medicine, the results from this investigation could be advantageous in the production of turmeric for medicinal value and food industry.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ : ผลกระทบจากชาตุโภแต่ส เชียงและฟอฟอรัส ต่อองค์ประกอบที่มีฤทธิ์ข้า  
เชื้อโรค และปริมาณของน้ำมันหอมระ夷จากเหง้าขมีนชัน  
(Curcuma longa Linn, Family Zingiberaceae) และต่อ<sup>๑</sup>  
ปริมาณสาร เโคคิวมินอยด์ทั้งหมด และอัตราส่วนขององค์ประกอบ  
เคอคิวมินอยด์ในเหง้าขมีนชัน  
ชื่อผู้เขียน : นายไกรศักดิ์ ใบเนียม  
วิทยานิพนธ์: เกจลศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเกจลศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ , 2528

#### บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้ เพื่อศึกษาผลจากชาตุโภแต่ส เชียง (K) และชาตุ  
ฟอฟอรัส (P) ต่อองค์ประกอบและปริมาณของน้ำมันหอมระ夷จากเหง้าขมีนชัน (Curcuma  
longa Linn) และต่อปริมาณสาร เโคคิวมินอยด์ทั้งหมดและอัตราส่วนขององค์ประกอบของสี  
ในเหง้าขมีนชัน

ผลจากการวิจัยนี้พบว่าชาตุฟอฟอรัสมีผลต่อปริมาณน้ำมันหอมระ夷ของ เหง้า  
ขมีนชันอย่างมีนัยสำคัญ และชาตุโภแต่ส เชียงมีผลต่อปริมาณสาร เโคคิวมินอยด์ทั้งหมดอย่างมี  
นัยสำคัญ เช่นเดียวกัน ปริมาณค่าชาตุฟอฟอรัส ๙๐ ส่วนในล้านส่วนและค่าชาตุโภแต่ส เชียง  
๘๐๐ ส่วนในล้านส่วนที่มีอยู่ในต้น พบว่า เป็นสภาวะที่เหมาะสมสมสำหรับผลิต เหง้าขมีนชันที่ให้คุณ  
ภาพสูง เมื่อเปรียบเทียบกับการปลูกในสภาวะปกติ ส่วนผลต่ออัตราส่วนขององค์ประกอบของสี  
ในเหง้าขมีนชันนั้น พบว่าชาตุโภแต่ส เชียง เพิ่มปริมาณของสารประกอบ bis-demethoxy-  
curcumin มากกว่าสารประกอบ demethoxycurcumin และมากกว่าสารประกอบ เโคคิว  
มิน (curcumin) ตามลำดับ

จากการทดลองได้พบวิธีเคราะห์อิกวิธีหนึ่ง ในการทำปริมาณสารประกอบ เโค  
คิวมินอยด์แล้วชนิดโดยวิธีไฮโดรมาโทกราฟแบบสมรรถนะสูง (High Performance Liquid

Chromatography, HPLC) และได้ทำการตรวจวิเคราะห์เหง้าขมีนชันจาก 15 จังหวัดที่ว  
ประเทศไทยเพื่อทราบมาตรฐานของคุณภาพที่นำไปด้วย

เนื่องจากขมีนชันเป็นเครื่องเทศและสารแต่งสีในอุตสาหกรรมอาหารที่สำคัญใน  
ตลาดโลก และใช้เป็นยาข่า เชือโรคในตำรับยาแผนโบราณโดยมีน้ำมันหอมระ夷เป็นตัวออก  
ฤทธิ์ในการข่า เชือโรค ผลจากการวิจัยนี้จะเป็นแนวทางในการพัฒนาธุรกิจเพาะปลูกขมีนชันให้มี  
คุณภาพสูงขึ้น เพื่อประโยชน์ในด้านการใช้เป็นยา草ชา โรคและประโยชน์ด้านอุตสาหกรรม  
อาหารต่อไป.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved