

## 4. สรุป

จากการศึกษาสมบัติด้านออกซิเดชันของ LDL โดยสารสกัดจากใบ (GXM) และผล (ES1.2) ของมะพุด สามารถสรุปผลการทดลองต่าง ๆ ได้ดังนี้

1. สามารถเตรียม LDL จากพลาสมาของคนปกติ โดยอาศัยวิธีการปั่นด้วยเครื่องหมุนเหวี่ยงความเร็วสูงแบบ short-run ultracentrifugation ได้ LDL โดยเฉลี่ยเท่ากับ 85% ในผู้ชาย และ 84% ในผู้หญิง จากปริมาณ LDL ทั้งหมด LDL ที่แยกได้โดยวิธีการดังกล่าว มีความบริสุทธิ์เพียงพอที่จะนำไปใช้ในการทำปฏิกิริยาออกซิเดชัน สังเกตได้จากมีแถบซึ่งติดทั้งสีย้อมไขมัน (Fat red 7B) และสีย้อมโปรตีน (Ponceau S) ตรงกันเพียงแถบเดียวในการทำอะกาโรสเจลอิเล็กโทรโฟรีซิส

2. สภาพที่เหมาะสมในการทำปฏิกิริยาออกซิเดชันของ LDL ในหลอดทดลองโดยมีไอออนของโลหะทรานซิชัน ( $Fe^{2+}$ ) เป็นตัวเหนี่ยวนำ ได้แก่ LDL 200 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร กับ  $60 \mu M FeSO_4$  ที่ pH 7.4 และอุณหภูมิ  $37^{\circ}C$  โดยมี  $100 \mu M$  วิตามินซีอยู่ด้วย

3. จากการศึกษาผลของเอทานอลซึ่งใช้เป็นตัวทำละลายของสารสกัดต่อปฏิกิริยาออกซิเดชันของ LDL โดย  $Fe^{2+}$  พบว่า เอทานอลที่ความเข้มข้นมากกว่า 0.05% (v/v) สามารถยับยั้งปฏิกิริยาออกซิเดชันของ LDL ดังกล่าวได้ดี ดังนั้นในสารละลายผสมของปฏิกิริยาจึงมีความเข้มข้นของเอทานอลได้ไม่เกิน 0.05% (v/v)

4. ในการทดสอบฤทธิ์ด้านออกซิเดชัน LDL ของ GXM และ ES1.2 เทียบกับวิตามินอีในรูปแบบ  $\alpha$ -tocopherol เมื่อมี  $Fe^{2+}$  เป็นตัวเหนี่ยวนำปฏิกิริยา พบว่า GXM, ES1.2 และวิตามินอี สามารถยับยั้งปฏิกิริยาได้อย่างสมบูรณ์ ที่ความเข้มข้น 0.5, 1 และ 5 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร ตามลำดับ

5. GXM สามารถจับกับ  $Fe^{2+}$  ได้ดีกว่า ES1.2 แต่สามารถต้านอนุมูลอิสระในรูปแบบ DPPH $\cdot$  ได้ใกล้เคียงกับ ES1.2 มาก ที่ปริมาณน้ำหนักเท่ากัน

6. ในการทดสอบฤทธิ์ต้านออกซิเดชัน LDL ของสารสกัดจากมะพุด เมื่อมี AAPH เป็นตัวให้อนุมูล  $ROO^\bullet$  สำหรับตั้งต้นปฏิกิริยา เปรียบเทียบกับวิตามินอี ( $\alpha$ -tocopherol) พบว่า GXM, ES1.2 และวิตามินอี ยับยั้งปฏิกิริยาได้อย่างสมบูรณ์ ที่ความเข้มข้น 1, 2 และ 50 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร ตามลำดับ บ่งชี้ว่า การกำจัดอนุมูล  $LOO^\bullet$  จนทำให้ลูกโซ่ของปฏิกิริยาออกซิเดชันไขมันหยุดชะงักลง เช่นเดียวกับการทำงานของวิตามินอี และ BHT ที่ทราบกันโดยทั่วไปนั้น น่าจะเป็นกลไกสำคัญในการออกฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของสารสกัดทั้งสองชนิดนี้

7. ความสามารถต้านออกซิเดชันของ LDL ในสารสกัดทั้ง 2 ชนิดจากมะพุด ในกรณีที่มีไอออนของโลหะทรานซิชันอยู่ด้วยนั้น ส่วนหนึ่งเกิดจากความสามารถในการจับโลหะทำให้ไม่มีอนุมูล  $OH^\bullet$  เกิดขึ้นสำหรับการตั้งต้นปฏิกิริยาออกซิเดชันไขมัน

8. ดังนั้นอาจกล่าวได้ว่า สารประกอบฟีนอลที่สกัดได้จากใบ และผลของมะพุด คือ GXM และ ES1.2 ซึ่งแสดงประสิทธิภาพสูงในการยับยั้งออกซิเดชันของ LDL ในหลอดทดลอง โดยอาศัยวิธีการต้านอนุมูลอิสระดังที่ได้กล่าวมาแล้ว น่าจะมีศักยภาพในการช่วยชะลอภาวะหลอดเลือดแดงแข็งตัวได้ดี