



**Antioxidant Activity and Quality Control by HPLC Method of  
Constituents from *Boesenbergia pandurata* Rhizomes**

**Tassanee Panphadung**

**Master of Pharmacy Thesis in Pharmaceutical Sciences**

**Prince of Songkla University**

T

เลขที่	RS189.5H54	T37	2004	01
Bib Key	242847			
	16.0.0.2547			

ชื่อวิทยานิพนธ์	ฤทธิ์ต้านออกซิเดชันและการควบคุมคุณภาพโดยเทคนิค HPLC ของสารจากเหง้ากระชาย
ผู้เขียน	นางสาวทัศนีย์ ปานผดุง
สาขาวิชา	เภสัชศาสตร์
ปีการศึกษา	2546

## บทคัดย่อ

การศึกษาพฤษเคมีของเหง้ากระชาย สามารถแยกองค์ประกอบทางเคมีจากสารสกัดเอทานอลได้ 5 ชนิด คือ pinostrobin (1),  $\beta$ -sitosterol (2), pinocembrin (3), cardamonin (4) และ alpinetin (5) โดยหาสูตรโครงสร้างของสารบริสุทธิ์ที่แยกได้ด้วยวิธีทางกายภาพ (จุดหลอมเหลวและการเบี่ยงเบนระนาบแสง) และวิธีทางสเปกโตรสโคปี (UV, IR, MS, NMR) ในการทดสอบหาปริมาณ phenol ทั้งหมดในสารสกัดเอทานอลจากเหง้ากระชาย โดยเทียบจากสารมาตรฐาน caffeic acid ได้ปริมาณ phenol ทั้งหมด  $10.6 \pm 0.2$  % (โดยน้ำหนัก) ทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH radical scavenging assay ความเข้มข้นที่กำจัดอนุมูลอิสระได้ 50% ( $EC_{50}$ ) ของสารสกัดเอทานอลจากเหง้ากระชาย มีค่า  $67.7 \pm 2.6$  ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร สารบริสุทธิ์ที่แยกได้จากกระชาย พบว่า pinocembrin มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระสูงกว่าสารบริสุทธิ์ชนิดอื่น มีค่า  $EC_{50}$  297 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร ส่วน pinostrobin, alpinetin, cardamonin และ  $\beta$ -sitosterol มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระต่ำ ( $EC_{50} > 500$  ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร) ส่วนการยับยั้งการสลายตัวของไขมันโดยวิธี linoleic acid assay ของสารสกัดเอทานอลจากเหง้ากระชาย มีค่า 64.4 % ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่าสารสกัดกระชายเป็นสมุนไพรที่สามารถแสดงฤทธิ์ antioxidant โดยอาศัยกลไกต้านอนุมูล-อิสระ การควบคุมคุณภาพเหง้ากระชายนั้น ได้พัฒนาวิธีวิเคราะห์ทางองค์ประกอบของสารในกลุ่ม flavonoids (1, 3 - 5) โดยเทคนิค HPLC ใช้คอลัมน์ชนิด ODS (RP-18) เลือกสภาวะที่เหมาะสม โดยดูจากค่า resolution ( $R_s$ ), capacity factor ( $k'$ ), selectivity factor ( $\alpha$ ), และ tailing factor (T) ใช้เฟสเคลื่อนที่เป็นสารผสม 0.5% v/v acetic acid ในน้ำ กับ acetonitrile ในอัตราส่วน 45 ต่อ 55 ด้วยอัตราการไหลของเฟสเคลื่อนที่ 1 มิลลิลิตรต่อนาที ตรวจวัดด้วย photodiode array UV ที่ความยาวคลื่น 280 นาโนเมตร สามารถแยกสารโดยใช้เวลาวิเคราะห์น้อยกว่า 30 นาที ความแม่นยำของวิธีวิเคราะห์ มีค่า %RSD เท่ากับ 2 และ 3 สำหรับการวิเคราะห์ภายในวันเดียวกัน และการวิเคราะห์ต่างวัน ตามลำดับ การควบคุมคุณภาพเชิงปริมาณของ

กระชาย สามารถวิเคราะห์ได้จากสารหลัก (pinostrobin) การควบคุมคุณภาพด้วยเทคนิค HPLC จะให้ผลการวิเคราะห์ที่เร็ว และแม่นยำ นอกจากนี้ได้มีการศึกษาเชิงวิเคราะห์จากแหล่งที่แตกต่างกัน 5 แหล่ง พบว่ามีอัตราส่วนของสารเหมือนกัน และฤทธิ์การยับยั้งอนุมูลอิสระจะสัมพันธ์กับปริมาณ pinostrobin

Abstract

The study was conducted to analyze the quality of pinostrobin (1), pinostrobin (2) and pinostrobin (3) from different sources (4) and (5) using HPLC. The results showed that the quality of pinostrobin from different sources was similar. The study also investigated the inhibitory effect of pinostrobin on free radicals. The results showed that pinostrobin has a strong inhibitory effect on free radicals. The study was conducted in 5 different sources. The results showed that the quality of pinostrobin from different sources was similar. The study also investigated the inhibitory effect of pinostrobin on free radicals. The results showed that pinostrobin has a strong inhibitory effect on free radicals.

Thesis Title	Antioxidant Activity and Quality Control by HPLC Method of Constituents from <i>Boesenbergia pandurata</i> Rhizomes
Author	Miss Tassanee Panphadung
Major Program	Pharmaceutical Sciences
Academic Year	2003

### Abstract

Three flavanones, pinostrobin (1), pinocembrin (3) and alpinetin (5), a chalcone, cardamonin (4) and  $\beta$ -sitosterol (2) were isolated from the fresh rhizome of *Boesenbergia pandurata*. Physicochemical properties (melting point and circular dichroism) and spectroscopic (UV, IR, MS, NMR) techniques were performed for compound characterization. The crude ethanolic extract was determined the total phenolic content using caffeic acid as standard to be  $10.6 \pm 0.2$  %w/w, tested for the radical scavenging activity showing  $EC_{50}$  value of  $67.7 \pm 2.6$   $\mu\text{g/ml}$ , however, this was found to be related to the amount of 3 present in the rhizome ( $EC_{50} = 297$   $\mu\text{g/ml}$  of 3 vs.  $>500$   $\mu\text{g/ml}$  for 1, 2, 4 and 5, respectively). The percent inhibition of autoxidation by linoleic acid assay showed to be 64.4%. The results also indicate that *B. pandurata* might be a good source of natural antioxidants, which can be used to prevent free-radical deleterious effects. An analytical method was developed to determine the 4 flavonoids (compounds 1, 3 – 5) and crude ethanolic extract, using high performance liquid chromatographic (HPLC) technique. With an ODS column (RP-18) and diode array detection, the analytical condition was optimized in terms of resolution ( $R_s$ ), capacity factor ( $k'$ ), selectivity factor ( $\alpha$ ), and tailing factor ( $T_f$ ).

With isocratic elution, a mobile phase consisting of 0.5% acetic acid:acetonitrile (45:55), at a flow rate of 1.0 ml/min, detection at  $\lambda$  280 nm, the compounds were well separated in a total analysis time of less than 30 min. Intra-day and inter-day of the method were 2 % and 3% RSD, respectively. The quantity control demonstrated by HPLC determination of major constituents (pinostrobin, **1**) in rhizome of *B. pandurata*. This method would allow for a fast and accurate standardization method for the main ingredients presented in this plant. Five different sources of dry rhizome of *B. pandulata* were then analyzed for **1** – **5** and evaluated for their antioxidation using DPPH assay. Results showed a consistent ratio for the amount of compounds. The scavenging assay was found to be related to the quantity of pinostrobin (**1**) present in these samples.