

ชื่อเรื่อง

การสกัดสีจากพริก

ชื่อผู้เขียน

นางสุณี ธรรมธรรม

การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาการสอนเคมี
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2528

บทคัดย่อ

ได้ทำการสกัดสีจากพริกหลายชนิด คือ พริกชี้ฟ้า [*Capsicum frutescens* Linn ; (*C. minimum* Roxb.)] พริกชี้ฟ้า (*Capsicum frutescens* Linn ; var. *Longum* Bail.) พริกมัน (*Capsicum frutescens* Linn ; var. *Longum* Bail.) พริกหนุม (*Capsicum frutescens* Linn ; var. *Longum* Bail.) ทำการสกัดด้วยวิธีสกัดแบบต่อเนื่อง (Soxhlet extraction) ได้ค่าปริมาณของสีจากพริก (ในรูป Capsanthin) คิดเป็นร้อยละดังนี้ พริกมันร้อยละ 0.28 พริกหนุมร้อยละ 0.20 พริกชี้ฟ้าร้อยละ 0.17 และพริกชี้ฟ้าร้อยละ 0.07 จึงเลือกใช้พริกมันไปทำการสกัดสี โดยวิธีสกัดด้วยระบบตัวทำละลายหมุนเวียน แบบ 3 ครั้ง และ 4 ครั้ง พบว่าให้ปริมาณสีร้อยละ 0.22 เท่ากัน

Research Title Extraction of Dyes from Capsicum

Name Mrs. Sunee Daroontum

Research For Master of Science in Teaching Chemistry
Chiang Mai University 1985

Abstract

Extraction of dyes was performed with various kind of capsicums. They are Phrik kheenuu [Capsicum frutescens Linn ; (C. minimum Roxb.)] , Phrik cheefaa (Capsicum frutescens Linn ; var. Longum Bail.) , Phrik man (Capsicum frutescens Linn ; var. Longum Bail.) and Phrik num (Capsicum frutescens Linn ; var. Longum Bail.). Continuous Soxhlet extraction were carried out to yield the following percentage values of dyes (in the form capsanthin) ; Phrik man 0.28 % , Phrik num 0.20 % , Phrik cheefaa 0.17 % , and Phrik keenuu 0.07 % . Phrik man was consequently chosen for further extraction by a counter - current method in 3 and 4 steps both of which yield 0.22 % of dyes.