Thesis Title Study of mutagenic activity of some chilli-paste samples and of their ingredients

Author

Miss Jontipa Purintrapiban

M.Sc.

Biochemistry

Examining Committee:

Assist. Prof. Usanee Vinitketkumnuen Chairperson
Assoc. Prof. Dr. Maitree Suttajit Member
Assist. Prof. Dr. Vichai Wongchai Member
Assist. Prof. Dr. Puckprink Sangdee Member

ABSTRACT

Thailand, different kinds of chilli-paste are commonly used as appetizer. In this study, the mutagenic activity of some kinds of chilli-paste and of their ingredients was surveyed by Salmonella mutation assay with pre-incubation technic. all preparations of commercial chilli-paste and some found that were mutagenic to Salmonella typhimurium strain TA ingredients 98 100 with and without metabolic activation. mutagenicity was not due to food preservative (sodium benzoate) but to quercetin which was contained in some ingredients used in the chilli-paste preparation.

In ten different kinds of ingredients used in chillipaste preparation, i.e, shallot, dry-chillies, caraway seeds, coriander seeds, garlic, lemon grass, pepper, leech lime, shrimp-paste and greater galangal, only shallot showed strong mutagenicity to both TA 98 and TA 100 with and without metabolic activation, greater galangal showed weak mutagenicity to TA 100 with metabolic

activation and garlic was mutagenic to TA 98 without metabolic activation. The other ingredients showed non mutagenicity to the bacterial tester strains.

The partial purification of mutagenic factors in some chilli-pastes showed that the mutagenicity of the samples might be partially responsible by quercetin and unknown components. Quercetin, naturally occurring mutagens, was also found in shallot, an ingredient of those chilli-paste preparations. Besides quercetin, it was shown that other mutagenic compounds were also presented in shallot as glycosides.

In conclusion, the main mutagen found in chilli-pastes was due to quercetin and unknown components. More work should be done to clarify whether these mutagens can act as carcinogens.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Copyright[©] by Chiang Mai University All rights reserved

ชื่อเรื่องวิทยานิพนซ์

การศึกษาฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ของน้ำพริกแกงสำเร็จรูปบางชนิด และ

เครื่องปรุงของน้ำพริกแกง

ชื่อผู้เชียน

นางสาวจันที่ภา ปุรินทราภิบาล

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาชีวเคมี

ตณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

ผศ. อุษณีย์	วินิจ เ ชตคำนวณ	ประชานกรรมการ
รศ.ดร. ไมตรี	สุทธจิตต์	กรรมการ
ผศ.ดร.วิชัย	วงศ์ไชย	กรรมการ
ผศ.ดร.พักตร์พริ้ง	เสงดี	กรรมการ

บทคัดย่อ

น้ำพริกแกงหลายชนิดใช้ปรุงแต่งรสในการประกอบอาหารของคนไทยโดยทั่วไปการวิจัยครั้งนี้จึงมุ่งศึกษาฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ในน้ำพริกแกงและในเครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ปรุงน้ำพริกแกงโดยวิธีการวัดการกลายพันธุ์ของแบคทีเรีย Salmonella typhimurium (Salmonella mutation assay, pre-incubation technic) พบว่า น้ำพริกแกง และ เครื่องปรุงบางชนิดมีฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ทำให้แบคทีเรีย Salmonella typhimurium สายพันธุ์ TA 98 และ TA 100 กลายพันธุ์ทั้งในสภาวะที่มีและไม่มีการเร่งปฏิกิริยาชีวเคมี สารกันเสีย (sodium benzoate) ไม่มีฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ และฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ที่ตรวจพบในน้ำพริกแกง เป็นผลจากฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ของ quercetin ที่มาจากเครื่องปรุงบางชนิดที่ใช้ผสม

จากการศึกษาเครื่องปรุงที่ใช้ปรุงน้ำพริกแกงจำนวน 10 ชนิด ได้แก่ หอมแดง พริกแห้ง ยี่หร่า ลูกผักชี กระเทียม ตะไคร้ พริกไทย มะกรูด กะบิและข่าพบว่า หอมแดงมีฤทธิ์ ก่อกลายพันธุ์อย่างชัดเจน ทำให้แบคทีเรียสายพันธุ์ TA 98 และ TA 100 กลายพันธุ์ในสภาวะ ที่มีและไม่มีการเร่งปฏิกิริยาชีวเคมี ข่ามีฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์อย่างอ่อนทำให้แบคทีเรียสายพันธุ์ TA 100 กลายพันธุ์ในสภาวะที่มีการเร่งปฏิกิริยาชีวเคมี และกระเทียมมีฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ อย่างอ่อน ทำให้แบคทีเรียสายพันธุ์ TA 98 กลายพันธุ์ในสภาวะที่ไม่มีการเร่งปฏิกิริยาชีวเคมี และไม่พบฤทธิ์ที่ทำให้แบคทีเรียกลายพันธุ์ในเครื่องปรุงชนิดอื่นฯ

การศึกษาชนิดของสารกลายพันธุ์ ในน้ำพริกแกงและเครื่องปรุงที่มีฤทธิ์กลายพันธุ์ โดยทำให้บริสุทธิ์บางส่วน พบว่าฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ส่วนหนึ่งอาจจะเป็นผลเนื่องจาก quercetin ในหอมแดงและสารที่ยังไม่รู้จักบางชนิด สำหรับหอมแดงนอกจากจะพบ quercetin แล้วยังพบ สารก่อกลายพันธุ์พวก glycoside อีกด้วย

สรุปว่า สารก่อกลายพันธุ์ส่วนใหญ่ที่พบในน้ำพริกแกงนั้นคือ quercetin มา จากหอมแดง และสารอื่นที่ยังไม่รู้จัก สารนี้ยังไม่ทราบแน่นอนว่าเป็นสารก่อมะเร็งที่แท้จริง หรือไม่ คงต้องมีการศึกษาในการเพาะเลี้ยงเชลล์และในสัตว์ทดลองต่อไป

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Copyright[©] by Chiang Mai University All rights reserved