Thesis Title Development of Colorimetric Methods for Determination of

Total Phenolic Compounds and Monomeric Anthocyanins in

Rice by Using Natural Reagents

Author Mr.Kittitat Tanta

Degree Master of Science (Chemistry)

Thesis Advisor Assistant Professor Dr. Somchai Lapanantnoppakhun

ABSTRACT

A colorimetric pH differential method was used for total monomeric anthocyanins assay(as cyanidin 3-glucoside equivalence) in aqueous medium. The 1,10-phenanthroline method was also modified by using iron(III) in iron mining waste as natural reagents for total soluble phenolic compounds and total antioxidant capacity assay.

The spectra of cyanidin 3-glucoside(Cyd-3-glu) in aqueous medium were investigated in visible region. It was found that the maximum wavelength and molar absorptivity (ε) were 513 nm and 19,675 Lmol⁻¹cm⁻¹; respectively. The molar absorptivity was used in calculation for the determination of total monomeric anthocyanin.

The suitable conditions for determination of total water soluble-phenolic compounds and total antioxidant capacity were investigated. It was found that the concentrations of iron(III) and 1,10-phenanthroline were 0.6 mM and 5% w/v, respectively, and suitable pH of solutions was 4. Solutions were incubated at 37°C for

3 hours for total water soluble-phenolic compounds and 20 mins for total antioxidant capacity. These methods have been successfully applied for determination of the total monomeric anthocyanins, total soluble phenolic compounds and total antioxidant capacity in ten rice samples. It was found that the concentrations of total monomeric anthocyanin were 280-629 mg of Cyd-3-glu/kg rice and total soluble-phenolic compounds expressed as gallic acid and caffeic acid were 27-899 and 22-703 mg/kg rice, respectively. Antioxidant capacity values involving iron (II) generated from the redox reaction were 0.54 to 19.33 mmol Fe(II)/kg rice.



ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ การพัฒนาวิธีคัลเลอริเมตริกสำหรับการหาปริมาณสารประกอบ

ฟืนอลิกทั้งหมด และมอนอเมอริกแอนโทไซยานินในข้าว โดยใช้

รีเอเจนต์ธรรมชาติ

ผู้เขียน นายกิตติทัต ทานท่า

ปริญญา วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เคมี)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ผศ.คร.สมชัย ลาภอนันต์นพคุณ

บทคัดย่อ

วิธีคัลเลอริเมตริก พีเอช ดิฟเฟอเรนเชียล ใช้สำหรับการทดสอบมอนอเมอริกแอนโทไซ-ยานินทั้งหมด โดยเทียบกับไซยานิดิน 3-กลูโคไซด์ในสารละลายน้ำ ส่วนวิธี 1,10-ฟีแนนโทรลีน ได้พัฒนาขึ้นโดยใช้ เหล็ก(III) จากของเสียในการทำเหมืองแร่เหล็ก เป็นรีเอเจนต์ธรรมชาติในการ ทดสอบ สารประกอบฟีนอลิกที่ละลายน้ำทั้งหมด และ ความสามารถต้านอนุมูลอิสระโดยรวม

สเปกตรัมของไซยานิดิน 3-กลูโคไซด์ในสารละลายน้ำได้ศึกษาและตรวจสอบในช่วง
วิสิเบิลพบว่าความยาวคลื่นสูงสุดและค่าคงที่ของการดูดกลืนแสงคือ 513 นาโนเมตร และ 19,675
ลิตรต่อโมลเซนติเมตร ตามลำดับ ค่าคงที่ของการดูดกลืนแสงที่ใช้สำหรับการคำนวณเพื่อหา
ปริมาณของมอนอเมอริกแอนโทไซยานินทั้งหมด

สภาวะที่เหมาะสมสำหรับหาปริมาณของ สารประกอบฟืนอลิกที่ละลายน้ำทั้งหมดและ ความสามารถต้านอนุมูลอิสระโคยรวม ที่ตรวจสอบ พบว่าความเข้มข้นของเหล็ก(III) และ 1,10-ฟีแนนโทรลิน เข้มข้น คือ 0.6 มิลลิโมล และ 5 เปอร์เซ็นต์โดยมวลต่อปริมาตร ตามลำดับ และ พีเอช ของสารละลายคือ 4 สารละลายเหล่านั้น ได้ถูกบ่มที่ 37 องศาเซลเซียส นาน 3 ชั่วโมง สำหรับ สารประกอบฟืนอลิกที่ละลายน้ำทั้งหมด และ 20 นาที สำหรับความสามารถต้านอนุมูลอิสระ โดยรวม

วิธีการเหล่านี้ประสบความสำเร็จในการวิเคราะห์หาปริมาณของ มอนอเมอริกแอนโทไซ-ยานินทั้งหมด สารประกอบฟินอลิกที่ละลายน้ำทั้งหมด และ ความสามารถต้านอนุมูลอิสระ โดยรวมพบว่าความเข้มข้นของมอนอเมอริกแอนโทไซยานินทั้งหมด เท่ากับ 280-629 มิลลิกรัม ของไซยานิดิน 3-กลูโคไซด์ ต่อ กิโลกรัมข้าว, สารประกอบฟินอลที่ละลายน้ำทั้งหมด แสดงในรูป ของกรคแกลลิก และ กรคกาเฟอิก มีปริมาณเท่ากับ 27.47-899.27, 21.73-702.90 มิลลิกรัม ต่อ กิโลกรัมข้าว ตามลำดับ ก่าความสามารถต้านอนุมูลอิสระโดยรวมที่เกี่ยวข้องกับเหล็ก(II) ที่เกิดขึ้น จากปฏิกิริยารีดอกซ์ เท่ากับ 0.54-19.33 มิลลิโมล เหล็ก(II) ต่อกิโลกรัม ข้าว



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