## บทคัดย่อภาษาไทย

วัตถประสงค์ของการศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วย 1) เพื่อศึกษาสารอาหารและปริมาณของ สารออกฤทธิ์ในผลไม้ละมุดและมะเพื่อง 2) ฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระและต้านการอักเสบรวม ไปถึงกระตุ้นระบบภูมิคุ้มในเซลล์เลี้ยง และ 3) ฤทธิโนการต้านอนุมูลอิสระ การอักเสบและ กระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันระหว่างมะเพื่องและละมุดในกลุ่มผู้สูงอายุ ผลการศึกษาสารอาหารและ ปริมาณสารออกฤทธิ์พบว่าในมะเพื่อง 100 กรัม จะประกอบด้วยคาร์ไบไฮเดรต 4.68 กรัม โปรตีน 0.48 กรัม ไขมัน 0.17 กรัม เถ้า 2.17 กรัม และความชื้น 90.7% ส่วนละมุด 100 กรัม จะประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต 20.7 กรัม โปรตีน 0.34 กรัม ไขมัน 0.24 กรัม เถ้า 0.62 กรัม และมีความชื้น 78.1% ส่วนฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระชนิดต่างๆ พบว่า มะเพื่องมีฤทธิ์ในการ ทำลายอนุมูลอิสระชนิด H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> และ Nitric Oxide (NO) ได้ดีกว่าละมุด แต่ละมุดมีคุณสมบัติใน การทำลายอนุมูลอิสระชนิด Hydroxyl และ Superoxide ได้ดีกว่ามะเฟือง เมื่อเปรียบเทียบฤทธิ์ ในการต้านอนุมูลอิสระโดยรวมพบว่า ทั้งน้ำและสารสกัดหยาบมะเพืองมีฤทธิ์ที่สูงกกว่าน้ำหรือ สารสกัดละมุดอย่างมีนัยสำคัญ นอกจากนี้แล้วยังพบว่าสารสกัดมะเพืองและน้ำมะเพืองยังมี คุณสมบัติในการป้องกันการเกิดออกซิเดชันของไขมันและโปรตีนในเลือดที่ถูกกระตุ้นด้วยสาร AAPH ได้ดีกว่าสารสกัดหรือน้ำละมุดอย่างมีนัยสำคัญ ส่วนสารออกฤทธิ์พบว่าในมะเพื่องจะมี ปริมาณสารฟินอล วิตามินซี ที่สูงกว่าละมุดอย่างมีนัยสำคัญในขณะที่ละมุดจะมีปริมาณของ วิตามิน เอสูงกว่ามะเฟือง สำหรับฤทธิ์ในการป้องกันการอักเสบและระบบภูมิคุ้มในเซลล์เลี้ยง พบว่า มะเพื่องมีคุณสมบัติในการยับยั้งการหลั่งสาร TNF-alpha, IL-23 และยับยั้งการหลั่ง NO ในเซลล์ชนิด PBMC ได้ดีกว่าละมุดอย่างมีนัยสำคัญ ในการศึกษาในกลุ่มผู้สูงอายุ พบว่าการ รับประทานผลไม้มะเพื่องและละมุดในปริมาณ 100 กรัมต่อวัน 2 ครั้งต่อวัน เป็นเวลาติดต่อกัน 4 สัปดาห์ พบว่ามีผลทำให้ปริมาณของ Lymphocyte, Neutrophil, HDL มีค่าเพิ่มขึ้น และทำให้ Eosinophil และ LDL มีค่าลดลงอย่างมีนัยสำคัญ นอกจากนี้พบว่าในกลุ่มผู้สูงอายุที่ได้รับ ประทานมะเพื่องจะมีปริมาณ วิตามซี เพิ่มขึ้นในกระแสเลือดสูงกว่ากลุ่มที่ได้รับละมุด แต่มี ปริมาณวิตามิน เอ ที่ต่ำกว่า สำหรับภาวะออกซิเดชันในเลือดพบว่า ในกลุ่มที่ได้รับมะเพื่องจะ ทำให้เลือดมีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระเพิ่มขึ้นและสามารถลดการเกิดออกซิเดชันของไขมัน (malondialdehyde : MDA) และ Protein hydroperoxide (PrOOH) ได้อย่างมีนัยสำคัญ ในขณะ ในกลุ่มละมุดจะมีการลดลงของปริมาณ MDA อย่างมีนับสำคัญ แต่น้อยกว่าในกลุ่มมะเพื่องและ มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระเพิ่มขึ้นเล็กน้อย และที่สำคัญพบว่าเฉพาะในกลุ่มที่ได้รับมะเพื่องจะ มีปริมาณของสาร TNF และ IL-23 ลดลงอย่างมีนัยสำคัญ จากผลการศึกษาครั้งนี้สามารถ สรุปได้ว่า ในมะเพื่องไทยมีสาระสำคัญหลายชนิดทั้งกลุ่มพื้นอล และวิตามินซีที่สูง มีคุณสมบัติ ในการต้านอนุมูลอิสระ ยับยั้งการอักเสบและยังกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันได้ดีกว่าละมุด ทั้งใน หลอดทดลองและในกลุ่มผู้สูงอายุอย่างเด่นชัด ถึงแม้ละมุดไทยจะไม่มีฤทธิ์ในการยับยั้งการ อักเสบหรือกระตุ้นระบบภูมิคุ้มได้ดีเหมือนมะเพื่อง แต่ก็มีสารวิตามิน เอที่สูงกว่า รวมไปถึงฤทธิ์ ในการต้านอนุมูลอิสระที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพได้

## Abstract

Objectives of this study were following; 1) evaluate the nutrients and active compounds in Lamud and MaFueng fruits, 2) evaluated the anti-oxidant, antiinflammatory and immune modulated activities in vitro, and 3) evaluated the antioxidant, anti-inflammatory, and immune system between MaFueng and Lamud supplementation in Thai elderly. Results: Nutrient in 100 g of MaFueng contained 4.68 g of carbohydrate, 0.48 g of protein, 0.17 g of lipid, 2.17 of ash, and 90.7% of humidity, whereas in 100 g of Lamud contained 20.7 g of carbohydrate, 034 g of protein, 0.24 g of lipid, 0.62 of ash, and 78.1% of humidity. For antioxidant activities; MaFueng showed higher activity of scavenging the H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> and Nitric Oxide, but lower activity on scavenging Hydroxyl radical and Superoxide radical than Lamud. Both juice and extract of MaFueng had a total antioxidant capacity higher than Lamud significantly, moreover, they also protected the lipid peroxidation and protein peroxidation in whole blood from AAPH oxidation better than Lamud significantly. Active compounds; MaFueng had significantly total phenol and L-ascrobic acid higher than in Lamud, but retinol content was lower. For anti-inflammatory and immune stimulation in PBMC cells, MaFueng showed higher significant activity by reducing the TNF-alpha and IL-23, NO releasing when compared to Lamud. In human study; after 4 weeks supplementation of either MaFueng or Lamud at 100 g, twice a day in elderly, showed that lymphocyte and neutrophil, HDL increased and eosinophil and LDL only in MaFueng group significantly. In addition, the level of plasma L-ascorbic acid was higher, but retinol was lower than in Lamud group. In MaFueng group, the level of plasma total antioxidant capacity was higher than in Lamud group, and this inhibited significantly the lipid peroixdation (malondialdehyde; MDA) and protein hydroperoxide (PrOOH) formation better than in Lamud group. Whereas in Lamud group, the level of total antioxidant capacity also slightly increased and inhibited MDA formation, but less than in MaFueng group. Interesting results showed the level of TNF-alpha and IL-23 were significantly decreased only in MaFueng group.

This study can be concluded that Thai MaFueng contains high yield of total phenol and L-ascorbic acid, and showed better anti-oxidant and anti-inflammatory, and immune stimulating activities in vitro and in elderly. Although Thai Lamud showed very low activities but contains of retinol that benefits for health.