รายงานสรุปเนื้อหาและการนำไปใช้ประโยชน์จากการเข้าร่วมประชุมวิชาการนานาชาติ Pure and Applied Chemistry International Conference 2019 (PACCON 2019)

ข้าพเจ้า..นางสาว ฐิติพรรณ ฉิมสุข.... ตำแหน่ง ...ผู้ช่วยศาสตราจารย์...... สังกัด หลักสูตรวิทยา ศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมีประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ ขอนำเสนอรายงานสรุปเนื้อหาและการนำไปใช้ ประโยชน์จากการเข้าร่วมการ....ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ PACCON 2019.. ระหว่างวันที่ .7 กุมภาพันธ์ 2562 - 8 กุมภาพันธ์ 2562 ณ ...ไบเทค บางนา กรุงเทพฯ...ตามหนังสือขออนุญาต ที่ ศธ 0523.4.3.1/175 ลงวันที่ 12 ธันวาคม 2561

ข้าพเจ้าได้ใช้งบประมาณการพัฒนาบุคลากรกรณีที่....3...... จึงขอสรุปเนื้อหาและการนำไปใช้ ประโยชน์จากการเข้าร่วมประชุม ดังต่อไปนี้

- 1. เข้าร่วมประชุมวิชาการ PACCON 2019
- 2. นำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบโปสเตอร์ เรื่อง Antioxidant activity and total phenolic and allicin contents of garlic extracts

ทั้งนี้การเข้าร่วมงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติครั้งนี้นำมาซึ่งประโยชน์และสามารถเป็น แนวทางด้านการวิจัย และการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี โท เอก ได้

ประโยชน์ที่ได้รับต่อตนเอง

เพิ่มพูนทักษะการวิจัย โดยเรียนรู้จากความก้าวหน้าของงานวิจัยด้านเคมี เคมีผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ

ประโยชน์ที่ได้รับต่อหน่วยงาน

พบปะนักวิจัยรุ่นพี่ ต่างสถาบัน พบปะอาจารย์ พบปะนักวิจัยทั้งในประเทศและต่างประเทศ ทำให้ได้มีโอกาส หารือและสร้างเครือข่ายความสัมพันธ์ด้านวิชาการทั้งในและต่างประเทศ

ลงชื่อ	
(นางสาว ฐิติพรรณ ฉิมสุข)	
ตำแหน่ง .ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
13/กุมภาพันธ์/2562	
ความคิดเห็นของประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตร	
Mr ah เสนอผล วานมีปก โชกใช้อาก m การผ m กางอน	

	ลงชื่อ
	(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุภาพร แสงศรีจันทร์)
	ตำแหน่ง ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
	สาขาวิชาเคมีประยุกต์
	1,5 AW 2562
าวามคิดเห็นของคณบดี	
	ลงชื่อ
	(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ฐปน ชื่นบาล)
	ตำแหน่ง คณบดีคณะวิทยาศาสตร์
	//







Antioxidant Activity and Total Phenolic and Allicin Contents of Garlic Extracts

Thitiphan Chimsook

Applied Chemistry Program, Faculty of Science, Maejo University, Chiangmai 50290, Thailand E-mail: thitiphan.cs@gmail.com

Garlic (*Allium sativum*) possesses the biological activities such as antimicrobial and anti-inflammatory properties. Allicin is the main biologically active component of garlic. In this work, the garlic extracts was prepared from garlic from Yunnan, China. The extracts were obtained from a mixture of garlic and ethanol in the ratio of 1:10, 1:15 and 1:20 (w/v) using extraction methods including maceration, soxhlet and ultrasound-assisted extraction Moreover, the garlic extract was prepared by mixing the garlic and honey in the ratio of 1:1 (w/v). The antioxidant activity and total phenolic contents of each extract were investigated by DPPH radical scavenging assay and Folin Ciocalteu method, respectively. It was found that the garlic extract obtained from soxhlet extraction using a mixture of garlic and ethanol in the ratio of 1:15 (w/v) displayed the highest antioxidant activity and total phenolic contents of 16.81±3.03 μmol of trolox equivalents per gram of garlic and 25.74±0.14 mg of gallic acid equivalents per gram of garlic, respectively. Each garlic extract was determined the content of allicin by HPLC-UV analysis. The results revealed that garlic extract obtained from the mixture of garlic and honey displayed the highest content of allicin at 8.12 μg/ml.

Keywords: Garlic Extract; Allicin; Antioxidant Activity; DPPH Assay; Total Phenolic Contents

Antioxidant Activity and Total Phenolic and Allicin Contents of Garlic Extracts

Thitiphan Chimsook*

NP - P -008

Garlic



Garlic extract

Garlic extracts were prepared using different extraction methods and determined the antioxidant activity, total phenolic and allicin contents.





This is to certify that

Thitiphan Chimsook

has participated in

The Pure and Applied Chemistry International Conference 2019

'Together for the Benefit of Mankind'

February 7 - 8, 2019, Bangkok, THAILAND

Professor Dr. Supa Hannongbua esident of the Chemical Society of Thailand

Associate Professor Dr. Pranee Phinyocheep
Conference Chair

Head of Department of Chemistry, Mahidol University, Thail