

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์ปริมาณสารซีลีเนียม (selenium) ในผักพื้นบ้านภาคเหนือ จำนวน 14 ชนิดที่มีตลอดปีหรือมีในช่วงเดือน กุมภาพันธ์ - สิงหาคม ในอำเภอสันทราย จังหวัด เชียงใหม่ ประกอบด้วย ดอกงิ้ว ชะอม บอน ผักคราด ผักคาวตอง ผักเชียงดา ผักปลังขาว ผักไผ่ ผักสี่เสียด ผักเสี้ยว มะระจิ้งก สະແລ ส้มป่อย และหูเสือ

จากการเก็บตัวอย่าง ทั้งหมด 34 ตัวอย่าง จำแนกเป็นครั้งที่หนึ่ง 17 ตัวอย่างและครั้งที่สอง 17 ตัวอย่าง

ผักพื้นบ้านที่ปลูกและปล่อยให้ตามธรรมชาติ 28 ตัวอย่าง เก็บครั้งที่หนึ่ง 14 ตัวอย่างและเก็บ ครั้งที่สอง 14 ตัวอย่าง รวมผัก 14 ชนิด

ผักพื้นบ้านที่ปลูกและมีการดูแล 6 ตัวอย่าง เก็บครั้งที่หนึ่ง 3 ตัวอย่างและเก็บครั้งที่สอง 6 ตัวอย่าง รวมผักมี 3 ชนิด ได้แก่ ผักชะอม ผักปลัง และผักเชียงดา

ผลการศึกษานี้แนะนำเสนอในรูปของตารางประกอบการบรรยายตามวัตถุประสงค์ของ การศึกษาดังนี้

ผลการวิเคราะห์ปริมาณสารซีลีเนียม (selenium) ในผักพื้นบ้านภาคเหนือทั้ง 14 ชนิดใน
ห้องปฏิบัติการทางเคมี โดยแยกตามวิธีการปลูกตั้งรายละเอียดตามตาราง
ตาราง 4.1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานจำแนกตามปริมาณสารซีลีเนียมของกลุ่มตัวอย่างที่
ปลูกและปล่อยตามธรรมชาติ

ชื่อผัก	ปริมาณสารซีลีเนียม		ค่าเฉลี่ย	SD ±
	ไมโครกรัม/100กรัม			
	เก็บครั้งที่ 1	เก็บครั้งที่ 2		
ชะอม	30.0	30.0	30.0	0.0
ผักคราด	24.0	24.0	24.0	0.0
ผักเสี้ยว	18.0	20.0	19.0	1.4
ผักเชียงดา	17.0	19.0	18.0	1.4
ผักส้มป่อย	9.0	10.0	9.5	0.7
ผักสะแล	5.0	5.0	5.0	0.0
มะระขี้นก	4.0	4.0	4.0	0.0
ผักปลัง	4.0	4.0	4.0	0.0
ผักหูเสือ	3.0	4.0	3.5	0.7
ผักไผ่	3.0	3.0	3.0	0.0
บอน	2.0	3.0	2.5	0.7
ผักสี่เสียด	2.0	2.0	2.0	0.0
ผักคาวตอง	1.0	2.0	1.5	0.7
ดอกงิ้ว	1.0	1.0	1.0	0.0

จากตาราง 4.1 จากผักพื้นบ้านภาคเหนือที่ปลูกและ ปล่อยตามธรรมชาติ ทั้ง 14 ชนิด ผักที่มี
ปริมาณสารซีลีเนียมที่พบมากที่สุด 3 ลำดับแรกเรียงจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ชะอม ผักคราด ผัก
เสี้ยว ซึ่งพบระดับปริมาณสารซีลีเนียม 30.0, 24.0, 19.0 ไมโครกรัมต่อหนึ่งร้อยกรัม ตามลำดับ

ตาราง 4.2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานจำแนกตามปริมาณสารซีลีเนียมของกลุ่มตัวอย่างที่ปลูกและมีการดูแล

ชื่อผัก	ปริมาณสารซีลีเนียม ไมโครกรัม/100กรัม		ค่าเฉลี่ย	SD ±
	เก็บครั้งที่ 1	เก็บครั้งที่ 2		
ชะอม	51.0	53.0	52.0	1.4
ผักปลัง	4.0	5.0	4.5	0.7
ผักเชียงดา	1.0	2.0	1.5	0.7

จากตาราง 4.2 จากผักพื้นบ้านภาคเหนือที่ปลูกและมีการดูแล มี 3 ชนิด พบว่าผักที่มีปริมาณสารซีลีเนียมที่พบมากที่สุดเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ชะอม ผักปลัง และผักเชียงดา ซึ่งพบระดับปริมาณสารซีลีเนียม 52.0, 4.5 และ 1.5 ไมโครกรัมต่อหนึ่งร้อยกรัม ตามลำดับ ผักพื้นบ้านที่ปลูกและมีการดูแล พบว่าผักที่มีปริมาณสารซีลีเนียมสูงที่สุดคือ ชะอม และน้อยที่สุดคือ ผักเชียงดา ซึ่งมีปริมาณสารซีลีเนียม 52.0 และ 1.5 ไมโครกรัมต่อหนึ่งร้อยกรัม ตามลำดับ