

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทศัดย์ภาษาไทย	ง
บทศัดย์ภาษาอังกฤษ	น
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ภ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญ	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 โยเกิร์ต	4
2.2 <i>Bifidobacterium</i> spp.	10
2.3 ข้าวกล้อง	15
2.4 น้ำผึ้ง	18
2.5 โรคอ้วน	19
2.6 ไขมันในร่างกาย	20
บทที่ 3 อุปกรณ์ สารเคมี และวิธีการศึกษา	28
3.1 วัตถุคิน อุปกรณ์ และสารเคมี	28
3.2 วิธีการศึกษา	30
บทที่ 4 ผลการศึกษาและวิจารณ์	36
4.1 คุณสมบัติของโยเกิร์ตข้าวกล้องผสมน้ำผึ้งเติมเชื้อ <i>B. longum</i>	36
4.2 ความสัมพันธ์ของโยเกิร์ตข้าวกล้องผสมน้ำผึ้งเติมเชื้อ <i>B. longum</i> ต่อน้ำหนักตัวหนู	37
4.3 ความสัมพันธ์ของโยเกิร์ตข้าวกล้องผสมน้ำผึ้งเติมเชื้อ <i>B. longum</i> ต่อเชื้อรุ่นทรีย์ในหนู	40

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

4.4 ผลของการกิน โยเกิร์ตข้าวกล้องผสมน้ำผึ้งเติมเชื้อ <i>B. longum</i>	44
ต่อปริมาณของไขมันในกระแสเลือดหมู	46
บทที่ 5 สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ	46
5.1 สรุปผลการทดลอง	48
5.2 ข้อเสนอแนะ	49
เอกสารอ้างอิง	55
ภาคผนวก	56
ภาคผนวก ก วิธีการเลี้ยง และการเก็บตัวอย่างหมู	67
ภาคผนวก ข การวิเคราะห์ปริมาณไขมันในกระแสเลือด	72
ภาคผนวก ค การวิเคราะห์ทางเคมี และทางชลินทรีย์	84
ภาคผนวก ง ประมวลผลทางสารเคมี	91
ภาคผนวก จ ตารางแสดงผลการทดลอง	95
ประวัติผู้เขียน	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
2.1 คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตชนิดต่าง ๆ	7
2.2 จุลินทรีย์โพร์ไบโอติกที่นำมาใช้ในการผลิตยาและ/หรือใช้ในการหมักผลิตภัณฑ์นม	9
2.3 แหล่งที่พบเชื้อ <i>Bifidobacteria</i> ในแต่ละสายพันธุ์	11
2.4 การสังเคราะห์วิตามินของ <i>Bifidobacterium</i> spp.	13
2.5 เปรียบเทียบคุณค่าทางอาหารระหว่างข้าวกล้องและข้าวขาวในข้าว 100 กรัม	16
2.6 ส่วนประกอบในน้ำผึ้ง	18
2.7 ค่าครรชนิมวลดกาย	20
3.1 สูตร โยเกิร์ตข้าวกล้องผสมน้ำผึ้ง เดิมเชื้อ <i>B. longum</i>	31
4.1 คุณสมบัติของ โยเกิร์ตข้าวกล้องผสมน้ำผึ้งเดิมเชื้อ <i>B. longum</i>	36
ก-1 ปริมาณสารอาหารในอาหารสูตร 082 สำหรับหมู rare	59
ค-1 แมคโครตีตที่ 1	79
จ-1 น้ำหนักตัวของหมูในวันที่ 0, 7, 14, 21, 28, 35 และ 42 วัน และร้อยละน้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น	92
จ-2 น้ำหนักอวัยวะภายในของหมูหลังการได้รับอาหารและโยเกิร์ตเป็นระยะเวลา 42 วัน	92
จ-3 ปริมาณเชื้อ <i>Bifidobacterium</i> spp. ในมูลของหมูในวันที่ 0, 14, 28 และ 42 และในลำไส้เล็ก	93
จ-4 ปริมาณเชื้อ <i>Lactobacillus</i> spp. ในมูลของหมูในวันที่ 0, 14, 28 และ 42 และในลำไส้เล็ก	93
จ-5 ปริมาณเชื้อ Enterobacteriaceae ในมูลของหมูในวันที่ 0, 14, 28 และ 42 และในลำไส้เล็ก	94
จ-6 ปริมาณไขมันในเตือคหมูหลังการได้รับอาหารและโยเกิร์ตข้าวกล้องผสมน้ำผึ้งเดิมเชื้อ <i>B. longum</i> เป็นระยะเวลา 42 วัน	94

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
2.1 แหล่งที่มาของคอลเลสเตรอรอลในร่างกาย	21
2.2 โครงสร้างทางเคมีของคอลเลสเตรอรอล	22
2.3 การสลายคอลเลสเตรอรอล (ซ้าย) โครงสร้างโคโพสตันออล และคอลเลสเทนออล (ขวา)	23
2.4 โครงสร้างหัวไปของไลโปโปรตีน	24
2.5 การขนส่งคอลเลสเตรอรอลในร่างกาย	27
4.1 น้ำหนักตัวของหนูในแต่ละกลุ่ม	38
4.2 น้ำหนักอวัยวะภายในของหนูหลังการได้รับอาหารและไขเกริตเป็นระยะเวลา 42 วัน	39
4.3 ตัวอย่างตับหนูกลุ่มควบคุมบวก (ซ้าย) กลุ่มทดลอง (ขวา) และกลุ่มควบคุมลบ (ขวา)	40
4.4 ปริมาณเชื้อ <i>Bifidobacterium</i> spp. ในมูลหนู	41
4.5 ปริมาณเชื้อ <i>Lactobacillus</i> spp. ในมูลหนู	43
4.6 ปริมาณเชื้อ Enterobacteriaceae ในมูลหนู	44
4.7 ปริมาณไขมันในเลือดหนูหลังการได้รับอาหารและไขเกริตซึ่งต้องผ่านน้ำผึ้งเติมเชื้อ <i>B. longum</i> เป็นระยะเวลา 42 วัน	45
ก-1 หนู雷ที่ใช้ในการทดลอง ชื่อวิทยาศาสตร์ : <i>Rattus norvegicus</i>	57
ก-2 กรรมสำหรับเดี้ยงหนู	58
ก-3 อาหารปกติ (ซ้าย) และอาหารไขมันสูง (ขวา)	61
ก-4 ตัวอย่างมูลของหนูในกลุ่มควบคุมบวก (P) กลุ่มทดลอง (E) และกลุ่มควบคุมลบ (N)	62
ก-5 การวางแผนหนูทดลองในโถสัก	63
ก-6 การตั้งหนูทดลอง	63
ก-7 การผ่าเปิดช่องอกของหนูทดลอง	64
ก-8 การเจาะเลือดจากหัวใจของหนู	64

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพ	
ก-9 ตัวอย่างซีรั่มที่ได้รับการปั๊นแยกแล้ว	65
ก-10 การเก็บตัวอย่างลำไส้	65
ก-11 ตัวอย่างหัวใจของหนูทดลองในกลุ่มควบคุมบวก กลุ่มควบคุมลบ และกลุ่มทดลองเรียงลำดับจากซ้ายไปขวา	65
ก-12 ตัวอย่างไฟทองหนูทดลองในกลุ่มควบคุมบวก กลุ่มควบคุมลบ และกลุ่มทดลองเรียงลำดับจากซ้ายไปขวา	66
ก-13 ตัวอย่างตับของหนูทดลองในกลุ่มควบคุมบวก กลุ่มควบคุมลบ และกลุ่มทดลองเรียงลำดับจากซ้ายไปขวา	66
ก-14 ตัวอย่างม้ามของหนูทดลองในกลุ่มควบคุมบวก กลุ่มควบคุมลบ และกลุ่มทดลอง เรียงลำดับจากซ้ายไปขวา	66
ข-1 เครื่องวิเคราะห์เคมีคลินิก Liasys	68

อิชสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved