

การใช้แบงก์โปรดีนต์ดำเนินการห่อหุ้มหยดน้ำมัน

หอมระ夷

นางสาว สุทธิรัตน์ ลิ้มภักดี
นางสาว ทัยรัตน์ นาวุล

โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาเภสัชศาสตร์บัณฑิต
คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
พ.ศ. 2543

**APPLICATION OF MODIFIED STARCHES IN
ENCAPSULATION OF VOLATILE OILS**

MISS SUTTIRAT LIMPAKDEE
MISS HATHAIRAT NAVAKUL

A SPECIAL PROJECT SUBMITTED IN PARTIAL FULLFILMENT
**OF THE REQUIREMENT FOR
THE BACHELOR DEGREE OF SCIENCE IN
PHARMACY
FACULTY OF PHARMACY
MAHIDOL UNIVERSITY
2000**

แบบเสนอโครงการพิเศษ ประจำปีการศึกษา 2543

ชื่อโครงการ

การใช้แป้งโปรตีนต่ำดัดแปลงในการห่อหุ้มหยดน้ำมันหอมระ夷

Application of Modified starches in encapsulation of volatile oils.

ผู้ทำการวิจัย

นศภ. สุทธิรัตน์ ลิ้มภักดี รหัสประจำตัว 3903097

นศภ. ทัยรัตน์ นาภุล รหัสประจำตัว 3903110

อาจารย์ที่ปรึกษา

ศ.ดร. อําพล ไมตรีเวช

รศ. ณัฐนันท์ สินธัยพานิช

ผศ. ยุพิน รุ่งเรืองวุฒิวิทยา

สถานที่ทำการพิเศษ ห้องปฏิบัติการภาควิชาเคมีอุตสาหกรรม ห้องวิจัยกลาง

คณะเคมีศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ความเป็นมาและเหตุผล

เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในทางยาและอาหารหลายชนิดอยู่ในรูปของของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันหอมระ夷ต่างๆ และวิตามินบางชนิด การนำมาใช้ในการเตรียมเภสัชภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ทำได้ลำบาก อาจต้องมีกระบวนการที่ซับซ้อน เช่น กรณีของวิตามินอี หรือวิตามินดี มักเตรียมเป็นแคปซูลนิ่ม ในการนี้ของน้ำมันหอมระ夷 เช่น Peppermint oil จะนำมาดูดซับบนสารดูดซับเพื่อให้แห้งก่อนนำไปผสม การเตรียมวัตถุดิบเหล่านี้ในรูปของผงแห้ง โดยการทำเป็นอีมัลชั่น แล้วจึงนำมาพ่นแห้ง (1) การเตรียมเป็นอีมัลชั่นในลักษณะของ O/W emulsion บางครั้งทำได้ยาก ความคงตัวต่ำ จึงมีการผลิตแป้งโปรตีนต่ำบางชนิดขึ้นมา เพื่อใช้เป็น Encapsulating agent (2) ข้อคิดว่าจะสะดวกสำหรับการเตรียมผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบดังกล่าวในรูปของผงแห้ง

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาสภาพที่เหมาะสมในการเตรียมผงแห้งของน้ำมันหอมระ夷 โดยศึกษาสิ่งต่อไปนี้

1. องค์ประกอบของสารเวนตะกอนที่จะนำมาพ่นแห้ง
2. ชนิดของแป้งโปรตีนต่ำดัดแปลงที่ใช้ผงแห้งที่ดี
3. อุณหภูมิ และอัตราเร็วในการพ่นแห้ง

วิธีดำเนินงาน

1. เตรียมอีมัลชันของน้ำมันหอมระ夷ด้วยแบงโปรตีนต่ำด้ดแปลงที่ความเข้มข้น 2 ระดับ
2. พ่นแห้งเพื่อให้ได้ผงแห้งของน้ำมันหอมระ夷
3. รับรวมผงแห้งนำมาตรวจสอบด้วย Scanning electron microscope.
4. วิเคราะห์หาปริมาณของน้ำมันหอมระ夷ในผงแห้ง
5. สรุปผลการทดลองและผลการดำเนินงาน
6. จัดเตรียมรายงาน

แผนการดำเนินงาน

การดำเนินงาน เดือนปี2543

พค. มิย. กค. สค. กย. ตค.

1. เสนอโครงการพิเศษ —
2. รับรวมข้อมูล —
3. ทำการทดลอง —
4. วิเคราะห์ผลการทดลอง —
5. สรุปผลการทดลอง —
6. รายงานโครงการพิเศษ —

เครื่องมือและอุปกรณ์

1. Mobile minor spray dryer, Basic Model “ Hi – Tec ” with two – fluid fountain nozzle.
2. Variable speed peristaltic pump.
3. Electronic precision balance.
4. Liquid mixer.
5. Hot air oven.
6. Scanning electron microscope.
7. Gas – chromatography.

สารเคมี

1. HI - CAP[®] 100 , N - LOK[®]
2. Volatile oil.

วิธีการวิเคราะห์และแปรผลข้อมูล

- ทำการประเมินคุณสมบัติของ Modified starches in encapsulation of volatile oils.

โดยประเมินตามหัวข้อดังนี้

- ปริมาณของน้ำมันหอมระเหยในผงแห้ง
- ลักษณะพื้นผิวและรูปทรงของผงแห้ง

- วิเคราะห์และสรุปผล

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ทราบขั้นตอนการเติมผงแห้งของน้ำมันหอมระเหยโดยวิธีพ่นแห้ง
- ทราบวิธีการประเมินผงแห้งของน้ำมันหอมระเหย
- ทราบขั้นตอนวิธีการทำวิจัย
- วิจัยวิธีการค้นคว้าข้อมูลจากเอกสาร วารสาร และหนังสือต่างๆที่เกี่ยวข้อง

งบประมาณ

Volatile oil	500 บาท
Solvent	500 บาท
Scanning electron microscope	1000 บาท

เอกสารอ้างอิง

- Welling PG. The drug development process. New York: Marcel Dekker. 1996 : 1169 – 206.
- Benita S. Microencapsulation methods and industrial applications. New York: Marcel Dekker. 1996: 1 – 19.

บทคัดย่อ

การใช้แป้งโปรตีนต่ำดัดแปลงในการห่อหุ้มหยดน้ำมันหอมระเหย

สุทธิรัตน์ ลิ้มภักดี, ทัยรัตน์ นวกุล

อาจารย์ที่ปรึกษา: คำพล ไมตรีเวช^{*}, ณัฐนันท์ สินธัยพานิช^{*}, ยุพิน รุ่งเวชวุฒิวิทยา^{*}

* ภาควิชาเคมีอุตสาหกรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

คำสำคัญ: ไมโครอีนแคปซูลชั้น, แป้งโปรตีนต่ำดัดแปลง, น้ำมันมะพร้าว, พ่นแห้ง

โครงการพิเศษนี้ได้ทดลองเตรียมผงแห้งของน้ำมันมะพร้าว โดยใช้แป้งโปรตีนต่ำดัดแปลง 2 ชนิด คือ N-LOK[®] และ HI-CAP[®] 100 เป็น encapsulating agent เพื่อห่อหุ้มหยดน้ำมันหอมระเหย โดยขั้นแรกเตรียมเป็นอิมลชั้นชนิดน้ำมันในน้ำของน้ำมันมะพร้าว ก่อนนำไปพ่นแห้งที่อุณหภูมิเข้า 160°C อุณหภูมิออก 75°C ได้ทดลองเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำมันมะพร้าวในตัวรับ (N-LOK[®]; 8%, 12%, 16% ของน้ำมันมะพร้าว และ HI-CAP[®] 100; 16%, 20%, 24% ของน้ำมันมะพร้าว) แล้วนำผงแห้งของน้ำมันมะพร้าวที่ได้จากการใช้แป้งหั้งสองชนิด ไปศึกษาฐานร่องด้วย Scanning Electron Microscope พบร้า อนุภาคมีขนาดค่อนข้างสม่ำเสมอ เป็นอนุภาคอิสระ แต่เมื่อเวลาผ่านไประยะหนึ่ง พบร้า ผงแห้งของน้ำมันมะพร้าวที่เตรียมจาก HI-CAP[®] 100 จะจับกันเป็นกลุ่มก้อนแข็ง ทำให้กระจายตัวใหม่ได้ค่อนข้างยาก ในขณะที่ผงแห้งของน้ำมันมะพร้าวที่เตรียมจาก N-LOK[®] ยังคงมีสภาพเหมือนเมื่อเตรียมเสร็จใหม่ๆ ในการวิเคราะห์หาปริมาณน้ำมันมะพร้าวที่ถูกห่อหุ้มไว้ทำโดยวิธีอ้อม คือการหาความต่างระหว่างปริมาณของสารระเหยที่อุณหภูมิ 105°C กับ ปริมาณน้ำที่หาด้วย Karl's Fischer Method พบร้าปริมาณน้ำมันที่กักเก็บสูงขึ้นเมื่อเพิ่มปริมาณน้ำมันมะพร้าวในการเตรียมอย่างไรก็ตาม เมื่อใช้น้ำมันมะพร้าว 16% จะได้ปริมาณที่กักเก็บเพียง 22.8% ของปริมาณที่ใช้

เมื่อนำผงแห้งของน้ำมันมะพร้าวมาลองเตรียมยาом โดยใช้ mannitol เป็นสารเพิ่มปริมาณ และแต่งรสด้วย saccharin sodium พบร้าได้ยาอมที่มีรสชาติดี และมีคุณสมบัติทางกายภาพที่ต้องการ

Abstract

Application of modified starches in encapsulation of volatile oils

Suttirat limpakdee, Hathairat navakul

Project advisor: Ampol Mitrevez^{*}, Nuttanon Sinchaipanid^{*}, Yupin Rungvejwuttvittaya^{*}

^{*}Department of Manufacturing Pharmacy, Faculty of Pharmacy, Mahidol University

Keyword: Microencapsulation, Modified starches, Peppermint oil, Spray dried

This special project dealt with a preparation of dried peppermint oil powder. Two modified starches, i.e., N-LOK[®] and HI-CAP[®] 100 were used as encapsulating agents. An o/w emulsion of peppermint oil in each modified starch was prepared at three peppermint oil concentration; 8%, 12%, 16% oil for N-LOK[®] and 16%, 20%, 24% oil for HI-CAP[®] 100. The emulsions were spray dried at inlet temperature of 160°C and outlet temperature of 75°C. Morphology of both spray dried products was evaluated using a scanning electron microscope and found that the particles were relatively uniform in size and discrete. However, the spray dried product using HI-CAP[®] 100 exhibited agglomeration of the particles upon storage. The agglomerates were difficult to redispersed into fine discrete particles. This instability was not observed with N-LOK[®]. The peppermint oil contents in the spray dried products were determined indirectly. The oil content was calculated as the difference between loss on drying value at 105°C and water content determined by using Karl's Fischer titration. It was found that the amount of oil loaded increased with the oil incorporated in the emulsion. However, only 22.8% of oil could be loaded when 16% peppermint oil was used.

Lozenges containing spray dried peppermint oil were prepared. Mannitol granule was mixed with the dried flavor and sweetened with saccharin sodium. The lozenges were of good taste and acceptable physical properties.