

# การพัฒนาตำรับยาขับลมฆ่าชนิดผงฟู

นางสาว รัชชา ผลศรัทธา  
นางสาว พรจิตร เอี่ยมอุไร

โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาเภสัชศาสตร์บัณฑิต  
คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล  
พ.ศ. 2544

# FORMULATION OF GALANGA EFFERVESCENT POWDER

MISS NUTCHA POLSATTA  
MISS PORNCHIT OIUMURAI

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

2001

โครงการพิเศษ  
เรื่อง การพัฒนาตำรับยาขับลมข้าชนิดผงฟู

.....  
นางสาวณัฏฐา ผลศรีธธา

.....  
นางสาวพรจิตร เอี่ยมอุไร

.....  
อาจารย์ที่ปรึกษา

## บทคัดย่อ

### การพัฒนาตำรับยาขับลมชาชนิดผงฟู

ณัชชา ผลศรัทธา, พรจิตร เอี่ยมอุไร

อาจารย์ที่ปรึกษา: พจวรรณ ลาวัณย์ประเสริฐ

ภาควิชาเภสัชอุตสาหกรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

คำสำคัญ: ผงฟู, ชา, ยาขับลม, การพัฒนาตำรับ, ความคงตัว

โครงการพิเศษนี้เป็นการพัฒนาตำรับยาขับลมชาชนิดผงฟู โดยนำสารสกัดชามาพัฒนาสูตรตำรับ โดยมีสารช่วยในตำรับดังนี้ คือ sucrose lactose และส่วนผสมระหว่าง sucrose กับ lactose ในอัตราส่วน 4:1 ซึ่งพัฒนาได้ทั้งสิ้น 6 ตำรับ โดย 3 ตำรับมีฤทธิ์ช่วยขับลมและอีก 3 ตำรับ จะมีฤทธิ์ช่วยขับลมและฤทธิ์ลดกรดด้วย เมื่อทำการประเมินความพึงพอใจของอาสาสมัครจำนวน 16 คน ผลการประเมินพบว่าสูตรตำรับที่มี sucrose ได้รับความพึงพอใจมากที่สุด นอกจากนี้มีการประเมินคุณสมบัติต่างๆของตำรับ ได้แก่ ความสามารถในการไหล ค่าความเป็นกรดต่าง % loss on drying ความสามารถในการแตกตัว ฤทธิ์ลดกรดและความสามารถในการเกิดฟองฟู ซึ่งมีวิธีทดสอบ 2 วิธี คือ gravimetric method และ volumetric method การประเมินคุณสมบัติทำเวลาเริ่มต้นและเมื่อเก็บไว้เป็นเวลา 4 สัปดาห์ โดยแยกเก็บไว้ 2 สภาวะ คือ ที่ตู้เย็นและอุณหภูมิห้องเพื่อศึกษาความคงตัวของตำรับ ผลการศึกษาพบว่า ทุกตำรับเมื่อเก็บไว้จะมีความคงตัวลดลง แต่ที่เก็บในตู้เย็นจะมีความคงตัวดีกว่าที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง

## Abstract

### Formulation of galanga effervescent powder

Nutcha Polsatta, Pornchit Oiumurai

**Project advisor:** Pojawon Lawanprasert

Department of Manufacturing Pharmacy, Faculty of Pharmacy, Mahidol University

**Keyword:** Effervescent powder, Galanga, Carminative agent, Formulation, Stability

Formulation study of galanga effervescent powder had been carried out. Galanga aqueous extract was used and the diluents studied were sucrose, lactose and the mixture of sucrose : lactose (4:1). Six formulae of galanga effervescent powder were obtained in this work. Three formulae had carminative activities whereas the other three formulae had both carminative and antacid activities. Sensory evaluation was also conducted using 16 volunteers. The formulation using sucrose diluent was approved. The physicochemical properties of galanga effervescent powder such as flowability, pH, percent loss on drying, disintegration, acid neutralizing capacity and effervescent action(using both gravimetric and volumetric methods). Stability study of galanga effervescent powder was conducted by storing galanga effervescent powder for the period of 4 weeks in the refrigerator and at room temperature. It was shown that the physicochemical properties of all samples were changed during the storage period. Additionally, the results also showed that the samples kept in refrigerator were more stable than those kept at room temperature.