

Specification : สารสกัดใบเมี่ยง (Manose RM-0085)

(การนำไปใช้ : สารสำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารด้านปฏิกิริยาออกซิเดชัน

ลดระดับน้ำตาลในเลือดและกระตุ้นภูมิคุ้มกัน/ให้ความสดชื่น)

1. ชื่อวัตถุดิบ : สารสกัดใบเมี่ยง
2. องค์ประกอบสำคัญ : catechins, flavonoids, anthocyanins และ phenolic acids⁽¹⁾
3. ชื่อพืช/วงศ์ : เมี่ยง (*Camellia sinensis* L. (Kuntze))/ THEACEAE
4. ลักษณะทางกายภาพ : ของแข็งสีน้ำตาลเข้มและมีกลิ่นสมุนไพรร (สำหรับสารสกัดหยาบ) และสารละลายสีน้ำตาล มีกลิ่นสมุนไพรร (สำหรับสารละลายสารสกัด)
5. pH : 5
6. การควบคุมคุณภาพมาตรฐาน : จัดทำ HPLC finger print โดยใช้ catechin เป็น marker
7. ความคงตัวของสารสำคัญ : catechin มีความคงตัวที่อุณหภูมิห้องและสภาวะป้องกันแสง⁽²⁾
8. การละลาย : ละลายในน้ำและ ethanol
9. การปนเปื้อนของเชื้อ : ไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคและพบเชื้อแบคทีเรีย ยีสต์และราทั้งหมดน้อยกว่า 1,000 cfu/g ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
10. ฤทธิ์ทางชีวภาพ : มีฤทธิ์ด้านปฏิกิริยาออกซิเดชัน⁽¹⁾ ฤทธิ์ต้านมะเร็ง⁽¹⁾ ฤทธิ์ลดระดับน้ำตาลในเลือด⁽¹⁾ ฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรีย⁽¹⁾ และฤทธิ์กระตุ้นภูมิคุ้มกัน⁽¹⁾
11. การทดสอบประสิทธิภาพในมนุษย์/สัตว์ทดลอง : มีประสิทธิภาพด้านปฏิกิริยาออกซิเดชันและลดระดับน้ำตาลในเลือดในสัตว์ทดลอง⁽¹⁾
12. การทดสอบความปลอดภัย : ไม่พบการแพ้และระคายเคืองในอาสาสมัคร/ มีค่า LD₅₀ ในหนูทดลองเมื่อป้อนมากกว่า 5 กรัมต่อกิโลกรัมน้ำหนักตัว
13. การนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์ยา : ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารด้านปฏิกิริยาออกซิเดชัน ลดระดับน้ำตาลใน

เครื่องสำอางและเสริมอาหาร	เลือดและกระตุ้นภูมิคุ้มกัน/ ให้ความสดชื่น
14. ปริมาณที่แนะนำให้ใช้ในผลิตภัณฑ์	: 0.1-10 % (สารสกัดเข้มข้นใช้ 0.1% ส่วนสารสกัด 1% ใน propylene glycol ใช้ 10%) ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
15. การเก็บรักษา	: เก็บในภาชนะปิดสนิทและป้องกันแสงที่อุณหภูมิห้อง
16. ข้อควรระวัง	: ไม่มี
17. ราคา/ กิโลกรัม	: โปรดสอบถามรายละเอียด

เอกสารอ้างอิง

1. Zhao T, Li Chao, Wang S and Song X. (2022) Green tea (*Camellia sinensis*): A review of its phytochemistry, pharmacology and toxicology. **Molecules**. 27: 3909.
2. Zeng L, Ma M, Li C and Luo L. (2017) Stability of tea polyphenols solution with different pH at different temperatures. **International Journal of Food Properties**. 20(1): 1-18.