

การคุ้มครองลิขสิทธิ์ทางการค้าของประเทศไทยในชัยนาท



นางสาว เกรียงไวย์ ใจคำ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาทางหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

ภาควิชาชีวเคมี

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2527

ISBN 974-563-456-5

010056

Iron Absorption from Diet Fortified with Various  
Iron Compounds in Normal Thai Males

Miss Khruawon Khaikham

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirement  
for the Degree of Master of Science

Department of Biochemistry

Graduate School

Chulalongkorn University

1984

ISBN 974-563-456-5

หัวขอวิทยานิพนธ์	การถูกข่มเห็จจากอาหารที่เกินสารประกอบเคมีชนิดก่ำ ๆ ในชัยไทยภาค
ไทย	นางสาว เกรียงไชย ใจคำ
ภาควิชา	ชีวเคมี
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิรุกา สิริจินทกานต์
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม	ศาสตราจารย์ นายแพทย์ รุ่มไหาร สุวรรณพิภก



บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่ง  
ของกิจกรรมทางวิชาการ หลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

*.....* คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย  
(รองศาสตราจารย์ ดร.สุประดิษฐ์ บุนนาค)

คณบดีบัณฑิตวิทยานิพนธ์

*.....* ประธานกรรมการ  
(รองศาสตราจารย์ ดร.กำจัก มงคลกุล)

*.....* ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิรุกา สิริจินทกานต์)

*.....* ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม  
(ศาสตราจารย์ นายแพทย์ รุ่มไหาร สุวรรณพิภก)

*.....* กรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์พูง ชาคร ลีบหลินวงศ์)

*.....* กรรมการ  
(อาจารย์ ดร.ปริภา แซ่บศิริ)

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

หัวข้อวิทยานิพนธ์

การถูกชิมเหล็กจากอาหารที่เกินสารประกอบเหล็กนิกต่าง ๆ  
ในชัยไทยปักษี

ชื่อนิสิต

นางสาว เกรียงอ้อย ใจคำ

อาจารย์ที่ปรึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิรดา สิริจินกานต์

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

ศาสตราจารย์ นายแพทย์ รุ่นไทร สุวรรณพิภก

ภาควิชา

ชีวเคมี

ปีการศึกษา

2526



### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อทดสอบและคัดเลือกชนิดของสารประกอบเหล็กที่เหมาะสมสำหรับการเพิ่มลงไปในอาหาร อาหารที่ใช้เป็นพัฒนาของเหล็กในงานวิจัยนี้ ได้แก่ ข้าวคลุกปลาป่น และสารประกอบที่ศึกษาได้แก่ ไข่เคี่ยมเพื่อรักษาค่าที่เอ [NaFe (III) EDTA] และไนโตรเจนเฟอร์ริกซิตรেท (ammonium ferric citrate; AFC) และเหล็กคอมเพล็กซ์ (Fe complex) ซึ่งประกอบด้วย เพอร์ฟลูอิดฟอฟฟ์ ผสมกับโซเดียมเขกซามีนาตาฟอฟฟ์ (sodium hexametaphosphate; SHMP) และโซเดียมไนเตรต (NaHSO<sub>4</sub>) การศึกษาทำในชัยไทยปักษี 4 กลุ่ม จำนวน 47 คน แท่ละกลุ่มจะไก่รับอาหารที่เกินเหล็กต่างชนิดกัน สถานภาพทางเหล็กของประชากรที่น่ามาศึกษานิการกระจายสูงในแท่ละกลุ่ม การทดลอง แกะยังจั๊กอยู่ในเกณฑ์ปกติทุกคน จากการให้ชัยไทยเหล่านี้รับประทานข้าวคลุกปลาป่นที่เกินเหล็กแล้ววิเคราะห์ผลการถูกชิมเหล็กก็ว่าเหล็กก้มมันกรังสี เช่น เหล็ก-55 และเหล็ก-59 ปรากฏว่าชัยไทยที่ศึกษานิการกระจายสูง (ร้อยละ 0.1 - 2.6) ซึ่งอาจจะเนื่องมาจากการที่ประชากรกลุ่มนี้รับประทานอาหารบางอย่างซึ่งข้าวคลุกปลาป่นเองไปมากกว่า 90% ของอาหาร พบว่าสาร NaFe (III) EDTA และ AFC จะถูกถูกชิมให้เท่า ๆ กัน ( $P > 0.05$ ) ส่วนการทดสอบ Fe complex นั้น ประชากรกลุ่มที่ 2 ถูกชิม Fe complex ให้เท่ากับ AFC ( $P > 0.05$ ) แท่ประชากรกลุ่มที่ 3 ถูกชิม Fe complex ให้มากกว่า NaFe (III) EDTA

( $P < 0.05$ ) การที่ผลการคุณชั้น Fe complex ของประชากรกลุ่มที่ 3 มากกว่าของกลุ่มที่ 1 อาจเป็นผลเนื่องมาจากการชัย 3 คน ในกลุ่มนี้ซึ่งแสดงถึงการคุณชั้นสูงกว่าปกติ ทำให้ค่าเฉลี่ยของประชากรหังกลุ่มสูงขึ้น สาเหตุที่บุคคลทั้ง 3 มีการคุณชั้นเหล็กสูงยังไม่สามารถอธิบายได้

สารประกอบเหล็กทั้ง 3 ชนิด ในช้าวคุกปลาป่ามี bioavailability เท่ากัน ( $P > 0.05$ ) ดังแนวความคิด bioavailability ของ Fe complex ในประชากรกลุ่มที่ 3 จะสูงกว่าประชากรกลุ่มที่ 2 ก็ตาม

เนื่องจากประชากรที่นำมาศึกษาเป็นชายไทยที่มีสถานภาพทางเหล็กปกติ ดังนั้น จึงไม่พบว่าการคุณชั้นเหล็กจะมีความสัมพันธ์กับปริมาณเยื่อในโกลบิน ปริมาณเนื้อกือกแกง อัตราและปริมาณเหล็กในชั้นร่วน ค่า total iron binding capacity ความอ่อนตัวของ ทราบสเพอร์รินและปริมาณทราบสเพอร์ริน

รายงานนี้ยังไก่ศึกษาถึงผลของเม็ดวัวเหลืองซึ่งนิยมใช้เป็นอาหารเสริมไปรับกิน ก่อการคุณชั้นเหล็กโดย พิพิธ์ในปริมาณเม็ดวัวเหลืองที่ให้ประชากรกิน (200 มล.) หลังจาก รับประทานช้าวคุกปลาป่ามีที่เพิม NaFe (III) EDTA เม็ดวัวเหลืองจะไปชักช่องการคุณชั้นเหล็กโดยทำให้การคุณชั้นเหล็กกล่อง ( $P < 0.05$ ) จากร้อยละ  $1.47 \pm 0.53$  เป็น ร้อยละ  $0.91 \pm 0.66$  bioavailability ของ NaFe (III) EDTA ในช้าวคุก ปลาป่ามีกล่อง ( $P < 0.05$ ) จากร้อยละ  $0.88 \pm 0.54$  เป็นร้อยละ  $0.54 \pm 0.71$  การที่น้ำมันเม็ดวัวเหลืองไปลดการคุณชั้นเหล็กหรือทำให้ค่า bioavailability ลดลงนี้ในน้ำจะมี สาเหตุจากไฟเทียนในเม็ดวัวเหลือง แทน้ำจะมีจากคุณสมบัติอื่น ๆ ของเม็ดวัวเหลืองมากกว่า ซึ่ง งานวิจัยนี้ไม่ไก่ทำการค้นคว้า

Thesis Title	Iron Absorption from Diet Fortified with Various Iron Compounds in Normal Thai Males
Name	Miss Khruawon Khaikhamp
Thesis Advisor	Assistant Professor Peerada Sirijintakarn, Ph.D.
Thesis Co-advisor	Professor Romsai Suwanik, M.D.
Department	Biochemistry
Academic year	1983

## ABSTRACT

The aim of this research is to find the suitable iron compound for food iron fortification. Rice mixed with fish powder is used as the iron vehicle and the compounds being tested are sodium ferric ethylenediaminetetraacetate ( $\text{NaFe}(\text{III})\text{EDTA}$ ), ammonium ferric citrate (AFC) and Fe complex which composed of  $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$  mixed with sodium hexametaphosphate and  $\text{NaHSO}_4$ . The subjects are 47 normal Thai males. They were divided into 4 groups. Each group was provided with different iron fortified diet. The iron status of the subjects among the same group showed wide variation but they were still in the normal range. When these subjects were provided with iron fortified rice diet and the iron absorption was detected by using radioactive iron ( $\text{Fe-55}$  and  $\text{Fe-59}$ ) as the markers. The result showed that their iron absorption were low (0.1-2.6%). This might be due to some constituents within the rice mixed with fish powder diet which inhibit iron absorption.  $\text{NaFe}(\text{III})\text{EDTA}$  and AFC were absorbed equally ( $p > 0.05$ ). However, the studies with Fe complex is still inconclusive. Subjects from

Group 2 absorbed Fe complex to the same degree as AFC ( $P > 0.05$ ) but the subjects from Group 3 absorbed Fe complex better than NaFe (III) EDTA ( $P < 0.05$ ). The high iron absorption from 3 subjects might be the cause, and the reason of such high iron absorption could not be explained.

The bioavailability of NaFe (III) EDTA, AFC and Fe complex in rice mixed with fish powder were the same ( $P > 0.05$ ). Although the bioavailability of Fe complex from Group 3 was higher than that of Group 2.

No correlation between the degree of iron absorption and some parameters of iron status such as hemoglobin, hematocrit, serum iron, total iron binding capacity, percent transferrin saturation and transferrin quantity were observed. This is because these subjects have normal iron status.

The effect of soy bean milk, which is widely used for protein supplement, on iron absorption was also studied. If the population drank soy bean (200 ml) immediatly after the meal containing NaFe (III) EDTA, the iron absorption decreased significantly ( $P < 0.05$ ). Soy bean milk reduces iron absorption from  $1.47 \pm 0.53\%$  to  $0.9 \pm 0.66\%$ . The bioavailability of NaFe (III) EDTA in rice diet was also reduced from  $0.88 \pm 0.54\%$  to  $0.54 \pm 0.71$ . The inhibition on iron absorption and bioavailability observed, is unlikely to be caused by phytate from soy-bean product. The causative is not identified in this study.



## กิติกรรมประกาศ

บัญชีเงินได้ของราษฎร์ บัญชีรายรับรายจ่าย คร.พิริกา สิริจินตกานท์ และศาสตราจารย์ นายแพทย์ รั่นไทร สุวรรณิก เป็นอย่างยิ่งที่ได้กรุณาธันเป็นบัญชีควบคุม การวิจัย ในค่าแนะนำ ตลอดจนให้ความช่วยเหลือในทุก ๆ ด้าน จนทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดี

กราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ แพทย์หญิง อุทิ ปอหจินก้า หัวหน้า สาขาวิชาเวชศาสตร์นิเวศลีย์ ภาควิชาสรังสิวิทยา คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล ที่ได้ กรุณาให้ใช้สถานที่ เครื่องมือต่าง ๆ ในการวิจัย และให้การสนับสนุนในการทำวิทยานิพนธ์นี้

กราบขอบพระคุณสำหรับค่าแนะนำ ความช่วยเหลือในหลาย ๆ ด้าน จาก บัญชีรายรับรายจ่าย นฤมล ทัพทิรุพท์ อาจารย์ และพี่ ๆ ในสาขาวิชาเวชศาสตร์นิเวศลีย์ ภาควิชาสรังสิวิทยา คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล

กราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.กำจัด มงคลกุล ที่ได้กรุณาเป็นประธาน กรรมการสอบวิทยานิพนธ์

กราบขอบพระคุณ บัญชีรายรับรายจ่าย แพทย์หญิง ชาดา สินธิวนวงศ์ และ อาจารย์ ดร.ปริภา ชัยศิริ ที่ได้กรุณาเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ขอบคุณเจ้าหน้าที่ในภาควิชาชีวเคมี และเจ้าหน้าที่ในสาขาวิชาเวชศาสตร์นิเวศลีย์ ทุกคน ในความช่วยเหลือเรื่องหัวไปในระหว่างทำการวิจัย

ขอบคุณประชากรทั่วอย่างทุกคน

ขอบคุณบพิทิพิทยาลัย ที่ได้ให้ทุนอุดหนุนการวิจัย



## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	๑
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๒
กิจกรรมประจำ	๓
สารบัญ	๔
สารบัญตาราง	๕
สารบัญรูป	๖
คำย่อ	๗
บทที่	๘
1. บทนำ	๑
2. เคมีภัยที่ Wassukhaphi และประชากรทั่วอย่าง	๑๒
1. เคมีภัยที่	๑๒
2. เครื่องมือ	๑๓
3. ประชากรทั่วอย่าง	๑๔
4. อาหารที่ให้ประชากรทั่วอย่างรับประทาน	๑๔
3. วิธีการทดลอง	๑๖
1. การเตรียมสารละลาย	๑๖
2. การให้อาหารทดลองแก่ประชากรทั่วอย่าง	๑๘
3. การเก็บทั่วอย่างเลือก	๒๓
4. การศึกษาการถูกเข้มเหล็กจากอาหาร	๒๔
4.1 การหาปริมาณเหล็กในชีรัม	๒๔
4.2 การหาค่าของ total iron binding capacity	๒๕
4.3 การหาปริมาณทราบสเพอร์ริน	๒๖
4.4 การหาปริมาณเหล็ก-55 และเหล็ก-59 ในเลือก	๒๗

5. การวิเคราะห์อาหารคัวอย่าง	29
5.1 การวิเคราะห์หนาปูน้ำมันพืชสเปก	29
5.2 การวิเคราะห์หนาปูน้ำมันไฟเทก	30
5.3 การวิเคราะห์หนาปูน้ำมันแกลเชี่ยน	31
5.4 การวิเคราะห์หนาปูน้ำมันวิทยานิชี	32
5.5 การวิเคราะห์หนาปูน้ำมันเหล็ก	33
5.6 การสักกิป์รัตน์ และการหาปูน้ำมันไปรัตน์	34
5.7 การหาปูน้ำมันในโถรเจนหั้งหมก	35
6. สิ่งที่ใช้ในการวิจัย	36
 บทที่	
4. ผลการทดลอง	39
1. สถานภาพทางเหล็ก (iron status) ของประชากรคัวอย่าง	39
2. คุณภาพของอาหาร	39
3. การถูกข่มเหงจากช้าวากลุกปลาน้ำที่เกิดสารประกอบเหล็ก ชนิดก้าง ๆ	42
4. ผลของนมถั่วเหลืองท่อการถูกข่มเหง	50
5. วิจารณ์และสรุปผลการทดลอง	62
เอกสารอ้างอิง	70
ประวัติบัญชีเชียน	81

## สารบัญการงาน

รายการที่	หน้า
1 การเติมสารประกอบเหล็กและสารกัมมันตรังสีของเหล็กลงในข้าวครุกปลาป่นสำหรับประชากรทั่วอย่างในกลุ่มที่ 1, 2 และ 3	19
2 การให้อาหารเติมเหล็กแก่ประชากรทั่วอย่างกลุ่มที่ 4 เพื่อศึกษาผลของ營น์ดั้วเหลืองท่อการถูกซึมเหล็ก	21
3 รายละเอียดเกี่ยวกับสารกัมมันตรังสีของเหล็กที่ประชากรทั่วอย่าง แท้ละคนจะได้รับ	22
4 สถานภาพทางเหล็กของประชากรทั่วอย่างที่ใช้ในงานวิจัย	40
5 ทุพภานของอาหารที่ให้ประชากรทั่วอย่างรับประทาน	41
6 การถูกซึมเหล็กจากข้าวครุกปลาป่นที่เติมสารประกอบเหล็กชนิดทั่วไป ในประชากรกลุ่มที่ 1, 2 และ 3	43
7 bioavailability ของสารประกอบเหล็กชนิดทั่วไป ที่เติมลงในข้าวครุกปลาป่น	47
8 สมมุติฐานของสหสัมพันธ์ของการถูกซึมร้อยละของเหล็กจากข้าวครุกปลาป่นที่เติมสารประกอบเหล็กชนิดทั่วไป กับการถูกซึมเหล็กจาก standard reference dose	51
9 ผลของ營น์ดั้วเหลืองท่อการถูกซึมเหล็กจากข้าวครุกปลาป่นที่เติม NaFe (III) EDTA เพื่อให้ประชากรทั่วอย่างก้ม營น์ดั้วเหลือง	56
10 ผลของ營น์ดั้วเหลืองกับ bioavailability ของ NaFe (III) EDTA ที่เติมลงในข้าวครุกปลาป่นในประชากรทั่วอย่าง กลุ่มที่ 4	58

## สารบัญ

หัวข้อ	หน้า
1. การกระจายและเนกานของโลหะในร่างกายคน	2
2. ระดับการเปลี่ยนแปลงที่จะทำให้ปริมาณเหล็กในร่างกายลดลง	8
3. การกระจายของการถูกซึมร้อยละของเหล็กจากสารประกอบเหล็กชนิดต่าง ๆ ในประชากรกลุ่มที่ 1, 2 และ 3	44
4. การกระจายของการถูกซึมร้อยละของเหล็กจากช้าวคุกปลาบันที่เก็บสารประกอบเหล็กชนิดต่าง ๆ จากประชากรคัวอย่าง 3 กลุ่ม	46
5. การกระจายของ bioavailability ของสารประกอบเหล็กชนิดต่าง ๆ ที่เก็บลงในช้าวคุกปลาบัน แยกตามกลุ่มการทดลอง	48
6. การกระจายของ bioavailability ของสารประกอบเหล็กชนิดต่าง ๆ ที่เก็บลงในช้าวคุกปลาบันที่ให้ประชากร 3 กลุ่ม ทดลองรับประทาน	49
7. ความสัมพันธ์ระหว่างการถูกซึมร้อยละของเหล็กจาก NaFe (III) EDTA กับสถานภาพทางเหล็กของประชากรกลุ่มที่ 1	52
8. ความสัมพันธ์ระหว่างการถูกซึมร้อยละของเหล็กจาก AFC กับสถานภาพทางเหล็กของประชากรกลุ่มที่ 1	53
9. ความสัมพันธ์ระหว่างการถูกซึมร้อยละของเหล็กจาก standard reference dose กับสถานภาพทางเหล็กของประชากรกลุ่มที่ 1	54
10. การกระจายของการถูกซึมร้อยละของเหล็กจากสารประกอบเหล็กชนิดต่าง ๆ ในประชากรกลุ่มที่ 1, 2, 3 และ 4	57
11. ผลของนมดั้วเหลืองท่อ bioavailability และท่อการถูกซึมร้อยละของ NaFe (III) EDTA ที่เก็บลงในช้าวคุกปลาบันในประชากรกลุ่มที่ 4 จำนวน 12 คน	60
12. การกระจายของ bioavailability ของสารประกอบเหล็กชนิดต่าง ๆ ที่เก็บลงในช้าวคุกปลาบันแยกตามกลุ่มการทดลอง	61



## คำย่อ

มก.ก	ไมโครกรัม
มก.	มิลลิกรัม
ก.	กรัม
กก.	กิโลกรัม
กด.	เกชิดกร
มล.	มิลลิลิตร
ล.	ลิตร
มม.	มิลลิเมตร
$\mu\text{Ci}$	micro curies
ACD	acid citrate dextrose
AFC	ammonium ferric citrate
SHMP	sodium hexameta phosphate
NaFe (III) EDTA	sodium ferric ethylenediaminetetracetate
Fe complex	ferous sulfate ฟลูมก้าม sodium hexametaphosphate แมดี sodium bisulfate
Sp. act.	specific activity
TIBC	total iron binding capacity
UIBC	unsaturated iron binding capacity
FEP	free erythrocyte protoporphyrin
RBV	relative biological value
ISP	isolated soy protein