

JRCTAF

ISSN 0028-0011

Vol. 19, No. 1

ปีที่ ๑๙ เล่มที่ ๑

มกราคม - มิถุนายน ๒๕๓๐

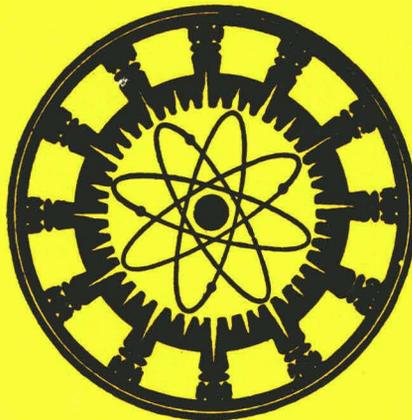
January - June 1987

ศูนย์บรรณสารและการพัฒนา  
LIBRARY AND INFORMATION CENTER

14 ส.ค. 2535

วารสาร

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ



JOURNAL  
OF  
THE NATIONAL RESEARCH COUNCIL  
OF THAILAND

วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

พิมพ์ปีละ ๒ ฉบับ การขอรับวารสารติดต่อ

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

บางเขน กรุงเทพฯ ๑๐๕๐๐

**Journal of the National Research Council of Thailand** is a semiannual publication. Correspondences should be addressed to the National Research Council, Bangkok 10900, Thailand.

ค่าบำรุง

**Annual subscription**

ในประเทศ ปีละ ๖๐ บาท (รวมค่าส่ง)

Local 60 baht (postpaid)

ต่างประเทศ ปีละ ๑๘๐ บาท (รวมค่าส่ง)

Foreign 180 baht (U.S.\$7.00 postpaid)

คํายอภินันทนาการ

จาก

กองแปลและวิเทศสัมพันธ์

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

Vol. 19, No. 1

ปีที่ ๑๙ เล่มที่ ๑

มกราคม - มิถุนายน ๒๕๓๐

January - June 1987

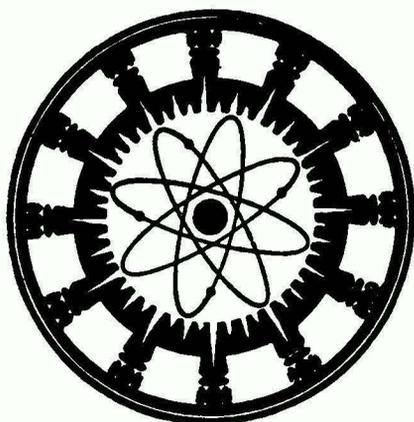
๑๕ ส.ค. ๒๕๓๕

สำนักบรรณสารการพัฒนา

LIBRARY AND INFORMATION CENTER

วารสาร

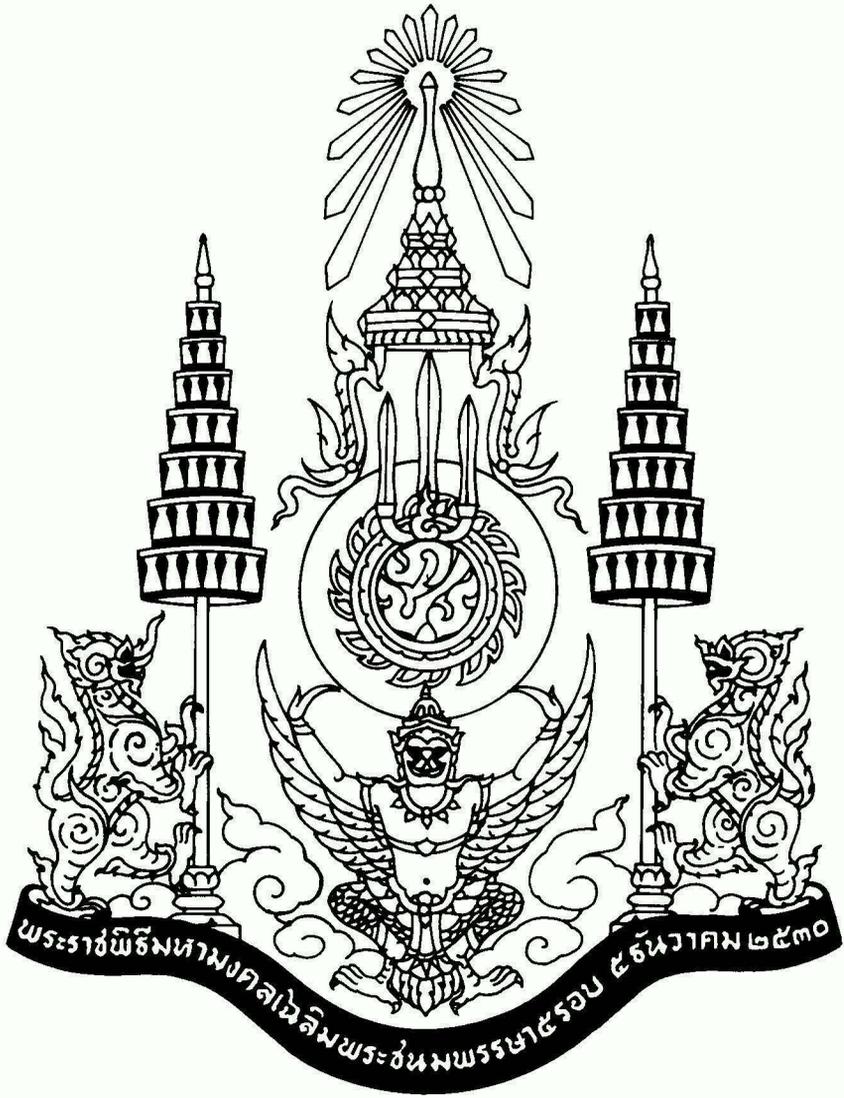
สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

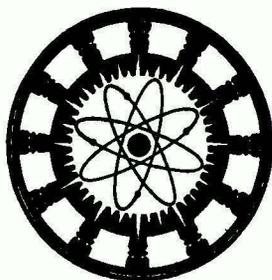


JOURNAL  
OF  
THE NATIONAL RESEARCH COUNCIL  
OF THAILAND

พิมพ์ที่ ห้างหุ้นส่วนจำกัดพี้นี่พับลิชชิ่ง  
549/1 ซอยเสนานิคม 1 ถนนพหลโยธิน บางเขน กรุงเทพมหานคร โทร. 5793352  
นางทิวาศรี ปิยะพันธ์ ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา พ.ศ. 2530

Printed by Funny Publishing Ltd., Part..  
549/1 Soi Senanikom 1, Phaholyotin Rd., Bangkhen Bangkok Tel. 5793352  
Mrs. Tiwasree Piyapan Printer and Publisher, 1987





ส ก า วิ จั ย แ ห่ ง ช า ตี  
NATIONAL RESEARCH COUNCIL

กรรมการบริหาร

EXECUTIVE BOARD

ประธาน สัญญา ธรรมศักดิ์

**Chairman:** Sanya Dharmasakti

กรรมการ สง่า สรรพศรี

**Committee:** Sanga Sabhasri

ประดิษฐ์ เชี่ยวสกุล

Pradisth Cheosakul

ประเวศ วะสี

Prawase Wasi

พล.อ.อ.อรุณ พร้อมเทพ

A.C.M. Arun Promdhep

สุขุม ศรีธัญรัตน์

Sukhum Sritanyaratana

ธงชัย ปภัสราทร

Tongchai Papasarathorn

ประพฤทธิ์ ณ นคร

Praprit na Nagara

จาริน อรรถะโยธิน

Charin Atthayodhin

บุญเยี่ยม มีสุข

Boonyium Meesook

วิทย์ วิศทเวทย์

Wit Wisadavet

กำธร พันธุลาภ

Kamthorn Bhandhulabh

กระมล ทองธรรมชาติ

Kramol Tongdhamachart

วิชิตวงศ์ ณ ป้อมเพชร์

Vichitvong Na Pombhejara

นิพนธ์ คันธเสวี

Niphon Kantasewi

เลขาธิการฯ

**Secretary - General:**

จุมพล สวัสดิยากร

Choompol Swasdiyakorn

รองเลขาธิการฯ ฝ่ายวิทยาศาสตร์

**Deputy Secretary-General for Natural Science:**

อภิรัตน์ อรุณินท์

Aphirat Arunin

รองเลขาธิการฯ ฝ่ายสังคมศาสตร์

**Deputy Secretary-General for Social Science:**

สุมล ทรายแก้ว

Sumol Saikeo

# วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

## คณะกรรมการที่ปรึกษา

ศาสตราจารย์ นายแพทย์อุดม โปษะกฤษณะ  
ศาสตราจารย์ (พิเศษ) ประดิษฐ์ เชี่ยวสกุล  
ศาสตราจารย์ ประเสริฐ ณ นคร

## คณะบรรณาธิการวารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

นายจุมพล สวัสดิ์ยากร	บรรณาธิการ
นายอภิรัตน์ อรุณินท์	ผู้ช่วยบรรณาธิการฝ่ายวิทยาศาสตร์
นางสุมล ทรายแก้ว	ผู้ช่วยบรรณาธิการฝ่ายสังคมศาสตร์
ศาสตราจารย์ วิรุฬห์ สายคณิต	ประจำกองบรรณาธิการ
ศาสตราจารย์ ประเสริฐ ทองเจริญ	"
รองศาสตราจารย์ อรพรรณ มาตังคสมบัติ	"
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ บรรพต ณ ป้อมเพชร	"
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศศิธร บุญ-หลง	"
นายนิจ หิณูชีระนันท์	"
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เกียรติขจร วัจนะสวัสดิ์	"
รองศาสตราจารย์ สุรพล ราชภัณฑารักษ์	"
นายชัยวัฒน์ วิบูลย์สวัสดิ์	"
รองศาสตราจารย์ เพ็ญพร ธีระสวัสดิ์	"
นางสาววนาศรี สามนเสน	ผู้จัดการ
นางอัจฉรา สุพรรณพัฒน์	ผู้ช่วยผู้จัดการ
นางสาวอัฐพร แจ่มใจ	"
นายวิเชียร คงทอง	"

# JOURNAL OF THE NATIONAL RESEARCH COUNCIL

## ADVISORY BOARD

Udom Poshakrishna, M.B. (Med.)  
Pradisth Cheosakul, Ph.D.  
Prasert na Nagara, Ph.D.

## EDITORIAL BOARD

### Editor

Choompol Swasdiyakorn, M.Sc., Ph.D.

#### Assistant Editor for Natural Science

Aphirat Arunin, Ph.D.

#### Assistant Editor for Social Science

Sumol Saikeo, B.S.

## Representatives of the Divisions

#### Physical Science and Mathematics:

Virulh Sa-yakanid, Ph.D. (Physics)

#### Medical Science:

Prasert Thongcharoen, Dr. med., D.T.M.

#### Chemical and Pharmaceutical Sciences:

Oraphan Matangkasombut, B.Sc. in Pharm.,  
Cert. Quality Control, Ph.D.

#### Agriculture and Biology:

Banpot Napompeth, Ph.D. (Entomology)

#### Engineering and Industrial Research:

Sasithorn Boon-Long, Dr. 3e Cycle  
(Chemical Engineering)

#### Philosophy:

Nid Hinshiranan, M.R.P.

#### Law:

Kietkajorn Vachanasvasti, S.J.D.

#### Political Science and Public

Suraphol Rajbhandaraks,

#### Administration:

Docteur en Droit

#### Economics:

Chaiyawat Wibulsawasdi, Ph.D. (Econ.)

#### Sociology:

Penporn Tiraswat, Ph.D.

(Sociology Demography)

## BUSINESS STAFF

#### Manager:

Wanasri Samanasena, M.A.

#### Assistant Manager:

Achara Supanapat, B.A.

#### Assistant Manager:

Addhaporn Jangjai, B.A.

#### Assistant Manager:

Wichian Kongtong, B.Sc.

วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

**JOURNAL OF THE NATIONAL RESEARCH COUNCIL OF THAILAND**

ภาค ๑

วิทยาศาสตร์

**PART I**

**NATURAL SCIENCE**

ปีที่ ๑๙ เล่มที่ ๑

Vol. 19, No. 1

มกราคม-มิถุนายน ๒๕๓๐

January – June 1987

## วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

Journal of the National Research Council

---

### THE HYPOGLYCEMIC ACTIVITY OF *MOMORDICA CHARANTIA* LINN. IN NORMAL AND ALLOXAN – INDUCED DIABETIC RABBITS

ฤทธิ์ของสารสกัดจากมะระในการลดน้ำตาลในเลือดของ  
กระต่ายปกติ และกระต่ายที่เป็นเบาหวานจาก alloxan

Chongkol Tiangda

จنگล เทียงดาห์

Rachanee Mekmanee

รัชณี เมฆมนณี

Malyn Ungsurungsie

มาลิน อังสุรังษี

Kampanat Praphapraditchote

กัมปนาท ประภาพระดิษฐ์โชติ

Chitkavi Paovallo

จิตต์กวี เปาวโร

Faculty of Pharmacy, Mahidol University

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

#### ABSTRACT

*The acidified water-chloroform extract of unripened fruits of Momordica charantia Linn. was tested for hypoglycemic activity at several dosage levels in normal and alloxan-induced diabetic rabbits. The blood glucose was measured at 2 h interval for 10 h period by O-toluidine method. In diabetic rabbits, a significant decrease in blood glucose level occurred at 10 and 20 mg/kg after intravenous injection whereas no hypoglycemic action was found in*

normal rabbits even at the high dosage of 20 mg/kg. This pattern of the acidified water-chloroform extract action contrasted with that of tolbutamide which produced the hypoglycemic action only in normal rabbits.

## บทคัดย่อ

การทดสอบฤทธิ์ในการลดน้ำตาลในเลือดของยาที่สกัดด้วย acidified water-chloroform จากผลมะระ (*Momordica charantia* Linn.) ในกระต่ายปกติและกระต่ายที่ทำให้เป็นเบาหวานโดยการฉีด alloxan พบว่า การฉีดสารสกัดนี้ 10 และ 20 มก./กก. เข้าเส้นเลือดดำ ทำให้กระต่ายที่เป็นเบาหวาน มีระดับน้ำตาลในเลือดลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่ไม่มีผลในกระต่ายปกติ เมื่อเปรียบเทียบกับ tolbutamide พบว่าให้ผลแตกต่างกัน คือ tolbutamide มีฤทธิ์ลดน้ำตาลในเลือดเฉพาะในกระต่ายปกติ แต่ไม่มีผลกับกระต่ายที่ทำให้เป็นเบาหวาน แสดงว่ากลไกการออกฤทธิ์ของยาสกัดด้วย acidified water-chloroform จากผลมะระน่าจะแตกต่างออกไปจาก tolbutamide

## INTRODUCTION

*Momordica charantia* Linn. (Family Cucurbitaceae), commonly known as bitter gourd, which was widely cultivated in Thailand and other tropical countries was usually used as vegetable.<sup>16,17,22</sup> In addition, various parts of this herb were useful in folkloric medicine, one of which was the antidiabetics which has long been used in Puerto Rico.<sup>5</sup> The scientific studies of this plant began in 1941 by Rivera<sup>18,19</sup> who isolated the hypoglycemic principles in the alcoholic extract of the fruits of this plant. Since then, there were many investigators<sup>1,3,7-14,20,21,23,24</sup> who were interested in the hypoglycemic action of this plant. Sharma et al.<sup>20</sup> administered the fruit juice to normal and alloxan-induced diabetic rabbits and reported a decrease in blood glucose of both groups. The hypoglycemic action of the fruit juice was confirmed in the pituitary extract induced diabetic rats which fed with glucose,<sup>7</sup> in non-diabetic rats and non-insulin dependent diabetic patients.<sup>12</sup> On the other hand, oral administration of the dried juice in normal rabbits showed no hypoglycemic effect either as an acute single dose or a chronic administration. However, it prolonged the action of tolbutamide.<sup>10</sup> Akhtar et al.<sup>1</sup> studied the hypoglycemic action of dried fruit powder in normal and alloxan-induced diabetic rabbits and found that a lower dosage was required for normal animals. They proposed that there might be more than one kind of active principles in the fruits of this plant. In fact, Lotlikar and Rao<sup>13</sup> had isolated a non-nitrogenous substances with a phytosterol like property named charantin, which brought about the hypoglycemic action<sup>14</sup> in normal rabbits by both oral and intravenous administration. The structure of charantin was identified by Sucrow<sup>21</sup> as  $\beta$ -D-glucosides of  $\beta$ -sitosterol and stigmasta-5, 25 diene-3 $\beta$ -ol in proportion of 1:1. Moreover, an insulin like polypeptide was also isolated and identified from this plant.<sup>3,9</sup> Recently, Visarata

and Ungsurungsie<sup>23</sup> using a modified extraction method of Rivera<sup>18</sup> have detected the steroidal compounds in acidified water-chloroform extract which exhibited antibacterial activity *in vitro*.<sup>24</sup> Whether this extract could decrease blood glucose has not been reported. Therefore, the present investigation was undertaken to study the hypoglycemic effect of the acidified water-chloroform extract in normal and alloxan-induced diabetic rabbits in comparison with the standard hypoglycemic drug, tolbutamide.

## MATERIALS AND METHODS

Large variety of *M. charantia*, fresh green fruits, (Figure 1) was obtained from vegetable markets in Bangkok area. After the seeds were removed, the fruits were cut into small pieces and dried at 60°C. They were powdered and extracted according to the method described by Visarata and Ungsurungsie<sup>23</sup> as shown in Figure 2. The acidified water-chloroform extract was evaporated until dry and collected for pharmacological testing. The extract was dissolved in normal saline solution before the injection was made intravenously into the rabbits.

Male adult healthy albino rabbits of local strain weighing 1.5-2.5 kg were used in this experiment. The rabbits were kept in the animal room of the Department of Pharmacology and fed with commercial food and tap water *ad libitum*. They were divided into 2 groups composed of normal and diabetic rabbits and were induced diabetes by injection 80 mg/kg of alloxan monohydrate intravenously.<sup>15</sup> The blood glucose levels were determined daily for 7 days after the injection. The blood glucose of more than 150 mg/100 ml was considered diabetes. Any rabbits which were not diabetics were repeatedly injected with the same dose of alloxan until the blood glucose level was in the range of diabetes.

Both normal and diabetic rabbits were randomly divided into 5 groups of 6 animals each. Group 1 was served as a control. The rabbits were received 4 ml of normal saline intravenously. Group 2, 3 and 4 were intravenously administered with a solution of acidified water-chloroform extract in normal saline at 5, 10 and 20 mg/kg respectively. The last group was treated with tolbutamide 100 mg/kg orally.

Prior to testing, all rabbits were fasted for 14 h and 1 ml of blood samples were drawn from an ear vein into NaF-coated test tubes at 0, 2, 4, 6, 8 and 10 h. The blood samples were centrifuged and the plasma were kept for the glucose determination by O-toluidine method.<sup>4</sup> The blood glucose levels were measured at 2 h interval for a period of 10 h.

The blood glucose was expressed in mg/100 ml (Mean  $\pm$  SEM). Changes in blood glucose levels of normal and diabetic rabbits at various time intervals (2, 4, 6, 8 and 10 h) from initial value before drug treatment (0 h) were analysed by using paired Student's t test.  $P < 0.01$  was considered statistically significant.

## RESULTS

### Effect of *Momordica charantia* Linn. and tolbutamide on blood glucose level in diabetic rabbits

Intravenous administration of 5 mg/kg acidified water-chloroform extract of *M. charantia* had no significant effect on blood glucose. However, the hypoglycemic action was observed at higher doses. At a dose of 10 mg/kg, the extract produces a significant decrease in blood glucose in the alloxan-induced diabetic rabbits at 8 and 10 h after the treatment. At 20 mg/kg, the significant decrease was seen earlier at 4 h and maintained for at least 10 h (Table 1). On the contrary, oral administration of tolbutamide at 100 mg/kg produced only a slight but not significant decrease in blood glucose as in the control group (Table 1).

### Effect of *Momordica charantia* Linn. and tolbutamide in the normal rabbits

In contrast to the diabetic rabbits, acidified water-chloroform extract at the same dosage produced no hypoglycemic action in the normal rabbits. As shown in Figure 3, the highest dosage at 20 mg/kg which significantly decreased the blood glucose level in diabetic rabbits with a maximum effect of about 30%, had no significant effect on the blood glucose level in normal rabbits. On the other hand, oral administration of tolbutamide at 100 mg/kg decreased the blood glucose level significantly about 40% (Table 2) whereas there was no effect in the diabetic rabbits (Figure 4).

## DISCUSSION AND CONCLUSION

The present experiment reveals that acidified water-chloroform extract of *M. charantia* produces a significant decrease of blood glucose level in alloxan-induced diabetic rabbits. However, higher dosages should be further tested in normal group. The hypoglycemic effect of this extract is obviously different from that of tolbutamide which produced a significant effect only in the normal rabbits. The major acute action of tolbutamide is able to stimulate a secretion of insulin from the pancreatic  $\beta$ -cell<sup>11</sup> but is ineffective in completely pancreatectomized or alloxan-induced diabetic animals.<sup>6,11</sup> Therefore, the hypoglycemic mechanism of the acidified water-chloroform extract of this plant is different from tolbutamide and may be extra-pancreatic, a direct action on glucose absorption and metabolism. It is also noted that this acidified water-chloroform extract has a slow onset, even through the intravenous route it needs as much as 4 h to be effective. This is in contrast to a rapid action of the orally administered tolbutamide. However, both drugs have long duration of action, which last for more than 10 h. Moreover, the pattern of blood glucose changes by acidified water-chloroform extract is different from that of charantin, a sterol glycoside which is isolated and identified by Lotlikar and Rao.<sup>13,14</sup>

The intravenous (15 mg/kg) and oral (25 mg/kg) administration of charantin in normal fasting rabbits produced the same hypoglycemic effect whereas a variable response was observed in alloxan-diabetic rabbits.<sup>14</sup> Moreover, the hypoglycemic effect of charantin will only last for 4 h after which the blood sugar is tended to reach its same level before treatment.<sup>14</sup>

Besides charantin, an isolation of other active principles of a polypeptide class which has an insulin-like activity after subcutaneous and intramuscular injection in diabetic patients have been reported.<sup>3,9</sup> Although this polypeptide had been thought to be hydrolysed if the fruit juice was taken orally, many literatures reported its effectiveness,<sup>7,12,20</sup> Therefore, this polypeptide may be acid resistant which can be experimentally proof. There may be some other active principles in the fruits of this plant beyond p-insulin like substances and charantin. One of which may be the steroidal substances which has been identified in the acidified water-chloroform extract.<sup>23</sup> In addition to the hypoglycemic action, this extract has an advantageous antibacterial activity<sup>24</sup> for the diabetic patients. An isolation and purification of these substances from acidified water-chloroform extract for pharmacological and toxicological studies are therefore worthwhile in order to elucidate the active principles in this extract. Since the fruits of *Momordica charantia* Linn. contain many active hypoglycemic components of different mechanisms, this plant may be very useful for the diabetic patients and further studies on this plant should be performed.

### ACKNOWLEDGEMENT

The authors wish to thank the National Research Council of Thailand for a partial support of this work.

### REFERENCES

1. Akhtar, M.S., Athar, M.A. and Yaqub, M. Effect of *Momordica charantia* on blood glucose level of normal and alloxan-diabetic rabbits. *Planta Medica*, 1981, **42**(3), 205-212.
2. Ayensu, E.S. Medicinal plants of West Africa. Research Publications, Inc., Michigan, 1978, 115-116.
3. Baldwa, V.S., Bhandari, C.M., Pangaria, A. and Coyal, R.K. Clinical trial in patients with diabetes mellitus of an insulin-like compound obtained from plant source. *Uppala J. Med. Sci.*, 1977, **82**, 39-41.
4. Ceriotti, C. and Frank, A.D.N. An improved procedure for blood glucose determination with O-toluidine. *Clin. Chem. Acta*, 1969, **24**, 311-313.
5. Diaz, L.T. Preliminary study of an alkaloid-like material obtained from "cundeamor" or *M.charantia* L. *Puerto Rico J. Pub. Health Trop. Med.*, 1936, **11**,812.
6. Dulin, W.E. Basic pharmacological technique for evaluating antidiabetic agents. Yearbook Medical Publishers, Chicago, 1964, 515.

7. Gupta, S.S. Experimental studies on pituitary diabetes. III. Effect of indigenous anti-diabetic drugs against the acute hypoglycemic response of anterior pituitary extract in glucose fed albino rats. *Indian J. Med. Res.*, 1963, **51**, 716-724.
8. Kedar, P. and Chakrabarti, C.H. Effects of bittergourd (*Momordica charantia* L.) seed & glibenclamide in streptozotocin induced diabetes mellitus. *Indian J. Exp. Biol.*, 1982, **20**, 232-235.
9. Khanna, P. and Jain, S.C. Hypoglycemic activity of polypeptide-P from a plant source. *J. Natl. Prod.*, 1981, **44**, 648-654.
10. Kulkarni, R.D. and Gaitonde, B.B. Potentiation of tolbutamide action by Jasad bhasma and Karela (*Momordica charantia*). *Indian J. Med. Res.*, 1962, **50**(5), 715-719.
11. Larner, J. Insulin and oral hypoglycemic drugs; glucagon. In Gilman, A.G., Goodman, L.S., Rall, T.W. and Murad, F. (eds.). *The pharmacological basis of therapeutics.* 7<sup>th</sup> ed., Macmillan Publishing Co., Inc., New York, 1985, 1504-1507.
12. Leatherdale, B.A., Panesar, R.K., Singh, G., Atkins, T.W., Bailey, C.J. and Bignell, A.H.C. Improvement in glucose tolerance due to *Momordica charantia* L. (Karela). *Brit. Med. J.*, 1981, **282**, 1823-1824.
13. Lotlikar, M.M. and Rao, M.R.R. Note on hypoglycemic principle isolated from the fruits of *Momordica charantia* L. *J. Univ. Bombay*, 1961, **29**, 223.
14. Lotlikar, M.M. and Rao, M.R.R. Pharmacology of a hypoglycemic principle isolated from the fruit of *Momordica charantia* Linn. *Indian J. Pharm.*, 1966, **28**, 129-133.
15. Pongmarutai, M. and Dechativong, Kh. Alloxan as an diabetic inducer in rabbits. *Thai J. Pharmacol.* 1981, **3**(2), 57-64 (in Thai).
16. Pongboonrod, S. *Momordica charantia* L. Thai medicinal plants. Kasembunakit, Bangkok, 1965, 427 (in Thai).
17. Quisumbing, E. Medicinal plants of the Philippines. Manila Bureau of Printing, Manila, 1951, 944-948.
18. Rivera, G. Preliminary chemical and pharmacological studies on "cundeamor" *Momordica charantia* L. (Part I). *Am. J. Pharm.*, 1941, **113**, 281-297.
19. Rivera, G. Preliminary chemical and pharmacological studies on "cundeamor" *Momordica charantia* L. (Part II). *Am. J. Pharm.*, 1942, **114**, 72-87.
20. Sharma, V.N., Sogani, R.K. and Arora, R.B. Some observations on hypoglycemic activity of *Momordica charantia*. *Indian J. Med. Res.*, 1960, **48**, 471.
21. Sucrow, W. Uber Steringglucoside und die neues Stigmastadienol aus *Momordica charantia* L. *Tetrahedron Lett.*, 1965, **26**, 2217.
22. Thacker, M.S. et al. *The Wealth of India*. Vol. VI, Council of Scientific & Industrial Research, New Delhi, 1962, 408.
23. Visarata, N. and Ungsurungsie, M. Extracts from *Momordica charantia* L. *Quart. J. Crude Drug Res.*, 1981, **19**(2-3), 75-80.
24. Visarata, N. and Ungsurungsie, M. The antibacterial activity and mechanism of action of extracts from *Momordica charantia* L. *Thai J. Pharm. Sci.*, 1981, **6**, 1-14.
25. Watt, J.M. and Breyer-Brandwijk, M.G. *The medicinal and poisonous plants of southern and eastern Africa*. 2<sup>nd</sup> ed., E&S Livingstone, Ltd., Edinburgh, 1962, 363-364.

**Table 1. The blood glucose level (Mean  $\pm$  SEM) in diabetic rabbits at various time intervals after intravenous administration of acidified water-chloroform extract from *Momordica charantia* L., NSS and oral administration of 100 mg/kg tolbutamide.**

Treatment	Blood glucose level (mg/100 ml)					
	0 h	2 h	4 h	6 h	8 h	10 h
Acidified water-chloroform extract						
5 mg/kg (n = 5)	284 $\pm$ 52	296 $\pm$ 54	276 $\pm$ 47	298 $\pm$ 42	294 $\pm$ 43	275 $\pm$ 42
10 mg/kg (n = 5)	268 $\pm$ 48	272 $\pm$ 48	247 $\pm$ 51	235 $\pm$ 56	221 $\pm$ 51*	201 $\pm$ 50*
20 mg/kg (n = 6)	355 $\pm$ 75	339 $\pm$ 70	300 $\pm$ 35*	274 $\pm$ 36*	250 $\pm$ 31*	241 $\pm$ 24*
NSS (n = 6)	306 $\pm$ 30	315 $\pm$ 29	312 $\pm$ 32	296 $\pm$ 31	292 $\pm$ 29	280 $\pm$ 28
Tolbutamide (n = 6)	332 $\pm$ 40	349 $\pm$ 40	338 $\pm$ 40	301 $\pm$ 42	305 $\pm$ 46	295 $\pm$ 45

\* P < 0.01

**Table 2. The blood glucose level (Mean  $\pm$  SEM) in normal rabbits at various time intervals after intravenous administration of 20 mg/kg acidified water-chloroform extract and oral administration of 100 mg/kg tolbutamide.**

Treatment	Blood glucose level (mg/100 ml)					
	0 h	2 h	4 h	6 h	8 h	10 h
Acidified water-chloroform extract (n = 6)	98 $\pm$ 4	104 $\pm$ 6	106 $\pm$ 2	108 $\pm$ 3	109 $\pm$ 4	102 $\pm$ 5
Tolbutamide (n = 6)	104 $\pm$ 5	88 $\pm$ 7*	71 $\pm$ 4*	68 $\pm$ 4*	62 $\pm$ 5*	61 $\pm$ 2*

\* P < 0.01

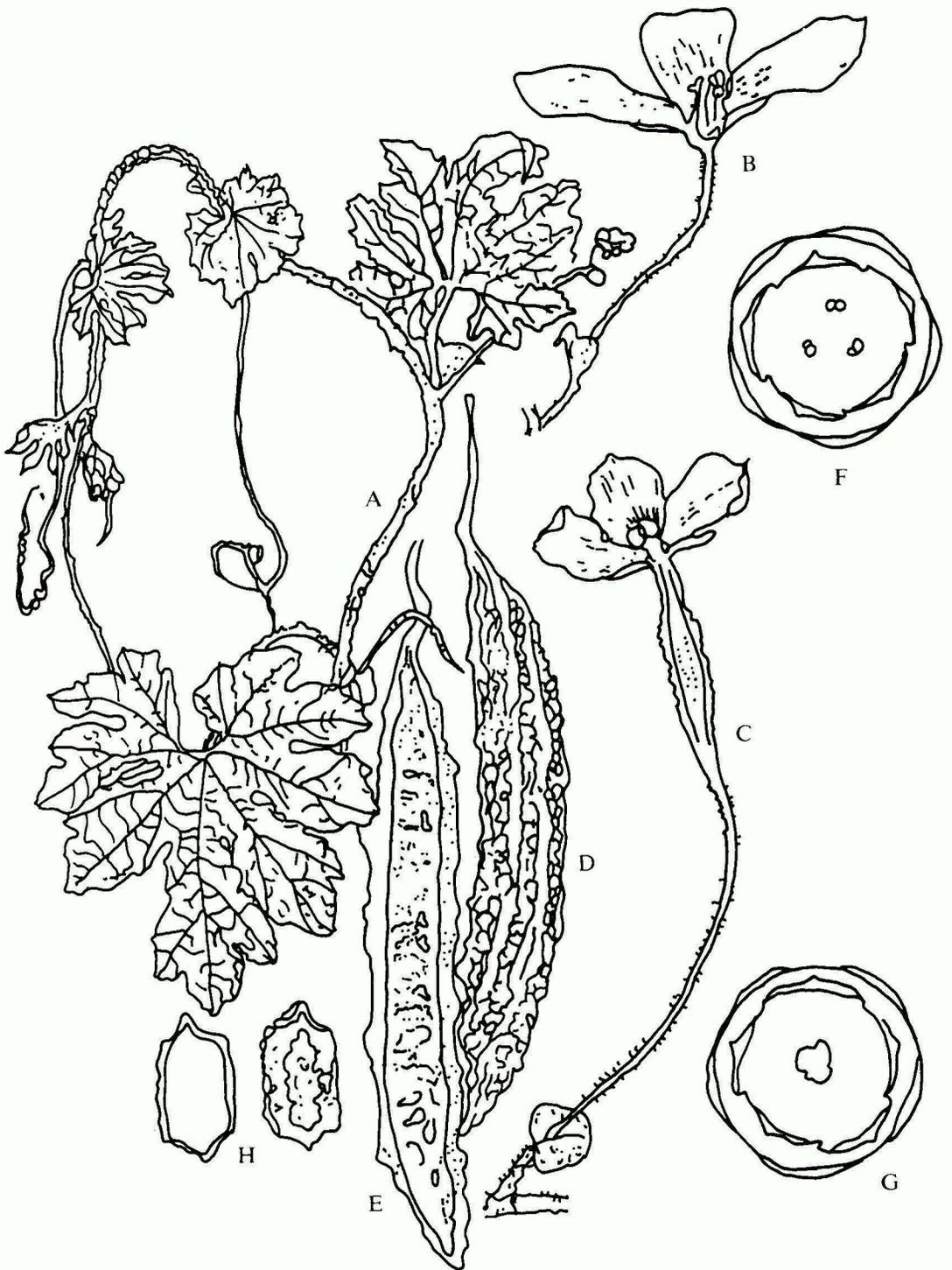


Fig. 1 *Momordica charantia* Linn. (Mara-chean), showing leaves and tendrils, fruits, male and female flowers.

A = shoot

B = staminate flower

C = pistillate flower

D = fruit

E = long section of fruit

F = cross section of fruit

G = external feature of seed

H = diagrammatic layer of seed

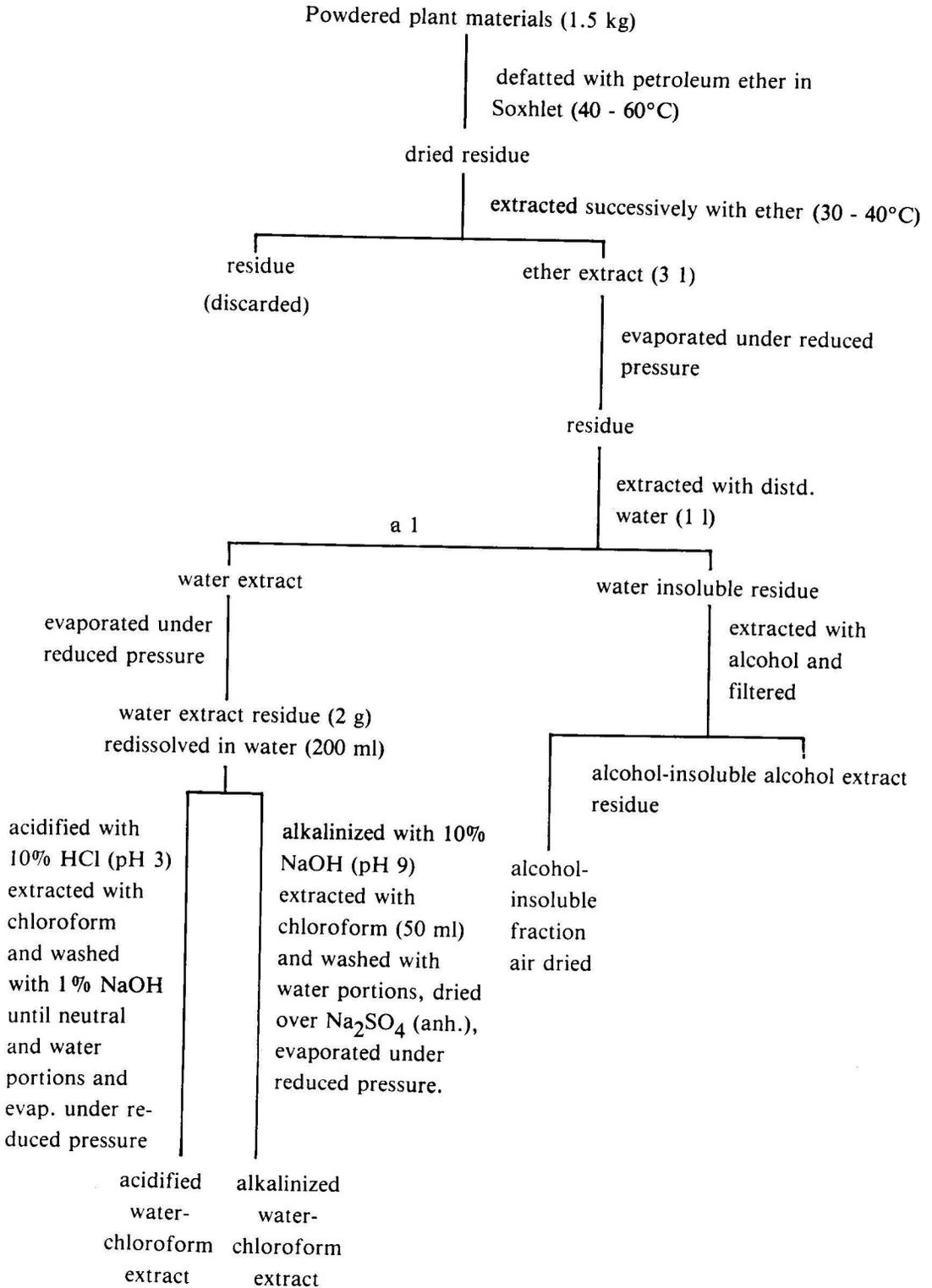
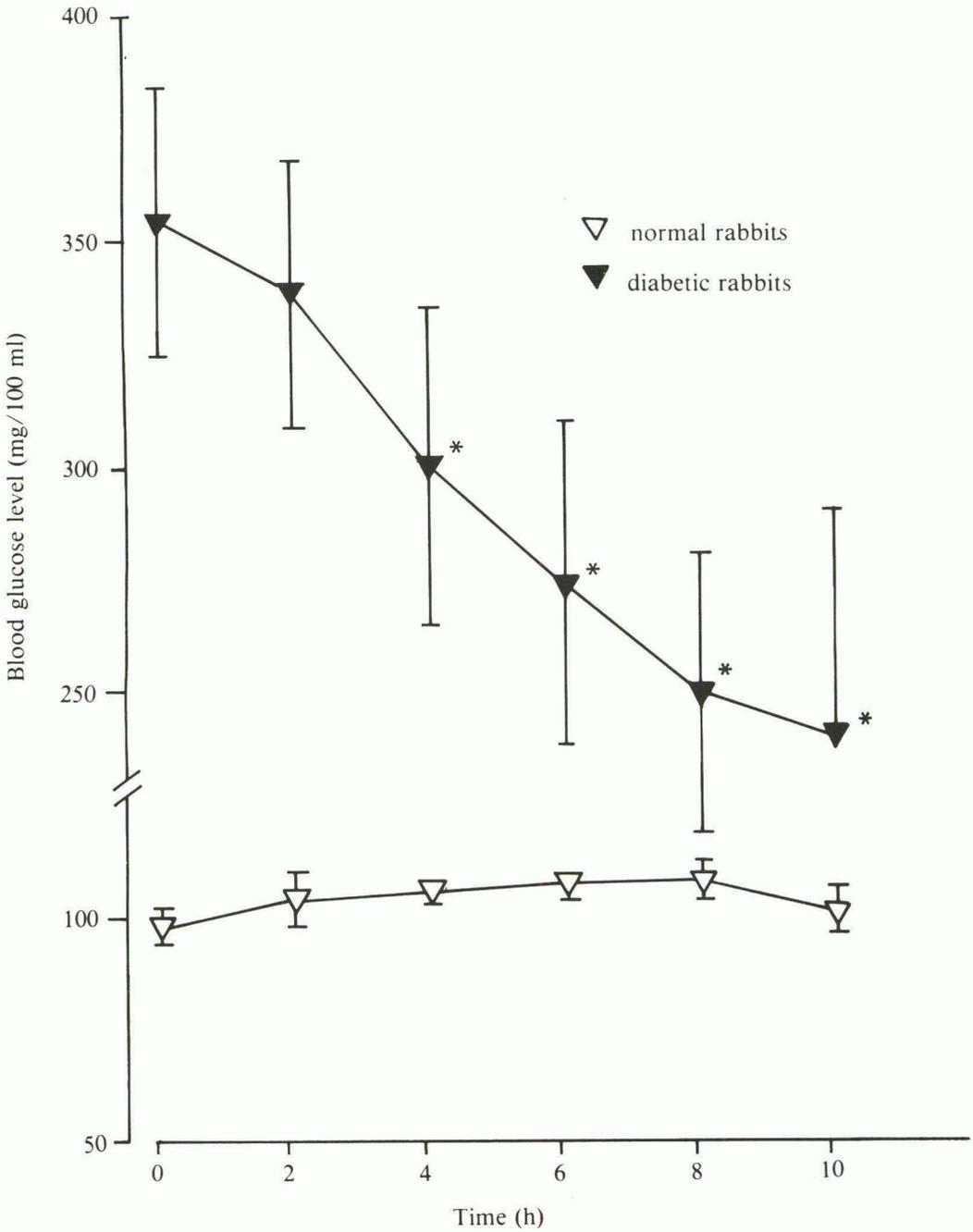


Fig. 2 Diagram showing the method of extraction of the fruits of *Momordica charantia* Linn.



**Fig. 3** Effect of intravenous administration of acidified water-chloroform extract at 20 mg/kg in normal and diabetic rabbits. (\* P < 0.01)

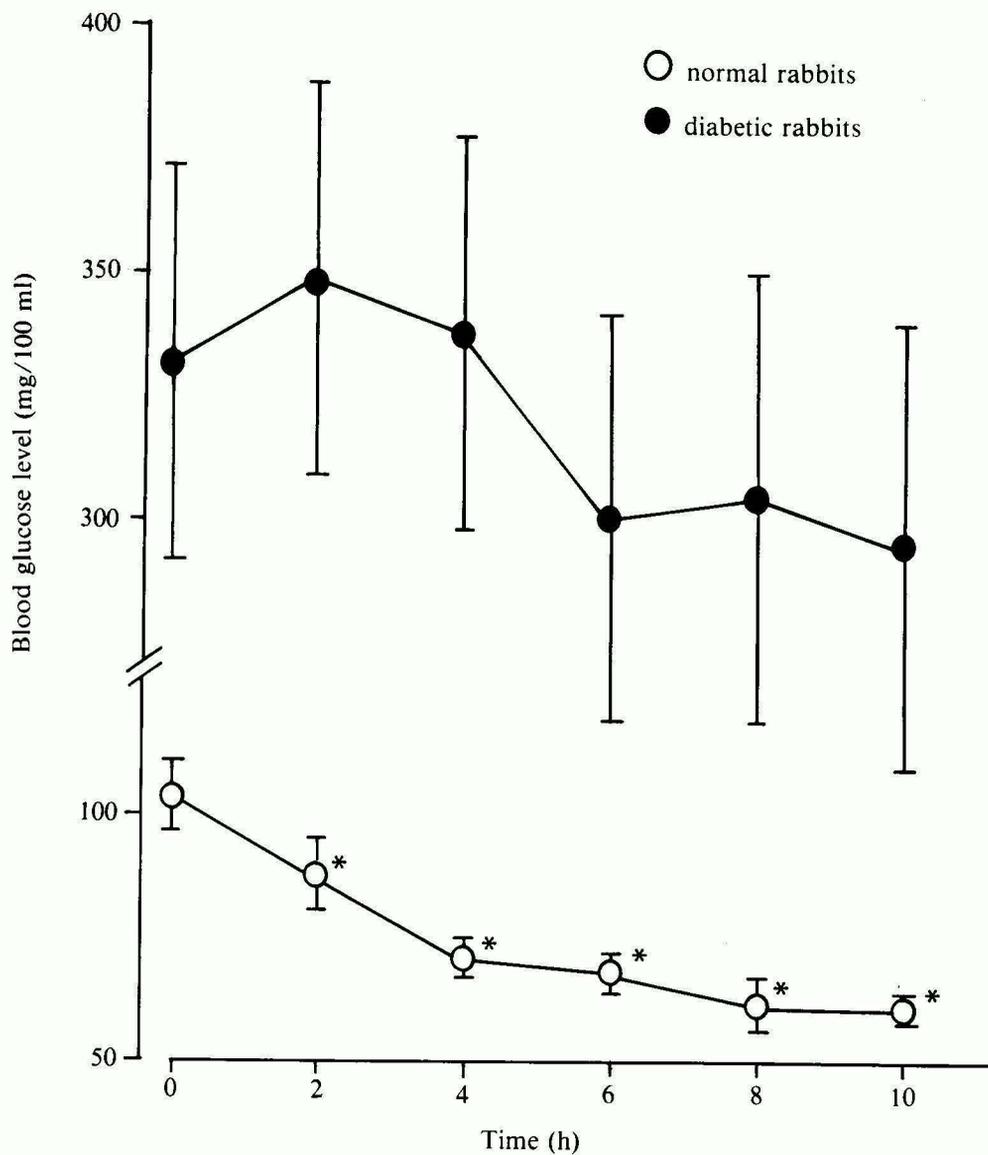


Fig. 4 Effect of oral administration of 100 mg/kg tolbutamide in normal and diabetic rabbits. (\*  $P < 0.01$ )



การศึกษาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในอาหารไทย  
และปัจจัยที่มีผลเกี่ยวข้อง

**STUDIES OF IONIZABLE IRON IN THAI FOODS  
AND ITS INFLUENCING FACTORS**

นภมณ ศรีตงกุล

Nopamon Sritongkul

มลลู่ ตันตาวีรพท์

Malulee Tuntawiroon

ฉวีวรรณ พัฒนจักร

Chaweewan Pattanachak

เบญจพร นาคสุขสกุล

Benjaporn Naksuksakul

ฤดี ปลีหจินดา

Rudee Pleehachinda

นุชรี ปุตระเศรณี

Nucharee Putraserani

ศิริพร จงจระศิริ

Siriporn Chongchirasiri

คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล

Faculty of Medicine, Siriraj Hospital, Mahidol University

**บทคัดย่อ**

การศึกษาวិเคราะห์หาปริมาณธาตุเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง พบว่า เป็นวิธีการที่ให้ความถูกต้องแม่นยำ ไม่ว่าจะเป็นการหาปริมาณภายในหรือระหว่างชุดของการวิเคราะห์ โดยมีค่าสัมประสิทธิ์ของความผันแปรต่ำกว่าร้อยละ 10 ซึ่งในทางสถิติยอมรับว่าเป็นวิธีที่ใช้ได้ดี วิธีการคือ ทำสภาพให้คล้ายคลึงกับการย่อยในกระเพาะอาหารและลำไส้ แล้ววัดการแตกตัวของเหล็ก คิดเป็นร้อยละ โดยเทียบกับปริมาณของเหล็กกัมมันตรังสีทั้งหมดที่เติมลงไป อาหารตัวอย่างที่บดให้ละเอียดแล้ว จะถูกย่อยด้วยเอนไซม์เปปซินในสภาพที่เป็นกรดด้วยกรดเกลือ  $\text{pH} = 1.35$  แล้วเติมเหล็กกัมมันตรังสี (เหล็ก-59) ลงไป เมื่อครบเวลาแล้ว ปรับสภาพให้มี  $\text{pH} = 7.5$  ด้วยอะซิเตทบัฟเฟอร์ เพื่อทำให้มีสภาพคล้ายคลึงกับส่วนต้นของลำไส้เล็ก สกัดเอาเหล็กส่วนที่สามารถจะถูกดูดซึมได้โดยใช้ บาโทพีแนนโทเรลีน แล้วไปวัดปริมาณกัมมันตภาพรังสี หรือร้อยละของเหล็กที่สามารถจะถูกดูดซึมได้ เทียบกับเหล็กกัมมันตรังสีที่ใส่ลงไป ในอาหารทั้งหมด อาหารที่ใช้ทดลองการดูดซึมเหล็กในอาสาสมัคร เมื่อนำมาหาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง ให้ผลที่มีความสัมพันธ์กันได้ดี ทั้งการเปรียบเทียบกันในรูปร้อยละและในรูปอัตราส่วน

ผลการหาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง พบว่า ปลาทูทอด น้ำส้มคั้นและเนื้อหมู ช่วยเพิ่มปริมาณการแตกตัวของเหล็ก แต่ถั่วเขียวลดปริมาณการแตกตัวของเหล็ก ซึ่งเหมือนกับผลการทดลองการดูดซึมเหล็กในอาสาสมัคร ดังนั้น จึงอาจกล่าวได้ว่า วิธีการวิเคราะห์หาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลองนี้ สามารถใช้เพื่อการคาดคะเนปริมาณเหล็กที่อาจจะถูกดูดซึมจากอาหารได้

## ABSTRACT

*An in vitro method for estimating availability of nonheme iron from food items was investigated. The coefficient of variation of intra and inter assay was less than 10 per cent which is statistically acceptable. The method involves simulated gastrointestinal digestion followed by radioactivity measurement of per cent ionizable iron which was extrinsically tagged by  $^{59}\text{Fe}$ . Homogenized food sample was exposed to pepsin-HCl and extrinsically tagged with a radioisotope  $^{59}\text{Fe}$  at pH 1.35. After incubation, the pH was adjusted to 7.5 by using acetate buffer. Ionizable iron was determined by the bathophenanthroline method. The per cent ionizable iron was calculated to compare to total added extrinsically tagged  $^{59}\text{Fe}$ . Not only the per cent ionizable iron in a test meal but also its ratio compared to basal diet was shown to correlate highly with per cent and ratio iron absorption from the same diets observed in the adult males. Ionizable iron was shown to increase in presence of fish, orange juice and pork but to decrease in presence of mung bean. This observation was similar to the effect of these factors on iron absorption in human subjects. Thus this method has proved to be valuable as an in vitro method for predicting the availability of iron from food.*

## คำนำ

โรคโลหิตจางเนื่องจากขาดธาตุเหล็ก เป็นปัญหาทางโภชนาการที่สำคัญในประเทศที่กำลังพัฒนาทั่วโลก สำหรับประเทศไทย จากการตรวจค่าฮีมาโตคริตของกลุ่มประชากรทั่วทุกภาค พบอุบัติการณ์โลหิตจาง ตั้งแต่ร้อยละ 11 ในจังหวัดสระบุรี จนถึงร้อยละ 89 ในจังหวัดอุบลราชธานี<sup>47</sup> ภาวะการขาดธาตุเหล็กเป็นปัญหาที่พบบ่อยมากในเด็กและผู้หญิง<sup>11</sup> Sturgeon<sup>44</sup> รายงานว่า ถ้าเด็กเป็นโรคโลหิตจางเนื่องจากการขาดเหล็ก จะทำให้ระบบภูมิคุ้มกันบกพร่อง ความต้านทานโรคลดลง และทำให้อัตราการตายในเด็กสูงขึ้น หญิงมีครรภ์ที่เป็นโรคโลหิตจางจะทำให้อัตราการเสี่ยงต่อการคลอดก่อนกำหนด รวมทั้งอัตราการตายของมารดาและทารกสูงขึ้น Viteri และ Torun<sup>46</sup> รายงานว่า ภาวะการขาดเหล็กในผู้ใหญ่ทำให้ความสามารถในการทำงานลดลง เป็นการบั่นทอนเศรษฐกิจของประเทศ

สาเหตุที่ทำให้ร่างกายได้รับธาตุเหล็กไม่เพียงพอ อาจเกิดขึ้นได้เนื่องจากการสูญเสียโลหิตแบบเรื้อรัง และ/หรือ มีการดูดซึมเหล็กเข้าสู่ร่างกายไม่เพียงพอ การเสียเลือดแบบเรื้อรังนั้น อาจจะเป็นไปได้โดยไม่รู้ตัว เช่น มีพยาธิปากขอ ซึ่งพบมากในประเทศไทย<sup>45</sup> โดยเฉพาะในเด็กพบถึงร้อยละ 90<sup>1</sup> การเป็นแผลในกระเพาะอาหาร ริดสีดวงทวาร หรือการเสียเลือดทางประจำเดือน เป็นต้น สำหรับการดูดซึมเหล็กเข้าสู่ร่างกายที่ไม่เพียงพอ นั้น อาจเกิดจากในอาหารมีปริมาณเหล็กน้อยเกินไป หรือมีเหล็กอยู่ในปริมาณที่เพียงพอ แต่อยู่ในรูปที่ไม่เหมาะสมต่อการดูดซึม หรือเนื่องมาจากส่วนประกอบของอาหาร ซึ่งอาจจะมีตัวยับยั้งการดูดซึมเหล็กผสมอยู่มาก หรือมีตัวเพิ่มการดูดซึมเหล็กผสมอยู่น้อย

สำหรับสาเหตุที่มีการดูดซึมเหล็กน้อยในกรณีที่มีปริมาณเหล็กในอาหารเพียงพอนั้น เป็นสิ่งที่ควรศึกษาและแก้ปัญหาซึ่งสามารถทำได้หลายทาง เช่น การให้เหล็กทดแทน (Supplementation) การเสริมธาตุเหล็กลงในอาหาร (Fortification) ซึ่งเป็นทางตรง และการแนะนำส่งเสริมวิธีบริโภคน้ำอาหารที่เพิ่มการดูดซึมเหล็ก (Food modification) ซึ่งเป็นทางอ้อม การแก้ปัญหาโดยวิธีทางอ้อมนี้ เป็นการให้เหล็กที่มีอยู่แล้วในอาหารให้เป็นประโยชน์ โดยไม่ต้องเติมจากภายนอกซึ่งเป็นวิธีการที่สิ้นเปลืองกว่า การศึกษาหาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ รวมทั้งปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลไม่ว่าจะเป็นส่วนช่วยเพิ่มหรือลดปริมาณของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ ย่อมมีประโยชน์ในการนำผลมาช่วยแก้ไขปัญห และส่งเสริมแนะนำการบริโภคให้เป็นไปในทางที่ถูกต้องยิ่งขึ้น

งานวิจัยนี้ยังไม่เคยมีผู้ใดทำมาก่อนในประเทศไทย สำหรับในต่างประเทศ มีผู้ทำการวิจัยมาแล้ว เช่น Jacobs<sup>26</sup> ได้คิดค้นวิธีการสกัดเอาเหล็กที่อยู่ในรูปซึ่งสามารถละลายได้ออกมาจากอาหารจำนวน 25 ชนิด และทำภายใต้สภาพที่คล้ายคลึงกับสภาพทางกายภาพของกระเพาะอาหาร พบว่า ส่วนใหญ่ของเหล็กที่สกัดออกมาได้นั้น จะมีปริมาณน้อยกว่าครึ่งหนึ่งของจำนวนเหล็กทั้งหมดที่มีอยู่ในอาหาร ปริมาณของเหล็กที่จะถูกสกัดออกมานั้นขึ้นอยู่กับวิธีการปรุงอาหาร และรวมทั้งการมีปัจจัยอื่น ๆ ร่วมอยู่ในอาหารนั้นด้วย Jacobs กล่าวว่า ปริมาณเหล็กทั้งหมดที่มีอยู่ในอาหารมิใช่ว่าจะเป็นส่วนที่ถูกดูดซึมได้ทั้งหมด

Hallberg<sup>22</sup> ได้คิดค้นวิธีการสำหรับวัดหาปริมาณของเหล็กที่จะถูกดูดซึมโดยวิธีภายนอก ร่างกาย และใช้สารกัมมันตภาพรังสีเป็นตัวช่วยวัด ซึ่งทำการทดลองในภาวะเดียวกับสภาพทางกายภาพของกระเพาะอาหารในร่างกาย Hallberg ได้ทำการทดลองในอาหารหลายประเภท รวมทั้งอาหารที่มีเหล็กจากภายนอกมาปะปนด้วย พบว่า วิธีการแบบภายนอกในร่างกายนี้ สามารถใช้หาปริมาณของเหล็กที่จะถูกดูดซึมจากเหล็กทั้งหมดที่มีอยู่ในอาหารได้เป็นอย่างดี

Miller<sup>30</sup> ได้ศึกษาวิธีการสำหรับวัดหาปริมาณของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้โดยวิธีภายนอก ร่างกาย แต่อยู่ในสภาพที่คล้ายคลึงกับสภาพทางกายภาพของกระเพาะอาหาร และถ้าใส่ภายในร่างกายคนได้ทดลองถึงผลของปัจจัยที่จะมีส่วนกระตุ้น หรือยับยั้งการเปลี่ยนแปลงสภาพของเหล็กในอาหารให้อยู่ในรูปที่จะดูดซึมได้

Schricker<sup>41</sup> ได้ศึกษาเปรียบเทียบผลของการดูดซึมเหล็กจากอาหาร โดยใช้วิธีวัดการดูดซึมเหล็กในร่างกายของคน เปรียบเทียบกับการหาปริมาณของเหล็กที่จะดูดซึมโดยวิธีภายนอกร่างกาย ตามวิธีของ Miller พบว่า ให้ผลเปรียบเทียบที่มีความสัมพันธ์กันเป็นอย่างดี นอกจากนี้ก็ยังทำการเปรียบเทียบผลการดูดซึมเหล็กในร่างกายคนกับในหนูทดลอง ซึ่งพบว่า ไม่มีความสัมพันธ์กันเลย

การดูดซึมเหล็กจากอาหาร และส่วนประกอบของอาหารนั้น เป็นการยากที่จะคาดการณ์ล่วงหน้าว่า จะได้รับเหล็กดี หรือ เลว มากน้อยเพียงใด ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของสารประกอบเหล็ก ปริมาณของเหล็กที่มีอยู่ รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่แตกต่างกัน ทั้งปริมาณและคุณภาพของอาหารแต่ละจานที่รับประทานในแต่ละมื้อ รวมทั้งขึ้นอยู่กับสมรรถภาพของการดูดซึมเหล็กของแต่ละบุคคลด้วย<sup>21,23,27</sup> ดังนั้น เพื่อให้มีแนวทางพอที่จะคาดการณ์ได้ว่า เหล็กในอาหารแต่ละจานที่รับประทานนั้น มีโอกาสที่จะถูกดูดซึมได้มากหรือน้อยเพียงใด จึงทำการทดลองโดยใช้วิธีทางเคมีและกัมมันตรังสีในหลอดทดลอง ซึ่งเป็นวิธีที่ง่าย รวดเร็ว และประหยัดกว่าการทำการทดลองการดูดซึมจากอาหารในคน

## อุปกรณ์และวิธีการ

### การวิเคราะห์เหล็ก

**การหาปริมาณเหล็กทั้งหมด (Total iron):** ใช้วิธีของ Bjorn Rasmussen และคณะ<sup>3</sup> มีหลักการคือ อาหารจะถูกเผาที่อุณหภูมิ 600°C. แล้วนำมาละลายในกรดเกลือ จากนั้นเหล็กจะรวมตัวเป็นสารประกอบเชิงซ้อนกับบาโทฟีแนนโทรลีน ซัลโฟเนท (Bathophenanthroline sulfonate) ให้สีชมพู ซึ่งจะวัดความเข้มของการดูดแสงที่ความยาวคลื่น 546 นาโนเมตร แล้วเปรียบเทียบความเข้มกับสารละลายเหล็กมาตรฐาน

**การหาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ (Ionizable Fe):** หลักการคือ บดอาหารให้ละเอียด แล้วนำไปย่อยด้วยเอนไซม์เปปซินในสภาพที่เป็นกรดด้วยกรดเกลือ แล้วเติมเหล็กกัมมันตรังสี (เหล็ก 59) เป็นเทอร์เซอร์ (tracer) สำหรับวัดปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ลงไปหลังจากที่ตั้งไว้ใน Shaking water bath 37°C. ครบ 30 นาที แล้วนำมาเติมอะซิเตทบัฟเฟอร์ เพื่อทำให้สภาพคล้ายคลึงกับส่วนต้นของลำไส้เล็ก แล้วสกัดเอาเหล็กส่วนที่สามารถจะถูกดูดซึมได้โดยใช้บาโทฟีแนนโทรลีน นำไปวัดปริมาณรังสีหา ร้อยละของเหล็กที่สามารถจะถูกดูดซึมได้ เทียบกับเหล็กกัมมันตรังสีที่ใส่ลงไปในอาหารทั้งหมด วิธีที่ใช้นี้ ดัดแปลงมาจากวิธีของ Rao และ Prabhavathi<sup>36</sup> โดยตัดขั้นตอนการกรอง เพราะกากอาหารทำให้เสียเวลา และเพิ่มการใช้เหล็กกัมมันตรังสี เป็นตัวเทอร์เซอร์

## การวิเคราะห์สารที่มีผลต่อการดูดซึมเหล็ก

**การวิเคราะห์หาปริมาณวิตามินซี:** ใช้วิธีของ Shich and Sweet<sup>42</sup> หลักการคือ วิตามินซีจะรีดิวซ์สารละลาย Copper (II)-2, 2'-biquinoline ได้สารละลายสีม่วงของ Copper (I)-2, 2'-biquinoline complex ในบัฟเฟอร์ อะซิโตน หาปริมาณได้โดยวัดความเข้มของการดูดแสงที่มีความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร หาปริมาณวิตามินซีในอาหารได้โดยนำอาหารที่บดละเอียดแล้ว 5 ก. มาเติมบัฟเฟอร์ของฟอสเฟต กรดซิตริกที่เข้มข้น 0.01 โมล/ลิตร pH 3.0 จำนวน 25 มล. บัฟเฟอร์นี้จะต้องผ่านก๊าซไนโตรเจนก่อน วิตามินซีในอาหารจะละลายอยู่ในบัฟเฟอร์ นำสารละลายจำนวน 1 มล. มาเติมสารละลาย Copper (II)-2, 2'-biquinoline จำนวน 20 มล. นำไปวัดความเข้มของการดูดแสงที่มีความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร หาปริมาณวิตามินซีโดยเทียบกับสารละลายมาตรฐานของ L-ascorbic acid

**การวิเคราะห์หาปริมาณโปรตีน:** ใช้วิธี Micro-kjeldahl<sup>18</sup> หลักการคือย่อยสารอินทรีย์ไนโตรเจนในโปรตีนให้อยู่ในรูปของสารอนินทรีย์ไนโตรเจน โดยไนโตรเจนจะถูกเปลี่ยนเป็นแอมโมเนียที่ละลายในกรดกำมะถันได้เป็นแอมโมเนียมซัลเฟต แล้วจึงกลั่นโดยให้ทำปฏิกิริยากับโซเดียมไฮดรอกไซด์ที่มากเกินไป เพื่อปล่อยให้อะมโมเนียออกมาอยู่ในกรดบอริก แล้วหาปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดโดยวิธีไตเตรท (Titration) ด้วยกรดเกลือที่ทราบความเข้มข้นที่แน่นอน

**การวิเคราะห์หาปริมาณฟอสเฟต (phytate):** ใช้วิธีของ Oberleas<sup>33</sup> หลักการคือ ตกตะกอนฟอสเฟตให้อยู่ในรูปของเฟอริกฟอสเฟต ด้วยสารละลายเฟอริกคลอไรด์ เปลี่ยนตะกอนที่ได้ให้เป็นโซเดียมฟอสเฟต หลังจากนั้นละลายตะกอนในกรดกำมะถันเข้มข้น แล้วนำไปไฮโดรไลส์ด้วยกรดดินประสิวเข้มข้นหรือกรดเพอร์คลอริก 65% นำสารละลายที่ได้จากการไฮโดรไลส์ไปหาปริมาณฟอสเฟต ซึ่งจะอยู่ในรูปของอินโนซิทอล ฟอสเฟต (Inositol phosphate) ตามวิธีการของ Lindberg และ Ernster<sup>28</sup>

## การศึกษาการดูดซึมเหล็กจากอาหาร

**การดูดซึมเหล็กจากอาหาร:** ใช้วิธีของ Cook<sup>12</sup> โดยแบ่งกลุ่มทดลองเป็น 2 กลุ่ม แล้วให้รับประทานอาหารตามที่กำหนด (ตารางที่ 1)

**การเจาะเลือด:** ก่อนเริ่มการทดลอง จะมีการเจาะเลือดเพื่อเป็นกลุ่มควบคุม (control) เมื่อผู้ทดลองรับประทานอาหารตามกำหนดแล้ว จะมีการเจาะเลือดในวันที่ 14 ก่อนที่จะรับประทานมื้อ ค และเจาะเลือดอีกครั้งในวันที่ 28 เลือดที่เก็บนี้จะนำมาวิเคราะห์หาปริมาณเหล็ก 55 และ เหล็ก 59 ในเม็ดเลือดแดง เพื่อหาค่าปริมาณของเหล็กที่ถูกดูดซึมเข้าสู่ร่างกาย

## การวิเคราะห์เลือดหาปริมาณเหล็กกัมมันตรังสี

ใช้วิธีของ Eakins และ Brown<sup>17</sup> นำตัวอย่างเลือด 10 มล. ไปสลายสารอินทรีย์ด้วยกรดกำมะถันและกรดดินประสิวเข้มข้น จนได้สารละลายสีเหลืองส้ม นำสารละลายที่ได้ไปออกซิไดซ์ด้วยไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 30% จนได้สารละลายใส นำสารละลายนี้ไปตกตะกอนด้วยแอมโมเนียมไฮดรอกไซด์ จนได้ตะกอนเฟอริกไฮดรอกไซด์ ละลายตะกอนด้วยกรดฟอสฟอริกเข้มข้น แล้วตกตะกอนเหล็กด้วยแอมโมเนียมคลอไรด์ในเอทิลแอลกอฮอล์ ได้ตะกอนสีขาวของเฟอริกฟอสเฟต นำตะกอนไปตรวจปริมาณรังสีโดยใช้ Liquid scintillant (Aquasol) แล้วนำไปตรวจวัดปริมาณรังสีเหล็ก 55/เหล็ก 59 ด้วยเครื่องวัดรังสี

### ผล

#### 1. การศึกษาความถูกต้องของวิธีการที่ใช้ในการวิเคราะห์ทางเคมีและรังสี เพื่อหาปริมาณการแตกตัวของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง (*in vitro*)

จากการทำ Quality control เพื่อหาความถูกต้องของวิธีการทั้ง Intra และ Inter assay ตามจำนวนครั้งที่เพียงพอ ได้ค่าสัมประสิทธิ์ความผันแปร (Coefficient of variation) ไม่เกินร้อยละ 10 (ตารางที่ 2 และ 3)

#### 2. การทดลองหาปริมาณของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ (*in vitro*) ในสารละลายของสารประกอบเหล็ก ชนิดและปริมาณต่าง ๆ กัน

สารประกอบเหล็กที่ใช้ในการทดลองมี 4 ชนิด คือ  $\text{FeSO}_4$ , เหล็กเชิงซ้อน ( $\text{FeSO}_4$ : SHMP:NaHSO<sub>4</sub> = 10:8:5),  $\text{FeCl}_3$  และ FeNaEDTA ปริมาณของเหล็กที่ใช้เริ่มตั้งแต่ 0.5 มก.\* ถึง 20 มก. พบว่า สารประกอบเหล็กในสภาพของสารละลายที่ให้ปริมาณของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ดีคือ  $\text{FeSO}_4$  และเหล็กเชิงซ้อนซึ่งเป็นเหล็กในรูปของ  $\text{Fe}^{+2}$  รองลงมาคือ  $\text{FeCl}_3$  และ FeNaEDTA ซึ่งเป็นเหล็กในรูป  $\text{Fe}^{+3}$  ในปริมาณที่สูงกว่า 600 มก.ขึ้นไป  $\text{FeCl}_3$  จะให้เหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ดีกว่าในเหล็กเชิงซ้อน  $\text{FeSO}_4$  และ FeNaEDTA ตามลำดับ (รูปที่ 1, ตารางที่ 4 และ 5)

\* มก. = ไมโครกรัม

### 3. การทดลองผลของวิตามินซีในการส่งเสริมปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ ของสารประกอบเหล็ก $\text{FeSO}_4$ และ $\text{FeNaEDTA}$ ในน้ำ

พบว่าสารละลายของเหล็กในรูป  $\text{FeSO}_4$  ในน้ำ ไม่มีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นเมื่อเติมวิตามินซีลงไป ไม่ว่าจะเป็ปริมาณเท่าใดก็ตาม (รูปที่ 2, ตารางที่ 6 และ 7) สำหรับสารละลายของเหล็กในรูป  $\text{FeNaEDTA}$  ในขนาด 60 และ 400 มก. ในน้ำ เมื่อเติมวิตามินซีลงไปจะช่วยเพิ่มการดูดซึมของเหล็ก (รูปที่ 2 และ ตารางที่ 8)

### 4. การทดลองผลของไข่ไก่ในการขัดขวาง (inhibit) ปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ของสารประกอบ $\text{FeSO}_4$ , $\text{FeCl}_3$ และ $\text{FeNaEDTA}$ ในน้ำ

จากตารางที่ 9 จะเห็นได้ว่า เมื่อเติมไข่แดงลงไปใ้ในน้ำที่มีสารประกอบเหล็ก  $\text{FeSO}_4$  และ  $\text{FeCl}_3$  ทำให้ปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึม ลดลงจากเดิม ซึ่งให้ผลตรงกันข้ามกับการเติมไข่ขาวลงไป เพราะไข่ขาวทำให้ปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมเพิ่มขึ้น แต่ในกรณีของสารประกอบเหล็ก  $\text{FeNaEDTA}$  ในน้ำ ทั้งไข่ขาวและไข่แดงมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงน้อยมาก

### 5. การวิเคราะห์อาหารกลุ่มต่าง ๆ

จากการวิเคราะห์หาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้และปริมาณเหล็กทั้งหมดของอาหารกลุ่มต่าง ๆ เช่น พวกรับคาร์โบไฮเดรต ผัก ผลไม้ โปรตีนพืชและโปรตีนสัตว์ รวมทั้งการวิเคราะห์หาวิตามินซีและฟิเตท ซึ่งเป็นปัจจัยที่อาจมีผลส่งเสริมและขัดขวางต่อการดูดซึมของเหล็ก พบว่าในกลุ่มคาร์โบไฮเดรต ทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว มีปริมาณของเหล็กและการแตกตัวไม่สูงมาก พบมีปริมาณฟิเตทเล็กน้อย สำหรับกลุ่มพืช ผัก ไม่พบฟิเตท แต่ในพริกชี้หนู พบมีปริมาณวิตามินซีสูงมาก และมีการแตกตัวของเหล็กมากกว่าพืชผักอื่น ๆ ในกลุ่มผลไม้ พบวิตามินซีสูงในมะละกอ ส้มเขียวหวาน และสับปะรด การแตกตัวของเหล็กก็สูงด้วย สำหรับกลุ่มโปรตีนพืช พบมีปริมาณฟิเตทสูงและปริมาณของเหล็กค่อนข้างสูงโดยเฉพาะในถั่วเหลือง แต่การแตกตัวของเหล็กมีปริมาณต่ำ สำหรับกลุ่มโปรตีนสัตว์ การแตกตัวของเหล็กสูงพอ ๆ กันทั้งใน เนื้อไก่ วั ว หมู ปลา และตับ ปริมาณของเหล็กทั้งหมด พบสูงมากในตับเมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์ต่าง ๆ สำหรับไข่ไก่ พบว่าไข่ขาวให้ปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมสูงกว่าไข่แดง แต่ปริมาณเหล็กทั้งหมดต่ำกว่า

## 6. คุณภาพของอาหารที่ใช้ในการทดลอง

เพื่อศึกษาถึงปัจจัยต่าง ๆ เช่น ไวตามินซี โปรตีนพืช และโปรตีนสัตว์ต่อการเพิ่ม หรือลดความสามารถในการดูดซึมเหล็กในคน (*in vivo*) และต่อปริมาณการแตกตัวของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง (*in vitro*) จึงได้เตรียมอาหารขึ้น 5 ประเภท ตั้งแต่ 1-5 โดยมีปริมาณและส่วนประกอบแสดงไว้ในตารางที่ 11 และ 12 ผลการวิเคราะห์อาหารทั้ง 5 ประเภทแสดงในตารางที่ 13

## 7. สถานภาพทางเหล็กของอาสาสมัคร

คัดเลือกอาสาสมัครเฉพาะบุคคลที่มีสุขภาพสมบูรณ์ และมีสถานภาพทางเหล็กปกติ ตารางที่ 14 แสดงผลการวิเคราะห์เลือดของอาสาสมัครชาย จำนวน 23 คน โดยแบ่งเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มแรก 11 คน กลุ่มที่สอง 12 คน ทั้งหมดมีอายุเฉลี่ย 30 ปี ส่วนสูง 164.8 ซม. น้ำหนัก 57.4 กก. ปริมาณเม็ดเลือดแดงอัดแน่น ร้อยละ 38.4 ปริมาณฮีโมโกลบิน 13.8 ก.% ปริมาณของเลือดทั้งหมด 4439.5 มล. ปริมาณของโปรโตพorphyrin ในเม็ดเลือดแดง (Red cell protoporphyrin) 65.35 มกก.%

## 8. การศึกษาผลของโปรตีนจากปลาและไวตามินซีในน้ำส้มคั้นต่อการดูดซึมเหล็กในอาหารพื้นฐาน

จากการทดลองในอาสาสมัครกลุ่มที่ 1 พบว่า โปรตีนจากปลาและไวตามินซีในน้ำส้มคั้นให้ร้อยละของการดูดซึมเหล็กที่สูงกว่าอาหารพื้นฐาน โดยมีค่าเฉลี่ยร้อยละของการดูดซึมเหล็กในอาหารพื้นฐานเท่ากับ 12.89 ในอาหารที่มีโปรตีนจากปลาเท่ากับ 14.99 และในอาหารที่มีไวตามินซีจากน้ำส้มคั้นเท่ากับ 31.77 ดังแสดงในตารางที่ 15 และเมื่อปรับค่าการดูดซึมเหล็กของ Reference dose เป็นร้อยละ 40 จะได้ค่าการดูดซึมเหล็กในอาหารพื้นฐานเป็น 10.46 ในอาหารที่มีโปรตีนจากปลาเป็น 11.64 และอาหารที่มีไวตามินซีจากน้ำส้มคั้นเป็น 23.85 (ตารางที่ 16)

## 9. การศึกษาผลของโปรตีนพืชจากถั่วเขียว และโปรตีนสัตว์จากเนื้อหมูต่อการดูดซึมเหล็กในอาหารพื้นฐาน

จากการทดลองในอาสาสมัครกลุ่มที่ 2 พบว่า โปรตีนพืชจากถั่วเขียวให้ร้อยละของการดูดซึมเหล็กที่ต่ำกว่าอาหารพื้นฐาน และโปรตีนสัตว์จากเนื้อหมูให้ร้อยละของการดูดซึมเหล็กที่สูงกว่าอาหารพื้นฐาน โดยค่าเฉลี่ยร้อยละของการดูดซึมเหล็กในอาหารพื้นฐาน อาหารที่มีถั่วเขียว และอาหารที่มีเนื้อหมูเป็น 8.87, 5.24 และ 22.23 ตามลำดับ (ตารางที่ 17) สำหรับค่าการดูดซึมเหล็กในอาหารทั้ง 3 ประเภทในตารางที่ 18 นั้น เป็นค่าที่ปรับการดูดซึมเหล็กของ Reference dose เป็นร้อยละ

40 และให้ค่าเฉลี่ยร้อยละของการดูดซึมเหล็กในอาหารพื้นฐานเป็น 10.47 ในอาหารที่มีถั่วเขียวเป็น 5.93 และในอาหารที่มีเนื้อหมูเป็น 27.40

## 10. การศึกษาหาปริมาณการแตกตัวของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง

นำอาหารทั้ง 5 ประเภท ที่เตรียมขึ้นสำหรับทดลองในอาสาสมัครมาทำการทดลอง พบว่าอาหารที่มีโปรตีนจากปลา ไวตามินซีจากน้ำส้มคั้น และโปรตีนจากเนื้อหมูให้ร้อยละของการแตกตัวของเหล็กสูงกว่าอาหารพื้นฐาน แต่อาหารที่มีโปรตีนพืช (ถั่วเขียว) ให้ร้อยละของการแตกตัวของเหล็กต่ำกว่าอาหารพื้นฐาน โดยมีค่าเฉลี่ยร้อยละของการแตกตัวของเหล็กในอาหารพื้นฐาน อาหารที่มีโปรตีนจากปลา อาหารที่มีไวตามินซีจากน้ำส้มคั้น อาหารที่มีโปรตีนจากถั่วเขียว และอาหารที่มีโปรตีนจากเนื้อหมูเป็น 24.49, 49.28, 88.65, 23.10 และ 74.53 ตามลำดับ (ตารางที่ 19)

## 11. การเปรียบเทียบผลการทดลองการดูดซึมเหล็กจากอาหารในอาสาสมัคร และปริมาณการแตกตัวของเหล็กที่มีโอกาสจะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง

ผลการทดลองในอาสาสมัคร และในหลอดทดลอง ได้นำมาเปรียบเทียบกันทั้งในรูปของอัตราส่วนและร้อยละ พบว่า มีสหสัมพันธ์ (correlation) ที่ดี ตารางที่ 20 และรูปที่ 3 เป็นการเปรียบเทียบในรูปของอัตราส่วนระหว่างการดูดซึมเหล็กจากอาหารในอาสาสมัคร และปริมาณการแตกตัวของเหล็กที่มีโอกาสจะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง ได้ค่าความสัมพันธ์  $r = 0.9192$  สำหรับการเปรียบเทียบในรูปของร้อยละ ตารางที่ 21 และรูปที่ 4 ได้ค่าความสัมพันธ์  $r = 0.9197$

## วิจารณ์

วิธีการที่ใช้ในการหาปริมาณการแตกตัวของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลองได้ให้ความถูกต้อง โดยมีค่าสัมประสิทธิ์ความผันแปรของ Intra และ Inter assay น้อยกว่า 10% วิธีการนี้ไม่ได้ใช้ Pancreatin แต่ใช้การเพิ่ม pH ด้วยอะซิเตทบัฟเฟอร์ ให้มีสภาพคล้ายคลึงกับส่วนต้นของลำไส้เล็ก โดยดำเนินการตามวิธีการของ Rao และ Prabhavathi ซึ่งกล่าวว่า Pancreatin ไม่มีผลต่อการดูดซึมและการละลายของเหล็ก<sup>36</sup> และจากการศึกษาของ Bothwell พบว่า Pancreatin น้ำดีและน้ำย่อยภายในลำไส้เล็กไม่มีผลโดยตรงต่อการดูดซึมเหล็ก<sup>5</sup> ดังนั้น วิธีการนี้จึงเป็นที่ยอมรับและเป็นวิธีการที่ใช้ทดลองต่อไป

การศึกษาเพื่อดูผลของปริมาณ (dosage) และวาเลนซี (valency) ของเหล็กในการแตกตัวเพื่อหาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลองนั้น ได้ใช้สารประกอบเหล็ก 4 ชนิด คือ  $\text{FeSO}_4$ , เหล็กเชิงซ้อน ( $\text{FeSO}_4 \cdot \text{SHMP} \cdot \text{NaHSO}_4 = 10:8:5$ ),  $\text{FeCl}_3$  และ  $\text{FeNaEDTA}$  พบว่า ความสัมพันธ์

ระหว่างปริมาณเหล็กที่ใช้ทดลอง ตั้งแต่ 0.5 มก. ถึง 20 มก. กับปริมาณของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ จะเพิ่มขึ้น เมื่อปริมาณเหล็กเพิ่มขึ้น แต่ร้อยละของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้จะลดลงเมื่อปริมาณเพิ่มขึ้น ผลที่ได้นี้เหมือนกับผลการทดลองของ Smith<sup>43</sup>, Bothwell<sup>6</sup> และ Bonnet<sup>4</sup>

โดยทั่วไป เหล็กที่มีวาเลนซ์ 2 จะให้ปริมาณและร้อยละของการดูดซึมมากกว่าวาเลนซ์ 3<sup>31,32</sup> ในการทดลองนี้ พบว่า เหล็กที่มีวาเลนซ์ 2 ซึ่งได้แก่ FeSO<sub>4</sub> และเหล็กเชิงซ้อนในปริมาณที่ต่ำกว่า 600 มก. ให้ทั้งปริมาณและร้อยละของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้มากกว่าเหล็กที่มีวาเลนซ์ 3 ซึ่งได้แก่ FeCl<sub>3</sub> และ FeNaEDTA แต่ในปริมาณที่สูงกว่า 600 มก. ผลมิได้เป็นไปตามหลักทั่วไป คือพบว่า สารประกอบเหล็กในรูปเหล็กเชิงซ้อน และ FeCl<sub>3</sub> ให้ปริมาณและร้อยละของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้มากกว่า FeSO<sub>4</sub> ที่เป็นเช่นนี้สามารถอธิบายได้ว่าปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ของ FeSO<sub>4</sub> ไม่เพิ่มขึ้น เมื่อปริมาณเหล็กเพิ่มขึ้นเนื่องมาจากขีดจำกัดของความสามารถในการละลายของ FeSO<sub>4</sub> เมื่อเทียบกับ สารประกอบเหล็กในรูปอื่น ๆ ซึ่งละลายได้ดีกว่าเช่น เหล็กเชิงซ้อนมี SHMP และ NaHSO<sub>4</sub> เป็นตัวช่วย ป้องกันไม่ให้ FeSO<sub>4</sub> ตกตะกอน และ FeCl<sub>3</sub> ซึ่งมีความสามารถในการละลายสูงกว่า FeSO<sub>4</sub> วิธีนี้ก็สามารถใช้หาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในอาหาร เพราะปริมาณเหล็กในอาหารที่รับประทานแต่ละมื้อของคนไทย จะไม่เกิน 10 มก.<sup>34</sup> ซึ่งในส่วนของตัวอย่างอาหารที่นำมาวิเคราะห์ จะมีปริมาณเหล็กอยู่ไม่เกิน 100 มก. จึงเป็นช่วงที่ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับการละลายของเหล็ก ไม่ว่าจะอยู่ในรูปใด ๆ สำหรับสารประกอบเหล็กในรูป FeNaEDTA นั้น จำนวนร้อยละ และปริมาณของการดูดซึมน้อยกว่าเหล็กทุกชนิด ผลที่ได้เหมือนกับงานของ Brise<sup>7</sup> และ Cook<sup>14</sup>

ได้มีผู้ศึกษาเกี่ยวกับเรื่องของไวตามินซีหลายคน และพบว่าไวตามินซีเป็น powerful reductant ของเหล็ก มีส่วนช่วยเพิ่มการดูดซึมเหล็กพวก nonheme ในอาหาร<sup>25,37,38,39</sup>

Conrad<sup>10</sup> กล่าวว่า ไวตามินซีเป็นตัวคีเลเตอร์ (Chelator) ช่วยทำให้เหล็กในรูป Ferric ละลายได้มากกว่า Ferrous สำหรับการทดลองผลของไวตามินซีในการส่งเสริมปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมของ สารประกอบ FeSO<sub>4</sub> และ FeNaEDTA ในน้ำ ให้ผลเช่นเดียวกัน คือ ไวตามินซีช่วยเพิ่มปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมของ FeNaEDTA ให้มากขึ้น โดยที่ไม่ได้ช่วยเพิ่มปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมของ FeSO<sub>4</sub> เลย

จากการทดลองผลของไข่ไก่ ในการขัดขวางการแตกตัวของสารประกอบเหล็ก FeSO<sub>4</sub> และ FeCl<sub>3</sub> พบว่า ไข่แดงลดปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึม ซึ่งได้ผลเหมือนกับการศึกษาของ Cook<sup>13</sup>, Callender<sup>8</sup> และ Monsen<sup>31</sup> ที่กล่าวว่า ไข่แดงมีฟอสโฟโปรตีน (phosphoprotein) ซึ่งเป็นตัวยับยั้ง (inhibitor) การดูดซึมเหล็ก nonheme ในอาหาร สำหรับไข่ขาว พบว่าช่วยเพิ่มปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึม เหมือนกับผลการศึกษาทาง *in vitro* ของ Miller<sup>30</sup> และการศึกษาทาง *in vivo* ของ Peters<sup>35</sup>

สำหรับ FeNaEDTA นั้น ไม่พบความเปลี่ยนแปลงต่อการแตกตัวของเหล็กเลย ไม่ว่าจะเป็ นไข่ขาวหรือไข่แดง ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก EDTA เป็นตัวคีเลเตอร์ป้องกันเหล็กไม่ให้ถูกยับยั้งโดยฟอสโฟ- โปรตีนที่จัดเป็นตัวขัดขวางที่สำคัญในไข่แดง<sup>20</sup> และไม่สามารถถูกส่งเสริมได้ด้วยอัลบูมิน (albumin) ในไข่ขาว

จากการวิเคราะห์อาหารกลุ่มต่าง ๆ พบพืชเคทในกลุ่มคาร์โบไฮเดรตทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว แต่ไม่พบในผักและผลไม้ ทั้งนี้อาจจะเล็ดลอดไปได้ เพราะวิธีการที่ใช้หาปริมาณพืชเคทนี้ เป็นวิธีสำหรับการวิเคราะห์แบบ Macro ไม่สามารถตรวจพบได้ถ้ามีปริมาณน้อย ๆ นอกจากนี้ ปริมาณพืชเคทที่หาได้ยังไม่เฉพาะเจาะจงเพราะเป็นการตกตะกอนด้วยเฟอร์ริกคลอไรด์ ซึ่งมีคุณสมบัติในการตกตะกอนพวกสาร- ประกอบฟอสฟอรัสทุกชนิด ในการวิจัยนี้ จำเป็นต้องใช้วิธีนี้ เพราะยังไม่มีวิธีใดเลยที่สามารถหาปริมาณ พืชเคทที่เฉพาะเจาะจง และในปริมาณขนาดไมโครกรัมได้

อาหารประเภทผักและผลไม้ พบมีปริมาณไวตามินซีสูง เหมาะสำหรับการช่วยเพิ่มการ ดูดซึมเหล็กจากอาหาร อาหารประเภทโปรตีนพืช พบมีพืชเคทสูงซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มของตัวขัดขวางการดูดซึม เหล็กจากอาหาร จากผลการวิเคราะห์นี้ ควรนำมาศึกษาต่อทั้งส่วนประกอบของอาหารแต่ละชนิด (individual item) และอาหารทั้งมื้อ (whole meal) เพื่อดูผลของการเพิ่มหรือลดปริมาณของเหล็กที่จะถูก ดูดซึมได้ในหลอดทดลอง รวมทั้งความสามารถในการดูดซึมเหล็กในคนด้วย เพื่อให้การทดลองมีความ แปรปรวนระหว่างรายน้อยที่สุด จึงได้เติมจำนวนเหล็กเข้าไปเสริมจำนวนเหล็กที่มีอยู่ในอาหารให้เท่ากันคือ 3 มก. (ตารางที่ 12) สำหรับกลุ่มที่มีการเปรียบเทียบผลของโปรตีนทั้งจากพืชและสัตว์ ได้จัดให้มีปริมาณ โปรตีนใกล้เคียงกันที่สุด นอกจากนี้ปริมาณแคลอรีของอาหารทั้ง 5 ประเภท ที่ใช้ทำการทดลองนี้ ก็มีปริมาณ ไม่แตกต่างกันมากนัก

ผลการทดลองการดูดซึมเหล็กจากอาหารในอาสาสมัครชายปกติ พบว่าปลาช่วยเพิ่มการดูดซึม เหล็ก<sup>15,29</sup> แต่ไม่สูงมาก ทั้งนี้ อาจเนื่องมาจากวิธีการเตรียมอาหาร เช่น การทอด นึ่ง หรือต้มยำ เป็นต้น<sup>40</sup> ไวตามินซีในน้ำส้มคั้นช่วยเพิ่มการดูดซึมเหล็กได้ผลเช่นเดียวกับงานของ Callender<sup>9</sup> สำหรับ ถั่วเขียวที่จัดเป็นโปรตีนพืช ลดการดูดซึมเหล็กในอาหารเหมือนกับผลงานของ Hallberg<sup>24</sup> และ Cook<sup>16</sup> เนื้อหมูที่จัดเป็นโปรตีนสัตว์ ช่วยเพิ่มการดูดซึมเหล็กในอาหาร ให้ผลเหมือนกับงานของ Bjorn-Rasmussen<sup>2</sup> และ Cook<sup>15</sup>

อาหารที่ใช้ทดลองการดูดซึมเหล็กในอาสาสมัคร เมื่อนำมาหาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ ในหลอดทดลอง ให้ผลเช่นเดียวกันคือ ปลาทุทอด ไวตามินซีในน้ำส้มคั้นและเนื้อหมู ช่วยเพิ่มปริมาณ ร้อยละของการแตกตัวของเหล็ก สำหรับถั่วเขียวจะลดปริมาณร้อยละของการแตกตัวของเหล็ก เมื่อ เปรียบเทียบกับอาหารพื้นฐาน

การเปรียบเทียบผลการทดลองการดูดซึมเหล็กในอาสาสมัคร และปริมาณของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง ให้ผลที่มีสหสัมพันธ์ที่ใช้ได้ แต่ยังคงจำเป็นต้องรวบรวมข้อมูลเช่นนี้ เพิ่มเติมให้เพียงพอต่อไป

## สรุป และข้อเสนอแนะ

วิธีวิเคราะห์หาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง ซึ่งเป็นวิธีที่ดีกว่าการหาปริมาณการดูดซึมเหล็กในคน เพราะถ้าทำการทดลองในคนจะยุ่งยาก สิ้นเปลืองและใช้เวลานานกว่า นอกจากนี้ยังมีความจำกัดในตัวอย่างอาหารที่ใช้ในการทดลอง เพราะไม่สามารถทำการศึกษาได้ที่หลาย ๆ ตัวอย่าง

ข้อเสนอแนะคือ ควรจะเพิ่มเติมข้อมูลให้มากขึ้น เพื่อยืนยันวิธีการวิเคราะห์ในหลอดทดลองให้เป็นที่ยอมรับ และสามารถนำมาใช้เพื่อคาดการณ์ปริมาณของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ ซึ่งอาจนำมาทดแทนการทดลองการดูดซึมเหล็ก ประโยชน์ของผลงานวิจัยนี้ ก็เพื่อประยุกต์ใช้ในการคัดเลือกชนิดของอาหารที่มีปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้สูง และสามารถนำวิธีการมาใช้ศึกษาปัจจัยอื่น ๆ ที่จะมีผลกระทบต่อทั้งด้านการยับยั้งและการส่งเสริมการดูดซึมเหล็ก เป็นการช่วยปรับปรุงภาวะโภชนาการของเหล็กในอาหารให้ดีขึ้น เพื่อแก้ปัญหาโรคโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็ก และอาจจะใช้เป็นแนวทางเพื่อถ่ายทอดความรู้ในด้านการเสริมธาตุเหล็กให้กับกลุ่มประชากรเป้าหมาย และผู้เกี่ยวข้องอื่น ๆ ต่อไป

## คำขอบคุณ

งานวิจัยนี้ได้รับคำแนะนำและความช่วยเหลือทางวิชาการจาก ศาสตราจารย์ นายแพทย์ รมัทร สุวรรณิก และสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติได้ให้ทุนอุดหนุนการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยและคณะขอขอบคุณเป็นอย่างยิ่ง

## เอกสารอ้างอิง

1. Areekul, S., Devakul, K., Smitananda, N., Boonyananta, C. and Klongkumnuangarn, K. Prevalence of Anaemia in Thai School Children. *J. Med. Assoc. Thailand*, 1972, **55**, 457.
2. Bjorn-Rasmussen, E. and Hallberg, L. Effect of Animal Proteins on the Absorption of Food Iron in Man. *Nutr. Metab.*, 1979, **23**, 192-202.
3. Bjorn-Rasmussen, E., Hallberg, L., Isaksson, B. and Arvidsson, B. Food Iron Absorption in Man. Application of the Two-pool Extrinsic Tag Method to Measure Heme and Nonheme Iron Absorption from the Whole Diet. *J. Clin. Invest.*, 1974, **53**, 274-355.
4. Bonnet, T.D., Hagedorn, A.B. and Owen, C.A. A Quantitative Method for Measuring the Gastrointestinal Absorption of Iron. *Blood*, 1960, **15**, 36-44.
5. Bothwell, T.H., Charlton, R.W., Cook, J.D. and Finch, C.A. Iron Metabolism in Man. Blackwell, Oxford, 1979.
6. Bothwell, T.H., Pirzio-Biroli, G. and Finch, C.A. Iron Absorption. I. Factors Influencing Absorption. *J. Lab. & Clin. Med.*, 1958, **51**, 24-36.
7. Brise, H. and Hallberg, L. Iron Absorption Studies. *Acta Med. Scand. Suppl.*, 1962, **171**(7), 376.
8. Callender, S.T., Marney, S.R. and Warner, G.T. Eggs and Iron Absorption. *Brit. J. Haemat.*, 1970, **19**, 657-665.
9. Callender, S.T. and Warner, G.T. Iron Absorption from Bread. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1968, **21**, 1170-1174.
10. Conrad, M.E. and Schade, S.G. Ascorbic Acid Chelate in Iron Absorption. A Role for Hydrochloric Acid and Bile. *Gastroenterology*, 1968, **55**, 35.
11. Cook, J.D., Finch, C.A. and Smith, N. Evaluation of the Iron Status of a Population. *Blood*, 1976, **48**, 449-455.
12. Cook, J.D., Layrisse, M., Martinez-Torres, C. et al. Food Iron Absorption Measured by Extrinsic Tag. *J. Clin. Invest.*, 1972, **51**, 805-810.
13. Cook, J.D. and Monsen, E.R. Food Iron Absorption. I. Use of a Semisynthetic Diet to Study Absorption of Nonheme Iron. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1974, **28**, 1289-1295.
14. Cook, J.D. and Monsen, E.R. Food Iron Absorption in Man. II. The Effect of EDTA on Absorption of Dietary Nonheme Iron. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1976, **29**, 614-620.
15. Cook, J.D. and Monsen, E.R. Food Iron Absorption in Human Subjects. III. Comparison of the Effect of Animal Proteins on Nonheme Iron Absorption. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1976, **29**, 859-867.
16. Cook, J.D., Morck, T.A. and Lynch, S.R. The Inhibitory Effect of Soy Products on Nonheme Iron Absorption in Man. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1981, **34**, 2622-2629.
17. Eakins, J.D. and Brown, D.A. An Improved Method for the Simultaneous Determination of Iron-55 and Iron-59 in Blood by Liquid Scintillation Counting. *Intern. J. Appl. Radiation Isotopes*, 1966, **17**, 391-397.
18. Garvey, J.S., Cremer, N.E. and Sussdorf, D.H. Methods in Immunology. A Laboratory Text for Instruction and Research. 3<sup>rd</sup> ed., Massachusetts Advanced Book Program Reading Inc., Massachusetts, 1977.
19. Hahn, P.F., Jones, E., Lowe, R.C., Meneely, G.R. and Peacock, W. The Relative Absorption and Utilization of Ferrous and Ferric Iron in Anaemia as Determined with the Radioactive Isotope. *Am. J. Physiol.*, 1945, **143**, 191.
20. Halkett, J.A.E., Peters, T. and Ross, J.F. Studies on the Deposition and Nature of Egg Yolk Iron. *J. Biol. Chem.*, 1958, **231**, 187-199.
21. Hallberg, L. and Bjorn-Rasmussen, E. Determination of Iron Absorption from Whole Diet. *Scand. J. Haematol.*, 1972, **9**, 193.
22. Hallberg, L. and Bjorn-Rasmussen, E. Measurement of Iron Absorption from Meals Contaminated with Iron. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1981, **34**, 2808-2815.
23. Hallberg, L., Garby, L., Suwanik, R. and Bjorn-Rasmussen, E. Iron Absorption from South-east Asian Diets. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1974, **27**, 826.
24. Hallberg, L. and Rossander, L. Effect of Soy Protein on Nonheme Iron Absorption in Man. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1982, **36**, 514-520.

25. Hallberg, L. and Rossander, L. Improvement of Iron Nutrition in Developing Countries: Comparison of Adding Meat, Soy Protein, Ascorbic Acid, Citric Acid and Ferrous Sulphate on Iron Absorption from a Simple Latin American-type of Meal. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1984, **39**, 577-583.
26. Jacobs, A. and Greenman, D.A. Availability of Food Iron. *Brit. Med. J.*, 1969, **1**, 673-676.
27. Layrisse, M., Martinez-Torres, C. and Gonzalez, M. Measurement of the Total Daily Dietary Iron Absorption by the Extrinsic Tag Model. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1974, **27**, 152.
28. Lindberg, O. and Ernster, L. Determination of Organic Phosphorus Compounds by Phosphate Analysis. *Methods Biochem. Analy.*, 1956, **3**.
29. Martinez-Torres, C. and Layrisse, M. Effect of Amino Acids on Iron Absorption from a Staple Vegetable Food. *Blood*, 1970, **33**, 669.
30. Miller, D.D., Schricker, B.R., Rasmussen, R.R. and Van Campen, D. An In Vitro Method for Estimation of Iron Availability from Meals. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1981, **34**, 2248-2256.
31. Monsen, E.R. and Cook, J.D. Food Iron Absorption in Human Subjects: V. Effects of the Major Dietary Constituents of a Semisynthetic Meal. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1979, **32**, 804-808.
32. Moore, C.V., Dubach, R., Minnich, V. and Roberts, H.K. Absorption of Ferrous and Ferric Radioactive Iron by Human Subjects and by Dogs. *J. Clin. Invest.*, 1944, **23**, 755.
33. Oberleas, D. The Determination of Phytate and Inositol Phosphate. *Methods Biochem. Analy.*, 1971, **20**.
34. Pattanachak, C., Pleehachinda, R., Pattanachak, S., Pattanapunyasut, K., Charoonpongsak, S., Tuntawiroon, M. and Suwanik, R. Iron Intake of Thais. *J. Med. Assoc. Thailand*, 1981, **64**(1), 49-50.
35. Peters, T., Apt, L. and Ross, J.F. Effect of Phosphates upon Iron Absorption Studied in Normal Human Subjects and in an Experimental Model Using Dialysis. *Gastroenterology*, 1971, **61**, 315-322.
36. Rao, B.S.N. and Prabhavathi, T. An In Vitro Method for Predicting the Bioavailability of Iron From Food. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1978, **31**, 169-175.
37. Sayers, M.H., Lynch, S.R., Jacobs, P., Charlton, R.W., Bothwell, T.H., Walker, R.B. and Mayet, F. The Effects of Ascorbic Acid Supplementation on the Absorption of Iron in Maize, Wheat and Soya. *Brit. J. Haemat.*, 1973, **24**, 209-218.
38. Sayers, M.H., Lynch, S.R., Charlton, R.W., Bothwell, T.H., Walker, R.B. and Mayet, F. The Fortification of Common Salt with Ascorbic Acid and Iron. *Brit. J. Haemat.*, 1974, **28**, 483-495.
39. Sayers, M.H., Lynch, S.R., Charlton, R.W., Bothwell, T.H., Walker, R.B. and Mayet, F. Iron Absorption from Rice Meals Cooked with Fortified Salt Containing Ferrous Sulphate and Ascorbic Acid. *Brit. J. Nutr.*, 1974, **31**, 367-375.
40. Schricker, B.R. and Miller, D.D. Effect of Cooking and Chemical Treatment of Heme and Nonheme Iron in Meat. *J. Food Sci.*, 1983, **48**, 1340-1349.
41. Schricker, B.R., Miller, D.D., Rasmussen, R.R. and Van Campen, D. A Comparison of In Vivo and In Vitro Methods for Determinating Availability of Iron From Meals. *Am. J. Clin. Nutr.*, 1981, **34**, 2257-2263.
42. Shich, H.H. and Sweet, T.S. Spectrophotometric Determination of Ascorbic Acid. *Anal. Biochem.*, 1979, **96**, 1-5.
43. Smith, M.D. and Pannacciulli, I.M. Absorption of Inorganic Iron from Graded Doses: Its Significance in Relation to Iron Absorption Tests and the "Mucosal Block" Theory. *Brit. J. Haemat.*, 1958, **4**, 428-434.
44. Sturgeon, P. Studies of Iron Requirements in Infants. III. Influence of Supplemental Iron During Normal Pregnancy on Mother and Infant. *Brit. J. Haemat.*, 1959, **5**, 45-55.
45. Vajarasthira, S. and Harinasuta, C. Study in Helminthic Infections in Thailand. I. Incidence Distribution and Epidemiology of Seven Common Intestinal Helminths. *J. Med. Assoc. Thailand*, 1957, **40**, 309.
46. Viteri, F.E. and Torun, B. Anaemia and Physical Work Capacity. *Clin. Haematol.*, 1974, **3**(3).
47. Wasi, P. Prevalence of Anaemia in Thailand. *J. Med. Assoc. Thailand*, 1972, **55**(12), 685-688.
48. Weast, R.C., Melvin, J.A. and Bayer, W.H. Handbook of Chemistry and Physics. 65<sup>th</sup> ed., CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida, 1984-1985.

ตารางที่ 1. การรับประทานอาหารของอาสาสมัคร

กลุ่มที่	วันที่	มือ	สารกัมมันตรังสี	อาหาร
1	1	ก	เหล็ก 55	อาหาร อาหาร + ปังจี้ 1 อาหาร + ปังจี้ 2 Reference dose
	2	ข	เหล็ก 59	
	14	ค	เหล็ก 55	
	15	ร	เหล็ก 59	
2	1	ก	เหล็ก 55	อาหาร อาหาร + ปังจี้ 3 อาหาร + ปังจี้ 4 Reference dose
	2	ข	เหล็ก 59	
	14	ค	เหล็ก 55	
	15	ร	เหล็ก 59	

ตารางที่ 2. การศึกษาความถูกต้องแม่นยำในการหาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ของเฟอร์รัสซัลเฟตระหว่างชุดของการวิเคราะห์

ตัวอย่าง	FeSO <sub>4</sub> · 7H <sub>2</sub> O (มกก. *)	จำนวน	$\bar{X} \pm SD$	% สัมประสิทธิ์ ความผันแปร
กลุ่มควบคุม A	0.5	8	49.83 ± 4.09	8.22
กลุ่มควบคุม B	10.0	8	74.76 ± 1.56	2.09
กลุ่มควบคุม C	60.0	8	85.42 ± 3.51	4.10

\* มกก. = ไมโครกรัม

ตารางที่ 3. การศึกษาความถูกต้องแม่นยำในการหาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ของเฟอร์รัสซัลเฟต  
ภายในชุดของการวิเคราะห์

ตัวอย่าง	FeSO <sub>4</sub> · 7H <sub>2</sub> O (มก.)	จำนวน	$\bar{X} \pm SD$	% สัมประสิทธิ์ ความผันแปร
กลุ่มควบคุม A	0.5	8	48.69 $\pm$ 3.07	6.32
กลุ่มควบคุม B	10.0	6	74.29 $\pm$ 2.29	3.09
กลุ่มควบคุม C	60.0	7	88.76 $\pm$ 3.34	3.76

ตารางที่ 4. การหาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้จากสารประกอบเหล็กชนิดต่าง ๆ และการเปรียบเทียบ  
ในรูปอัตราส่วนกับเฟอร์รัสซัลเฟต

เหล็ก (มก.)	ปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ (มก.)				Fe cpx. FeSO <sub>4</sub>	FeCl <sub>3</sub> FeSO <sub>4</sub>	FeNaEDTA FeSO <sub>4</sub>
	FeSO <sub>4</sub>	Fe cpx.	FeCl <sub>3</sub>	FeNaEDTA			
0.01	7.31	6.37	3.11	1.70	0.87	0.43	0.23
0.10	86.12	84.70	17.30	3.16	0.98	0.20	0.04
0.60	116.40	126.60	148.09	24.83	1.09	1.27	0.21
1.00	149.30	152.90	217.36	26.93	1.02	1.46	0.18
10.00	220.00	482.00	1331.68	87.48	2.19	6.05	0.40
20.00	206.90	810.00	1995.97	194.74	3.91	9.65	0.94

ตารางที่ 5. การหาเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ทั้งในรูปร้อยละและปริมาณของสารประกอบเหล็กชนิดต่าง ๆ

เหล็ก	ปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ (%)				ปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ (มก.)			
	FeSO <sub>4</sub>	Fe cpx.	FeCl <sub>3</sub>	FeNaEDTA	FeSO <sub>4</sub>	Fe cpx.	FeCl <sub>3</sub>	FeNaEDTA
มก.								
0.5	47.84	47.59	44.18	44.85	0.24	0.24	0.23	0.17
1.0	52.11	55.80	37.96	42.56	0.52	0.55	0.39	0.32
2.0	62.98	54.13	32.44	44.99	1.27	1.08	0.67	0.68
4.0	69.53	50.07	27.89	32.44	2.79	2.00	1.50	0.99
10.0	72.76	63.70	22.44	22.36	7.31	6.37	3.11	1.70
20.0	81.39	70.37	20.23	14.48	16.35	14.07	4.18	2.20
40.0	86.56	87.22	11.75	11.16	34.78	34.89	4.38	3.40
60.0	90.42	88.92	12.15	8.86	54.50	53.35	7.53	4.04
80.0	84.66	85.04	13.51	5.94	68.03	68.03	13.60	3.61
μก.								
0.1	85.73	84.70	16.75	4.16	86.12	84.70	17.30	3.16
0.2	38.42	43.43	22.44	7.89	77.20	86.86	46.36	12.00
0.4	26.85	23.52	24.39	5.54	107.90	94.08	100.78	16.86
0.6	19.32	21.10	23.89	5.44	116.40	126.60	148.09	24.83
1.0	14.86	15.29	21.04	3.54	149.30	152.90	217.36	26.93
2.0	6.93	11.68	20.04	2.61	139.20	233.60	414.07	39.71
4.0	3.92	8.58	14.83	2.54	157.50	343.20	612.83	77.29
6.0	2.19	5.48	14.43	1.56	132.00	328.80	894.47	71.20
8.0	3.22	4.79	12.30	1.54	258.80	383.20	1016.58	93.72
10.0	2.19	4.82	12.89	1.15	220.00	482.00	1331.68	87.48
20.0	1.03	4.05	9.66	1.28	206.90	810.00	1995.97	194.74

ตารางที่ 6. ผลของไวตามินซีต่อปริมาณของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในรูปของสารละลายเฟอร์รัสซัลเฟต ที่มีเหล็กอยู่ 0.5 มก.

เหล็ก : ไวตามินซี (โมล)	ไวตามินซี (มก.)	ปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ (%)
0.5 : 0	0	16.93
0.5 : 0.5	1.58	17.80
0.5 : 1	3.15	16.62
0.5 : 2	6.31	17.71
0.5 : 4	12.61	18.66
0.5 : 8	25.23	20.78
0.5 : 16	50.46	18.82
0.5 : 32	100.91	16.73

ตารางที่ 7. ผลของไวตามินซีต่อปริมาณของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในรูปของสารละลายเฟอร์รัสซัลเฟต ที่มีเหล็กอยู่ 1 มก.

เหล็ก : ไวตามินซี (โมล)	ไวตามินซี (มก.)	ปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ (%)
1 : 0	0	12.52
1 : 0.5	1.58	13.43
1 : 1	3.15	13.22
1 : 2	6.31	13.59
1 : 4	12.61	13.61
1 : 8	25.23	13.78
1 : 16	50.46	16.36
1 : 32	100.91	13.54

ตารางที่ 8. ผลของวิตามินซีต่อปริมาณของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในรูปของสารละลาย

วิตามินซี (มก.)	ปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ (%)	
	เหล็ก 60 มก.	เหล็ก 400 มก.
0	7.82	2.04
1	41.50	24.69
2	67.29	42.74
4	93.05	46.05

ตารางที่ 9. ผลของไข่ไก่ต่อปริมาณของเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในสารละลายของสารประกอบเหล็กชนิดต่าง ๆ ที่มีเหล็กอยู่ 0.5 มก.

ตัวอย่าง	ปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ (%)
FeSO <sub>4</sub> · 7H <sub>2</sub> O	19.94
FeSO <sub>4</sub> · 7H <sub>2</sub> O + ไข่แดง 1 ก.	1.68
FeSO <sub>4</sub> · 7H <sub>2</sub> O + ไข่ขาว 1 ก.	21.19
FeSO <sub>4</sub> · 7H <sub>2</sub> O + ไข่ไก่ทั้งฟอง 1 ก.	1.33
FeCl <sub>3</sub> · 6H <sub>2</sub> O	28.93
FeCl <sub>3</sub> · 6H <sub>2</sub> O + ไข่แดง 1 ก.	0.0
FeCl <sub>3</sub> · 6H <sub>2</sub> O + ไข่ขาว 1 ก.	36.20
FeCl <sub>3</sub> · 6H <sub>2</sub> O + ไข่ไก่ทั้งฟอง 1 ก.	7.54
FeNaEDTA	7.78
FeNaEDTA + ไข่แดง 1 ก.	7.98
FeNaEDTA + ไข่ขาว 1 ก.	6.95
FeNaEDTA + ไข่ไก่ทั้งฟอง 1 ก.	6.67

ตารางที่ 10. การวิเคราะห์อาหารกลุ่มต่างๆ

ชนิดอาหาร	ปริมาณเหล็ก ทั้งหมด (มก./ก.)	ปริมาณเหล็กที่ จะถูกดูดซึมได้ (%)	ปริมาณเหล็กที่ จะถูกดูดซึมได้ (มก./ก.)	ฟอสเฟต (มก./ก.)	วิตามินซี (มก./ก.)
ประเภทแป้ง					
ข้าวเจ้า	4.56	2.12	0.0967	14.1	—
ข้าวเหนียว	11.88	6.00	0.7128	12.5	—
ประเภทผัก					
คะน้า	8.8	3.44	0.3027	—	185.2
ผักกาดขาว	5.88	5.25	0.3087	—	73.5
กะหล่ำปลี	6.94	13.10	0.9091	—	71.1
ถั้วผักยาว	7.44	7.90	0.5878	—	107.8
พริกขี้หนู	8.4	16.61	1.3952	—	339.8
ประเภทผลไม้					
กล้วยน้ำว้า	6.31	0.74	0.0467	—	45.0
มะละกอ	2.43	65.40	1.5892	—	375.0
ส้มเขียวหวาน	1.36	67.14	0.9131	—	160.0
สับปะรด	8.20	65.15	5.3423	—	135.0
ประเภทโปรตีนพืช					
ถั้วเหลือง	27.75	4.47	1.2404	241.7	—
เด้าหัวขาว	14.88	2.03	0.3021	75.0	—
เด้าหัวไข่ไก่	8.13	0.74	0.0602	84.4	—
ถั้วเขียว	17.31	5.53	0.9572	76.6	—
นมไวตามินค	2.94	14.48	0.4257	38.5	—
ประเภทโปรตีนสัตว์					
ไก่	4.39	67.12	2.9466	—	—
วัว	22.11	79.87	17.6593	—	—
หมู	14.82	71.89	10.6541	—	—
ปลาทู	13.38	62.39	8.3478	—	—
ปลาช่อน	14.96	73.27	10.9612	—	—
คัมหมู	300.4	69.67	209.2887	—	—
ไข่ไก่ (ทั้งฟอง)	35.66	5.83	2.0790	—	—
— ไข่แดง	76.45	5.79	4.4265	—	—
— ไข่ขาว	5.20	45.48	2.3650	—	—

ตารางที่ 11. ส่วนประกอบและน้ำหนักของอาหารที่ใช้ทำการทดลอง

อาหาร	รายการ	ก./งาน						รวม
		ข้าว	ผัก- กาดขาว	ปลา- ทูทอด	น้ำส้ม- คั้น	ถั่ว- เขียว	เนื้อหมู	
1	อาหาร	280	125	—	—	—	—	405
2	อาหาร + เนื้อปลา	280	125	50	—	—	—	455
3	อาหาร + ไวตามินซี	280	125	—	320	—	—	725
4	อาหาร + ผัก	280	125	—	—	76	—	481
5	อาหาร + เนื้อหมู	280	125	—	—	—	74	479

- อาหาร 1, 2 และ 5 มีโปรตีน 10 ก. (ค่าจากตารางส่วนประกอบอาหาร)
- อาหารทุกชนิดปรับให้มีปริมาณเหล็ก 3 มก. โดยเติม  $\text{FeCl}_3 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$

ตารางที่ 12. คุณค่าและส่วนประกอบทางโภชนาการของอาหารที่ใช้ทำการทดลอง

อาหาร	น้ำหนัก (ก.)	แคลอรี* (ก.)	ไขมัน* (ก.)	คาโบไฮ- เดรต* (ก.)	โปรตีน* (ก.)	แคล- เซียม* (มก.)	ฟอสฟอ- รัส* (มก.)	ปริมาณเหล็ก (มก.)			
								เดิม*	เพิ่ม	รวม	วิ- เคราะห์**
1	405	474.8	3.446	98.96	9.29	161.3	143.46	2.00	1.0	3.00	3.04
2	455	590.5	12.450	99.12	19.48	163.4	351.12	2.54	0.5	3.04	3.53
3	725	615.8	4.086	130.64	11.21	260.5	201.06	2.43	0.6	3.03	3.17
4	481	755.8	3.846	160.26	19.29	212.6	282.46	2.70	0.3	3.00	3.67
5	479	743.3	28.452	99.12	19.48	169.1	251.12	3.04	—	3.04	2.91

\* ค่าคำนวณจากตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2521

\*\* วิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

ตารางที่ 13. การวิเคราะห์อาหารที่ใช้ทำการทดลอง

อาหาร	รายการ	น้ำหนัก (ก.)	เหล็ก (มก.)	ปริมาณเหล็กที่จะ ถูกดูดซึมได้ (%)	อัตราส่วนของ เหล็กที่จะถูกดูดซึมได้
1	อาหาร	405	3.04	24.49	1
2	อาหาร + เนื้อปลา	455	3.53	49.28	2.01
3	อาหาร + วิตามินซี	725	3.17	88.65	3.62
4	อาหาร + ผัก	481	3.67	23.10	0.94
5	อาหาร + เนื้อหมู	479	2.91	74.53	3.04

ตารางที่ 14. สถานภาพทางเหล็กของอาสาสมัคร

อาสาสมัคร เพศชาย	อายุ (ปี)	ส่วนสูง (ซม.)	น้ำหนัก (กก.)	% เม็ดเลือด แดงอัดแน่น	ฮีโมโกล- บิน (ก.%)	จำนวน เลือดรวม (มล.)	ปริมาณโปรโตพอร์ฟิน ในเม็ดเลือดแดง (มก./100 มล.)
กลุ่มที่ 1							
1	29	169.5	57.0	37.0	13.8	4404.1	49.5
2	28	161.5	60.0	40.0	16.3	4642.6	67.2
3	37	167.5	57.0	39.3	14.8	4404.1	86.8
4	23	164.5	58.5	36.0	12.7	4523.0	69.6
5	23	153.5	51.0	37.5	14.3	3928.1	59.9
6	24	163.0	52.5	35.0	12.7	4047.0	65.9
7	29	171.0	69.0	39.0	14.2	5360.0	54.2
8	37	169.0	65.0	36.0	12.7	5040.8	86.1
9	37	173.0	64.0	41.1	14.4	4961.1	45.3
10	28	153.5	43.0	35.0	12.7	3296.1	65.9
11	28	162.5	61.0	39.5	12.2	4722.1	55.7
Mean	29.4	164.4	58.0	37.8	13.7	4484.5	64.2
± SEM	± 1.56	± 1.97	± 2.19	± 0.64	± 0.37	± 173.53	± 4.04

ตารางที่ 14. (ต่อ)

อาสาสมัคร เพศชาย	อายุ (ปี)	ส่วนสูง (ซม.)	น้ำหนัก (กก.)	%เม็ดเลือดค- แดงอัดแน่น	ฮีโมโกล- บิน (ก.%)	จำนวน เลือดรวม (มล.)	ปริมาณโปรโตพอยริน ในเม็ดเลือดแดง (มคก./100 มล.)
กลุ่มที่ 2							
1	19	172.0	55.0	36.0	13.3	4245.3	64.5
2	29	163.0	47.0	42.0	15.1	3611.7	70.0
3	32	165.0	66.0	39.0	13.5	5120.6	71.1
4	32	158.0	64.0	40.5	15.6	4961.1	53.4
5	31	167.0	52.5	40.5	14.8	4047.0	62.9
6	24	168.0	58.0	34.5	12.8	4483.5	51.1
7	34	163.5	70.0	38.0	14.0	5439.9	56.9
8	25	162.5	58.0	40.0	14.0	4483.5	118.3
9	26	163.5	57.5	42.0	14.8	4443.8	65.8
10	32	162.5	50.0	38.0	12.8	3849.0	72.8
11	31	172.5	55.0	39.0	13.9	4245.3	57.6
12	51	164.5	50.0	37.5	12.0	3849.0	52.6
Mean ± SEM	31.3 ± 2.18	165.1 ± 1.2	56.9 ± 1.99	38.9 ± 0.66	13.9 ± 0.31	4398.3 ± 158.89	66.4 ± 5.18
Total Mean ± SEM	30.0 ± 6.62	164.8 ± 1.11	57.4 ± 1.45	38.4 ± 0.47	13.8 ± 0.24	4439.5 ± 114.96	65.35 ± 3.26

ตารางที่ 15. ผลของปลาทูทอดและวิตามินซี ต่อการดูดซึมเหล็กจากอาหารพื้นฐานในรูปของร้อยละ และอัตราส่วน

อาสาสมัคร กลุ่มที่ 1	การดูดซึมเหล็ก (%)				อาหาร 2	อาหาร 3
	อาหาร 1	อาหาร 2	อาหาร 3	Reference dose	อาหาร 1	อาหาร 1
1	33.11	37.05	81.30	82.75	1.12	2.46
2	51.15	69.40	70.34	77.53	1.36	1.38
3	1.91	1.91	5.21	6.97	1.00	2.73
4	2.99	2.65	9.55	23.35	0.89	3.19
5	1.58	1.51	2.83	9.54	0.96	1.79
6	1.24	0.73	4.95	16.38	0.59	3.99
7	11.79	7.66	52.69	65.42	0.65	4.47
8	8.13	7.61	49.88	59.77	0.94	6.14
9	4.09	6.37	9.20	14.08	1.56	2.25
Mean	12.89	14.99	31.77	38.87	1.01	3.16
± SEM	± 5.84	± 7.76	± 10.52	± 10.61	± 0.10	± 0.50

ตารางที่ 16. ร้อยละของการดูดซึมเหล็กจากอาหารพื้นฐาน ผลจากปลาทูทอดและวิตามินซี เมื่อคิดที่ ร้อยละ 40 ของสารละลายเหล็กมาตรฐาน

อาสาสมัคร กลุ่มที่ 1	การดูดซึมเหล็ก (%)		
	อาหาร 1	อาหาร 2	อาหาร 3
1	16.00	17.91	39.30
2	26.39	35.81	36.29
3	10.96	10.96	29.90
4	5.12	4.54	16.36
5	6.62	6.33	11.87
6	4.78	2.81	19.08
7	7.21	4.68	32.22
8	5.44	5.09	33.38
9	11.62	18.10	26.14
Mean ± SEM	10.46 ± 2.35	11.64 ± 3.53	23.85 ± 3.99

ตารางที่ 17. ผลของถั่วเขียวและเนื้อหมูต่อการดูดซึมเหล็กจากอาหารพื้นฐานในรูปของร้อยละและอัตราส่วน

อาสาสมัคร กลุ่มที่ 2	การดูดซึมเหล็ก (%)				อาหาร 4	อาหาร 5
	อาหาร 1	อาหาร 4	อาหาร 5	Reference dose	อาหาร 1	อาหาร 1
1	3.77	1.13	36.41	24.11	0.30	9.66
2	4.95	1.66	8.00	27.05	0.34	1.62
3	33.28	18.55	35.62	61.60	0.56	1.07
4	8.33	1.57	7.01	19.22	0.19	0.84
5	1.74	0.60	18.74	20.77	0.35	10.77
6	3.05	1.86	9.19	17.38	0.61	3.01
7	7.02	6.83	14.84	16.03	0.97	2.11
8	28.19	22.96	70.30	100.00	0.81	2.49
9	3.29	2.30	3.50	8.99	0.70	1.06
10	2.21	1.51	5.62	10.83	0.68	2.54
11	5.87	2.39	32.95	38.65	0.41	5.61
12	4.75	1.52	24.60	37.90	0.32	5.18
Mean ± SEM	8.87 ± 3.02	5.24 ± 2.16	22.23 ± 5.78	31.88 ± 7.49	0.52 ± 0.07	3.89 ± 0.96

ตารางที่ 18. ร้อยละของการดูดซึมเหล็กจากอาหารพื้นฐาน ผลจากถั่วเขียวและเนื้อหมู เมื่อคิดเป็น ร้อยละ 40 ของสารละลายเหล็กมาตรฐาน

อาสาสมัคร กลุ่มที่ 2	การดูดซึมเหล็ก (%)		
	อาหาร 1	อาหาร 4	อาหาร 5
1	6.25	1.87	60.41
2	7.32	2.45	11.83
3	21.61	12.05	23.13
4	17.34	3.27	14.59
5	3.35	1.16	36.09
6	7.02	4.28	21.15
7	17.52	17.04	37.03
8	11.28	9.18	28.12
9	14.64	10.23	15.57
10	8.16	5.58	20.76
11	6.08	2.47	34.10
12	5.01	1.60	25.96
Mean	10.47	5.93	27.40
± SEM	± 1.71	± 1.46	± 3.85

ตารางที่ 19. การวิเคราะห์หาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลองของอาหารที่ใช้ทดลอง  
ในอาสาสมัคร

ลำดับที่	ปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ (%)				
	อาหาร 1	อาหาร 2	อาหาร 3	อาหาร 4	อาหาร 5
1	16.85	39.72	84.21	24.70	76.36
2	15.82	47.82	88.18	22.28	68.27
3	35.22	50.87	81.80	29.91	66.14
4	24.40	49.04	97.90	24.57	75.13
5	33.58	52.48	95.79	22.24	77.70
6	29.28	49.26	92.33	24.19	83.60
7	24.11	53.55	87.68	18.30	—
8	34.68	47.04	88.69	19.96	—
9	24.11	52.05	80.65	24.92	—
10	26.19	47.40	89.25	20.93	—
11	28.40	46.67	—	21.12	—
12	20.70	51.23	—	—	—
13	20.75	54.20	—	—	—
14	20.77	—	—	—	—
15	19.29	—	—	—	—
16	22.48	—	—	—	—
17	21.92	—	—	—	—
18	22.14	—	—	—	—
Mean	24.49	49.28	88.65	23.10	74.53
± SEM	± 1.36	± 1.07	± 1.77	± 0.90	± 2.62
n	18	13	10	11	6

ตารางที่ 20. การเปรียบเทียบผลการดูดซึมเหล็กในอาสาสมัคร และปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง ในรูปของอัตราส่วน

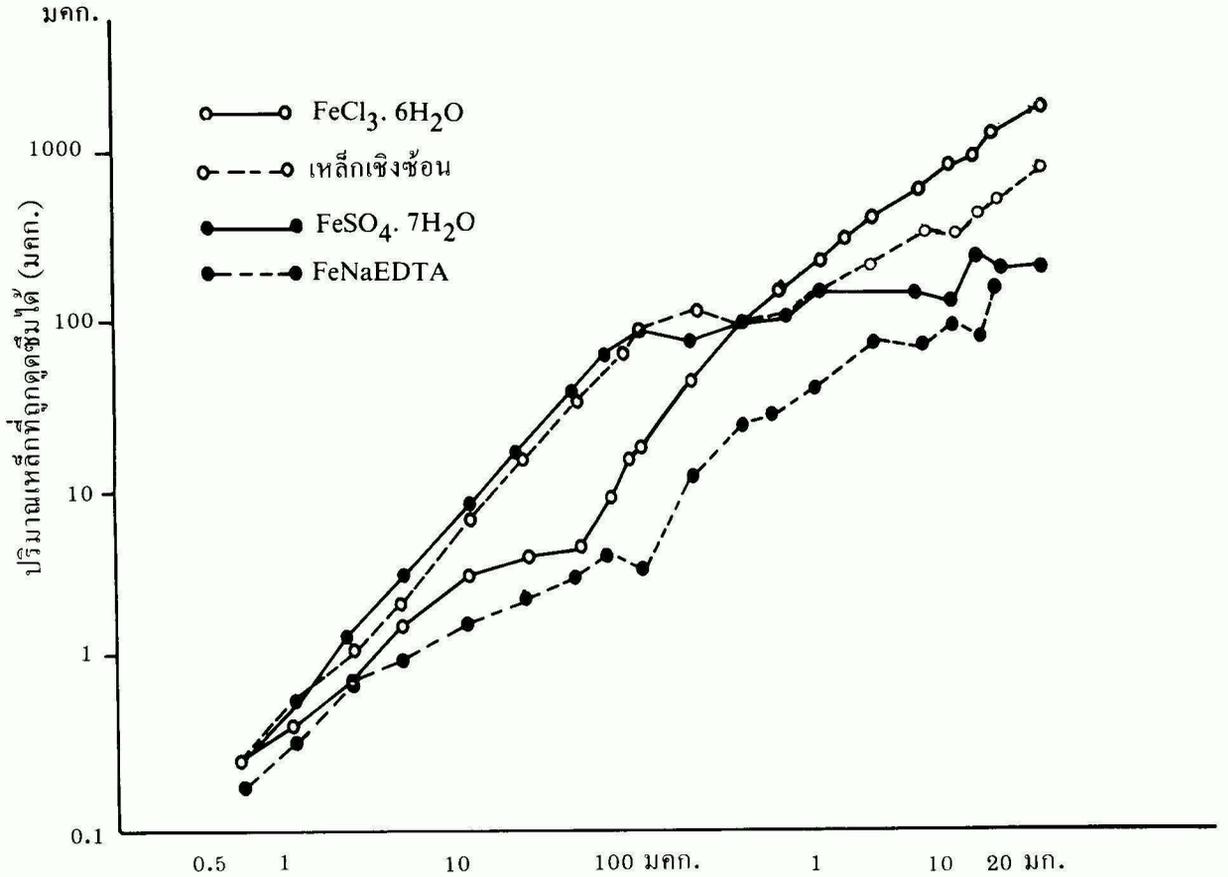
อาหาร	รายการ	อัตราส่วน การดูดซึมเหล็ก	อัตราส่วน เหล็กที่จะถูกดูดซึมได้
1	อาหาร	1.00	1.00
2	อาหาร + เนื้อปลา	1.11	2.01
3	อาหาร + วิตามินซี	2.28	3.62
4	อาหาร + ผัก	0.57	0.94
5	อาหาร + เนื้อหมู	2.63	3.04

- ทุกค่าแทนอัตราส่วนมัชฌิมเลขคณิต
- สหสัมพันธ์ของอัตราส่วนการดูดซึมเหล็กและอัตราส่วนเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้  $r = 0.9192$

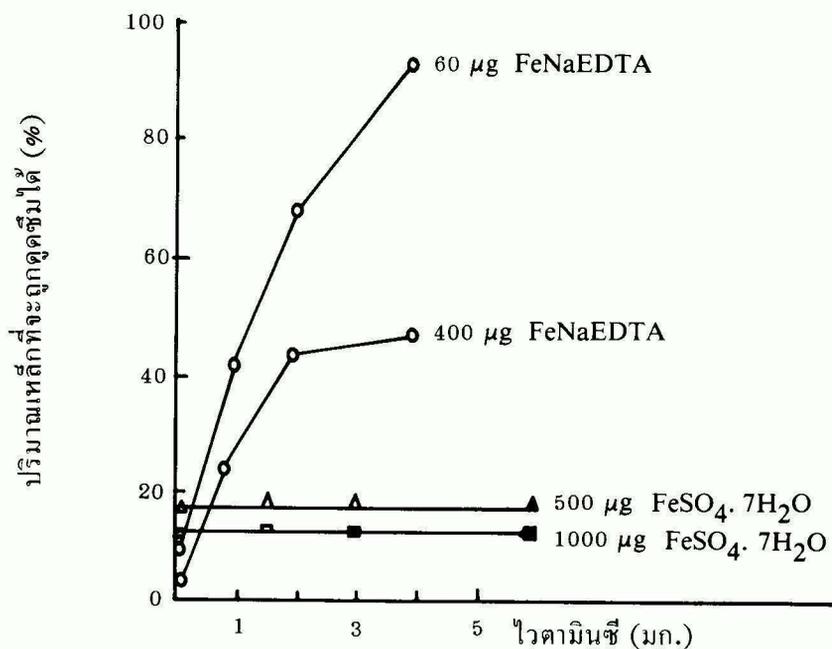
ตารางที่ 21. การเปรียบเทียบผลการดูดซึมเหล็กในอาสาสมัคร และปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง ในรูปของร้อยละ

อาหาร	การดูดซึมเหล็ก (%)		เหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ (%)	
	$\bar{X} \pm \text{SEM}$	n	$\bar{X} \pm \text{SEM}$	n
1	$10.46 \pm 1.36$	21	$24.49 \pm 1.36$	18
2	$11.64 \pm 3.53$	9	$49.28 \pm 1.07$	13
3	$23.85 \pm 3.99$	9	$88.65 \pm 1.77$	10
4	$5.93 \pm 1.46$	12	$23.10 \pm 0.90$	11
5	$27.40 \pm 3.85$	12	$74.53 \pm 2.62$	6

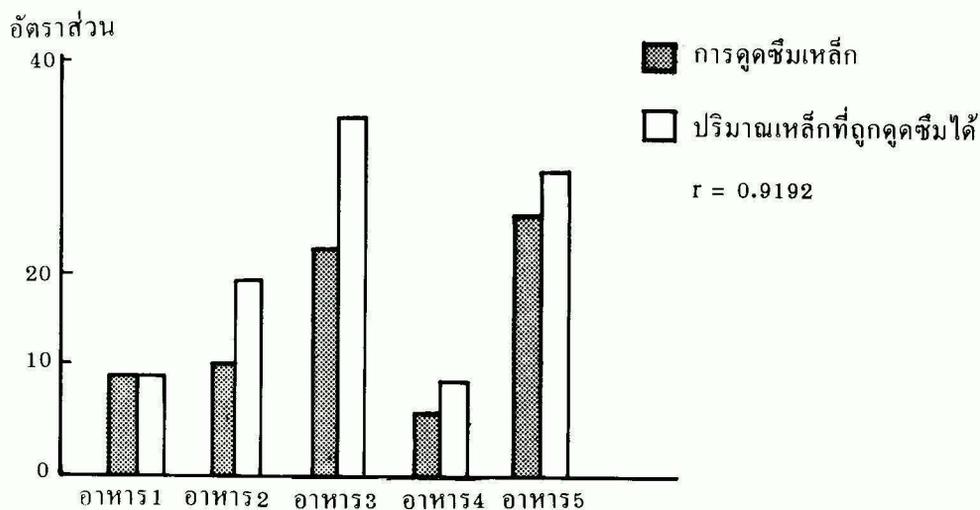
- สหสัมพันธ์ของการดูดซึมเหล็ก (%) และเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ (%)  $r = 0.9197$



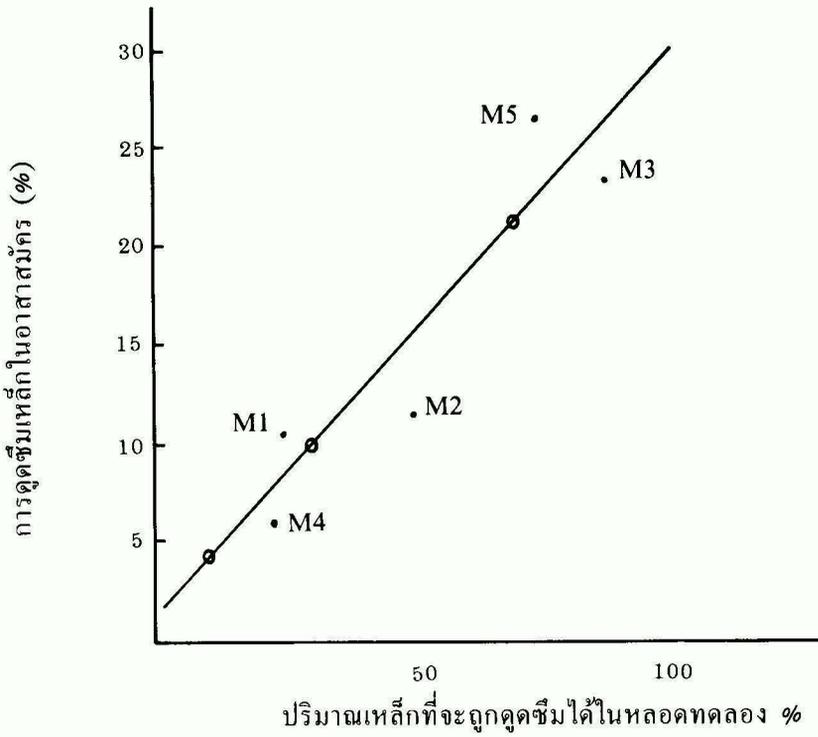
รูปที่ 1. การเปรียบเทียบปริมาณเหล็กที่ถูกดูดซึมได้ และปริมาณเหล็กที่มีอยู่ทั้งหมดของสารประกอบเหล็กชนิดต่าง ๆ



รูปที่ 2. ผลของวิตามินซีต่อปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ ในสารละลาย FeNaEDTA และเฟอร์รัสซัลเฟต



รูปที่ 3. การเปรียบเทียบในรูปอัตราส่วนของผลการดูดซึมเหล็กในอาสาสมัคร และปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง



รูปที่ 4. การเปรียบเทียบในรูปร้อยละของผลการดูดซึมเหล็กในอาสาศมัคร และปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในหลอดทดลอง

# IMPROPER LABELLED CONCENTRATION OF PESTICIDE FORMULATION, A CAUSE OF AN ENVIRONMENTAL HEALTH PROBLEM

## ความเข้มข้นของยาฆ่าแมลงที่ไม่ถูกต้องตามฉลาก ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาต่ออนามัยสิ่งแวดล้อม

Kanjana Pumala  
กาญจนา ภู่มาลา

Somchit Viriyanondha  
สมจิตต์ วิริยานนท์

Research Center, Department of Medicine, Ramathibodi Hospital,  
Mahidol University  
ศูนย์วิจัย คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี  
มหาวิทยาลัยมหิดล

### ABSTRACT

*This study was to determine the concentration of active ingredient and the volume of pesticides in commercial products. The limit of percentage of active ingredient was based on FAO recommendation. The actual volume was measured and compared with the label. Three groups of pesticides, cypermethrin, monocrotophos and mevinphos were analyzed by gas chromatography. Ten from twelve brands of cypermethrin contained the active ingredient within FAO limit but the exact volume of all brands were less than the labelled amount. Only one out of eleven brands of monocrotophos had the active ingredient within the FAO limit (98.70%). The other average contents were only 58.40% of the label (0-86.23%). Two of these products had the same volume as the label. For mevinphos, twelve brands were analyzed. Only one contained the active ingredient in the limit (98.96%). The average concentrations of the others were 76.12% of the label (0-93.38%). None of these satisfied the volume labelled. It was concluded that these commercial pesticides contained less active ingredient and volume than the declared amount on the label.*

### บทคัดย่อ

ในวงการเกษตรกรรม เกษตรกรมักนิยมใช้ยาฆ่าแมลงในปริมาณมากกว่าที่กำหนดไว้ในฉลาก ทั้งนี้เพื่อหวังผลในการฆ่าแมลงให้มีประสิทธิภาพสูงสุด โดยคิดว่าการใช้ตามฉลากที่ระบุไว้จะไม่ได้ผลในการฆ่าแมลงเท่าที่ควร และแมลงบางชนิดอาจมีความต้านทานต่อยาฆ่าแมลงชนิดนั้น ๆ

ได้ ด้วยเหตุผลดังกล่าวที่ยังไม่แน่ชัดนัก ทำให้ต้องศึกษาถึงปริมาณของสารออกฤทธิ์ (active ingredient) ในสูตรสำเร็จของยาฆ่าแมลงที่มีจำหน่ายอยู่ในท้องตลาดว่าตรงกับที่กำหนดไว้ในฉลากหรือไม่ โดยอาศัยหลักเกณฑ์ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) นอกจากนี้ ยังวัดปริมาณของยาฆ่าแมลงเทียบกับที่ระบุไว้ในฉลากของยาฆ่าแมลงแต่ละตัวอย่างด้วย การวิเคราะห์หาปริมาณของยาฆ่าแมลงทำโดยใช้เครื่องก๊าซโครมาโตกราฟ โดยแบ่งชนิดของยาฆ่าแมลงออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ ไซเปอร์เมตทริน โมโนโครโตฟอส และเมวินฟอส ผลจากการวิเคราะห์ กลุ่มไซเปอร์เมตทริน มีปริมาณของสารออกฤทธิ์ตรงตามกำหนดของ FAO อยู่ 10 ตัวอย่างจาก 12 ตัวอย่าง ส่วนอีก 2 ตัวอย่าง มีปริมาณสารออกฤทธิ์ 85.9 และ 92.56% และปริมาณของทุกตัวอย่างต่ำกว่าที่ระบุไว้ในฉลากทั้งสิ้น กลุ่มโมโนโครโตฟอสมีเพียงตัวอย่างเดียวจาก 11 ตัวอย่าง ที่ตรงตามกำหนดของ FAO (98.70% ของสารออกฤทธิ์ที่ระบุไว้) ส่วนอีก 10 ตัวอย่างมีปริมาณของสารออกฤทธิ์โดยเฉลี่ยเพียง 58.40% เท่านั้น คือ ระหว่าง 0-86.23% และมีปริมาตรตรงตามกำหนดในฉลากเพียง 2 ตัวอย่าง สำหรับกลุ่มเมวินฟอส มีเพียงตัวอย่างเดียวจาก 12 ตัวอย่าง ซึ่งมีปริมาณของสารออกฤทธิ์ตรงตามกำหนด (98.96% ของสารออกฤทธิ์ที่ระบุไว้) ส่วนอีก 11 ตัวอย่างมีค่าเฉลี่ย 76.12% ของที่กำหนดในฉลาก คือ ระหว่าง 0-93.38% และปริมาณของทุกตัวอย่างไม่ตรงตามที่กำหนดไว้ในฉลาก สรุปผลการทดลองว่ายาฆ่าแมลงส่วนใหญ่ ปริมาณของสารออกฤทธิ์และปริมาตรต่ำกว่าที่ระบุไว้ในฉลาก เกษตรกรจึงใช้ยาฆ่าแมลงในปริมาณที่มากกว่าคำแนะนำวิธีการใช้ที่ระบุไว้ในฉลาก ในกรณีที่เกษตรกรใช้ยาฆ่าแมลงบางชนิด ซึ่งมีค่าใกล้เคียงกับที่ระบุไว้ในฉลากโดยใช้ในปริมาณ 3 ถึง 4 เท่าของที่แนะนำ จะทำให้เกิดอันตรายอย่างยิ่งต่อเกษตรกรเอง และยังส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ทำให้กลายเป็นปัญหาสำคัญเกี่ยวกับอนามัยสิ่งแวดล้อม

## INTRODUCTION

About 16,700 tons of pesticides, a cause of health problems in Thailand, were imported in 1983. The majority of them was insecticides. It must be considered that these insecticides will be less harmful if it is used properly. From the experience in the field, it was found that Thai farmers used more pesticides than the recommended dose to control insects effectively. Some of them dispensed 2 or more kinds of pesticides together to get an additive effect. The results from using more pesticides than recommended dose would be a direct hazard to the farmers themselves and the environment. From this point of view, it could be summarized that :

1. The use of higher amount of pesticides than the recommended dose might be hazardous to the farmers themselves. The toxicity may be acute or chronic.
2. The farmer uses more pesticide than necessary. The cost of control will then be increased. As a result, the cost of products will be higher.
3. Widespread use of pesticides will affect human health. The ecological disruption will occur, and non-target organisms and wildlife will be affected.

If the concentration of pesticide used by farmers is correct as stated in the label, it should be adequate to kill insects. In fact, from the experience of the farmers, they found that it was not always true. They have to use more pesticide than the recommended dose which they thought it will be high enough to kill insects. To make insecticide more effective, sometimes they use the concentration which is 2 to 4 times higher than the labelled dose. They also claimed that insects in that area are resistant to these pesticides. The question is whether the concentration of pesticides in the containers are the same as written on the label.

According to the fact that the farmers normally use more pesticides than recommended dose, the analysis of the concentration of commercial products of pesticides which are available in the markets become a necessity. The results of which could be further stipulated and certain measured implemented to correct such a malpractice performed by pesticide dealers.

## **MATERIALS AND METHODS**

### **Materials**

Commercial brands of pesticides were collected from different provinces such as Lop Buri, Nakhon Sawan, Phetchabun and Bangkok. The organophosphates, monocrotophos and mevinphos, collected include 23 brands which were used in this study. Twelve brands of pyrethroid group were also collected and analysed. The 3 groups of pesticide standards and samples were :

1. Monocrotophos [dimethyl (E)-1-methyl-2-methylcarbamoylvinyl phosphate] and 11 brands of samples
2. Mevinphos (2-methoxy-carbonyl-1-methylvinyl dimethyl phosphate) and 12 brands of samples
3. Cypermethrin [(S,R)-  $\alpha$  -cyano-3-phenoxybenzyl-(1R, 1S, cis, trans)-2, 2-dimethyl-3-(2, 2-dichlorovinyl) cyclopropanecarboxylate] and 12 brands of samples

### **Reagent**

Acetone (AR grade)

### **Apparatus**

Gas chromatograph (Varian Techtron Model 3700 equipped with CDS 111 and recorder).

### **Method**

1. The volume of each commercial products was measured by using measuring cylinder.

2. The specific gravity of the samples was determined by using hydrometers and was reported at 30°C.

3. The active ingredient of the pesticide in the sample was determined by gas chromatograph. The operating condition of the instruments were shown in Table 1.

The standard of pesticide was weighed to the nearest 0.2 g. It was transferred into 50 ml volumetric flask and was made up to the volume with acetone. Standard and sample solution 5  $\mu$ l were injected into GLC. The calculation was done as follows.

#### For external standard

##### Basic Formula

$$\text{Amount} = \text{Area} \times \text{CF}$$

From CDS 111

$$\text{Amount} = \text{Area} \times \text{CF} \times \frac{\text{Scalar}}{10,000}$$

$$\begin{aligned} \text{CF} &= \text{Calculation Factor} \\ &= \frac{\text{Amount ext. st.} \times 10,000}{\text{Area ext. std.}} \end{aligned}$$

$$\text{Scalar} = \text{multiplication factor for unit conversion}$$

From the result of CDS 111, each sample solution content was calculated as %W/W and %W/V by the following equations :

$$\%W/W = \frac{C \times V}{m}$$

$$\%W/V = \frac{C \times V \times \rho}{m}$$

where C = Concentration of pesticides in sample solution % W/V  
 V = Volume of sample solution used (ml)  
 m = mass of original sample (g)  
 $\rho$  = density of original sample

## RESULTS

The analysis of the active ingredient of the pesticides in 3 groups revealed that among cypermethrin group, 10 from 12 brands contained the active ingredient within FAO limit.<sup>3</sup> Only 2 of them had the concentration below the FAO Limit (Table 2, Figure 1). The actual volume of all brands was less than the labelled amount (Table 3). Among monocrotophos, only one brand had the active ingredient within the FAO limit (Table 4). The concentration was 98.70% of the label (Table 8). Others had concentrations ranged from 0-86.20% of the label. The average contents were only 58.40% of the label. Two of these products had no monocrotophos appeared on the chromatogram (Figure 2). From 11 brands of monocrotophos group, only 2 had the same volume as the labels (Table 5).

Among mevinphos, twelve brands were analyzed. Only one contained the active ingredient within the FAO limit (Table 6). Its exact content was 98.96% of the label (Table 8). The average concentration of the others were 76.12% of the label. The contents ranged from 0-93.38% of the label. One product had no mevinphos appeared on the chromatogram (Figure 3). None of these products satisfied the volume labelled (Table 7).

## DISCUSSION

From this study, it is found that the active ingredient in some commercial products which are available in the markets contained less active ingredient as stated on the label. The majority of them are mevinphos and monochrotophos groups. Unfortunately, these 2 groups of pesticides are very popular in the country. Two out of eleven commercial brands of monochrotophos, namely, Azodren and Kegan, contained no active ingredient. Eight brands contained less active ingredient than the label. Only one brand contained the active ingredient as the label. When farmers follow the recommended dose, the killing effect will not be effective. For mevinphos, Thanaphos contained no active ingredient. Only one out of twelve contained the same active ingredient as the label. Ten out of twelve contained the active ingredient less than the labels. In a normal practice the farmers will fail to obtain the killing effect from these pesticides. Normally, the farmers dispense more pesticide than the recommended dose that appeared on the label. When they mix 2 to 4 times of the labelled amount, it will then be effective. It is concluded that farmers have to dispense more pesticide than labelled dose because most of the commercial products contain less amount of active ingredient than the labels. Some of them also mixed 2 or more pesticides together to get better effect. They do not know that the products they are using do not contain the same amount of pesticide as shown on the label.

From the farmers' experience, when they used higher amount of pesticide, they had the symptom of pesticide toxicity. In addition, the pesticide residue will be left in the environment more than when normally used. Wongphanich<sup>4</sup> reported that 33.3% of pesticide poisoning was found among the farmers who were engaged in dispensing of the pesticide. This would agree with our study in the case when the farmers dispense larger amount of pesticide which contain the specified amount of active ingredient as labelled. It would be more hazardous to them. Besides, such practices will interfere with the environment. Large amount of pesticides from sprayed crops and vegetables will be accumulated in the body of the consumers, and those left in soil and water will adversely affect the wildlife and the environment.

We recommend that the quality control of commercial products must be exercised and regulated. The active ingredient in each product should be certified before selling in the market. Restriction on the sale of highly toxic pesticides in a number of developing country must be performed.<sup>1</sup> The enforcement by law between the government and industry in the responsibility to the farmers should be established.<sup>2</sup>

## CONCLUSION

The active ingredient of pesticides, mevinphos and monochrotophos, from the commercial products which are available in the markets contained less active ingredients than the actual concentrations which are stated on the labels. Farmers usually dispense 2 to 4 times of the labelled amount to obtain better effect. Some of them experienced pesticide poisoning. The result from improper use of these products will be a health hazard to the farmers. It also leads to the deterioration of the environment.

## REFERENCES

1. Beine, B.P. Pest Management. Leonard Hill, London, 1967.
2. Chiarappa, L., Chiang, H.C. and Smith, R.F. Plant pest and diseases : Assessment of crop losses. *Science*, 1972, **176**, 769-773.
3. FAO. Manual on the Use of FAO Specifications for Plant Protection Products. Agricultural Development Paper No. 93, FAO Rome, 1971, 20.
4. Wongphanich, M., Prasertsud, P., Samathiwat, A., Kongprasart, S., Kochavej, L., Bupachanok, T. and Samarnsin, S. A Research Report : Pesticides poisoning among agricultural workers. Chaopraya Press, Bangkok, 1985, 27.

**Table 1. Condition of the instrument**

	cypermethrin*	monocrotophos	mevinphos
Column			
Material	Glass	Glass	Glass
Length × ID	1.0 m × ¼"	2.0 m × ¼"	2.0 m × ¼"
Stationary phase	3% OV 101	3% OV 101	3% OV 101
Solid support	Chromosorb W-HP, 80/100	Chromosorb W-HP, 80/100	Chromosorb W-HP 80/100
Detector	FID	FID	FID
Temperature (°C)			
Column oven	250	190	145
Injection port	270	210	160
FID	270	250	250
Carrier Gas	Nitrogen	Nitrogen	Nitrogen
Flow rate	30 ml/min	14 ml/min	25 ml/min
Attenuator	× 4	× 8	× 4
Injection volume	5 µl	5 µl	5 µl

\* The injection end of column cannot be plugged by the quartz wool, because the decomposition of "cypermethrin" during analysis will appear.<sup>3</sup>

**Table 2. Content of cypermethrin**

No.	Trade name	Sp. Gr.	Declared percentage of active ingredient in formulation	Detected percentage of active ingredient in formulation	Acceptable <sup>3</sup> limits of percentage of active ingredient
1.	Champ	0.9573	25*	25.43% W/W	23.5-26.5
2.	Cymbush	Non-detectable	25*	23.14% W/W <sup>(0)</sup>	23.5-26.5
3.	Cyper	0.9513	25% W/V	24.60% W/V	23.5-26.5
4.	Cypersect	0.9513	25*	24.88% W/W	23.5-26.5
5.	Matang	0.9513	25% W/V	24.52% W/V	23.5-26.5
6.	Mix-25	Non-detectable	25% W/V	25.00% W/V	23.5-26.5
7.	Nurelle	0.9940	25% W/V	23.47% W/V	23.5-26.5
8.	Sherpa	0.9597	25% W/V	24.52% W/V	23.5-26.5
9.	Ripcord	0.9113	15% W/V	14.13% W/V	14.1-15.9
10.	Tack-D	1.0753	15% W/V	14.25% W/V	14.1-15.9
11.	Cymbush-D	0.8943	10% W/V	8.59% W/V <sup>(0)</sup>	9-11
12.	Nurelle	0.9273	10% W/V	10.40% W/V	9-11

\* Not mentioned as W/V or W/W

<sup>(0)</sup> Active ingredient is below FAO limit

**Table 3. Measured volume of cypermethrin**

No.	Trade name	Labelled volume (ml)	Actual volume (ml)	% Difference of volume	Price (baht)
1.	Champ 25%	500	465	-7.0	628/500 ml
2.	Cymbush 25%	100	98	-2.0	150/100 ml
3.	Cyper 25% W/V	500	476	-4.8	600/500 ml
4.	Cypersect 25%	500	494	-1.2	650/500 ml
5.	Matang 25% W/V	500	485	-3.0	670/500 ml
6.	Mix-25 25% W/V	100	97	-3.0	150/100 ml
7.	Nurelle 25% W/V	500	477	-4.6	600/500 ml
8.	Sherpa 25% W/V	500	482	-3.6	650/500 ml
9.	Ripcord 15% W/V	500	490	-2.0	380/500 ml
10.	Tack-D 15% W/V	500	487	-2.6	475/500 ml
11.	Cymbush-D 10% W/V	500	490	-2.0	350/500 ml
12.	Nurelle 10% W/V	500	485	-3.0	300/500 ml

**Table 4. Content of monocrotophos**

No.	Trade name	Sp. Gr.	Declared percentage of active ingredient in formulation	Detected percentage of active ingredient in formulation	Acceptable <sup>3</sup> limits of percentage of active ingredient
1.	Azodrin	1.0913	60% W/V	59.22% W/V <sup>(A)</sup>	57.5-62.5
2.	Barasol	1.1324	60% W/V	48.36% W/V	57.5-62.5
3.	Mophos	1.1531	60% W/V	51.74% W/V	57.5-62.5
4.	Azodren	1.0874	56% WSC	0 % W/W	53.5-58.5
5.	Monocron	1.1394	56% W/V	47.77% W/V	53.5-58.5
6.	Novaren	1.1533	56% W/V	43.20% W/V	53.5-58.5
7.	Nuvacron	1.1393	56% WSC	28.33% W/W	53.5-58.5
8.	Crotophos	1.1193	55% W/W	34.79% W/W	52.5-57.5
9.	Kegan	0.9733	55% W/W	0.04% W/W	52.5-57.5
10.	Mocron	1.1194	55% W/W	38.45% W/W	52.5-57.5
11.	Novaren	1.0874	40% W/V	28.39% W/V	38.0-42.0

WSC = Water Soluble Concentrate

<sup>(A)</sup> Active ingredient is in FAO limit

**Table 5. Measured volume of monocrotophos**

No.	Trade name	Labelled volume (ml)	Actual volume (ml)	% Difference of volume	Price (baht)
1.	Azodrin 60% W/V	500	500	0	120/500 ml
2.	Barasol 60% W/V	1000	980	-2.0	165/1000 ml
3.	Mophos 60% W/V	1000	850	-15.0	-
4.	Azodren 56% WSC	500	475	-5.0	110/500 ml
5.	Monocron 56% W/V	1000	1000	0	200/1000 ml
6.	Novaren 56% W/V	500	488	-2.4	110/500 ml
7.	Nuvacron 56% W/V	500	477	-4.6	120/500 ml
8.	Crotophos 55% W/W	500	480	-4.0	100/500 ml
9.	Kegan 55% W/W	500	470	-6.0	120/500 ml
10.	Mocron 55% W/W	500	480	-4.0	95/500 ml
11.	Novaren 40% W/V	500	505	+1.0	-

**Table 6. Content of mevinphos\* (E&Z isomer)**

No.	Trade name	Sp. Gr.	Declared percentage of active ingredient in formulation	Detected percentage of active ingredient in formulation	Acceptable <sup>3</sup> limits of percentage of active ingredient
1.	Phosdyne	0.9333	25**	21.59% W/W	23.5 -26.5
2.	Dithrinphos	0.9245	24% W/V	21.10% W/V	22.56-25.44
3.	Ecomax	0.9260	24**	15.10% W/W	22.56-25.44
4.	Grophos	0.9343	24% W/V	21.23% W/V	22.56-25.44
5.	Mevinphos <sup>(a)</sup>	0.9303	24% W/V	22.27% W/V	22.56-25.44
6.	Mevinphos <sup>(b)</sup>	0.9385	24% W/V	20.12% W/V	22.56-25.44
7.	Mevinphos <sup>(c)</sup>	0.9343	24**	17.71% W/W	22.56-25.44
8.	Ozo	-	24**	20.57% W/W	22.56-25.44
9.	Phosdrex	0.9270	24**	22.41% W/W	22.56-25.44
10.	Phosdrin	0.9329	24% W/V	23.75% W/V <sup>(A)</sup>	22.56-25.44
11.	Twinphos	0.9613	24**	19.72% W/W	22.56-25.44
12.	Thanaphos	1.0274	24**	0.00% W/W	22.56-25.44

(a),(b),(c) Products from different manufacturers

(A) Active ingredient is in FAO limit

\* The calculation of total mevinphos content derive by multiplying the mevinphos (E) with  $\frac{100}{60}$

\*\* Not mentioned as W/V or W/W

**Table 7. Measured volume of mevinphos**

No.	Trade name	Labelled volume (ml)	Actual volume (ml)	% Difference of volume	Price (baht)
1.	Phosdyne 25%	500	470	- 6.0	55/500 ml
2.	Dithrinphos 24% W/V	500	465	- 7.0	55/500 ml
3.	Ecomax 24%	500	375	- 25.0	55/500 ml
4.	Grophos 24% W/V	1000	995	- 0.5	90/1000 ml
5.	Mevinphos <sup>(a)</sup> 24% W/V	500	470	- 6.0	55/500 ml
6.	Mevinphos <sup>(b)</sup> 24% W/V	500	475	- 5.0	55/500 ml
7.	Mevinphos <sup>(c)</sup> 24% EC	500	488	- 2.4	60/500 ml
8.	Ozo 24%	100	87	- 13.0	-
9.	Phosdrex 24% EC	1000	980	- 2.0	90/1000 ml
10.	Phosdrin 24% W/V	500	499	- 0.2	65/500 ml
11.	Twinphos 24% EC	500	437	- 12.6	55/500 ml
12.	Thanaphos 24% EC	500	458	- 8.4	60/500 ml

(a), (b), (c) Products from different manufacturers

**Table 8. Percentage of detected active ingredient of pesticides as compared with labelled concentration**

Cypermethrin		Monocrotophos		Mevinphos	
Trade name	% of active ingredient (detected)	Trade name	% of active ingredient (detected)	Trade name	% of active ingredient (detected)
Champ	101.72	Azodrin	98.70	Phosdyne	86.36
Cymbush	92.56	Barazol	80.60	Dithrinphos	87.92
Cyper	98.40	Mophos	86.23	Ecomax	62.92
Cypersect	99.52	Azodren	0	Grophos	88.46
Matang	98.08	Monocron	85.30	Mevinphos <sup>(a)</sup>	92.79
Mix-25	100.00	Novaren	77.14	Mevinphos <sup>(b)</sup>	83.83
Nurelle	93.88	Nuvacron	50.60	Mevinphos <sup>(c)</sup>	73.79
Sherpa	98.08	Crotophos	63.25	Ozo	85.71
Ripcord	94.20	Kegan	0.07	Phosdrex	93.38
Tack-D	95.00	Mocron	69.91	Phosdrin	98.96
Cymbush-D	85.90	Novaren	70.98	Twinphos	82.17
Nurelle	104.00			Thanaphos	0

(a), (b), (c) Products from different manufacturers

		PK #	TIME	AMOUNT	SEC. FACT
Standard Cypermethrin		1	6.70	431008	.000000
		TOTAL		431008	.000000

		PK #	TIME	AREA	CAL. FACT
Standard Cypermethrin		1	6.70	431008	.000000
		TOTAL		431008	.000000

		STP-CAL
Standard Cypermethrin		1.000000

Temperature: Column Oven 250°C  
 Injector 270°C  
 Detector 270°C  
 Carrier gas Nitrogen 50 ml/min  
 Chart speed 0.25 cm/mg

		PK #	TIME	AREA	EXT.	STD
Alpcard		1	6.72	342989		15.25
		TOTAL		342989		15.25

		SAMP	SCALAR
Alpcard		1.000000	50.000000

		PK #	TIME	AREA	EXT.	STD
Alpcard		1	6.72	342989		15.25
		TOTAL		342989		15.25

		SAMP	SCALAR
Alpcard		1.000000	50.000000

		FILE 1 ID# 18	FILE 1 ID# 19
Tech-D		PK # TIME AREA EXT. STD	PK # TIME AREA EXT. STD
		P 4.83 2508 .00	P 2.69 1933 .00
		IP 6.71 342989 15.25	IP 6.70 345382 15.26
		TOTAL 342989 15.25	TOTAL 347195 15.26

		SAMP	SCALAR
Tech-D		1.000000	50.000000

Cymbush 0.25

Cymbush 0.25

PK #	TIME	AREA	EXT.	STD	PK #	TIME	AREA	EXT.	STD
4.75		2614		.00	4.77		1222		.00
IP 6.73		531134		23.57	P 4.94		2673		.00
TOTAL		536748		23.57	IP 6.75		557003		23.69
					TOTAL		560398		23.69

		SAMP	SCALAR
Cymbush 0.25		1.000000	50.000000

		SAMP	SCALAR
Cymbush 0.25		1.000000	50.000000

		PK #	TIME	AREA	EXT.	STD
Cymbush 0.10		1	6.78	500160		9.06
		TOTAL		500160		9.06

		SAMP	SCALAR
Cymbush 0.10		1.000000	20.000000

		PK #	TIME	AREA	EXT.	STD
Cymbush 0.10		1	6.73	501424		9.08
		TOTAL		501424		9.08

		SAMP	SCALAR
Cymbush 0.10		1.000000	20.000000

Fig. 1 Chromatogram of cypermethrin

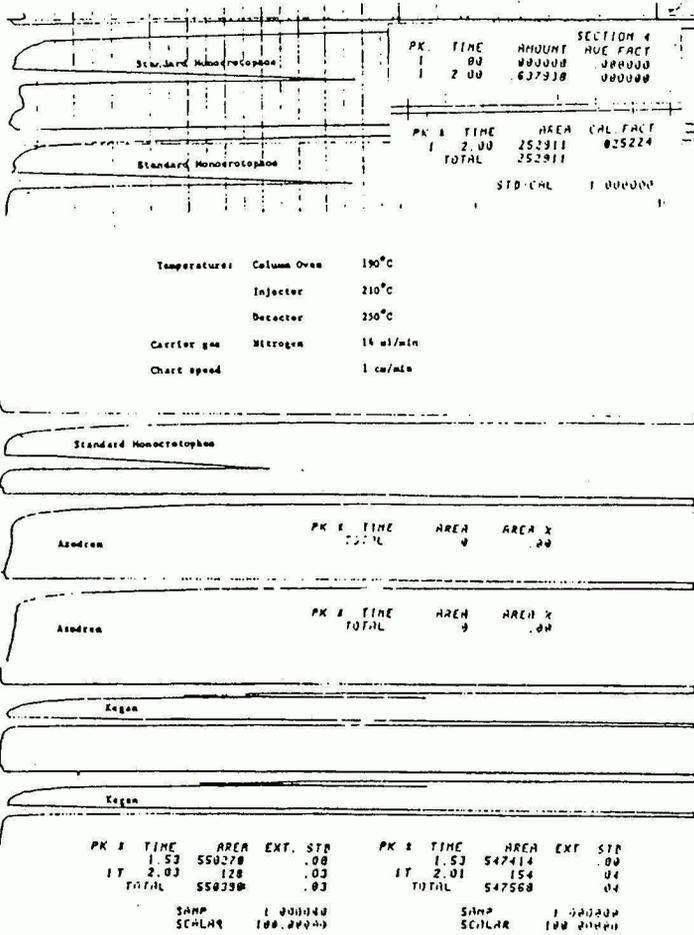


Fig. 2 Chromatogram of monocrotophos

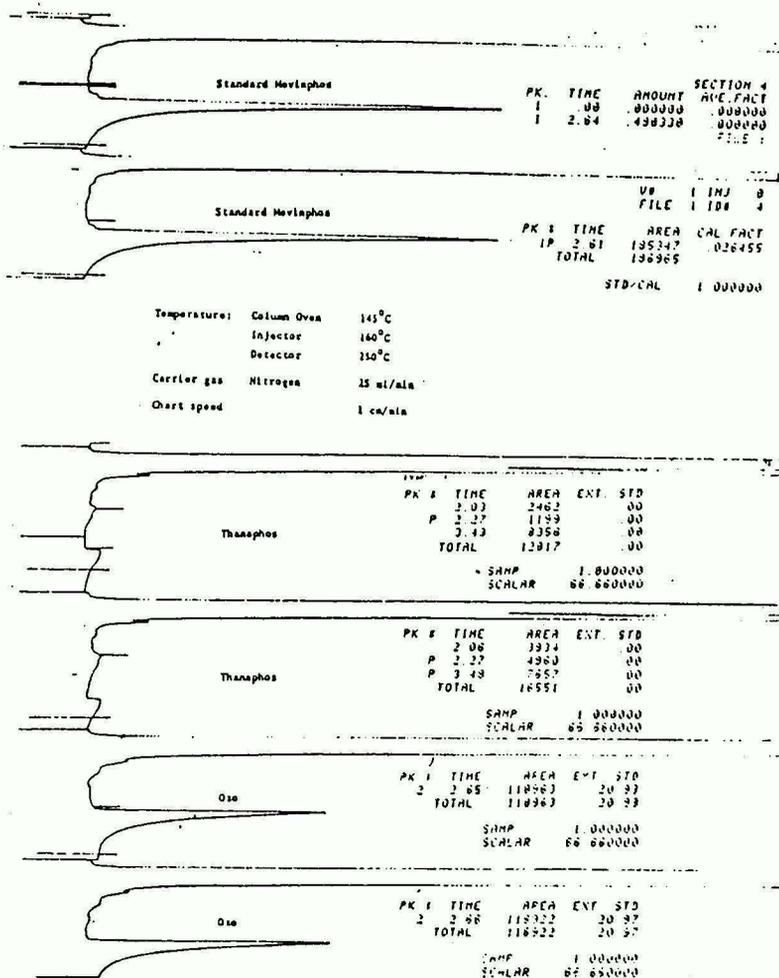


Fig. 3 Chromatogram of mevinphos

ต้นฉบับเป็นหน้าว่าง

BLANK PAGE IN ORIGINAL

# STUDY ON ANTIBIOTIC-PRODUCING ACTINOMYCETES FROM CAVE SOIL IN CENTRAL REGION OF THAILAND

การศึกษาเชื้อแอคติโนมัยซีดีที่สกัดจากดินถ้ำบริเวณภาคกลางของ  
ประเทศไทย ที่สามารถสร้างสารปฏิชีวนะ

Somyot Laorpaksa

สมยศ ลออปักษา

Santi Thoongsuwan

สันติ ฤงสุวรรณ

Aurapin Yingyong

อรพิน ยิ่งยง

Areerat Pongsopida

อารีรัตน์ พงษ์โสภิตา

Faculty of Pharmaceutical Science, Chulalongkorn University

คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## ABSTRACT

*In preliminary screening for actinomycetes, thirty soil samples collected from six caves in Changwat Kanchanaburi, Ratchaburi and Saraburi were used. The percentage of actinomycetes isolated from caves namely : Mungkorn-tong, Kao-lam, Sarika, Jom-pon, Kao-bin and Pothisat were 2.23, 3.92, 7.23, 0.16, 1.16 and 0.84 respectively. The net per cent of isolated actinomycetes was 3.81. Screening for antibiotic-producing strains was carried out by the streak plate method using Staphylococcus aureus ATCC 6538-P, Bacillus subtilis ATCC 6633, Streptococcus faecalis Department of Microbiology, Faculty of Medicine, Chulalongkorn Hospital, Escherichia coli ATCC 10534, Pseudomonas aeruginosa NCTC 10612 and Candida albicans ATCC 10231 as test organisms. Fifty-one out of 104 strains (49.04%) were found active and produced antibiotics. They were classified into 6 groups according to their antibiotic activity. The selected strain ST-13-2 which gave high antibiotic activity in plate assay against all test organisms was selected for further taxonomic study and antibiotic production in liquid media. Taxonomic studies revealed that it is closely related to Streptomyces parvullus. Fermentation for antibiotic production in glucose soybean medium, at pH 7.0 (before sterilization), and at temperature 23° C was found optimum.*

## บทคัดย่อ

การศึกษาหาเชื้อ แอคติโนมัยซีตีส ทำโดยการเก็บตัวอย่างดินถ้ำจำนวน 30 ตัวอย่างจาก ถ้ำ 6 แห่งในจังหวัดกาญจนบุรี ราชบุรี และสระบุรี พบว่าสามารถแยกเชื้อนี้ได้จากถ้ำมังกรทอง 2.23%, ถ้ำเขาแหลม 3.92%, ถ้ำสาริกา 7.23%, ถ้ำจอมพล 0.16%, ถ้ำเขามิน 1.16% และถ้ำโพธิสัตว์ 0.84% คิดเป็น เชื้อแอคติโนมัยซีตีสแยกได้ทั้งหมด 3.81% เมื่อนำเชื้อที่แยกได้มาทดสอบความสามารถในการสร้างสารปฏิชีวนะบนอาหารแข็งที่มีผลยับยั้งต่อเชื้อ *Staphylococcus aureus* ATCC 6538-P, *Bacillus subtilis* ATCC 6633, *Streptococcus faecalis* Department of Microbiology, Faculty of Medicine, Chulalongkorn Hospital, *Escherichia coli* ATCC 10534, *Pseudomonas aeruginosa* NCTC 10612 และ *Candida albicans* ATCC 10231 พบเชื้อ 51 สายพันธุ์จาก 104 สายพันธุ์ (49.04%) ที่สามารถสร้างสารปฏิชีวนะได้ จำแนกเชื้อตามผลการยับยั้งเชื้อทดสอบออกได้เป็น 6 กลุ่ม คัดเลือกเชื้อ ST-13-2 ที่ให้ผลดีต่อการยับยั้งเชื้อทดสอบทุกชนิดบนอาหารแข็งมาศึกษา เพื่อจำแนกบ่งชี้เชื้อและศึกษาการสร้างสารปฏิชีวนะในอาหารเหลว พบว่าเชื้อที่คัดเลือก ST-13-2 จัดอยู่ในกลุ่มของ *Streptomyces* โดยมีลักษณะใกล้เคียงกับเชื้อ *Streptomyces parvullus* มากที่สุด การเพาะเลี้ยงเชื้อนี้ในอาหาร glucose soybean medium ที่มี pH 7.0 (ก่อนผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความดัน) ณ อุณหภูมิ 23°C. จะให้ผลในการสร้างสารปฏิชีวนะสูงสุด

## INTRODUCTION

The field of antibiotics has undergone spectacular developments since the discovery of Penicillin in 1929. Later Waksman and his associates reported the isolation of Actinomycin in 1940, Streptothricin in 1942, Streptomycin in 1943 and Neomycin in 1949. The discovery of Streptomycin, which was found to be particularly useful in treating bacterial infection especially tuberculosis, greatly stimulated the search for useful antibiotics among actinomycetes. The actinomycetes belonging to the genus *Streptomyces* have recently occupied an eminent place because many of them are important producers of antibiotics. This group of microorganisms is the source of many of the currently used antibiotics. Chloramphenicol, the first of the so-called broad-spectrum antibiotics of commercial importance, was first isolated by Ehrlich in 1947. The following year, Dugger described Aureomycin, an antibiotic obtained from cultures of *Streptomyces aureofaciens*. This event opened up the search and the discovery of the important class of antibiotics called the Tetracyclines. Following these discoveries, the pace of new discoveries accelerated.<sup>3</sup> The potentiality of a particular antibiotic for important therapeutic usefulness in the treatment of one or more infectious diseases depends upon its action on the causative agents of the disease and its lack of toxicity of the affected animals. In Thailand, new antibiotics from the actinomycetes were researched from the soils. In 1979, Meevootisom and Nomi<sup>9</sup> isolated antibiotic producing *Streptomyces* from the soil. Kulprecha and co-workers isolated a new species of *Streptomyces*, that was found to produce antifungal antibiotics in the culture filtrate and mycelium, from the soil from a rubber plantation in Thailand<sup>6</sup>

It was known that the natives treated the infection wound by using cave soil. According to this local practice, cave soil samples were collected from the central region of Thailand for investigation. It is anticipated to find new antibiotics from the actinomycetes that could help solve major problem of chemotherapy especially the prevalence of certain microbes resistant to specific antibiotics.

## MATERIALS AND METHODS

### Isolation methods<sup>10, 12, 13, 17</sup>

Thirty soil samples were collected from various caves in the central region of Thailand. The soil samples and their sources were shown in Table 1. Fresh soil was taken from the soil surface and down to a depth of 6 cm. The samples were placed in the laboratory at 4 °C in refrigerator.

To isolate antibiotic-producing actinomycetes, 10 g of each soil sample was suspended in sterile distilled water to make 1:10, 1:100, 1:1000 and 1:10000 dilutions. One ml portion of soil dilution was plated with potato dextrose agar (plus nystatin 50 µg/ml) to determine the total count.

The soil suspension of 0.1 ml was applied to the other agar surface by pipette, then spread across the surface with sterile glass rod to isolate selected colonies. Two sets of each soil sample were studied. One was incubated at 28-30°C for 3-5 days under aerobic condition and another under anaerobic condition in gas pak jar.

The isolated colonies of actinomycetes were subcultured and purified by streaking, before making stock cultures on the potato dextrose agar slants and kept in a cold room at 4°C.

### Screening of cultures for antibiotic production<sup>2, 16</sup>

The pure cultures were streaked in a narrow band across the centers of the nutrient agar plates, then incubated at 28 -30°C for 5 days or until growth and, possibly, sporulation had occurred. Six test organisms were then streaked from the edges of the plates up to but not touching the growth, they were as follows :

<i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC 6538-P
<i>Bacillus subtilis</i>	ATCC 6633
<i>Streptococcus faecalis</i>	Department of Microbiology, Faculty of Medicine, Chulalongkorn Hospital
<i>Escherichia coli</i>	ATCC 10534
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NCTC 10612
<i>Candida albicans</i>	ATCC 10231

The assay plates were further incubated at 35-37°C to allow growth of the test organisms. The clear inhibition distance over which the growth of each test organism had been inhibited by antibiotic in the vicinity of the actinomycetes was observed. Only those actinomycetes that had produced antibiotics with anticipated microbial inhibition spectra were retained for further testing.

### **Taxonomic studies of selected strain**

Morphological and physiological properties of a selected strain (strain ST-13-2) were determined by media and methods described by Shirling and Gottlieb<sup>14</sup> along with several supplementary tests.

#### **A. Morphological characterization**

The culture media were medium 2 (yeast extract-malt extract agar), medium 3 (oatmeal agar), medium 4 (inorganic salts-starch agar) and medium 5 (glycerol-asparagine agar). Each medium was poured into 7 plates.

The suspension of spores or mycelium was inoculated to make the crosshatched culture on the agar surface. The plates were incubated in the dark at 25-28°C. For each culture two plates of each medium were observed after 7 days, 14 days and 21 days. One extra plate was also inoculated to prevent any accidental loss.

Determination of the characteristics of the culture was carried out as follows :

1. Direct light microscopic examination. Observation was done at 100 × - 700 × to establish the presence (or absence) of chains of spores, the number of spores at the end of mature hyphae, the form of the spores chain and spore bearing hyphae.

2. Color determinations. This was done to describe the aerial mass color, the color of substrate mycelium (reverse color), and the soluble colors other than melanoid pigmentation.

3. Scanning electron microscopic examination.<sup>18, 20</sup> The culture was cut to some small cubes (3-5 mm<sup>3</sup>) and then primary fixed in a 4% solution of paraformaldehyde in 0.1 M phosphate buffer pH 7.2 at room temperature for 2 h. After that they were washed 3 times with buffer and were treated with secondary fixative, a 1% solution of osmium tetroxide in buffer, and were washed in the same process before dehydrating through a graded ethanol series and finally drying in the critical point dryer. Fix the specimen to a stub and coat with thin film of gold by Sputter coater.

The spore chains were observed in the scanning electron microscope at the magnification of 5,000 × - 10,000 × .

#### **B. Physiological characteristics**

1. Melanin production. A heavy inoculum of spores and aerial mycelium was streaked on the agar slants of medium 1 (tryptone - yeast extract agar), medium 6 (peptone iron agar, Difco, supplement with 0.1% yeast extract), and medium 7 (Shinobu's modification of Masumoto's tyrosine agar). The agar slants were incubated at 25-28°C and melanoid pigments observed after 48 h and 96 h.

In comparing inoculated tubes with uninoculated controls, culture forming a greenish brown to black diffusible pigment or a distinct brown pigment modified by other color was recorded as positive (+).

2. Carbon utilization. Placed 0.05 ml of washed inoculum (culture in broth and washed with normal saline) onto the agar surface. Streak the drop straight across the dish and repeated with a second drop. Inoculated duplicate plates. Carbon sources used in the basal media (medium 8, Pridham and Gottlieb carbon utilization medium) were D-glucose (positive control) L-arabinose, D-xylose, D-fructose, inositol, L-rhamnose, D-galactose, D-mannose, sucrose, raffinose, D-mannitol, salicin and cellulose. The plates were incubated at 25 - 28°C and observed at 10-16 days.

Results were recorded in term of strongly positive utilization (+ +), positive utilization (+), utilization doubtful ( $\pm$ ) and utilization negative (-).

### C. Biochemical reactions<sup>8</sup>

#### 1. Nitrate reduction

Inoculated two nitrate broth tubes with the culture and incubated at 28 - 30 °C for 4 to 6 days. On the 4<sup>th</sup> day, transferred 1 ml of the medium into a test tube and add 3 drops of sulfanilic acid reagent, followed by 2 drops of dimethyl- $\alpha$ -naphthylamine solution. If nitrites were present, the mixture would become pink. When a positive test for nitrates was obtained, incubated the tubes further, and then performed the qualitative test for ammonia by Nessler's solution. If ammonia was present, a yellow-brown color was developed in the medium.

#### 2. Starch hydrolysis

Streaked the culture in a band across the centers of the starch agar plate and incubated at 28 - 30°C for 5 days. After incubation was complete, flood the surface of the plate with dilute Gram's iodine solution. If starch hydrolysis was present, a dark-blue color did not appear.

#### 3. Gelatin liquefaction

Streaked the culture in a band across the centers of the 0.4% nutrient gelatin agar and incubated at 28-30°C for 5 days. After incubation was complete, flood the surface of the plate with saturated ammonium sulfate solution. Whenever, the gelatin has been hydrolyzed, turbidity did not appear.

#### 4. Litmus milk reduction

Inoculated two tubes of litmus milk with the culture and incubated at 28-30°C, and observed daily through a ten day period for a) reduction of litmus, b) milk coagulation, c) milk peptonization, d) gas production, and e) any changes in pH according to the indicator.

#### 5. Casein decomposition

Made a single streak across the center of the skim-milk plus nutrient agar plate with the culture and incubated at 28-30°C for 5 days. Observed the clear zone if there was any casein decomposition.

#### 6. Tyrosine and xanthine decomposition

Streaked the culture in a band across the centers of the tyrosine agar plate

and xanthine agar plate. The plates were incubated at 28-30°C for 5 days. If the decomposition was present, the clear zone was resulted.

## **Development of methods for submerged-culture antibiotics production<sup>2, 12</sup>**

### **A. Development of media<sup>15</sup>**

#### **1. Liquid media**

The selected antibiotic producing actinomycetes strain ST-13-2 which showed broad spectrum and strong inhibition when tested on solid media was tested for its ability to produce antibiotic in 3 kinds of liquid media : glucose peptone medium, glucose soybean medium, and maltose soybean medium. Thirty-five ml of each liquid medium in 250 ml Erlenmeyer flask with 20 glass beads was used in this test.

#### **2. Inoculation for antibiotic production**

The inoculum was prepared by adding 3-5 ml of sterile distilled water to the stock slant and using a sterile wire loop to get the spores or mycelial fragments. Each liquid medium was inoculated with 0.5 ml of the inoculum and was incubated on a rotary shaker (180 rpm, 28°C) for 3, 5 and 7 days. By this time, 5 ml of each culture fluid was taken aseptically to assay for antibiotic activity against 6 test organisms by agar diffusion method.

#### **3. Antibiotic assay<sup>5</sup>**

##### **3.1 Preparation of inoculum**

The fresh cultures of each test organism on antibiotic medium no. 1 slants that had been incubated at 37°C for 16-18 h were used. They were washed out with sterile normal saline and standardized by determining the dilution that would permit 25% light transmission at wave length 525 nm.

##### **3.2 Preparation of assay plate**

The flasks with 100 ml medium no. 1 were melted then cooled to 48°C, and inoculated with 0.5 ml of each inoculum suspension. After thorough mixing avoiding air bubbles, the 20 ml of agar was poured into 9 cm sterile petri dishes. A sterile cork borer with 6 mm diameter was used to press upon the hardened agar to make 5 sharp circles to give holes after removing the agar within the circles.

##### **3.3 Assay procedures**

The inoculated agar plates were filled in each hole with 50  $\mu$ l of each fermented liquid medium. The plates were left 1 h at room temperature for diffusion into the agar medium. Then, they were incubated at 37°C for 16-18 h. Compared the diameters of the inhibition zone by measuring with a sliding caliper.

### **B. Determination of optimum pH and temperature**

#### **1. Preparation of liquid media**

The selected liquid medium from development of media was dispensed into 3 sets of the 500 ml Erlenmeyer flasks, each set had 6 flasks containing 130 ml of the medium. The pH of the medium in each set was adjusted to pH 4, 5, 6, 7, 8 and 9 with either 1N NaOH or 1N H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> before sterilization.

## 2. Preparation of seed medium

Prepared 3.0 ml of turbid suspension of mycelial growth from strain ST-13-2 in sterile water and inoculated into a 500 ml Erlenmeyer flask containing 130 ml of the selected liquid media (pH 7.0). The flask was incubated on a rotary shaker (300 rpm, 28°C) for 3 days.

## 3. Fermentation

A 5.0 ml aliquot of the culture from the seed medium was inoculated into each of 500 ml Erlenmeyer flask described in B.1. Fermentation was carried out for each set at 23, 30, and 33°C with agitation (300 rpm).

The pH of the culture fluid was measured and the antibiotic production during fermentation was monitored by agar diffusion method using *S. aureus* ATCC 6539-P as the test organism. An example of a typical time course of the fermentation in each 500 ml Erlenmeyer flask was determined every day until the antibiotic activity was decreased.

# RESULTS

## Isolation of actinomycetes from cave soil

The calculation of total number of actinomycetes isolated from each cave soil and total count under the aerobic condition were shown in Table 2. There were no isolated colony of actinomycetes from any cave soil sample incubated under anaerobic condition. The numbers of actinomycetes strains isolated to study from Mungkorn-tong, Kao-lam, Sarika, Jom-pon, Kao-bin and Pothisat were 19, 14, 49, 5, 16 and 1 respectively so that the total strains of actinomycetes were 104.

## Determine of antibiotic-producing actinomycetes

According to the screening of cultures for antibiotic production, we have selected 51 active ones out of 104 by streak plate method and classified them into 6 groups (Table 3). The strain ST-13-2 isolated from Mungkorn-tong cave inhibited a wide range of test organism (classified in group 1) and much more clear inhibition distance was selected for further study.

## Taxonomic studies of strain ST-13-2

The cultural characteristic of strain ST-13-2 on various media were shown in Table 4. Strain ST-13-2 formed sporophores monopodially branched, with long, regular, open spirals. The number of spore at the end of the mature hyphae was more than 10 (Figure 1). The spore under scanning electron microscopic was cylindrical and  $1.09 \times 0.5 \mu\text{m}$  in size as shown in Figure 2. The surface of the spore was smooth. Morphological characteristics of strain ST-13-2, placed it in the genus *Streptomyces*. The melanin production of strain ST-13-2 was negative. The utilization of carbon sources and biochemical properties were summarized in Table 5 and 6 respectively.

## Antibiotic production in liquid media

### Development of liquid media

The strain ST-13-2 was fermented in 3 kinds of liquid media. The glucose soybean medium produced the highest activity of antibiotic against all test organisms at approximately 3 and 5 days (Table 7).

### Determination of optimum pH and temperature

Three sets of glucose soybean medium (pH 4, 5, 6, 7, 8 and 9 before sterilization) were fermented with strain ST-13-2 at 23, 30 and 33°C. The pH changes and antibiotic production during fermentation of temperature 23, 30 and 33°C were shown in Figure 3, 4 and 5 respectively. They showed that the pH shifted to approximately pH 7, then slowly increased until the fermentation course were over. Among these temperatures, the temperature at 33°C provided the most sharply curve between 2 and 3 days or 3 and 4 days.

The antibiotic productions were dominant when the initial pH before sterilization was in range 6-8 at 23°C, range 7-9 at 30°C, and range 5-7 at 33°C.

Figure 6 showed that the optimum temperature for antibiotic production was 23°C. The highest peak of antibiotic activity of temperature 23, 30 and 33°C were 14.0, 10.5 and 7.8 mm respectively. The optimum initial pH before sterilization that gave the maximum of antibiotic at 23°C was 7.

## DISCUSSION

To isolate successfully a wide variety of actinomycetes from soil samples it was necessary to eliminate or greatly curtail fungal and bacteria spreaders in the isolation medium without producing an adverse effect on actinomycetes. This could be accomplished in one, or a combination of more than one, of the following ways: 1) control of the medium constituents, 2) addition of inhibitors to the medium, 3) prior treatment of the soil sample.<sup>4</sup>

Fungal contaminants could be virtually eliminated by adding antifungal agents to the isolation medium. In this study, nystatin, added at the level of approximately 50 µg/ml<sup>19</sup> to selective media such as those above, effectively eliminated most undesired contaminants in isolation plates.

The isolation of actinomycetes from cave soil in our primary screening accounted 3.81% of the total microorganisms. Since the soil samples was too shallow, about 6 cm in depth, there was no isolated colony of actinomyces under anaerobic condition. An early representative study was that of Danish soils, the number of actinomycetes varied from none to 13 million / g and the per cent of the total microflora from 0 to 73.<sup>11</sup>

In the antibiotic screening, 51 strains of actinomycetes out of 104 strains (49.04%) were able to elaborate antibiotic substances by the streak plate method as compared to Kuroya and co-workers demonstrated only 360 active ones out of 1,800 strains (20.0%).<sup>7</sup>

The isolated strain ST-13-2 from Mungkorn-tong cave inhibited more clear inhibition distance to all test organisms was selected for further study. The results of morphological characteristics showed that it belongs to genus *Streptomyces*. The cultural and physiological characteristics of strain ST-13-2 were compared with those of the known species of *Streptomyces* described by Waksman<sup>15</sup> and Burgey's Manual of Determinative Bacteriology.<sup>1</sup> The results indicated that strain ST-13-2 was closely related to *S. parvullus*. Difference observed between these two strains were as follows : the spore chain of strain ST-13-2 was long open spiral, spore cylindrical, no soluble pigment on nutrient agar and no gelatin liquefaction while the spore chain of *S. parvullus* was long closed spiral, spore spherical, yellow soluble pigment on nutrient agar and slow gelatin liquefaction. These differences were not sufficient to consider strain ST-13-2 as a new species.

The ability of strain ST-13-2 to produce broad spectrum antibiotics in 3 kinds of liquid medium showed that the glucose soybean medium was superior to glucose peptone medium and maltose soybean medium. The medium supplied nutrients for growth, energy, building of all substance and biosynthesis of fermentation products. Of particular importances were the sources of carbon and nitrogen in the medium, since microbial cells and fermentation products were composed largely of these elements. A poor choice of medium components could cause limited cellular growth and alter the type and ratios of products. Thus the types and amounts of the nutritive components of a medium were critical.<sup>2</sup> According to the composition of 3 kinds of liquid medium, it seemed that glucose and soybean powder were suitable for the sources of carbon and nitrogen in antibiotic production of strain ST-13-2 in this study.

During microbial growth, pH changes can occur for one of several reasons. Obviously, an acidic or alkaline fermentation product can alter the pH picture. Also, an inorganic salt component of the medium can cause pH changes. The media selected are then studied further in several aspects. The initial pH and temperature were varied so as to determine the effect of pH and product yields.<sup>2</sup> The optimum pH and temperature for antibiotic production of strain ST-13-2 fermented in the glucose soybean medium were pH 7 (before sterilization) at 23°C. The incubation period of high yield was between 2 and 6 days.

## CONCLUSION

The percentage of actinomycetes isolated from Mungkorn-tong, Kao-lam, Sarika, Jom-pon, Kao-bin and Pothisat were 2.23, 3.92, 7.23, 0.16, 1.16 and 0.84 respectively. The net actinomycetes isolated was 3.81%. From these isolated actinomycetes, 51 active ones out of 104 strains (49.04%) were able to produce antibiotics against test organisms, and were then classified into 6 groups.

One of the isolates, strain ST-13-2 was selected for further study. It was identified as a species closely related to *Streptomyces parvullus*. Antibiotic production of strain ST-13-2 was compared in 3 liquid media : glucose peptone medium, glucose soybean medium and maltose soybean medium. The glucose soybean medium was found most suitable. An initial pH of 7.0 (before sterilization) proved to be optimum for antibiotic production and the optimum temperature was 23°C. The high yield was in the incubation period between 2 and 6 days.

### ACKNOWLEDGEMENT

A grateful acknowledgement goes to the Chulalongkorn University Graduate School which provided partial financial support for this study.

### REFERENCES

1. Buchanan, R.E. and Gibbons, N.E. Burgey's Manual of Determinative Bacteriology. 8<sup>th</sup> ed., The Williams and Wilkins Company, Baltimore, 1974, 657-865.
2. Casida, L.E. Basis and Development of Industrial Fermentation Processes. Industrial Microbiology. John Wiley and Sons Inc., New York, London, Sydney, 1968, 51-151.
3. Encyclopedia of Chemical Technology. Alkoxides, Metal to Antibiotic Peptide. 3<sup>rd</sup> ed, A Wiley-Interscience Publication, John Wiley and Sons Inc., New York, 1978, 2, 809-811.
4. Erikson, D. Studies on Some Lake-Mud Strains of Micromonospora. *J. Bacteriol.*, 1941, 41, 277-300.
5. Kavanagh, F. Analytical Microbiology. Academic Press, New York, San Francisco, London, 1963, 1-255.
6. Kulprecha, S., Tanaka, N., Yamamori, A. and Taguchi, H. Antifungal Antibiotics Produced by *Streptomyces* sp. 7-1 Isolated from Thai Soil. Annual Reports of International Center of Cooperative Research and Development in Microbial Engineering, 1980, 3, 217-228.
7. Kuroya, M., Ishida, N., Kobayashi, S., Konno, J. and Chida, R. Studies on the Antibiotic Substances from Actinomycetes, III. On the Identification by Specificity of Culture Filtrates of the Antibiotics from *Actinomycetes* : So-called Secondary Screening of the First Group of *Actinomycetes*. *J. Antibiotics*, 1949, 2, 45-80.
8. Lennette, E.H., Spaulding, E.H. and Truant, J.P. Manual of Clinical Microbiology. 2<sup>nd</sup> ed., American Society for Microbiology, Washington D.C., 1974.
9. Meevootisom, V. and Nomi, R. Isolation of Antibiotic-Producing *Streptomyces* from Soil in Thailand. Annual Reports of International Center of Cooperative Research and Development in Microbial Engineering, 1979, 2, 255-256.
10. National Academy of Sciences. Antibiotics and Vaccines in Microbial Processes : Promising Technologies for Developing Countries. National Research Council, Washington D.C., 1979, 158-163.
11. Porter, J.N. Prevalence and Distribution of Antibiotic-Producing Actinomycetes. In Perlman, D. (ed.). Advances in Applied Microbiology. Academic Press, New York, London, 1971, 14, 74-75.
12. Prescott, S.C. and Dunn, C.G. Antibiotics. Industrial Microbiology. 3<sup>rd</sup> ed., Mc Graw-Hill Book Company Inc., New York, Toronto, London, 1959, 762-835.
13. Reiner, R. Antibiotics. In Korte, F. and Goto, M., (ed.). Methodicum Chemicum Vol. 11. Natural Compounds, Part 2 : Antibiotic, Vitamins and Hormones. Academic Press, New York, 1977, 2-68.
14. Shirling, E.B. and Gottlieb, D. Methods for Characterization of *Streptomyces* Species. *Intern. J. Syst. Bacteriol.*, 1966, 16 (3), 313-340.
15. Waksman, S.A. The Actinomycetes Vol. II. The Williams and Wilkins Company, Baltimore, 1961, 1-334.

16. Waksman, S.A. and Lechevalier, H.A. *Guide to the Classification and Identification of the Actinomycetes and their Antibiotics*. The Williams & Wilkins Company, Baltimore, 1953, 1-161.
17. Waksman, S.A. and Schatz, A. Soil Enrichment and Development of Antagonistic Microorganisms. *J. Bacteriol.*, 1964, **51**, 308-316.
18. Weakley, B.S. *A Beginner's Handbook in Biological Electron Microscopy*. Churchill Livingstone, Edinburgh, London, 1972, 77-95.
19. Williams, S.T. and Davies, F.L. Use of Antibiotics for Selection Isolation and Enumeration of Actinomycetes in Soil. *J. Gen. Microbiol.*, 1965, **38**, 251-261.
20. Williams, S.T. and Veltkamp, C.J. The Value of Scanning Electron Microscopy for the Examination of Actinomycetes. In Heywood, V.H., (ed.). *Scanning Electron Microscopy*. Academic Press, London, New York, 1971, 285-296.

**Table 1. The cave soil samples and their sources**

Sample number	Cave	Changwat
1-5	Mungkorn-tong	Kanchanaburi
6-10	Kao-lam	Kanchanaburi
11-15	Sarika	Ratchaburi
16-20	Jom-pon	Ratchaburi
21-25	Kao-bin	Ratchaburi
26-30	Pothisat	Saraburi

**Table 2. Microbiological population of cave soil**

Cave	No. of microorganisms/g		
	Actinomycetes	Total count	Per cent
Mungkorn-tong	1,695	25,958	2.23
Kao-lam	1,423	36,346	3.92
Sarika	4,451	61,575	7.23
Jom-pon	14	8,525	0.16
Kao-bin	269	23,220	1.16
Pothisat	7	830	0.84
Total	7,859	206,454	3.81

**Table 3. Classification of 51 active strains of actinomycetes**

Group	No. of inhibited test organism	No. of actinomycetes strains	Per cent
1	6	6	5.77
2	5	8	7.69
3	4	7	6.73
4	3	7	6.73
5	2	8	7.69
6	1	15	14.42
Total		51	49.04

**Table 4. Cultural characteristics of strain ST-13-2**

Medium	Growth	Aerial mycelium	Substrate-mycelium	Soluble pigment
Yeast extract-malt extract agar	Abundant	Grayish, powdery	Dark brown	Slightly yellow
Oatmeal agar	Abundant	Grayish, powdery	Dark brown	Cream
Inorganic salt-starch agar	Abundant	Grayish, powdery	Gray	No
Glycerol-asparagine agar	Abundant	Grayish, powdery	Brown-gray	No

**Table 5. Carbon utilization pattern of strain ST-13-2**

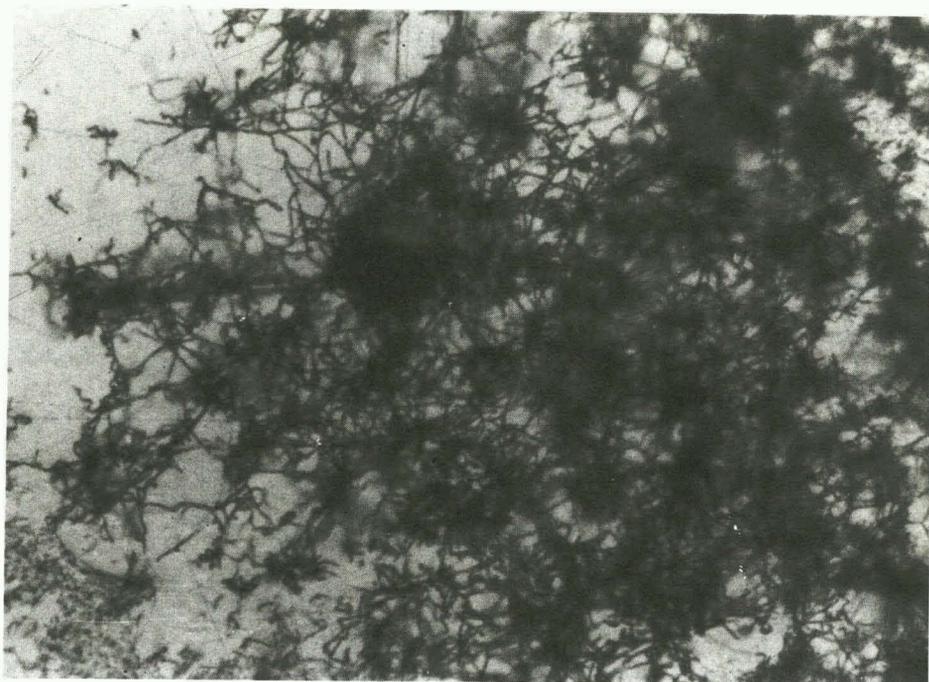
D-glucose	+	D-mannose	+
L-arabinose	++	Sucrose	±
D-xylose	+	Raffinose	-
D-fructose	+	D-mannitol	++
Inositol	+	Salicin	+
L-rhamnose	++	Cellulose	++
D-galactose	++	Control	-

**Table 6. Biochemical properties of strain ST-13-2**

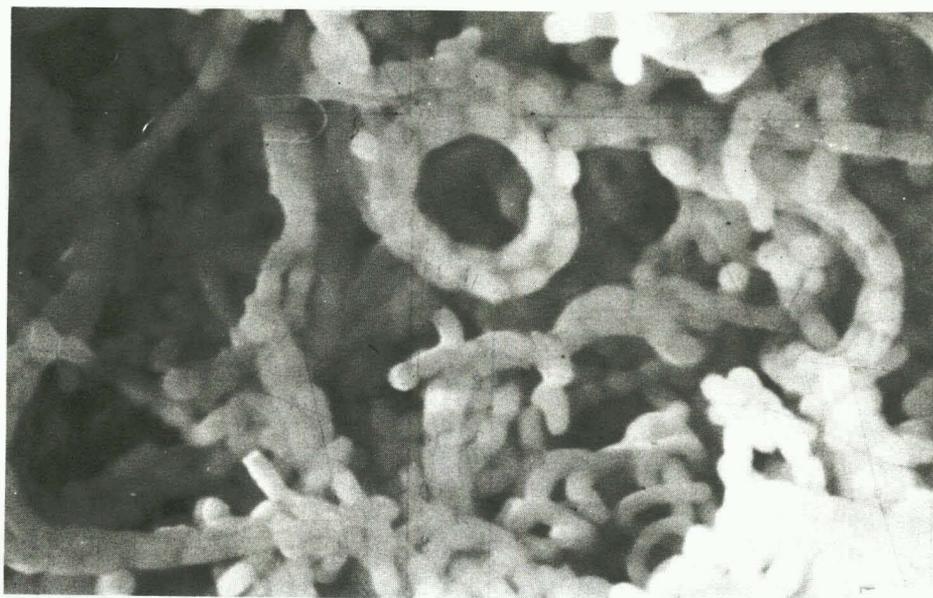
Nitrate reduction	positive
Starch hydrolysis	positive
Gelatin liquefaction	negative
Milk peptonization	positive
Milk coagulation	positive
Melanin formation	negative
Casein decomposition	positive
Tyrosine decomposition	positive
Xanthine decomposition	positive

**Table 7. Antibiotic production of strain ST-13-2 in various media**

Medium	Fermentation time (days)	Average of inhibition zone in mm against					
		<i>S. aureus</i>	<i>B. subtilis</i>	<i>S. faecalis</i>	<i>E. coli</i>	<i>Ps. aeruginosa</i>	<i>C. albicans</i>
Glucose peptone medium	3	0	0	0	0	0	0
	5	8.7	9.65	8.6	7.4	9.05	0
	7	8.2	9.85	8.5	0	8.7	0
Glucose soybean medium	3	11.2	12.05	9.2	9.4	8.8	14.45
	5	10.5	12.3	8.7	8.5	8.9	13.9
	7	9.9	11.6	8.7	8.2	8.6	12.5
Maltose soybean medium	3	7.8	7.55	0	0	0	12.3
	5	7.8	8.7	8.2	0	8.0	0
	7	7.4	9.05	8.0	0	7.8	0



**Fig. 1** Photomicrograph of strain ST-13-2 (on oatmeal agar,  $\times 400$ )



**Fig. 2** Scanning electronmicrograph of spore surface of strain ST-13-2 (on oatmeal agar,  $30^{\circ}\text{C}$ , 7 days,  $\times 10,000$ )

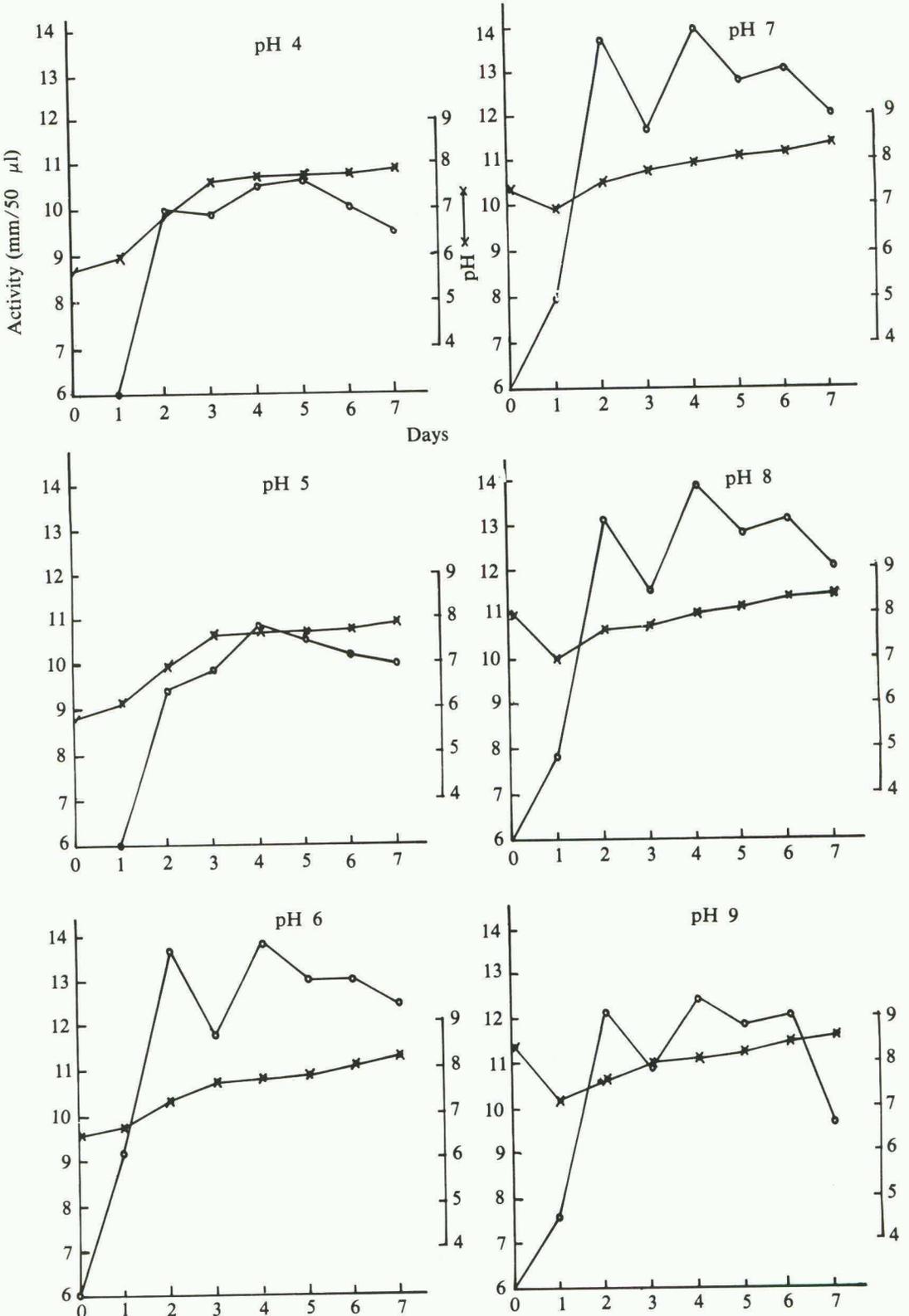


Fig. 3 Fermentation of antibiotic from strain ST-13-2 in various pH at 23°C

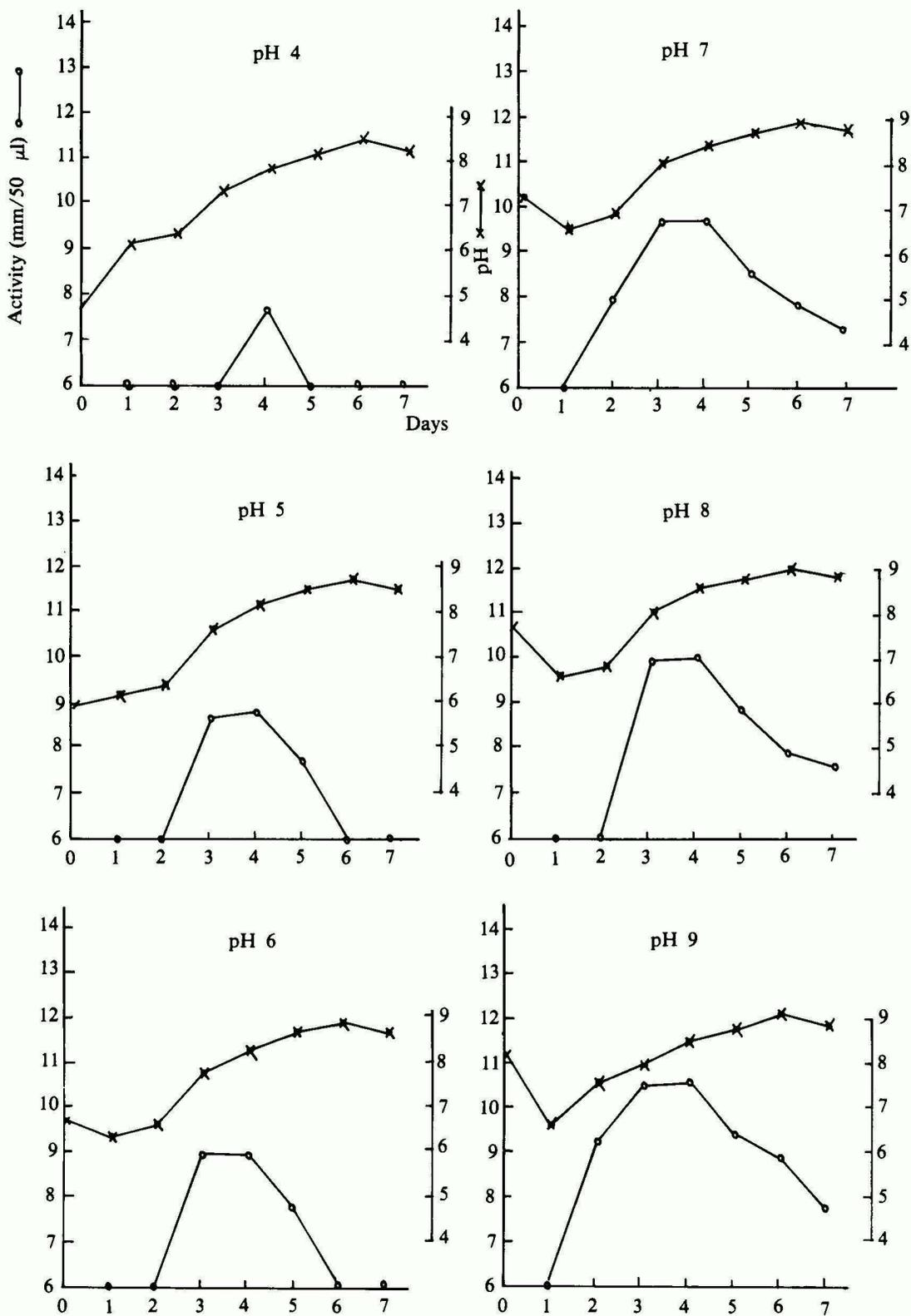


Fig. 4 Fermentation of antibiotic from strain ST-13-2 in various pH at 30°C

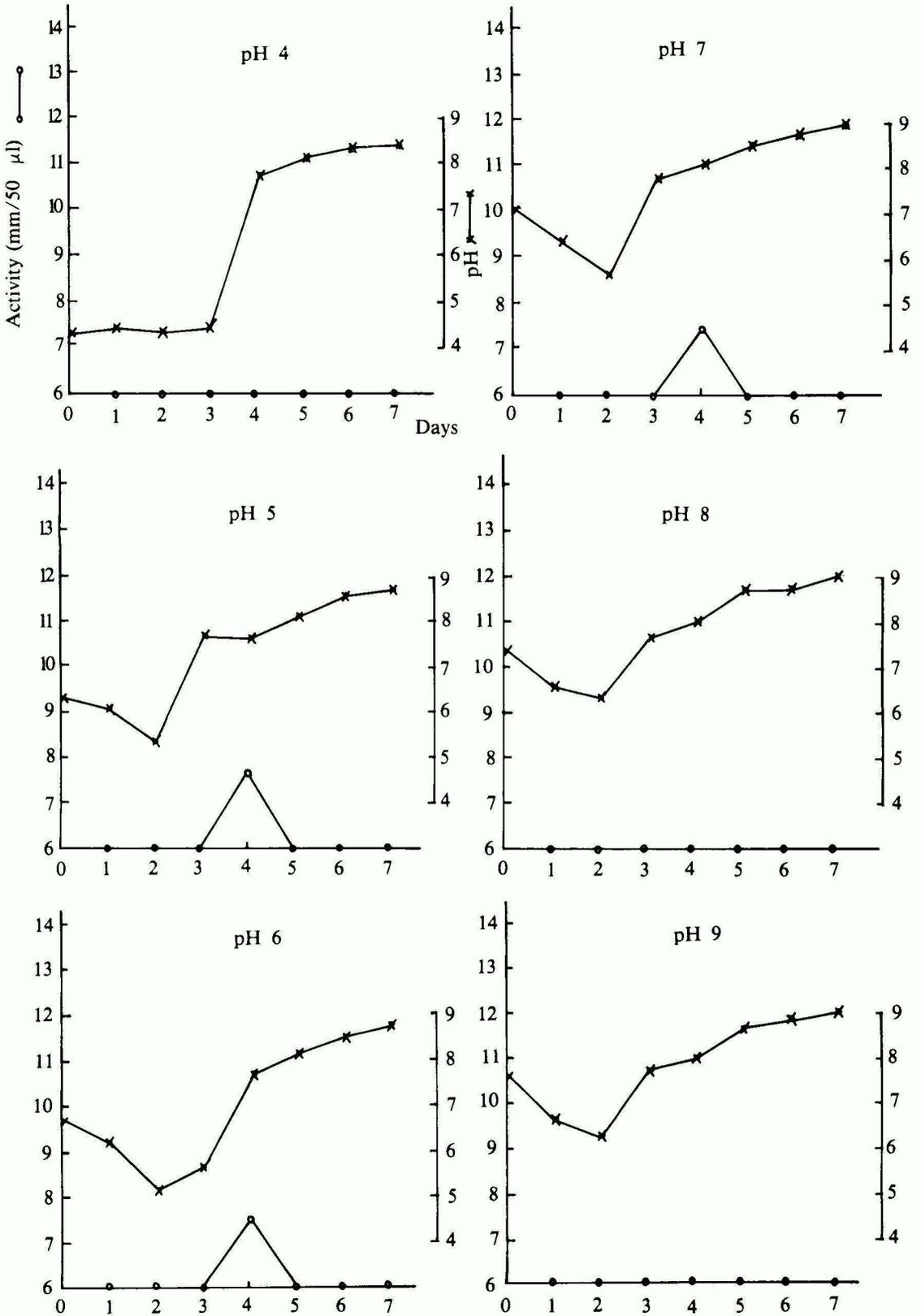
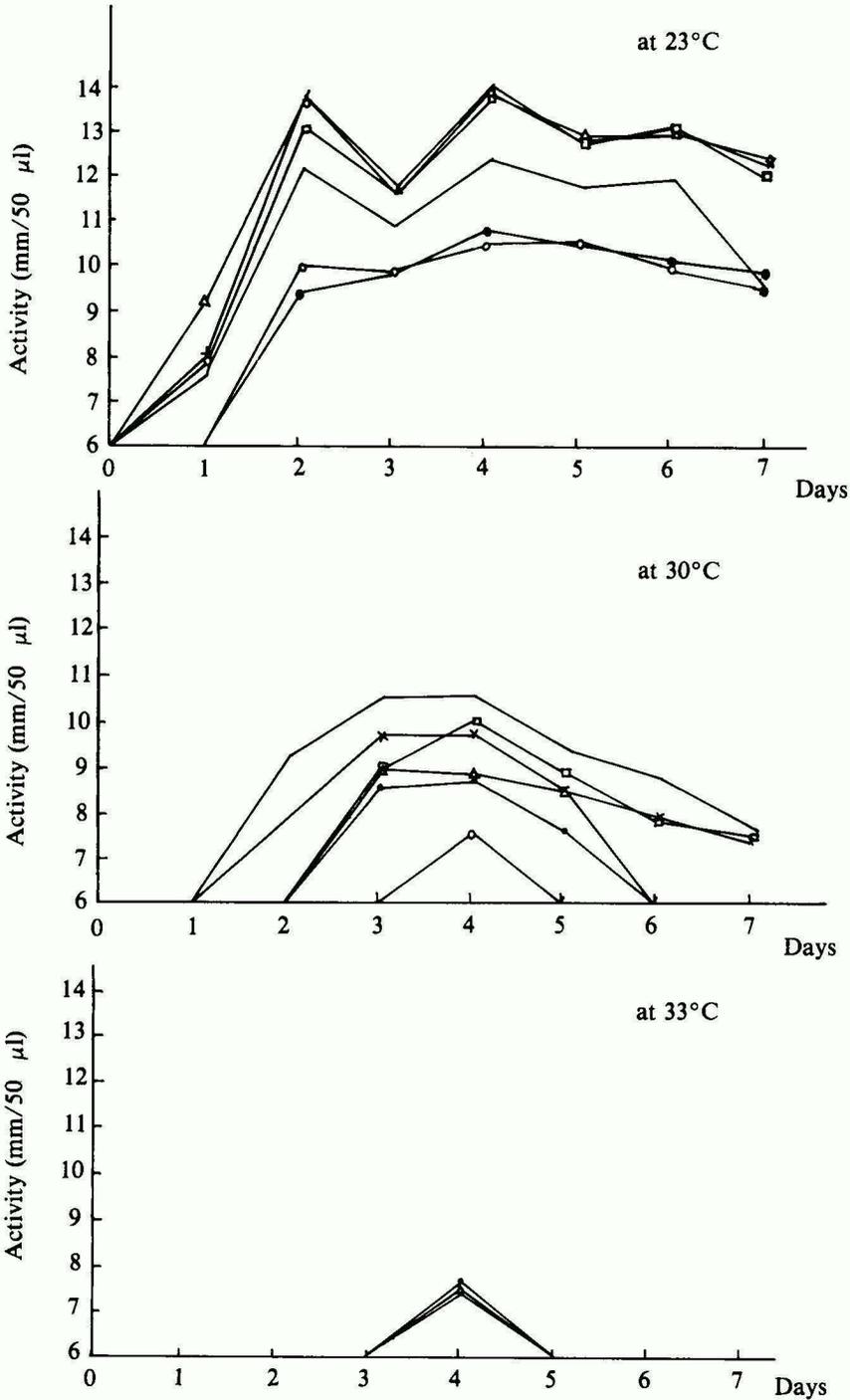


Fig. 5 Fermentation of antibiotic from strain ST-13-2 in various pH at 33°C



**Fig. 6** The comparison of antibiotic production pattern of strain ST-13-2 in various pH and temperature

- |      |       |      |       |
|------|-------|------|-------|
| pH 4 | ○ — ○ | pH 7 | × — × |
| pH 5 | ● — ● | pH 8 | □ — □ |
| pH 6 | △ — △ | pH 9 | —     |

**วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ**  
**JOURNAL OF THE NATIONAL RESEARCH COUNCIL OF THAILAND**

**ภาค ๒**  
**สังคมศาสตร์**

**PART II**  
**SOCIAL SCIENCE**

# THAILAND'S BARE-HEADED DOCTORS

## หมอพระในประเทศไทย

David Gosling

เดวิด กอสลิง

Faculty of Theology, University of Hull

คณะศาสนศาสตร์ มหาวิทยาลัยฮัลล์

### ABSTRACT

*Thailand, with its resilient Buddhist culture, such communities are best created and maintained by Buddhist monks, whose unbroken historical continuity provides them with an ideal opportunity for transforming Thai society from within. While many of the principles set out in what follows may be valid outside Thailand and among non-Buddhist Thai minorities (Catholics, Protestants and Muslims), there appears to be a uniqueness about the potential role of the Thai Sangha as a vehicle of social change. For the last few years an imaginative programme for training Buddhist monks in basic health care has been in operation in Thailand. The scheme, originally based on two wats (temples) in Bangkok, is now being extended to the Northeast where poverty and malnutrition are most acute. This article is based on fieldwork conducted in Thailand in 1983. It evaluates the programme from the point of view of participant monks, setting it against the background of traditional and modern medical practice.*

### บทคัดย่อ

ประเทศไทยมีวัฒนธรรมที่สำคัญยิ่งคือพุทธศาสนา ประชาชนชาวไทยให้ความเคารพนับถือพระสงฆ์ มีความศรัทธาว่าเป็นผู้ที่สร้างสรรค์และดำรงรักษาสิ่งที่ดีงามให้แก่สังคมไทยตลอดมา แม้ว่าภายในสังคมไทยจะมีการเปลี่ยนแปลงจากอดีตถึงปัจจุบันค่อนข้างมาก สถาบันสงฆ์ก็ยังคงมีบทบาทสำคัญในการควบคุมการเปลี่ยนแปลงให้เป็นไปอย่างถูกต้องเหมาะสม

ในระยะ 2-3 ปีที่ผ่านมา มีผู้จัดทำโครงการหมอพระขึ้น เพื่ออบรมพระสงฆ์ให้มีความรู้ทางด้านการรักษาสุขภาพอนามัย โดยเริ่มอบรมที่วัดสามพระยาและวัดเบญจมบพิตรก่อน ต่อมาจึงขยายการอบรม

ไปยังวัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ การอบรมเน้นการใช้สมุนไพรรักษาโรคแทนการรักษาแบบโบราณและแบบสมัยใหม่ซึ่งปรากฏว่าได้ผลดีและไม่สิ้นเปลืองค่าใช้จ่าย

## INTRODUCTION

Dr. Prawase Wasi, the originator of the Thailand's bare-headed doctor programme traces its genesis to a three-week course in health care which he directed at *Wat Thongnopakun* in *Changwat* Thonburi in 1976. More recently *Wat Samphraya* and *Wat Benjamabopitr* in Bangkok have been offering five-day courses for groups of up to fifty monks recruited from Central and Northern Thailand. By January 1984 plans were afoot for less centralized schemes based on regional centres in the Northeast.

The research was conducted in August 1983 by interviewing a dozen monks who had taken part in *Maw Phra* (Doctor-Monk) training schemes based on *Wat Samphraya* and *Wat Benjamabopitr* in Bangkok. The monks were interviewed at their home *wats* in order to ascertain what practical difference the course had made to them. Invariable they mentioned the ability to diagnose accurately, the importance of prevention rather than cure, and the use of a combination of indigenous herbal and inexpensive modern medicines.

Besides, approximately 350 young scholar monks at Mahachulalongkorn Buddhist University were requested to answer the detailed questionnaires about their attitudes towards the role of the *Maw Phra* in the context of Thai rural life and Buddhist beliefs and practices. The questionnaire was designed in the light of the earlier interviews thus anthropology shaped sociology.<sup>4</sup> The data was analysed on the University of Hull's ICL-1904-S computer.

The focus of the investigation was the monks' own understanding of the potential role of the *Maw Phra* in relation to both contemporary social needs in rural Thailand and how "appropriate" or otherwise certain activities are from the point of view of Buddhist orthodoxy. It is not possible, for example, to understand why a monk who is willing to give an injection to a man may none-the-less feel it totally inappropriate to do the same for a woman, without recognizing the importance of the *Vinaya* (rules of conduct which are binding on members of the *Sangha*).

The *Maw Phra* programme is important not only on account of its culturally sensitive fusion of tradition and modernity, but also because of its potential as a means of creating long-term self-reliance among communities hitherto undermined by rural-urban and ultimately international patterns of dependency. While national and international legislation to curb the activities of

the drug multinationals may be important, the only long-term solution is to create vigorous self-reliant indigenous communities which are no longer obliged to satisfy their medical and other basic needs within a context of dependency.

### Rural Health Care

The "medical geography" of rural Thailand is a complex mix of government health care and traditional practice. The former is divided into four levels of which the first three are Government financed and the fourth, though Government sponsored, is voluntary. Tertiary medical care is highly specialised and based on large hospital. Dr. Prawase Wasi, who originated the *Maw Phra* programme, was Director of Siriraj Hospital and Vice-Rector of Mahidol University, both of which are located in Bangkok Metropolis (*Krung Thep Maha Nakhon*).

Secondary medical care is based on provincial (*Changwat*) hospitals of which there are 73 provinces in the country. At the district (*Amphoe*) level less than half the total of 661 districts possessed hospitals a few years ago, and of these only 80 had more than 30 beds.<sup>8</sup> Primary health care tends to be based on *Tambol* (village administrative unit) rather than *Amphoe*; a typical *Amphoe* with a population of 50,000 may be made up of 18 *Tambol*, each of which may contain 12 *Moo-Baan* (hamlets). The basic components of primary health care are nutrition, health education, water, immunisation, basic treatment, essential medicines, maternal and child health and sanitation. Voluntary health care occurs at *Tambol* and *Moo-Baan* level.

A typical *Amphoe* hospital may be staffed by three doctors, five nurses, three midwives (*Phadungkhan*), a sanitarian and a dentist. There may be two or three health clinics under its jurisdiction (plus that of the *Amphoe* health officers), each run by a sanitarian and a midwife. Sanitarians and midwives train for approximately a year at *Changwat* hospital schools. It is important to distinguish government midwives from traditional village midwives (*Maw Tamjee*). The former fulfil a much broader role than the delivery of babies, and can also function as "injection doctors" (*Maw Chiid Jaa*).<sup>7</sup> Much more could be said about the various levels of official health care. But it is at the village (*Tambol* and *Moo-Baan*) level that the modern and traditional medical systems intermesh and at which the *Maw Phra* is able to fulfil an important role. The most frequently encountered traditional practitioner was the *Maw Boraan*, whose range of functions both complements and overlaps those of government personnel at the *Tambol* clinic (except that babies are always delivered by the midwife). Mr. Panpikul is a famous *Maw Boraan* for curing children's illnesses at Bang Pa In. He is also known as *Maw Suk* (*Suksala*), which suggests that he holds an official medical position. His use of herbal medicines (*Samun Prai*) is one of the most characteristic features of a *Maw Boraan* and is central to the *Maw Phra* programme. Such indigenously prepared medicines not only cost much less than their imported counterparts, but often produce fewer side effects. Mr. Panpikul's medicine chest included cummin oil and *Borapet* \* (*Tinospora tuberculata* Beume), the stem is used to treat fever.<sup>9</sup>

---

\* The Thai names of medicinal plants were obtained from the practitioners and were checked by botanists from Mahidol and Chulalongkorn Universities.

The role of *Maw Saiyasat* (magic doctor) seemed to be diminishing. Only one *Saiyasat* monk was encountered in the Northeast; a lay *Saiyasat* practitioner interviewed in Doi Saket (*Changwat* Chiang Mai) had learned his arts as a novice at the nearby *wat*. *Saiyasat* activities were seldom mentioned in the Northeast, and there is evidence that their role in village life is diminishing. Jane Bunnag reports that “in *Changwat* Phra Nakhon Si Ayutthaya at least, very few monks were *Saiyasat*.”<sup>1</sup> Phra Khru Sakorn Sangvorakij, the influential abbot of *Wat Yokkrabut* in *Changwat* Samut Sakhon and a close associate of Dr. Prawase Wasi, maintained that local villagers dislike *Saiyasat* practitioners. It is important to note that in any given locality they tend to be recognized for particular skills. Howard Kaufman reports from Bangkuad on the activities of two *Maw Boraans*, one of whom is also a head teacher, plus a woman Shaman: “Each specializes in one aspect of healing and they do not actually compete with each other.”<sup>6</sup>

Village headmen (*Puyaiban*) and schoolteachers (*Khru*) may function in either traditional or modern medical sectors. It would not be particularly unusual in the Northeast to find a headman who is both a government health volunteer and a *Maw Khwan* (the lay officiant at *Khwan* rites).

### General characteristics of the respondents

Mahachulalongkorn University is one of Thailand’s two monk universities, began in 1890 when King Chulalongkorn moved the monastic school at the Chapel of the Emerald Buddha to *Wat Mahathat*. It was accorded university status in 1947. In any given year between 350 and 450 monks may be enrolled for the four year B.A. degree. Mahachulalongkorn caters for Maha Nikai monks whereas Mahamakut based on the prestigious *Wat Bovornives*, is Dhammayut. Education at both is free, funds being derived from the government, the *Sangha* and private sources. Monks attend classes in the afternoon and early evening.

Mahachulalongkorn describes its main aim as being to provide monks and novices with a level of education commensurate with the tasks of understanding and preaching the *Dhamma* in contemporary situations. The curriculum is designed “to present the fundamental Buddhist principles and doctrines in terms understandable to modern man and in the manner applicable to modern living, both individual and social.” The first two years of the B.A. are spent in the Faculty of Buddhism after which candidates can either remain in the same faculty or opt for Education or Humanities and Social Welfare. All students are expected to meditate regularly and to participate in development programmes. These latter involve practical activities such as the construction of roads, bridges, wells, water pumps, sanitary facilities, power lines, schools and *wats*, and it is against the background of these programmes that the *Maw Phra* scheme should be set. William Klausner has described the involvement of the *Sangha* in such activities in the Northeast of Thailand.<sup>5</sup>

Practical development programmes raise major questions as to the “appropriateness” of certain actions for monks. According to the 227 precepts of the *Pātimokkha* a monk must not dig the earth or damage plants. This rules out the chopping down of trees, but doesn’t mean that a monk can’t saw a log if somebody else has felled the tree (or it has fallen). It is not “appropriate” for a monk to propel himself in a vehicle because insects and small creatures may die, but he may paddle a canoe, and nowadays may ride on a bus.

The *Pātimokkha* is particularly important in Thailand because the reforms of King Mongkut, from which the Dhammayut order (or “sect” - neither word is particularly satisfactory) originated, were largely based on it. But the notion of “appropriateness” also contains a significant psychological dimension derived from the values and mores of Thai society. Exceptions to certain activities appear to be made when it is clear that they carry forward the basic purposes or principles of Buddhism. Thus the success of Phra Chamrun, the abbot of *Wat Tham Krabok* near *Changwat* Saraburi, in curing heroin addiction, is generally held to justify such traditionally inappropriate activities as clearing up lay peoples’ vomit, building and operation sauna baths, and administering a large community of volatile young men and women.

It will be clear from what has been said that medical activities on the part of a monk need careful evaluation before they can be regarded as appropriate. Virtually all monks at the Buddhist universities have migrated to the capital from the provinces, especially the Northeast. It is important to distinguish in general terms between monks who ordain at an early age in order to secure a good education and those who ordain for a short time often for specific reasons such as the bestowal of merit (*Bun*). Typically a boy may have completed compulsory primary education by the age of thirteen, obtaining the highest grade (Prathom seven). He could then ordain to the noviciate at a *wat* near his home and pursue traditional *Pariyattitham* studies based on Pali language and texts. To take the higher *Pali Parian* examinations he would probably have to move to a provincial capital where he might ordain as a monk in his early twenties, moving eventually to Bangkok where he might enrol for the B.A. at Mahachulalongkorn or Mahamakut. This, however, is something of an oversimplified picture, and there is a wide spread of possible options. Monks increasingly choose secular educational routes because these equip them for a broader range of jobs if and when they disrobe.<sup>2,3</sup> By the time they reach the Buddhist universities they may be in their late twenties or thirties. It is not appropriate, incidentally, for a monk to study at a secular university because this would bring him into an unacceptable level of contact with women.

The first six questions in the questionnaire cover the monks’ biographies, qualifications and educational routes. Three hundred and forty of the 400 who received questionnaires returned them. Of these 41% came from the Northeast and 19%, 18% and 19% were born in the North, Central and Southern Thailand respectively. Two respondents came from the Metropolis and six from outside Thailand, notably Indonesia and Nepal. The questionnaires, incidentally, were distributed and collected during class periods by Phra Maha Narong Cittasobhano, the much respected Dean of the university.

Eighteen per cent of the sample (25 monks) were born in *Changwat* Nakhon Ratchasima, which is not surprising since it contains the largest population in the Northeast. *Changwat* Khon Kaen, with 11% of the sample from a population two-thirds of the size, is equally predictable. But *Changwat* Surin (12%), *Changwat* Si Sa Ket (10%), and *Changwat* Roi Et (9%) are unexpected in comparison with *Changwat* Udon Thani, which has a larger population than *Changwat* Khon Kaen (or at any rate had in 1976), and yet accounted for only 1.4% of the sample. *Changwat* Ubon Ratchathani, with 4.3% of the sample coming from a comparatively very large population, is probably a typical in that its population decreased between 1970 and 1976 as shown in Table 1.

### The *Maw Phra* in village context

Respondents were asked to specify who, in their home villages, performs specific functions. Seventy-one per cent stated that most babies were delivered by the traditional midwife, 16% specified the government midwife, 11% gave the *Amphoe* hospital, and 2% a local health volunteer. Clearly traditional midwives are very much in demand in spite of the fact that their government equivalents also perform other roles such as giving medicines and injections.

Forty-nine per cent of the sample said that the sanitarian gave most injections, 17% specified the *Amphoe* hospital, 12% mentioned unofficial doctor, and 11% each specified a private clinic or the government midwife. Seventy-eight per cent combined with both western medicine and medicinal herbs. Twenty per cent indicated western medicine alone, and 2% specified *Samun Prai*. It was clear that the monks understand the legitimate role of modern medical science.

Table 2 indicates the first choice of medical assistance for specific health problems in the monks' home villages. The unofficial doctors, who in practice give a sizeable proportion of injections (12%), are ranked consistently low. The *Maw Saiyasat* only comes into his own with psychological problems (28%), and, surprisingly, severe stomach pains (15%). The *Maw Boraan* scores higher on severe stomach pains (39%), which is not very satisfactory because severe stomach pains indicates the possibility of appendicitis. Perhaps he, like the health clinic, is consulted only for preliminary advice. Fever, which is unlikely to be particularly serious initially, is handled effectively by the health clinic (41%), but malaria is much more appropriately dealt with at the *Amphoe* hospital (39% as compared with 12% for fever). A rabid dog bite should be directed to either the clinic (42%) or hospital (36%) for the necessary injections, though some respondents thought that the *Maw Boraan* could be of assistance.

So far the category monk has scored quite low for the various ailments (9-15%). But for psychological problems he comes into his own (40%). Similarly an *Amphoe* hospital, presumably with specialists on hand, is better equipped than a health clinic (32% as compared with 12%), though the *Maw Saiyasat* does surprisingly well (28%). This must be on account

of the belief that spirits are responsible for mental ill health. But the presumed role of the monk as the person to whom one should go first with psychological problems is interesting and important.

Table 3 shows a series of possible functions for a *Maw Phra*. In each case respondents were asked to state whether or not, in their personal opinion, a particular role is appropriate. Eighty-seven per cent of the 340 respondents endorsed the view that the curing of psychological illness is a legitimate role for a *Maw Phra*. This is not surprising in view of what has already been noted. But it is interesting that the curing of fever (89%), teaching of sanitation (98%), and giving of herbal medicines (88%) rank even higher. Many monks teach sanitation during their regular sermons and grow their own *Samun Prai* in *wat* compounds. Diabetes is presumably stabilised rather than cured (81%), and stomach pains are likely to be treated with *Samun Prai* (80%). But the difference between the appropriateness of giving an injection to a layman (75%) and to a woman (15%) is enormous, and clearly reflects the structures of the *Pātimokkha* (which is part of the more comprehensive *Vinaya*).

Sixty-six per cent of the respondents thought it is appropriate for a monk to use a stethoscope and test blood pressure. Sixty-two per cent approved of the teaching of family planning, and 56% thought that a monk should try to cure sickness by *Samathi* (a less specific term for meditation than *Vipassanā*). The fact that 30% of the sample thought that it is appropriate for a member of the *Sangha* to attempt to cure venereal diseases reflects the frankness and pragmatism of Thai monks in dealing with what elsewhere are often regarded as "moral" issues. Twenty-eight per cent of the sample believed that a monk could exorcise a bad *Winyān*, 24% thought that he could cast a spell to remove sickness (which amounts to much the same thing), 15% approved of giving an injection to a woman, and 5% thought that it is appropriate for a monk to deliver babies. This last is not only inappropriate on account of the degree of contact with a woman presupposed, but it is unnecessary because it is the legitimate role of both kinds of village midwife.

## CONCLUSION

The *Maw Phra* scheme has an enormous potential for preventing and alleviating rural health problems, and doing so in a manner which circumvents the misuse of expensive imported medicines since the monks are taught to administer an admixture of cheap modern drugs and indigenous *Samun Prai*. From the point of view of historical Buddhism the *Maw Phra* represents not so much an adaptation as the rediscovery of an ancient role (thereby giving the *Sangha* a stronger sense of identity both in the eyes of its members and the general public).

It is important to recognize that the effectiveness of the *Maw Phra* is due to the fact that it interprets the concerns of the past and of the present in such a culturally potent manner,

and that no amount of external funding, training and effort could ever hope to achieve the same. In a country which has not been subjected to western colonial domination and perhaps in some which have the indigenous culture is the only true context for significant social change. Religion (*Sasanā*), in harmony with the other two overarching Thai institutions, the Nation and the Monarchy, is the primary vehicle for social transformation.

In the long run there is only one solution to the stultifying dependencies which drain the lifeblood from rural and poor urban populations everywhere, and this is the creation of self-reliant communities which utilize a combination of traditional and modern expertise, the main criterion for which being its appropriateness in a given situation as determined by the people themselves. And in Thailand the Buddhist monks are playing a crucial role in bringing such communities into being.

### ACKNOWLEDGEMENTS

The author wishes to express his gratitude to the National Research Council of Thailand for permission to carry out this research and to the British Academy for a grant to fund it. Also to his research advisors, Dr. Prawase Wasi and Phra Maha Narong Cittasobhano, for their constant advice and encouragement. He also received assistance from Dr. Sulak Sivaraksa, Dr. W.J. Klausner, Dr. Surakiat Achananuparp, Mrs. Netnapa Kumtong, and, of course, from the 340 scholar monks at Mahachulalongkorn University who so conscientiously completed his questionnaire.

### REFERENCES

1. Bunnag, J. *Buddhist Monk, Buddhist Layman*. Cambridge University Press, London, 1973, 22, 59,74,149.
2. Gosling, D. New Directions in Thai Buddhism. *Mod. Asian Studies*, 1980, 14 (3), 411.
3. Gosling, D. Redefining the Sangha's Role in Northern Thailand : An Investigation of Monastic Careers at Five Chiang Mai Wats. *J. Siam Soc.*, 1983, 71 (1-2), 75.
4. Jacobs, M. The Alliance of Anthropological and Sociological Concepts and Methodologies in Field Research in Thailand. *J. Siam Soc.*, 1974, 62 (1), 35.
5. Klausner, J.W. *Reflections in a Log Pond*. Suksit Siam, Bangkok, 1972.
6. Kaufman, K.H. *Bangkhuaed : A Community Study in Thailand*. Monographs of the Association for Asian Studies no. 10, Charles E. Tuttle, 1976, 35.
7. Riley, N.J. and Santhat, S. *The Variegated Thai Medical System as a Context for Birth Control Services*. Working paper no. 6, Mahidol University, 1974.
8. Wasi, P. *Health Services and Medical Education in Thailand*. Research Report, Mahidol University, 1978.

**Table 1. Province of origin of Northeastern respondents at Mahachulalongkorn University**

Province ( <i>Changwat</i> )	Proportion of sample %	Population of province (1976) thousands
Nakhon Ratchasima	17.9	1778
Surin	12.1	940
Khon Kaen	11.4	1239
Si Sa Ket	10.0	1002
Roi Et	9.3	1007
Buri Ram	7.9	1025
Nakhon Phanom	7.1	703
Maha Sarakham	5.7	713
Kalasin	4.3	707
Ubon Ratchathani	4.3	1428
Nong Khai	2.9	576
Sakon Nakhon	2.9	724
Loei	1.4	404
Udon Thani	1.4	1331
Chaiyaphum	0.7	786

**Table 2. First choice of medical assistance for specific ailments**

	Severe stomach pains %	Fever %	Malaria %	Rabid dog bite %	Psychological problems %
Monk	15	12	10	9.4	40
Health clinic	40	41	42	42	12
<i>Amphoe</i> hospital	19	12	39	36	32
<i>Maw Boraan</i>	39	29	18	25	14
Unofficial doctor	3.8	4.1	5.3	1.5	1.2
<i>Maw Saiyasat</i>	15	9.1	8.2	6.8	28

**Table 3. The monk's estimation of appropriate roles for the *Maw Phra***

Function of <i>Maw Phra</i>	Whether appropriate (%)
Teach sanitation	98
Cure a fever	89
Give <i>Samun Prai</i>	88
Treat psychological illness	87
Cure diabetes	81
Cure stomach pains	80
Give an injection to a layman	75
Use stethoscope and test blood pressure	66
Teach family planning	62
Cure sickness through meditation	56
Cure venereal diseases	30
Remove a bad <i>Winyān</i>	28
Cast a spell to remove sickness	24
Give an injection to a woman	15
Deliver babies	5

# ดนตรีผู้ไทย

## THE PHU-THAI MUSIC

เจริญชัย ชนไพโรจน์  
Jaroenchai Chonpairot

คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม  
Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University,  
Maha Sarakham Campus

### บทคัดย่อ

ผู้ไทย เป็นชาวไทยสาขาหนึ่งปัจจุบันอาศัยอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ประเทศลาว และตอนเหนือของประเทศเวียดนาม วัฒนธรรมทางดนตรีของชาวผู้ไทยในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ แบ่งได้เป็น 3 กลุ่ม คือ

1. วัฒนธรรมโคราช เป็นวัฒนธรรมทางดนตรีของชาวโคราช ได้แก่ เพลงโคราชและลิเก
2. วัฒนธรรมกันทริม เป็นวัฒนธรรมของชาวจังหวัดสุรินทร์ บุรีรัมย์ และศรีสะเกษ ซึ่งใช้เครื่องดนตรีและมีบทเพลงคล้ายคลึงกับดนตรีไทยเดิมของไทยภาคกลาง
3. วัฒนธรรมหมอลำ เป็นวัฒนธรรมของชนกลุ่มใหญ่ในภาคอีสาน ซึ่งมีหมอลำและหมอแคนเป็นหลัก ดนตรีของชาวผู้ไทยจัดอยู่ในกลุ่มวัฒนธรรมหมอลำและหมอแคน แต่ที่ต่างไปจากกลุ่มหมอลำส่วนใหญ่ก็คือมีการใช้ปี่เป่าประกอบ

รายงานวิจัยนี้กล่าวถึงดนตรีของชาวผู้ไทยที่อาศัยอยู่ในจังหวัดกาฬสินธุ์ นครพนม มุกดาหาร และสกลนคร ทั้งด้านดนตรีประเภทบรรเลง และดนตรีประเภทขับร้องที่เรียกว่า “ลำผู้ไทย”

ดนตรีผู้ไทยเป็นมรดกเก่าแก่ของชาวไทยที่ยังคงดำรงอยู่ในสังคมปัจจุบันซึ่งนอกจากความไพเราะของทำนองดนตรีแล้ว บทกลอน และถ้อยคำร้องของลำผู้ไทย ยังให้ความรู้เกี่ยวกับการดำรงชีวิตของชาวผู้ไทยซึ่งนำศึกษาค้นคว้าเป็นอย่างยิ่ง จึงนับว่าดนตรีผู้ไทย เป็นศิลปวัฒนธรรมที่มีคุณค่าสมควรได้รับการส่งเสริมและอนุรักษ์ไว้ให้เยาวชนไทยสืบไป

## ABSTRACT

*The Phu-thai are an ethnic Thai people group, living in the Northeast of Thailand, Laos and the north of Vietnam.*

*There are three main musical traditions in the Northeast of Thailand:*

- 1. The musical tradition of Korat consists of Phleng Korat (the Korat folk song) and Li-kay (a type of folk opera of Central Thailand)*
- 2. The Kan-truem tradition is the musical tradition practiced by people in Changwat Surin, Buri Ram and Si Sa Ket. Musical instruments and repertoires of the Kan-truem tradition are similar to the court music of Central Thailand.*
- 3. The Lam tradition is the musical tradition of the majority of people in the Northeast. The main musical feature is poetical singing with Khaen (bamboo mouth organ). The Phu-thai music also belongs to the Lam tradition.*

*This study covers the music of the Phu-thai who live in Changwat Kalasin, Nakhon Phanom, Mukdahan and Sakon Nakhon concerning both aspects : instrumental music and vocal music called Lam Phu-thai.*

*Phu-thai music is a Thai musical heritage that still survives in the Thai society. Besides, its tone system, the Lam Phu-thai poetical singings are harmonious and interesting in vocabulary, form of poetry, code of conduct and way of life which are worthwhile for study. The Phu-thai music is regarded as the musical cultural art which should be promoted and preserved.*

## คำนำ

วัฒนธรรมของภาคตะวันออกเฉียงเหนือแบ่งได้เป็น 3 กลุ่มคือ วัฒนธรรมโคราช วัฒนธรรมกันตริม และวัฒนธรรมหมอลำ ซึ่งแต่ละกลุ่มวัฒนธรรมต่างก็มีลักษณะพิเศษของตนเอง เช่น วัฒนธรรมโคราชอันได้แก่วัฒนธรรมของชาวนครราชสีมา มีมหรสพที่เป็นหลักคือ เพลงโคราชและลิเก วัฒนธรรมกันตริมซึ่งเป็นวัฒนธรรมของชาวสุรินทร์ บุรีรัมย์ และศรีสะเกษ มีมหรสพที่เป็นหลักคือ เจริญและกันตริม ส่วนวัฒนธรรมหมอลำนั้นเป็นวัฒนธรรมของชาวอีสานใน 13 จังหวัด ซึ่งได้แก่กาฬสินธุ์ ขอนแก่น ชัยภูมิ นครพนม มุกดาหาร มหาสารคาม ยโสธร ร้อยเอ็ด เลย สกลนคร หนองคาย อุดรธานี และอุบลราชธานี มหรสพที่เป็นหลักของชาวจังหวัดเหล่านี้ก็คือ หมอลำและหมอแคน

จะเห็นได้ว่ากลุ่มวัฒนธรรมที่ใหญ่ที่สุดคือกลุ่มวัฒนธรรมหมอลำ ซึ่งหากจะแบ่งเป็นกลุ่มย่อยลงไปอีกตามลักษณะของเครื่องดนตรีที่ใช้บรรเลงประกอบการลำแล้วก็จะแบ่งได้เป็น 2 กลุ่มคือกลุ่มที่ใช้แคนเป่าประกอบแต่เพียงอย่างเดียว ซึ่งเรียกว่า กลุ่มลำแคน ส่วนอีกกลุ่มหนึ่งนอกจากแคนแล้วยังมีปี่เป่าประกอบด้วย เรียกว่ากลุ่มลำปี่แคน และกลุ่มลำปี่แคนนี้ก็คือนักดนตรีของชาวผู้ไทย

คำว่า “ผู้ไทย” ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน หมายถึง คนชาติไทยสาขาหนึ่งแถว  
สิบสองจุไทย

นายถวิล เกษรราช กล่าวไว้ในหนังสือประวัติผู้ไทยว่า “ผู้ไทย” คำนี้เป็นชื่อชาติไม่ใช่พวก  
เมื่อบอกว่าเป็นผู้ไทยก็คือไทย ผู้ไทยที่มีอยู่ในสิบสองจุไทย ชาวหลวงพระบางเรียกว่าลาวเก่า (คือพวกอ้าย-  
ลาวเดิม) และมีในมณฑลยูนนานกับที่เมืองเซโปนฝั่งซ้ายลำแม่น้ำโขง คำว่า “ผู้ไทย” มีผู้สะกดต่างกัน  
ไปหลายอย่าง เช่นผู้ไท ผู้ไทย ภูไท ภูไทย พูไท และพูไทย ในเรื่องนี้นายถวิล จันลาวงค์ กล่าวไว้ในหนังสือ  
ผู้ไทยรำลึกกาฬสินธุ์ครั้งที่ 2 ว่า “ผู้ไทย” น่าจะเป็นคำที่ถูกคือหมายถึง “คนไทย” ส่วนคำว่า “ภูไทย”  
นั้นน่าจะไม่ต้องตั้งเพราะชาวผู้ไทยไม่ใช่ผู้ที่ชอบอยู่บนเขา เพราะไม่สะดวกต่อการทำนา ซึ่งเป็นอาชีพหลัก  
ของชาวผู้ไทย

เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของคำว่า “ผู้ไทย” นายสุวรรณ สว่างโคตร อดีตผู้ใหญ่บ้าน  
บ้านโพนสว่าง ตำบลกุดสิมคุ้มใหม่ อำเภอเขาวง จังหวัดกาฬสินธุ์ เล่าว่า คำว่า “ผู้ไทย” มาจากคำว่า  
“ปู่ไถ่” ซึ่ง “ปู่” หมายถึงพระเจ้ากรุงสุโขทัยในเรื่องเวสสันดรชาดก “ไถ่” เอาถิ่นหา-ชาติผู้เป็นหลานคืน  
จากชุก ชาวผู้ไทยเชื่อว่าพวกตนเป็นผู้สืบเชื้อสายมาจาก “กัณฑ์หา-ชาติ” จึงเรียกตนเองว่า “ปู่ไถ่”  
หรือ “ผู้ไทย” และผู้เขียนเสนอความคิดเห็นเพิ่มเติมอีกสองทางคือ อาจจะมาจากคำว่า “ปู่ไทย” ซึ่งหมายถึง  
กลุ่มที่เป็นบรรพบุรุษเก่าแก่ของไทยหรืออาจจะมาจากคำว่า “พุทธา” ซึ่งหมายถึงพวกที่นับถือศาสนาพุทธ  
และต่อมาก็ออกเสียงกลายเป็นพุทธา พุทไร พูไท หรือผู้ไทยในที่สุด

ในหมู่ผู้ไทยด้วยกันอาจแบ่งได้เป็น 3 พวกตามลักษณะสีของเครื่องแต่งกายคือ ผู้ไทยชาวเดิม  
อยู่แถวเมืองไลใกล้กับจีน ต่อมาคืออพยพมาอยู่ในแขวงพงสาลี แขวงหลวงพระบาง และแขวงจำปาศักดิ์ของ  
ลาว พวกนี้มุ่งหมักขานในงานศพ พวกไทยคำเป็นพวกที่อพยพจากแถวเมืองแกลงมาอยู่ในแขวง  
จำปาศักดิ์ แขวงเชียงขวาง แขวงเวียงจันทน์ แขวงคำม่วน และแขวงสุวรรณเขต และในประเทศไทย พวกนี้ใช้  
เครื่องแต่งกายสีดำ ส่วนพวกผู้ไทยแดนนั้นนิยมแต่งกายด้วยเสื้อผ้าสีแดงและอาศัยอยู่แถวลุ่มแม่น้ำแดง  
ของเวียดนามและในแขวงจำปาศักดิ์ของลาว

นายถวิล เกษรราช ให้ความเห็นว่าผู้ไทยที่อยู่ในประเทศไทยเป็นผู้ไทยคำซึ่งส่วนใหญ่อพยพ  
มาจากเมืองวังเวียงแขวงเวียงจันทน์ เมืองเซโปน เมืองพิน และเมืองนองแขวงสุวรรณเขต และจากแขวง  
มหาชัยในประเทศลาว

ผู้ไทยในภาคอีสานอยู่กันเป็นกลุ่มก้อนในหลายท้องที่ เช่นอำเภอเรณูนคร อำเภอนาแก อำเภอ  
ธาตุพนม และอำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม อำเภอกำชะอี และกิ่งอำเภอหนองสูง จังหวัดมุกดาหาร  
อำเภอพรรณานิคม อำเภอวาริชภูมิ อำเภอรือเสาะ และอำเภอเสี้ยวแคนดิน จังหวัดสกลนคร อำเภอ  
กุฉินารายณ์ อำเภอเขาวง อำเภอกำม่วง และอำเภอสหพันธ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ อำเภอศรีธาตุ และกิ่งอำเภอ  
ไชยวาน จังหวัดอุดรธานี และกิ่งอำเภอเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด เป็นต้น

ชาวผู้ไทยมีชีวิตความเป็นอยู่เช่นเดียวกับชาวชนบททั่ว ๆ ไปของอีสานคือมีอาชีพทำนา ทำไร่ ทำสวน เลี้ยงสัตว์ ปลูกฝ้าย ปลูกหม่อน เลี้ยงไหม ทอผ้า ทำเครื่องนุ่งห่มและเครื่องใช้สอยในครัวเรือนเอง เช่น กระจกก้นเต้า กล่องข้าว ตะกร้า เขี่ยนหมาก กระจัง กระจอกเหล็กไฟ และฝักมิด เป็นต้น (รูปที่ 1)

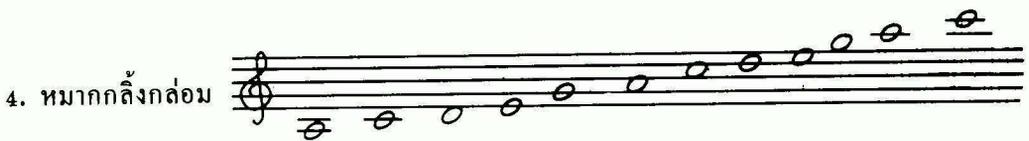
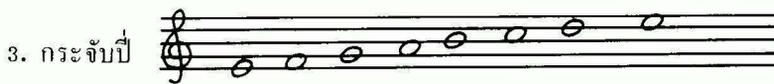
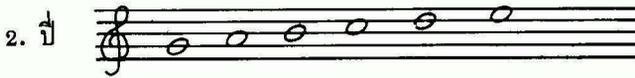
ชาวผู้ไทยมีอุปนิสัยขยันขันแข็ง ซื่อตรง เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีความสามัคคี ใจบุญสุนทาน และเคารพนับถือผู้นำ การศึกษาคณตรีผู้ไทยซึ่งเป็นคนตรีของชาวบ้านจะก่อให้เกิดคุณแก่ประเทศชาติหลายสถาน เพราะคนตรีพื้นบ้านนอกจากเป็นมรดกอันมีค่าแล้ว ยังจะเป็นเครื่องชี้บอกถึงความรู้สึกนึกคิด ความเชื่อ นิสัยใจคอ ตลอดจนวิถีการดำเนินชีวิตได้เป็นอย่างดี

### พื้นฐานของคนตรีผู้ไทย (Foundations of Phu-thai music)

คนตรีผู้ไทยเป็นคนตรีพื้นบ้านเก่าแก่ของภาคอีสานและมีลักษณะพิเศษที่น่าศึกษาเป็นอย่างยิ่ง จากการสำรวจข้อมูลเกี่ยวกับเครื่องดนตรี การบรรเลง การลำ และการพ็อน ทำให้พบหลักการพื้นฐานของคนตรีผู้ไทยดังนี้

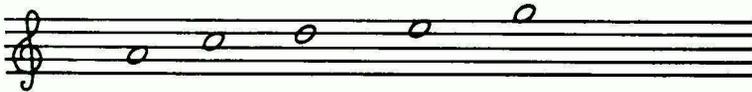
#### การจัดระบบเสียง (Tuning system)

ระบบเสียงของเครื่องดนตรีประเภททำนอง ได้แก่ ซอ ปี่ กระจับปี่ หมากกิ่งกล่อม (โป่งกลาง) และแคน มีลักษณะดังนี้



จากแผนผังแสดงพิภพเสียงของเครื่องดนตรีต่าง ๆ พบว่า ซอมี 5 เสียง ปี่มี 6 เสียง กระจับปี่มี 8 เสียง หมากกลิ้งกล่อมมี 12 เสียง และแคนมี 16 เสียง หากพิจารณาเฉพาะในช่วงหนึ่งคู่แปดแล้ว กระจับปี่จะมี 7 เสียง หมากกลิ้งกล่อมมีเพียง 5 เสียง และแคนมี 7 เสียง การจัดระบบเสียงของกระจับปี่และแคนมีระบบเสียงเป็นแบบ diatonic ของฝรั่ง คือมีทั้งระยะที่เป็นครึ่งเสียงและเต็มเสียง

ในช่วงหนึ่งคู่แปด แม้ปี่จะมี 6 เสียง กระจับปี่และแคนมี 7 เสียง แต่ในทางปฏิบัติแล้ว เครื่องดนตรีทุกอย่างตลอดจนการล่ำจะใช้เสียงเพียง 5 เสียงเท่านั้นคือ



จึงพอสรุปได้ว่าระบบเสียงของดนตรีผู้ไทยเป็นระบบ 5 เสียง หรือที่เรียกว่า pentatonic scale ซึ่งหากจะวัดระยะทางระหว่างเสียงต่าง ๆ ในบันไดเสียงจะได้ดังนี้คือ เสียงที่หนึ่งกับเสียงที่สองห่างกันหนึ่งเสียงครึ่ง เสียงที่สองกับเสียงที่สามห่างกันหนึ่งเสียงเต็ม เสียงที่สามกับเสียงที่สี่ห่างกันหนึ่งเสียงเต็ม เสียงที่สี่กับเสียงที่ห้า ห่างกันหนึ่งเสียงครึ่ง

### ลักษณะการประสานเสียง (Texture)

เสียงประสานของดนตรีผู้ไทยเกิดขึ้นได้ 3 ลักษณะคือ

1. เสียงประสานที่เกิดขึ้นภายในเครื่องดนตรีแต่ละชนิด หมายถึงเสียงที่เกิดจากเสียงที่เป็นทำนอง (melody) และเสียงที่เป็นเสียงประสาน (accompaniment) ซึ่งเสียงประสานนี้ชาวผู้ไทยเรียกว่า “เสียงกล่อม” (drone) และพวกกลุ่มลำแคนเรียกว่า “เสียงเสพ” (drone) ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ซอ

ทำนอง

เสียงประสาน

กระจับปี่ (พิณ)

ทำนอง

เสียงประสาน

หมากกลิ้งกล่อม  
(โปงลาง)

ทำนอง  
เสียงประสาน

ทำนอง  
เสียงประสาน

แคน

ทำนอง

ปี่

เนื่องจากปี่ไม่มีเสียงประสานหรือเสียงกล่อมในตัวของมันเอง เสียงปี่จึงมีหน้าที่เป็นประเภททำนองไปรวมกับเสียงกล่อมของเครื่องดนตรีอื่น ๆ

2. เสียงประสานที่เกิดขึ้นจากเครื่องดนตรีภายในวง ในการดำเนินทำนองของเครื่องดนตรีแต่ละอย่าง จะยึดทำนองแคนเป็นหลัก แต่เครื่องดนตรีแต่ละอย่างมีธรรมชาติในการบรรเลงต่างกัน จึงผิดแผกกันบ้างเล็กน้อย เกิดการประสานเสียงในลักษณะที่เรียกว่า heterophony ดังนี้

ปี่  
ซอ  
กระจับปี่  
แคน

3. เสียงประสานที่เกิดจากวงดนตรีและเสียงลำ เมื่อวงดนตรีบรรเลงประกอบการลำ เสียงลำจะทำหน้าที่เป็นผู้ดำเนินทำนอง ในขณะที่เสียงของวงดนตรีจะทำหน้าที่เป็นเสียงกล่อม หรือเสียงประสานในลักษณะที่บรรเลงให้จังหวะลีลาเป็นประโยคสั้น ๆ ที่เรียกว่า ostinato

จังหวะรูบาโต (rubato)

ทำนองลำ

พอ แต่ ลง เซียน ย้าย กราย ไปกะเหลียว หล้า คำ เอย

แคน

ทำนองลำ

ขอ ให้ ศรี คำ ก้อน กะ บุญ กว้างดี อยู่ คอย

แคน

ทำนอง (Melody)

เมื่อพิจารณาทำนองของเครื่องดนตรีของไทยแล้ว พบว่ามีทำนองอยู่ประ โยคเดียวหรือ วรคเดียวเท่านั้น ซึ่งวรคหนึ่งมี 4 จังหวะ จังหวะสุดท้ายของแต่ละวรค จะมี chord triad เป็นตัว กำกับ แต่ละวรคจะมีลักษณะเป็น cadence ไปในตัว เมื่อทำนองเพลงมีเพียงวรคเดียวบรรเลงนาน ๆ เข้ารู้สึกซ้ำซากน่าเบื่อ ผู้บรรเลงจึงเปลี่ยนแปลงทำนองให้ผิดแผกกันไปบ้างเล็กน้อยในลักษณะที่เรียกว่า ทางเปลี่ยน (variation)

สิ่งที่น่าพิจารณาอีกอย่างหนึ่งก็คือทำนองสั้น ๆ วรคละ 4 จังหวะนี้น่าจะเกิดมาจากแคน คือเกิด จากการเป่าเสียงให้เป็นคอร์ด (chord) สำหรับประสานเสียงลำเป็นระยะ ๆ ไป ครั้นต่อมาจะมีการเพิ่มเติม เสียงที่หน้าคอร์ดนั้นทีละเล็กทีละน้อยจนมีทำนองเป็นวรคขึ้นมา ดังนี้

ขั้นที่ 1                      ขั้นที่ 2                      ขั้นที่ 3

ขั้นที่ 4                      ขั้นที่ 5                      ขั้นที่ 6

ขั้นที่ 7

ขั้นที่ 8

ส่วนทำนองทางลำนั้นเกิดจากรูปแบบและโครงสร้างของเสียง ตามลักษณะของฉันทลักษณ์ของกลอนลำ

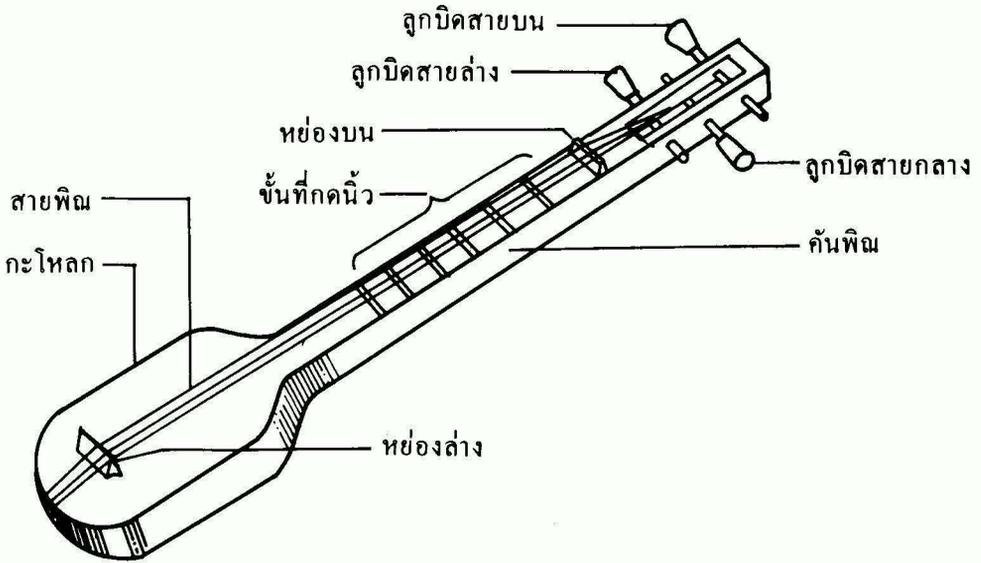
**บันไดเสียง (Scale)**

ดนตรีผู้ไทยมีบันไดเสียงเพียงอย่างเดียว แต่เปลี่ยนการบรรเลงเป็น 2 ระดับ หรือ 2 ทาง (mode) คือ

1. ทางผู้ไทยใหญ่
2. ทางผู้ไทยน้อย

ทางผู้ไทยใหญ่ (ลายผู้ไทยใหญ่) เป็นทำนองที่มีเสียงทุ้ม นิยมใช้บรรเลงประสานเสียงหมอลำฝ่ายชาย ส่วนทางผู้ไทยน้อย (ลายผู้ไทยน้อย) นิยมใช้บรรเลงประสานเสียงหมอลำฝ่ายหญิง และบรรเลงประกอบหมอลำเหยา (หมอลำผีฟ้า)





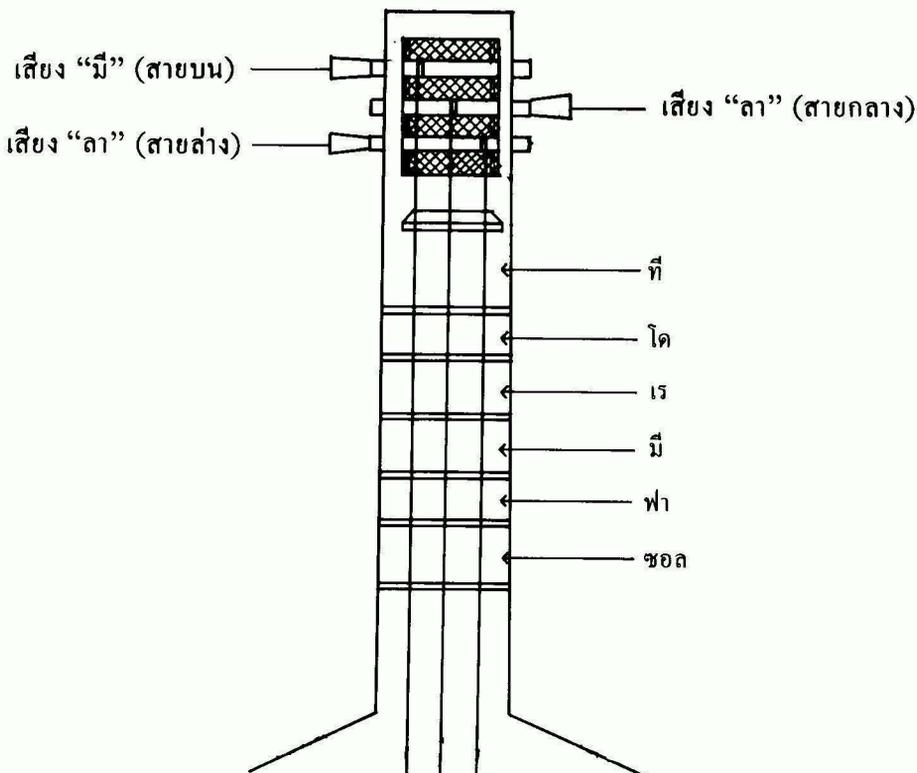
หน้าที่ของส่วนประกอบต่าง ๆ คือ 1. ไม้ดีด ใช้สำหรับดีดสาย 2. สาย ทำหน้าที่สั่นสะเทือนเกิดเป็นเสียง 3. ห้อยองบนและห้อยองล่าง เป็นตัวกำหนดระยะความสั้นยาวของสายให้เป็นช่วงที่ยาวที่สุดของการสั่นสะเทือน 4. ชั้นที่กดนิ้ว (ศัพท์ดนตรีไทยเรียกว่านม) มีหน้าที่ควบคุมช่วงความยาวของสายที่จะทำให้สั่นสะเทือนตามระดับเสียงที่ต้องการ ซึ่งทำได้โดยใช้มือกดบนสายด้านซ้ายของชั้นนั้น ๆ 5. ลูกบิด มีหน้าที่ปรับและควบคุมความตึงของสายแต่ละสายให้ถูกต้องตามระบบเสียง 6. กะโหลก มีหน้าที่ขยายเสียงต่อจากสายอีกชั้นหนึ่ง

ตัวกระจับปี่ส่วนที่เป็นกะโหลกและคันพิณทำจากไม้ชิ้นเดียว ซึ่งส่วนมากนิยมใช้ไม้ขนุน ไม้ยอป่า หรือไม้เปลือย โดยตัดเอาไม้ทั้งท่อนที่มีความหนาและความยาวตามต้องการ มาถากด้วยมีดได้ให้เป็นรูปทรงที่เป็นกะโหลกกับคันพิณ ใช้สิ่วเจาะส่วนที่จะเป็นกะโหลกให้ลึกเป็นราง แล้วหาไม้อีกแผ่นหนึ่งมาปิดประกบเข้าเป็นฝาหน้ากะโหลก ตอนบนของคันพิณเจาะรูสำหรับใส่ลูกบิด 3 อัน พร้อมกันนี้ก็เจาะเป็นร่องให้สายสอดผ่านเข้าไปผูกกับลูกบิด ปลายอีกข้างหนึ่งของสายผูกกับตะปูที่ตอกไว้ด้านข้างของกะโหลกตอนล่าง ซึ่งสายทั้งสามจะพาดกับห้อยองล่างและห้อยองบนในลักษณะที่ห้อยองล่างสูงกว่าห้อยองบน เสร็จแล้วจะเป็นการติดตั้งชั้นที่กดนิ้วโดยเริ่มติดตั้งชั้นบน คือชั้นที่อยู่ใกล้ห้อยองบนก่อน ให้มีระดับสูงลดหลั่นลงมาจากบนมาล่างตามลำดับ ส่วนระยะห่างระหว่างชั้นต่าง ๆ นั้นเทียบเอาจากระดับเสียงของแคนเป็นหลัก ซึ่งจะพบว่า บางชั้นจะชิดกัน บางชั้นจะห่างกัน ไม้ที่ใช้ทำชั้นและทำห้อยองนิยมใช้ไม้ไผ่ ลูกบิดนิยมใช้ชนิดเดียวกับที่ทำตัวพิณ สายลวดใช้ลวดจากห้ามล้อรถจักรยาน ส่วนไม้ดีดทำจากเขากวาง กาวที่ใช้ติดชั้นที่กดเสียงนิยมใช้ขี้สูดหรือขี้เมงน้อย

การขึ้นสายกระจับปีขึ้นได้เป็นหลายแบบดังนี้

1. สายบนเป็นเสียง “ลา” สายกลางเป็นเสียง “ลา” (เท่ากันกับสายบน) และสายล่างเป็นเสียง “มี” (สูงขึ้นจากสายกลางเป็นเสียงคู่ห้าเพอร์เฟกต์)
2. สายบนเป็นเสียง “มี” สายกลางเป็นเสียง “ลา” (สูงขึ้นกว่าเสียงสายกลางเป็นขั้นคู่สี่เพอร์เฟกต์) และสายล่างเป็นเสียง “มี” (เท่ากันกับเสียงสายกลาง)
3. สายบนเป็นเสียง “มี” สายกลางเป็นเสียง “ลา” (สูงกว่าเสียงสายบนเป็นขั้นคู่สี่เพอร์เฟกต์) สายล่างเป็นเสียง “มี” (สูงกว่าเสียงสายกลางเป็นขั้นคู่ห้าเพอร์เฟกต์)
4. สายบนเป็นเสียง “ลา” สายกลางเป็นเสียง “เร” (สูงกว่าเสียงสายบนเป็นขั้นคู่สี่เพอร์เฟกต์) สายล่างเป็นเสียง “เร” (เท่ากันกับเสียงสายกลาง)

การที่จะเลือกใช้ระบบการขึ้นสายอย่างไหนขึ้นกับ “ลายแคน” หรือ “ทาง” ของเพลงแคนที่จะใช้ สำหรับชาวไทยนิยมเล่นอยู่สองทางคือ “ทางผู้ไทยน้อย” และ “ทางผู้ไทยใหญ่” “ทางผู้ไทยน้อย” เป็นทางที่เหมาะสมสำหรับหมอลำหญิงและหมอลำชายโดยเทียบเสียงกระจับปีสายบน สายกลาง และสายล่าง เป็นเสียงลา - เร - เร ส่วน “ทางผู้ไทยใหญ่” เหมาะสำหรับหมอลำชาย ถ้าจะเทียบเสียงกระจับปีเพื่อติดประสานเสียงกับแคนประกอบการลำฝ่ายชายก็จะขึ้นเสียงสายบน สายกลาง และสายล่าง เป็นเสียงมี - ลา - ลา



แผนผังแสดงการเทียบเสียงกระจับปีสำหรับลำผู้ไทยฝ่ายชาย (ทางลำผู้ไทยใหญ่)

วิธีเล่น ใช้เชือกผูกส่วนบนและล่างของพิณแล้วสะพายไว้ที่คอ มือขวาจับไม้คืด มือซ้ายใช้อุ้งมือระหว่างนิ้วหัวแม่มือกับนิ้วห้งสี่ กดคันทึณไว้หลวม ๆ นิ้วชี้ นิ้วกลาง นิ้วนางและนิ้วก้อยของมือซ้าย ก็จะเป็นนิ้วสำหรับกดสายตามันที่ต้องการ ส่วนนิ้วชี้ นิ้วกลางและนิ้วหัวแม่มือของมือขวาก็จะใช้สำหรับจับไม้คืดซึ่งคืดลงเป็นหลัก บางครั้งจะคืดเฉพาะสายล่างซึ่งเป็นสายที่ทำทำนอง บางครั้งก็คืดทั้งสามสายพร้อมกัน สายที่ทำทำนองนี้ชาวผู้ไทยเรียกว่า “สายไล่เสียง” (melody string) ส่วนสายที่ทำเสียงประสานเรียกว่า “สายกล่อม” (drone string)

ในสมัยก่อนหนุ่มผู้ไทยนิยมคืดพิณขณะเดินทางจะไปหาสาวคนรักในตอนหัวค่ำ และขณะเดินทางกลับในตอนคืด หรือไม่ก็คืดในงานบุญขณะเดินดูสาวที่ไปในงาน การคืดกระจับปี่นี้จะคืดคนเดียวหรือคืดประสานเสียงกับเครื่องดนตรีอื่นก็ยิ่งดี โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในปัจจุบันนี้ดนตรีผู้ไทยนิยมเล่นกันเป็นวงซึ่งประกอบด้วยแคนเป็นหลัก นอกจากนี้ก็มีพิณ ปี่ ซอ และกลองเป็นต้น ดนตรีผู้ไทยไม่นิยมบรรเลงเป็นเอกเทศ แต่นิยมบรรเลงประกอบการลำและการฟ้อน ทำนองเพลงที่เครื่องดนตรีผู้ไทยใช้บรรเลงล้วนแต่อิงทำนองของแคนทั้งสิ้น คือเป็นลักษณะของวงลีหรือประโยคสั้น ๆ ซึ่งประโยคหนึ่ง ๆ มี 4 จังหวะ จังหวะสุดท้ายของแต่ละประโยคจะก่อรูปเป็นคอร์ดแบบสามเสียงซ้อนกันขึ้น อย่างลักษณะการประสานเสียงของ chord triad ของดนตรีฝรั่ง ซึ่งของดนตรีผู้ไทยจะเป็น chord minor triad ตัวอย่างของเพลงพิณมีดังนี้คือ

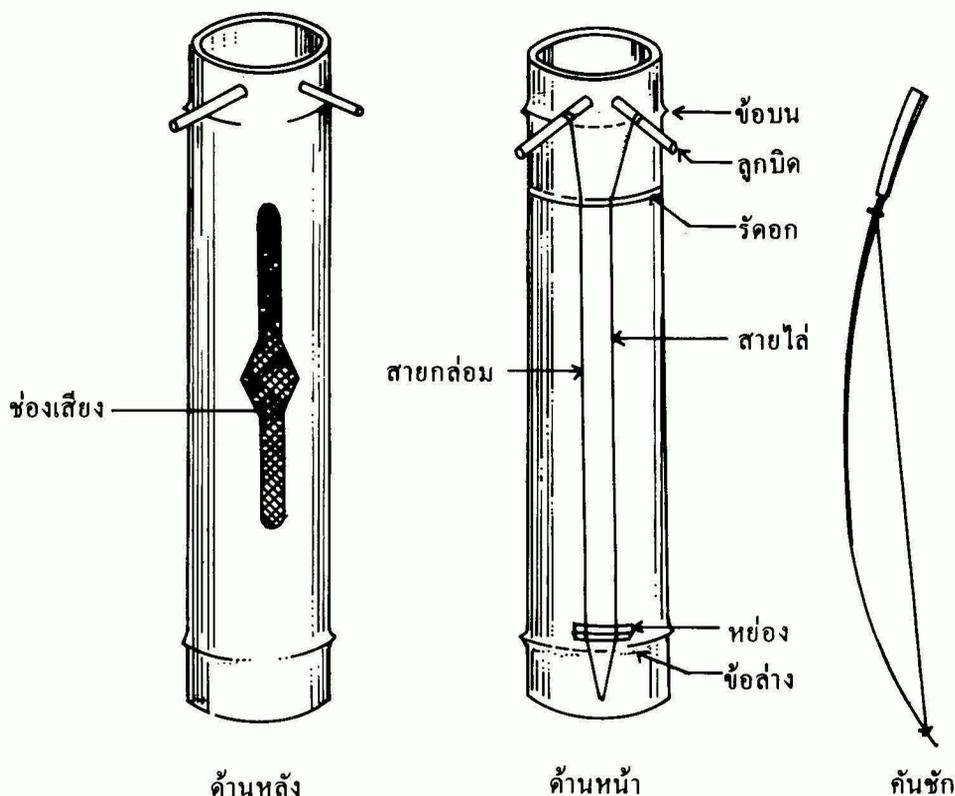


## 2. ซอ

ซอผู้ไทยเป็นเครื่องดนตรีที่แปลกกว่าซอชนิดอื่น ๆ ของไทย เช่น ตัวซอทำด้วยไม้ไผ่ทั้งปั้งเป็นชิ้นเดียวกัน ไม่แยกเป็นกะโหลก หรือเป็นคันทซอ เพราะกระบอกไม้ไผ่นี้เป็นทั้งกะโหลกและทำหน้าที่เป็นคันทซอไปในตัว นอกจากนี้ การขั่นสายเทียบเสียงก็ยังผิดกับซอชนิดอื่น ๆ อีกโดยทั่วไป

ที่เรียกชื่อว่า “ซอ” สันนิษฐานว่าจะเป็นคำมาจากภาษาอินเดีย เพราะซอสามสายของอินเดียในแคว้นแคชเมียร์เรียกว่า “ซาสซ์” หรืออาจจะมาจากคำ “ซะโร” ซึ่งเป็นชื่ออีกชื่อหนึ่งของซอ “ซารินดา” ของอินเดีย แม้ในภาคเหนือของไทยก็เรียกซอว่า “ซอล้อ” หรือ “สะล้อ” หรือ “ทะล้อ” หรือ “ตะล้อ”

ซอผู้ไทยมีส่วนประกอบอยู่ 6 ส่วนคือ บั้ง (กระบอก) สาย ห้อย รัศอก ลูกบิด และคันชัก  
 ดังรูป



บั้ง ทำหน้าที่เป็นทั้งคันซอและกะโหลกซอ คือ เป็นทั้งที่จับและเป็นกล่องสำหรับขยายเสียง จากการสั่นสะเทือนของสายซอ ห้อย มีหน้าที่ยกสายซอให้สูงขึ้นจากบั้งซอและเป็นจุดกำหนดความยาวของสายซอส่วนที่จะสั่นสะเทือนโดยทำหน้าที่รวมกันกับรัศอก ช่วงระหว่างรัศอกกับห้อยคือช่วงของสายที่จะสั่นสะเทือน ลูกบิด มีหน้าที่เป็นที่ผูกยึดของสายกับทำหน้าที่ดันสายให้ตึง และให้สายด้านบนดันรัศอก ทำให้สายที่จะสั่นสะเทือนห่างออกจากผิวของบั้งมีอิสระในการสั่น เมื่อใช้คันชักตีที่สายซอ สายซอจะสั่นเกิดเป็นเสียง บั้งซอก็จะขยายเสียงจากสายซอให้ดังเพิ่มขึ้นอีก เมื่อต้องการจะได้เสียงระดับต่าง ๆ ผู้ตีซอจะใช้นิ้วกดที่สายที่ทำทานองซึ่งชาวผู้ไทยเรียกว่า "สายไล่" หรือ "สายไล่เสียง" และขณะเดียวกันต้องตีทั้งสองสายตลอดเวลา คือต้องตีทั้ง "สายไล่" (สายทำทานอง) และ "สายกล่อม" (สายทำเสียงประสาน)

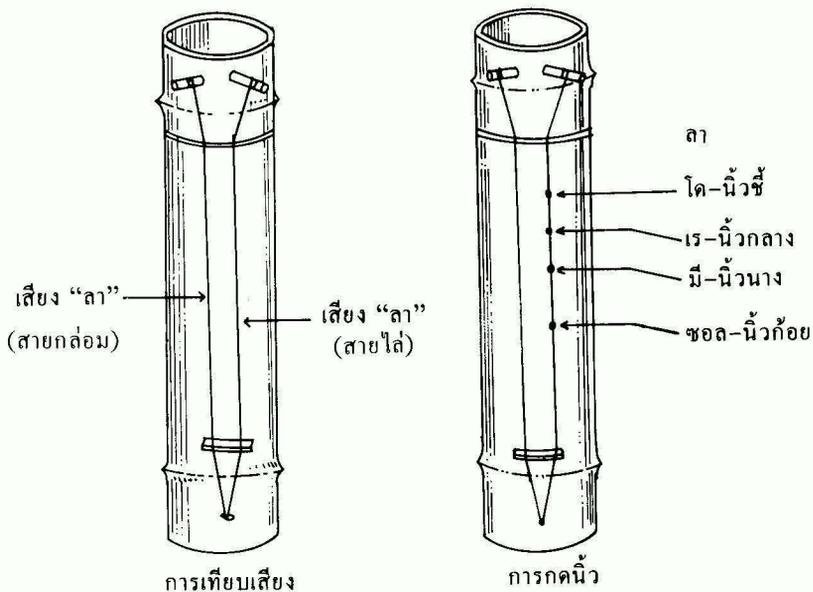
ซอผู้ไทย บางทีก็เรียกว่า ซอบั้งไม้ไผ่ ทำจากไม้ไผ่ชนิดหนึ่งบนภูเขา (หมอลำแพง กุตรแสง ซึ่งเป็นช่างทำซอและหมอลำซอเรียกไม้ชนิดนี้ว่า ไม้กุ) ตัดมาจากบนภูเขา ขณะกำลังจะผลิแขนงและใบอ่อนแล้วนำมาตัดเป็นบั้งโดยตัดได้ซ้อล่างประมาณ 1 นิ้ว เหนือซ้อบนประมาณ 5 นิ้ว ตรงเหนือซ้อบนใช้มีดขูดเปลือกออกเล็กน้อย ส่วนปล้องระหว่างซ้อทั้งสองใช้มีดขูดให้บางประมาณ 2 มม. เพื่อทำหน้าที่สั่น-

สะท้อนคล้ายกับเป็นหนังหุ้มหน้าของซอชนิดอื่น ขณะเดียวกันบั้งซอก็จะทำหน้าที่เป็นกล่องขยายเสียงด้วย

เมื่อซอจนบางได้ที่แล้วก็ใช้เหล็กซี (เหล็กแหลมที่เผาไฟจนร้อนแดง) เจาะรูเล็ก ๆ ใต้ข้อล่างเพื่อเป็นรูสำหรับสอดสายลวดเข้าไปผูกปมไว้ได้ข้อด้านใน ตรงเหนือข้อบนของบั้งใช้เหล็กซีเผาไฟให้ร้อนแดงแล้วเจาะรู 2 รู ให้ทะลุบั้งเพื่อเป็นรูผูกบิด ใช้มีดปลายแหลมเจาะข้อบนให้ทะลุ หากไม้ฝักรรรมคามาทำหย่องและผูกบิด หาสายจากลวดห้ามล้อจักรยานมาขึงจากรูขึงสายด้านล่างเข้ากับลูกบิด แล้วหาหอยมาทำเป็นรัดอก จะต้องนำซอนี้ไปฝั่งแดดให้แห้งจนอยู่ตัวเพื่อกันมิให้มอดกิน หากมีมอดกินอาจใช้น้ำเกลือเค็ม ๆ ราดก็ได้

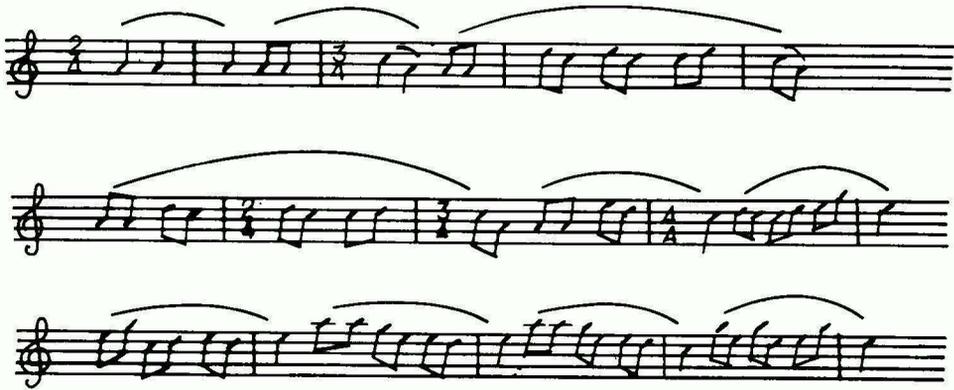
ซอบั้งไม้ฝัมี 2 สาย สายนอกมีหน้าที่ทำนองซึ่งนักดนตรีผู้ไทยเรียกว่า “สายไล่” ขึ้นเสียงเป็นเสียง “ลา” โดยเทียบกับเสียงแคนลูกที่สามค้ำขวามือ ส่วนสายในซึ่งเรียกว่า “เสียงกล่อม” นั้นก็เทียบเสียง “ลา” เช่นเดียวกันคือเป็นเสียงคู่หนึ่งที่ฝรั่งเรียกเป็นศัพท์ทางดนตรีว่า unison

วิธีเล่น ใช้มือซ้ายกางให้นิ้วหัวแม่มือแยกจากนิ้วทั้งสี่แล้วจับที่คอซอตรงรัดอก ตั้งซอไว้บนพื้นตรงหน้าและเอียงซอไปทางซ้ายประมาณ 45° มือขวาจับคันทันชักด้านโคน ใช้นิ้วนางสอดเข้าไปในหางม้า นิ้วชี้และนิ้วกลางอยู่ด้านนอกคันทันชัก นิ้วชี้กดคันทันชักลงเป็นการบีบยึดคันทันชักร่วมกับนิ้วชี้และนิ้วกลาง คันทันชักไปซ้ายและขวาหรือที่ดนตรีไทยเรียกว่า “สีเข้า-สีออก” ต่างกันแต่ว่าคันทันชื่อนี้อยู่นอกสาย และต้องสีให้หางม้าถูกกับสายทั้งสองพร้อมกันทุกครั้ง ขณะเดียวกันนิ้วของมือซ้ายก็จะกดสายไล่ เพื่อให้ได้เสียงตามต้องการซึ่งมีอยู่ 5 เสียง คือ หากสีสายเปล่า (คือไม่กดนิ้ว) จะได้เสียง “ลา” หากกดนิ้วชี้จะได้เสียง “โด” หากกดนิ้วกลางจะได้เสียง “เร” หากกดนิ้วนางจะได้เสียง “มี” หากกดนิ้วก้อยจะได้เสียง “ซอล” ทั้งนี้จะสังเกตระยะห่างระหว่างตำแหน่งที่กดนิ้วชี้-นิ้วกลาง และนิ้วกลาง-นิ้วนาง ดังรูป



ซอบังไม้ไผ่เป็นซอที่มีเสียงเบาไม่เหมาะที่จะเล่นคนเดียว จำเป็นต้องร่วมวงบรรเลงกับเครื่อง-  
ดนตรีอื่น ๆ เช่นซอด้วงอื่น แคน กระจับปี่และปี่ อย่างไรก็ตาม เสียงของซอบังไม้ไผ่เป็นเสียงที่มีเสน่ห์  
ทำให้กระแสน้ำของวงดนตรีไพเราะและอ่อนหวานยิ่งนัก ฉะนั้น ซอจึงได้รับความนิยมในการบรรเลง  
เป็นหมู่คณะกับเครื่องดนตรีอื่น ๆ ในโอกาสต่าง ๆ เช่น บรรเลงขณะเดินทางไปและกลับจากพบปะสว  
ยามค้าคิน บรรเลงประกอบลำผู้ไทย และบรรเลงประกอบการฟ้อนรำผู้ไทย

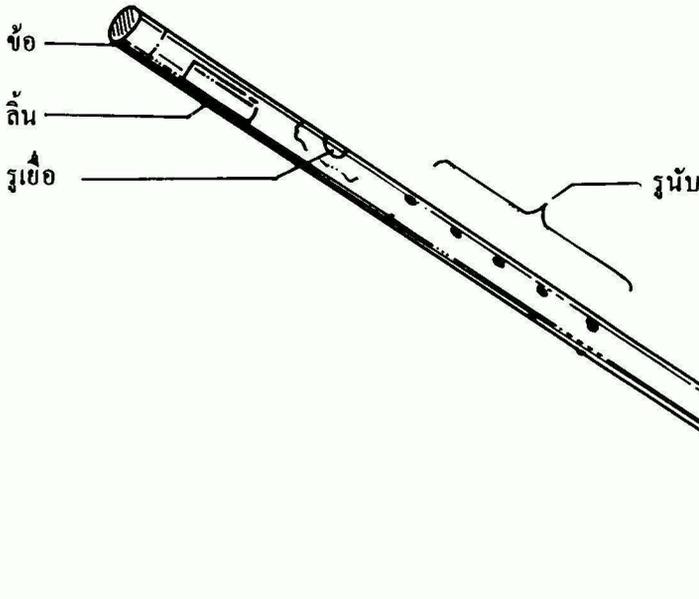
เพลงที่เล่นก็เป็นเพลงเดียวกันกับพิณหรือแคน จะแตกต่างกันอยู่บ้างก็เฉพาะจังหวะลีลาหรือ  
สำนวน (idiom) นั่นเอง คือซอจะมีลักษณะพิเศษในการทำเสียงเลื่อนไหล (glissando) จากเสียงหนึ่ง  
ไปยังอีกเสียงหนึ่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากเสียง “โด” เลื่อนไหลลงมาหาเสียง “ลา” หรือจากเสียง “ลา”  
เลื่อนไหลขึ้นไปหาเสียง “โด” โดยการเลื่อนนิ้วรูคขึ้น-ลงตามสายซอ โดยปกติเมื่อซอบรรเลงร่วมกับ  
เครื่องดนตรีอื่น ๆ ก็จะรักษาประโยชน์วรรคตอนของเพลงเป็นวรรคละ 4 จังหวะ แต่เมื่อซอเล่นคนเดียว  
จำนวนจังหวะในแต่ละวรรคตอนอาจจะไม่แน่นอน อาจจะมีวรรคละ 2 หรือ 3 หรือ 4 จังหวะก็เป็นได้และ  
โดยธรรมชาติแล้ว ทำนองของซอจะเกาะเกี่ยวไปกับทำนองของปี่อย่างใกล้ชิด จนลำบากแก่ผู้ฟังในการแยก  
เสียงเครื่องดนตรีทั้งสองนี้ ต่อไปนี้เป็นตัวอย่างโน้ตซอที่สีกนเดี่ยว



### ๓. ปี่

ปี่ เป็นเครื่องดนตรีพิเศษอีกชิ้นหนึ่งของชาวผู้ไทย เสียงใสไพเราะยิ่งนัก เมื่อคุณลักษณะทั่วไป  
ของปี่จะรู้สึกว่าเป็นเครื่องดนตรีผสมระหว่างขลุ่ยกับแคน ปี่ผู้ไทยเป็นปี่ชนิดเดียวกับที่ใช้กันในภาคเหนือ  
ของไทยที่เรียกว่า “ปี่ซอ” เพราะใช้เป่าประกอบการขับร้องที่เรียกว่า “ซอ” และบางทีก็เรียกว่า “ปี่จุม”  
(ออกเสียง “ปี่จุม”) เพราะเป่ารวมกันเป็นคณะ แต่ชาวเหนือเองเรียกแต่เพียง “ปี่” ซึ่งก็หมายถึงปี่ซอ  
นั่นเอง

ปี่ แบ่งส่วนประกอบออกเป็น 2 ส่วน คือตัวปี่ (หรือเสาปี่) กับลิ้นปี่ เมื่อลิ้นปี่ถูกลมเป่า ลิ้นจะสั่นขึ้น-ลงทำให้เกิดเป็นเสียง และทำให้อากาศภายในตัวปี่สั่นสะท้อนไปด้วย ขณะเดียวกันตัวปี่ก็จะทำหน้าที่เป็นก้องขยายเสียงจากลิ้นปี่นั้นด้วย นอกจากนี้เชือกที่ปิดไว้กับรูเยื่อจะทำให้เกิดกระแสเสียงในลักษณะพิเศษทำให้ไพเราะยิ่งขึ้นคั้งปี่แก้ว ปี่ชนิดนี้จึงมีชื่อเรียกว่า “ปี่แก้ว” อีกชื่อหนึ่ง ส่วนรูบนนั้นมีไว้สำหรับกดนิ้วตามระดับเสียงที่ต้องการ เป็นการควบคุมปริมาณของมวลอากาศที่ทำหน้าที่สั่นสะท้อนและทำให้เกิดเสียงตามช่วงความยาวที่ปิดด้วยนิ้ว ดังรูป



ปี่ทำจากไม้เขี้ยวหรือไม้กุแคน (สำเนียงผู้ไทยออกเสียงเป็น “ไม้เขี้ยว” และเนื่องจากปี่ทำจากไม้กุแคนซึ่งเปรียบเสมือนเป็นลูกของแคน บางทีจึงเรียกว่า “ปี่ลูกแคน”) โดยนำไม้เขี้ยวมาตัดออกเป็นท่อนคือตัดเอาเพียงปล้องเดียว ตัดด้านบนให้เหลือข้งข้อเอาไว้ ส่วนด้านล่างตัดข้อทิ้งเป็นปลายเปิด ใช้มีดปาดปลายกุด้านล่างด้านหน้าให้เรียวแหลมยาวประมาณ 7 ซม. ความยาวตลอดตัวปี่ประมาณ 35.5 ซม. ตรงด้านบนของกุใกล้กับข้อ ใช้มีดปาดเจาะเป็นช่องสี่เหลี่ยมผืนผ้าสำหรับเป็นที่สอดใส่ลิ้นแคน เมื่อใส่ลิ้นแคนเข้าที่แล้วช่างจะปรับระดับเสียงโดยขูดลิ้นแคนให้ได้เสียงเท่ากับเสียง “เสมอ” หรือเสียง “สะแนน” ของแคน (เสียง “ซอล”) แล้วเจาะรู ซึ่งตามหลักแล้วรูแรกที่เจาะคือรูต่ำสุด กะเอาระยะรูแพลงล่างของแคนลูกที่สี่ด้านขวามือ (เสียง “ลา”) ต่อจากนี้ก็เทียบเสียงที่ โด เร ตามลำดับ แต่ในทางปฏิบัติแล้ว ช่างที่ชำนาญสามารถกะตำแหน่งที่เจาะรูได้โดยไม่ต้องวัดเทียบกับรูแพลงล่างของลูกแคน ในสมัยก่อนลิ้นปี่และลิ้นแคนทำด้วยผิวไม้ไผ่ แต่ในปัจจุบันทำด้วยโลหะทองแดง ทองเหลือง หรือโลหะผสมระหว่างทองแดงกับเงินซึ่งมักจะเรียกกันง่าย ๆ ว่า ลิ้นทอง หรือลิ้นเงิน ส่วนรูเยื่อนั้นเจาะตรงจุดเหนือรูบนบนสุดขึ้นไปประมาณ 4.5 ซม. เดิมใช้เยื่อไม้ไผ่ปิด แต่ปัจจุบันนิยมใช้แผ่นถุงพลาสติกแทนเพราะทนทานต่อการใช้งานดีกว่าเยื่อไม้ไผ่

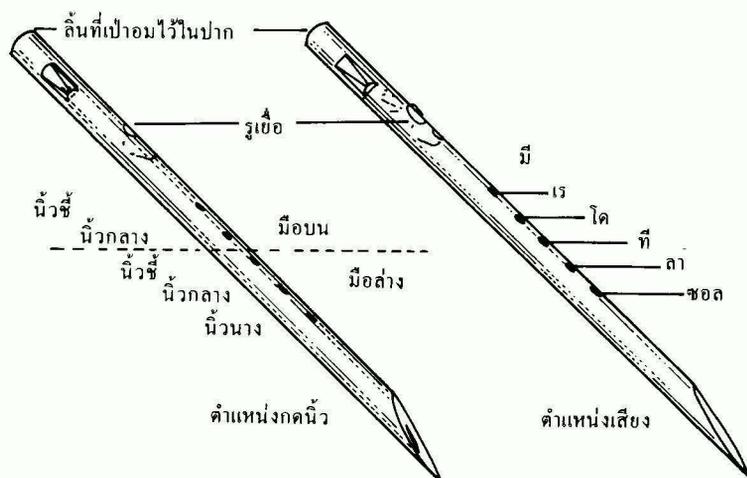
ปีมีรูนับ 5 รู สามารถทำเสียงได้ 8 เสียงจากตำแหน่งสูงดังนี้คือ ซอล ลา ที โด เร มี แต่ใช้เพียง 5 เสียงเท่านั้นคือ ซอล ลา โด เร มี ตามระบบเสียงแคน ลักษณะโครงสร้างของปีเมื่อพิจารณาตำแหน่งของลิ้นและตำแหน่งของรูนับเป็นที่น่าเชื่อว่า เดิมนั้นทำเป่าและการถือปีคงจะเป็นแบบเฉียงข้าง (horizontal) แต่ปัจจุบันอมส่วนที่เป็นลิ้นเข้าไปในปาก และถือปีในแนวตั้ง (vertical) คล้ายการเป่าขลุ่ยของภาคกลาง

ถึงแม้ปีจะเป็นเครื่องดนตรีที่มีขนาดเล็ก แต่ก็สามารถทำเสียงเด่นลอยอยู่เหนือเสียงเครื่องดนตรีอื่นได้ การจับปีจะเอามือซ้ายหรือขวาไว้บนหรือล่างก็ได้ แต่ส่วนมากนิยมเอามือซ้ายไว้บน มือขวาไว้ล่าง การวางนิ้วใช้นิ้วชี้มือบนปิดรูบนสุด นิ้วกลางมือบนปิดรูถัดลงมา ส่วนรูที่เหลือถัดลงมาใช้นิ้วชี้ นิ้วกลาง และนิ้วนางของมือล่าง

หากต้องการจะเป่าเป็นเสียงต่าง ๆ ก็ทำได้ดังนี้คือ 1. เสียงซอล ซึ่งเป็นเสียงต่ำสุด ให้ปิดรูนับทุกรู 2. ถ้าต้องการเสียงลา ให้เปิดนิ้วนางมือล่าง 3. เสียงที เป็นเสียงที่ไม่จำเป็นต้องใช้จึงข้ามไป 4. ถ้าต้องการเสียงโดให้เปิดนิ้วนาง นิ้วกลาง และนิ้วชี้มือล่าง 5. ถ้าต้องการเสียงเร ให้เปิดมือล่างทุกรู นับและเปิดนิ้วกลางของมือบน 6. ถ้าต้องการเสียงมี ให้เปิดนิ้วทุกรูนับ

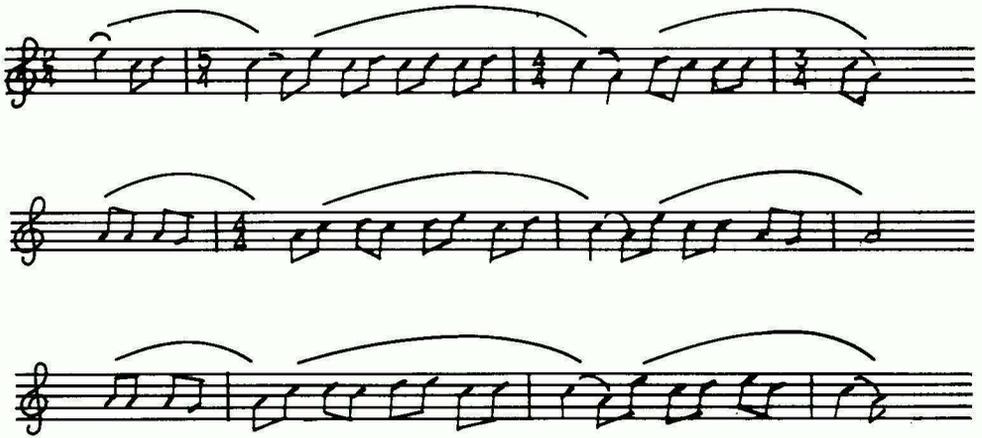
มีเทคนิคอันหนึ่งที่ผู้เป่าปีชอบใช้เช่นเดียวกับเทคนิคของซอ คือการทำเสียงเลื่อนไหลจากเสียงหนึ่งไปยังอีกเสียงหนึ่ง ที่เด่นที่สุดคือจากเสียงลาไหลไปหาเสียงโด และจากเสียงโดเลื่อนไหลมาหาเสียงลา วิธีทำก็คือใช้นิ้วชี้ซึ่งเป็นนิ้วที่ชี้กระดูกกลาง (รูที่ 3) ลูบผ่านรูจากซ้ายไปขวาในลักษณะค่อย ๆ เปิดรูทีละนิดในขณะที่นิ้วกลางยังคงปิดรูที่สองอยู่ สิ่งที่เกิดขึ้นก็คือ ตอนแรกนิ้วต่าง ๆ กดที่รูนับ ยกเว้นนิ้วนางมือล่าง ถัดจากนั้นก็เคลื่อนไหลเฉพาะนิ้วชี้มือล่าง ลักษณะการลูบผ่านรูนับเช่นนี้หมอบปีเรียกว่า “การเซ็ด” ทำให้เสียงค่อย ๆ เปลี่ยนระดับเลื่อนไหลจากเสียงลาไปยังเสียงโด ถ้าต้องการให้เสียงเลื่อนไหลจากเสียงโดลงมายังเสียงลาก็สามารถทำได้โดยนัยกลับกัน

สำหรับตำแหน่งของเสียงและการวางนิ้วให้ดูรูปต่อไปนี้



ปี่เป็นเครื่องดนตรีที่ไม่เหมาะที่จะเล่นคนเดียว เพราะขาดเสียงประสานในตัวประการหนึ่ง กับอีกประการหนึ่งเป็นเครื่องดนตรีที่กินลม แม้จะเป่าได้ทั้งลมออกและลมเข้าก็ตาม จึงเหมาะที่จะนำไปผสมกับเครื่องดนตรีอื่น ๆ ซึ่งเมื่อประสานกันเข้าแล้วจะให้กระแสดเสียงที่ไพเราะยิ่งนัก เมื่ออยู่ในวง ปี่จะไม่ดำเนินทำนองตรง ๆ แต่กลับพลิกเพลงวรรคตอนให้เวียนเยื้องออกไปกว่าเครื่องดนตรีอื่น ๆ ทำให้เคาะจังหวะตามลำปาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเวลาเป่าปี่ทำนองลายผู้ไทยน้อย เป็นต้น โอกาสในการเป่าปี่ก็เหมือนกับเครื่องดนตรีอื่น ๆ เช่น แคน พิณ และซอ ซึ่งนิยมเป่าเดินเลาะบ้านยามค่ำคืนเพื่อไปหาสาวตามบ้านต่าง ๆ และที่สำคัญก็คือเป่าเข้าวังประกอบการลำผู้ไทยและการฟ้อนผู้ไทย

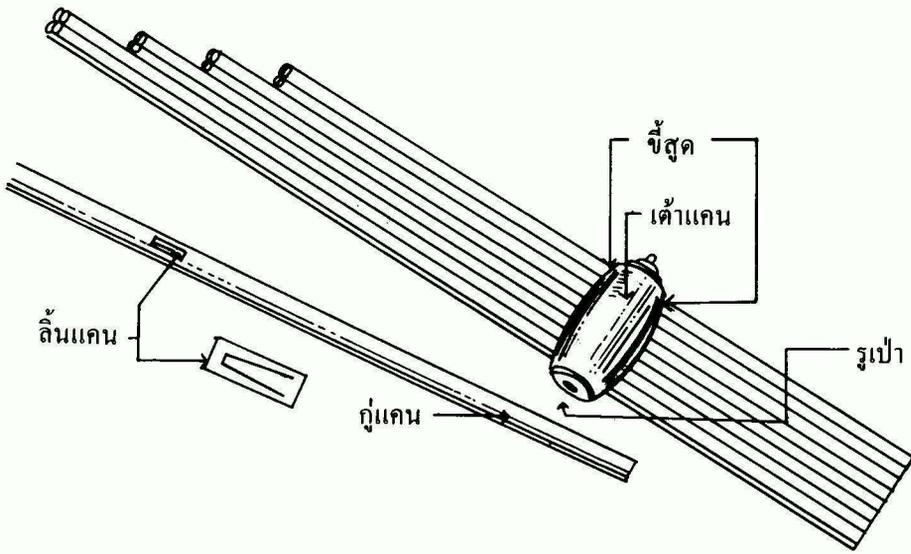
เพลงผู้ไทยที่ใช้สำหรับบรรเลงมีอยู่ทำนองเดียวเหมือนกันหมด ต่างกันแต่สำนวนลีลาอันเป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละเครื่องดนตรีกับระดับเสียงที่ใช้เท่านั้น โดยเทียบกับระดับเสียงหรือทางของแคนที่เรียกว่า “ทางผู้ไทยใหญ่” (ลายผู้ไทยใหญ่) หรือ “ทางผู้ไทยน้อย” (ลายผู้ไทยน้อย) ดังตัวอย่างโน้ตต่อไปนี้



#### 4. แคน

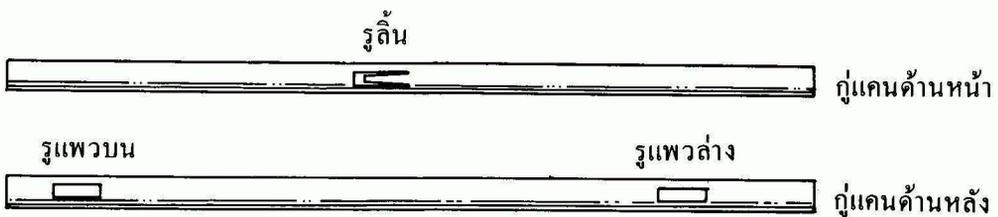
แคน เป็นเครื่องดนตรีที่เก่าแก่ที่สุดของโลกชนิดหนึ่ง จากหลักฐานทางโบราณคดีของจีน พบว่ามีอายุไม่ต่ำกว่า 2,400 ปี และแคนยังเป็นเครื่องดนตรีที่นิยมกันแพร่หลายในหลายประเทศ หลายกลุ่มชนทั้งในหมู่ชาวเขาและชาวบ้าน เช่นในประเทศจีน เกาหลี ญี่ปุ่น และอินโดนีเซีย เป็นต้น

แคน แบ่งส่วนประกอบออกเป็น 4 ส่วนคือ กู้แคน ลั่นแคน เต้าแคน และจี่สุด ลั่นมีหน้าที่ทำให้เกิดเสียงเมื่อถูกเป่า กู้แคนหรือลูกแคนเป็นตัวขยายเสียงของลั่นแคนให้ผู้ฟังได้ยิน เต้าแคนเป็นที่ยึดหรือศูนย์รวมของลูกแคนและเป็นศูนย์ควบคุมลมเป่าให้ไปถึงลั่นแคนของทุกลูกอย่างมีประสิทธิภาพ จี่สุดหรือจี่แมงน้อยทำหน้าที่เป็นชั้นสำหรับอุดลมที่เป่าไม่ให้รั่วไปที่อื่น เพื่อให้ลมเป่าไปทำให้ลั่นแคนสั่นและดังตามที่ผู้เป่าต้องการ ดังรูป



เมื่อช่างแคนได้ไม้กู่แค้นมาแล้วก็จะตากให้แห้ง แล้วจึงนำมาเจาะทะลุซ้อย คัดให้ตรง และตัดเป็นท่อนตามขนาดที่ต้องการ ต่อจากนั้นก็เจาะรูลิ้น รูแพว สำหรับลิ้นนั้นทำจากโลหะ เช่น ทองเหลือง ทองแดง หรือโลหะผสมคือทองแดงผสมเงินซึ่งจะมีช่างโลหะโดยตรงเป็นผู้ผสมและตีเป็นแผ่นมาตรฐานมาให้ช่างแคน ช่างแคนก็จะนำมาตัดเป็นเส้นและตีให้เป็นแผ่นบาง ๆ ให้ได้ขนาดที่จะสับเป็นลิ้นแค้น นำลิ้นแค้นไปสอดใส่ไว้ในช่องรูลิ้นของกู่แค้นหรือลูกแค้นแต่ละลูก ดังรูป

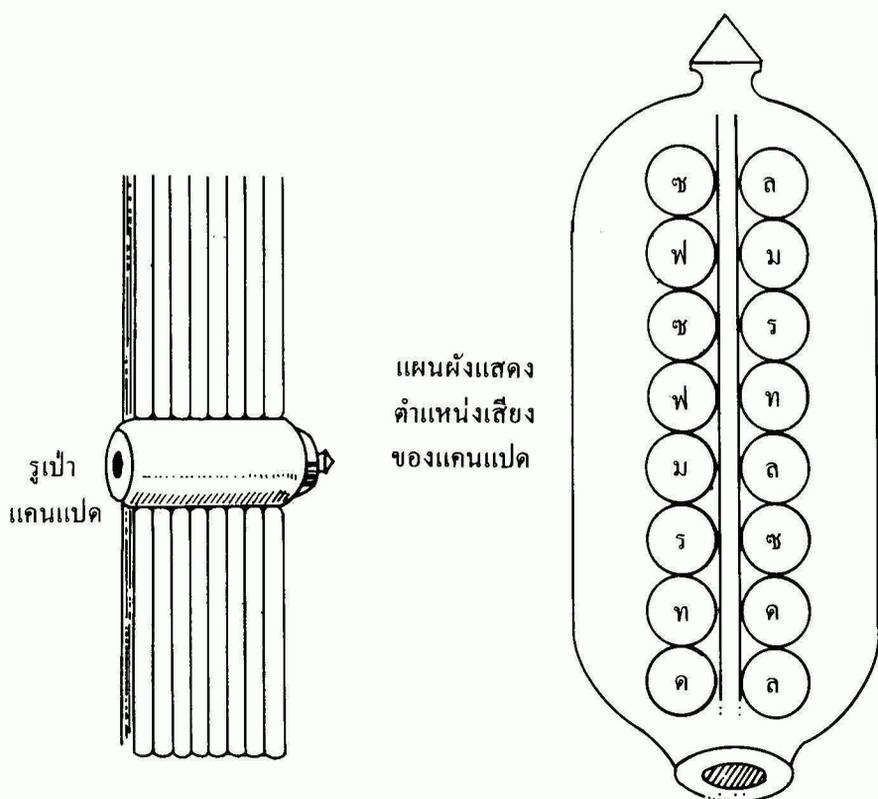
แผนผังแสดงตำแหน่งรูแพวและรูลิ้น



เด้าแคน ช่างแคนทำจากไม้ประดู่หรือไม้แก่นก้อย (ไม้รัก) ถ้าเป็นไม้ประดู่นิยมใช้รากเพราะตัดหรือปาดง่ายด้วยมีดดอก ใช้สิ่วเจาะให้กลวงเพื่อเป็นที่สอดใส่ลูกแค้น และเป็นทางให้ลมเป่าผ่านไป ยังลิ้นแค้นได้สะดวก เมื่อสอดใส่ลูกแค้นเข้าไปในเด้าแล้วต้องใช้ซี้ซูด หรือซี้เมงน้อยมาเป็นชั้นอุดและเชื่อมลูกแค้นเข้ากับเด้าแคน และใช้สำหรับปิดรูนับคือรูเสียงเสพหรือที่ชาวผู้ไทยเรียกเสียงกล่อม ทำให้เป่าแคนเป็นทำนองลีลาต่างกันไปเกิดเป็นสูตรเพลงแคนขึ้นมาเป็นลายน้อย ลายใหญ่และอื่น ๆ ขึ้นมา ซี้ซูดนี้เข้าใจว่าเป็นสารพวกซี้ผึ้งดำ ได้จากรังของแมลงชนิดหนึ่งคล้ายมิมหรือผึ้งเล็ก ๆ แมลงชนิดนี้ชาวบ้านเรียกว่าแมงน้อยหรือแมงซี้ซูด

เนื่องจากแคนมีหลายชนิด หากจะแบ่งตามจำนวนลูกแคนเป็นคู่ ๆ ก็จะแบ่งได้เป็นแคนสาม (ปกติเรียกกันว่าแคนหก เพราะมีหกลูกหรือสามคู่) แคนสี่ แคนห้า แคนเจ็ด แคนแปด และแคนเก้า ในที่นี้จะกล่าวเฉพาะแคนแปดซึ่งเป็นแคนที่นิยมใช้แพร่หลายที่สุด

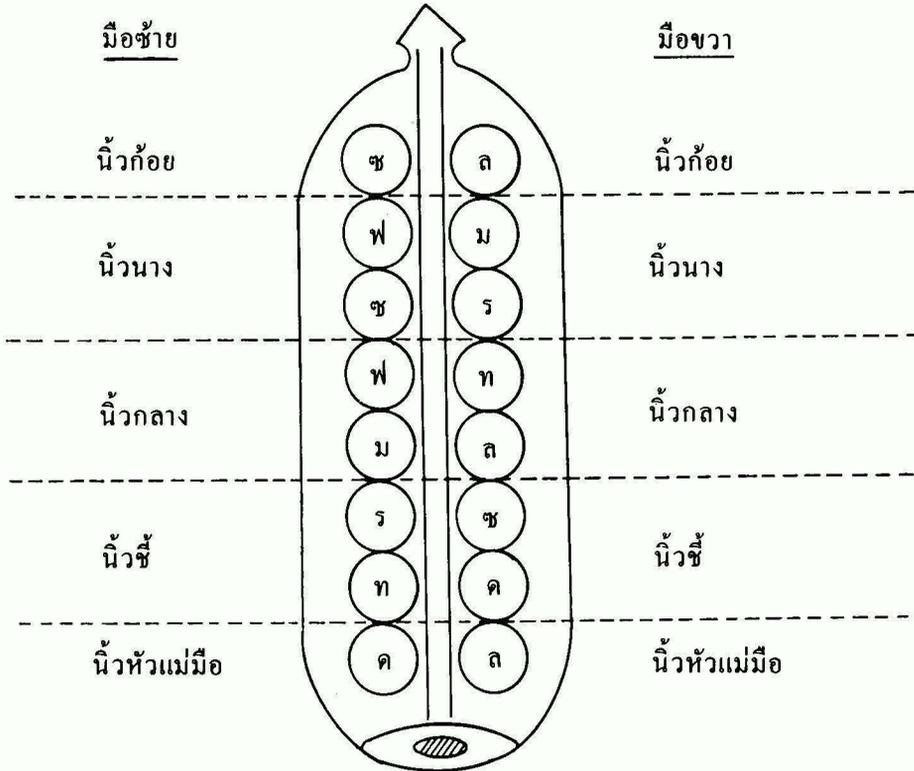
ระบบเสียงของแคนแปดมีเสียงทั้งหมด 16 เสียง แต่เป็นระดับเสียงที่ซ้ำกันเสีย 2 เสียง ฉะนั้นจึงมีเสียงที่มีระดับแตกต่างกันทั้งหมด 15 เสียง เรียงลำดับจากต่ำไปสูงดังนี้คือ ลา ที โด เร มี ฟา ซอล (ซอล) ลา ที โด เร มี ฟา ซอล ลา แต่เสียงทั้ง 16 เสียงนี้มีได้เรียงลำดับอย่างเสียงระนาดหรือเสียงเปียโน หากแต่เสียงเหล่านี้นำไปเรียงกันเข้าไปในลักษณะที่คล้ายคลึงกับการเรียงตัวอักษรของพิมพ์ดีด ทั้งนี้เพื่อความสะดวกและเหมาะสมในการบรรเลงเพลงพื้นบ้าน และลักษณะการประสานเสียงดนตรีของชนแต่ละกลุ่ม สำหรับการจัดวางตำแหน่งเสียงของแคนแปดมีดังนี้



การฝึกหัดเป่าแคนของชาวผู้ไทยก็เหมือนกับการฝึกหัดเครื่องดนตรีอื่น ๆ คือเรียนด้วยตนเอง จากการสังเกตจดจำจากที่เคยได้ยินได้ฟัง ผู้ที่จะฝึกหัดนิยมไปหาซื้อแคนมาเอง ค่อยศึกษาทีละชนิดละหนอย บางทีก็จะขอคำแนะนำจากผู้ที่เป่าเป็นแล้ว เมื่อจำทำนองอันใดได้ก็เอามาประติประต่อเป็นของตนเอง สิ่งและผู้ฝึกหัดจำเป็นต้องรู้ก็คือต้องรู้ตำแหน่งของเสียงแคนว่าลูกใดเป็นเสียงใด ลูกใดคู่กับลูกใด นอกจากนี้ยังต้องรู้ตำแหน่งของนิ้วมือด้วยว่านิ้วใดใช้กดหรือนับลูกใดบ้าง

เนื่องจากแคนแปดมีลูกแคนข้างละแปดลูก จำเป็นต้องแบ่งหน้าที่ให้เป็นระบบดังนี้คือ

1. หัวแม่มือ มีหน้าที่กดได้เฉพาะลูกที่หนึ่ง (ลูกที่อยู่ใกล้รูเป่าที่สุด)
2. นิ้วชี้ มีหน้าที่กดได้สองลูกคือลูกที่สองกับลูกที่สาม
3. นิ้วกลาง มีหน้าที่กดได้สองลูกคือลูกที่สี่กับลูกที่ห้า
4. นิ้วนาง กดได้สองลูกคือลูกที่หกกับลูกที่เจ็ด
5. นิ้วก้อย มีหน้าที่กดได้ลูกเดียวคือลูกที่แปด คือลูกเล็กที่สุดที่อยู่ปลายสุด ดังแผนผังข้างล่าง

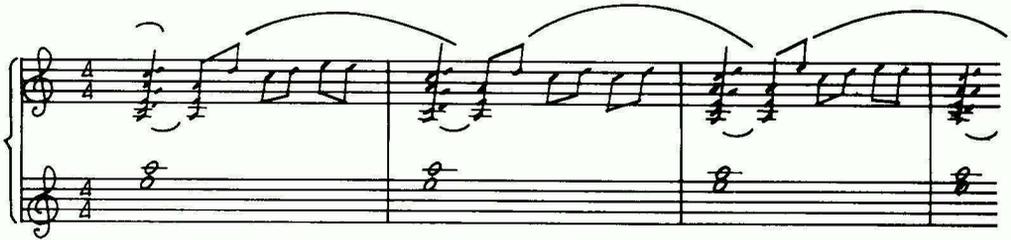


แผนผังแสดงการวางนิ้ว

แคนเป็นเครื่องดนตรีที่สำคัญที่สุดของชาวผู้ไทย เพราะการบรรเลงดนตรีทุกอย่างของชาวผู้ไทยจะต้องอิงแคนเป็นหลัก และทำนองเพลงของเครื่องดนตรีต่าง ๆ ก็ล้วนแล้วแต่ยึดแบบอย่างของเพลงแคนทั้งสิ้น ในสมัยโบราณพวกหนุ่ม ๆ นิยมเป่าแคน ดัดพิณ เดินไปบ้านสาวหรือไม่ก็ไปงานบุญพระเวสฯ พวกหนุ่ม ๆ จะพากันเป่าปี เป่าแคน ดัดพิณ สีซอ เลาะคามคูบหรือหาม (ประรำ) พร้อมกับลำเคี้ยวสาวไปด้วยซึ่งเรียกว่า “ลำเลาะคูบ” แต่ในปัจจุบัน ประเพณีต่าง ๆ เหล่านี้สูญไปแล้ว คงเหลือแต่การบรรเลงประกอบลำและประกอบพ็อนในงานที่มีการจ้างหาในรูปแบบอื่น ๆ

การผสมวงของดนตรีผู้ไทยไม่มีกำหนดมาตรฐานตายตัว ขึ้นอยู่กับความสะดวกและสิ่งที่มีพอจัดหาได้ ซึ่งส่วนมากแล้วจะประกอบด้วยแคน พิณ ซอและปี่เป็นหลัก ส่วนเครื่องกำกับจังหวะอื่น ๆ อาจจะมีหรือไม่มีก็ได้ เช่น กลอง กรับหรือฉิ่ง ฉาบ เป็นต้น แต่ดนตรีที่ใช้บรรเลงประกอบการฟ้อนนั้น เครื่องดนตรีที่สำคัญที่สุดคือกลอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลองหาง (กลองยาว) กลองคุ่ม (กลองที่มีสองหน้า-ตะโพน) กลองกระเบื้อง (กลองหน้าเดียว-ระมะนา) หมากกับแก้มหรือหมากกึ่งแก้ม (กรับ) หมากกลิ้งกล่อม (โปงกลาง-ระนาด) สิ่ง (ฉิ่ง) และแสง (ฉาบ)

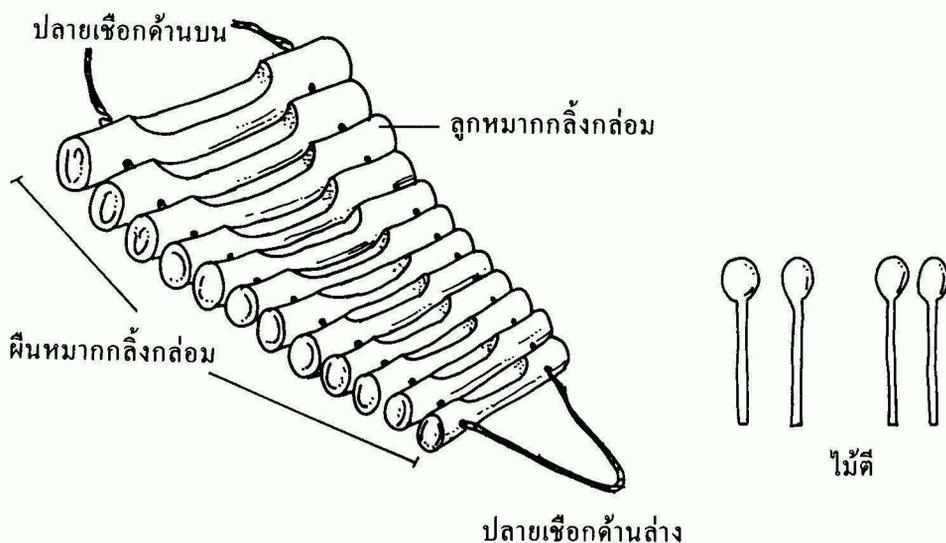
เพลงแคนของผู้ไทยมีอยู่ทำนองเดียวแต่เล่นได้สองทางคือทางเสียงแหลม ซึ่งประกอบด้วยเสียง เร ฟา ซอล ลา โด อาจจะเรียกว่า “ลายผู้ไทยน้อย” นิยมเป่าประกอบหมอลำฝ่ายหญิง และเป่าประกอบหมอลำเหยา อีกทางหนึ่งคือเสียงทางทุ้ม ประกอบด้วยเสียง ลา โด เร มี ซอล อาจจะเรียกว่า “ลายผู้ไทยใหญ่” นิยมเป่าประกอบหมอลำฝ่ายชาย ตามตัวอย่างโน้ตดังนี้



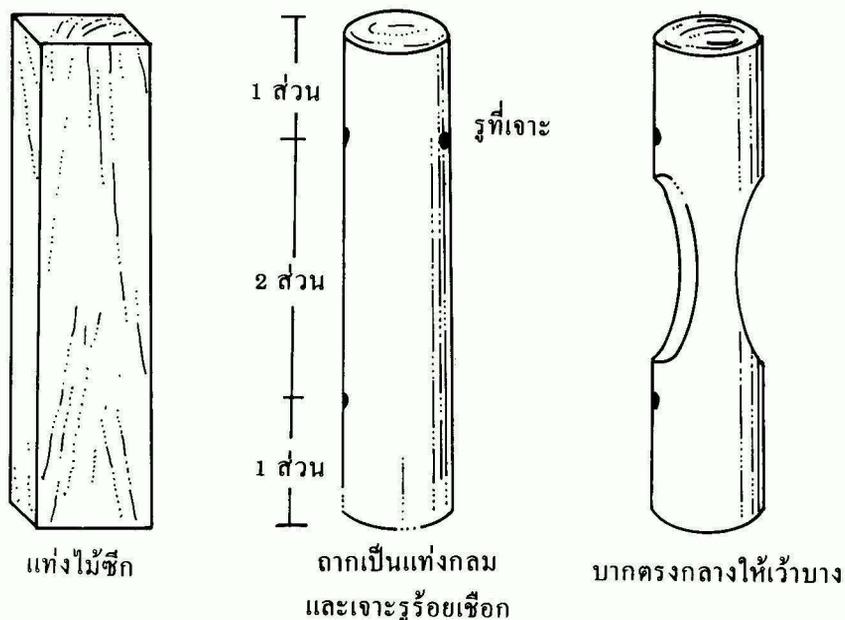
##### 5. หมากกลิ้งกล่อม (หมากโปงกลาง)

หมากกลิ้งกล่อมเป็นระนาดขนาดใหญ่ มีชื่อเรียกกันหลายอย่าง เช่น ระนาดยักษ์ ระนาดอีสาน หมากขอลอ และหมากโปงกลาง เป็นเครื่องดนตรีที่มีมาแต่โบราณ ที่ได้ชื่อว่าระนาดก็เพราะรูปร่างคล้ายระนาด ที่ได้ชื่อว่าหมากขอลอเพราะแต่ละลูกมีเสียงดังคล้ายเสียงขอลอ (เกราะ) ของผู้ใหญ่บ้าน ที่ได้ชื่อว่าหมากโปงกลางเพราะมีเสียงดังเหมือนเสียงโปงกลาง (กระดิ่งสำริด) ที่ผูกไว้หลังวัวต่าง (วัวที่บรรทุกเป็ลีนค้า) ในสมัยโบราณที่ดัง “โปงกลาง-โปงกลาง” ที่ได้ชื่อว่า “หมากกลิ้งกล่อม” เพราะมีเสียงไพเราะสามารถกล่อมให้ผู้ฟังเคลิบเคลิ้มหลับใหลได้

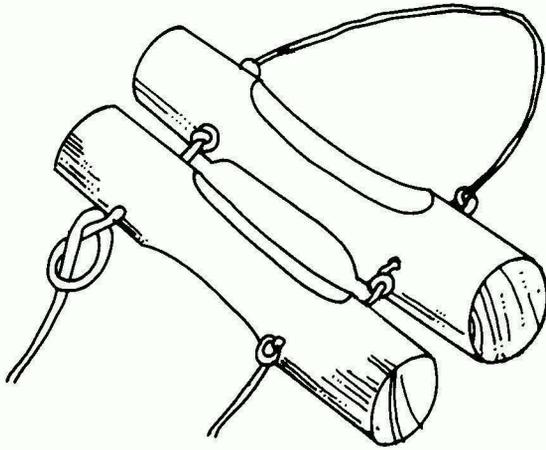
หมากกลิ้งกล่อมแบ่งส่วนประกอบออกเป็น 2 ส่วนคือผืนหมากกลิ้งกล่อมและไม้ตี ผืนหมากกลิ้งกล่อมประกอบด้วยท่อนไม้ที่ตัดและตากให้ได้ขนาดใหญ่เล็กและสั้นยาวลดหลั่นกันตามระดับเสียงที่ต้องการ ส่วนไม้ตีนั้นมี 2 คู่ คู่หนึ่งสำหรับคนตีลูกกล่อม อีกคู่หนึ่งสำหรับคนตีลูกไล่ ลูกหมากกลิ้งกล่อมมีจำนวนประมาณ 12 ลูก ใช้เชือกร้อยรวมกันเข้าเป็นผืน เวลาจะใช้ตีจะต้องนำไปแขวนตามเสาในลักษณะห้อยลงมา ส่วนปลายเชือกด้านล่างบางที่ผู้ตีก็ผูกไว้กับขาหรือเอวของตน บางที่ก็ผูกกับเสาอื่น ๆ ปัจจุบันเสาหมากกลิ้งกล่อมนิยมทำสำเร็จรูป เพื่อสะดวกในการติดตั้งเวลาจะบรรเลง



หมากกลิ้งกล่อมทำจากไม้เนื้อแข็ง ที่นิยมกันมากคือไม้หมากหาคและไม้หมากเหลื่อม เมื่อโค่นต้นไม้ลงแล้ว ช่างจะเลื่อยลำต้นออกเป็นท่อนขนาดสั้นยาวตามต้องการ จากนั้นจะใช้ขวานผ่าออกเป็นซี่ขนาดโตกว่าลูกหมากกลิ้งกล่อม ใช้มีดถากและตัดแต่งให้เป็นแท่งกลม เจาะรูร้อยเชือกด้วยส่วหรือส่ววน แล้วถากตรงกลางให้เว้าบางเข้าให้ได้เสียงเท่ากับเสียงแคนดวงที่จะใช้ประกอบกัน โดยจะทำลูกยาวคือลูกที่มีเสียงต่ำที่สุดก่อน ซึ่งอาจจะเป็นเสียง “มี” หรือเสียง “ลา” ก็ได้ ต่อจากนี้จึงจะทำลูกอื่น ๆ ซึ่งมีเสียงสูงขึ้นและขนาดสั้นและเล็กลงเรื่อย ๆ จนครบ ใช้เชือกปอหรือเชือกไนลอนร้อยลูกหมากกลิ้งกล่อมเข้าเป็นผืนและผูกปมเป็นข้อเอาไว้ระหว่างลูกต่าง ๆ ดังรูป

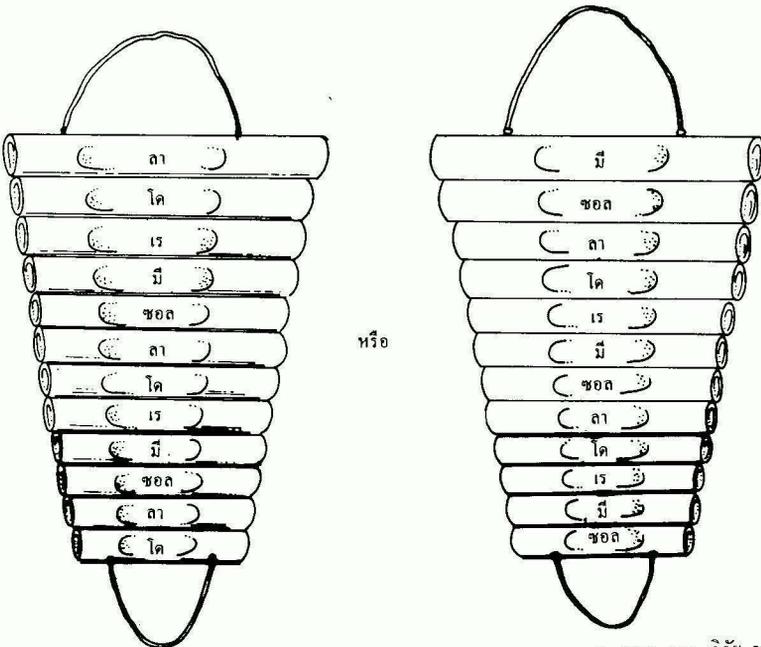


ปมเชือก



การเทียบเสียงลูกหมากกลิ้งกล่อมใช้เทียบกับเสียงแคนเป็นหลัก แต่เทียบเอาเพียง 5 เสียงเท่านั้น เพราะหมากกลิ้งกล่อมมีห้าเสียงคือ โด เร มี ซอล ลา การจัดลำดับเสียงของลูกหมากกลิ้งกล่อมจัดได้เป็นหลายอย่าง แต่ที่นิยมมากที่สุดคือจัดให้เสียง “ลา” หรือเสียง “มี” เทียบกับลูกที่มีเสียงต่ำสุด (ลูกใหญ่และยาวที่สุด) เมื่อรวมเข้าเป็นชุดก็จะเป็นเสียงดังนี้คือ ลา โด เร มี ซอล ลา โด เร มี ซอล ลา โด หรือ มี ซอล ลา โด เร มี ซอล ลา โด เร มี ซอล

การเทียบเสียงหมากกลิ้งกล่อมกับแคนอาจทำได้สองวิธีคือ ทำหมากกลิ้งกล่อมให้ตรงกับเสียงแคนที่จะใช้ หรืออาจจะทำแคนให้ตรงกับเสียงหมากกลิ้งกล่อมก็ได้ แต่การปรับเสียงลูกหมากกลิ้งกล่อมนั้นทำได้สองวิธีคือ ถ้าต้องการให้เสียงสูงขึ้นให้ตัดลูกให้สั้นเข้า หากต้องการให้เสียงต่ำลงก็ปาดตรงกลางลูกให้บางเข้าแต่ก็ปรับเสียงลงได้เพียงเล็กน้อย หมากกลิ้งกล่อมเมื่อทำเสร็จแล้วจะได้เสียงดังนี้



การฝึกตีหมากกลิ้งกล่อมนี้บางคนก็ฝึกหัดด้วยตนเองตามที่ได้สังเกตและได้ยินได้ฟังมา เพราะเพลงที่ใช้ตีหมากกลิ้งกล่อมก็เป็นเพลงเดียวกับที่ใช้เป่าแคนหรือตีกระจับปี่นั่นเอง บางคนก็เรียนจากครูโดยตรงก็มี แต่โดยหลักการแล้วการฝึกหัดตีหมากกลิ้งกล่อมขั้นแรกต้องหัดตีลูกให้ถูกต้องและแม่นยำตามเสียงที่ต้องการ ต่อจากนั้นก็หัดใช้มือให้ถูกต้องว่าเมื่อไรจะใช้มือซ้ายหรือมือขวา หรือทั้งสองมือพร้อมกัน พยายามฟังการบรรเลงของคนอื่นให้มาก ๆ เพื่อจะได้นำทำนองที่ไพเราะของเพลงต่าง ๆ มาปรุงแต่งเข้าเป็นของตน ส่วนคนที่ตีลูกกล่อม (ลูกเสพ) ก็จะตีเสียงคู่ห้าเพอร์เฟกต์ ลา-มี เป็นเสียงขึ้นไว้สำหรับทางสายใหญ่ สำหรับทางสายน้อยก็จะใช้เสียงกล่อม เร-ลา เป็นเสียงขึ้น ผู้ตี (ชาวไทยใช้คำว่า “ตอย” แทนคำว่า “ตี” หรือ “ตี”) ลูกเสียงกล่อมจะต้องตีให้เข้ากับจังหวะลีลาของแต่ละเพลง

หมากกลิ้งกล่อมเป็นเครื่องดนตรีที่มีเสียงกังวานและไพเราะยิ่งอย่างหนึ่ง จะใช้บรรเลงเดี่ยวหรือบรรเลงผสมวงกับเครื่องดนตรีพื้นบ้านอื่น ๆ ก็ได้ เช่นผสมกับกระจับปี่ แคน ฉิ่ง กลอง ลึงและแสง วงดนตรีที่มีหมากกลิ้งกล่อมเหมาะที่จะบรรเลงเป็นดนตรีล้วน ๆ และเหมาะอย่างยิ่งสำหรับบรรเลงประกอบการฟ้อนรำต่าง ๆ แต่ถ้าจะบรรเลงประกอบการลำจะต้องจัดระบบเสียงให้สมดุลระหว่างเสียงดนตรีกับเสียงลำ มิฉะนั้นแล้วเสียงดนตรีจะดังกลบเสียงลำหมด

เดิมหมากกลิ้งกล่อมนิยมใช้เฉพาะในหมู่ชาวไทย แต่ต่อมาได้แพร่หลายไปยังกลุ่มอื่น ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มลำแคน ฉะนั้นเพลงที่ใช้สำหรับบรรเลงหมากกลิ้งกล่อมจึงมีทั้งเพลงดั้งเดิมของชาวไทยและเพลงของกลุ่มลำแคน ทั้งยังตั้งชื่อเพลงหรือลายให้เป็นที่น่าสนใจต่าง ๆ นานา เช่น ลายกาเดิน-ก่อน ลายแม่ช้างกล่อมลูก ลายผู้ไทยเลาะตูป ลายลมพัดพร้าว ลายนกใส่บินข้ามทุ่ง เป็นต้น แต่ละลายต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนเป็นลายที่ดัดแปลงมาจากลายผู้ไทยใหญ่หรือลายผู้ไทยน้อยแทบทั้งสิ้น เพียงแต่ทำให้จังหวะลีลาแปลกออกไป เช่น ให้ช้าหรือเร็ว ว่างเวง โศกเศร้า หรือตึกตักขึ้น ดังตัวอย่างโน้ตต่อไปนี้

ก. ลายผู้ไทยใหญ่แบบดั้งเดิมเรียบ ๆ

ข. ลายผู้ไทยใหญ่ที่ดัดแปลงจังหวะสี่ลาออกไป

ทำนอง

เสียงกล่อม

ทำนอง

เสียงกล่อม

### การรำผู้ไทย

การรำผู้ไทยหมายถึงการขับร้องเพลงที่เป็นทำนองดั้งเดิมของชาวผู้ไทย (ไม่ได้หมายถึงการรำผู้ไทย เพราะถ้าจะให้หมายถึงการรำผู้ไทยจะต้องใช้คำว่า การฟ้อนผู้ไทย) ผู้ขับร้องหรือผู้รำ เรียกว่า “หมอลำ” ซึ่งมีทั้งหมอลำชายและหมอลำหญิง อาจจะมีคนเดียวหรือหลายคนขึ้นอยู่กับลักษณะและประเภทของการรำ

#### ประเภทของการรำผู้ไทย

ลำผู้ไทยหากจะแบ่งตามลักษณะของจุดมุ่งหมายหรือประโยชน์ของการรำแล้วอาจแบ่งได้เป็น 7 อย่างคือ

1. ลำเถาะบ้าน เป็นการรำของพวกคนหนุ่มที่พากันเดินไปตามทางในหมู่บ้านยามค่ำคืน เพื่อไปเกี่ยวสวาว ขณะเดินทางไปบางคนก็เล่นเครื่องดนตรี เช่น เป่าแคน ต่อยกระจับปี่ (ดีดพิณ) เป่าปี่ ดีดจ้องหน่อง บางคนก็ลำได้ก็ลำประสานเสียงกับเครื่องดนตรี การรำในลักษณะอย่างนี้จึงเรียกว่า “ลำเถาะบ้าน”
2. ลำเถาะภู เป็นการรำของหนุ่มหรือสาว ขณะออกไปตามไร่นาหรือตามภู เช่น ไปเก็บผัก หักฟืนหรือของป่าอื่น ๆ เมื่ออยู่กับธรรมชาติที่นำเร็นรมย์ก็มักจะอดลำไม่ได้ จึงเกิดการลำขึ้น หนุ่มบางคนก็ประทับใจเสียงสาวที่ลำแถวคืนภูก็เกิดอารมณ์ผูกพันถึงกับตามไปเกี่ยวพาราสีจนได้แต่งงานกันก็มี
3. ลำเถาะตบ เป็นการรำเกี่ยวกับระหว่างหนุ่มสาวที่ไปเที่ยวงานเทศกาล ที่สำคัญคืองานบุญพระเวสข ในงานนี้แต่ละหมู่บ้านก็จะมีที่พักชั่วคราวสร้างไว้ต้อนรับภายในวัด ปรำที่พักที่สร้างไว้นี้เรียกกันว่า “ผาม” หรือ “ตบ” ส่วนในหรือส่วนที่ยกพื้นเป็นที่สูงก็จะเป็นที่พักของภิกษุสามเณร

ประรำส่วนนอกก็จะเป็นที่พักของอุบาสกอุบาสิกาที่มาในงานรวมทั้งสาว ๆ ก็จะมาพักผ่อนอยู่ตามขอบประรำเหล่านี้ หนุ่มทั้งหลายพร้อมด้วยเครื่องดนตรีอันได้แก่ปี่ แคน ซอ และกระจับปี่ ก็จะพากันเดินเลาะเลียบดู มองหาสาวสวยที่ถูกใจเข้าไปลำเกี้ยว ฝ่ายหญิงอาจตอบด้วยคำผญา (คำเกี้ยวที่กล่าวเป็นกลอน) การลำนี้จึงเรียกว่า “ลำเลาะดูบ”

4. ลำลงช่วง เป็นการลำเกี่ยวกับระหว่างหนุ่มสาวขณะลงช่วงขึ้นฝ้าย ในหน้าหนาวสาวผู้ไทยจะพากันรวมกลุ่มกันขึ้นฝ้ายตามบริเวณลานบ้าน โดยสร้างเป็นยกพื้นปูด้วยฟาก มีสาวประมาณ 3-5 คนนำทลาคั้นฝ้ายของตนมาตั้งบนยกพื้น ทำงานไปเรื่อย ๆ ตรงกลางช่วงหรือข้างช่วงจะมีไฟกองใหญ่ก่อไว้ให้ความอบอุ่นตลอดเวลา พวกหนุ่มก็จะพากันตระเวนหาสาวตามช่วงต่าง ๆ ถ้าชอบสาวใดที่ช่วงก็จะพากันแวะมาลำเกี้ยว ฝ่ายสาวก็จะตอบด้วยคำผญา การลำชนิดนี้จึงเรียกว่า “ลำลงช่วงขึ้นฝ้าย” หรือเรียกสั้น ๆ ว่า “ลำลงช่วง”

5. ลำเสี่ยงโชคชะตา เป็นการลำเพื่อทำนายโชคชะตาราศี แทนที่จะดูดวงแล้วทำนายด้วยคำพูดธรรมดา ก็ทำนายด้วยการลำให้ฟัง ซึ่งจะลำทำนายกันเป็นรายปีไปเลยทีเดียว โดยมากจะตรวจสอบโชคชะตาในปัจจุบัน โชคชะต้าย้อนหลังประมาณห้าปี และทำนายอนาคตอีกประมาณห้าปี หมอลำเสี่ยงโชคชะตา เป็นหมอลำผู้ชาย จะใช้เครื่องดนตรีประกอบหรือไม่ก็ได้ การลำเสี่ยงโชคชะตาเป็นการลำที่มีผู้นิยมมากชนิดหนึ่งในหมู่ชาวไทย

6. ลำอวยพร เป็นการลำอวยพรขอบคุณแก่ผู้นำจตุปัจจัยมาร่วมทำบุญในงาน ซึ่งอาจจะเป็นงานบุญที่วัดหรืองานบุญที่บ้านโดยเฉพาะอย่างยิ่งในงานบุญอุทิศส่วนกุศลแก่ญาติผู้ล่วงลับหรือที่เรียกกันว่า “บุญแจกข้าว” การลำนี้มีหมอลำผู้ชายและลำโดยไม่ต้องใช้ดนตรีประกอบ เพราะผู้ฟังต้องการฟังเฉพาะเสียงลำอวยพรของหมอลำเท่านั้น

7. ลำในพิธีเหยา พิธีเหยาเป็นพิธีกรรมที่จัดขึ้นเพื่อการรักษาคนที่เจ็บป่วย ซึ่งในพิธีนี้ใช้การลำเป็นหลักและใช้แคนเป็นเครื่องเป่าประกอบการลำ ผู้ลำในพิธีเหยาเป็นผู้หญิง มีหลายคนแต่ผลัดเปลี่ยนกันลำ ตัวอย่างกลอนลำของหมอลำเหยามีดังต่อไปนี้

หานี้แม่นว่านอ ครันว่าเวรเฮานี้  
 โยเค ทางไปมิทันแหล้ว  
 เหมิดชูแนวมิทันแล้วเจ้าคุณบ่อน ไทยเฮานา...  
 โยเค ชาวซ้างเฮาอย่าได้เซาหลาย  
 ชาวควายเฮาอย่าได้เซาซ้า  
 อันว่าชาวซ้างม้าเฮาอย่าอยู่เหิงนาน นา...  
 สามพันเฮยผู้ใดอยู่นำเจ้า  
 เจ้าฮ้อยผู้ใดอยู่นำนาง เค...  
 โยนอนคำแพงเฮยครันผู้ใดได้เฝ้า  
 เจ้าผู้ใดได้อยู่แนม นา...

## กลอนลำ

กลอนลำที่ใช้ในลำสุไทยเป็นกลอนที่มีลักษณะเดียวกันกับที่หมอลำของกลุ่มลำแคนใช้คือ กลอนบทหนึ่งจะมีอยู่ 4 วรรค ๆ หนึ่งมีอยู่ 4 จังหวะ ซึ่งหากจะคิดเป็นจำนวนคำหรือจำนวนพยางค์แล้ว วรรคหนึ่ง ๆ จะมีคำระหว่าง 7-12 พยางค์ ตัวอย่างเช่น

ครันแม่นชายเว้าแล้วแฉ้วหล่อนปมีหนี

แม่นนางตายเป็นผีพิซิงเป็นคำ

นำลงป่องยมภิบาลไว้ชะก่อน

บได้ซ็อนชาตินี้ชิหมายซ็อนชาติชิมมา

(คำที่ขีดเส้นใต้คือคำที่สัมผัสระหว่างวรรค)

วรรคหนึ่ง ๆ จะแบ่งออกได้เป็น 4 จังหวะดังนี้คือ

ครันแม่นชาย/ เว้าแล้ว/ แฉ้วหล่อน/ ปมีหนี

แม่นนางตาย/ เป็นผี/ พิซิง/ เป็นคำ

นำ/ ลงป่อง/ ยมภิบาล/ ไว้ชะก่อน

บได้ซ็อน/ ชาตินี้/ ชิหมายซ็อน/ ชาติชิมมา

(คำที่ขีดเส้นใต้คือคำที่ลงจังหวะหนัก)

หากจะเปรียบเทียบเป็นจังหวะด้วยโน้ตฝรั่งก็จะได้นดังนี้

4	ครันแม่น	ชายเว้า	แล้วแฉ้ว	หล่อนปมี	หนี
4	♫	♫	♫	♫	♫
	แม่นนาง	ตายเป็น	ผีพิซิง	ลงเป็น	คำ
	♫	♫	♫	♫	♫
	นำลง	ป่องยมภิ	บาลไว้ชะ	ก่อน	
	♫	♫	♫	♫	♫
	บได้	ซ็อนชาติ	นี้ชิขอ	ซ็อนชาติชิ	มา
	♫	♫	♫	♫	♫

นอกจากนี้ก็มีคำห้อยหน้าและห้อยหลังของแต่ละวรรค เพื่อให้ได้ความสมบูรณ์ชัดเจน และได้อารมณ์ตามความหมายและรสของบทกลอน ตัวอย่างเช่น

คำห้อยหน้าของกลอนลำฝ่ายชายมีดังต่อไปนี้คือ โอนอ ว่าโอนอ โอนอนางเอย โอนอน้องเอย นางเอยนาง โอเคพระนางเอย โอเคน้องสาวเอย โอเคน้องเอย โอยสาวผู้ไทยเอย และ โอยสาวผู้ไทย ข้อยนี้เอย เป็นต้น

คำห้อยหน้าของกลอนลำฝ่ายหญิงก็มีคล้ายคลึงกันกับฝ่ายชายดังนี้คือ โอเดที่ชายเอย โอเด บ่าวที่ชายเอย โอเดที่ชายเอย โอเดอ้ายเอย โอเดบ่าวผู้ไทยเอย โอที่ชายเอย โอโยเดที่ชายเอย โอโยนอ ที่ชายเอย โอโนออ้ายเอย ก้อยล้อยน้อยบ่าวไทไกลเอย อ้อยล้อยน้อยบ่าวที่ชายเอย และอ้อยล้อยน้อย บ่าวผู้ไทยเอย เป็นต้น

คำห้อยหน้ามักจะอยู่ตอนเริ่มต้นของบทกลอนของแต่ละฝ่าย เช่น

ชาย โอยสาวผู้ไทยเอย อ้ายนี้หมายมาหมั้นหมายมาพันความแต่ง  
ผู้ไคซังโกรธอ้ายคอยถ้ำหะเบ็งมือ

หรือ หญิง โอเคอ้ายเอย ออย่ามาติแดงเว้าเอาเสามาจักคอก

จักป้อถักข้อห้อยป้อถักปล้องมันสิเข้วไสมือ เจ้าคาย

ส่วนคำห้อยหลังนั้นมีมากมาย บางคำก็ใช้เฉพาะฝ่ายชายหรือฝ่ายหญิง แต่ส่วนมากเป็น คำกลาง ๆ ที่ใช้ได้ทั้งฝ่ายชายฝ่ายหญิง เพราะเป็นเรื่องของเนื้อหาสาระของบทกลอน เช่น ขยายความ ในวรรณคดี ๆ ให้ได้ความสมบูรณ์และชัดเจนยิ่งขึ้น เช่น

ครันแม่นฟังเสียงเว้าเสียงจามาถ้อม่วน แท้นอนางเอย หรือ

ครันแม่นกาเว้าฮ้องงอยตอนางอย่าได้เว้าต่อ ผู้ไคเคอนางเคอ หรือ

ครันแม่นจักป้อถักข้อห้อยป้อถักปล้องมันสิเข้วไสมือ เจ้าคาย

คำห้อยหลังส่วนใหญ่แล้วจะเป็นคำที่ต้องการเน้นหรือเพิ่มอารมณ์ความรู้สึกแก่บทกลอน เช่น การปลอบประโลมด้วยถ้อยคำที่สุภาพอ่อนโยนให้อีกฝ่ายหนึ่งเคลิบเคลิ้มและหลงใหล เกิดความรัก เกิดความเสนหาอาลัยอาวรณ์ซึ่งกันและกัน ดังตัวอย่าง

ชายนี้คิดชอดน้องมือหนึ่งแม่นสามยาม คำเอย หรือ

พอแต่ลงเฮือนย้ายกรายไปก็เหลียวหล่า คำเอยโน หรือ

ขอให้สายสมรน้องกรุณาผายไผด แต่ถ้อน หรือ

ชายซิเอาะอ้อมอ้อยออยน้องว่าแต่ดี บุญมีเอย

### ทำนองลำ

แม้ลำผู้ไทยจะแบ่งออกเป็นหลายประเภทเช่นลำโนพิริเฮยา ลำเสียงโซกชะตาราตี ลำอวยพร และลำเกี่ยวผญาต่าง ๆ แต่ลำผู้ไทยมีอยู่ทำนองเดียวเท่านั้น ซึ่งหากจะเทียบกับการลำของกลุ่มลำแคน แล้ว ก็จะเทียบได้กับทำนอง “ลำทางยาว” (ลำทำนองเอื่อน) นั่นเอง ลำผู้ไทยเป็นทำนองลำจังหวะช้า และเชือกเข็นค่อนข้างไปทางโซก แต่ชาวผู้ไทยกลับไม่มีความคิดในเรื่องโซกหรือไม่โซก ฟังใจแต่เพียงว่า ทำนองลำผู้ไทยนั้นมีความไพเราะเป็นที่ถูกใจของชาวผู้ไทยดีแล้ว ถึงแม้ทำนองลำผู้ไทยจะมีอยู่เพียง ทำนองเดียว แต่เทคนิคการลำมีความวิจิตรพิสดารอย่างยิ่ง โดยเฉพาะถ้อยคำที่มีการเอื้อนเช่น คำห้อย หลังดังปรากฏตามโน้ตที่ถอดคมาคร่าว ๆ ดังนี้



ปัจจุบันการเพื่อนผู้ไทยได้เป็นที่นิยมแพร่หลายเข้าไปยังสถานศึกษาต่าง ๆ ทุกระดับ เช่น ตามโรงเรียนประถมศึกษา โรงเรียนมัธยมศึกษา วิทยาลัยครู วิทยาลัยนาฏศิลป์ และมหาวิทยาลัย ทางวิทยาลัยนาฏศิลป์ร้อยเอ็ดก็ได้ส่งคณาจารย์ทางนาฏศิลป์ออกไปเก็บข้อมูลด้านการเพื่อนผู้ไทยจากแหล่งต่าง ๆ นำมาสอนในวิทยาลัยนาฏศิลป์ และมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒมหาสารคามก็ได้ทำการศึกษา ค้นคว้า นำมาสอนแก่นิสิตนักศึกษา ตลอดจนนำออกเผยแพร่ตามที่ต่าง ๆ อยู่เสมอ และเป็นที่ยินชอบแก่ผู้ได้ดูได้ชมเป็นอันมาก

การเพื่อนผู้ไทยอาจจะมีผู้เพื่อนเป็นหญิงล้วน หรือมีทั้งชายและหญิง ทั้งนี้ขึ้นกับลักษณะเนื้อหาของท่าที่เพื่อน และจำนวนผู้เพื่อนก็อาจจะมีตั้งแต่สองคนขึ้นไปถึงจำนวนเป็นร้อยก็ได้ ทั้งนี้แล้วแต่ความเหมาะสม

เครื่องแต่งกายฝ่ายหญิงประกอบด้วย เสื้อ ผ้าซิ่น ผ้าสบไผ่ ดอกไม้ ตุ่มหู สร้อยสังวาล และเข็มขัด เสื้อฝ่ายหญิงเป็นเสื้อแขนกระบอกยาวหรือแขนสามส่วนสีครามหรือสีดำ คอตั้งหรือคอธรรมดา ตรงปลายแขนหรือปลายคอเสื้ออาจทำเป็นแถบสีหรือแถบผ้าขิดที่สวยงาม ส่วนผ้าซิ่นนั้นอาจจะเป็นผ้าฝ้ายย้อมสีครามหรือสีดำ หรืออาจเป็นผ้ามัดหมี่มีเชิงเป็นลายขิดที่สวยงาม ผู้ที่ใส่ผ้าซิ่นที่แยกกับเสื้อจำเป็นต้องคาดเข็มขัด เช่น เข็มขัดนากหรือเข็มขัดเงิน แต่ผู้ที่ใช้ชุดเสื้อและผ้าถุงต่อกันก็ไม่จำเป็นต้องใช้เข็มขัด แต่ก็ยังนิยมทำเป็นแถบสีคาดไว้แทนเข็มขัด ผ้าสบไผ่ก็เป็นของจำเป็นมากสำหรับผู้เพื่อนฝ่ายหญิง บางท่านก็เรียกว่าผ้าเปียงหรือแพรขาว อาจเป็นผ้าขิดหรือผ้าถัก ใช้พาดบนไหล่ซ้ายหรือพันเฉียงไหล่ซ้ายกับลำตัวด้านขวา หรือคล้องคอก็มี นอกจากนี้ฝ่ายหญิงนิยมปักดอกไม้สดแซมไว้ที่ผม มีตุ้มหู และสร้อยสังวาล เป็นต้น

การแต่งกายของฝ่ายชายนิยมใส่เสื้อม่อฮ่อมสีครามหรือสีดำแขนสั้น กางเกงขาเกวียสีเดียวกัน ใช้ผ้าขาวม้าคาดเอว และมีสร้อยสังวาล เช่นเดียวกับฝ่ายหญิง บางทีคณะเพื่อนผู้ไทยอาจจะใช้หญิงแต่งตัวเป็นชาย โดยนุ่งกางเกงขาสั้นและใส่เสื้อม่อฮ่อม ผ้าขาวม้าคาดเอวและคาดศีรษะ

ท่าเพื่อนของการเพื่อนผู้ไทยมีผู้สืบต่อและปรับปรุงกันมากมายหลายท่า บางท่าก็ไม่มีชื่อเรียกเรียกกันแต่เพียงเป็นที่หมายรู้ว่า “ท่าเพื่อนผู้ไทย” ท่าเพื่อนผู้ไทยมีชื่อต่าง ๆ ดังต่อไปนี้คือ \* ท่าดอกบัวตูม ท่าดอกบัวบาน ท่าม้วนข้าง ท่ามโนราห์ ท่ากาเดินก้อน ท่าเสื่อออกเหล่า ท่าหนูมานถวายแหวน และท่าสิดาเถาะหาค และข้อมูลที่ได้จากอาจารย์ไชยบัณฑิต สาลีพันธุ์ โรงเรียนเรณูวิทยาการ อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม เมื่อปี พ.ศ. 2528 ว่ามีท่าต่อไปนี้คือ ท่าเตรียม ท่านกกระบาบิน ท่ากาเดินก้อน ท่านกไต่บินข้ามทุ่ง ท่าถวายแหวน ท่าเสื่อออกเหล่า ท่าเตี้ยเปิด ท่าก้อนข้าวเย็น ท่าเพื่อนม้วน ท่าเพื่อนสาย ท่าเพื่อนบูชา ท่าจรเข้พาดหาง และท่าบายศรีสู่ขวัญ เป็นต้น

\* จากคำบอกเล่าของ อาจารย์ปิ่น วงศ์เทพ

เครื่องดนตรีที่สำคัญที่สุดได้แก่แคนและกลองหาง นอกจากนี้อาจจะมีพิณ กระจับปี่ ซอ ปี่  
หมากกลิ้งกล่อม (โปงลาง) กลองตุ้ม (ตะโพน) ลึง (ฉิ่ง) แสง (ฉาบ) หมากกับแก้ว (กรับ) ฉิ่ง (โหม่ง)  
และพังกา (ฉิ่งโบราณไม่มีปี่ม) เป็นต้น

เพลงที่ใช้บรรเลงประกอบการฟ้อนผู้ไทยไม่มีกำหนดที่แน่นอนแต่อย่างใด แต่ส่วนใหญ่แล้ว  
เป็นเพลงแคนลายผู้ไทยใหญ่หรือลายผู้ไทยน้อย ข้อสำคัญอยู่ที่จังหวะลีลาของเพลงและจังหวะลีลาของ  
เสียงกลอง ซึ่งวรรคหรือประโยคหนึ่ง ๆ ของเพลงจะมี 4 จังหวะ ในการบรรเลงจะมีการขับร้องหรือไม่  
ก็ได้

การฟ้อนผู้ไทยนอกจากจะให้ความรื่นเริงบันเทิงใจแก่ผู้ชมและผู้ฟ้อนเองแล้ว ยังเป็นสื่อ  
ในการสร้างสรรค์สมาคมของคนหนุ่มสาวที่จะมีโอกาสได้รู้จักกัน เพื่อเลือกหาคู่ครองของตนต่อไป

## สรุป

แม้ชาวผู้ไทยจะพยายามรักษาขนบประเพณีต่าง ๆ รวมทั้งการดนตรีและนาฏศิลป์ไว้ได้  
เป็นอย่างดีก็ตาม แต่ก็พบว่ามีหลายสิ่งหลายอย่างที่ค่อย ๆ ผสมกลมกลืนกับวัฒนธรรมที่อยู่ข้างเคียง  
เช่น คณะดนตรีผู้ไทยของชาวบ้านหนองโอ ตำบลโนนยาง กิ่งอำเภอหนองสูง จังหวัดมุกดาหาร ก็รับ  
เอาการเล่นหนังตะลุงของกลุ่มลำแคนจากจังหวัดอุบลราชธานี และรับเอาการเล่นลูกจากของภาคกลาง  
(หรือของโคราช) เลิกใช้ซอบังไม้ไผ่ซึ่งเป็นซอดั้งเดิม หันมาใช้ซอปี่เล็กของกลุ่มลำแคน คณะหมอลำ  
ของบ้านแก่นทราย ตำบลสำราญ อำเภอกำแพง จังหวัดกาฬสินธุ์ รับเอาวัฒนธรรมลำหมูกับหนังตะลุง  
ของกลุ่มลำแคน และหมอลำผู้ไทยบางคนก็เคยฝึกหัดลำกลอนจากกลุ่มลำแคนจนเป็นหมอลำกลอนก็มี  
หรือนิยมเป่าแคนลายอื่น ๆ ที่เป็นของกลุ่มลำแคน เช่น ลายสุดสะแนน ลายลำเพลิน เป็นต้น นอกจากนี้  
หมอลำผู้ไทยบางคนยังหันไปเอาดีทางเล่นหมอลำหมูเป็นอาชีพด้วย

ถ้าจะว่าไปแล้วก็เป็นไปตามหลักทางเศรษฐกิจ หลักของประโยชน์ใช้สอย สิ่งใดที่ไม่ก่อให้เกิด  
เกิดประโยชน์จึงไม่สามารถดำรงตนอยู่ได้ สิ่งนั้นก็จะต้องสูญไปในที่สุด สิ่งดีงามหลายอย่างกำลัง  
จะสูญสิ้นไป สมควรที่ผู้รู้และผู้มีบารมีทั้งหลายควรจะเอาใจใส่ หาทางอนุรักษ์และทำนุบำรุงศิลปะและ  
วัฒนธรรมอันดีงามเช่น การดนตรีและนาฏศิลป์ของชาวผู้ไทยเอาไว้ โดยการส่งเสริมให้มีการศึกษาวิจัย  
ให้กว้างขวางและลึกซึ้งยิ่ง ๆ ขึ้นไป แล้วนำผลที่ได้จากการวิจัยออกเผยแพร่ในรูปแบบต่าง ๆ เช่นทำ  
เป็นตำรา คู่มือการทำเครื่องดนตรี คู่มือการเล่นดนตรีแต่ละชนิด คู่มือการลำ และคู่มือการฟ้อน เป็นต้น

นอกจากนี้ควรรหาโอกาสให้ศิลปินพื้นบ้านได้ออกแสดงในงานต่าง ๆ ของราชการตลอดจน  
ออกอากาศทางวิทยุและโทรทัศน์ ให้ทุนการศึกษาแก่นักเรียน นิสิตนักศึกษาและผู้สนใจอื่น ๆ สร้างหลักสูตร  
ดนตรีพื้นบ้านสำหรับการศึกษาระดับต่าง ๆ อย่างทั่วถึง

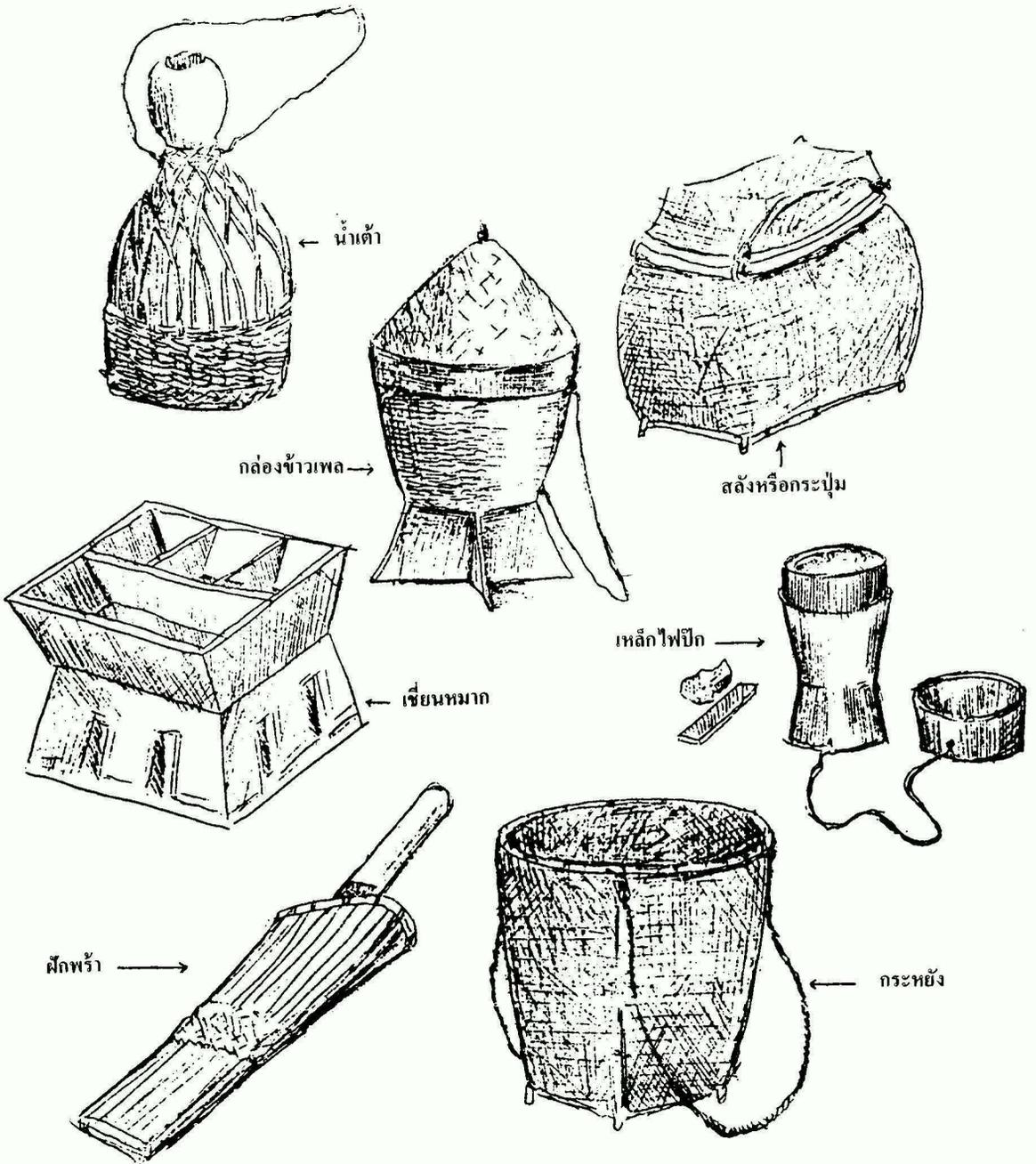
## คำขอขอบคุณ

ผู้วิจัยใคร่ขอขอบคุณ อวจารย์เมฆา คำบุศย์ โรงเรียนร้อยเอ็ดวิทยาลัย และอาจารย์มณี พันธุ์ทวี แห่งมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม ที่ได้กรุณาหาครูปเครื่องใช้ประจำครัวเรือนของ ชาวผู้ไทย และรูปเครื่องดนตรีผู้ไทย

นอกจากนี้ผู้วิจัยใคร่ขอขอบคุณศิลปินชาวผู้ไทย ได้แก่ ศิลปินคณะบ้านโพนสว่าง ตำบล กุดสิมคุ้มใหม่ อำเภอเขาวง จังหวัดกาฬสินธุ์ คณะบ้านหนองโอ ตำบลโนนยาง กิ่งอำเภอหนองสูง จังหวัดมุกดาหาร คณะบ้านหนองแก่นทราย ตำบลสำราญ อำเภอกำม่วง จังหวัดกาฬสินธุ์ ช่างแคน บ้านจำปาทอง (บ้านโพนตูม) ตำบลก้านเหลือง อำเภอนาแก จังหวัดนครพนม อาจารย์ไชยบดินทร์ สาลีพันธ์ และคณะเพื่อนผู้ไทย โรงเรียนเรณูวิทยาการ อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม ตลอดจนผู้มีส่วน ช่วยเหลือในด้านอื่น ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒที่กรุณาให้ทุนสนับสนุน ในการวิจัย

## บรรณานุกรม

1. เกษรราช, ถวิล. ประวัติผู้ไทย. กรุงเทพมหานครพิมพ์, 2512, 472.
2. จันลาวงค์, ถวิล. ผู้ไทยรำลึกกาฬสินธุ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์รุ่งไค้, 2515, 62.
3. วงศ์ประทุม, ณรงค์. วิเคราะห์ภาษาไทย อำเภวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม, 2521, 95.
4. ชีวาศรี, นงลักษณ์. ลำผู้ไทย. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม, 2525, 73.
5. ขนิษฐานันท์, วิไลวรรณ. ภาษาผู้ไทย. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2520, 109.



รูปที่ 1. เครื่องใช้ประจำครัวเรือนของชาวผู้ไทย

# วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

## วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมวิชาการ เผยแพร่ผลงานวิจัยและงานสำรวจต่าง ๆ ทางด้านวิทยาศาสตร์และสังคมศาสตร์ ที่จัดทำขึ้นในประเทศไทย ในขณะเดียวกันก็เพื่อให้เป็นสื่อการแลกเปลี่ยนความรู้ทางด้านวิจัยกับต่างประเทศ

## หลักเกณฑ์การส่งรายงานวิจัยลงวารสาร

- รายงานวิจัยจะต้องทำในประเทศไทยและไม่เคยตีพิมพ์ในวารสารใดวารสารหนึ่งมาก่อน
- ต้นฉบับเป็นตัวพิมพ์ดีดหรือลายมือที่อ่านง่าย ภาษาอังกฤษหรือภาษาไทย หรือภาษาไทยปนคำศัพท์ภาษาอังกฤษ (ในกรณีที่คำศัพท์ภาษาอังกฤษเป็นคำเฉพาะที่แปลไม่ได้หรือแปลแล้วได้ความหมายไม่ชัดเจน)
- การวางรูปแบบประกอบด้วย
  - ชื่อเรื่อง ชื่อและนามสกุลผู้เขียน สถาบันที่สังกัด และที่อยู่สำหรับการติดต่อ ทั้งภาษาไทยและอังกฤษ
  - บทคัดย่อ (Abstract) สรุปเนื้อหา และรายละเอียดที่จำเป็นของเรื่อง ทั้งภาษาไทยและอังกฤษ
  - คำนำ (Introduction)
  - อุปกรณ์และวิธีการ (Materials and Methods)
  - ผล (Results)
  - อภิปรายและวิจารณ์ (Discussion)
  - สรุป (Conclusion)
  - คำขอบคุณ (Acknowledgement)
  - เอกสารอ้างอิง (References) เรียงตามลำดับอักษรชื่อสกุลขึ้นก่อนตามด้วยชื่อบทความ ชื่อหนังสือ หรือวารสาร ปีพิมพ์ เล่มที่ หน้า (ถ้าเป็นหนังสือต้องมีสำนักพิมพ์ และเมืองพิมพ์ด้วย)
  - ตาราง (Table)
  - ภาพ (Figure) ภาพลายเส้นควรเขียนด้วยหมึกดำบนกระดาษคาร์ต ถ้าเป็นภาพถ่ายขาว-ดำควรใช้ขนาดโปสการ์ด และควรเลือกภาพที่ชัดเจนที่สุด
- ความยาวของรายงานวิจัยประมาณ 15-30 หน้า

## ระยะเวลาการส่งต้นฉบับ

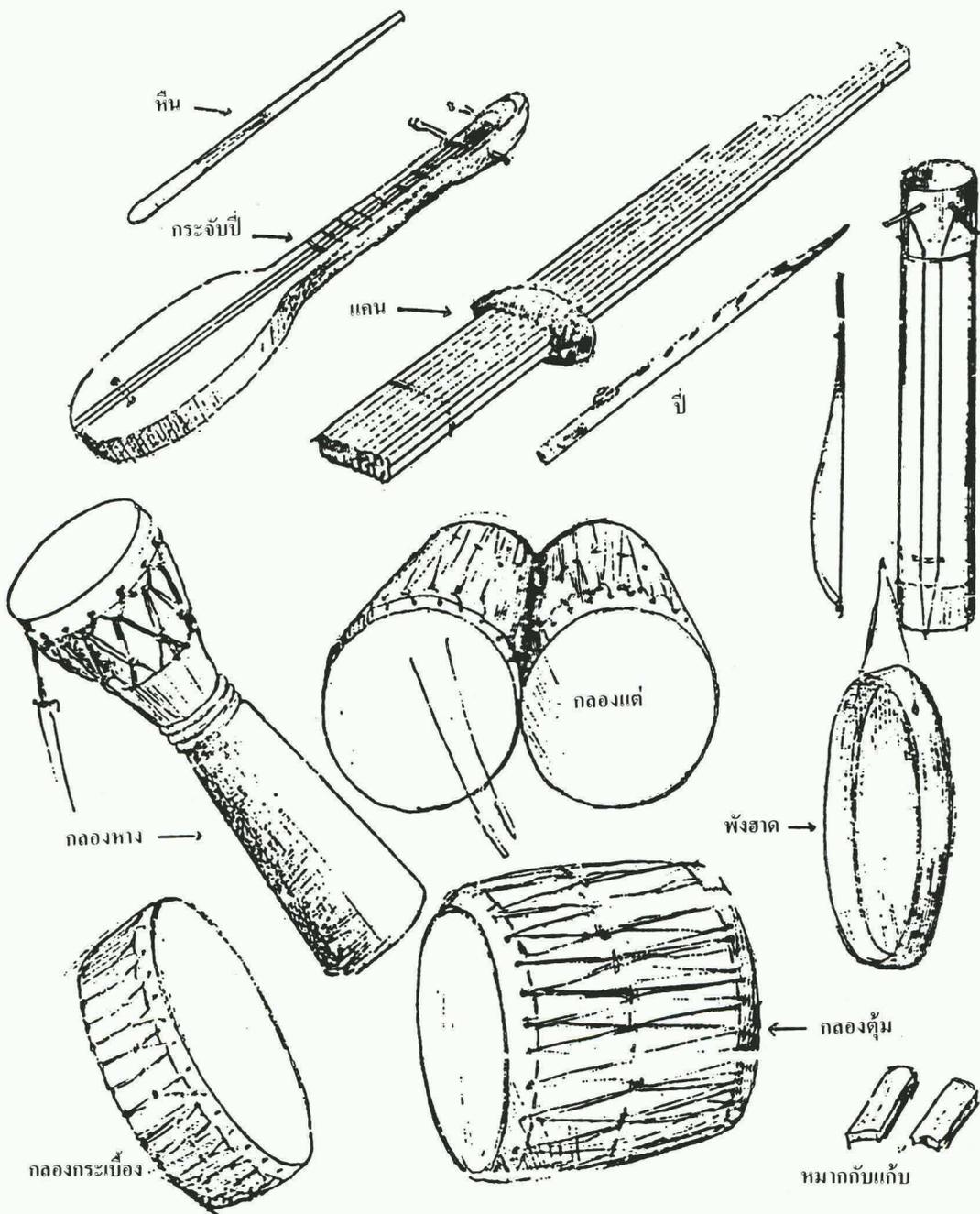
- ภายในเดือนกันยายน สำหรับวารสารเล่มที่ 1
- ภายในเดือนมีนาคม สำหรับวารสารเล่มที่ 2

## การส่งต้นฉบับ

ส่งมาที่ : ผู้อำนวยการกองแปลและวิเทศสัมพันธ์  
กองแปลและวิเทศสัมพันธ์  
สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ  
บางเขน กรุงเทพฯ 10900  
โทรศัพท์ 5792285

## หมายเหตุ

- รายงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์จะต้องผ่านการพิจารณาให้ความเห็นชอบและตรวจแก้ไขจากผู้แทนสาขาประจำกองบรรณาธิการวารสารทุกครั้ง
- ผู้เขียนจะได้รับวารสาร 1 เล่ม และ Reprint 75 เล่ม



รูปที่ 2. เครื่องดนตรีผู้ไทย



รูปที่ 3. วงดนตรีผู้ไทย คณะบ้านโพนสว่าง อำเภอเขาวง จังหวัดกาฬสินธุ์



รูปที่ 4. คณะเพื่อนผู้ไทย โรงเรียนเรณูวิทยาการ อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

# สารบัญ

วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปีที่ ๑๕ เล่มที่ ๑ ม.ค.-มิ.ย. ๒๕๓๐

## วิทยาศาสตร์

ฤทธิ์ของสารสกัดจากมะระในการลดน้ำตาลในเลือดของกระต่ายปกติและกระต่ายที่เป็นเบาหวานจาก alloxan .....	1
.....จنگล เทียงดาห์ และคณะ	
การศึกษาปริมาณเหล็กที่จะถูกดูดซึมได้ในอาหารไทย และปัจจัยที่มีผลเกี่ยวข้อง .....	13
.....นภมณ ศรีตงกุล และคณะ	
ความเข้มข้นของยาฆ่าแมลงที่ไม่ถูกต้องตามฉลากซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาต่ออนามัยสิ่งแวดล้อม.....	45
.....กาญจนา ภู่มาลา และ สมจิตต์ วิจารณ์ท์	
การศึกษาเชื้อแอคติโนมัยซีดีจากดินถ้ำบริเวณภาคกลางของประเทศไทยที่สามารถสร้างสารปฏิชีวนะ .....	61
.....สมยศ ลออภิษา และคณะ	

## สังคมศาสตร์

หมอพระในประเทศไทย .....	1
.....เดวิด กอสลิง	
ดนตรีผู้ไทย .....	11
.....เจริญชัย ขนไพโรจน์	

เรื่องต่าง ๆ ที่ปรากฏในวารสารนี้จะนำไปตีพิมพ์ ณ ที่อื่นได้ก็ต่อเมื่ออ้างถึงสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติไว้เป็นหลักฐาน ข้อคิดเห็นในบทความเป็นของผู้เขียนโดยเฉพาะ ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติไม่จำเป็นต้องเห็นพ้องด้วยเสมอไป



## CONTENTS

Journal of the National Research Council Vol. 19, No. 1, Jan. - Jun. 1987

### Natural Science

The Hypoglycemic Activity of <i>Momordica charantia</i> L. in Normal and Alloxan Diabetic Rabbits.....	1
..... <i>Chongkol Tiangda et al.</i>	
Studies of Ionizable Iron in Thai Foods and Its Influencing Factors.....	13
..... <i>Nopamon Sritongkul et al.</i>	
Improper Labelled Concentration of Pesticide Formulation, a Cause of an Environmental Health Problem.....	45
..... <i>Kanjana Pumala and Somchit Viriyanondha</i>	
Study on Antibiotic-producing Actinomycetes from Cave Soil in Central Region of Thailand.....	61
..... <i>Somyot Laorpaksa et al.</i>	

### Social Science

Thailand's Bare-headed Doctors.....	1
..... <i>David Gosling</i>	
The Phu-Thai Music.....	11
..... <i>Jaroenchai Chonpairot</i>	

Articles and other material published in this Journal may be reproduced, provided due acknowledgement is made. Signed articles express the views of the author and not necessarily those of the National Research Council