

# ชาปอนนิบ : สารธรรมชาติกำจัดหอยเชอร์

ดร.ชรรยา ขัยเจริญพงศ์ \*



ข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศไทยและเอเชียซึ่งมีระบบชีวิตความเป็นอยู่ที่มีข้าวเป็นอาหารหลัก สำหรับประเทศไทยข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญก็ต่อการบริโภคภายในประเทศและ การส่งออกไปขายในตลาดโลก ปัจจุบันเกษตรกรชาวนาไทยประสบปัญหารือดังที่นุน การผลิตที่สูง สิบเนื้องมาจากการใช้ปุ๋ยเคมีและยากำจัดศัตรูพืชซึ่งมีราคาสูง เนื่องจากนำเข้ามาจากการต่างประเทศ ในขณะที่ราคาพลพลตตกต่ำ ตลอดจนปัญหาสุขภาพของชาวนาที่เกิดจากการใช้สารเคมีในการป้องกันกำจัดโรคและศัตรูข้าว รวมทั้งปัญหาสารพิษตกค้างที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมตัวยศัตรูที่สำคัญของต้นข้าว คือ หอยเชอร์ การระบาดของหอยเชอร์ในนาข้าวสร้างปัญหาและความเสียหายให้กับเกษตรกรชาวนาไทยเป็นอย่างมาก



\* อาจารย์ สถาบันวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพและวิทยกรรมพันธุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## หอยเชอรี่

หอยเชอรี่ (*Pomacea canaliculata* Lamarck; golden apple snail) (รูปที่ 1) เป็นหอยน้ำจืดชนิดฝาเดียว มีลิ้นกำเนิดในทวีปอเมริกาใต้ มีชื่อเรียกอื่นหลายชื่อ เช่น หอยเป้าอ่อนน้ำจืด หอยโง่งอเมริกาใต้ เป็นต้น เริ่มแรกผู้นำเข้าหอยเชอรี่มาจากต่างประเทศมีวัตถุประสงค์เพื่อเลี้ยงประดับตู้ปลาและขายเป็นอาหารส่งออก แต่ต่อมาประสบปัญหาด้านการตลาด และเนื่องจากหอยเชอรี่ปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในไทยได้เป็นอย่างดี ทำให้แพร่ขยายพันธุ์อย่างรวดเร็ว และแพร่กระจายสู่แหล่งน้ำธรรมชาติตามภัยแก่การควบคุมและกำจัด ก่อความเสียหายให้กับพืชเศรษฐกิจต่างๆ รวมทั้งต้นข้าวในนาข้าว หอยเชอรี่เริ่มระบาดในประเทศไทยตั้งแต่ พ.ศ. 2526 และบังเพรร์ระบาดในประเทศไทยและเอเชียอีกด้วย (Halwart, 1994) หอยเชอรี่แพร่พันธุ์โดยการวางไข่เป็นกลุ่มจำนวนมากบนกุ่งไม้เห็นอนาคต สามารถวางไข่ได้ทั้งปี ใช้เวลาฟัก 7-12 วัน หอยเชอรี่มีอายุขัย 2-3 ปี สามารถฝังตัวอยู่ในสภาพแห้งแล้งได้นานถึง 11 เดือนโดยไม่ตาย การกำจัดหอยเชอรี่ในนาข้าวทำได้หลายวิธี เช่น การใช้ตัวปลากินหัวใจทางน้ำเข้า-ออกเพื่อดักจับไม่ให้หอยเชอรี่เข้านาข้าว การปล่อยเป็ดเข้านาเพื่อกินหอย การเก็บกำจัดตัวหอยด้วยมือ ซึ่งวิธีเหล่านี้ยุ่งยาก ไม่สะดวกและเสียเวลา หวานนิยมใช้สารเคมีปราบศัตรูพืชฉีดพ่นเพื่อยับยั้งหอยเชอรี่ ทั้งสารเคมีกำจัดแมลง (insecticide) เช่น เอนโดซูลfan (endosulfan) และอะบามีก็ติน (abamectin) สารเคมีกำจัดปลา (piscicide) เช่น นิโคลซามิด (niclosamide) และสารเคมีกำจัดหอย (molluscicide) เช่น เมทัลเดไฮด (methaldehyde) ซึ่งทำให้สัตว์ทุกชนิดในนาข้าวตาย ส่งผลให้สมดุลของระบบนิเวศน์เสียไป เกิดสารพิษตกค้างในสิ่งแวดล้อม (Calumpang et al., 1995) และเกิดอันตรายต่อเกษตรกรผู้ใช้ตั้งแต่อการระคายเคืองผิวนังและตา คลื่นไส้อาเจียน หายใจลำบาก กล้ามเนื้อหดเกร็ง ชา หมดสติ และระบบหัวใจล้มเหลว เป็นต้น



รูปที่ 1 ลักษณะของไข่และตัวเต็มวัยของหอยเชอรี่

## ชาหน้ามัน

ชาหน้ามัน (*Camellia oleifera Abel.*; tea oil) (รูปที่ 2) เป็นไม้พุ่มมีลิ่นกำเนิดอยู่ในทวีปเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในวงศ์ Theaceae ชาหน้ามันเป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยวที่มีการจัดเรียงใบแบบสลับ ในรูปไป-ขบในหยัก ปลายใบแหลม ใบยาว 13–17 เซนติเมตร และกว้าง 2–4 เซนติเมตร ดอกสีขาว มีกลิ่นหอมอ่อนๆ ทั้งเกสรตัวผู้และตัวเมียอยู่ในดอกเดียวกัน กลีบดอกมี 5–10 กลีบ ขนาดดอกเมื่อปิดกันมีเส้นผ่าศูนย์กลาง 5–6 เซนติเมตร ผลทรงกลมขนาด 2–4 เซนติเมตร ด้านในมีเมล็ด 2–5 เมล็ดอยู่ภายในช่องแคบปัจฉัด ขนาด 1.5–2.0 เซนติเมตร เปลืออกลำต้นมีสีน้ำตาล ชาหน้ามันออกดอกในช่วงเดือนตุลาคมถึงเมษายน และมีผลแก่ในเดือนกันยายน ชาชนิดนี้นิยมปลูกกันมากในสาธารณรัฐประชาชนจีน ชาวจีนปลูกเพื่อนำน้ำมันจากเมล็ดมาใช้ในการบริโภค เป็นยารักษาโรคและส่วนประกอบในเครื่องสำอาง (Jiangsu New Medical College, 1977) น้ำมันชาเป็นน้ำมันพืชที่มีคุณภาพดี เนื่องจากมีปริมาณกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง โดยเฉพาะกรดโอลีอิก (oleic acid, C<sub>18</sub>:1) และยังมีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ วิตามินเอ วิตามินบี วิตามินดี และวิตามินอีสูง (Liu et al., 1979) นอกจากนี้ส่วนอื่นของต้นชาหน้ามัน เช่น ดอกตูม กากเมล็ดชา ยังพบสารที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และต้านการอักเสบอีกด้วย (Chaicharoenpong and Petsom, 2011)



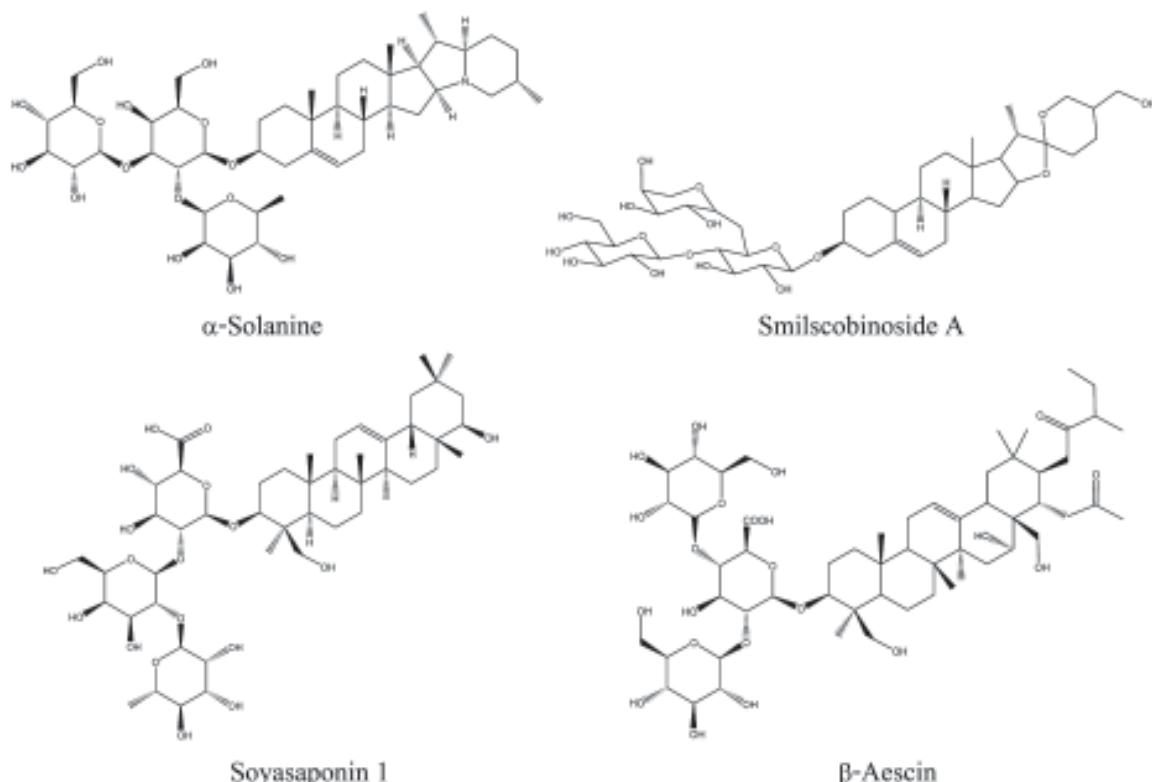
รูปที่ 2 ลักษณะของดอก ผล เปลือกผล และเมล็ดของชาหน้ามัน

หากเคมีดชาหลังจากนึบนำมันออกแล้วนิยมนำมาใช้เป็นอาหารสัตว์ ปูย สารกำจัดศัตรูพืช สารกำจัดแมลง และสารฆ่าหอย ประเทศไทยนิยมใช้กากเมล็ดชาในการกำจัดปลากะหอยที่ไม่พึงประสงค์ในบ่อเลี้ยงกุ้ง ปอเลี้ยงปลา และนาข้าว เนื่องจากกากเมล็ดชา มีสารชาปอนิน (saponin) ที่มีความเป็นพิษต่อหอยและสัตว์ที่ใช้เหงือกในการหายใจ โดยมีกลไกเริ่มจากการจับตัวของสารชาปอนินกับเยื่อหุ้มเซลล์ของเหงือก ทำให้ความสามารถในการแผลเปลี่ยนสารเข้า-ออกเซลล์เพิ่มมากขึ้น หลังจากนั้นเกิดการเสียสมดุลย์ของสารอิเล็กโทรไลต์ ทำให้สัตว์เสียชีวิตในเวลาต่อมมา (Hostettmann and Marston, 2005)

## สารชาปอนิน

สารชาปอนินเป็นผลิตภัณฑ์ธรรมชาติกลุ่มไกโลไซด์ (glycosides) พบรูปในพืชชั้นสูงเกือบทุกชนิด และในสัตว์ทะเลเฉพาะไฟลัม Echinodermata ชั้น Holothuroidea (ปลิงทะเล) และชั้น Asteroidea (ปลาดาว) (McIlroy, 1951; Riguera, 1997) คำว่า “ชาปอนิน” (saponin) มาจากภาษาละติน คือ “ชาปอ” (sapo) ซึ่งหมายถึงสนุ่ (soap) ลักษณะเฉพาะของสารชาปอนินคือเป็นสารลดแรงตึงผิวและเกิดฟองเมื่อเจย์ในน้ำ โครงสร้างของโมเลกุลชาปอนินประกอบด้วยสองส่วน คือ ส่วนชาปอเจนิน (sapogenin) หรือเรียกว่า อะไกลโคน (aglycone) ได้แก่ ไตรเทอพีน (triterpene) สเตอรอยด์ (steroid) และสเตอรอยด์อัลคาโลอยด์ (steroid alkaloid) และส่วนที่สองคือส่วนน้ำตาล (sugar) เรียกว่า ไกลโคน (glycone) ประกอบด้วยน้ำตาลหนึ่งหมู่หรือมากกว่าก็ได้ ได้แก่ ดี-กลูโคส (D-glucose) ดี-กาแลกโตส (D-galactose) ดี-กรดกลูโคโนนิก (D-glucuronic acid) ดี-กรดกาแลกตูโนนิก (D-galacturonic acid) และ-รัมโนส (L-rhamnose) และ-อาราบินอส (L-arabinose) ดี-ไซโลส (D-xylose) และ ดี-ฟรักโตส (D-fructose) ชาปอนินที่พบในสัตว์ทะเลมีน้ำตาลพิเศษที่ต่างไป คือ ดี-ควิโนโวส (D-quinovose) กรณีที่ชาปอนินมีน้ำตาลหนึ่งโมเลกุล เรียกว่ามอนเดส莫ซิดิกชาปอนิน (monodesmosidic saponin) กรณีที่มีน้ำตาลสองโมเลกุล เรียกว่าไบเดส莫ซิดิกชาปอนิน (bidesmosidic saponin) และน้ำตาลสามโมเลกุล เรียกว่าไทรเดสโนซิดิกชาปอนิน (tridesmosidic saponin) โมเลกุลของน้ำตาลนั้นต่อ กับส่วนอะไกลโคนที่ตำแหน่ง C-3 C-26 หรือ C-28 ขึ้นอยู่กับชนิดของชาปอนิน ชาปอนินแบ่งออกเป็นสองกลุ่ม กลุ่มแรก คือ สเตอรอยด์ชาปอนิน (steroidal saponin) ประกอบด้วยโครงสร้างคาร์บอน 27 ตัวอยู่ในส่วนอะไกลโคนต่อ กันเป็นวงแหวน 5-6 วง และต่ออยู่กับหมู่น้ำตาล ส่วนมากพบในพืชในเดียงเดียว ตัวอย่างเช่น สาร a-solanine ในมันผ่อง (*Solanum tuberosum*) (Friedman and McDonald, 1999) สาร smilscobinoside A ในเหง้าและรากของ *Smilax scobina* (Zhang et al., 2012) (รูปที่ 3) กลุ่มที่สอง คือ ไทรเทอพีโนyd ชาปอนิน (triterpenoid saponin) ประกอบด้วยโครงสร้างคาร์บอน 30 ตัวอยู่ในส่วนอะไกลโคนต่อ กันเป็นวงแหวน 5 วง และต่ออยู่กับหมู่น้ำตาล ส่วนมากพบในพืชในเดียงคู่ ตัวอย่างเช่น สาร soyasaponin 1 ในถั่วเหลือง (Takahashi et al., 2008) สาร b-aescin ในเมล็ดของเกาลัดน้ำซึ่งนำมาใช้เป็นยาลดการอักเสบ (anti-inflammatory drug) (Sirtori, 2001) (รูปที่ 3)

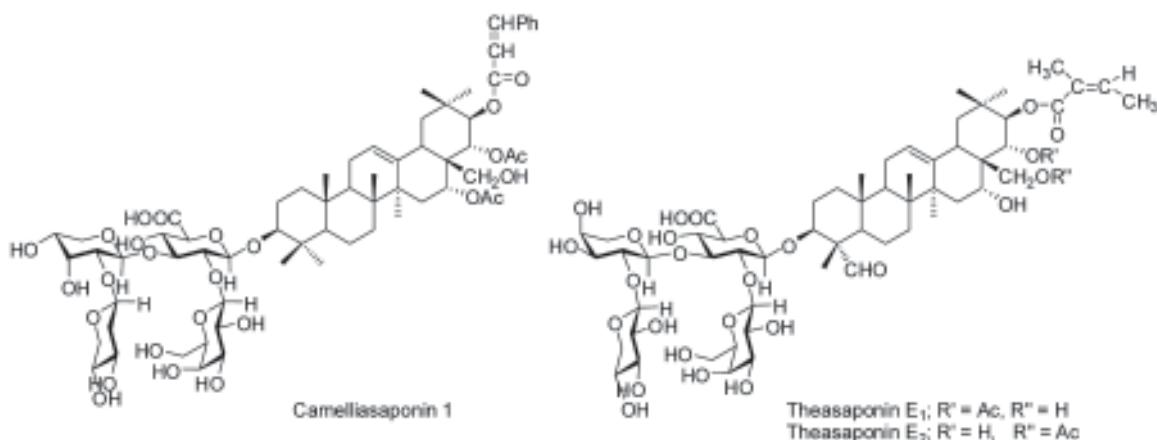
สารชาปอนินมีสมบัติที่แตกต่างกันไปตามส่วนต่างๆ ของพืชที่พบ ในพืชชนิดเดียวกันพบว่ามีชนิดและปริมาณของสารชาปอนินที่แตกต่างกันตามอายุของพืช แหล่งปลูกและสภาพภูมิอากาศ พืชแต่ละชนิดมีสารชาปอนิน เชิงซ้อนผสมรวมกันอยู่ พืชสร้างสารชาปอนินขึ้นมาเพื่อทำหน้าที่ป้องกันต้นพืชเองจากจุลทรรศ์และเชื้อราชนิดต่างๆ จากการทดลองทางวิทยาศาสตร์พบว่าสารชาปอนินมีฤทธิ์ทางชีวภาพมากนัย เช่น ฤทธิ์ทำให้มีดเลือดแดงแตก ฤทธิ์ฆ่าปลา ฤทธิ์ฆ่าหอย ฤทธิ์ยับยั้งและยีสต์ ฤทธิ์ยับยั้งแบคทีเรียและจุลชีพ ฤทธิ์ยับยั้งเซลล์มะเร็งและเนื้องอก ฤทธิ์ยับยั้งปรสิต ฤทธิ์ยับยั้งไวรัส ฤทธิ์ต้านการอักเสบ เป็นต้น (Price et al., 1987; Hostettmann and Marston, 2005) แม้สารชาปอนินจะเป็นพิษต่อสัตว์เลือดเย็น แต่กับสัตว์เลือดอุ่นแล้วสารชาปอนินมีพิษน้อยมากหากสัตว์เหล่านี้ได้รับสารกลุ่มนี้ทางปาก เนื่องจากสารชาปอนินไม่ถูกดูดซึมระหว่างอยู่ในระบบทางเดินอาหาร แต่จะถูกย่อยลายเป็นชาปอนินโดย酵素ในกระเพาะอาหาร เช่น สารชาปอนินในกระเพาะอาหารจะถูกย่อยเป็นสารชาปอนินที่มีความเป็นพิษสูงถ้าถูกฉีดเข้าในร่างกาย เนื่องจากทำให้เกิดการแตกตัวของเม็ดเลือดแดง (haemolysis) (Francis et al., 2002) นอกจากนี้สารชาปอนินยังสามารถสลายตัวได้เมื่อในธรรมชาติ จึงไม่ตกค้างในสิ่งแวดล้อมและไม่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสิ่งแวดล้อม



รูปที่ 3 โครงสร้างของสารสเตอรอยด์ชาปอนินและไตรเทอพีนอยด์ชาปอนิน

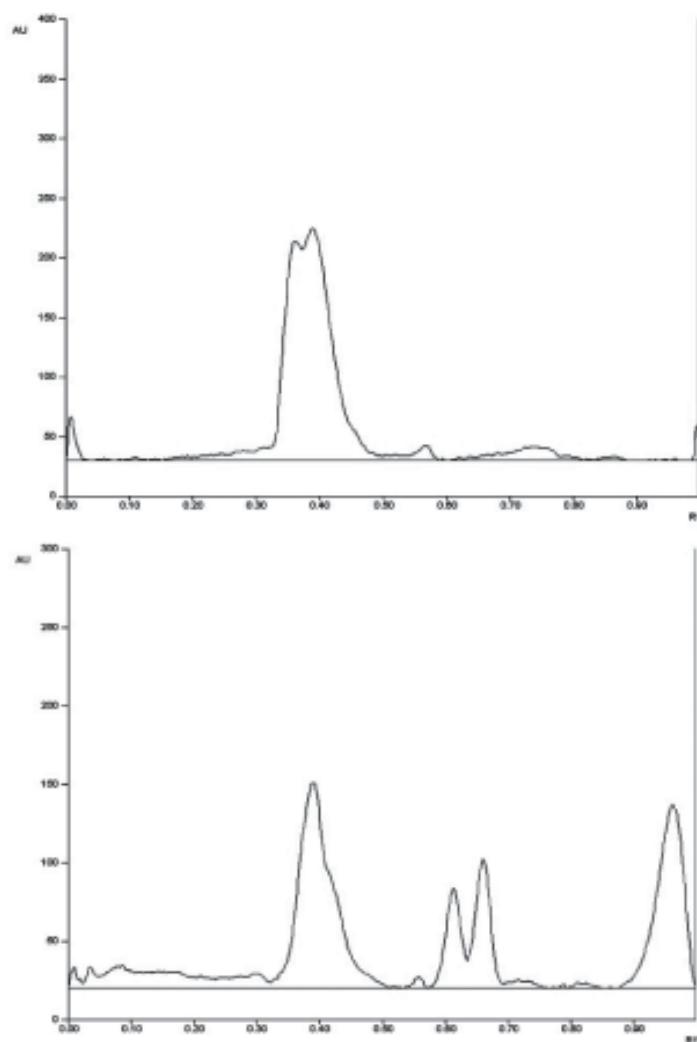
#### การข้าป้อนนินในภาคเมืองที่ออกฤทธิ์ม่าหอยเชอร์รี่

สารชาปอนินในกากเมล็ดชาที่ออกฤทธิ์ม่าหอยเชอร์รีคือ สาร Camelliasaponin 1 สาร Theasaponin E<sub>1</sub> และ สาร Theasaponin E<sub>2</sub> ซึ่งโครงสร้างของสารทั้งสามชนิดแสดงในรูปที่ 4 สารเหล่านี้สกัดได้ด้วยตัวทำละลายอินทรีย์เมทานอล และเมื่อนำมาสกัดขยายเมทานอลมาแยกตามความมีขั้วโดยใช้ตัวทำละลายอินทรีย์คลอโรฟอร์ม บีวานาโนล และน้ำ พนบว่าสารชาปอนินทั้งสามชนิดอยู่ในชั้นของบีวานาโนล ซึ่งมีฤทธิ์ม่าหอยเชอร์รีที่สุดในกลุ่มที่แยกได้ด้วยค่า LC<sub>50</sub> เท่ากับ 0.66 ppm ต่อหอยเชอร์รีขนาด 3.5-5.0 เซนติเมตร สารเหล่านี้ถูกแยกด้วยเทคนิค High performance liquid chromatography (HPLC) โดยใช้คอลัมน์ C<sub>18</sub> และเฟสเคลื่อนที่คือสารละลายพิสมน 40% เมทานอลในสารละลาย 0.1% กรดแอลกอฮอลิกในน้ำ และพิสูจน์ทราบโครงสร้างด้วยเทคนิคแมสสเปกโตรสโคปี (Mass spectroscopy) (สพรรยา กิจประยูร, 2548)



รุปที่ 4 โครงสร้างของสาร Camelliasaponin 1 สาร Theasaponin E<sub>1</sub> และสาร Theasaponin E<sub>2</sub>

การวิเคราะห์ปริมาณของสารชาปอนินในกาแฟเมล็ดชา เป็นตัวกำหนดคุณภาพของกาแฟเมล็ดชา เนื่องจากปริมาณสารชาปอนินเปลี่ยนแปลงตามสายพันธุ์ของชาน้ำมัน แหล่งปลูก และฤดูกาล ผู้เขียนได้นำเทคนิคโปรแกรมโพแทรฟีนิดแผ่นบาง HPTLC (High performance thin layer chromatography) มาใช้ตรวจสอบปริมาณสารชาปอนินในกาแฟเมล็ดชา (Chaicharoenpong and Petsom, 2009) โดยใช้ตัวทำละลายอินทรีย์ methanol ลดลงลดสารชาปอนินจากกาแฟเมล็ดชา และนำสารสกัดนั้นมาแยกด้วยแผ่น HPTLC ปริมาณสารชาปอนินในกาแฟเมล็ดชาคำนวณจากการเบรี่ยนเที่ยบพื้นที่ได้พิกของโปรแกรมโพแทรฟีนของสารชาปอนินมาตรฐานที่ค่า  $R_f$  เท่ากับ 0.40 (รูปที่ 5)



ก) สารมาตรฐานชาปอนิน

ข) ตัวอย่างกาแฟเมล็ดชา

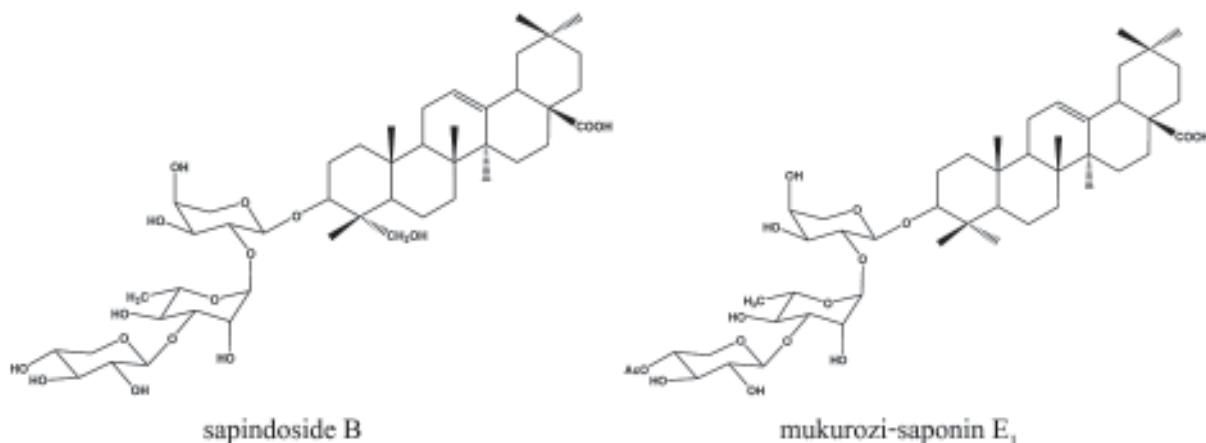
รูปที่ 5 สเปกตรัม HPTLC ของ ก) สารมาตรฐานชาปอนิน และ ข) ตัวอย่างกาแฟเมล็ดชา ในระบบเฟสเคลื่อนที่ตัวทำละลายผสมของเอทิลแอลกอฮอล์ เมทานอล และน้ำ

นอกจากนี้ได้ทดสอบประสิทธิภาพของกาแฟเมล็ดชาในการกำจัดหอยเชอร์ในนาข้าวด้วย โดยเบรี่ยนเที่ยบกับสารเคมีนิโคลชาไมด์ (50 กรัมต่อไร่) โดยแบ่งปริมาณกาแฟเมล็ดชา 3 ระดับ คือ 2, 2.5 และ 3 กิโลกรัมต่อไร่ พบว่ากาแฟเมล็ดชาทั้งสามระดับสามารถกำจัดหอยเชอร์ได้ 100% ของแปลงนาที่ทดสอบเหมือนกับแปลงนาที่ใช้นิโคลชาไมด์ และน้ำหนักของข้าวเปลือกที่เก็บเกี่ยวได้จากแปลงนาที่ทดสอบด้วยกาแฟเมล็ดชาทั้งสามระดับอยู่ในช่วง 910–1,180 กิโลกรัมต่อไร่ มีปริมาณใกล้เคียงกับแปลงนาที่ทดสอบด้วยนิโคลชาไมด์ที่เก็บเกี่ยวได้ 1,130–1,150 กิโลกรัมต่อไร่ ซึ่งแตกต่างจากแปลงนาเบรี่ยนเที่ยบที่ไม่ได้ใช้สารเคมีเลย เก็บเกี่ยวข้าวเปลือกได้ 620–750 กิโลกรัมต่อไร่

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ของภาคเมล็ดชาสำหรับใช้ในการเกษตรมีว่างจำหน่ายในห้องตลาดหลายรูปแบบทั้งชนิดน้ำชนิดผง และชนิดอัดแห้ง ซึ่งมีปริมาณสารชาปอนินแตกต่างกัน โดยทั่วไปอยู่ในช่วง 10–13% อย่างไรก็ตามผลิตภัณฑ์ภาคเมล็ดชาเหล่านี้นำเข้ามาจากสาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์พอลอยได้จากอุตสาหกรรมการผลิตน้ำมันเมล็ดชา แม้ปัจจุบันมูลนิธิชัยพัฒนาและมูลนิธิแม่ฟ้าหลวงได้ดำเนินการปลูกชาห้ามันในประเทศไทย แต่ผลผลิตภาคเมล็ดชาซึ่งไม่เพียงพอต่อความต้องการใช้งาน จากสถิติข้อมูลการนำเข้าของกรมศุลกากร ประเทศไทยต้องนำเข้าภาคเมล็ดชาจากสาธารณรัฐประชาชนจีนถึงปีละ 20,000 ตัน คิดเป็นจำนวนเงินปีละไม่ต่ำกว่า 200 ล้านบาท

### สารชาปอนินในพืชที่ออกฤทธิ์ฆ่าหอยเชอร์

นอกจากพืชตระกูลชา (Camellia) แล้ว ยังพบสารชาปอนินในพืชหลายชนิดที่มีฤทธิ์ในการฆ่าหอยเชอร์นักวิจัยไทยได้ทดสอบความสามารถในการฆ่าหอยเชอร์ของพืชหลายชนิด เช่น ประคำดีคิวยะ ลำโพง มะขาม เทียนหยดมะไฟนกคุ่ม สะเดา โลตัส เป็นต้น (ชุมพุนช บรรยายเพคและคณะ, 2539, 2553; ทัศนีย์วรรณ ฝ้ายสุน, 2549; นันทิยา โพธิ์สวัสดิ์, 2543) พนว่าพืชเหล่านี้สามารถกำจัดหอยเชอร์ได้ โดยที่ผลประคำดีคิวยะมีความสามารถในการกำจัดหอยเชอร์ได้ดีที่สุดในกลุ่มพืชที่ทดสอบและมีประสิทธิภาพไม่ด้อยไปกว่าภาคเมล็ดชา สารชาปอนินในผลประคำดีคิวยะที่ออกฤทธิ์ฆ่าหอยเชอร์คือ สาร sapindoside B และ สาร mukurozi-saponin E<sub>1</sub> (รูปที่ 6) ซึ่งแสดงความเป็นพิษต่อหอยเชอร์ด้วยค่า LC<sub>50</sub> 4.34 และ 4.28 มิลลิกรัมต่อลิตร ตามลำดับ (ทัศนีย์วรรณ ฝ้ายสุน, 2549)



รูปที่ 6 โครงสร้างของสาร Sapindoside B และสาร Mukurozi-saponin E<sub>1</sub> ของผลประคำดีคิวยะ

### บทสรุป

สารชาปอนินในภาคเมล็ดชาและผลประคำดีคิวยะมีฤทธิ์ฆ่าหอยเชอร์ในนาข้าวได้ดี แต่ต้นชาไม่ใช่ต้นไม้ประจำถิ่นในประเทศไทย เกษตรกรซื้อผลิตภัณฑ์ภาคเมล็ดชาที่ต้องนำเข้ามาจากต่างประเทศเพื่อใช้ในการกำจัดหอยเชอร์ และประคำดีคิวยะเป็นพืชที่ไม่นิยมปลูกกัน ส่งผลให้ไม่สามารถซื้อหาปริมาณมากได้ตามท้องตลาดเพื่อนำมาใช้งานได้ หากหวานาปลูกต้นประคำดีคิวยะในไร่นาและเก็บผลมาใช้ในการกำจัดหอยเชอร์จะช่วยลดปริมาณการซื้อสารเคมีกำจัดศัตรูต้นข้าวช่วยให้ต้นทุนการผลิตลดลง ลดปริมาณการใช้และสัมผัสสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ส่งผลให้หวานา มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น การนำผลิตภัณฑ์ธรรมชาติตามใช้งานด้านเกษตรกรรม ทั้งเป็นสารป้องกันและกำจัดศัตรูพืชและสัตว์ทำให้ผลผลิตทางการเกษตรที่ได้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและมีกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ลดปริมาณการนำเข้าสารเคมีจากต่างประเทศ จึงเป็นประโยชน์ต่อการเกษตรของไทย เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีและเป็นการดำเนินตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ส่งผลให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืนต่อไป

## เอกสารอ้างอิง

ชุมพูนุช จารยาเพศ ปราสาททอง พรหมเกิด สมเกียรติ กล้าแจ้ง ปิยะณี หนูภาพ และดารaph รินทะรักษ์ (2553) เปรียบเทียบประสิทธิภาพสารสกัดประคำดีคิวาย ลำโพงและมะขามกับหอยเชอรี่ รายงานการวิจัย กองกัญและสัตววิทยา กรมวิชาการเกษตร, หน้า 626-638.

ชุมพูนุช จารยาเพศ ศิริพร ชึงสนธิพร และทักษิณ อาชวากม (2539) ทดสอบสารสกัดจากพืชในการป้องกันกำจัดหอยเชอรี่และผลกระทบต่อสัตว์น้ำ รายงานการวิจัย กองกัญและสัตววิทยา กรมวิชาการเกษตร, หน้า 264-265.

ทัศนีย์วรรณ ฝ่ายสูน (2549) ฤทธิ์ฆ่าหอยเชอรี่ของสารชาปอนินจากผลมะคำดีคิวาย วิทยานิพนธ์ปริญญาเกลี้ยงศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรเวท บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

นันทิยา โพธิ์สวัสดิ์ (2543) การศึกษาประสิทธิภาพของสารสกัดจากกาชาและโอลีนในการกำจัดหอยเชอรี่ (*Pomacea canaliculata*) วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีบริหารสิ่งแวดล้อม บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยหอดล.

สุพรรณ กิจประยูร (2548) ฤทธิ์ฆ่าหอยเชอรี่ *Pomacea canaliculata* Lamarck. ของชาปอนินจากเมล็ดชา *Camellia oleifera* Abel. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเคมี บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

Calumpang, S.M.F., Medina M.J.B., Tejada A.W. and Medina J.R. (1995). Environmental impact of two molluscicidal: nicosamide and metaldehyde in a rice paddy ecosystem. *Bull Environ. Contam. Toxicol.* 55 (4), 494–501.

Chaicharoenpong C. and Petsom A. (2009). Quantitative thin layer chromatographic analysis of the saponins in tea seed meal. *Phytochem. Anal.* 20, 253–255.

Chaicharoenpong C. and Petsom A. (2011). Use of tea (*Camellia oleifera* Abel.) seeds in human health. In Preedy, V.R., Watson, R.R. and Patel, V.B. Nuts and seeds in health and disease prevention. 1<sup>st</sup> ed. Academic Press, Inc Publishers, London, 1115–1122.

Francis G., Kerem, Z., Makkar, H.P.S. and Becker, K. (2002). The biological action of saponins in animal systems. *Br. J. Nutr.* 88, 587–605.

Friedman, M. and McDonald, G.M. (1999). Postharvest changes in glycoalkaloid content of potatoes. *Adv. Exp. Med. Bio.* 459, 121–143.

Halwart, M. (1994). The golden apple snail *Pomacea canaliculata* in Asian rice farming systems: Present impact and future threat. *Int. J. Pest Manag.* 40 (2), 199–206.

Hostettmann, K. and Marston, A. (2005). Saponins. Chemistry and pharmacology of natural products. Cambridge University Press: Cambridge; 1–121, 252–261.

Jiangsu New Medical College. (1977). Dictionary on Chinese traditional herb. 2<sup>nd</sup> ed. People Press, Shanghai, 1054.

- Liu, T.Y., Lee, J.T. ad Sun, C.T. (1979). The tea seed composition, oil characteristics, and the correlation between its maturity and oil content. *Food Sci.* 6, 109–113.
- McIlroy, R.J. (1951). The plant glycosides. Edward Arnold: London.
- Price, K.R., Johnson, I.T. and Fenwick, G.R. (1987). The chemistry and biological significance of saponins in foods and feeding stuffs. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 26 (1), 27–135.
- Riguera, R. (1997). Isolating bioactive compounds from marine organisms. *J. Mar. Biotechnol.* 5, 187–193.
- Siratori C.R. (2001). Aescin: pharmacology, pharmacokinetics and therapeutic profile. *Pharmacol. Res.* 44 (3), 183–193.
- Takahashi, S., Hori, K., Hiwatashi, K., Gotoh, T. and Yamada, S. (2008). Isolation of human renin inhibitor from soybean: soyasaponin I is the novel human renin inhibitor in soybean. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 72 (12), 3232–3236.
- Zhang, C.L., Gao, J.M. and Zhu, W. (2012). Steroidal saponins from the rhizomes and roots of *Smilax scobinicaulis*. *Phytochem. Lett.* 5 (1), 49–52.