

ผลการวิจัย

จากการวิเคราะห์หาปริมาณฮีสแมกกลูตินินในอาหารโดยที่เป็นพืชผัก และผลไม้สด ตัวอย่างที่ตรวจพบว่ามีฮีสแมกกลูตินินจะทำซ้ำ 5 ถึง 7 ครั้ง ส่วนตัวอย่างที่ตรวจไม่พบฮีสแมกกลูตินิน จะทำเพียง 3 ครั้งเท่านั้น จำนวนตัวอย่างที่ทำการวิจัยทั้งสิ้น 222 รายการ ตรวจพบฮีสแมกกลูตินินจำนวน 34 รายการ คิดเป็นร้อยละ 15.3 ของตัวอย่างทั้งหมด ซึ่งแสดงไว้ในตารางที่ 21 ส่วนอีก 188 รายการ คิดเป็นร้อยละ 84.7 ของตัวอย่างทั้งหมด ตรวจไม่พบฮีสแมกกลูตินิน ดังรายละเอียดตามตารางที่ 22



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ปริมาณซีแมกกลูตินิน Unit/gm	ความชื้น (%)
1	<u>ตระกูล Asclepideaceae</u> ดอกสลิดหรือดอกขจร (Cow slip creeper)	<i>Telosma minor</i> (Andr.) Craib	18,670 - 63,936	85.91
2	<u>ตระกูล Cruciferae</u> กะหล่ำดอกหรือกะหล่ำตน (Cauli flower)	<i>Brassia oleracea</i> L. var. botrytis L.	1,248 - 2,717	90.43
3	บร็อกโคลี่ (Broccoli)	<i>Brassia oleracea</i> botrytis asparagoides	1,384 - 1,711	89.88
4	<u>ตระกูล Euphobiaceae</u> ใบมะยม (Star goose berry-leave)	<i>Phyllanthus distichas</i> Muell.	1,644 - 2,077	70.41
5	ผลมะยม (Star goose berry-fruits)	<i>Phyllanthus distichas</i> Muell.	2,241 - 4,849	85.43

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน	ความชื้น (%)
6	มะขามป้อม (Indian goose berry)	<i>Phyllanthus emblica</i> L.	15,312	80.45
7	เมล็ดกะทูน (Castor bean, Dgarak, Wonder boom)	<i>Ricinus communis</i> L.	47,098 ± 350	1.77
8	<u>ตระกูล Graminae</u> ข้าวโพดอ่อน (Indian corn, Maize)	<i>Zea mays</i> Linn.	24,099 - 29,321	87.29
9	หน่อไม้ไผตง <u>ตระกูล Hypericaceae</u>	<i>Dendrocalamus asper</i> Back.	1,120 - 1,909	92.03
10	ผักแตว <u>ตระกูล Meliaceae</u>	<i>Cratoxylon formosum</i> Dyer.	4,700 - 5,218	79.10
11	เนอกระทอน	<i>Sandoricum indicum</i>	803 - 1,981	81.49

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ปริมาณซีแมกกลูตินิน Unit/gm	ความชื้น (%)
12	<u>ตระกูล Moraceae</u> ขนุนอ่อน (Jack fruit tree)	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk.	0 - 2,330	88.17
13	เมล็ดขนุน (Jack fruit seed)	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk.	456,841 - 652,049	65.22
14	<u>ตระกูล Moraceae</u> ผักเม็ก	<i>Eugenia collinsae</i> Craib.	10,456 - 34,006	80.85
15	<u>ตระกูล Lecylhidaceae</u> ผักกระโดน	<i>Careya herbacea</i>	3,603 - 6,726	78.22
16	<u>ตระกูล Leguminosae</u> ถั่วแดงหลวง (Lentil)		120,375 ± 1,390	11.99
17	ถั่วปากอ้าหรือถั่วยาง (Broad bean)	<i>Ricia faba</i> L.	2,217 ± 108	11.09

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน Unit/gm	ความชื้น (%)
18	ถั่วเปะยี (Field bean, Bonariata bean)	<i>Dolichos lablab</i> L.	44,493 ± 1,785	10.77
19	ถั่วลันเตา-เมล็ดแห้ง (Green pea, Garden pea, Sugar pea, Field pea)	<i>Pisum sativum</i> L.	6,069 ± 115	9.45
20	ถั่วแขก-เมล็ดแห้ง (French bean, Kidney bean, Haricot, Kintoki bean)	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	3,303 ± 73	9.32
21	ถั่วเหลือง (Soy bean, Soja bean)	<i>Glycine max</i> Merr.	7,236 ± 380	9.83
22	ถั่วงอกหัวโต (Soy bean-Sprouted seed)	<i>Glycine max</i> Merr.	1,790 - 2,356	83.67

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน Unit/gm	ความชื้น (%)
23	น้ำนมถั่วเหลือง (Soy bean milk)	<i>Glycine max</i> Merr.	616 : 100 ml	2.66
24	กากถั่วเหลือง	<i>Glycine max</i> Merr.	0 - 193	78.37
25	ฝักมะขามอ่อน (Tamarind-green)	<i>Tamarindus indica</i> L.	0 - 1,339	72.84
26	เมล็ดมะขามแก่ (Tamarind-ripped seed)	<i>Tamarindus indica</i> L.	294,400 ± 550	12.39
27	ฝักกระถิน	<i>Leucaena glauca</i> L.	3,000 - 25,152	78.02
28	เมล็ดกระถิน	<i>Leucaena glauca</i> L.	5,549 - 5,908	33.89
29	ฝักกระถินไร้เมล็ด	<i>Leucaena glauca</i> L.	1,205 - 8,732	77.86
30	ถั่วพู (Four angled bean, Winged bean, Goa bean)	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> DC.	12,768 - 46,224	92.29

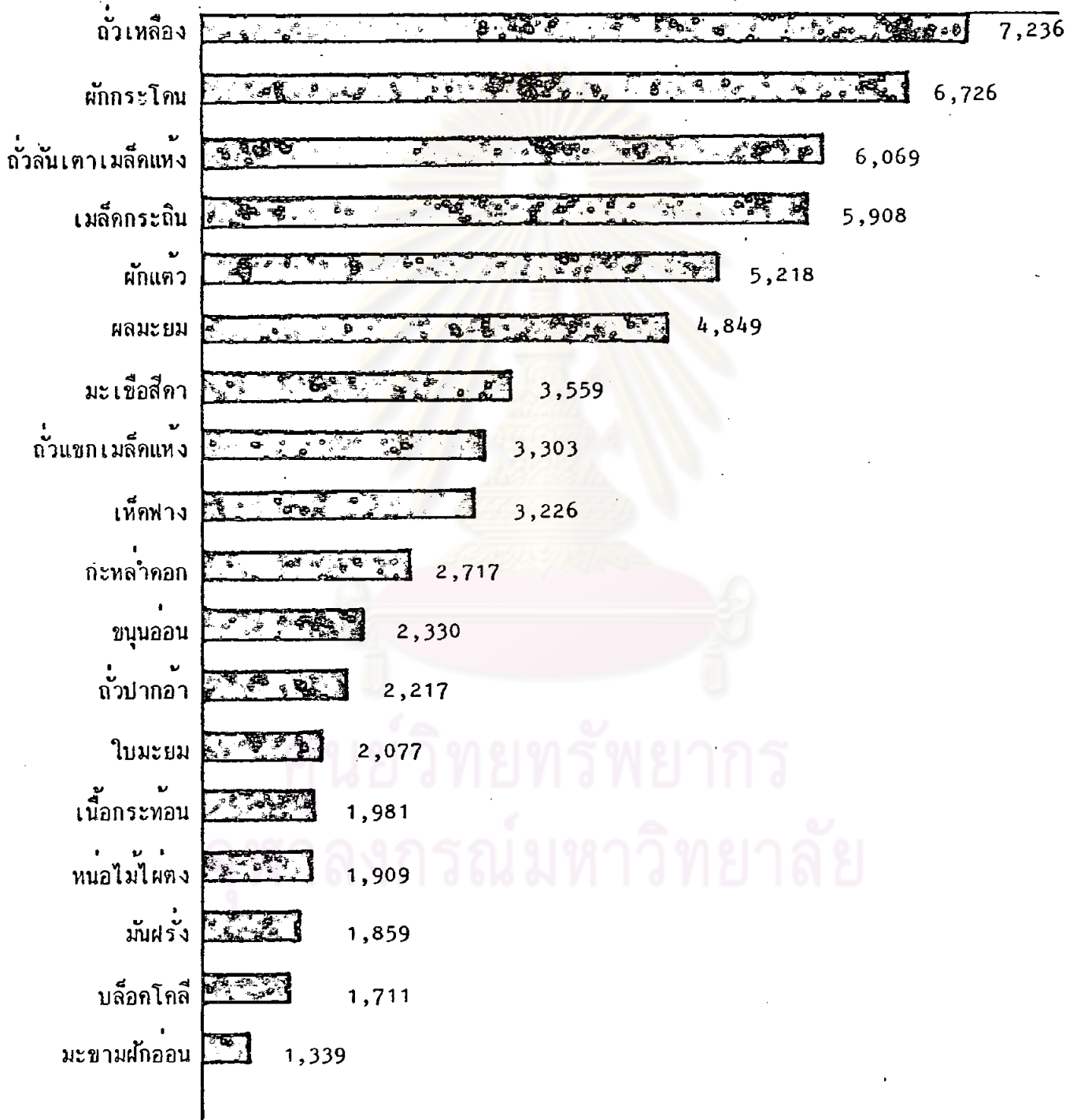
ตารางที่ 21 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน Unit/gm	ความชื้น (%)
31	เมล็ดถั่วลันเตาสด (Green pea, Garden pea, Sugar pea, Field pea) <u>ตระกูล Solanaceae</u>	<i>Pisum sativum</i> L.	299 - 910	65.73
32	มันฝรั่ง (Potato)	<i>Solanum tuberosum</i> L.	492 - 1,859	82.91
33	มะเขือสีดา (Tomato) <u>ตระกูลเห็ด</u>	<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.	1,722 - 3,559	92.65
34	เห็ดฟางหรือเห็ดบัว (Chinese or Straw mushroom)	<i>Volvariella volvacea</i>	2,997 - 3,226	88.91

พืชผักที่ตรวจพบว่ามีฮีแมกกลูตินินในระดับต่าง ๆ กัน อาจนำมาแสดงในรูปของกราฟ
ได้ ดังรูปที่ 16 และรูปที่ 17

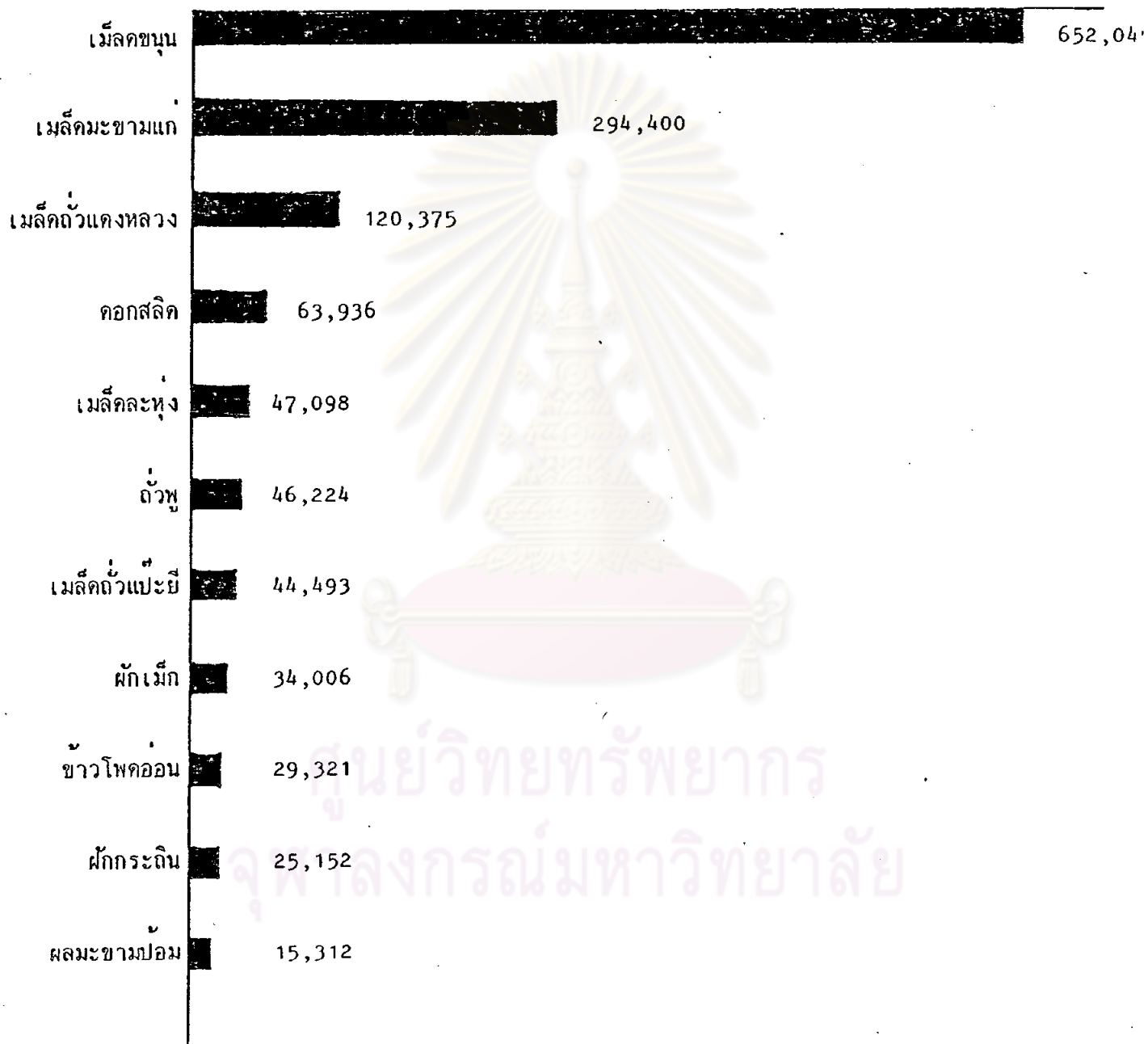


ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปที่ 16

ปริมาณฮีแมกกลูตินินระหว่าง 1,000 - 8,000 Unit/gm ที่ตรวจพบในพืชผักชนิดต่าง ๆ
ที่ใช้เป็นอาหาร



รูปที่ 17 ปริมาณฮีแมกกลูตินินระหว่าง 10,000 - 700,000 Unit/gm ที่ตรวจพบในพืชผักต่าง ๆ ที่ใช้เป็นอาหาร

ตารางที่ 22 รายการอาหารที่ตรวจไม่พบสีแมงกานีส

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
1	<u>ตระกูล Amaranthaceae</u> ผักขม	<i>Amaranthus viridis</i> Linn.	93.76
2	<u>ตระกูล Anacardiaceae</u> มะม่วงแรดคียบ (Mango-green)	<i>Mangifera indica</i> L.	82.76
3	มะม่วงแรดสุก (Mango-ripe)	<i>Mangifera indica</i> L.	86.27
4	มะม่วงสามฤดูคียบ	<i>Mangifera</i> sp.	70.58
5	มะม่วงสามฤดูสุก	<i>Mangifera</i> sp.	74.03
6	มะม่วงทองแข็งคียบ	<i>Mangifera</i> sp.	69.93
7	มะม่วงทองแข็งสุก	<i>Mangifera</i> sp.	66.74
8	มะม่วงอกร่องสุก	<i>Mangifera</i> sp.	75.35
9	มะม่วงแก้วคียบ	<i>Mangifera</i> sp.	75.21
10	มะม่วงหิมพานต์, ยารวง หรือกาหยู (Cashew nut)	<i>Anacardium occidentale</i> L.	3.17
11	<u>ตระกูล Anonaceae</u> นอยหนาหรือหมักเขียบ (Sugar apple, Sweet sop)	<i>Annona squamosa</i> Linn.	72.60
12	<u>ตระกูล Araceae</u> เผือก (Taro)	<i>Colocasia esculenta</i> Schotl.	66.99

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
13	ผักกูด <u>ตระกูล Basellaceae</u>	<i>Colocasia gigantea</i> Hook.	94.78
14	ผักปรัง <u>ตระกูล Bombacaceae</u>	<i>Basella alba</i> Linn.	91.21
15	เนื้ทุเรียน (Durian, Civet cat fruit)	<i>Durio zibethinus</i> L.	59.31
16	<u>ตระกูล Bromeliaceae</u>	<i>Durio zibethinus</i> L.	56.89
17	ส้ประรด หรือยานน้ด (Pine-apple) <u>ตระกูล Burmanniaceae</u>	<i>Ananas comosus</i> Merr.	83.85
18	ดอกคิน <u>ตระกูล Burseraceae</u>	<i>Burmannia coelestis</i> D.Don.	91.74
19	มะกอก <u>ตระกูล Caricaceae</u>	<i>Canarium kerrii</i> Craib.	81.03
20	มะละกอดิบหรือแดงคน (Papaya, papaw)	<i>Carica papaya</i> L.exot.	91.61
21	มะละกอสู้ก <u>ตระกูล Combretaceae</u>	<i>Carica papaya</i> L.	87.80
22	เมล็ดทูกวาง (Indian almond seed, Singapore almond seed)	<i>Terminalia catappa</i> L.	81.80

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
	<u>ตระกูล Commelinaceae</u>		
23	ผักตบชวา หรือผักปอง (Java-weed, Water hyacinth)	<i>Elchornia crassipes</i> Solms,	87.33
	<u>ตระกูล Compositae</u>		
24	จิงจูฉาย หรือผักเหี้ย	<i>Artemisia dubis</i> Wall. ex Besser	85.03
25	ตั้งโอ๋ (Crown daisy)	<i>Chrysanthemum coronarium</i> L.	92.74
26	ผักกาดหอม (Lettuce)	<i>Lactuca sativa</i> Linn.	93.67
	<u>ตระกูล Convolvulaceae</u>		
27	ผักบุ้งจีน (Water convolvulus)	<i>Ipomoia reptans</i> Poier,	92.76
28	ผักบุ้งไทย หรือผักทอดยอด	<i>Ipomoia aquatica</i> Forsk.	91.71
29	มันเทศ (Sweet potato)	<i>Ipomoia batatas</i> Lamk.	62.75
	<u>ตระกูล Cruciferae</u>		
30	ผักกาดกวางตุ้ง (Chinese cabbage)	<i>Brassia chinensis</i> L.	92.27
31	ผักกาดขาว	<i>Brassia chinensis</i> L.	95.00
32	ผักคะน้า (Chinese kale, Collards)	<i>Brassia oleracea</i> L. var.acephala DC.	91.48



ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
33	กะหล่ำปลี (Cabbage)	<i>Brassia oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L.	90.89
34	หัวผักกาด <u>ตระกูล Cucurbitaceae</u>	<i>Raphanus sativus</i> Linn.	94.76
35	แฟง (Ash pumpkin)	<i>Benincasa cerifera</i> Savi	96.23
36	ฟัก (Wax gourd)	<i>Benincasa hispida</i> Cagn.	80.64
37	แตงโต (Water melon)	<i>Citrullus vulgaris</i> Schard.	94.13
38	แตงโมอ่อน	<i>Citrullus</i> sp.	94.41
39	ตำลึงหรือผักแคบ (Gord-gourd)	<i>Coccinia indica</i> WL.	87.27
40	แตงไทย (Native melon, Musk melon)	<i>Cucumis melo</i> L.	92.82
41	แตงกวา (Cucumber)	<i>Cucumis sativus</i> L.	95.40
42	แตงลาน	<i>Cucumis sativus</i> L.	95.41
43	เนื้อฟักทอง (Pumpkin, Squash fruit)	<i>Cucumis maxima</i> Duch.	85.00
44	เมล็ดฟักทอง	<i>Cucumis maxima</i> Duch.	42.66

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
45	น้ำเต้า (Bottle gourd, Caladash cucumber)	<i>Lagenaria leucantha</i> Rusby	94.75
46	บวบเหลี่ยม (Ridge gourd)	<i>Luffa ceutangula</i> Roxb.	95.00
47	มะระหรือผักไห่ (Bitter gourd)	<i>Momordica charantia</i> L.	94.52
48	มะระขี้นก	<i>Momordica</i> sp.	88.21
49	ยอดมะระ	<i>Momordica</i> sp.	86.76
50	บวบงู (Snake gourd)	<i>Trichosanthes anguina</i> L.	90.66
	<u>ตระกูล Ebenaceae</u>		
51	ลูกพลับสัด (Persimmon)	<i>Diospyros areolata</i> King & Gamble	78.72
	<u>ตระกูล Euphobiaceae</u>		
52	ใบมันสำปะหลังแดง (Tapioca leave, Manioc)	<i>Manihot dulcis</i> var.aipi Pax.	75.22
53	หัวมันสำปะหลังแดง (Tapioca tuber)	<i>Manihot dulcis</i> var.aipi Pax.	60.40
54	ผักหวาน	<i>Sauropus androgunus</i> Merr.	79.61
	<u>ตระกูล Gramineae</u>		
55	ตะไคร้หรือจะไค	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf,	78.60

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
56	ไบทู๋นาง	<i>Echinochloa colone</i> Linn.	72.11
57	ข้าวสาร	<i>Oryza sativa</i> Linn.	8.75
	(rice)		
58	ข้าวเหนียว	<i>Oryza sativa</i> var. <i>glutinosa</i>	8.53
	(Glutinous rice)		
59	ข้าวโพคเมล็ดสด	<i>Zea mays</i> Linn.	74.19
	(Indian corn, Maize)		
60	ข้าวโพคเมล็ดแห้ง	<i>Zea mays</i> Linn.	8.76
61	ขังข้าวโพค	<i>Zea mays</i> Linn.	78.12
	<u>ตระกูล Guttiferae</u>		
62	เนื้อมังคุด	<i>Garcinia mangostana</i> L.	92.70
	(Mangosteen)		
63	เมล็ดมังคุด	<i>Garcinia mangostana</i> L.	74.48
	(Mangosteen-seed)		
	<u>ตระกูล Hippocatanaceae</u>		
64	เกาลัด	<i>Aesculus hippocaslanum</i> Linn.	45.18
	(Common horse chesnut)		
	<u>ตระกูล Labiatae</u>		
65	ใบสะระแทน	<i>Mentha arvensis</i> L.	82.23
	(March mint)		
66	ใบโหระพา	<i>Ocinum basilicum</i> L.	87.67
	(Sweet Basil, Mushosma)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)



ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
67	ใบกะเพรา (Garden balsam, Sacred Basil)	<i>Ocimum sanctum</i> L.	88.82
68	ใบแมงลัก	<i>Ocimum citratum</i> L.	88.55
69	เม็ดแมงลัก <u>ตระกูล Leguminosae</u>	<i>Ocimum citratum</i> L.	5.11
70	ถั่วลิสง (Peanut, Earth nut, Monkey nut)	<i>Arachis hypogaea</i> L.	7.28
71	ถั่วดำไทย (Black seeded race, Cow pea)	<i>Vigna sinensis</i> Sami	10.25
72	ถั่วดำจีน	<i>Vigna</i> sp.	10.86
73	ถั่วขาว (White podded)	<i>Vigna</i> sp.	11.63
74	ถั่วแดงเล็ก (Rice bean)	<i>Ervum lens</i> Linn.	10.19
75	ถั่วโง หรือถั่วไพร (Bambera, ground bean)	-	52.00
76	ถั่วแป	<i>Phaseolus calaratus</i> Roxb.	11.18
77	ถั่วเขียว หรือถั่วทอง (Mung bean)	<i>Phaseolus aureus</i> Roxb.	

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
78	ถั่วงอก (Mung-bean-sprouted seed)	<i>Phaseolus aureus</i> Roxb.	87.32
79	ถั่วแขกสด (Kidney bean)	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	92.56
80	ถั่วฝักยาว (Yard-long bean)	<i>Vigna sinensis</i> Sami	90.31
81	ผักถั่วแดงสด	<i>Ervum lens</i> Linn.	87.72
82	ถั้วลันเตาฝักใหญ่ (Field pea)	<i>Pisum arvense</i> L.	80.85
83	ถั้วลันเตาฝักเล็ก	<i>Pisum arvense</i> L.	85.41
84	ใบชี่เหล็ก (Siamese Cassia)	<i>Cassia siamea</i> Lamk.	75.97
85	คอกโสน	<i>Sesbania roxburghii</i> Merr.	68.09
86	คอกแค (Cork wood tree, Sesban cassiaflower)	<i>Sesbania grandiflora</i> Pers.	89.16
87	ยอดแค	<i>Sesbania grandiflora</i> Pers.	80.18
88	ชะอมหรือผักหละ	<i>Acacia insuavis</i> Lace.	56.87
89	ผักกะเจด (Water minosa)	<i>Neptunia oleracea</i> Lour.	89.51
90	ใบกระถิน (Lead tree-leaves)	<i>Leucaena glauca</i> L.	75.43
91	สะตอ	<i>Parkia speciosa</i> Hassk.	77.06

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
92	ลูกเนียงหรือชะเนียง (Djenkol bean)	<i>Pithecolobium jeringa</i> Prain.	47.43
93	ใบทองกลาง (Coral leaves)	<i>Erythrina suberosa</i> Roxb.	83.01
94	มันแกว (Yam bean)	<i>Pachyrhizus erosus</i> Urb.	88.61
95	ลูกหยีหรือนางคำ (Velvet tamarind)	<i>Dialium cochinchinense</i> Pierr.	32.87
96	เนอมะขามเทศฝักเขียว (Inga dulcis)	<i>Pithecolobium dulce</i> Benth.	73.91
97	เนอมะขามเทศฝักแดง <i>Pithecolobium dulce</i> Benth.		80.84
98	เมคมะขามเทศ <i>Pithecolobium dulce</i> Benth.		-
99	เนอในฝักกามู (Rain tree-fruit)	<i>Somania saman</i> Prain.	-
100	เมคกามู <i>Somania saman</i> Prain.		8.77
101	ใบมะขามอ่อน (Tamarind young leaves)	<i>Tamarindus indica</i> L.	71.48
102	เนอมะขาม (Tamarind ripe)	<i>Tamarindus indica</i> L.	13.72
103	ชะเอม (Chinese licorice)	<i>Glycyrrhiza malensis</i> L.	7.36

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
	<u>ตระกูล Liliaceae</u>		
104	หอมหัวเล็ก (Shallot)	<i>Allium ascalonicum</i> Linn.	82.33
105	ต้นหอม	<i>Allium ascalonicum</i> Linn.	89.30
106	หอมหัวใหญ่หรือหอมฝรั่ง (Onion)	<i>Allium cepa</i> Linn.	92.29
107	กระเทียม (Garlic)	<i>Allium sativum</i> Linn.	64.54
108	กุยช่าย	<i>Allium tuberosum</i> Roxb.	91.41
109	ดอกกุยช่าย	<i>Allium tuberosum</i> Roxb.	90.64
110	หน่อไม้ฝรั่ง (Asparagus)	<i>Asparagus officinalis</i> Linn.	93.12
	<u>ตระกูล Malpighiaceae</u>		
111	เชอร์รี่ (Cherry)	<i>Malpighia glaba</i> Linn.	90.10
	<u>ตระกูล Malvaceae</u>		
112	ผลกระเจียบ (Ladies fingers, Okra)	<i>Hibiscus esculentus</i> L.	86.74
	<u>ตระกูล Meliaceae</u>		
113	สะเดาหรือฝักขวง (Neem)	<i>Azadirachta indica</i>	76.73

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
114	ล้างสาบ (Lanzon)	<i>Lansium domesticum</i> Corr.	80.58
115	เนื้อติคเม็คระทอน <u>ตระกูล Menispermaceae</u>	<i>Sandoricum indicum</i> Cav.	79.72
116	ใบขี้เหล็ก (Indian penny wort leaves) <u>ตระกูล Moraceae</u>	<i>Stephanea crecta</i> Craib.	87.12
117	เนื้อขนุนแห้ง (Jack fruit tree)	<i>Atrocarpus heterophyllus</i> Lamk.	66.78
118	เนื้อขนุนจําปา <u>ตระกูล Moringaceae</u>	<i>Atrocarpus heterophyllus</i> Lamk.	65.33
119	มะรุมหรือผักกูด (Horse-radish tree) <u>ตระกูล Musaceae</u>	<i>Moringa oleifera</i> Lamk.	84.86
120	กล้วยน้ำว้า (Banana)	<i>Musa sapientum</i> Linn.	60.48
121	กล้วยหักมุก	<i>Musa</i> sp.	62.25
122	หัวปลี (Plantain, Banana flower)	<i>Musa</i> sp.	91.80

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
	<u>ตระกูล Myrtaceae</u>		
123	ชมพูแกมเหมม	<i>Eugenia javanica</i> Lamk.	93.77
124	ชมพูแกว-สีขาว	<i>Eugenia</i> sp.	94.93
125	ชมพูแกว-สีแดง	<i>Eugenia</i> sp.	94.87
126	ลูกหวา	<i>Eugenia cumini</i> Druce.	82.03
127	เนื้อฝรั่ง (guava)	<i>Psidium guajava</i> L.	87.18
128	เม็ดฝรั่ง	<i>Psidium guajava</i> L.	81.62
	<u>ตระกูล Nymphaeaceae</u>		
129	สายบัว (Water lily)	<i>Nymphaea lotus</i> Linn..	96.26
130	เม็ดบัวสด	<i>Nymphaea lotus</i> Linn.	48.26
	<u>ตระกูล Oleaceae</u>		
131	มะเขือเปราะ	<i>Linociera microstigma</i> Gaqnep.	88.22
	<u>ตระกูล Onagraceae</u>		
132	แพงพวย (Water primrose, Sunrose willow)	<i>Jussiaea repens</i> L.	83.98
	<u>ตระกูล Oxalidaceae</u>		
133	มะเฟือง (Carambola)	<i>Avrerrhoa carambola</i> L.	92.17
	<u>ตระกูล Palmaceae</u>		



ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
134	เนื้อมะพร้าว (Coconut palm)	<i>Cocos nucifera</i> Linn..	77.97
135	ยอดมะพร้าว (หน่ออ่อน)	<i>Cocos nucifera</i> Linn.	90.05
136	ระกำ	<i>Zalacca wallichiana</i> Mart.	80.81
137	ลูกตาล (Palmyra palm)	<i>Borassus flavellifer</i> Linn	91.78
	<u>ตระกูล Pandanaceae</u>		
138	เตยหอม	<i>Pandanus amyllefolius</i> Roxb.	81.88
	<u>ตระกูล Pedaliaceae</u>		
139	งาขาว (Sesame, Til, Gingelly)	<i>Sesamum orientale</i> L.	2.01
140	งาดำ	<i>Sesamum</i> sp.	2.32
	<u>ตระกูล Peperaceae</u>		
141	พริกไทยอ่อน-สด (Pepper vine)	<i>Peperomia nigrum</i> Linn.	59.78
142	เมล็ดพริกไทย	<i>Peperomia nigrum</i> Linn.	4.64
143	ใบชะพลู	<i>Peperomia sarmentosum</i> Roxb.	81.27
	<u>ตระกูล Phytolaccaceae</u>		
144	พริกฝรั่ง (Blood cherry, Jumbu peper Bush)	<i>Rivina humilis</i> Linn.	92.63

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
	<u>ตระกูล Polygonaceae</u>		
145	ผักแพวแดง	<i>Polygonum sp.</i>	72.31
	<u>ตระกูล Polypodiaceae</u>		
146	ผักกูด	<i>Dryopteris ambomensis</i> O.Kze.	81.27
	<u>ตระกูล Rhamnaceae</u>		
147	พุทราไทย (Indian jujuba, Chinese date)	<i>Zizyphus jujuba</i> Lamk.	84.12
148	พุทราแอปเปิล	<i>Zizyphus sp.</i>	82.64
	<u>ตระกูล Rubiaceae</u>		
149	ใบยอ	<i>Mitragyna citrifolia</i> L.	79.78
	<u>ตระกูล Rutaceae</u>		
150	ใบส้มป่อย	<i>Citrus excavata</i> Burm.f.	65.07
151	มะนาว	<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle	89.97
152	ผลมะกรูด (Rough skin lime, Leech lime, Kaffier lime)	<i>Citrus hystrix</i> DC.	72.60
153	ใบมะกรูด	<i>Citrus hystrix</i> DC.	58.73
154	ส้มโอ (Pomelo, Shaddock)	<i>Citrus maxima</i> Merrill.	87.74



ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
155	ส้มเขียวหวาน (King orange, Sweet orange)	<i>Citrus nobilis</i> Lour.	81.22
156	ส้มเซ้ง (Orange, Seville orange)	<i>Citrus aurantium</i> L.	84.67
<u>ตระกูล Sapindaceae</u>			
157	เนื้อเงาะโรงเรียน (Rambutan)	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	87.71
158	เม็ดเงาะโรงเรียน	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	15.69
159	เนื้อเงาะสีชมพู	<i>Nephelium</i> sp.	77.98
160	ลิ้นจี่	<i>Nephelium litchi</i> Camb.	83.73
<u>ตระกูล Sapotaceae</u>			
161	ละมุด	<i>Manilkara kauki</i> Dubard.	72.33
<u>ตระกูล Scrophu- lareaceae</u>			
162	ผักแขยง หรือผักกระออม	<i>Limnophila aromatica</i> (Lam.) Merr.	88.82
<u>ตระกูล Solanaceae</u>			
163	พริกหยวก (Sweet pepper)	<i>Capsicum annum</i> L. var. <i>grossum</i> Sendt.	91.19

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
164	พริกชี้ฟ้าสีแดง (Bird chilli, Bird pepper)	<i>Capsicum frutescens</i> Linn.	83.11
165	พริกชี้ฟ้าสีเขียว	<i>Capsicum frutescens</i> Linn.	88.08
166	พริกขี้หนูสีแดง (Chilli pepper)	<i>Capsicum minimum</i> Roxb.	65.67
167	พริกขี้หนูสีเขียว	<i>Capsicum minimum</i> Roxb.	74.80
168	มะเขือเทศ (Tomato, Love apple)	<i>Solanum esculentum</i> L.	94.22
169	มะอึก	<i>Solanum ferox</i> L.	77.15
170	มะเขือยาว (Eff plant, Jew's apple, Mad apple)	<i>Solanum melongana</i> L.	92.91
171	มะเขือพวง (Plate brush, Turkey berry)	<i>Solanum torvum</i> Swartz.	74.77
172	มะเขือเสวย	<i>Solanum xanthocarpum</i> Schrad et Wendl.	88.65
173	มะเขือม่วง <u>ตระกูล Umbelliferae</u>	<i>Solanum</i> sp.	80.73
174	ผักชีหรือผักหอมป้อม (Coriander)	<i>Coriandrum sativum</i> L.	87.79

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับ	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
175	ผักชีลาว (Garden Dill, Dill)	<i>Anethum graveolens</i> L.	86.00
176	ผักชีฝรั่ง	<i>Eryngium foetidum</i> L.	83.74
177	ผักแว่น (Water fern)	<i>Centella asiatica</i> Urb.	90.47
178	จีนฉ่าย (Chinese colery)	<i>Apium graveolens</i> L.	92.81
179	แครอท (Carrot)	<i>Daucus carota</i> Linn.	86.38
	<u>ตระกูล Vitaceae</u>		
180	องุ่นสีเขียว (Grape)	<i>Vitis vinifera</i> L.	82.64
181	องุ่นสีม่วง (Grape)	<i>Vitis vinifera</i> L.	82.64
	<u>ตระกูล Zingiberaceae</u>		
182	ขิง (Ginger)	<i>Zingiber officinale</i> Rose.	85.92
183	ข่า	<i>Alpinia siamensis</i> K.Schum.	81.49
184	ขมิ้นหรือเขามิ้น (Turmeric)	<i>Curcuma longa</i> Linn.	83.87
185	กระชาย หรือกระแฉ่น <u>ตระกูลเห็ด</u>	<i>Gastrochilus panduratus</i> Ridl.	79.19
186	เห็ดหอมนางรม (Oyster mushroom)	<i>Pleurotus ostreatus</i> (Fr.) quel.	90.17

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ชื่อทางพฤกษศาสตร์	ความชื้น(%)
187	เห็ดเป่าชื่อ หรือ เห็ดหอยโข่งทะเล (Abalone mushroom)	<i>Pleurotus cystidiosus</i>	90.22
188	เห็ดคืบเต่า	<i>Boletus sp.</i>	90.34

อาหารที่ได้วิเคราะห์แล้วตามตารางที่ 21 และ 22 อาจแยกเป็นประเภทตามส่วนต่าง ๆ ของพืชที่ใช้บริโภคได้ดังนี้ คือ

1. บริโภคดอก มีหลายชนิดดังแสดงไว้ในตารางที่ 23

ตารางที่ 23 ปริมาณฮีแมกกลูตินินในพืชที่นิยมบริโภคส่วนดอก

ชื่ออาหาร	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)		
	ดิบ	ลวก	ต้ม
ดอกขจร	18,670 - 63,936	2,315 - 2,584	0
กะหล่ำดอก	1,248 - 2,717	0	-
ดอกคิน	0	-	-
ดอกโสน	0	-	-
ดอกแค	0	-	-
หัวปลี	0	-	-

2. บริโภคทั้งต้น คือบริโภคได้ทั้งดอก ใบ และลำต้น มีหลายชนิดดังแสดงไว้ในตารางที่ 24

ตารางที่ 24 ปริมาณฮีแมกกลูตินินในพืชพื้นเมืองบริเวณทุ่งคน

ชื่ออาหาร	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)		
	ดิบ	ลวก	ต้ม
เห็ดฟาง	2,997 - 3,226	627 - 735	0
บร็อคโคลี่	1,384 - 1,711	0 - 91	0
เห็ดหอมนางรม	0	-	-
เห็ดตับเต่า	0	-	-
เห็ดเป่าฮื้อ	0	-	-
ผักขม	0	-	-
ผักกูด	0	-	-
ผักปราง	0	-	-
ผักตบชวา	0	-	-
ผักจิงจูฉ่าย	0	-	-
ผักตั้งโอ	0	-	-
ผักกาดหอม	0	-	-
ผักบุ้งจีน	0	-	-
ผักบุ้งไทย	0	-	-
ผักกาดกวาดตุง	0	-	-
ผักกาดขาว	0	-	-
ผักคะน้า	0	-	-
ผักกะหล่ำปลี	0	-	-
ผักกะเจต	0	-	-
ต้นหอม	0	-	-
กุยช่าย	0	-	-
ดอกกุยช่าย	0	-	-
หน่อไม้ฝรั่ง	0	-	-

ตารางที่ 24 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)		
	ดิบ	ลวก	ต้ม
แพงพวย	0	-	-
ผักแพวแดง	0	-	-
ผักแขยง	0	-	-
ผักชี	0	-	-
ผักชีลาว	0	-	-
ผักชีฝรั่ง	0	-	-
ผักแว่น	0	-	-
ขึ้นฉ่าย	0	-	-
ผักกูด	0	-	-
ตะไคร้	0	-	-

หมายเหตุ - หมายถึงไม่ได้ทำการศึกษา

3. บรีโกลิโบและยอด มีหลายชนิดที่แสดงไว้ในตารางที่ 25

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 25 ปริมาณฮีแมกกลูทีนินในพืชที่นิยมบริโภคส่วนใบและยอด

ชื่ออาหาร	ปริมาณฮีแมกกลูทีนิน (Unit/gm)		
	ดิบ	ลวก	ต้ม
ใบผักแต้ว	4,700 - 5,218	0	0
ใบผักกระโดน	3,603 - 6,726	0 - 450	0
ใบมะยม	1,644 - 2,077	0 - 841	0
ใบตำลึง	0	-	-
ใบมันสำปะหลัง	0	-	-
ใบผักหวาน	0	-	-
ใบหน่่านาง	0	-	-
ใบสาระแทน	0	-	-
ใบโหระพา	0	-	-
ใบกะเพรา	0	-	-
ใบแมงลัก	0	-	-
ใบขี้เหล็ก	0	-	-
ใบชะอม	0	-	-
ใบกระถิน	0	-	-
ใบทองหลาง	0	-	-
ใบสะเดา	0	-	-
ใบบัวบก	0	-	-
ใบเตย	0	-	-
ใบชะพลู	0	-	-
ใบยอ	0	-	-
ใบมันสำปะหลังขุย	0	-	-
ใบมะกรูด	0	-	-
ยอดมะขามอ่อน	0	-	-

4. บริโภคผล มีหลายชนิดทั้งที่เป็นผักและผลไม้ ดังแสดงในตารางที่ 26

ตารางที่ 26 ปริมาณฮีแมกกลูตินินในพืชที่นิยมบริโภคส่วนผล



ชื่ออาหาร	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)		
	ดิบ	ลวก	ต้ม
<u>ผัก</u>			
ข้าวโพดอ่อน	24,099 - 29,321	1090 - 2052	0
ถั่วพู	12,768 - 46,224	706 - 2578	0
ผักกระถิน	3,000 - 25,152	757 - 7010	0
มะเขือสีดา	1,722 - 3,559	0	0
ผักกระถินไร่เมล็ด	1,205 - 8,732	-	-
ผักถั่วแดงสด	0	-	-
ถั่วลันเตาผักใหญ่	0	-	-
ถั่วลันเตาผักเล็ก	0	-	-
ถั่วฝักยาว	0	-	-
มะรุม	0	-	-
ผัก	0	-	-
แฟง	0	-	-
แตงโมอ่อน	0	-	-
แตงกวา	0	-	-
แตงลาน	0	-	-
ผักทอง	0	-	-
น้ำเต้า	0	-	-
ขวยเห็ดขี้ม	0	-	-
ขวยงู	0	-	-
มะระ	0	-	-

ตารางที่ 26 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)		
	ดิบ	ลวก	ต้ม
มะระขี้นก	0	-	-
สตอ	0	-	-
ลูกเนียง	0	-	-
ผลกระเจียบ	0	-	-
มะเขือเปราะ	0	-	-
มะเขือยาว	0	-	-
มะเขือพวง	0	-	-
มะเขือเสวย	0	-	-
มะเขือม่วง	0	-	-
มะอึก	0	-	-
มะเขือเทศลูกโต	0	-	-
มะนาว	0	-	-
มะกรูด	0	-	-
พริกฝรั่ง	0	-	-
พริกหยวก	0	-	-
พริกขี้หนู	0	-	-
พริกขี้หนู	0	-	-
พริกไทยอ่อน	0	-	-
<u>ผลไม้</u>			
มะขามป้อม	15312	-	-
มะยม	2,241 - 4,849	-	-
กระท้อน	803 - 1,981	-	-
ขนุนอ่อน	0 - 2,330	0	0
ฝักมะขามอ่อน	0 - 1,339	-	-



ตารางที่ 26 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)		
	ดิบ	ลวก	ต้ม
องุ่น	0	-	-
สับปะรด	0	-	-
มะกอก	0	-	-
มะละกอ	0	-	-
แตงโม	0	-	-
แตงไทย	0	-	-
ลูกพลับสด	0	-	-
มังคุด	0	-	-
ลูกหมี	0	-	-
มะขามเทศ	0	-	-
มะขาม	0	-	-
กามปู่	0	-	-
เชอร์รี่	0	-	-
ล้างสาด	0	-	-
ขนุน	0	-	-
กล้วยน้ำว้า	0	-	-
กล้วยหักมุก	0	-	-
ชมพูแกมแหม่ม	0	-	-
ชมพูแก้ว	0	-	-
ลูกหวา	0	-	-
ฝรั่ง	0	-	-
มะเฟือง	0	-	-

ตารางที่ 26 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)		
	ดิบ	ลวก	ต้ม
ทุเรียน	0	-	-
มะม่วงแรด	0	-	-
มะม่วงสามฤดู	0	-	-
มะม่วงทองแซง	0	-	-
มะม่วงอกร่อง	0	-	-
มะม่วงแก้ว	0	-	-
น้อยหน่า	0	-	-
มะพร้าว	0	-	-
ลูกตาล	0	-	-
พุทราไทย	0	-	-
พุทราแอปเปิล	0	-	-
ส้มโอ	0	-	-
ส้มเขียวหวาน	0	-	-
ส้มเซ่ง	0	-	-
ลิ้นจี่	0	-	-
ละมุด	0	-	-

หมายเหตุ - หมายถึงไม่ได้ทำการศึกษา

5. บริโกลเมล็ด อาหารที่ใช้เมล็ดบริโกลเป็นอาหารมีทั้งชนิดที่บริโกลเมล็ดสดและเมล็ดแห้ง ดังแสดงไว้ในตารางไว้ในตารางที่ 27



ตารางที่ 27

ปริมาณซีแมกกลูตินินในพืชที่นิยมบริโภคส่วนเมล็ด

ชื่ออาหาร	ปริมาณซีแมกกลูตินิน (Unit/gm)						
	ดิบ	ลวก	ต้ม	ทอด	แก้ว	คอง	อบ
<u>เมล็ดสด</u>							
เมล็ดขนุน	456,841 - 652,049	-	729-118,294	-	-	-	-
เมล็ดกระถิน	5,549 - 5,908	-	-	-	-	-	-
เมล็ดถั่วลิ้นเตาสด	299 - 910	0-258	0	-	-	-	-
เมล็ดฟักทอง	0	-	-	-	-	-	-
เมล็ดมั่งคุด	0	-	-	-	-	-	-
เมล็ดทุเรียน	0	-	-	-	-	-	-
เมล็ดหูกวาง	0	-	-	-	-	-	-
เมล็ดบัว	0	-	-	-	-	-	-
เมล็ดข้าวโพด	0	-	-	-	-	-	-
<u>เมล็ดแห้ง</u>							
เมล็ดมะขามแฉะ	294,400 ± 550	-	-	-	345	0	-
ถั่วแดงหลวง	120,375 ± 1,390	-	0	-	-	-	-
ถั่วเปะยี	44,493 ± 1,785	-	-	0	0	-	-
ถั่วเหลือง	7,236 ± 380	-	-	0	-	-	-
ถั่วลิ้นเตา	6,069 ± 115	-	-	0	-	-	314-40
ถั่วแขก	3,323 ± 73	-	-	0	-	-	-
ถั่วปากอ้า	2,217 ± 108	-	-	0-498	-	-	-
ถั่วลิสง	0	-	-	-	-	-	-
ถั่วเขียว	0	-	-	-	-	-	-
ถั่วแดงเล็ก	0	-	-	-	-	-	-
ถั่วขาว	0	-	-	-	-	-	-
ถั่วดำจีน	0	-	-	-	-	-	-

ตารางที่ 27 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ปริมาณฮีสเมกกลูตินิน (Unit/gm)						
	ดิบ	ลวก	ต้ม	ทอด	คั่ว	คอง	อบ
ถั่วดำไทย	0	-	-	-	-	-	-
ถั่วโง	0	-	-	-	-	-	-
ถั่วแป	0	-	-	-	-	-	-
แมงลัก	0	-	-	-	-	-	-
เกาลัด	0	-	-	-	-	-	-
ข้าวโพค	0	-	-	-	-	-	-
มะม่วงหิมพานต์	0	-	-	-	-	-	-
งาขาว	0	-	-	-	-	-	-
งาดำ	0	-	-	-	-	-	-
พริกไทย	0	-	-	-	-	-	-
ข้าวสาร	0	-	-	-	-	-	-
ข้าวเหนียว	0	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ - หมายถึงไม่ได้ทำการศึกษา

6. บริโภ�หัว พืชที่ใช้หัวใต้ดินบริโภ�เป็นอาหารมีหลายชนิดดังแสดงไว้ใน
ตารางที่ 28



ตารางที่ 28 ปริมาณฮีแมกกลูตินินในพืชที่นิยมบริโภคสวนหัว

ชื่ออาหาร	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)	
	ดิบ	ทอด
มันฝรั่ง	492 - 1,859	0 - 502
มันเทศ	0	-
มันสำปะหลัง	0	-
มันแกว	0	-
หัวผักกาด	0	-
เผือก	0	-
แครอท	0	-
หัวหอมเล็ก	0	-
หัวหอมใหญ่	0	-
กระเทียม	0	-

7. เมล็ดงอก นิยมนำตัวมาเพาะให้งอก เป็นต้นอ่อนแล้วบริโภคมี 2 ชนิด
 ดังแสดงในตารางที่ 29

ตารางที่ 29 ปริมาณฮีแมกกลูตินินในพืชที่นิยมบริโภคเมล็ดงอกหรือต้นอ่อน

ชื่ออาหาร	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)		
	ดิบ	ลวก	ต้ม
ถั่วงอกหัวโต	1,790 - 2,356	456 - 1,281	0 - 242
ถั่วงอก	0	-	-

หมายเหตุ - หมายถึงไม่ได้ทำการศึกษา

นอกจากนี้ยังได้ทำการวิเคราะห์หาปริมาณฮีแมกกลูตินินในเมล็ดงอก โดยทดลองทำ
ในเมล็ดถั่วเหลือง ดังได้กล่าวแล้วข้างต้น ผลการวิเคราะห์ปรากฏดังแสดงไว้ในตารางที่ 30

ตารางที่ 30 ปริมาณฮีแมกกลูตินินและความชื้นในถั่วเหลืองที่แช่น้ำ (Soaked) และระหว่าง
การงอก (Germination)

ถั่วเหลือง	ความชื้น (%)	ฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)
ถั่วเหลืองดิบ	7.45	7,236
แช่น้ำ 1 วัน	59.89	1,728
แช่น้ำ 2 วัน	60.89	2,351
แช่น้ำ 3 วัน	55.22	1,653
แช่น้ำ 4 วัน	59.21	1,271
ระหว่างการงอก 1 วัน	54.46	2,181
ระหว่างการงอก 2 วัน	55.76	1,946
ระหว่างการงอก 3 วัน	69.22	1,447
ระหว่างการงอก 4 วัน	73.14	642

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

8. อื่น ๆ พืชที่ใช้ส่วนอื่น ๆ นอกเหนือจากที่กล่าวมาแล้วบริโภค เช่น อาจใช้ หน่ออ่อน เปลือกต้น ราก เป็นต้น ดังแสดงไว้ในตารางที่ 31

ตารางที่ 31 ปริมาณฮีแมกกลูตินินในพืชที่นิยมบริโภคส่วนอื่น ๆ

ชื่ออาหาร	ปริมาณฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)			
	ดิบ	ทอด	ต้ม	นึ่ง
หน่อไม้ไผ่ตง	1,120 - 1,909	0	-	-
น้ำนมถั่วเหลือง: 100 มิลลิลิตร	514 - 616	-	-	-
กากถั่วเหลือง	0 - 193	-	-	0
รากชะเอม	0	-	-	-
ยอดมะพร้าว	0	-	-	-
รากกระชาย	0	-	-	-
สาหร่าย	0	-	-	-

หมายเหตุ - หมายถึงไม่ได้ทำการศึกษา

อาหารต่าง ๆ ที่นำมาวิเคราะห์นั้นมีทั้งชนิดแห้งและชนิดสด บางชนิดสามารถบริโภคได้หลายส่วน เช่น บริโภคได้ทั้งใบ ดอก ต้น และส่วนต่าง ๆ ซึ่งมีปริมาณฮีแมกกลูตินินไม่เท่ากัน บางส่วนอาจไม่พบฮีแมกกลูตินินเลย ในขณะที่อีกส่วนหนึ่งในต้นเดียวกันก็มีปริมาณฮีแมกกลูตินินมาก จึงอาจแยกเป็นชนิดของอาหารที่บริโภคได้ดังนี้

1. ถั่วลิ้นเต่า

ถั่วลิ้นเต่าที่บริโภคมีทั้งชนิดสดและแห้ง ซึ่งทั้งสองชนิดจะมีปริมาณฮีแมกกลูตินินไม่เท่ากัน ดังแสดงในตารางที่ 32

ตารางที่ 32 ปริมาณฮีแมกกลูตินินในเมล็ดถั่วลิสงเตาสดและเมล็ดแห้ง

ชื่ออาหาร	ฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)
เมล็ดถั่วลิสงเตาแห้ง	6,069 ± 115
เมล็ดถั่วลิสงเตาสด	299 - 910

2. ถั่วเหลือง

ถั่วเหลืองเป็นถั่วที่นิยมบริโภคมากที่สุด ในบรรดาถั่วเมล็ดแห้งจึงได้แบ่งวิเคราะห์เป็นหลายลักษณะดังแสดงไว้ในตารางที่ 33

ตารางที่ 33 ปริมาณฮีแมกกลูตินินในถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง

ชื่ออาหาร	ฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)
เมล็ดถั่วเหลืองแห้ง	7,236 ± 380
ถั่วงอกหัวโต	1,790 - 2,356
น้ำมันถั่วเหลือง	514 - 616 ต่อ 100 มิลลิลิตร
กากถั่วเหลือง	0 - 193

3. กระถิน

ผักกระถิน นิยมบริโภคในรูปผักสดทั้งยอดอ่อนและผัก ซึ่งพบจำนวนฮีแมกกลูตินินไม่เท่ากัน แบ่งแยกการวิเคราะห์ตามที่แสดงไว้ในตารางที่ 34 ดังนี้

ตารางที่ 34 ปริมาณฮีแมกกลูตินินในส่วนต่าง ๆ ของกระถิน

ชื่ออาหาร	ฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)
เมล็ดกระถิน	5,549 - 5,908
ฝักกระถิน	3,000 - 25,152
ฝักกระถินไร้เมล็ด	1,205 - 5,732
ยอดกระถิน	0

4. มะขาม

นิยมบริโภคทั้งยอดอ่อน ฝักอ่อน และฝักแก่ ซึ่งแต่ละส่วนดังกล่าวข้างต้นมีปริมาณฮีแมกกลูตินินต่างกัน ดังแสดงไว้ในตารางที่ 35

ตารางที่ 35 ปริมาณฮีแมกกลูตินินในส่วนต่าง ๆ ของมะขาม

ชื่ออาหาร	ฮีแมกกลูตินิน (Unit/gm)
เมล็ดมะขามแก่	294,400 ± 550
ฝักมะขามอ่อน	0 - 1,339
เนื้อมะขามแก่	0
ใบมะขามอ่อน	0

5. มะยม

ใบมะยมนิยมนำมาลวกหรือบริโภคนสด ๆ เป็นผักจิ้ม ผลมะยมนิยมนำมาบริโภคนสด ๆ หรือนำไปคอง หรือเชื่อม ตรวจพบเชื้อแมกกลูทีนินทั้งในใบและผลมะยม ดังแสดงในตารางที่ 36

ตารางที่ 36 ปริมาณเชื้อแมกกลูทีนินในใบอ่อนและผลแก่ของมะยม

ชื่ออาหาร	เชื้อแมกกลูทีนิน (Unit/gm)
ผลมะยม	2,241 - 4,849
ใบมะยม	1,644 - 2,077

6. ขนุน

ตรวจพบเชื้อแมกกลูทีนินในส่วนของเมล็ด ขนุนอ่อนที่นำมาบริโภค ถ้ามีส่วนของเมล็ดติดมากด้วยก็จะตรวจพบเชื้อแมกกลูทีนิน ส่วนที่เป็นเนื้อจะตรวจไม่พบเชื้อแมกกลูทีนิน ดังแสดงไว้ในตารางที่ 37

ตารางที่ 37 ปริมาณเชื้อแมกกลูทีนินในเนื้อและเมล็ดขนุน

ชื่ออาหาร	เชื้อแมกกลูทีนิน (Unit/gm)
เมล็ดขนุน	456,841 - 652,049
ขนุนอ่อน	0 - 2,330
เนื้อขนุน	0