



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก 1

วิธีการวิเคราะห์ในโตรเจน และฟอสฟอรัส

การเตรียมตัวอย่างพืชสำหรับวิเคราะห์ธาตุอาหาร

สูตรพืชในกระบวนการเริญเตบโตต่างๆ กัน ทุกเดือน จนครบวงจรการเริญเตบโดยใช้ของพืชแต่ละชนิด รวม 4 ชนิด ชนิดละ 4 ชั้น สำหรับดินอ่องพร้าว และห้องผสมไขลงที่สูงไว้ นำมาแยกส่วนต่างๆ กือ หัวเทียน ใน ดอก และราก ส่วนลินมังกรและอ้วสุเทพแยกส่วนต่างๆ กือ หัว ใน ดอก และราก นำแต่ละส่วนมาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำประปาจำนวน 2 ครั้งและตามด้วยน้ำเกลือจำนวน 2 ครั้ง ซับให้แห้ง จากนั้นนำไปชั่งน้ำหนักสด บันทึกข้อมูลไว้ แล้วนำตัวอย่างพืชไปอบที่อุณหภูมิ 60°C จนกระทั่งน้ำหนักแห้งไม่เปลี่ยนจึงบันทึกน้ำหนักแห้ง

การย่อยตัวอย่างพืชเพื่อวิเคราะห์ในโตรเจนและฟอสฟอรัสด้วยกรด (Wet Acid Digestion) ดัดแปลงโดย Ohyama *et al.*, (1985 ;1986)

หั่นตัวอย่างพืชอบแห้งที่บดละเอียด 0.05 ก ใส่ลงในหลอดทดลองเติมกรดซัลฟูริกเข้มข้น 1 มล ปิดหลอดด้วยพาราฟิล์ม แล้วนำไปปั่นให้เข้ากัน ทิ้งไว้ 1 คืน และวันต่อมานำมาย่อยที่เตาอย่างตัวอย่างพืชที่อุณหภูมิ 180°C นาน 10 นาที จากนั้นนำหลอดออก วางทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเติมไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์หลอดละ 0.3 มล ปั่นให้เข้ากัน นำมาย่อยต่อโดยปรับอุณหภูมิเป็น 230°C ขับเวลา 30 นาที สังเกตสีของสารละลาย หากสารละลายยังไม่ใสให้เติมไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 0.2 มล แล้วนำไปย่อยต่อ ทำซ้ำเติมจนกระทั่งสารละลายใสเงยหมุด จากนั้นทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเติมน้ำเกลือ 5 มล ทิ้งไว้ 1 คืนวันต่อมานำมายปรับปริมาตรให้ได้ 50 มล ใส่ขวดพลาสติกเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง เพื่อนำไปวิเคราะห์ต่อไป

การวิเคราะห์ในโตรเจนโดยวิธี Indolphenol Method

เตรียมสารละลายสำหรับวิเคราะห์ในโตรเจน

สารละลาย A ชั้ง EDTA.2Na 25 ก ละลายในน้ำเกลือ 800 มล จากนั้นเติมสารละลายระหว่างเอทธานอล 60% และเมทิเรด 0.25% จำนวน 20 มล ปรับ pH ให้เป็น 10 ด้วยโซเดียมไฮดรอกไซด์ คนให้เข้ากันแล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำเกลือ ให้เป็น 1 ล

สารละลายน้ำโซเดียมไนโตรพลัสดีซีด์ 100 มล ละลายน้ำกลั่น จากน้ำเติมฟินอล 10.25 มล ปรับปริมาตรให้เป็น 1 ล เก็บไว้ในตู้เย็นที่ 4 °ช ได้นาน 2 สัปดาห์

สารละลายน้ำโซเดียมไนโตรออกไซด์ 10 ก ละลายน้ำกลั่น จากน้ำเติมโซเดียมไนโตรรค็อกอิร์ด 10 มล แล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้เป็น 1 ล เก็บไว้ในตู้เย็นที่ 4 °ช ได้นาน 2 สัปดาห์

เตรียมสารละลายน้ำโซเดียมไนโตรออกไซด์ 1 นอร์มอล

เตรียมสารละลายนามาตราฐานจาก แอมโมเนียมชัลเฟต์ $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ ที่ระดับความเข้มข้น 0 0.1 0.2 0.3 0.4 0.5 มก/ล เพื่อใช้ทำกราฟมาตรฐาน

คุณตัวอย่างที่ผ่านการย้อมด้วยกรดแล้ว 0.3 มล เติมสารละลาย A 0.5 มล และสารละลาย B 0.5 มล นำมายาดเครท โดยหยดโซเดียมไนโตรออกไซด์ 1 นอร์มอล ลงไป เขย่าเล็กน้อยให้สีเปลี่ยนจากสีชมพู เป็นสีเหลือง จากนั้น เติมสารละลายน้ำโซเดียมไนโตรออกไซด์ 2.5 มล และสารละลายน้ำโซเดียมไนโตรออกไซด์ 2.5 มล ตามลำดับ ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้เป็น 25 มล ตั้งที่ไว้ที่อุณหภูมิ 30 °ช นาน 3 ชั่วโมง สารละลายน้ำโซเดียมไนโตรออกไซด์จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำเงิน นำมาวัดค่าคุณภาพลักษณะที่ 625 นาโนเมตร บันทึกผลแล้วนำค่าที่ได้มาเปรียบเทียบกับกราฟมาตรฐานตามกฎของ Beer's-Lambert's Law จากนั้นคำนวณได้มาคำนวณหาปริมาณในไตรเจน (มก/กรัมน้ำหนักแห้ง) ตามสูตรดัง

$$\text{ปริมาณในไตรเจนในตัวอย่างพื้ช (มก/กรัมน้ำหนักแห้ง)} = \frac{\text{สาร A (ppm)} \times B \times C}{10000 \times DW}$$

A = ค่าความเข้มข้นของไตรเจนในสารละลายน้ำอย่างพืชจากการฟมาตรฐาน (มก/ล)

B = ปริมาตรสุดท้ายของปฏิกิริยา (25 มล)

C = ปริมาตรสุดท้ายของสารตัวอย่างที่ใช้ (50 มล)

D = น้ำหนักแห้ง

การวิเคราะห์ปริมาณฟอสฟอรัสโดยการวัดการดูดกลืนแสงของสารทึมสี (colorimetry) (Ohyama et al., 1991) ซึ่งได้จากการทำปฏิกิริยาระหว่างฟอสเฟต และอนุมูลโนลิโนเดก ดังนี้

เตรียมสารละลายสำหรับการวิเคราะห์

สารละลาย A : ชั่ง $(\text{NH}_4)_6\text{MoO}_2$ 25 ㌘ ละลายในน้ำกลั่น 200 มล. จากนั้นนำมารองโดยใช้ระบบสูญญากาศช่วย

สารละลาย B : เตรียมกรดซัลฟูริก 20 มล ผสมน้ำกลั่น 200 มล ทึ้งไว้ 1 คืน จากนั้นปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นเป็น 500 มล

สารละลาย C : นำสารละลาย A มาผสม สารละลาย B โดยเท สารละลาย B ลงในบีกเกอร์ขนาด 1000 มล ค่อยๆ เท สารละลาย A ทึ้งน้อย ช้าๆ ทึ้งไว้ 1 คืน วันต่อมานำมารับปริมาตรให้เป็น 1000 มล เก็บไว้ในขวดสีชา

เตรียมสารละลาย stannous chloride โดยชั่ง stannous chloride ($\text{SnCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$) 0.25 ㌘ เทลงในขวดสีชา (ควรเตรียมในตู้ควัน) โดยเติม HCl 5 มล ละลายให้หมด จากนั้นเติมน้ำกลั่น 20 มล

เตรียมสารละลายมาตรฐานของฟอสฟอรัสจาก KH_2PO_4 ปรับให้มีความเข้มข้นตามลำดับคือ 0 0.1 0.2 0.3 0.4 และ 0.5 มก/ล เพื่อใช้ทำการฟามิตรฐาน

ดูดสารละลายตัวที่ผ่านการย่อยด้วยกรดเหลว 1 มล ลงในขวดปรับปริมาตรขนาด 25 มล เติมน้ำกลั่นลงไปเล็กน้อย เติมน้ำกลั่นลงไปเล็กน้อย เติมสารละลาย C ขวดละ 1 มล และเติม stannous chloride 0.2 มล ตามลำดับ ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นเป็น 25 มลตึ้งทึ้งไว้ 15 นาที นำมารวดค่าการดูดกลืนแสง ด้วยเครื่อง spectrophotometer ที่ 660 นาโนเมตร นำค่าที่อ่านได้มาเปรียบเทียบกับกรามิตรฐานของฟอสฟอรัส จากนั้นนำค่าที่คำนวณได้มาคำนวณหาปริมาณฟอสฟอรัส (มกต่อกรัมน้ำหนักแห้ง) เข่นเดียวกับการหาปริมาณในไตรเจน

ภาคผนวก 2

วิธีการวิเคราะห์โพแทสเซียม (Mizukoshi *et al.*, 1994)

การย่ออย่างสั้นวิเคราะห์โพแทสเซียม (Mizukoshi *et al.*, 1994)

ซั่งตัวอย่างพืชที่อ่อนแห้งบดละเอียด 0.05 ก ใส่หลอดทดลอง เติม HClO_4 0.4 มล และ HNO_3 0.5 มล ตามลำดับ ปั่นให้เข้ากัน ปิดหลอดด้วยพาราฟิล์ม ทิ้งไว้ 1 คืน จากนั้นนำมาย่อยที่ อุณหภูมิ 100 °ซ เพื่อไล่คัณสีเหลืองของ NO_2^- ออกหมด จึงปรับเพิ่มอุณหภูมิ เป็น 100 °ซ ทิ้งไว้จน ตัวอย่างแห้งระวงอย่าให้ใหม่ นำออกมาทิ้งไว้ให้เย็นแล้ว เติมสารละลายเจือางของไฮโดรคลอริก ($\text{HCl} : \text{H}_2\text{O}$ 4 มล) หลอดละ 1 มล ปั่นให้เข้ากัน จากนั้นนำมาน้ำตั้งบนเตาที่อุณหภูมิ 100 °ซ นาน 5 นาที เพื่อไล่ Cl^- ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วนำมารับปริมาตรเป็น 50 มล เทไส่ขวดพลาสติกเก็บไว้ที่อุณหภูมิ ห้อง สำหรับวิเคราะห์ต่อไป

การวิเคราะห์โพแทสเซียม

เตรียมสารละลายน้ำตรารฐานของโพแทสเซียม ปรับให้มีความเข้มข้นตามลำดับคือ 0.01 0.1 0.2 0.3 0.4 และ 0.5 มก/ล เพื่อใช้ทำการฟมาตรฐาน

เจือางสารละลายตัวอย่างที่ผ่านการย่ออยแล้ว โดยใช้สารตัวอย่าง 0.5 มล จากนั้นเจือางด้วยน้ำกลั่นเป็น 25 มล

นำสารละลายดังกล่าวไปวัดปริมาณธาตุโพแทสเซียม ด้วยเครื่อง atomic absorption spectrophotometer ที่ความยาวคลื่น 760.5 นาโนเมตร บันทึกผล แล้วนำค่าที่อ่านได้มาคำนวณหา ปริมาณธาตุโพแทสเซียม (มก ต่อกรัมน้ำหนักแห้ง) โดยใช้สูตรคำนวณหาเช่นเดียวกับการหาปริมาณ ในตัวอย่างพืช

ภาคผนวก 3

การวิเคราะห์น้ำตาลโดยวิธี Phenol-sulphuric method ของ Dubois *et al.* (1956)

การเตรียมตัวอย่างพืช

สูตรพืชในระเบียบเจริญเติบโตต่าง ๆ กัน ทุกเดือน จนครบวงจรการเจริญเติบโตของพืชแต่ละชนิด รวม 4 ชนิด ชนิดละ 4 ชิ้น สำหรับต้นอ่อนพร้าวและข้างพ茎 โขลงที่สูงได้มาแยกส่วนต่าง ๆ คือ หัวเทียน ใน ดอก และราก ส่วนลินมังกรและอ้วสุเทพแยกส่วนต่าง ๆ คือ หัว ใน ดอก และราก นำแต่ละส่วนมาถังทำความสะอาดด้วยน้ำประปาจำนวน 2 ครั้งและตามด้วยน้ำกลั่นจำนวน 2 ครั้ง ซึ่งให้แห้งก่อนนำมาวิเคราะห์สารต่าง ๆ ตามวิธีการดังนี้

การสกัดพืชเพื่อวิเคราะห์น้ำตาล

ชั้งตัวอย่างสด 4 ก. สกัดด้วย เอทิลแอลกอฮอล์ 80% นำไปปั่นแยกส่วนด้วยเครื่องหมุนเหวี่ยงความเร็วสูงที่ 10000 รอบต่อนาที นาน 15 นาที เทส่วนสารละลายใสลงในขวดปรับปริมาตรขนาด 50 มล ถังตะกอนด้วย เอทิลแอลกอฮอล์ 80% 2 ครั้ง จากนั้นปรับปริมาตรให้ครบ 50 มล ด้วย เอทิลแอลกอฮอล์ 80% สารสกัดส่วนนี้ใช้สำหรับวิเคราะห์น้ำตาล ภาคที่เหลือนำไปอบแห้งเพื่อใช้วิเคราะห์เป็น

การวิเคราะห์น้ำตาลโดยวิธี Phenol-sulphuric method ของ Dubois *et al.* (1956)

1. เตรียมสารละลายน้ำตราชูนจากน้ำตาลเคโคトイส์ที่ระดับความเข้มข้น 0-0.04 และ 0.08 ก./100 มล
2. เตรียมสารละลายนีโนล 5 %
3. คุณสารสกัด 10 ไมโครล ใส่ในหลอดแก้ว
4. เติมน้ำกลั่น 1 มล
5. เติมนีโนล 5% 1 มล
6. เติมกรดซัลฟูริกเข้มข้น 5 มล (ใส่อย่างรุนแรง เพื่อให้ปฏิกิริยาสมบูรณ์)
7. นำไปเบี่ยงหันที่ด้วยเครื่องปั่น (vortex)
8. ตั้งทิ่งไว้ 10 นาทีแล้วเบี่ยงอีกครั้ง จากนั้นนำไปตั้งในอ่างควบคุมอุณหภูมิ 30 °C นาน 10 นาที เพื่อลดอุณหภูมิตะ

9. นำไปอ่านค่าการดูดกลืนแสงที่ 485 นาโนเมตร
10. ในแต่ละตัวอย่างต้องทำ 6 blank โดยการดูดสารละลายตัวอย่าง 100 ไมโครลิตร (ในโคลลิตร) (เท่ากับปริมาณสารสกัดตัวอย่างที่ใช้ในการทดลอง) จากนั้นเติมน้ำกลิ่น 2 มล แล้วทำตามขั้นตอนที่ 6-91
11. นำค่าการดูดกลืนแสงที่ได้ของตัวอย่างมาลบด้วยค่าการดูดกลืนแสงของ blank ของแต่ละตัวอย่าง (ถ้าใกล้เคียง 0 มาตร สามารถตัดทิ้งได้) นำค่าที่ได้เปรียบเทียบกับกราฟมาตรฐาน แล้วแทนค่าลงในสูตรการหาความเข้มข้นของน้ำตาล

$$\text{ความเข้มข้นของน้ำตาล} = \frac{X \times D \times F}{FW} \text{ มก/กรัมน้ำหนักสด}$$

- X = ค่าความเข้มข้นที่ได้จากการเปรียบเทียบกับกราฟมาตรฐาน
- D = ปริมาตรของตัวอย่างที่ใช้ในการวิเคราะห์
- F = ปริมาตรที่ใช้ในขั้นตอนการสกัดด้วย เอทิลแอลกอฮอล์ 80% (50 มล)
- FW = น้ำหนักที่ใช้ในขั้นตอนการสกัดด้วย เอทิลแอลกอฮอล์ 80% (4 ก)

ภาคผนวก 4

วิธีการวิเคราะห์แป้ง โดยวิธี Anthrone ของ JSPN (1990)

การสกัดพืชเพื่อวิเคราะห์แป้ง

ซึ่งภาคอบแห้งที่เหลือจากการสกัดน้ำตาล 0.5 ก ใส่ลงในหลอดเซนติพิวส์ขนาด 15 มล เติมน้ำกลั่น 2.5 มล นำไปตั้งบนอ่างควบคุมอุณหภูมิที่ 100°C นาน 15 นาที ยกลงมาเติมกรดเปอร์คลอริก 8.14 N ปริมาตร 3.625 มล ใช้แท่งแก้วคนให้ทวนๆ 5 นาที คนเป็นครั้งๆ นานๆ 15 นาที เติมน้ำกลั่น 8 มล นำเข้าเครื่องหมุนเหวี่ยงด้วยความเร็วสูงที่ 10000 รอบต่อนาทีนาน 10 นาที เทส่วนของเหลวลงในขวดปรับปริมาตรขนาด 50 มล ระวังอย่าให้ตะกอนลงไป ตะกอนที่เหลือให้ทำซ้ำในขั้นตอนต่อไปแต่เติมกรดเปอร์คลอริกอีกครั้ง นำสารสกัดที่สกัดได้ไปปรับปริมาตรให้ได้ปริมาตรสุดท้าย 50 มล จากนั้นนำไปกรองด้วยกระดาษกรองและเก็บในขวดพลาสติก

การวิเคราะห์แป้ง โดยวิธี Anthrone ของ JSPN (1990)

1. เตรียมสารละลายน้ำตาลฐานกลูโคสที่ระดับความเข้มข้น 0 10 20 และ 30 มก ต่อลิตร

- 2.. เจือจางสารสกัดที่ได้จากการพืชอบแห้ง ปริมาตร 25 เท่า
3. นำสารละลายน้ำตาลที่เจือจางได้มานา 2.5 มล ใส่ในหลอดเซนติพิวส์ที่ตั้งไว้ในกล่องน้ำแข็ง
4. เติมสารละลายน้ำตาล 5 มล
5. ปั่นให้เข้ากันด้วยเครื่องปั่น แล้วรีบนำลงไปไว้ในอ่างควบคุมอุณหภูมิที่ 100°C

นาน 7.5 นาที

6. นำไปแช่ในกล่องน้ำแข็งเพื่อตัดอุณหภูมิ
7. นำออกมากด้ึงไว้บนกระหงทั้งอุณหภูมิใกล้เคียงอุณหภูมิห้อง แล้วนำไปวัดการดูดซึมแห้งที่ 630 นาโนเมตร
8. ค่าที่ได้นำไปเบริญเทียบกับกราฟของสารละลายน้ำตาล แล้วแทนค่าลงในสูตรหาความเข้มข้นของแป้ง

ปริมาณแป้ง (มก ต่อลิตร) (X) = ความเข้มข้นของน้ำตาลที่ได้จากการเปรียบเทียบกราฟมาตรฐาน $\times 0.9$

$$\text{ความเข้มข้นของแป้งต่อน้ำหนักแห้ง} = \frac{X \times F \times d}{1000 \times D} \text{ มก/กรัมน้ำหนักแห้ง}$$

X = ความเข้มข้นของแป้ง (มก ต่อลิตร)

F = ปริมาตรที่ใช้ในขั้นตอน hydrolysis

d = จำนวนเท่าที่เจือจาง

D = น้ำหนักแห้งที่นำมาสกัด (ก)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright[©] by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก 5

ตารางภาคผนวก 1 องค์ประกอบของสารละลายน้ำต่ออาหารในการทดลองที่ 2

Tr	N	P	K	NH_4NO_3 (ก/ล)	CaNO_3 (ก/ล)	$\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ (ก/ล)	KNO_3 (ก/ล)	KCl (ก/ล)
1	100	50	100	13	17	18.5	13	9.5
2	100	50	200	2.6	17	18.5	39	9.5
3	100	50	300	2.6	17	18.5	39	28.5
4	100	70	100	10.3	17	26	13	9.5
5	100	70	200	0	17	26	39	9.5
6	100	70	300	0	17	26	39	28.5
7	200	50	100	41.4	17	18.5	13	9.5
8	200	50	200	31.2	17	18.5	39	9.5
9	200	50	300	31.2	17	18.5	39	28.5
10	200	70	100	34.8	34	26	13	9.5
11	200	70	200	28.6	17	26	39	9.5
12	200	70	300	28.6	17	26	39	28.5

องค์ประกอบของสารละลายน้ำต่ออาหารในการทดลองที่ 2 ที่เพิ่มเข้าไปในทุกกรรมวิธี

$\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	25	ก/ล (กรัม/ลิตร)
$\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	50	ก/ล
H_3BO_3	0.022	ก/ล
$\text{MnSO}_4 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$	0.05	ก/ล
$\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	0.019	ก/ล
$\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$	0.003	ก/ล
$(\text{NH}_4)_6\text{Mo}_7\text{H}_2\text{O}$	0.005	ก/ล
FeEDTA	0.146	ก/ล

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล

นางสาววชราภรณ์ ชนะเงน

วัน เดือน ปี เกิด

5 สิงหาคม พศ. 2522

ประวัติการศึกษา

- สำเร็จการศึกษามัธยมต้น โรงเรียนปิยะมหาราชาลัย
ปีการศึกษา 2538
- สำเร็จการศึกษามัธยมปลาย โรงเรียนปิยะมหาราชาลัย
ปีการศึกษา 2540
- สำเร็จการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีการเกษตร)
สาขาวิชานมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ปีการศึกษา 2544

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้

3 หมู่ 7 ถนนชยางกูร ตำบลคลองนางหลัง
อำเภอชาตุพนน จังหวัดนครพนม 48110

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright[©] by Chiang Mai University

All rights reserved