



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright[©] by Chiang Mai University

All rights reserved

การเตรียมสารเคมีสำหรับวิเคราะห์ปริมาณคอลลาเจน

Sulfuric acid ความเข้มข้น 7 N

เติมน้ำกลั่นใส่ลงใน volumetric flask ขนาด 2 ลิตร 750 มิลลิลิตร ค่อยๆเติม sulfuric acid เข้มข้นจำนวน 365 มิลลิลิตร เขย่าเบาๆและเติมน้ำให้ครบ 2 ลิตร (เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง)

Buffer solution pH 6

เตรียมได้ดังนี้

- Citric acid monohydrate จำนวน 30 กรัม
- Sodium hydroxide จำนวน 15 กรัม
- Sodium acetate trihydrate จำนวน 90 กรัม

นำสารทั้งหมดมาละลายในน้ำกลั่นจำนวน 500 มิลลิลิตร แล้วเทสารละลายที่ได้ใส่ลงใน volumetric flask ขนาด 1 ลิตร เติม 1-propanol ลงไป 290 มิลลิลิตร แล้วปรับปริมาตรให้ครบ 1 ลิตร ด้วยน้ำกลั่น (เก็บรักษาไว้ในขวดสีชาได้นาน 2 เดือน)

Oxidant solution

ละลาย chloramines-T-reagent จำนวน 1.41 กรัม ลงใน buffer solution จำนวน 100 มิลลิลิตร (เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ในขวดสีชาได้นาน 7 วัน)

Color reagent

ละลาย 4-dimethylaminobenzaldehyde จำนวน 10 กรัม ใน perchloric acid (60% wt/wt) จำนวน 35 มิลลิลิตร (เติมช้าๆ พร้อมเขย่าเบาๆ) เติม 2-propanol ลงไป 65 มิลลิลิตร (เตรียมใช้วันต่อวัน)

Hydroxyproline standard solution

- Stock solution ระดับความเข้มข้น 600 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร

ละลาย hydroxyproline จำนวน 30 มิลลิกรัม ในน้ำกลั่นปริมาตร 50 มิลลิลิตร (เก็บรักษาใน volumetric flask ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ได้นาน 2 เดือน)

- Intermediate solution ระดับความเข้มข้น 6 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร

ปีเปต stock solution มาจำนวน 5 มิลลิลิตร ใส่ใน volumetric flask ขนาด 500 มิลลิลิตร แล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่น (เตรียมวันต่อวัน)

- Working solution

ปีเปต intermediate solution ปริมาตร 10, 20, 30 และ 40 มิลลิลิตร ใส่ลงใน volumetric flask ขนาด 100 มิลลิลิตร ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้ครบ 100 มิลลิลิตร ระดับความเข้มข้น hydroxyproline เท่ากับ 0.6, 1.2, 1.8 และ 2.4 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร ตามลำดับ (เตรียมวันต่อวัน)

การเตรียมสารเคมีสำหรับวิเคราะห์ค่าเลสเทอรอล

Alkoholic KOH 33%

Stock solution KOH 33% เตรียมจาก KOH จำนวน 20 กรัม ใส่ลงในน้ำจำนวน 40 มิลลิลิตร สารละลาย alcoholic KOH เตรียมจากการเติม stock solution KOH ปริมาตร 6 มิลลิลิตร ลงใน volumetric flask ขนาด 100 มิลลิลิตร ปรับปริมาตรให้ครบ 100 มิลลิลิตร ด้วย absolute alcohol 94 มิลลิลิตร

Ferric acetate/uranyl acetate

ละลาย $\text{FeCl}_3 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ 0.5 กรัม ลงในน้ำ 10 มิลลิลิตร เติม NH_4OH เข้มข้นลงไป 3 มิลลิลิตร เบื้องต้นจะเกิดตะกอนของ ferric hydroxide ล้างตะกอนด้วยน้ำกลั่นจนหมดความเป็นด่าง นำตะกอนที่ได้มาละลายใน conc. acetic acid ให้ได้ปริมาตรสุทธิ 1 ลิตร แล้วเติม uranyl acetate ($\text{UO}_2(\text{C}_2\text{H}_3\text{O}_2)_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$) จำนวน 0.1 กรัม ลงไป เบื้องต้นจะเก็บรักษาสารละลายในวดสีชาคงตัว ได้อย่างน้อย 6 เดือน

Sulfuric acid reagent

ละลาย ferrous sulfate ชนิดปราศจากน้ำ (anhydrous Fe_2SO_4) 0.1 กรัม ในกรด acetic acid 100 มิลลิลิตร ค่อยๆเติม sulfuric acid เข้มข้นลงไปช้าๆจำนวน 100 ml. พร้อมเบื้องต้น เมื่อสารละลายกรรมมีอุณหภูมิกลดลงแล้วจึงใช้ครบ 1 ลิตรด้วย sulfuric acid เข้มข้น

การเตรียมสารเคมีสำหรับวิเคราะห์ไตรก๊ดีเซอไรต์

Sulfuric acid 40 mM/litter

ปีเปต sulfuric acid เข้มข้นมา 2.2 มิลลิลิตร ใส่ลงใน volumetric flask ขนาด 1 ลิตร ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้ครบ 1 ลิตร

Sodium metaperiodate 3 mM/litter

ละลาย sodium metaperiodate จำนวน 650 มิลลิกรัม และ ammonia acetate 177 กรัม ในน้ำกลั่นจำนวน 500 มิลลิกรัม ใส่ลงใน volumetric flask ขนาด 1 ลิตร เติม acetic acid ลงไป 60 มิลลิลิตร ปรับปริมาตรให้ครบ 1 ลิตร สารละลายนี้คงสภาพได้นานประมาณ 6 เดือน

Acetyl acetone reagent

ปีเปต acetyl acetone (2,4 Pentanedione) มา 0.75 มิลลิลิตร เติมลงใน volumetric flask ขนาด 100 มิลลิลิตร ปรับปริมาตรด้วย iso-propanol ให้ครบ 100 มิลลิลิตร สารละลายนี้คงสภาพได้นานประมาณ 6 เดือน

Sodium alkoxide 28 mM/litter

ชั่ง sodium methoxide มา 150 มิลลิกรัม ใส่ลงใน volumetric flask ขนาด 100 มิลลิลิตร เติม iso-propanol เขี่ย่าให้ละลายแล้วปั้รับปริมาตรให้ครบ 100 มิลลิลิตร สารละลายนี้ควรเตรียมใหม่ทุกครั้งที่ใช้

การเตรียมสารเคมีสำหรับวิเคราะห์ค่า Thiobarbituric acid number

TBA solution 0.2883% (w/v)

ชั่ง thiobaboturic acid มา 0.2883 มิลลิกรัม เติม acetic acid ที่มีความเข้มข้น 90% ลงไป อุ่นเบาๆแล้วปั้รับปริมาตรให้ครบ 100 มิลลิลิตร



อิชสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright[©] by Chiang Mai University

All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ

นายศุภศิษฐ์ บุญนวล

วัน เดือน ปี เกิด

30 เมษายน 2524

ประวัติการศึกษา

สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนพิษณุโลก พิทยาคม
ปีการศึกษา 2541

สำเร็จการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์ จาก
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครกรุงเทพฯ หั้นตรา
ปีการศึกษา 2545

ผลงานวิจัย

ศุภศิษฐ์ บุญนวล. 2548. ผลของเพศ และน้ำหนักม้าสูกรที่เลี้ยงด้วย
อาหารน้ำมันปลาทูน่าต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์กุนเชียง. มีญหาพิเศษปริญญา
โทภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สัญชัย จตุรศิทธิ ปริญญา กัญญาคำ ศุภศิษฐ์ บุญนวล จำนวน เลี้ยง
ชารากุล และนรินทร์ พริน ไหว. 2548. คุณภาพซากและเนื้อของไก่
แม่ช่องสอน ไก่ชี้ฟ้า และไก่ฟ้าหลวง. การประชุมวิชาการผลงานวิจัยของ
มนุนิธิโครงการหลวง วันที่ 4 พฤษภาคม 2548 โรงแรมเชียงใหม่ชลีดี,
เชียงใหม่.

ศุภศิษฐ์ บุญนวล ถิรนันท์ ศรีกัญชัย สัญชัย จตุรศิทธิ แพ้ญชรี จุ่งศิริวัฒน์
และเทพฤทธิ์ ทับบุญมี. 2549. ผลของอาหารน้ำมันปลาทูน่า เพศ และ
น้ำหนักม้า ของสูกรรุ่น-ขุนต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์กุนเชียง. การประชุม
วิชาการครั้งที่ 44 ระหว่างวันที่ 30 มกราคม – 2 กุมภาพันธ์ 2549.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพ. น. 29-36.

ปริญญา กัญญาคำ ศุภศิษฐ์ บุญนวล จำนวน เลี้ยงชารากุล นุชา สิง^ะ
สาธิคุณ และสัญชัย จตุรศิทธิ. 2549. คุณภาพซากและเนื้อทางข้อมูลของ

ไก่ เปรส และ ไก่กระดูกคำ. การประชุมวิชาการครั้งที่ 44 ระหว่างวันที่ 30 มกราคม – 2 กุมภาพันธ์ 2549. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพ. น.
37-44.

ศุภศิษฐ์ บุญนวล นุชา สินะสาธิตกุล สัญชัย จตุรสถิทธิ และ อำนวย
เลี้ยวชารากุล. 2549. คุณภาพเนื้อเพื่อการบริโภคของไก่เปรส และ ไก่
กระดูกคำ. วารสารสัตวแพทยศาสตร์. (ระหว่างรอการตีพิมพ์)

Jaturasitha, S., S. Boonnoul, N. Simasatitkul, A. Leotaragul, M. Wicke,
S. Chakeredza, and U. ter Meulen. 2007. Fatty acid and amino acid
profiles of breast and thigh muscle of Bresse and Black-boned (Cheefah
and Fahluang) chickens Raised in North Thailand. Poster presentation
in Tropentag: Utilization of diversity in land use systems: Sustainable
and organic approaches to meet human needs. October 9-11, 2007,
Welzenhausen, Germaney. (article in press)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved