



# วารสารวิจัย ราชภัฏเชียงใหม่

ประจำปีที่ 11 ฉบับที่ 1 ตุลาคม 2552 - มีนาคม 2553

ISSN 1513-8410



# วารสารวิจัยราชภัฏเชียงใหม่

RAJABHAT CHIANG MAI RESEARCH JOURNAL

ประจำปีที่ 11 ฉบับที่ 1 ตุลาคม 2552 – มีนาคม 2553

ISSN 1513-8410

## ที่ปรึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เรืองเดช วงศ์หล้า

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

## ผู้ทรงคุณวุฒิ

ศ.ดร.กิตติชัย วัฒนานนิกุร

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ศ.ดร.มนัส สุวรรณ

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

รศ.น.สพ.ดร.สุรชัย ใจกลางเมือง

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

รศ.โภสุน พายใจ

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ศ.อำนวย ขันนไถ

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ดร.สินธุ์ โลเปล

มหาวิทยาลัยแม่โจ้

รศ.ดร.สมพงษ์ วิทยศักดิ์พันธุ์

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ดร.ทัดพร คุณประดิษฐ์

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ดร.เฉลิมชัย ไชยชนพู

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

รศ.สนิท สัตตโยภาส

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ดร.เกตุณณี มากมี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

อาจารย์ประนอม ลำกาม

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

รศ.น.สพ.ศุภชัย ศรีวิวงศ์

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

รศ.ศิริพร ปัญญาบาล

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

รศ.วรรณวดี ม้าลำพอง

อดีตอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

รศ.อมรา ชีปะปาล

อดีตคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

## บรรณาธิการ

ผศ.มนตรี ศิริจันทร์ชื่น

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

## ผู้ช่วยบรรณาธิการ

ผศ.ดร.ชวิศ จิตรวิจารณ์

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

ผศ.วีไลลักษณ์ กิติบุตร

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

## หัวหน้ากองบรรณาธิการ

นางสาวกรณ์ กิจจันศิริ

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

## กองบรรณาธิการ

นางสมลาtie แก้วไสย

หัวหน้าสำนักงานสถาบันวิจัยและพัฒนา

น.ส.ณัฐรยาน์ สามากุ

นักวิชาการศึกษา

น.ส.กรทอง ลีสุวรรณ

นักวิชาการวิจัย

น.ส.ศิริพร ริพล

นักวิเคราะห์นโยบายและแผน

นายปรัชญา ไชยวงศ์

นักวิชาการคอมพิวเตอร์

ดร.ธัญญา ทะพิคง

ผู้แทนคณบดีเทคโนโลยีการเกษตร

ดร.กฤษฎา บุญชุม

ผู้แทนคณบดีวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

อ.ศุภฤกษ์ ราพาพิทักษ์วงศ์

ผู้แทนคณบดีวิทยาการจัดการ

น.ส.กรรณินิการ์ ชาชู

นักวิชาการเงินและพัสดุ

นายวิชราวน์ สุวรรณคำ

เจ้าหน้าที่ธุรการ

## สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

อาคารราชภัฏเฉลิมพระเกียรติ ชั้น 14 เลขที่ 202 ถ.โชคนา ต.ช้างเผือก อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50300

โทรศัพท์/โทรสาร 0-5388-5950

# คำนำ

วารสารวิจัยราชภัฏเชียงใหม่เป็นวารสารทางวิชาการที่มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่  
แลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ งานวิจัย งานวิชาการและงานวิทยานิพนธ์ของคณาจารย์  
บุคลากร นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่และสถาบันการศึกษาอื่นๆ  
ตลอดจนนักวิจัยทั่วไป มีการพิมพ์เผยแพร่ปีละ 2 ฉบับ (ประจำเดือนตุลาคม -  
เดือนมีนาคม และเดือนเมษายน - เดือนกันยายน) ดำเนินการเผยแพร่โดยจัดส่ง  
ให้สถาบันอุดมศึกษาทุกสถาบัน สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ สำนักงาน  
การอุดมศึกษา และหน่วยงานวิจัยต่างๆ

การตีพิมพ์ต้นฉบับที่เสนอขอองตีพิมพ์จะต้องไม่เคยลงตีพิมพ์ในวารสารใดๆ  
มาก่อนหรือไม่อよดระหว่างเสนอขอองตีพิมพ์ในวารสารอื่น และต้องผ่านการประเมิน  
กลั่นกรองให้ความเห็นและตรวจแก้ไขโดยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชานั้น เมื่อได้รับ  
การตีพิมพ์ในวารสารนี้ถือเป็นสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ การนำต้นฉบับ  
ไปตีพิมพ์ใหม่ต้องได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่และเจ้าของต้นฉบับ  
ก่อน ผลการวิจัยและความคิดเห็นที่ปรากฏในบทความต่างๆ เป็นความรับผิดชอบของ  
ผู้เขียนบทความ ทั้งนี้ไม่รวมความผิดพลาดอันเกิดจากเทคนิคการพิมพ์

บรรณาธิการ  
วารสารวิจัยราชภัฏเชียงใหม่

# สารบัญ

|   |    |
|---|----|
| ผลของการใช้อาร์莫โนนจิบเบอเรลลินต่อผลผลิต<br>ของเห็ดโคนญี่ปุ่น   | 01 |
| พศ.ดร.กัลทิมา พิชัย   |    |
| การประยุกต์การจับก้อนด้วยไฟฟ้าในการ<br>แยกกรดโฟลิกในผักพื้นบ้าน ในจังหวัดเชียงใหม่  | 09 |
| อ.ถาวร รักกาญจน์  |    |
| การประเมินผลการใช้งานโปรแกรมเพื่อการวิเคราะห์ข้อมูล<br>เชิงปริมาณของการวิจัยในชั้นเรียนบนเครือข่ายอินเตอร์เน็ต<br>'ปกรณ์ 1.0'                                       | 17 |
| ปกรณ์ ครีวิชัย  |    |
| การวิเคราะห์ระบบการใช้งานเครื่องตรวจลายนิ้มือในองค์กร<br>นิสา อรัญกานนท์  | 25 |
| การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมด้วยการจัดการความรู้<br>ผลิตภัณฑ์เห็ดและผักปลอดสารพิษกลุ่มเกษตรทฤษฎีใหม่<br>บ้านเจดีย์แม่ครัว ต.แม่ແ蕨 ใหม่ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ | 35 |
| พศ.เดชวิทย์ นิลวรรณ   |    |

การวิจัยเชิงปฏิบัติการด้านการผลิตผลิตภัณฑ์เห็ด  
และผักปลอดสารพิษแบบมีส่วนร่วมด้วยการจัดการ  
ความรู้ของกลุ่มเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านเจดีย์แม่ครัว  
ต.แม่ແ蕨กใหม่ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่  
ผศ.รพชชัย บุญมี

49

การจัดการความรู้ทางการเงินและการบัญชีเพื่อพัฒนา  
การผลิตเห็ดและผักปลอดสารพิษกลุ่มเกษตรทฤษฎีใหม่  
บ้านเจดีย์แม่ครัว อ.สันทราย จ.เชียงใหม่  
ผศ.วริพิน มงคลสมัย

63

การศึกษาแนวโน้มและแนวทางการพัฒนาการตลาด  
ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมกระดาษสาของผู้ประกอบการ  
ในเขตอำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่  
อ. Jin Dauga ศรีสำราญ

77

ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตต่อการปฏิบัติงานและคุณลักษณะ  
ของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจาก มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่  
ปี พ.ศ.2551

89

ผศ.สาวนี ใจรักษา และคณะ

**การประยุกต์การจับก้อนด้วยไฟฟ้า  
ในการแยกกรดโฟลิกในผักพื้นบ้าน  
ในจังหวัดเชียงใหม่**

**Application of Electrocoagulation  
to the Isolation of Folic Acid in  
Local Vegetable in Chiang Mai  
Province.**

อ.ดร. รักกาญจน์ท์  
อาจารย์ประจำสาขาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

**RAJABHAT  
CHIANGMAI  
RESEARCH  
JOURNAL**

# การประยุกต์การจับก้อนด้วยไฟฟ้าในการแยกกรดโฟลิก ในผักพื้นบ้าน ในจังหวัดเชียงใหม่

## Application of Electrocoagulation to the Isolation of Folic Acid in Local Vegetable in Chiang Mai Province.

อ.ดร. รักกาญจน์\*

### บทคัดย่อ

ในการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการแยกกรดโฟลิกด้วยวิธีจับก้อนด้วยไฟฟ้าและหาปริมาณกรดโฟลิกในผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่ จากการศึกษาพบว่ากรดโฟลิกละลายในตัวทำละลาย  $\text{NaHCO}_3$  0.02 M จะได้สารละลายสีเหลืองใส วัดค่า pH ได้เท่ากับ 8.19 และค่าการดูดกลืนคลื่นสูงสุด ( $\lambda_{\text{max}}$ ) ที่ 360 nm เมื่อผ่านการจับก้อนด้วยไฟฟ้าเป็นเวลา 60 นาที ใช้กระแส 2.02 A และ 31.3 V นำสารทั้งหมดไปกรอง และนำส่วนที่เป็นสารละลายไปวัดค่า  $\lambda_{\text{max}}$  พบว่าจะได้ค่าระหว่าง 280-282 nm และเมื่อนำตัวกอนที่ได้จากการจับก้อนด้วยไฟฟ้า และสารละลายที่ผ่านการกรอง นำไปปละลายแล้วทดสอบด้วยวิธี TLC พบว่า ในส่วนของสารละลายจากตัวกอนจะมีผลหรือจุดที่แยกตรงกับสารละลายกรดโฟลิก ดังนั้นเมื่อผ่านการจับก้อนด้วยไฟฟ้า กรดโฟลิกจะอยู่ในส่วนของตัวกอน จากการศึกษาการจับก้อนด้วยไฟฟ้าในสารละลายที่สกัดได้จากผักตัวอย่าง 7 ชนิด ได้แก่ ผักหวานป่า ผักหวานบ้าน ผักขี้หูด ผักเชียงดา ผักปลัง มะระหวาน และมะระขี้นก ทำการจับก้อนด้วยไฟฟ้าเป็นเวลา 60 นาที ทำการกรอง จะได้น้ำหนักของตัวกอนอยู่ระหว่าง 2.24–8.78 กรัม ปริมาณกรดโฟลิกในสารละลายที่สกัดจากผักตัวอย่างโดยการจับก้อนด้วยไฟฟ้าในผักตัวอย่างได้ดังนี้ มะระขี้นก, ผักขี้หูด, ผักปลัง, ผักเชียงดา, ผักหวานบ้าน, ผักมะระหวาน และผักหวานป่า จะมีกรดโฟลิก 39.409, 27.871, 27.655, 18.253, 18.150, 17.407 และ 10.349 mg/100 g ผักตัวอย่าง ตามลำดับ

คำสำคัญ : กรดโฟลิก, ผักพื้นบ้าน, การจับก้อนด้วยไฟฟ้า

\* อาจารย์ประจำสาขาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

## Abstract

The purpose of the research was to study appropriate conditions for the folic acid isolation by electrocoagulation and determination of the quantity of folic acid in local vegetable in Chiang Mai Province. The results of study was that folic acid dissolved in NaHCO<sup>3</sup> 0.02 M and had a clear yellow solution with pH 8.19,  $\lambda_{max}$  360 nm, electrocoagulation 60 minute, electric current 2.02 A and 31.3 V. After filtered, the solution had  $\lambda_{max}$  between 280-282 nm. By TLC test, folic acid was found in the sediment. Determination of folic acid in sediment from electrocoagulation of 7 vegetables shows that *Momordica charantia* Linn, *Raphanus sativus* var Linn, Ceylon Spinach, *Gymnema inodorum* Decne, *Sauvages androgynus*, *Sechium edule* (Jacq) Swartz and *Leptonychia heteroclita* Kurz has 39.409, 27.871, 27.655, 18.253, 18.150, 17.407 and 10.349 milligrams per 100 grams of sample respectively.

**KEYWORD :** Folic Acid, Local vegetable, Electrocoagulation

## บทนำ

กรดโฟลิก (folic acid) เป็นสารที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตและเจริญพันธุ์ ช่วยป้องกันความผิดปกติของเลือดผู้หญิงที่มีระดับของกรดโฟลิกต่ำจะมีปัจจัยเสี่ยงต่อการคลอดบุตรที่มีความผิดปกติของท่อประสาท นอกจากนี้พบว่าถ้าแม่ได้รับกรดโฟลิกในช่วงตั้งครรภ์ 3 เดือนแรก จะช่วยลดโอกาสการเกิดความพิการทางสมองของลูกได้ ผู้ที่ร่างกายขาดกรดโฟลิกจะเติบโตไม่เต็มที่ ผอมหักเร็ว เสื่อยชา ขึ้นลมและแก่เร็ว อาหารที่มีกรดโฟลิกอยู่ในรูปโพลีเอทีดีแอล ผักใบเขียว, เห็ด, หน่อไม้, นม, ถั่ว, เนื้อสัตว์, ตับไก่, ยีสต์, ข้าวซ้อมเมือ ฯลฯ

การจับก้อนด้วยไฟฟ้า (Electrocoagulation) เป็นกระบวนการที่ใช้ในการแยกสารเจือปนในสารละลายโดยให้กระแสไฟฟ้าแก่สารละลายนั้นในปริมาณที่เหมาะสม ผ่านแผ่นโลหะคุณนา ซึ่งโดยมากนิยมใช้แผ่นอะลูมิเนียมหรือเหล็ก กระแสไฟฟ้านี้จะทำให้เกิดปฏิกิริยาทางเคมีซึ่งมีผลให้สารประกอบต่างๆ ในสารละลายนั้นมีความคงตัวมากขึ้น จนสามารถรวมตัวกันและตกตะกอนแยกออกจากสารละลายได้ เทคนิคการจับก้อนด้วยไฟฟ้าในระยะแรกๆ จะใช้ในกระบวนการบำบัดน้ำเสียจากโรงงาน อุตสาหกรรมเหมืองแร่ โรงงานแปรรูปโลหะ ต่อมากเทคนิคนี้ยังถูกประยุกต์ใช้ในการแยกสารอินทรีย์บางชนิดออกจากสารสกัดจากพืช ได้แก่สารกลั่ยໂຄไซด์ (Glycoside Compound) เช่น Stevioside สารฟีโนลิก (Phenolic compounds) เช่น แทนนิน, ฟลาโวนอยด์ ในปัจจุบันนี้นิยมใช้วิธีการจับก้อนด้วยไฟฟ้าเพื่อเตรียมสารสีเลค

การแยกและหาปริมาณกรดโฟลิกในผักในงานวิจัยต่างๆ จะใช้วิธีการสกัดด้วยตัวทำละลายและใช้เครื่องไฮดรมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง (HPLC) ซึ่งต้องใช้ตัวทำละลายจำนวนมาก และขั้นตอนมีความซับซ้อน ดังนี้ ถ้านำเทคนิคการจับก้อนด้วยไฟฟ้า การแยกและหาปริมาณกรดโฟลิกในผักจะทำให้ลดการใช้สารเคมีในขั้นตอนการสกัดแยกสาร ใช้อุปกรณ์ที่หาได้ง่าย ไม่ยุ่งยาก

## กรอบแนวคิด

นำเทคนิคการจับก้อนด้วยไฟฟ้ามาประยุกต์ใช้ในการสกัดแยกกรดโฟลิกจากผักตัวอย่าง และหาปริมาณกรดโฟลิกในผักตัวอย่าง

## วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- เพื่อศึกษาสภาพที่เหมาะสมในการแยกกรดโฟลิกด้วยวิธีจับก้อนด้วยไฟฟ้า
- เพื่อยieldกรดโฟลิกในผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่โดยใช้วิธีการจับก้อนด้วยไฟฟ้าและหาปริมาณกรดโฟลิกในผักพื้นบ้าน

## วิธีดำเนินการวิจัย

ในงานวิจัยนี้ได้ทำการศึกษาการจับก้อนด้วยไฟฟ้าในสารละลายมาตรฐานกรดโฟลิก โดยได้ประยุกต์มาจากการคัดแยกสารแอลคาโลย์ดจากพืชโดยใช้การจับก้อนด้วยไฟฟ้า (ณัฐพร, 2549) เพื่อศึกษาว่ากรดโฟลิกเมื่อผ่านการจับก้อนด้วยไฟฟ้าแล้วจะอยู่ในส่วนที่เป็นสารละลายหรือส่วนที่เป็นตะกอน โดยการพิสูจน์ด้วยค่า  $\lambda_{max}$  และทดสอบด้วยวิธี TLC จากนั้นทำการสกัดแยกกรดโฟลิก จากผักตัวอย่าง 7 ชนิด (ผักหวานป่า ผักหวานบ้าน ผักขี้รู้ด ผักปลัง ผักเชียงดา ผักมะระหวาน และผักมะระขี้นก) แล้วนำมาหาความเข้มข้นของกรดโฟลิกในรูปของสารประกอบเชิงซ้อนคopolymer (II) โฟเลตโดยใช้เทคนิคทางยูวี-วิสิเบิลสเปกโตรสโคป และการทำрафมาตรฐาน

## กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย จะใช้ผักพื้นเมืองที่จำหน่ายในตลาดสดในเขตอำเภอเมือง และอำเภอไก่ล้อเดียง ในจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ ผักหวานป่า ผักหวานบ้าน ผักขี้รู้ด ผักเชียงดา ผักปลัง มะระหวาน และมะระขี้นก

## เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

ใช้เครื่องมือทางเคมี ได้แก่ เครื่องยูวีชิเบิล สเปกโตรโฟโตมิเตอร์ (UV - VIS Spectrophotometer ยี่ห้อ Shimadzu รุ่น UV1600, มาตรวัดความเป็นกรด-เบส (pH meter) ยี่ห้อ Consort รุ่น C831, เครื่องซึ่งสีตัดแห่ง (Balance)) ยี่ห้อ Mettler รุ่น AG245, เครื่องระเหยสุญญากาศ (Rotary Evaporator) ยี่ห้อ Buchi รุ่น R - 124, เครื่องหมุนเหวี่ยงแยกตะกอน (Centrifuge) ยี่ห้อ Heffic รุ่น UNIVERSAL 32, เครื่องกำเนิดกระแสไฟฟ้ากระแสตรง (Regulated DC Power supply) รุ่น TES 6201 และเครื่องมือพื้นฐานทางเคมี เช่น บีกเกอร์ ขวดปริมาตร

## ผลการศึกษา

### 1. การศึกษาการจับก้อนด้วยไฟฟ้าในสารละลายน้ำตรฐานกรดโฟลิก

นำสารกรดโฟลิกละลายในตัวทำละลายชนิดสารละลาย  $\text{NaHCO}_3$  0.02 M วัดค่า pH และนำไปหาค่าการดูดกลืนคลีนสูงสุด ( $\lambda_{\text{max}}$ ) โดยสแกนความยาวคลื่นในช่วง 200 - 700 nm ได้ผลดังนี้ ได้สารละลายน้ำที่มีค่า pH 8.19 และได้ค่า  $\lambda_{\text{max}}$  เท่ากับ 360 nm ที่ผ่านการจับก้อนด้วยไฟฟ้าเป็นเวลา 2 ชั่วโมง เก็บตัวอย่างทุก 20 นาที นำสารทั้งหมดไปกรอง และนำส่วนที่เป็นสารละลายน้ำวัดค่า  $\lambda_{\text{max}}$  ได้ค่า 280 - 282 nm เมื่อนำสารละลายน้ำที่ดูดกลืนในส่วนที่เป็นตะกอน เวลาที่เหมาะสมในการจับก้อนด้วยไฟฟ้า คือ 60 นาที

### 2. การศึกษาการจับก้อนด้วยไฟฟ้าในสารละลายน้ำที่สกัดได้จากผักตัวอย่าง

นำสารละลายน้ำที่สกัดได้จากผักตัวอย่างแต่ละชนิด (ผักหวานป่า ผักหวานบ้าน ผักขี้หูด ผักปลัง ผักเชียงดา ผักมะระหวาน และผักมะระขี้นก) 200 ml ทำการจับก้อนด้วยไฟฟ้าเป็นเวลา 60 นาที ทำการกรอง นำสารละลายน้ำที่ได้จากการกรอง ไปทดสอบด้วยวิธี TLC นำตะกอนที่ได้จากการจับก้อนด้วยไฟฟ้าของสารละลายน้ำที่สกัดจากผักตัวอย่าง 1.00 กรัมนำมาระลายน้ำในสารละลายน้ำ  $\text{NaHCO}_3$  0.02 M จนสารละลายน้ำหมด ปรับปริมาตร จนเป็น 40 ml ทำการกรอง จากนั้นเติม  $\text{CuCO}_3$  0.1 กรัม คนให้สารละลายน้ำ นำสารละลายน้ำที่มีการดูดกลืนคลีนที่ความยาวคลื่น 362 nm แล้วนำไปเทียบกับกราฟมาตรฐานของสารละลายน้ำตรฐาน Folic acid (ในรูปสารละลายน้ำตรฐานสารเชิงซ้อนคอปเปอร์ (II) โฟเลต) ได้ผลดังตาราง 1

ตาราง 1 ปริมาณกรดโฟลิกในผักตัวอย่าง 7 ชนิด

| สารละลายน้ำ  | Absorbance (A) | ปริมาณกรดโฟลิกเกียบจากกราฟมาตรฐาน (ppm) | ปริมาณกรดโฟลิกจากการคำนวณ (mg/20g ตัวอย่าง) | ปริมาณกรดโฟลิก (mg/100g) |
|--------------|----------------|---|---|--------------------------|
| ผักหวานป่า   | 0.3672         | 23.098                                  | 2.07  | 10.348                   |
| ผักหวานบ้าน  | 0.2844         | 18.006                                  | 3.63  | 18.15                    |
| ผักขี้หูด    | 0.3174         | 19.965                                  | 5.574                                       | 27.871                   |
| ผักปลัง      | 0.2504         | 15.749                                  | 5.531                                       | 27.655                   |
| ผักเชียงดา   | 0.4218         | 26.531                                  | 3.651                                       | 18.253                   |
| ผักมะระหวาน  | 0.2302         | 14.482                                  | 3.481                                       | 17.407                   |
| ผักมะระขี้นก | 0.7659         | 48.177                                  | 7.882                                       | 39.409                   |

จากตารางที่ 1 จะเห็นว่ากรดโฟลิกจะมีมากที่สุดในผักมะระขี้นก รองลงมาเป็นผักขี้หูด และผักที่มีกรดโฟลิกน้อยที่สุดคือ ผักหวานป่า

## สรุปผลการศึกษาและวิจารณ์ผล

ผลการวิจัยสรุปได้ว่า สามารถแยกกรดโพลิกจากผักพื้นบ้านตัวอย่างโดยวิธีการจับก้อนด้วยไฟฟ้าโดย เวลา 60 นาที กระแส 2.02 A และ 31.3 V กรดโพลิกจะแยกอยู่ในส่วนที่เป็นตะกอน และเมื่อนำส่วนที่เป็นตะกอน หาปริมาณกรดโพลิก จะได้ปริมาณกรดโพลิกในผักตัวอย่างดังนี้ มะระขึ้นก, ผักชีชูด, ผักปลัง, ผักเชียงดา, ผักหวานบ้าน, ผักมะระหวาน และผักหวานป่า จะมีกรดโพลิก 39.409, 27.871, 27.655, 18.253, 18.150, 17.407 และ 10.349 mg/100 g ผักตัวอย่าง ตามลำดับ

ในการวิจัยครั้งนี้เมื่อใช้สารละลายกรดโพลิกนำจับก้อนด้วยไฟฟ้า ปรากฏว่ากรดโพลิกจะถูกแยกในส่วนที่ ตกตะกอน โดยการตรวจสอบจากค่า  $\lambda_{max}$  และผลการทดสอบ TCL ดังนั้นเมื่อนำผักตัวอย่างมาสักด้วยการจับก้อน ด้วยไฟฟ้า ส่วนของกรดโพลิกจะถูกแยกอยู่ในส่วนที่ตกตะกอน ซึ่งตามหลักของการจับก้อนด้วยไฟฟ้า สารที่เรา ต้องการแยก (กรดโพลิก) ควรจะแยกอยู่ในสารละลาย ส่วนสารอื่นๆ ควรอยู่รูปตะกอน จะทำให้สามารถแยกสารที่เรา ต้องการได้ง่ายและมีความบริสุทธิ์มากขึ้น เมื่อพิจารณาจากหน่วยปริมาณของกรดโพลิกในผักตัวอย่าง ปริมาณกรด โพลิกที่หาได้จากการวิจัยนี้มีหน่วยเป็น mg/100g ซึ่งจะมีปริมาณที่มากกว่า ที่หาจากการสักด้วยตัวทำละลายและใช้เครื่อง HPLC จากงานวิจัยของห้ายชนก ซึ่งได้ปริมาณกรดโพลิกในหน่วย  $\mu\text{g}/100\text{g}$  ใน การ วิจัยครั้งนี้ใช้ผักตัวอย่างที่แตกต่างจากของห้ายชนก ดังนั้นอาจกล่าวได้ว่าเทคนิคการจับก้อนด้วยไฟฟ้าน่าจะสกัด กรดโพลิกได้ปริมาณที่มากกว่าวิธีเทคนิคการสักด้วยตัวทำละลายโดยทั่วไป ในงานวิจัยครั้งนี้ยังไม่สามารถแยกกรดโพลิก ให้บริสุทธิ์岡มาได้ เนื่องจากกรดโพลิกในผักแยก岡มาอยู่ในรูปตะกอน ซึ่งตะกอนที่เกิดขึ้นอาจมีสารอื่นๆ ตก岡มาพร้อมกับกรดโพลิก หรือเกิดเป็นสารประกอบในรูปต่างๆ ปริมาณกรดโพลิกในผักตัวอย่างในงานวิจัยครั้งนี้ จะหาในรูปของสารประกอบคopolymer (II) โพเลต ซึ่งเป็นสารประกอบที่มีสีเขียวเหลือง จึงสามารถใช้การหาปริมาณ ได้โดยใช้วิธี UV-VIS spectrophotometry ได้

## ข้อเสนอแนะ

- เนื่องจากการดีไซน์ตัวได้ง่ายเมื่อถูกความร้อน ดังนั้นการตกตะกอนด้วยไฟฟ้าจะต้องระมัดระวัง ไม่ให้เกิดความร้อนสูงจนเกินไป และการที่ใช้สารละลาย  $\text{NaHCO}_3$  เป็นตัวทำละลายซึ่งมีสมบัติเป็นเบส ทำให้เกิดปฏิกิริยา กับแ粉่อลูมิเนียมได้ดี ดังนั้นเวลาจับก้อนด้วยไฟฟ้าจะควรใช้แ粉่อลูมิเนียมที่มีความยาว มากกว่าโดยทั่วไป เพื่อให้เกิดปฏิกิริยาต่อเนื่องตลอดเวลาที่จ่ายกระแสไฟฟ้าโดยที่ไม่ต้องเปลี่ยนแ粉่ อะลูมิเนียมในระหว่างการทดลอง
- เนื่องจากการดีไซน์ในผักแยก岡มาอยู่ในรูปตะกอนเมื่อจับก้อนด้วยไฟฟ้า ซึ่งตะกอนที่เกิดขึ้นอาจจะมี สารอื่นเกิดการจับก้อนและตกตะกอนลงมาด้วย ดังนั้นจึงควรหาวิธีแยกสารอื่น岡มาจากตะกอน เพื่อที่จะ ทำให้กรดโพลิกมีความบริสุทธิ์มากขึ้น

## กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัย “การประยุกต์การจับก้อนด้วยไฟฟ้าในการแยกกรดโฟลิกในผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่” ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ในการวิจัยครั้งนี้ นักวิจัยขอขอบพระคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ที่ให้ทุนสนับสนุน ด้านงบประมาณ ขอขอบคุณสาขาวิชาเคมี ศูนย์วิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และคุณดวงสมร บุญเรือง ที่ได้มีส่วนร่วมในการวิจัยครั้งนี้

## บรรณานุกรม

- จิราวรรณ บันพิตรภิทต. (2545). การประยุกต์ใช้การจับก้อนด้วยไฟฟ้าในการสกัดสตีเวียไซด์. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ณัฐพร พุทธวงศ์. (2549). การประยุกต์การจับก้อนด้วยไฟฟ้าในการคัดแยกแอลคาลอยด์. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นีรนุช ไชยรังษี. (2551). การจับก้อนของสีข้อมีนอลิกที่คัดเลือกสรรแล้ว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาเคมี บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประไพ ประดับคำ. (2550). การเตรียมสารสีเลคโดยการจับก้อนด้วยไฟฟ้า. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเคมี บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วาทีนี อุดมกัน. (2551). การคัดแยกอัลคาโลยด์จากหนอนตายหากบางชนิดโดยใช้การจับก้อนด้วยไฟฟ้า. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเคมี บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (2542). ผักพื้นบ้านภาคเหนือ. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การส่งเสริมสร้างสรรค์.
- สถาบันวิจัยแห่งชาติ/(2005)./วิตามินบี 9/(On-line).Available: <http://th.wikipedia.org/wiki/> (25 มิถุนายน 2551)
- สมทรง เลขากุล. (2543). ชีวเคมีของวิตามิน. กรุงเทพฯ: ศุนภานิชการพิมพ์.
- ทัยยชนก นันทพานิช. (2550). การศึกษาปริมาณกรดโฟลิกในพืชผักพื้นบ้านบางชนิดที่เป็นอาหารของคนภาคอีสาน โดยใช้เครื่องโคลมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง (HPLC). คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.
- Chairungsi, N Jampatong, K. Suebsakwong, P. Phutdhawong, W. and Buddhasukh, D. (2006). Electrocoagulation of Quinone Pigments. *Molecules* 11 : 514-522
- Phutdhawong, w. Chowwanapoonpohn, S. and Bugghasukh, D. (2000). Electrocoagulation and Subsequent Recovery of Phenolic Compounds. *J. Anal. Sci.* 16 : 1083-1084
- Phutthawong, W. Jumpatong, K. Chairungsi, N. Wangkarn, S. Buddhasukh. D. (2006). Application of Electrocoagulation to the Isolation of Alchalo. *Chiangmai J. Sci*, 2006 (34/1), 127-133.

# RAJABHAT CHIANGMAI RESEARCH JOURNAL



สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

โทรศัพท์/โทรสาร 0-5388-5950

<http://www.research.cmru.ac.th>