

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

5.1.1 ประสิทธิภาพการคุณค่าของผักบูร์งไทยและผักกะเฉด

จากผลการทดลองผักบูร์งไทยและผักกะเฉดมีความสามารถในการคุณค่าคงทน ทำให้ปริมาณของตัวคงทนลดลง ในการทดลองชุดที่ 1 ให้คงทนมีความเข้มข้น 10, 20 และ 30 มิลลิกรัมต่อลิตร ผักบูร์งไทยสามารถลดปริมาณตัวคงทนได้ร้อยละ 77, 81 และ 87 ตามลำดับ และในการทดลองชุดที่ 2 ให้คงทนมีความเข้มข้น 10, 20 และ 30 มิลลิกรัมต่อลิตร จากผลการทดลองพบว่าผักกะเฉดสามารถลดปริมาณตัวคงทนได้ร้อยละ 83, 89 และ 89 ตามลำดับ ซึ่งจะเห็นได้ว่าผักบูร์งไทยและผักกะเฉดมีประสิทธิภาพในการคุณค่าคงทนที่คล้ายในน้ำ เมื่อจากน้ำจัดทางกายภาพมีผลต่อการเริบดูดของผักบูร์งไทยและผักกะเฉด คือ อยุธยาความเป็นกรดเป็นค่างของน้ำ โดยทั่วไปพิษจะชอบน้ำที่มีค่าความเป็นกรดเป็นค่างกลาง ๆ ระหว่าง 6.5-7.5 และมาตรฐาน (สุชาดา ศรีเพ็ญ, 2542 : 11-12)

เมื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพในการคุณค่าคงทนที่ความเข้มข้นแตกต่างกันของผักทั้ง 2 ชนิด มีค่าแตกต่างกัน ผักกะเฉดมีประสิทธิภาพในการคุณค่าคงทนได้ดีกว่าผักบูร์งไทย สาเหตุมาจากการความแตกต่างในเรื่องอายุ ความสามารถในการคุณค่าคงทนอยู่ในส่วนต่าง ๆ ของลำต้นและความเข้มข้นของสารละลายตัวคงทนที่แตกต่างกัน เมื่อจากผักกะเฉดมีมีอนามัยมากลักษณะลำต้นกลมยาวอวนน้ำ มีรากออกอกรตามข้อ มีเนื้อเยื่อคล้ำฟ่องน้ำหรืออนุร่วมล้อมรอบลำต้น (สุชาดา ศรีเพ็ญ, 2542) ระบบ rakของพืชที่อยู่ในน้ำยังเป็นส่วนสำคัญในการนำบดคำน้ำเสียคือทำหน้าที่เป็นที่กำจัดของจุลินทรีย์บางชนิด ซึ่งทำหน้าที่ย่อยสลายสารต่าง ๆ และยังทำหน้าที่เคลื่อนย้ายออกซิเจนและก๊าซอื่น ๆ จากยอดไปยังรากและการรากไปยังยอด จึงเป็นการเพิ่มค๊าซออกซิเจน นอกเหนือก้านหรือลำต้นขึ้นเป็นตัวกลางในการกรองและคุณค่าคงทน และของแข็งที่ถูกย่อยในน้ำ (รัชดา บุญแก้ว และวรรณฤทธิ์ หวาน เช้ง, 2545 : 16) ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า ผักกะเฉดมีประสิทธิภาพในการคุณค่าคงทนได้ดีกว่าผักบูร์งไทยและสามารถนำบดคำน้ำเสียที่มีโลหะหนักปนเมื่อนอยู่ในน้ำเบื้องต้นได้

5.1.2 การวิเคราะห์ปริมาณตัวคงทนที่ตกค้างในผักบูร์งไทยและผักกะเฉด

การวิเคราะห์หาปริมาณตัวคงทนที่ตกค้างในผักบูร์งไทยและผักกะเฉด จากนึ่งประดิษฐ์ (บ่อที่ 5) ของระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำ เทศบาลนครหาดใหญ่ ตามเกณฑ์กำหนดของตัวคงทนอาหารตามมาตรฐาน กระทรวงสาธารณสุข ปริมาณการตกค้างของตัวคงทนในผักไม่เกิน 0.1 ppm (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 2532) พนว่าผักบูร์งไทยมีปริมาณตัวคงทน 0.1301 ppm และผักกะเฉดมีปริมาณตัวคงทน 0.3583 ppm มีปริมาณตัวคงทนมากินมาตรฐานที่กำหนดไว้ยังไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

5.2 อภิปรายผลการทดลอง

การศึกษาครั้งนี้เป็นเพียงการศึกษาขั้นพื้นฐาน เพื่อศึกษาถึงความเป็นไปได้ในการใช้ผักบุ้งไทยและผักกะเฉดนำบัด เพื่อลดปริมาณสารโลหะหนังที่ปนเปื้อนในน้ำ ซึ่งการที่จะนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างจริงจังนั้นเป็นเรื่องที่จะต้องศึกษาในเรื่องต่าง ๆ อีกมาก อย่างไรก็ตามวิธีการลดปริมาณสารโลหะหนังในน้ำนี้ก็มีข้อได้เปรียวกว่าการอื่น ๆ เนื่องจากค่าใช้จ่ายในการนำบัดที่มีปนเปื้อนของสารโลหะหนังด้วยวิธีนี้ต้นทุนน้อย ประหยัดพลังงานและกระบวนการนำบัดการนำรูงรักษามาทำได้ง่าย ไม่จำเป็นต้องอาศัยผู้เชี่ยวชาญในการควบคุม แต่ในขณะเดียวกันข้อเสีย คือ ต้องใช้เวลานานในการนำบัดและต้องใช้พื้นที่มาก ระดับความเข้มข้นของสารโลหะหนังของอาจเป็นพิษ ได้เช่นกัน

อย่างไรก็ตามการนำวิธีนี้ไปใช้ในการนำบัดน้ำเสียที่มีตะกั่วเจือปน จะต้องศึกษาการนำผักบุ้งไทย และผักกะเฉดที่ดูดซึมน้ำแล้วนำไปกำจัดหรือใช้ประโยชน์อย่างถูกวิธี เนื่องจากผักบุ้งไทยและผักกะเฉดเป็นพืชที่มนุษย์และสัตว์สามารถนำไปบริโภคได้ ซึ่งถ้าหากมีปริมาณตะกั่ตก้างในผักบุ้งไทยและผักกะเฉดเกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนดจะก่อภัยต่ออาหารตามมาตรฐานสาธารณสุข อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 2532)

ผักบุ้งไทยและผักกะเฉดขึ้นได้ทุกสภาพน้ำ และสามารถนำบัดน้ำเสียได้โดยตรง แต่ถ้านำเสียมีสารนลพารปริมาณสูงหรือนำเสียปริมาณมาก การใช้ผักบุ้งไทยและผักกะเฉดอาจใช้ระยะเวลาในการนำบัดนาน และเป็นอันตรายต่อผู้ที่นำไปบริโภค จึงควรใช้ผักบุ้งไทยและผักกะเฉดร่วมกับพืชนำชนิดอื่นและการนำบัดน้ำเสียระบบอื่นด้วยเช่นกัน (รัชดา บุญแก้ว และวรรณฤทธิ์ หวั่นเช้ง, 2545 : 33)

5.3 ข้อเสนอแนะ

1. การศึกษาครั้งต่อไปควรจะนำตัวอย่างน้ำเสียที่มีตะกั่วเจือปนจริง ๆ และยังไม่ผ่านการนำบัดใด มาทดลองให้ผักบุ้งไทยและผักกะเฉดดูดซึม
2. การศึกษาครั้งต่อไปควรที่จะเพิ่มระยะเวลาให้ผักบุ้งไทยและผักกะเฉดได้ซึ่งตะกั่วได้นานกว่านี้
3. สำหรับความเข้มข้นของตะกั่วที่ใช้ในการศึกษา ควรให้มีระดับความเข้มข้นหลาย ๆ ระดับจากระดับความเข้มข้นต่ำ ๆ และเพิ่มระดับความเข้มข้นจนถึงระดับที่เป็นอันตรายต่อผักบุ้งไทยและผักกะเฉด
4. การศึกษาครั้งต่อไปควรจะนำผักบุ้งไทยและผักกะเฉดไปทดสอบเพื่อดูคุณสมบัติของสารโลหะหนังตัวอื่น
5. การทดลองอาจใช้พืชนำชนิดอื่น หรือใช้ผักบุ้งไทยและผักกะเฉดร่วมกับพืชอื่น ๆ มาทดลองดูคุณสมบัติของสารตะกั่ว