

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(3)
กิตติกรรมประกาศ	(7)
สารบัญ	(8)
สารบัญตาราง	(10)
สารบัญภาพ	(11)
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตของการวิจัย	2
1.4 นิยามศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย	2
1.5 ตัวแปร	3
1.6 สมมุติฐาน	3
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
1.8 สถานที่ทำการวิจัยและเก็บข้อมูล	4
1.9 ระยะเวลาในการทำวิจัย	4
บทที่ 2 ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ทฤษฎีทางสังคมตอนล่าง	5
2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	15
2.3 ปลา	17
2.4 ตระกั่ว	19
2.5 อะตอนมิกแอบซอร์พชันสเปกโโทรโฟโตมิตรี	26
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	
3.1 วิธีการเก็บตัวอย่างและการเก็บรักษาตัวอย่างปลาชนิดต่างๆ	31
3.2 การเตรียมตัวอย่างสำหรับการวิเคราะห์	31
3.3 เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์	31
3.4 สารเคมี	32
3.5 วิธีการทดลอง	33

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการทดลอง	36
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	42
5.1 สรุปผลการวิจัย	42
5.2 ข้อเสนอแนะ	43
5.3 ข้อแนะนำในการทำวิจัยครั้งต่อไป	44
บรรณานุกรม	45



สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 คุณภาพน้ำในทะเลสาบสงขลาเดือนธันวาคม พ.ศ. 2547	15
2.2 ระดับคงที่ในเดือนและอันตรายที่มีต่อสุขภาพร่างกาย	24
2.3 ปริมาณคงที่ของไขมันในปืนเนื้อนในอาหาร น้ำและอาหาร	24
2.4 ระดับคงที่ในเดือนที่ทำให้เกิดความผิดปกติในร่างกายเด็กและผู้ใหญ่	25
2.5 เกณฑ์กำหนดคงที่ในอาหารตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข	26
4.1 ปริมาณคงที่ที่สะสมในปลาทั้ง 5 ชนิดครั้งที่ 1	36
4.2 ปริมาณคงที่ที่สะสมในปลาทั้ง 5 ชนิดครั้งที่ 2	37
4.3 ปริมาณคงที่ที่สะสมในปลาทั้ง 5 ชนิดครั้งที่ 3	39
4.4 ค่าเฉลี่ยปริมาณคงที่ที่สะสมในปลาทั้ง 5 ชนิด 3 ครั้ง	40

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 ทะเบียนสังขลากตอนล่าง	5
2.2 แผนที่ทะเบียนสังขลา จ. สังขลา	6
2.3 แผนที่ทะเบียนสังขลากตอนล่าง	8
2.4 ทะเบียนสังขลา	14
3.1 แผนภาพแสดงการย้อมตัวอย่างโดยวิธีถ่านแห้ง(Dry ashing)	33
3.2 แผนภาพแสดงการสกัดสารรับกวน	34
3.3 แผนภาพแสดงการเตรียมสารละลาย DHC 11.9 %	35
4.1 ค่าเฉลี่ยปริมาณตะกั่วที่สะสมในปลาทั้ง 5 ชนิดครั้งที่ 1	37
4.2 ค่าเฉลี่ยปริมาณตะกั่วที่สะสมในปลาทั้ง 5 ชนิดครั้งที่ 2	38
4.3 ค่าเฉลี่ยปริมาณตะกั่วที่สะสมในปลาทั้ง 5 ชนิดครั้งที่ 3	40
4.4 ค่าเฉลี่ยรวมปริมาณตะกั่วที่สะสมในปลาทั้ง 5 ชนิด	41