





ภาควิชานวัตกรรม

กราฟิกมาร์กี้

กราฟมาตรฐาน

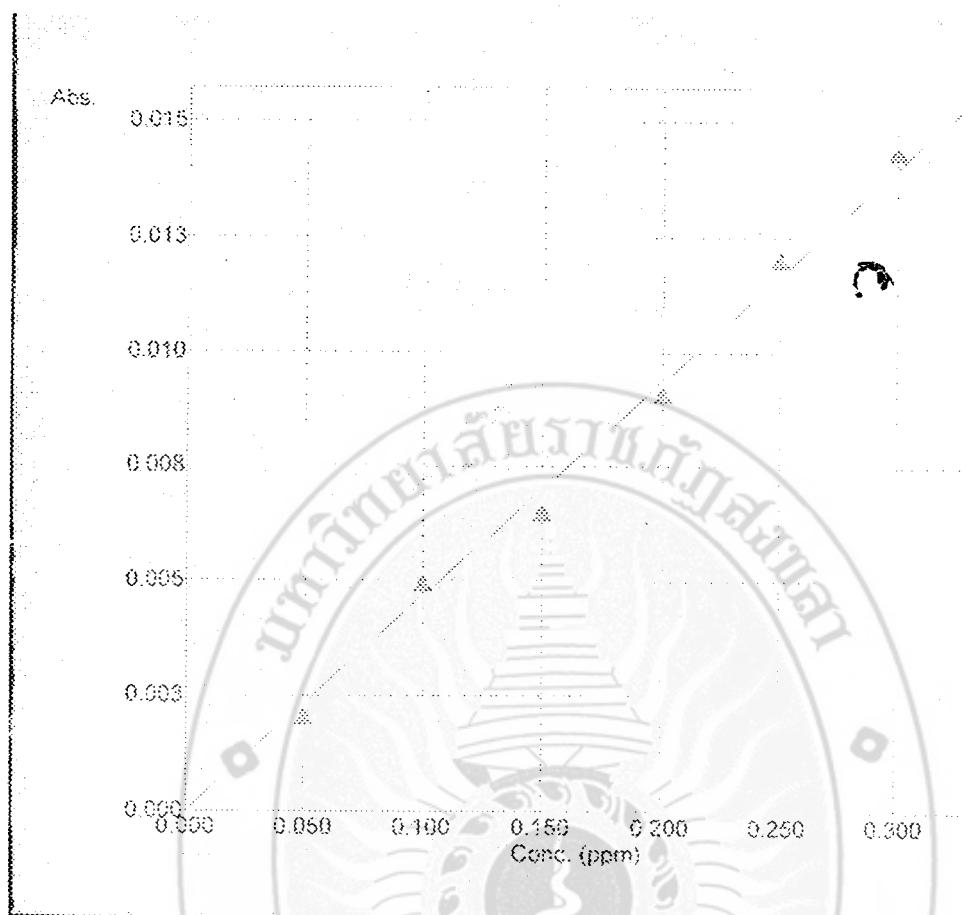
ในการวิเคราะห์หาปริมาณตะกั่วในปลาจากทะเลขานสงขลาตอนล่าง โดยวิธีอ่องมิกแอบชอร์พชันสเปกโทรอสโคปี ในการหาปริมาณของตะกั่ว ซึ่งจะได้ผลการวัดค่าการดูดกลืนแสงของสารละลายมาตรฐานที่ความเข้มข้นต่างๆ ของโลหะตะกั่วแต่ละตัวโดยจะมีการเตรียมที่ 7 ความเข้มข้น ซึ่งมีวิธีการเตรียมแต่ละความเข้มข้นต่าง ๆ ดังนี้

ขั้นตอนแรกปีเปตสารละลายมาตรฐานตะกั่ว 1 ml ปรับปริมาตรเป็น 100 ml ด้วยน้ำ Dionize Water ในการเตรียมความเข้มข้น 0.0500 กีปีเปตสารละลายตะกั่วที่เตรียมไว้ 5 ml ปรับปริมาตรเป็น 100 ml ด้วย Dionize Water ถ้าเตรียมที่ 0.1000 กีปีเปตสารละลายตะกั่วมา 10 ml แล้วปรับปริมาตรเป็น 100 ml ด้วย Dionize Water แล้วเตรียมจนครบทุกความเข้มข้นตามลำดับ ซึ่งสามารถนำมาเขียนกราฟมาตรฐานโดยแสดงผลตามตารางดังต่อไปนี้

ตารางแสดงค่าการดูดกลืนแสง (Absorbance) ของสารละลายมาตรฐานตะกั่วที่ความเข้มข้นต่างๆ

Standard	Conc.	Abs.
0	0.0000	0.0004
1	0.0500	0.0020
2	0.1000	0.0049
3	0.1500	0.0064
4	0.2000	0.0090
5	0.2500	0.0120
6	0.3000	0.0143

จากการดูดกลืนแสง (Absorbance) ของโลหะหนักแต่ละความเข้มข้นที่วัดได้สามารถนำไปสร้างกราฟมาตรฐาน (Standard curve) ของมาตรฐานตะกั่วดังนี้



ภาพแสดงกราฟมานาครฐานะกัว



ภาพตัวอย่างปลา

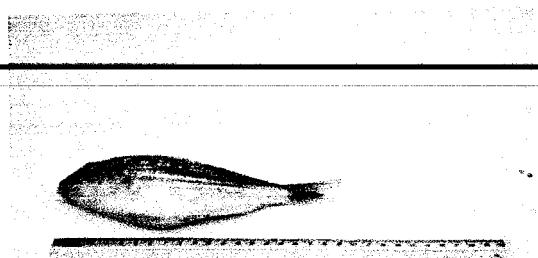
ภาพตัวอย่างปลาทั้ง 5 ชนิดได้แก่ ปลากระพงขาว ปลากระบอก ปลาคอดะเล ปลาแดง และปลาทู โดยในการเก็บตัวอย่างจะคัดเลือกตามชนิดและขนาดโดยถือหลัก ดังนี้ปลากระพงจะคัดเลือกปลาที่มีความยาวตั้ง 25 - 30 เซนติเมตร ส่วนปลากระบอก ปลาแดง ปลาคอดะเล และปลาทูจะคัดเลือกปลาที่มีความยาวตั้งแต่ 15-20 เซนติเมตร



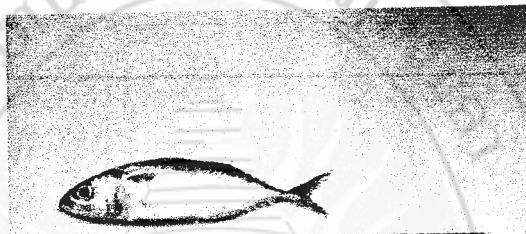
ปลากระพงขาว

ปลากระบอก

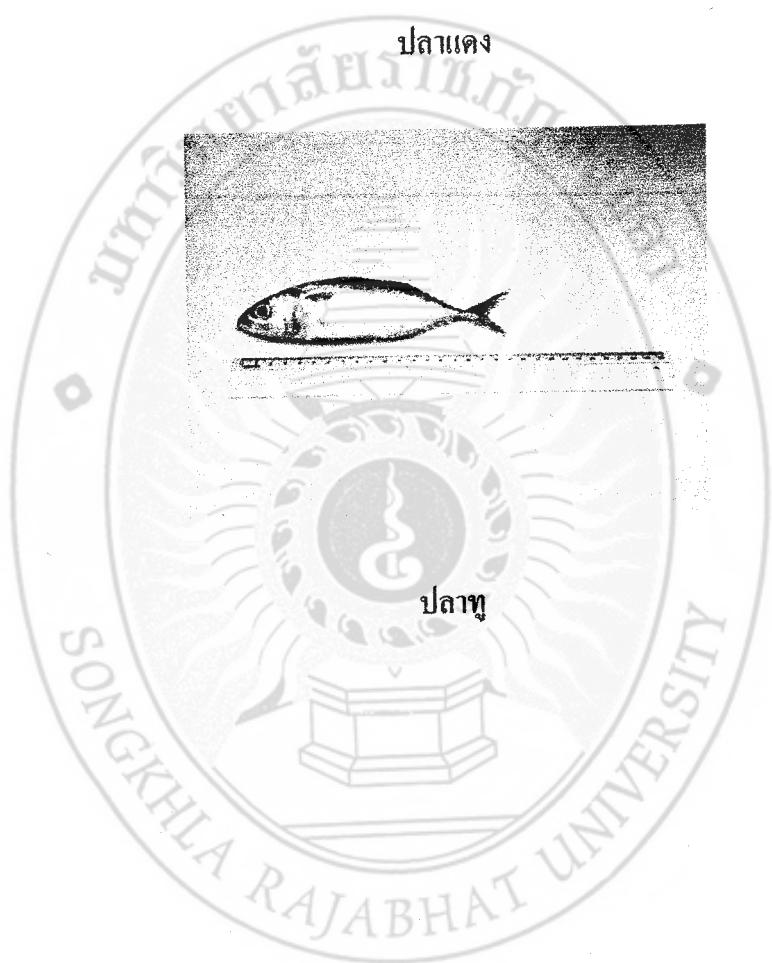
ปลาคอดะเล



ปลาเดง



ปลาทู





ภาควิชานวัตกรรม

ภาคผนวก 3
ภาพขั้นตอนการทดสอบต่างๆ

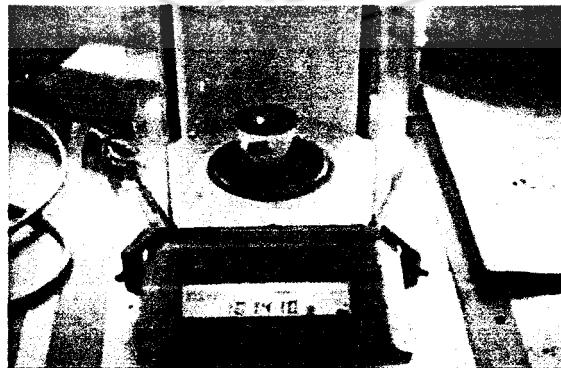
ภาพขั้นตอนการทดสอบต่างๆ



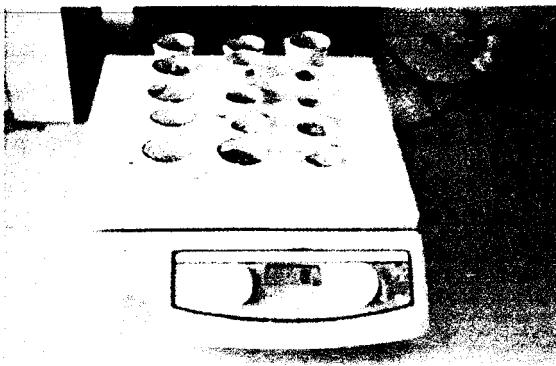
การเตรียมสารเคมี



ปั๊มตัวอย่างปลาให้คละเอียด



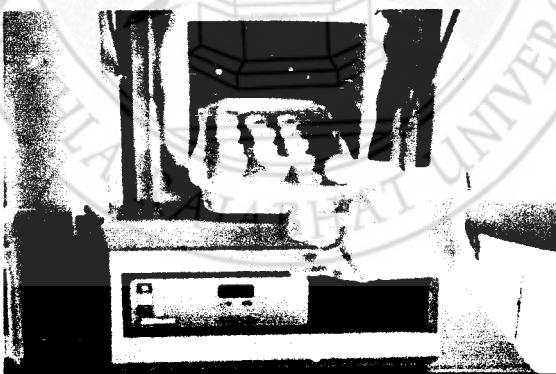
รังตัวอย่างปลาหนัก 10 กรัม



ระเหยนแผ่นร้อนจนแห้ง



นำตัวอย่างปลาไปอนที่อุณหภูมิ 220°C เป็นเวลา 2 ชั่วโมง



เผาต่อที่อุณหภูมิ 450°C เป็นเวลา 3-4 ชม. จนได้ถ้าสีขาว



สกัดสารบกวน



วิเคราะห์ตัวอย่างด้วยเครื่องอะตอมนิกแอนซอร์ฟรั่นสเปกโตรโฟโตมิเตอร์

ภาคผนวก 4

เกณฑ์กำหนดคตະก່າວໃນอาหารตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข (2532)

เกณฑ์กำหนดค่าในอาหารตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข (2532)

การวิเคราะห์หาปริมาณการตกค้างของตะกั่วในปลาทั้ง 5 ชนิด เพื่อนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์กำหนดค่ากั่วในอาหารตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุขของประเทศไทย ว่ามีปริมาณตะกั่วเกินมาตรฐานดังตารางนี้ (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 2532)

ตารางแสดงเกณฑ์กำหนดค่ากั่วในอาหารตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข

ประเภทอาหาร	เกณฑ์กำหนด (ppm)
ผลไม้	0.1
ผัก	0.1
ธัญพืช	0.2
เนื้อสัตว์ (หมู วัว ไก่)	0.1
เครื่องใน(หมู วัว ไก่)	0.5
ปลา	0.2
กุ้ง	0.5
หอย	1.0
น้ำผลไม้	0.05
ไข่น	0.2
อาหารเด็ก	0.02

ที่มา : กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 2532



ภาคผนวก 5

ปริมาณตะกั่วที่สะสมในปลา

ปริมาณตะกั่วที่สะแบมในปลา

ตารางที่ 4.1 ปริมาณตะกั่วที่สะแบมในปลาครั้งที่ 1

ชนิดของปลา	ตัวอย่างที่	ปริมาณตะกั่วที่วัดได้ (ppm)	ค่าเฉลี่ย
ปลากระพงขาว	1	0.2045	0.1706
	2	0.1098	
	3	0.1975	
ปลากระบวนการ	1	0.0919	0.0584
	2	0.0414	
	3	0.0421	
ปลากดทะเล	1	0.1034	0.0759
	2	0.1081	
	3	0.0164	
ปลาแคง	1	0.0042	0.0069
	2	0.0083	
	3	0.0082	
ปลาๆ	1	0.0123	0.0109
	2	0.0078	

ตารางที่ 4.2 ปริมาณตะกั่วที่สะสมในปลาครึ้งที่ 2

ชนิดของปลา	ตัวอย่างที่	ปริมาณตะกั่วที่วัดได้ (ppm)	ค่าเฉลี่ย
ปลากระพงขาว	1	0.2574	0.2332
	2	0.2289	
	3	0.2133	
ปลากระบอก	1	0.0676	0.0604
	2	0.0559	
	3	0.0578	
ปลา กดทะเล	1	0.1195	0.0969
	2	0.1230	
	3	0.0484	
ปลา แดง	1	0.0235	0.0178
	2	0.0138	
	3	0.0162	
ปลา ทู	1	0.0177	0.0118
	2	0.0103	
	3	0.0075	

ตารางที่ 4.3 ปริมาณตะกั่วที่สะสมในปลาครั้งที่ 3

ชนิดของปลา	ตัวอย่างที่	ปริมาณตะกั่วที่วัดได้ (ppm)	ค่าเฉลี่ย
ปลากระพงขาว	1	0.2079	0.2173
	2	0.2502	
	3	0.1940	
ปลากระนอก	1	0.1222	0.1001
	2	0.0843	
	3	0.0940	
ปลากดทะเล	1	0.1239	0.0879
	2	0.0957	
	3	0.0441	
ปลาเดง	1	0.0235	0.0171
	2	0.0148	
	3	0.0130	
ปลาทู	1	0.0202	0.0141
	2	0.0104	
	3	0.0119	

ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยปริมาณตะกั่วที่สะสมในปลาทั้ง 3 ครั้ง

ชนิดของปลา	ค่าเฉลี่ยครั้งที่ 1	ค่าเฉลี่ยครั้งที่ 2	ค่าเฉลี่ยครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ยรวม
ปลากระพงขาว	0.1706	0.2332	0.2173	0.2070
ปลากระนอก	0.0584	0.0604	0.1001	0.0729
ปลากดทะเล	0.0759	0.0969	0.0879	0.0869
ปลาเดง	0.0069	0.0178	0.0171	0.0139
ปลาทู	0.0109	0.0118	0.0141	0.0122



ภาคผนวก 6

แบบเสนอโครงการวิจัยสิ่งแวดล้อม

แบบเสนอโครงการวิจัยสิ่งแวดล้อม
โปรแกรมวิชาชีวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
วิจัยสิ่งแวดล้อม (4064902)
ปีการศึกษา 2547

1. ชื่อโครงการวิจัย	การวิเคราะห์หาปริมาณตะกั่วที่ติดค้างในปลาจากทะเลสาบ สงขลาตอนล่าง โดยวิธีอะตอมมิกแอบซอร์พชันสเปกโตรสโคป
2. ปีการศึกษาที่ทำการวิจัย	Determination of Lead in Fishes at Lower Part of Songkhla Lake by Atomic Absorption Spectroscopy Method
3. สาขาวิชาที่ทำการวิจัย	2547
4. ประวัติผู้วิจัย	4.1 นางสาวดวงใจ อินแก้ว กำลังศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 3 โปรแกรมวิชาชีวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา (Miss. Duangjai Inkaew, education of bachelor's degree, 3 Environmental Science Program, Faculty of Science and Technology, Songkhla Rajabhat University) 4.2 นางสาวสุขณา ติน坎邦 กำลังศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 3 โปรแกรมวิชาชีวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา (Miss. Sukkana Tinkabang, education of bachelor's degree, 3 Environmental Science Program, Faculty of Science and Technology, Songkhla Rajabhat University)
5. อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์วรวลักษณ์ จันทร์ครีบุตร
6. รายละเอียดเกี่ยวกับโครงการวิจัย	

6.1 ความสำคัญและที่มา

ทะเลสาบสงขลาเป็นทะเลสาบที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ทะเลสาบสงขลานี้ตั้งอยู่ในทางภาคใต้ของประเทศไทย มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดสงขลา พัทลุงและนครศรีธรรมราช ทะเลสาบสงขลาเป็นแหล่งน้ำที่มีความสำคัญด้านการประมง การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของสัมมชีวิต ทั้งยังเป็นแหล่งรองรับของเสียที่มาจากธรรมชาติและการกระทำของมนุษย์ทะเลสาบสงขลามีลักษณะเป็นที่ราบต่ำๆ ลาดเอียงจากทางตะวันตกซึ่งทะเลสาบได้รับน้ำจากในลำคลอง

แหล่งน้ำจืดต่าง ๆ ที่มีอยู่มากนายหลายสาย ปากทะเลติดต่อกับอ่าวไทยในเขตอ่าวกอเมืองสงขลา ทะเลสาบแห่งนี้นับว่าเป็นทะเลสาบที่ค่อนข้างศึกมาก ลักษณะตอนกลางเป็นที่ลุ่มคล้ายกระทะ ทะเลสาบสงขามีลักษณะที่เฉพาะประบางและความสมดุลย์เปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ เนื่องจากเป็นทะเลสาบที่มีทั้งน้ำจืดและน้ำเค็มปนกันอยู่ในแหล่งเดียวกัน

ทะเลสาบสงขามีความเดื่อมโตรลงเรื่อย ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณทะเลสาบท่อนล่าง (นูกูล อินทะสังขາ, 2536) ทั้งนี้เนื่องจากทะเลสาบทอนล่างเป็นแหล่งรองรับน้ำเสียและมลพิษต่างๆ จากทะเลสาบสงขลาตอนบนและจากจังหวัดสงขลาเกือบทั้งหมด (บุญสิน จิตตะประพันธ์, 2541)

โดยรอบทะเลสาบสงขลาจะมีการขยายตัวของเมืองหลัก การสร้างท่าเรือน้ำลึกและการขยายตัวของอุตสาหกรรม เช่น โรงงานผลิตภัณฑ์ยางพาราในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา เช่น โรงงานทำน้ำยางข้น โรงงานผลิตถุงมือยาง ส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในเขตอ่าวกอหาดใหญ่ อำเภอสะเดา และอำเภอบางกล้า โดยคลองสาขาของทะเลสาบสงขลาซึ่งเป็นแหล่งรองรับน้ำที่มาจากโรงงานอุตสาหกรรมยางพารานี้คือ คลองอู่ตะเภาซึ่งเป็นแหล่งน้ำดิบที่สำคัญในการผลิตน้ำประปา แต่ขณะเดียวกันก็ต้องรองรับน้ำทึบในปริมาณที่มากขึ้นในทุกปี รวมทั้งโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ส่วนใหญ่เป็นโรงงานผลิตอาหารทะเล เช่น อาหารทะเลบรรจุกระป๋อง ห้องเย็น น้ำเสียที่เกิดจากโรงงานเหล่านี้จะเกิดขึ้นในระหว่างการแปรรูปผลิตภัณฑ์ คือ การฟอก การล้างสัตว์ทะเล รวมทั้งการใช้น้ำในกระบวนการผลิตและโดยทั่วไปพบว่าไม่มีการนำน้ำมาหมุนเวียนหรือกลับมาใช้ใหม่อีก ดังนั้นในแต่ละวันโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจึงก่อให้เกิดน้ำเสียปริมาณมาก โดยคลองสาขาของทะเลสาบสงขลาจะรองรับน้ำที่มาจากโรงงานเหล่านี้ได้แก่ คลองวง คลองหวะ คลองสำโรง และคลองน้ำน้อยและโรงงานต่าง ๆ ที่ใช้ผลผลิตจากทะเลสาบจะตั้งอยู่ใกล้ ๆ ลุ่มน้ำเพื่อความสะดวกในการขนส่งวัสดุดิบและของเสียจากโรงงานเหล่านี้จะปล่อยสู่ลุ่มน้ำทะเลสาบ และมีอู่ต่อเรืออยู่หลายแห่งด้วยกัน หรือแบบเตอร์จีจากเรือประมงหาปลา สารต้านการน้ำคอกในน้ำมันเชื้อเพลิง รวมทั้งน้ำทึบจากชุมชนรอบทะเลสาบสงขลา ซึ่งเป็นสาเหตุหลักของการก่อให้เกิดปัญหามลพิษทางน้ำ เพราะมีประชากรอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก และมีการขยายตัวของเมืองอย่างรวดเร็ว โดยน้ำเสียจากชุมชนจะถูกปล่อยลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งเป็นคลองสาขาของทะเลสาบสงขลา ก่อนจะไหลลงสู่ทะเลสาบสงขลาตอนล่างในที่สุด ซึ่งเป็นสาเหตุให้เกิดการปนเปื้อนของสารพิษต่าง ๆ

จากสาเหตุดังกล่าวข้างต้นจะทำให้มีการปนเปื้อนของโลหะหนัก และมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะตะกั่ว ซึ่งเป็นอันตรายต่อสัตว์น้ำที่อาศัยในแหล่งน้ำ ที่สำคัญ คือปลาช่อนนับได้ว่าปลาเป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญของประชากรในลุ่มแม่น้ำทะเลสาบสงขลาและเมืองใกล้เคียง และปลาเป็นผลิตภัณฑ์จากทะเลสาบสงขลาและเป็นอาหารที่นิยมบริโภคมากที่สุด สามารถหาซื้อได้ราคาไม่แพงนัก ดังนั้นควรมีการศึกษาค้นคว้าหาปริมาณตะกั่วในปลาที่อาศัยทะเลสาบสงขลาตอนล่างว่ามีปริมาณตะกั่วตกค้างในปลาไว้เกินมาตรฐานที่กำหนดหรือไม่ และอยู่ในระดับที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือไม่ จะได้ทำการแก้ไขและระมัดระวังในการบริโภคอาหารจากปลาดังกล่าว อันเป็นการป้องกันการเกิดโรคพิษจากตะกั่วที่เกิดจากตะกั่วที่เกิดจากผู้บริโภคต่อไป

6.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อวิเคราะห์หาปริมาณตะกั่วที่ตกค้างในปลาบริเวณทะเลสาบสงขลาตอนล่าง ได้แก่ ปลากระพงขาว ปลาแดง ปลากรอบอก ปลาคอดทะเล และปลาทู ว่าตกค้างเกินมาตรฐานปริมาณตะกั่วที่ยอมให้มีการปนเปื้อนในอาหารตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขว่ามีตะกั่วสะสมอยู่ในระดับที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

2. เพื่อเปรียบเทียบการตกค้างของตะกั่วในปลาที่อาศัยบริเวณเดียวกันแต่ต่างชนิดกันว่ามีผลต่อการสะสมของตะกั่ว

6.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบปริมาณของตะกั่วที่ตกค้างในปลาที่อาศัยอยู่ในทะเลสาบสงขลาตอนล่าง ได้แก่ ปลากระพงขาว ปลาแดง ปลากรอบอก ปลาคอดทะเล และปลาทู ไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงต่อไป

2. ทราบปริมาณตะกั่วที่ตกค้างในปลาบริเวณทะเลสาบสงขลาตอนล่างเกินมาตรฐานปริมาณตะกั่วที่ยอมให้มีการปนเปื้อนในอาหารตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไขเพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

3. เป็นการเปรียบเทียบปริมาณตะกั่วในปลาที่อาศัยในบริเวณเดียวกัน แต่ต่างชนิดกันจะมีผลต่อการสะสมของปริมาณตะกั่วแตกต่างกัน

4. เป็นข้อมูลเบื้องต้นในการป้องกัน และควบคุมแหล่งกำเนิดสารพิษ และการวางแผนการจัดการสิ่งแวดล้อมด้านสารพิษในบริเวณทะเลสาบสงขลาตอนล่าง

6.4 สมมุติฐาน

ปริมาณตะกั่วที่สะสมในปลาได้แก่ ปลากระพงขาว ปลาแดง ปลากรอบอก ปลาคอดทะเล และปลาทู ในบริเวณทะเลสาบสงขลาตอนล่างมีปริมาณเกินมาตรฐาน

6.5 ขอบเขตของการวิจัย

- วิเคราะห์หาปริมาณตะกั่วที่สะสมในปลา 5 ชนิด ที่อาศัยในทะเลสาบสงขลาตอนล่าง ได้แก่ ปลากระพงขาว ปลาแดง ปลากรอบอก ปลาคอดทะเล และปลาทู
- การวิเคราะห์หาปริมาณตะกั่วใช้เทคนิควิธีอะตอมมิครอ波อร์ฟชัน แบบพ่นโดยตรง
- ตัวอย่างจะซื้อจากเรือประมงหาปลาในทะเลสาบสงขลาตอนล่าง

6.6 ตัวแปรและนิยามปฏิบัติการ

ตัวแปรอิสระ คือปัจจัยชนิด ได้แก่ ปัจจุรพงษ์ ป่าแดง ปัจจุรบก ปัจจุดทะเบ็ต และปัจจุต

ตัวแปรตาม คือ บริมาณตะกั่ว

ตัวแปรควบคุม คือ ขนาดของปลา

นิยามปฏิบัติการที่ใช้ในการวิจัย

1. ตะกั่ว หมายถึง ธาตุชนิดหนึ่ง จัดเป็นพวกโลหะหนัก ในสภาวะปกติมีสถานะเป็นของแข็งสีเทาเข้ม หากนำมาตัดจะมีเสียงกระซิบเงินหรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “ศีตตะกั่วตัด” เป็นโลหะที่มีอุดหนอมเหลวต่ออ่อน สามารถ ทุบ รีด ดึง นำไปหลอม หล่อ หรือตัดแปลงให้มีรูปร่างต่างๆ ได้ง่ายและมีคุณสมบัติสามารถผสมกับโลหะต่างๆ เป็นโลหะผสมได้หลายชนิด (สูตรกี ใจจัน อารยานนท์, 2530)

2. ทะเลสาบสงขลา หมายถึง ทะเลสาบที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ทะเลสาบสงขลานี้ตั้งอยู่ในทางภาคใต้ของประเทศไทย มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดสงขลา พัทลุง และนครศรีธรรมราช อยู่ในแผนที่ต่าแหน่ง 100 องศา 4 ลิบดาตะวันออก และทาง 7 องศา 5 ลิบดาเหนือ ทะเลสาบสงขลามีลักษณะเป็นที่ราบต่ำลาดเอียงจากทางตะวันตก ซึ่งทะเลสาบน้ำได้รับน้ำจากในลำคลองแหล่งน้ำจืดต่างๆ ที่มีอยู่จำนวนมาก ปากทะเลติดต่อกับอ่าวไทยในเขตอำเภอเมืองสงขลา ทะเลสาบแห่งนี้นับว่าเป็นทะเลสาบที่ค่อนข้างตื้นมาก ลักษณะตอนกลางเป็นที่ลุ่มคล้ายกระทะ ทะเลสาบสงขลามีลักษณะที่เฉพาะเจาะจงและสวยงามสมดุลย์เปรียบเท่ากันอยู่เสมอ เนื่องจากเป็นทะเลสาบที่มีทั้งน้ำจืดและน้ำเค็มปนกันอยู่ในแหล่งเดียวกัน (สำนักงานสิ่งแวดล้อมภาคที่ 12, 2543)

3. ปลา หมายถึง สัตว์น้ำชนิดหนึ่ง หายใจด้วยเหงือก มีครีบช่วยในการเคลื่อนไหว ลักษณะโดยทั่วไปจะเหมือนกัน แต่จะแตกต่างกันไปบ้างตามแต่ชนิดของสายพันธุ์ ปลาเป็นแหล่งอาหาร โปรตีนที่สำคัญอีกชนิดหนึ่งและมีคุณนิยมบริโภคเป็นอันดับหนึ่งของโลก

ตารางที่ 1 ปริมาณโลหะหนักที่ร่างกายทันได้โดยไม่เกิดอันตราย ปริมาณที่ได้รับต่อวันและปริมาณที่มีบันพิโภค

ชื่อ	ปริมาณที่ร่างกายทันได้โดยไม่เกิดอันตราย (mg/70kg)	ปริมาณที่ได้รับต่อวัน (mg)	ปริมาณที่มีบันโลก (ppm)
Boron	<10	0.01-1.02	16
Cadmium	30	0.018-0.20	0.2
Calcium	1,050,000	-	1
Chromium	<6	0.06	200
Cobalt	1	0.3	23
Copper	100	3.2	45
Germanium	Trace	1.5	1
Gold	<1	-	0.005
Iron	4,100	15	50,000
Lead	120	0.3	15
Lithium	Trace	2	30
Magnesium	20,000	500	20,900
Manganese	20	5	1,000
Mercury	Trace	0.02	0.5
Molybdenum	9	0.35	1
Nickel	<10	0.45	80
Niobium	100	0.60	24
Potassium	140,000	-	25,900
Rubidium	1,200	10	120
Selenium	15	0.06-0.15	0.09
Silver	<1	-	0.1
Sodium	105,000	-	28,300
Strontium	140	2	450
Tellurium	600	0.6	0.002

ตารางที่ 2 เกณฑ์กำหนดค่าก่อภัยในอาหารตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข

ประเภทอาหาร	เกณฑ์กำหนด(ppm)
ผลไม้	0.1
ผัก	0.1
ธัญพืช	0.2
เนื้อสัตว์ (หมู วัว ไก่)	0.1
เครื่องใน(หมู วัว ไก่)	0.5
ปลา	0.2
กุ้ง	0.5
หอย	1.0
น้ำผลไม้	0.05
ไข่	0.2
อาหารเด็ก	0.02

ที่มา: กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 2532

7. เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในปี พ.ศ. 2521 ทวีศักดิ์ ปิยะกาญจน์ อำนวย อิทธิเกนม และร่วมร้อน วัชระวงศ์ ได้ทำการศึกษาคุณภาพน้ำทะเลในอ่าวไทย ปี พ.ศ. 2521 พบร่วมกันในน้ำทะเลประมาณ $7.00 \mu\text{g/L}$ ส่วนดินตะกอนในอ่าวไทยตอนบนตรวจไม่พบแต่ในดินตะกอนของอ่าวไทยตอนล่างพบปริมาณตะกั่วอยู่ระหว่าง $0.0-0.5 \mu\text{g/L}$ ตะกั่วที่พบในดินตะกอนของอ่าวไทยอยู่ในรูปของตะกั่วซัลไฟด์ (lead sulphide) โดยเฉพาะในบริเวณที่มีสารอินทรีย์สูง

ในปี พ.ศ. 2521 เปี่ยมศักดิ์ มีนาเสวต และพิชัย สร้างวงศ์ ศึกษาหาปริมาณของตะกั่วในแม่น้ำเจ้าพระยาตอนล่าง เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2520 ค่าเฉลี่ย 9 สถานี พบร่วม Dissolved lead , Particulate lead and Total lead มีค่า 3.20 ± 1.28 , 19.05 ± 12.03 และ $22.20 \pm 12.60 \mu\text{g/L}$ ตามลำดับ เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2520 มีค่า 3.34 ± 0.90 , 21.50 ± 14.4 และ $24.90 \pm 14.30 \mu\text{g/L}$ ตามลำดับ และพบว่าค่าเฉลี่ยของตะกั่วที่ผิวดินตะกอน (0.10 ซม.) ในแม่น้ำเจ้าพระยาบริเวณปากแม่น้ำมีค่าตะกั่วสูงถึง $2.494 \mu\text{g/L}$

ในปี พ.ศ. 2526 จิระ จตุรานนท์ ศึกษาการสะสมของโลหะหนักในดินตะกอน พบร่วมปริมาณความเข้มข้นสูงกว่าที่มีอยู่ในน้ำมาก เนื่องจากมีขบวนการเข้ามาเกี่ยวข้องทั้งทางเคมี ฟลิกส์ และชีวภาพ

องค์ประกอบในดินตะกอนที่มีผลต่อการสะสมของโลหะหนัก ได้แก่ พิษสารบอนেต ตะกั่ว ออกไซด์ของแมงกานีสและเหล็ก (อภิรดี เมืองเดช, 2545)

ในปี พ.ศ. 2527 รัชนีกรณ์ บำรุงราชธิรัณย์ วรรณภา จ่าราช และขันธ์พงศ์ จริงจิตร ศึกษาตะกั่ว ในน้ำทะเลและดินตะกอนในอ่าวไทยตอนบน พบว่าในเดือนกรกฎาคม 2524 และเดือนกันยายน 2524 มีค่า $3 - 7 \mu\text{g/L}$ และ $6.6 - 56 \mu\text{g/L}$ ส่วนในดินตะกอนมีค่า $10 - 32 \mu\text{g/L}$ และ $11 - 32 \mu\text{g/L}$ ตามลำดับ (อภิรดี เมืองเดช, 2545)

ในปี พ.ศ. 2527 สุธรรม ลิทธิชัยเกณ์ และสุวรรณี เกินบำรุง ศึกษาปริมาณตะกั่วในน้ำและดินตะกอนบริเวณปากแม่น้ำบางปะกง ท่าจีน แม่กลอง เพชรบุรี และปราณบุรี พบว่าตะกั่วในน้ำมีค่าเฉลี่ย $11.78, 10.72, 9.65, 11.97$ และ $11.0 \mu\text{g/L}$ ตามลำดับ ส่วนในดินตะกอนที่ระดับ $0 - 10 \text{ cm}$ มีค่าเฉลี่ย $18.81, 25.66, 24.55, 19.88$, และ $13.09 \mu\text{g/L}$ (อภิรดี เมืองเดช, 2545)

ในปี พ.ศ. 2529- 2530 พัชรา เพ็ชร์พิรุณ ได้ศึกษาการสะสมของโลหะหนักปริมาณน้อยในสัตว์ทะเลบางชนิดที่จับได้บริเวณอ่าวระยอง โดยใช้วิธีอะตอนมิกแอบซอร์พชันสเปกโถร โฟโนมิตร ผลการศึกษาพบว่า ปริมาณการสะสมของโลหะทุกชนิดในกล้ามนื้อปลาไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติในแต่ละเดือนที่ทำการศึกษาโลหะสังกะสี มีปริมาณการสะสมสูงสุดในกล้ามนื้อปลาอย่างลงมาได้แก่ แมงกานีส ทองแดง ตะกั่ว และแคนเดเมียม ตามลำดับ สำหรับในหมึก (หมึกลัวย และหมึกกระดอง) พบว่าโลหะสังกะสีมีปริมาณสะสมสูงที่สุด รองลงมาได้แก่ ทองแดง แมงกานีส แคนเดเมียม และตะกั่วตามลำดับ

ในปี พ.ศ. 2530 แวงตา ทองระบ่า และคณะ ศึกษาปริมาณโลหะตะกั่ว แคนเดเมียม สังกะสี ทองแดง และปรอทในสัตว์ทะเลที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจบริเวณชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก พบว่ามีปริมาณโลหะตะกั่วในปลาหมึก ปูม้า กั้งตื้กแต่น หอยนางรม และกุ้งเนลลี่ตั้งนี้ $2.631, 2.535, 1.610, 3.442, 5.296, 0.960 \mu\text{g/g}$ ของน้ำหนักสดตามลำดับ

ในปี พ.ศ. 2534 ประดิษฐ์ มีสุข และเตาวณิช โพธนุกูล ได้วิเคราะห์หาปริมาณสารหนูและโลหะหนักในน้ำทะเลสาบสงขลา ในจุดที่มีน้ำเสียจากแหล่งชุมชนและอุตสาหกรรม ปรากฏว่ามีสารหนู $0.003 - 0.15 \mu\text{g/L}$ มีทองแดง $0.003 - 0.020 \mu\text{g/L}$ มีตะกั่ว $0 - 0.05 \mu\text{g/L}$ มีแมงกานีส $0.05-0.51 \mu\text{g/L}$ ปรอท $0 - 0.05 \mu\text{g/L}$ และ เชลเนียม $0.001 - 0.027 \mu\text{g/L}$ ปรากฏว่า ทองแดง ตะกั่ว และปรอทมีปริมาณเกินมาตรฐานที่กำหนดไว้

ในปี พ.ศ. 2539 ประดิษฐ์ มีสุข และสัชญา เบญจกุล ได้วิเคราะห์หาปริมาณสารหนูและโลหะหนักในผลิตภัณฑ์จากทะเลสาบสงขลา โลหะหนักที่ศึกษาได้แก่ ตะกั่ว แคนเดเมียม สังกะสี และ ปรอท ผลิตภัณฑ์จากทะเลสาบสงขลาได้แก่ ปลากระเพงขาว กุ้งกุ้ลาคำ หอยแมลงภู่ ปู ทะเล และสาหร่ายพมนาง ผลการศึกษาพบว่ามี ตะกั่วในปลากระเพงขาว $0.163 - 1.955 \mu\text{g/L}$

ในปี พ.ศ. 2543 อภิรดี เมืองเดช ได้ศึกษาหาปริมาณโลหะตะกั่ว แคนเดเมียม สังกะสี และปรอท ในหอยแครง บริเวณปากแม่น้ำบางปะกง โดยวิเคราะห์ตะกั่ว แคนเดเมียม สังกะสี ด้วยวิธี Flame Atomicabsorption และวิเคราะห์ปรอทด้วยวิธี Hydride atomicAbsorption พบว่าปริมาณการสะสมของโลหะหนักในหอยแครงจะแตกต่างกันไปตามชนิดของโลหะหนัก สังกะสีมีปริมาณการสะสมสูงที่สุด

รองลงมาได้แก่ แอดเมิร์น ปรอท และตะกั่ว โดยพบปริมาณเฉลี่ยของโลหะหนักดังกล่าวมีค่าเท่ากับ 84.906 0.424 0.312 และ 0.222 $\mu\text{g/g}$, wet weight ตามลำดับ เมื่อพิจารณาความแตกต่างของปริมาณโลหะ 4 ชนิด ระหว่างในหอยแครงเลี้ยงกับหอยแครงธรรมชาติ และระหว่าง ถุงหูน้ำกับถุงร้อน ถุงผนพบริเวณโลหะหนักทั้ง 4 ชนิด ในหอยแครงเลี้ยงและหอยแครงธรรมชาติ มีค่าไม่แตกกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่การเปลี่ยนแปลงของถุงกาลจะมีผลทำให้ปริมาณการสะสมของโลหะหนักทั้ง 4 ชนิด ในหอยแครงแต่ละบริเวณมีค่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ในปี ค.ศ. 1986 Wangersky อ้างตามพัชรา เพ็ชรพิรุณ (2531) ได้สรุปว่าปริมาณความเข้มข้นของโลหะในน้ำที่พิวน้ำ ส่วนใหญ่จะถูกควบคุมโดยบวนการคัดซับทางกายภาพ และทางเคมีของสารชีวภาพ ในทะเล โดยบวนการนี้โลหะจะถูกเคลื่อนย้ายออกจากน้ำและถูกทำให้คืนกลับสู่แหล่งน้ำอีกโดยการย่อยสลายของแบคทีเรีย และถึงมีชีวิตขนาดเล็ก เช่น แพลงก์ตอน ซึ่งสามารถคัดซับโลหะจำนวนมาก และเคลื่อนย้ายไปสู่สิ่งมีชีวิตในลำดับขั้นที่สูงกว่าในห่วงโซ่ออาหาร (อภิรดี เมืองเดช, 2543)

ในปี ค.ศ. 1988 Cossa ศึกษาปริมาณโลหะหนักที่ถูกสะสมในสัมภาระชีวิต (*Mytilus spp.*) แพรผันโดยตรงกับความเข้มข้นของโลหะในน้ำทะเล โดยทำการเก็บตัวอย่างจากทะเลบริเวณต่าง ๆ ทั่วโลก จาก 591 สถานีซึ่งการสะสมโลหะหนักในสัมภาระชีวิตจะเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อปริมาณหรือความเข้มข้นที่มีในสัมภาระชีวิตแสดงออกมาเป็นอัตราการสะสม (bioconcentration factor) เป็นค่าที่แสดงอัตราส่วนระหว่างความเข้มข้นของโลหะในสัมภาระชีวิตและความเข้มข้นของโลหะในน้ำหรือในตะกอน (อภิรดี เมืองเดช, 2545)

8. ระเบียบวิธีการวิจัย

การวิเคราะห์หาปริมาณสารตกค้างของโลหะหนักพ梧ตะกั่ว ในปลาที่อาศัยในทะเลสาบสงขลา ตอนล่าง โดยวิธีอะตอมมิกแอบซอร์พชันสเปกโทโรโคปี มีขั้นตอนดังนี้ คือ

1. การเก็บตัวอย่าง
2. การเตรียมตัวอย่างสำหรับการวิเคราะห์
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง
4. สารเคมีที่ใช้ในการทดลอง
5. วิธีการทดลอง

8.1 การเก็บตัวอย่างและการเก็บรักษาตัวอย่าง

เก็บตัวอย่างปลาที่ชาวบ้านจับได้จากทะเลสาบสงขลาตอนล่าง 5 ชนิด ได้แก่ ปลากระพงขาว ปลากรอบ ก ปลาแดง ปลาดุกดde และปลาทู ในช่วงเดือนธันวาคม พ.ศ. 2547 ถึงเดือนมีนาคม พ.ศ. 2548 โดยในการเก็บตัวอย่างปลากระพงจะคัดเลือกปลาที่มีความยาวตั้ง 30 ซม. ขึ้นไป ส่วนปลากรอบก

ปลาดငง ปลากรดทะเล และปลาทูจะคัดเลือกปลาที่มีความยาวตั้งแต่ 15-20 ซม. โดยจะเก็บตัวอย่าง 3 ครั้ง ครั้งละ 3 ตัวต่อปลา 1 ชนิด ซึ่งมีตัวอย่างปลาชนิดต่างๆ ที่ได้เก็บมาทำการวิเคราะห์ทั้งหมด 25 ตัวอย่าง แล้วนำมารวบรวมและกู้ที่ห้องปฏิบัติการเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสังขละ

ตารางที่ 3 ชนิดปลาที่ใช้ในการวิเคราะห์และจำนวนตัวอย่างแต่ละชนิด

ชื่อปลาตัวอย่างที่ใช้ในการวิเคราะห์	จำนวนครั้งที่เก็บตัวอย่าง
ปลากระพงขาว	3
ปลาดငง	3
ปลากระบอก	3
ปลากรดทะเล	3
ปลาทู	3

หมายเหตุ : ในการวิเคราะห์ตัวอย่างแต่ละชนิดมีการทำชำตัวอย่างละ 3 ครั้ง

8.2 การเตรียมตัวอย่างสำหรับการวิเคราะห์

- นำปลาตัวอย่างมาล้างด้วยน้ำสะอาด ทำการขอดเกล็ด แล้วนำมาแอลกอฮอล์ล์แล้วเก็บไว้
- จากนั้นนำเนื้อตัวอย่างที่ได้มาบดให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วยเครื่องปั่นแล้วเก็บใส่ถุงพลาสติก รักษาไว้ในตู้เย็น เส้นพันด้วยพาราฟินจากนั้นเปลี่ยนชื่อปลาตัวอย่างและหมายเลขลำดับปลาตัวอย่าง
- นำไปเก็บไว้ในตู้เย็น จนกระทั่งนำไปทำการวิเคราะห์

8.3 เครื่องมือและอุปกรณ์การทดลอง

- เครื่องอะตอมมิกแอบซอฟชั่นสเปกโทโรฟิตมิเตอร์
- เตาอบ
- แพ่นร้อน (Hot plate)
- กรวยแยก (Separatory funnel)
- ตะเกียงบุนเดน (Bunsen burner)
- ถ้วยกระเบื้อง (Porcelain crucible)
- ขวดวัดปริมาตร (Volumetric flask) ขนาดต่างๆ

8.4 สารเคมีที่ใช้ในการทดลอง

1. สารละลายนามักนีเชิญม่านเตราต 50 % w/v ($Mg(NO_3)_2$)
2. กรดไนโตริก 20 % w/v (HNO_3)
3. สารละลายนอมเนียมไฟโอลิตีนได้ไห้อิโคคาร์บามะ (APDC)
4. สารละลายน้ำแอมโนเนียมไฮโดรเจนซิเตറต (DHC)
5. สารละลายน้ำฟอร์ม (CHCl₃)
6. สารละลายนอมเนียมไฮดรอกไซด์ (NH_4OH)

8.5 วิธีการทดลอง

การเตรียมอุปกรณ์เครื่องแก้ว

ใช้สารละลายนอมระหว่าง 1% HNO_3 และ 95 % ออกซิเจนออกไซด์ ในอัตราส่วน 1:1 ล้างเครื่องแก้วต่างๆ ด้วยน้ำกลั่นอีก 2 ครั้ง คราวให้แห้งก่อนนำไปใช้งาน

การย้อมตัวอย่างโดยวิธีถ่านแห้ง (dry ashing)

ในการวิเคราะห์หาตะกั่วมีวิธีการดังนี้

1. ชั่งตัวอย่างที่บดละเอียด 10 กรัมลงในถ้วยกระเบื้อง
2. เติมสารละลายนามักนีเชิญม่านเตราต 1 ml ผสมให้เข้ากัน
3. นำไประเหยบนแผ่นร้อนจนแห้ง
4. นำตัวอย่างไปเผาต่อในเตาอบที่อุณหภูมิ 450-500 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 4-5 ชั่วโมง จะได้เป็นเส้นขาวทึบไว้ให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง

5. เติม 20 % (HNO_3) 5 ml อุ่นแล้วให้ละลายแล้วกรองผ่านกระดาษกรองลงในขวดปริมาตร แล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่น เบ่าให้สารละลายนอมเป็นเนื้อเดียว นำไปสักดสารรบกวนก่อนนำไปวัดหาปริมาณตะกั่ว (แม่น อมรสิทธิ์และอมร เพชรส, 2534)

8.6 การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์หาปริมาณตะกั่วที่ตกค้างในปลาสติกและสารสังขารตอนล่าง โดยวิธีอะตอมมิคแอนซอร์ฟชันสเปกโทรสโคปี โดยใช้เทคนิคแบบพ่นสารโดยตรง ซึ่งจะได้ผลจากการวัดค่าการดูดกลืนของสารละลายนามารฐานที่ความเข้มข้นต่างๆ ของโลหะตะกั่วแต่ละตัว เพื่อนำไปเขียนกราฟมาตรฐานและการนำปริมาณตะกั่วที่ตรวจพบในปลาสติกเทียบกับมาตรฐานปริมาณตะกั่วที่ร่างกายทนได้และปริมาณที่ได้รับต่อวันโดยไม่เกิดอันตราย

9. ระยะเวลาทำการวิจัย

เดือนตุลาคม 2547 – เดือนมีนาคม 2548

10. สถานที่ทำการวิจัย ทดลองหรือเก็บข้อมูล

เก็บตัวอย่างป่าชนิดต่างๆ จากเรือประมงหาปลาในทะเลสาบสงขลาตอนล่าง

สถานที่ทำการทดลอง ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

11. แผนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินการ	พ.ศ. 2547			พ.ศ. 2548				
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.
1.จัดทำแบบเสนอโครงการวิจัย	↔							
2.รวบรวมข้อมูล		↔						
3.ดำเนินการทดลอง			↔					
4.วิเคราะห์ผลการทดลอง				↔				
5.สรุปผลการทดลอง และเขียนรายงาน การวิจัย					↔			

12. งบประมาณในการวิจัย

ค่าใช้จ่าย

ค่าถ่ายเอกสารคืนครัว	100	บาท
ค้าจ้างพิมพ์	1,000	บาท
ค่าถ่ายเอกสารสี	200	บาท
ค่าถ่ายเอกสารเข้าปักเย็บเล่ม	700	บาท

ค่าวัสดุ

ค่าวัสดุสำหรับการวิจัย	5,000	บาท
รวมทั้งสิ้น	7,000	บาท