

นารีรัตน์ ศรีภักดี 2555: ประสิทธิภาพการกำจัดแทนนินในน้ำทึ้งจากโรงงานผลิตเบียร์ และเหลvrงน้ำธรรมชาติด้วยไก่โตชานจากแกนหมึกกล้วยและไก่โตชานเชิงพาณิชย์ ปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) สาขาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม วิทยาลัยสิ่งแวดล้อม อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: รองศาสตราจารย์ คณิตา ตังคณาณรักษ์, วท.ม. 69 หน้า

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของปัจจัยต่างๆ ที่มีต่อการคุณภาพแทนนินในน้ำทึ้งจากโรงงานผลิตเบียร์และเหลvrงน้ำธรรมชาติด้วยไก่โตชานจากแกนหมึกและไก่โตชานเชิงพาณิชย์ ได้แก่ พีเอช (6-9) ความเร็วของการเบย่า (50-200 รอบ/นาที) ระยะเวลาเบย่า (10-120 นาที) ระยะเวลาเข้าสู่ภาวะสมดุล (10-120 นาที) ความเข้มข้นของสารละลายมาตรฐานแทนนิน (0-50 มิลลิกรัม/ลิตร) และปริมาณของตัวคุณภาพ (10-160 กรัม/ลิตร) ในสภาวะที่เหมาะสม ซึ่งคือ ที่พีเอช 6 ความเร็วของการเบย่า 50 รอบ/นาที ระยะเวลาเบย่า 10 นาที ระยะเวลาเข้าสู่ภาวะสมดุล 30 นาที และความเข้มข้นของสารละลายแทนนินมาตรฐาน 20 มิลลิกรัม/ลิตร ไก่โตชานจากแกนหมึก ปริมาณ 1 กรัม และไก่โตชานเชิงพาณิชย์ ปริมาณ 1 กรัม สามารถคุณภาพสารละลายแทนนินมาตรฐานได้ร้อยละ 91.27 และ 87.09 ตามลำดับ การประยุกต์ใช้งานจริง พบว่า ไก่โตชานจากแกนหมึกกล้วยปริมาณ 400 กรัม น้ำทึ้งจากการผลิตเบียร์ปริมาตร 20 ลิตร ปั่นกวนด้วยใบพืชนา่น 10 นาที ระยะเวลาเข้าสู่สภาวะสมดุล 30 นาที แล้วปล่อยผ่านกระบวนการกรองที่บรรจุไข่แก้ว โดยใช้อัตราการไหล 120 มิลลิลิตร/นาที พบว่า มีประสิทธิภาพการคุณภาพ เท่ากับ 80.39 ส่วนไก่โตชานเชิงพาณิชย์ ทดลองในสภาวะ เช่นเดียวกัน พบว่า มีประสิทธิภาพการคุณภาพ เท่ากับ 70.58 นอกจากนี้ยังพบว่า ไก่โตชานทึ้งสองชนิดสามารถนำบัคคลาสสารอื่นๆ ได้ ได้แก่ ของแข็งละลายน้ำ ของแข็งแurenloy ซีโอดี ความทุ่นไขมันและน้ำมัน เป็นต้น สำหรับผลการพื้นฟูสภาพของไก่โตชานทึ้งสองชนิดหลังจากผ่านการใช้งานแล้ว พบว่า การใช้งานข้าของไก่โตชานจากแกนหมึกกล้วยและไก่โตชานเชิงพาณิชย์ในการคุณภาพแทนนินใช้ได้ 9 และ 7 ครั้ง ตามลำดับ ประสิทธิภาพการคุณภาพแทนนินลดลงครึ่งหนึ่ง คือสามารถคุณภาพแทนนินได้ร้อยละ 38.07 และ 34.48 ตามลำดับ