

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาวิจัยผู้ศึกษาได้ค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการการวิจัยการหาปริมาณของออกชาเลตและแคลเซียม โดยมีเอกสารที่เกี่ยวข้องดังนี้

1. แคลเซียม
2. ออกชาเลต
3. ผักพื้นบ้าน
4. อะตอมมิกแอกซ์อร์พชัน สเปกโตรสโคปี
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. แคลเซียม

ชาตุแคลเซียมเป็นโลหะอ่อนสีเทา มีมากในพื้นโลกและส่วนหนึ่งแคลเซียมจะละลายในทะเลในรูปไฮอนและเป็นส่วนประกอบของโครงสร้างของพืชและสัตว์ในทะเล ซึ่งมีมากรองจากโซเดียม คลอไรด์แมกนีเซียม และซัลเฟต

1.1 แคลเซียมเป็นสารอาหารที่จำเป็นและมีประโยชน์

แคลเซียมเป็นเกลือแร่ที่พบอยู่มากที่สุดในร่างกายมนุษย์ประมาณ 1.5 ถึง 2% ของน้ำหนักร่างกายโดยรวมในวัยผู้ใหญ่พันและครึ่งเป็นแหล่งที่ประดูกเป็นแหล่งที่ประดูกด้วยแคลเซียมมากที่สุดของปริมาณแคลเซียมที่มีอยู่ทั้งหมดในร่างกายคิดเป็นประมาณ 99% แคลเซียมที่อยู่ในเนื้อเยื่อเหล่านี้ส่วนมากอยู่ในรูปของเกลือแคลเซียมฟอสเฟต ส่วนเซลล์ประสาทนี้อยู่ในร่างกาย เส้นผม ผิวนัง เลือดและของเหลวอื่นๆ ในร่างกายประกอบด้วยแคลเซียมที่เหลือ

แคลเซียมมีบทบาทสำคัญต่อชีวภาพของการดำรงชีวิตของมนุษย์และสัตว์ โดยมีบทบาทต่อการทำงานของระบบประสาทสมอง การส่งสัญญาณระหว่างเซลล์ ควบคุมการแข็งตัวของเลือด ควบคุมการเกิดลิ่มเลือด ควบคุมความดันเลือดให้คงที่ การหดตัวของกล้ามเนื้อ การตันของหัวใจ การทำงานของเยื่อหุ้มเซลล์ การหลังeron ไขม์และฮอร์โมนต่างๆ การแบ่งเซลล์แบบปกติ การเคลื่อนไหวของกล้ามเนื้อด้วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดเป็นต้น นอกจากนี้แคลเซียมยังมีความสำคัญต่อการเสริมสร้างกระดูกให้แข็งแรง ป้องกันความผิดปกติของกระดูก เช่น กระดูกหัก หลัง弓ง การจัดเรียงผิดรูป ฟันโยกหลุดง่าย ป้องกันโรคกระดูกพรุน ป้องกันการปวดเกรngในช่องท้องของผู้หญิงวัยร่วงมีประจำเดือน แคลเซียมมีผลต่อการเจริญเติบโตของกระดูกขณะที่ร่างกายขาดแคลเซียมในระยะของการเจริญเติบโต แคลเซียมจากกระดูกจะถูกดึงออกมาริใช้ภายในออกเซลล์เพื่อปรับสภาพอิเล็กโตรไลต์ ทำให้ร่างกายสมดุลเป็นผลให้ปริมาณแคลเซียมในกระดูกลดลงซึ่งจะเป็นผลให้ความสูงของร่างกายหดลงได้

การขาดแคลเซียมมีผลต่อร่างกายได้หลายประการกลุ่มของโรคต่างๆ ที่เกิดขึ้นมีผลจากการขาดแคลเซียมทั้งทางตรงและทางอ้อม ได้แก่ การเป็นตะคริว อาการชาตามแขนขา ความดันโลหิตสูง โรคข้อ

อักเสบ(เก้าท์) โรคนอนไม่หลับ พันผู เล็บเปราะ การย่ออาหารบกพร่อง กระดูกพรุน การเกิดโรคนี้ในกลุ่มน้ำดี การเกิดนี้ในไต โรคภูมิแพ้ ระดับโภชสารลดลง เป็นต้น (www.healty-diabetic-solution.com)

ปริมาณแคลเซียมที่ได้รับจากการบริโภคต่อวันของชาวเอเชีย ต่ำกว่าระดับที่พอกษาสมควรได้รับต่อวัน ส่วนใหญ่เกิดขึ้นกับกลุ่มที่มีความต้องการมากที่สุด ได้แก่ ทารก วัยเด็ก สตรีมีครรภ์ สตรีให้นมบุตรและผู้สูงอายุ แม้อาหารของชาวเอเชียจะประกอบด้วยแหล่งให้แคลเซียมอยู่บ้าง แต่จากการวิจัยแนะนำว่า ควรรับประทานอาหารที่อุดมด้วยแคลเซียมเพิ่มเติม และสำหรับผู้ที่เป็นการดีหากเติมอาหารเสริมลงไปในอาหาร เพื่อให้ถึงระดับที่สมควรได้รับอย่างเหมาะสม ข้อแนะนำนี้ใช้ได้ทั้งในวัยเด็กเพื่อให้เป็นรากฐานเพื่อสุขภาพที่ดี และในวัยผู้ใหญ่เพื่อช่วยลดกระบวนการที่ก่อให้เกิดความชราภาพ กล่าวอีกนัยหนึ่งการบริโภคอาหารที่ประกอบด้วยแคลเซียมอย่างพอเพียง เป็นเป้าหมายที่ต้องยึดถือมั่นไว้ตลอดช่วงอายุขัย

1.2 ความต้องการแคลเซียมของร่างกาย

ความต้องการของแคลเซียม เป็นดังนี้ ได้จากสมบูรณ์ระหว่างปริมาณแคลเซียมที่ถูกดูดซึมจากอาหารเข้าสู่ร่างกาย และปริมาณที่สูญเสียออกจากร่างกายผ่านการขับถ่ายปกติ และจากการซ่อมแซมสร้างเนื้อเยื่อใหม่เข้มมาทดแทน ในวัยผู้ใหญ่การดูดซึมแคลเซียมโดยรวมจำเป็นต้องพอดีกับอัตราการสูญเสียออกจากร่างกายหากไม่ต้องการให้เกิดการสูญเสียมวลกระดูก และลดความเสี่ยงของโรคและการแตกหักของกระดูก ในวัยเด็กและผู้ใหญ่ จำเป็นต้องมีการดูแลเพิ่มเติมให้เพียงพอต่อความต้องการการเจริญเติบโตของกระดูก ปริมาณที่เพิ่มมากขึ้นเป็นสิ่งจำเป็นในบางช่วงเวลา เช่น ในระหว่างตั้งครรภ์ ช่วงให้นมบุตร และระยะมีประจำเดือนเริ่มต้น เมื่อร่างกายอยู่ในภาวะที่เกิดการเปลี่ยนแปลง ซึ่งมีความแนะนำจากองค์กรอาหารและการเกษตรดังนี้

ตารางที่ 1 คำแนะนำโดยองค์กรอาหารและการเกษตรแห่งประเทศไทยและองค์กรอนามัยโลก (2002)
ให้รับประทานแคลเซียมต่อวัน

ปริมาณของแคลเซียมที่ควรบริโภคในแต่ละวัน	
กลุ่มอายุ	ความต้องการแคลเซียมต่อวัน (มิลลิกรัม)
ต่ำกว่า 10 ปี	500-700
อายุ 10-18 ปี	1300
19-65 ปี	1000
65 ปี ขึ้นไป	1300
สตรีตั้งครรภ์หรือให้นมบุตรหรือหลังมีประจำเดือน	1300

แหล่งที่มา : มูลนิธิโรคกระดูกพรุนนานาชาติ , <http://www.iof.com>

สำหรับคนไทยความต้องการในแต่ละวันตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดไว้ดังนี้

วัย	ปริมาณแคลเซียมต้องการต่อวัน(มิลลิกรัม)
เด็กแรก 0- 6 เดือน	210
ทารก 7 – 12 เดือน	270
เด็ก 1 – 3 ปี	500
เด็ก 4- 8 ปี	800
วัยรุ่น 9- 18 ปี	1,000
ผู้ใหญ่ 19 – 50 ปี	800
ผู้ใหญ่ 51 ปีขึ้นไป	1,000
หญิงตั้งครรภ์ 19 - 50 ปี	800
หญิงให้นมบุตร 19 - 50 ปี	800

แหล่งที่มา : www.doctor.or.th

อันดับจากการรับประทานแคลเซียมในปริมาณมากจะเกิดขึ้นกับบุคคลที่รับประทานแคลเซียมเกินมากกว่า 2000 มิลลิกรัมต่อวัน โดยเฉพาะผู้ป่วยโรคไตวายควรหลีกเลี่ยงอาหารที่มีแคลเซียมจำนวนมาก และในคนปกติถ้าได้รับแคลเซียมจำนวนมากจะทำให้ห้องผูกและเป็นนิ่วในไตและระบบปัสสาวะได้ และถ้ามีแคลเซียมในเลือดสูงทำให้เกิดอาการปัสสาวะบ่อย คลื่นไส้อาเจียน มีอาการชาดัน กล้ามเนื้ออ่อนแรง ซึ่งหมดสติได้ (ผลฤทธิ์ ประสิทธ์ : <http://www.Osteokku.com>)

เพื่อให้ร่างกายได้รับประโยชน์และมีคุณภาพชีวิตที่ดีควรมีการรับประทานอาหารให้ครบถ้วน 5 หมู่ให้ถูกสัดส่วน ควรรับประทานทั้งพืชผักให้มาก ซึ่งสามารถเลือกบริโภคได้ทั้งปี พักและผลไม้มีแร่ธาตุสารอาหารหลายชนิด มีเส้นใยอาหาร มีชาตุแคลเซียมที่ร่างกายต้องการ ไม่ควรบริโภคเครื่องดื่มอัลกอฮอล์ กาแฟ อหารามีรสจัด การสูบบุหรี่ จะทำให้ร่างกายขับสารแคลเซียมออกจากร่างกายอุ่นมาทางปัสสาวะ

1.3 ความสำคัญของแคลเซียมที่มีต่อพืช

แคลเซียมจัดเป็นธาตุอาหารรองที่มีความสำคัญและจำเป็นต่อการเจริญเติบโตของพืชเหตุนี้จาก

1.แคลเซียมเป็นส่วนประกอบของผนังเซลล์ซึ่งจะทำให้เนื้อเยื่อเซลล์พืชมีความแข็งแรง

2.แคลเซียมเป็นธาตุที่ช่วยกระตุ้นการทำงานของเอนไซม์ในพืชทำให้การเจริญเติบโตของพืชมีสภาพปกติ

3.แคลเซียมนำมานำใช้แก่ความเป็นกรดและด่างในดินได้โดยนำมาใช้ในรูปปูนมาาร์ล (marl) เพื่อแก้ความเป็นกรดได้ดี และใช้เป็นรูปทรงขิปซัมลงในดินเหนียวที่มีความเป็นด่างมาก โดยใช้เดิมการรับอนุตในดินเหนียวจะขับกับบิชชัมทำปฏิกิริยา กันกับกรดเป็นแคลเซียมคาร์บอนเนตทำให้โซเดียมถูกชะล้างออกไปสู่สภาพความเป็นด่างจะลดลง

4.แคลเซียมจะช่วยลดปริมาณของแมgnีเซียม เหล็ก อลูมิเนียม และแมงกานีสในดินที่มีปริมาณมากและเป็นพิษต่อพืชโดยการเติมปูนขาวลงไปจะเป็นผลให้เกิดตะกอนของอลูมิเนียม แมงกานีสและเหล็ก

พืชแต่ละชนิดจะมีความต้องการแคลเซียมในปริมาณที่แตกต่างกันทั้งนี้ขึ้นกับโครงสร้างของพืช ซึ่งพืชแต่ละชนิดจะมีการสะสมแคลเซียมในผนังเซลล์ไว้ในปริมาณที่แตกต่างกัน

2. ออกราเดต

กรดออกราลิก ($H_2C_2O_4$) เป็นสารอินทรีย์มีความเป็นกรดมากกว่ากรดอะซิติกประมาณ 1000 เท่า กรดออกราลิกเมื่อแตกตัวจะให้ประจุลบเป็นออกราเดต($C_2O_4^{2-}$)สามารถรวมกับไออกอนโลหะ เช่น แคลเซียม แมgnีเซียม โซเดียม เกิดเป็นผลึกของสารประกอบ แคลเซียมออกราเดต แมgnีเซียมออกราเดต โซเดียมออกราเดต สารประกอบแคลเซียมออกราเดตจะขึ้นได้ในร่างกายเมื่อรับประทานอาหารที่มีกรดออกราลิก และแคลเซียมในปริมาณที่มาก จะทำให้เกิดการสะสมผลึกของแคลเซียมออกราเดตที่กรวยไต ทำให้เป็นสาเหตุของโรคนิ่วในไตได้ นอกจากนี้กรดออกราลิกอาจเกิดขึ้นได้เองในร่างกายอันจากสาเหตุที่ร่างกายได้รับปริมาณวิตามินซี (Ascorbic acid) จำนวนมาก ๆ เป็นเวลานาน เมทาโนบิลิซึมในร่างกายจะเปลี่ยนวิตามินซีที่มีจำนวนมากเกินพอไปเป็นกรดออกราลิก และอาจทำให้เกิดผลึกแคลเซียมออกเลตในร่างกายได้ จากข้อมูลกองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่ากรดออกราลิกมักจะพบในพืชผัก ผลไม้ บางชนิดเช่น บวบ พริก ยอดแค ผักโภ (Spinach) มันสำปะหลัง แครอท กล้วยไก่ สับปะรด พบปริมาณของกรดออกราลิกที่แตกต่างกันตั้งแต่ระดับมากคือ 1260 มิลลิกรัม/100 กรัมตัวอย่าง ถึงระดับต่ำ 2-3 มิลลิกรัม/ 100 กรัมตัวอย่าง ทั้งในผักผลไม้ของไทยและต่างประเทศ ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ข้อมูลปริมาณกรดออกราลิกในผัก ผลไม้ ของไทยและต่างประเทศ

ชนิดของผัก ผลไม้	ปริมาณกรดออกราลิก (มิลลิกรัม/ 100 กรัม)
ผักชีฝรั่ง	130
แครอท	500
หัวไชเท้า	480
มันสำปะหลัง	1260
กระเทียม	360
บรอกโคลี	190
ผักโภ	1090
หน่อไม้ฝรั่ง	130
สับปะรด	137.2
กล้วยไก่	109.3
พุทรา	107.4

แหล่งที่มา : นันทยา ใจเทศ เกี่ยวกับความรู้เรื่องออกชาเลต กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข <http://nuttition.anamai.moph.go.th/temp/main> 6/12/49

กรดออกชาลิกและออกชาเลตพบได้ในส่วนต่างๆ ของพืช คือในใบ ดอกไม้ ยอดอ่อน ส่วนหัว และราก ปริมาณออกชาเลตพบในปริมาณที่แตกต่างกันซึ่งขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่างรวมทั้งเอนไซม์ในพืช แต่ละชนิดด้วย นอกจากนี้ยังพบว่าปริมาณของออกชาเลตอาจมีส่วนเกี่ยวข้องกับการทำให้เกิดความสมดุล ชนิดของไอออนประจุบวก เช่น NH_4^+ , K^+ , Na^+ , Ca^{2+} และ Mg^{2+} เป็นต้น ซึ่งทำให้เกิดการรวมเป็นสารประกอบกับกรดออกชาลิกได้ประกอบที่ละลายน้ำและไม่ละลายน้ำ และไอออนประจุลบที่มากเกินไป เช่น NO_3^- , Cl^- , S^{2-} , H_2PO_4^- โดยพบว่าปริมาณของ NO_3^- , Cl^- ในปริมาณปกติจะสามารถขับยักษ์การทำงานของเอนไซม์ oxalic acid oxidase ซึ่งจะทำให้มีผลต่อการสะสมของออกชาเลตในพืช การสะสมปริมาณของปริมาณของกรดออกชาลิก และแคลเซียมในพืชจำนวนมากอาจเป็นผลไม่ดีต่อพืชซึ่งทำให้เกิดการสะสมแคลเซียมของออกชาเลตในพืช ในปัจจุบันก็สามารถใช้กล้องจุลทรรศน์ส่องเห็นผลลัพธ์แคลเซียมของออกชาเลตในเซลล์ของพืช ได้อีกด้วย

3. ผักพื้นบ้าน

จากการค้นคว้าพบว่าผักพื้นบ้านที่นิยมนำมาประกอบอาหารและรับประทานในลักษณะรูปแบบที่แตกต่างกันตามชนิดของพืชนั้นๆ ซึ่งมีอยู่จำนวนมากหลายชนิดผู้วิจัยได้เลือกผักพื้นบ้านที่ชาวจังหวัดสกลนครนิยมนำมารับประทานซึ่งมีข้อมูลดังนี้

3.1 ผักกระโคน

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Careya sphaerica</i> Roxb.
วงศ์	BARRINGTONIACEAE
ชื่อพื้นเมือง	กระโคน, ผักกระโคน, กระโคนบก, กระโคนโภ哥
ลักษณะทางพฤกษาศาสตร์	กระโคนเป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง สูง 13-30 เมตร มีกิ่งก้านสาขาจำนวนมาก ดอกออกเป็นช่อ มีลีลาวดี มีเกสรตัวผู้จำนวนมากลีಡงยาว 5 เซนติเมตร เรียงเป็นชั้นๆติดกัน เกสรตัวเมียภายในมี 4-5 ช่อง แต่ละช่องมีไข่อ่อนเป็นจำนวนมาก ผลมีรูปร่างกลม
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์	นำใบอ่อนและยอดอ่อนมารับประทาน

3.2 ผักพา�

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Limnocharis flava</i> Buch
วงศ์	LIMNOCHARITACEAE
ชื่อพื้นเมือง	ผักพา� ผักตะไคร้ (อีสาน) ก้านจ่อง (ขอนแก่น) ผักคันจ่อง(อุดรธานี) ตลาดปัตตราษี นางกวัก (ไทยกลาง) บอนจีน (ปัตตานี) บัวกวัก (เหนือ) บัวลอย (แม่ฮ่องสอน)"

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ เป็นพืชล้มลุกอายุหลายฤดูชอบชื้นในที่น้ำดี ลำต้นเป็นเหง้าขนาดเล็กอยู่ใต้ดินส่งใบขึ้นมาเหนือน้ำ ก้านใบยาวเป็นเหลี่ยมของไข่ ตัวใบแบบมีขนาดใหญ่เป็นรูปไข่หรือรูปปีอมรูปไข่ เป็นรูปหัวใจ ดอกสีเหลืองออกเป็นกระจุกที่ปลายก้านช่อประมาณ 7-10 ดอก ก้านช่อดอกมีลักษณะคล้ายก้านใบ กลีบดอกบางเป็นรอยยันย่น มี 3 กลีบ กลีบเลี้ยง 3 กลีบ ผลกลมเกิดรวมเป็นกระจุก เมล็ดสีน้ำตาลหรืออ่อนดำ

วิธีการนำไปใช้ประโยชน์ ใบและยอดอ่อนลวกหรือบางไฟ กินกับน้ำพริก

3.3 ผักแต้ว/ผักติ๊ว

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Gratoxylum formosum (Jack) Dyer ssp.*pruniflorum* (Kurz.) Gogelin*

วงศ์ **GUTTIFERAE**

ชื่อพื้นเมือง แต้ว (ไทย) ติ๊วน (กลางและนราธิวาส) ติ๊วแดงติ๊วยางติ๊วเดือด (เหนือ)

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ต้นแต้วเป็นไม้ยืนต้นที่มีขนาดเล็กถึงขนาดกลางสูง 8-15 เมตร เรือนยอดเป็นพุ่มกลม กิ่งอ่อนมีขนนุ่มทั่วไปเปลือกสีน้ำตาลใหม่ แตกเป็นสะเก็ด เปลือกในสีน้ำตาลแกมเหลือง และมีน้ำยางสีเหลืองปนแดงซึ่งออกมาก ใบมนต์แกมรูปไข่กลับ และรูปขอบขนาด กว้าง 2-5 ซม. ยาว 3-13 ซม.

ออกเป็นคู่ๆ ตรงกันข้าม โคนสอบเรียวส่วนที่ค่อนไปทางปลายใบโดยออกปลายสุดสอนเข้าเนื้อบางหลังใบมีขนสองห้องใบมีขนนุ่ม

วิธีการนำไปใช้ประโยชน์ นำไปอ่อนและยอดอ่อนมารับประทาน และเป็นส่วนประกอบอาหารให้รสเปรี้ยว

3.4 ผักกระถิน

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Leucaena leucocephala (Lamk.) de Wit*

วงศ์ : **LEGUMINOSAE-MIMOSOIDEAE**

ชื่อพื้นเมือง : กระถิน กระถินไทย กระถินบ้าน (ภาคกลาง), กะเต็ด โคก กะเต็ดบก (ราชบุรี), ตอเปา สะตอเทศ สะตอเปา (ภาคใต้), ผักก้านถิน (เชียงใหม่), ผักหนองบก (ภาคเหนือ)

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ไม้พุ่มถึงไม้ต้นขนาดเล็ก ในประกอบแบบบนนกสองชั้น เรียงสลับ ดอกช่อแบบช่อกระฉุกแน่น ออกตามจ่ำใน 1-3 ช่อ ฝักแบบปลายแหลม โคนสอบ ฝักแก้แตกตามยาวมีเมล็ด 15-30 เมล็ด สีน้ำตาลเป็นมัน รูปไข่แบบกว้าง

วิธีการนำไปใช้ประโยชน์ นำไปอ่อนยอดอ่อนและผลอ่อนมารับประทานสดๆร่วมกับส้มตำ

3.5 ผักชีลา

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Anethum graveolens Linn*

วงศ์ : **UMBELLIFERAE**

ชื่อพื้นเมือง : เทียนข้าวเปลือก, เทียนตาตักแทน (ภาคกลาง), ผักชี (ขอนแก่น, เลย) ผักชีตักแทน, ผักชีเทียน (พิจิตร), ผักชีเมือง(่นาน)

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ : ผักชีลาวเป็นพืชล้มลุกตระกูลเดียวกับผักชี ลำต้นมีลิ่วเขียวเข้มขนาดเล็ก ลักษณะใบเป็นใบประกอบแบบขนนกมีลิ่วเขียวสดออกเรียงสลับกัน ดอกมีขนาดเล็กสีเหลืองออกเป็นช่อ ก้านช่อดอกมีลักษณะคล้ายกับช่อดอกแก้ว เป็นรูปไข่แบนมีสีน้ำตาลอ่อนเหลือง ถ้านำไปใช้เป็นเครื่องเทศจะเก็บได้ก็ต่อเมื่อดอกเริ่มเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล แต่ส่วนใหญ่จะพบในรูปของการทากดเป็นผักมากกว่า
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์ นำใบอ่อนยอดอ่อนมาประกอบอาหารมีกลิ่นหอม

3.6 ผักสะarella

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Coriandrum spp.</i>
วงศ์	UMBELLIFERAE
ชื่อพื้นเมือง	ผักหอมarella ผักมะarella
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	ต้น เป็นพุ่มไม้ล้มลุก ลำต้นตั้งตรง ภายในกลางไม่ค่อยแตกกิ่ง ลำต้นจะสูงขึ้น เมื่อออกรดออก สูงประมาณ 10-30 ซม.
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์	นำใบอ่อนยอดอ่อนมาประกอบอาหารมีกลิ่นหอม โดยเฉพาะแกงหน่อไม้

3.7 หวาย

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Calamus siamensis</i>
วงศ์	PALMACEAE
ชื่อพื้นเมือง	เสือครอง, หวายนั่ง(อีสาน), หวายคง, หวายหนามขาว, หวายบม
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	ลำต้นและกาบใบมีหนาม รากเป็นรากระบหูรากแขนง ดอกช่อประกอบด้วย กลุ่มแน่นช่อดอกประกอบด้วยกลุ่มแน่นช่อดอก ดอกไม่สมบูรณ์เพศจะสร้างช่อดอกออกจากลำต้น ส่วนที่มีกาบที่มีเปลือก ผล มีลักษณะเป็นเกล็ดซ้อนทับกันเป็นชั้น ๆ ผลค่อนข้างกลม ผลอ่อนมีลิ่วเขียว เมื่อแก่จะเปลี่ยนเป็นสีขาว
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์	นำมาทำเป็นเครื่องจักราน ต้นอ่อนนำมาประกอบอาหาร

3.8 ผักหวานบ้าน

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Sauvagesia androgynus Merr</i>
วงศ์ :	EUPHORBIACEAE
ชื่อพื้นเมือง	ผักหวานใต้ใบ (สตูล) มะยมป่า (ปราจีน) ก้านตงผักหวาน (เหนือ)
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	เป็นไม้พุ่มขนาดกลาง ลำต้นแข็งตั้งตรง เปลือกต้นบรู๊ฟสีน้ำตาล กิ่งอ่อนสีเขียวเข้มผิวเรียบ ใบเป็นใบประกอบ มีใบย่อยเดก เป็นคู่คล้ายขนนก ในย่อยรูปกลม โคนใบมน ปลายใบแหลม ขอบใบเรียบ สีเขียวเข้ม ดอกเดี่ยว ออกบริเวณซอกใบ ดอกสีเขียวอมเหลืองและดอกสีน้ำตาลแดง ผลกลมสีเขียวอ่อน เมื่อแก่เต็มที่สีขาวอมเหลือง
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์	นำใบอ่อนยอดอ่อนมาประกอบอาหาร

3.9 ผักแวง

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Marsilea crenata Presl</i>
วงศ์	MARSILEACEAE
ชื่อพื้นเมือง	ผักลินปี๊ หนูเต้า
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	เป็นไม้น้ำล้มลุกจำพวกเฟินเจริญเติบโตในน้ำตื้น ลำต้นเป็นเหง้าเรียวยาวทอดเลื้อย แตกกิ่งก้านอย่างไม่เป็นระเบียบ มีขนสีน้ำตาลอ่อนปกคลุมและใบเหนือน้ำ รากของผักแวงสามารถเกาะติดเจริญอยู่บนพื้นดินหรือเจริญอยู่ในน้ำได้ ลำต้นอ่อนสีเขียวลำต้นแก่จะเป็นสีน้ำตาล ในประกอบแบบพัด มีใบย่อย 4 ใบ รูปร่างของใบย่อยคล้ายสามเหลี่ยมหรือรูปคลิม ออกจากตรงกลางของตำแหน่งเดียวกันเป็นลักษณะกลม
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์	นำไปอ่อนยอดอ่อนมาบริโภคเป็นผักสด ๆ

3.10 ดอกแคน

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Sesbania grandiflora Desv</i>
วงศ์	PAPILIONACEAE
ชื่อพื้นเมือง	แคนแคน, แคขาว
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	เป็นต้นไม้พื้นบ้าน เป็นต้นไม้เนื้ออ่อน ปลูกได้ในทุกพื้นที่ ทั้งดินเหนียวและดินปนทราย นิยมปลูกเป็นรั้วบ้าน กันนา ริมถนน และในบริเวณบ้าน หรือปลูกไว้เพื่อปรับพื้นที่ให้มีปูย เพราะใบแคนใหญ่แล้ว ทำให้ดินอุดมสมบูรณ์ ส่วนที่นำมารับประทานได้มียอดอ่อน ดอกอ่อน ใบอ่อน และฝักอ่อน ออกในช่วงฤดูฝน ส่วนดอกอ่อนจะออกในช่วงฤดูหนาว
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์	เปลือกนำมาต้ม คั้นน้ำเกลือห้องร่วง แก็บิด ดอกแคนชูบแปลงทอด

3.10 ผักหนาม

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Lasia spinosa Thw</i>
วงศ์	ARACEAE
ชื่อพื้นเมือง	กะดี ผักหน้า
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	เป็นไม้ล้มลุกอายุหลายปี ลำต้นตั้งตรงกับพื้นดิน มีหนามแหลมตามลำต้นมีเหง้าอยู่ได้ดิน ลำต้นมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 4-5 ซม. และชูยอดชั้นตั้งตรงและโค้งลงเล็กน้อยมีหนามใบเดียวเรียงสลับรูปหัวลูกศร หรือขอบใบหยักเว้าลึกออกเป็นแฉกๆ รอบเว้าลึกเกือบถึงเส้นกลางใบ มีรากแปลง
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์	นำส่วนที่เป็นใบและดอกอ่อนมาลวกจิ่มกับน้ำพริก

3.11 ผักหวานป่า

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Melientha suavis Pierre</i>
วงศ์	OPILIACEAE
ชื่อพื้นเมือง	ผักหวาน
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	เป็นไม้ยืนต้นผลัดใบขนาดกลาง แตกกิ่งก้านสาขา ใบเป็นใบเดี่ยวรูปไข่ออกเรียงสลับตรงกันข้าม ดอกออกเป็นกลุ่มสีขาวออกตรงซ่อนใน ผลออกเป็นพวงสีเหลืองอมน้ำตาล
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์	นำใบอ่อนและยอดอ่อนมาประกอบอาหาร

3.12 ผักอีสาน

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Monochoria vaginalis Presl vn.plantaginea</i>
วงศ์	PONTEDERIACEAE
ชื่อพื้นเมือง	ผักขาเปียด
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	ผักขาเปียดเป็นไม้养成พากต้น มีลักษณะเหมือนผักบุ้งไทยแต่มีขนาดเล็กกว่า ใบเรียวยาว เกิดตามที่มีน้ำขัง
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์	ใบ ก้นเอา养成แล้วนำไปขับปัสสาวะ ตำพอกฟื้นฟู

3.13 ใบบัวบก

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Centella asiatica (Linn.) Urban.</i>
วงศ์	UMBELLIFERAEE
ชื่อพื้นเมือง	ผักแ渭น, ผักหนอก, ปะหนะ, เอขาเดี้ยว
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	เป็นพืชล้มลุก ลำต้นเลือยหอด ไปตามดิน ใบแตกออกไปตามข้อเป็นใบเดี่ยวปีก 4 ใบ ขอบใบหยักเล็กน้อยออกเป็นกระჯุก ขนาดใบประมาณ 2-5 เซนติเมตร ช่อดอกออกที่ซอกใบ เป็นแบบช่อ ร่ม กลีบดอกสีขาวหรือชมพุแกมม่วงอ่อน ผลแบน
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์	นำมาต้มแก้ไข้ใน ใบอ่อนและยอดอ่อนรับประทานสดๆ

3.14 ผักฤดู

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Diplazium esculentum(Retz.) Sw.</i>
วงศ์	Athyriaceae
ชื่อพื้นเมือง	ผักฤดูนำ
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	ได้แก่ มีเหง้าตั้งตรง อาจสูงได้มากกว่า 1 ม. มีเกล็ดสีน้ำตาลเข้ม ขอบเกล็ดหยักซี่ฟันใบประกอบแบบขนนกสองชั้น แผ่นใบมีขนาดต่างๆ กันมากกว่า 1 ม. กลุ่มใบอยู่คู่ล่างๆ นักลด

ขนาดใบย่อยปลายเรียวแหลม โคนรูปกลีบหัวใจหรือรูปติ่งหูของหัวกิ่วเป็นแฉกแผ่นใบบาง เส้นใบแยกสาขาแบบขนนกยื่นเข้าไปในแต่ละแฉก เส้นใบย่อ มีประมาณ 10 คู่ สาขากับเส้นใบที่อยู่ในแฉกติดกันเป็นร่างแหงก้านใบย่อยลั้นหรือไม่มี กลุ่มอับสปอร์

วิธีการนำไปใช้ประโยชน์ นำใบอ่อนและยอดอ่อนมาประกอบอาหาร เช่นนึ่งรวมกับปลา

3.15 ผักโภม

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Amaranthus Lividus Linn</i>
วงศ์	AMARANTHACEAE
ชื่อพื้นเมือง	ผักโภม(กลาง), ผักโหม, ผักหม (ใต้), ผักโหมเกลี้ยง (แม่ฮ่องสอน)
ลักษณะทางพฤกษาศาสตร์	เป็นพืชล้มลุกปีเดียวลำต้นสีเขียวตรงแตกกิ่งก้านสาขามากใบเป็นใบเดี่ยวปุ่ม ใบคล้ายสามเหลี่ยม ในออกแบบสลับกวาง 2.5-8 ซม.ยาว 3.5-12 ซม.ขอบใบเรียบดอกระเบิดออกเป็นครีบช่อสีม่วงปน เขียวอ่อนตามซอกใบเมล็ดสีน้ำตาลเกือบดำ
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์	นำใบอ่อนและยอดอ่อนลงจิ้มน้ำพริก

3.16 ผักก้านย่า

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Caesalpinia mimosoides Lam.</i>
วงศ์	LEGUMINOSAE – CAESALPINIOIDEAE
ชื่อพื้นเมือง	หนามปู่ย่า (ภาคเหนือ) ผักจะยา (นครพนม) ผักกาษา (เลย)
ลักษณะทางพฤกษาศาสตร์	ผักก้านย่า หรือผักกาดย่า เป็นชื่อเรียกตามท้องถิ่นจังหวัดมาสารคำ เป็นไม้รอด เลื้อยขนาดเล็ก เกิดตามป่าละเมาะทั่วไปในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สูงประมาณ 2 เมตร กิ่งและก้านใบมี หนามปกคลุมจำนวนมาก ลำต้นอ่อนสีเขียวปนแดง ในสีเขียว มีกลิ่นฉุน ใบผักก้านย่าจะตอบสนองต่อการ สัมผัสด้วยพวกรามรับคือ ถ้าสัมผัสเฉพาะใบ ในที่สูงสัมผัสจะหุบลง เมื่อสัมผัสแรงขึ้น ใบทั้งหมดจะบิดก้าน ใบจะหุบลงพร้อมทั้งใบก็จะหุบเข้าหากันด้วย และหากสัมผัสบริเวณลำต้นแรง ๆ ก้านใบย่อยก็จะหุบลง เล็กน้อยแต่ใบไม่หุบเข้า ยอดอ่อนผักก้านย่ามีรสเปรี้ยวฝาด
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์	นำมารับประทานเป็นผักสดกับซุบหน่อไม้ และน้ำพริกปลาป่น

3.17 ผักสะเดา

ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Azadirachta indica Juss. Var. siamensis Valeton</i>
วงศ์	MELIACEAE
ชื่อพื้นเมือง	ภาคเหนือ เรยก สะเลียม ภาคอีสาน เรยก กะเดา, ก้าเดา ส่วย เรยก จะดัง ภาคใต้ เรยก กะเดา, ไม้เดา, เดา
ลักษณะทางพฤกษาศาสตร์	สะเดาเป็นบีบตันขนาดกลาง สูง 12–15 เมตร ขึ้นได้ในป่า หรือ ปลูกไว้ตาม บ้าน ทุกส่วนมีรสขม เรือนยอดเป็นพุ่มกลม เปลือกของลำต้นสีน้ำตาลเทาหรือเทาปนดำ แต่กระแหงเป็นร่อง

เล็กๆ ตามด้าน แต่เปลือกของกิ่งอ่อนเรียบ ใน เป็นช่อแบบขนนก ใบย่อยรูปหอก ขอบใบหยัก ใบออกเรียบ ก้าน ตอนปลายกิ่งจะผลใบใหม่พร้อมกับผลออกในฤดูหนาว ดอก เป็นช่อสีขาว ผล กลมรี หวานน้ำ ผลแก่สีเหลือง ภายในผลมี 1 เมล็ด

วิธีการนำไปใช้ประโยชน์ นำส่วนที่เป็นใบและดอกอ่อนมากรอบประทานกับลาบ

3.18 ผักชะอม

ชื่อวิทยาศาสตร์

Acacia Pennata(L.) Willd. Subsp. Insuavis Nielsen

วงศ์

LEGUMINOSAE

ชื่อพื้นเมือง

ผักหละ(เหนือ), ฝ่าแข้งดู่, พูซูเค้า (กระเหรียง, แม่ฮ่องสอน) โพซูโถะ(กระเหรียง, กำแพงเพชร), อม(ใต้), ผักขา(อุดรธานี, อีสาน), ผักหลัง(ไทยยอง)

ลักษณะทางพฤกษาศาสตร์ ชะอมเป็นไม้พุ่มขนาดย่อมแต่เคยมีพับชะอมในป่าลักษณะเป็นต้นไม้ใหญ่ตั้งเดือนร่วงของคำตัน ได้ 1.2 เมตร ไม้ชะอมที่ปลูกตามบ้านจะพับในลักษณะไม่พุ่มและเจ้าของมักตัดแต่งกิ่งเพื่อให้ออกยอดไม่สูงเกินไปจะได้เก็บยอด ได้สะดวกตามคำตันและกิ่งก้านมีหนามแหลมใบเป็นใบประกอบขนาดเล็กมีก้านใบแยกเป็นใบอยู่ 2 ทางลักษณะคล้ายใบกระถินหรือใบส้มป่อยใบอ่อนมีกลิ่นฉุนคล้ายกลิ่นฉุกสะตอใบเรียงแบบสลับใบข่ายออกตรงข้ามกัน ในย่อรูปรีมีประมาณ 13-28 คู่ ขอบใบเรียบปลายใบแหลม ดอกออกที่ซอกใบสีขาวหรือขาวนวลดอกขนาดเล็กและเห็นชัดเฉพาะกาลตัวผู้ที่เป็นผลอย่างเดียว

วิธีการนำไปใช้ประโยชน์ นำไปอ่อนยอดอ่อนมาประกอบอาหาร

3.19 สาวยบัว

ชื่อวิทยาศาสตร์

Nymphaea lotus L.

วงศ์

NYMPHAEACEAE

ชื่อพื้นเมือง

บัวสาย บัวแดง

ลักษณะทางพฤกษาศาสตร์ เป็นพืชน้ำ มีคำตันใต้ดินคล้ายหัวเผือก ใบเป็นใบเดี่ยวรูปเกี้องกลม ฐานใบหยักลึก ขอบใบจักแหลม ใบออกสลับถี่โดยบนผิวน้ำเรียบเป็นวง ดอกเป็นดอกเดี่ยวขนาดใหญ่ มีก้านชูดอกยาว ดอกชูเหนือน้ำ มีกลิ่นเดียง 4 กลิ่น กลิ่นดอกรูปรีแกรมไข่จำนวนมาก เรียงช้อนกันหลายชั้น ผลกลมมีเมล็ดเล็ก ๆ จำนวนมาก บัวสายมีหลาຍชนิด มีชื่อเรียกต่างๆ กัน ตามลักษณะ ขนาดดอก และลักษณะพิเศษอื่นๆ

วิธีการนำไปใช้ประโยชน์ ใช้ส่วนที่เป็นสาวยมาประกอบอาหาร เช่น แกงส้มสาวยบัว

3.13 ใบส่องฟ้า

ชื่อวิทยาศาสตร์

Clausena harmandiana (Pierre) Pierr ex Guill

วงศ์

RUTACEAE

ชื่อพื้นเมือง

สมัดส่องฟ้า ส่องฟ้า

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ สมบัตส่องฟ้าเป็นไม้พุ่มขนาดเล็ก มีความสูง 20-50 ซม. ในประกอบแบบบนนก เรียงสลับ ในข้อ 3-7 ในรูปใบแกมวงรีขอบนาน กว้าง 2.5-4 ซม. ยาว 4-8 ซม. เนื้อใบมีจุดน้ำมันกระจาย ดอกเป็นดอกช่อ ออกที่ปลายกิ่ง กลีบดอกสีขาวแกมเหลือง ผลสด รูปทรงกลม
วิธีการนำไปใช้ประโยชน์ ราก ต้มน้ำดื่มแก้ไขปอดศีรษะ แก้ผิดสำแดง แก้หลอดลมอักเสบ หรือผสมกับ รากพังคี ต้มดื่ม แก้จุกเสียด หรือผสมกับรากน้ำมน้ำราศีห์ รากหัวทิม และเดือยไก่ป่า ฝนกับน้ำกินและทาตัว แก้ไข้ทำมาลา (อาการไข้หนดสติและตาด้วย ไม่ทราบสาเหตุ)

3.14 ผักปัง

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Basella rubra* Linn.

วงศ์ BASELLACEAE

ชื่อพื้นเมือง ผักหมื่น ผักปลัง

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ผักปังเป็นไม้เดาคลมเล็กเรียวเรียบมัน ผ่าน้ำ ขาวเหลืองเมตระ ในเดียวรูปหัวใจ ออกตามข้อ ในหนาเรียบมัน เส้นใบชัด ผักปลังเดาแดง ก้านใบ เส้นใบ มีสีม่วงแดง แผ่นใบสีเขียว ผลอ่อนสี เงียวเข้ม ผลแก่สีม่วงเข้ม

วิธีการนำไปใช้ประโยชน์ ยอดอ่อนกินเป็นผักจิ้น โดยลวกก่อนกิน ในและดอกใช้เป็นสมุนไพร

3.15 ใบมะกอก

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Spondias pinnata* Kurz

วงศ์ ANACARDIACEAE

ชื่อพื้นเมือง มะกอก (กลาง) กอก (ใต้) หมากอก (อุดร-อีสาน)

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ เป็นไม้ผลัดใบขนาดกลาง สูง 15-20 เมตร กิ่งก้านมีช่องอากาศกระจาย ในเรียง สลับเป็นรูปบนนก ดอกออกเป็นช่อแยกแขนงออกที่ปลายกิ่งหรือซอกใบ ผลรูปไข่

วิธีการนำไปใช้ประโยชน์ นำไปอ่อนยอดอ่อนมาเป็นผักแก้มกับลพบุรี

4. อะตอมมิกแอนโพร์พชัน สเปกโทรสโคปี (Atomic absorption spectroscopy, AAS)

เป็นเทคนิคที่ใช้ในการวิเคราะห์หาปริมาณธาตุที่รู้จักและนิยมกันอย่างแพร่หลายมาเป็นระยะเวลา กว่า 50 ปี เทคนิค AAS ใช้หลักการวัดการดูดกลืนแสงที่มีความยาวคลื่นเฉพาะตัวของอะตอมของธาตุที่ต้องการวิเคราะห์ ทำให้เทคนิคนี้มีความเฉพาะเจาะจงต่อธาตุที่ต้องการวิเคราะห์สูง โดยเครื่องมือจะมีชุดผลิต อะตอม (Atomizer) ซึ่งมีหน้าที่ทำให้สารละลายตัวอย่างแตกตัวกลาญเป็นอะตอม เทคนิค AAS สามารถแบ่ง ออกเป็นเทคนิคย่อย ๆ ได้ 3 เทคนิคตามชนิดของ Atomizer ที่แตกต่างกัน ได้แก่ Flame AAS, Graphite Furnace AAS และ Hydride Generation/Cold Vapor AAS จากการที่เทคนิค AAS ได้ผ่านการใช้งานมาเป็นเวลานาน ทำให้ทราบถึงสิ่งรบกวนที่เกิดขึ้นและสามารถควบคุมได้เป็นอย่างดี สามารถนำไปใช้งานได้ในหลากหลายสายงาน เช่น งานทางสิ่งแวดล้อม เกษตรและอาหาร การแพทย์และเภสัชกรรม ชีววิทยา งาน

ศึกษาวิจัย และอุดสาหกรรมต่าง ๆ อาทิเช่น ปีโตรเคมี การชุบเคลือบผิวด้วยไฟฟ้า การผลิตชิ้นส่วนต่าง ๆ ทางอุตสาหกรรม เป็นต้น ซึ่งมีเทคนิคที่การวิเคราะห์ดังต่อไปนี้

4.1 Flame AAS ใช้เปลวไฟในการเผาสารตัวอย่างที่ผ่านการ สเปรย์ให้เป็นละอองฟอยทำให้ชาตุในตัวอย่างแตกตัวกลาญเป็นอะตอน เป็นเทคนิคการวิเคราะห์ที่ค่อนข้างรวดเร็วประมาณ 20 วินาที ถึง 1 นาที ต่อตัวอย่าง ใช้ปริมาณตัวอย่างขนาดปานกลางประมาณ 3 - 7 มิลลิลิตรต่อตัวอย่าง แต่มีข้อจำกัดในด้านความสามารถในการวิเคราะห์ สามารถได้ในระดับ ppm หรือต่ำกว่าเล็กน้อยมีค่า Detection Limit ไม่ต่ำมากนัก

4.2 Graphite Furnace AAS ใช้ความร้อนสารตัวอย่างด้วยการให้กระแสไฟฟ้าทำให้หลอดขนาดเล็กที่ทำด้วยแกรไฟต์ร้อน ทำให้ชาตุในตัวอย่างที่อยู่ภายในหลอดระเหยและแตกตัวกลาญเป็นอะตอน อิสระ เป็นเทคนิคการวิเคราะห์ที่สามารถวิเคราะห์ได้ในระดับ ppb มีค่า Detection Limit ที่ต่ำมาก และใช้ปริมาณตัวอย่างน้อยประมาณ 0.1 มิลลิลิตรต่อตัวอย่าง แต่มีข้อจำกัดในด้านความรวดเร็ว ประมาณ 6-ถึง 8 นาที ต่อตัวอย่าง

4.3 Hydride Generation/Cold Vapor AAS ใช้ปฏิกิริยาทางเคมีของสารที่ทำให้เกิดสารประ กอนไอโอดีดของชาตุ หรือเกิดปฏิกิริยาเร็วขึ้นของชาตุ ทำให้ชาตุในตัวอย่างระเหยกลาญเป็นไอ และแตกตัวกลาญเป็นอะตอนในหลอดแก้วควอทซ์ (Quartz Cell) เป็นเทคนิคการวิเคราะห์ที่สามารถวิเคราะห์ได้ในระดับ ppb มีค่า Detection Limit ต่ำมาก ใช้ปริมาณตัวอย่างปานกลางประมาณ 10-15 มิลลิลิตรต่อตัวอย่าง แต่มีข้อจำกัดในด้านความยุ่งยากในการเตรียมสารเคมี และวิเคราะห์ชาตุได้จำกัด (As, Se, Sn, Sb, Bi, Te และ Hg) อย่างไรก็ตามเทคนิค AAS เป็นเทคนิคที่มีช่วงความเข้มข้นของการสร้าง Calibration curve ค่อนข้างแคบ (Linear Dynamic range) ต่ำและทุกเทคนิคย่อของ AAS จะวิเคราะห์ได้ครั้งละ 1 ชาตุเท่านั้น (Single Element Analysis) ซึ่งหมายกับงานที่มีจำนวนชาตุและจำนวนตัวอย่างไม่มากนัก (2-3 ชาตุต่อตัวอย่าง) หรือมีงบประมาณจำกัด ดังนั้นจึงจำเป็นต้องเลือกเทคนิคย่อให้เหมาะสมกับชนิดของงาน ซึ่งมีปัจจัย ที่ต้องพิจารณาอยู่หลายปัจจัย เช่น ความเข้มข้นต่ำสุดที่ต้องการ (Detection Limit) จำนวนชาตุและจำนวนตัวอย่างที่ต้องการวิเคราะห์ ปริมาณตัวอย่างที่มี เป็นต้น

5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ประสิทธิ์ บุรฉัติ (2542) งานวิจัยเรื่อง การหาปริมาณแร่ชาตุบางชนิดในดอกไม้กินได้ โดยเทคนิค FAAS และ XRF (Determination of some elements in Edible flowers by FAAS and XRF) โดยเทคนิคเพลน อะตอนมิกแอลเซอร์พัชันสเปกเมตري โดยสารตัวอย่างถูกย่อยลายด้วยวิธีการย่อขบวนแบบแห้งและแบบเปียก พบว่า ชาตุที่มีปริมาณสูงสุดในดอกไม้คือ เหล็ก (27.02 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) ในดอกเพื่องฟ้าสีชมพู เมกนีเซียม (21.33 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) ในดอกเพื่องฟ้าสีขาว เมกนีเซียม (22.39 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) ในดอกเพื่องฟ้าสีม่วง แคลเซียม (63.86 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) ในดอกกุหลาบสีแดง แคลเซียม (53.12 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) ในดอกกุหลาบสีชมพู โพแทสเซียม (94.51 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) ในดอกพวงชมพู

โพแทสเซียม (94.06 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) ในดอกเข็ม แมกนีเซียม (13.53 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) ในดอกอัญชัญ และแคลเซียม (49.96 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) ในดอกกลีลาวดี ตามลำดับ

ปราโมทย์ ชีรพงษ์ (2546) งานวิจัยเรื่อง การศึกษาปริมาณแคลเซียมและโซเดียมในตัวรับ Calcium supplements ที่มีขายในห้องตลาด 3 ชนิด โดยวิธี flame atomic absorption spectrophotometer จากการศึกษาพบว่าya เม็ดเสริมแคลเซียมที่มีใช้ในโรงพยาบาลคิริราชและมีขายในห้องตลาดทั่วไป 3 ชนิดมีปริมาณแคลเซียมเข้ามาตรฐานทั้ง 3 ชนิดตาม USP 25 แต่ya เม็ดเสริมแคลเซียมที่ทำมาจากเปลือกหอย (oyster) ในต่างประเทศซึ่งมีขายในรูปผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร จากการวิเคราะห์หาปริมาณแคลเซียมพบว่ามีปริมาณแคลเซียม 431.16 mg/tab จากยาเม็ดเสริมแคลเซียมที่ประกอบด้วยเปลือกหอย 500 mg ส่วนการวิเคราะห์หาปริมาณโซเดียมในรูปของตะกั่วพบว่าya เม็ดเสริมแคลเซียม ทั้ง 4 ชนิดเข้ามาตรฐานตามวิธีการตรวจสอบวัตถุดิบของแคลเซียมcarbonylenet ใน USP 25 คือได้ปริมาณตะกั่ว 2.014, 9.395, 9.002 และ 16.376 ppb ตามลำดับ

วิทูรย์ ชัยสุภา (2548) งานวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์หาปริมาณแคลเซียมในผักพื้นบ้าน 5 ชนิดโดยใช้วิธีอะตอนมิกแอบซอร์บชันสเปกโตรโฟโตเมตรี การวิเคราะห์หาปริมาณแคลเซียมในผักพื้นบ้านตัวอย่าง 5 ชนิด คือ ผักแคร่ ผักกาดทอง ใบบัวบก ส้มปออย และผักเสี้ยว (ดอกಡง) โดยใช้วิธีวิเคราะห์ด้วยเทคนิคอะตอนมิกแอบซอร์บชันสเปกโตรโฟโตเมตรี ซึ่งเตรียมตัวอย่างโดยวิธีทำให้เป็นเดือดแห้ง แล้วนำไปวัดค่าการดูดกลืนแสง ที่ความยาวคลื่น 422.7 นาโนเมตร ผลการวิจัยพบว่า ปริมาณแคลเซียมในผักพื้นบ้านทั้ง 5 ชนิด เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้ ปริมาณแคลเซียมที่พบในผักแคร่มากที่สุด เท่ากับ 17.9092 mg/g รองลงมาคือผักเสี้ยว ในบัวบก ผักกาดทอง และส้มปออย เท่ากับ 16.1142 , 16.1100 , 8.5525 และ 6.7750 mg/g ตามลำดับ จากการวิจัยครั้งนี้ในการวิเคราะห์หาปริมาณแคลเซียมได้ค่าร้อยละการกลับคืน เท่ากับ 92.51% และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานสัมพath เท่ากับ 1.54 แสดงว่าวิธีการวิเคราะห์หาปริมาณแคลเซียมมีความเที่ยงสูง เพราะเปอร์เซ็นต์ค่าร้อยละการกลับคืนมากกว่า 80% และมีค่าเข้าใกล้ 100 % ซึ่งเป็นค่าที่ยอมรับได้