

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) เพื่อศึกษาการลดค่าไนเตรท-ไนโตรเจน และฟอสฟอรัสรวมในน้ำทิ้งจากโรงงานผลิตขนมจีนโดยเฉพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลีนาและสาหร่ายคลอเรลลา ภายใต้การควบคุมในห้องปฏิบัติการ วางแผนการทดลองแบบ Completely Randomize Design (CRD)

นำน้ำทิ้งจากโรงงานขนมจีนบ้านคุณสุนทร พระลัทธิรักษา หมู่บ้านหนองกง อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น มาทำการตรวจวิเคราะห์หาปริมาณไนเตรท-ไนโตรเจน ฟอสฟอรัสรวม DO ความขุ่นของแข็งที่ละลายในน้ำทิ้ง pH การนำไฟฟ้า ความเค็ม ก่อนทำการทดลองได้ค่าต่าง ๆ ดังแสดงในตารางที่ 10

ตารางที่ 10 การตรวจวิเคราะห์หาค่าเริ่มต้นก่อนทำการทดลอง

คุณสมบัติของน้ำทิ้งเริ่มต้น	ปริมาณเฉลี่ย
ไนเตรท-ไนโตรเจน (mg/l)	18.12
ฟอสฟอรัสรวม (mg/l)	1.93
DO (mg/l)	1.62
ความขุ่น (FAU)	1077
ของแข็งที่ละลายในน้ำ	1049
pH	3.3
ค่าการนำไฟฟ้า (mS/cm)	7.14
ค่าความเค็ม ppt	4.2

การทดลองที่ 1 อัตราการเจริญเติบโตของสาหร่ายสไปรูลีนาที่เพาะเลี้ยงในน้ำทิ้งที่ระดับความเข้มข้น แตกต่างกัน

นำสาหร่ายสไปรูลีนามาเพาะเลี้ยงในอาหารสูตรซารูก์ (Zarrouk) ให้ความเข้มข้นแสง 2,000 ลักซ์ และมีการให้อากาศตลอดเวลา อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เป็นระยะ 20 วัน จากนั้นนำมาหาค่า Optical Density ที่มีความยาวคลื่น 560 nm ด้วยเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ (Spectrophotometer)

ค่า OD_{560} ของสาหร่ายสไปรูลีนา เริ่มต้นเท่ากับ 1.7 มีน้ำหนักแห้ง เท่ากับ 252.49 มิลลิกรัมต่อลิตร ดังแสดงในภาพที่ 6 และวิธีหาค่าน้ำหนักแห้งมาตรฐานแสดงในภาคผนวก ค จากนั้นนำสาหร่ายสไปรูลีนาปริมาณ 10 มิลลิลิตร มาใส่ในชุดการทดลองละ 10 มิลลิลิตร เลี้ยงในขวดทดลอง ที่มีระดับความเข้มข้นของน้ำทิ้ง คือ 0 25 50 75 และ 100 %

ชุดการทดลองที่ 1	มีระดับความเข้มข้นของน้ำทิ้ง	0 %	ในอาหารสูตร Zarrouk	100 %
ชุดการทดลองที่ 2	มีระดับความเข้มข้นของน้ำทิ้ง	25 %	ในอาหารสูตร Zarrouk	75 %
ชุดการทดลองที่ 3	มีระดับความเข้มข้นของน้ำทิ้ง	50 %	ในอาหารสูตร Zarrouk	50 %
ชุดการทดลองที่ 4	มีระดับความเข้มข้นของน้ำทิ้ง	75 %	ในอาหารสูตร Zarrouk	25 %
ชุดการทดลองที่ 5	มีระดับความเข้มข้นของน้ำทิ้ง	100 %	ในอาหารสูตร Zarrouk	0 %

ทำการทดลอง 4 ซ้ำ

การทดลองที่ 2 อัตราการเจริญเติบโตของสาหร่ายคลอเรลลา ที่เพาะเลี้ยงในน้ำทิ้งที่มีระดับความเข้มข้นแตกต่างกัน

นำสาหร่ายคลอเรลลา มาเพาะเลี้ยงในอาหารสูตร Beijerinck ให้ความเข้มแสง 2,000 ลักซ์ และมีการให้อากาศตลอดเวลา อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 20 วัน จากนั้นนำมาหาค่า Optical Density โดยการวัดด้วยเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ที่ความยาวคลื่น 560 นาโนเมตร ค่า OD เริ่มต้นเท่ากับ 1.7 ค่าความหนาแน่นในรูปน้ำหนักแห้งของสาหร่ายคลอเรลลา (เท่ากับ 355.5 มิลลิกรัมต่อลิตร) ดังแสดงในภาพที่ 9 และวิธีหาค่าน้ำหนักแห้งมาตรฐานแสดงในภาคผนวก ค. จากนั้นนำสาหร่ายคลอเรลลา ปริมาตร 10 มิลลิลิตร ใส่ในชุดการทดลองละ 10 มิลลิลิตรเลี้ยงในขวดทดลองที่มีระดับความเข้มข้นของน้ำทิ้ง 0 25 50 75 และ 100 %

ชุดการทดลองที่ 1	มีระดับความเข้มข้นของน้ำทิ้ง	0 %	ในอาหารสูตร Beijerinck	100 %
ชุดการทดลองที่ 2	มีระดับความเข้มข้นของน้ำทิ้ง	25 %	ในอาหารสูตร Beijerinck	75 %
ชุดการทดลองที่ 3	มีระดับความเข้มข้นของน้ำทิ้ง	50 %	ในอาหารสูตร Beijerinck	50 %
ชุดการทดลองที่ 4	มีระดับความเข้มข้นของน้ำทิ้ง	75 %	ในอาหารสูตร Beijerinck	25 %
ชุดการทดลองที่ 5	มีระดับความเข้มข้นของน้ำทิ้ง	100 %	ในอาหารสูตร Beijerinck	0 %

ทำการทดลอง 4 ซ้ำ

การทดลองที่ 3 ค่าไนเตรท-ไนโตรเจน และฟอสฟอรัสรวมของน้ำทิ้งชุดควบคุมที่ไม่มีการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลีนา และหลังเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลีนา

ทำการวัดค่าไนเตรท-ไนโตรเจนและฟอสฟอรัสรวมในน้ำทิ้งที่มีความเข้มข้นแตกต่างกัน ทุกๆ 5 วัน เป็นระยะเวลา 20 วัน การตรวจวิเคราะห์ค่าไนเตรท-ไนโตรเจนในน้ำเสียโดยใช้วิธี Method 8171, Cadmium Reduction Method ในการตรวจวิเคราะห์ค่าฟอสฟอรัสรวม ในน้ำเสียโดยใช้วิธี Method 8048, PhosVer3 Ascorbic Acid Method (วิธีการวิเคราะห์หาค่าไนเตรท-ไนโตรเจน และฟอสฟอรัสรวม แสดงในภาคผนวก ค)

การทดลองที่ 4 ค่าไนเตรท-ไนโตรเจน และฟอสฟอรัสรวมของน้ำทิ้งชุดควบคุมที่ไม่มีการเพาะเลี้ยงสาหร่ายคลอเรลลา และหลังเพาะเลี้ยงสาหร่ายคลอเรลลา

ทำการวัดค่า ไนเตรท-ไนโตรเจน และฟอสฟอรัสรวม ในน้ำทิ้งที่มีความเข้มข้นแตกต่างกัน ทุกๆ 5 วัน เป็นระยะเวลา 20 วัน ในการ ตรวจวิเคราะห์ค่าไนเตรท-ไนโตรเจนในน้ำเสียโดยใช้วิธี Method 8171 , Cadmium Reduction Method ในการตรวจวิเคราะห์ค่าฟอสฟอรัสรวม ในน้ำเสียโดยใช้วิธี Method 8048, PhosVer3 Ascorbic Acid Method (วิธีการวิเคราะห์หาค่าไนเตรท-ไนโตรเจน และฟอสฟอรัสรวม แสดงในภาคผนวก ค)

การทดลองที่ 5 ค่า DO ของน้ำทิ้งจากโรงงานขนมจีนหลังเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลีนา และสาหร่ายคลอเรลลา

ทำการวัดค่า DO ในน้ำทิ้งที่มีความเข้มข้นแตกต่างกัน ทุกๆ 5 วัน เป็นระยะเวลา 20 วัน โดยใช้เครื่อง inoLab[®] Multi 720 (วิธีการวิเคราะห์หาค่า DO แสดงในภาคผนวก ค)

การทดลองที่ 6 ค่าความขุ่นจากโรงงานขนมจีนหลังเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลีนา และสาหร่ายคลอเรลลา

ทำการวัดความขุ่น ในน้ำทิ้งที่มีความเข้มข้นแตกต่างกัน ทุกๆ 5 วันเป็นระยะเวลา 20 วัน โดยใช้เครื่อง DR 2010 Spectrophotometer วิธี Method 8237, Attenuated Radiation Method (วิธีการวิเคราะห์หาค่าความขุ่น แสดงในภาคผนวก ค)

การทดลองที่ 7 ค่าของแข็งที่ละลายในน้ำทิ้งจากโรงงานขนมจินหลังเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูไลน่า และสาหร่ายคลอเรลลา

ทำการวัดของแข็งที่ละลายในน้ำทิ้งที่มีความเข้มข้นแตกต่างกัน ทุกๆ 5 วันเป็นระยะเวลา 20 วันโดยใช้เครื่อง DR 2010 Spectrophotometer วิธี Method 8006, Photometric Method (วิธีการวิเคราะห์หาค่าของแข็งที่ละลายในน้ำแสดงในภาคผนวก ค)

การทดลองที่ 8 ค่า pH จากโรงงานขนมจินหลังเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูไลน่า และสาหร่ายคลอเรลลา

ทำการวัดค่า pH ในน้ำทิ้งที่มีความเข้มข้นแตกต่างกัน ทุกๆ 5 วันเป็นระยะเวลา 20 วัน โดยใช้เครื่อง inoLab * Multi 720 (วิธีการวิเคราะห์หาค่า pH แสดงในภาคผนวก ค)

การทดลองที่ 9 ค่าการนำไฟฟ้าในน้ำทิ้งจากโรงงานขนมจินหลังเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูไลน่า และสาหร่ายคลอเรลลา

ทำการวัดค่าการนำไฟฟ้าในน้ำทิ้งที่มีความเข้มข้นแตกต่างกัน ทุกๆ 5 วันเป็นระยะเวลา 20 วัน โดยใช้เครื่อง inoLab * Multi 720 (วิธีการวิเคราะห์หาค่าการนำไฟฟ้าแสดงในภาคผนวก ค)

การทดลองที่ 10 ค่าความเค็มของน้ำทิ้งจากโรงงานขนมจินหลังเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูไลน่า และสาหร่ายคลอเรลลา

ทำการวัดค่าความเค็มในน้ำทิ้งที่มีความเข้มข้นแตกต่างกัน ทุกๆ 5 วันเป็นระยะเวลา 20 วัน โดยใช้เครื่อง inoLab * Multi 720 (วิธีการวิเคราะห์หาค่าความเค็ม แสดงในภาคผนวก ค)

วิเคราะห์ค่าความแตกต่างทางสถิติ

1. วิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance; ANOVA) เพื่อทดสอบความแตกต่างของประสิทธิภาพในการลดค่าไนเตรท-ไนโตรเจน และฟอสฟอรัสรวม และคุณภาพน้ำที่เปลี่ยนแปลงไปเช่น DO ความขุ่น ของแข็งที่ละลายในน้ำ pH การนำไฟฟ้า และความเค็ม โดยใช้โปรแกรม SPSS

2. เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยประสิทธิภาพการลดค่าไนเตรท-ไนโตรเจนฟอสฟอรัสรวม ด้วยวิธี LSD (Least significant difference)