



ใบรับรองวิทยานิพนธ์

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยาศาสตร์ธรรมชาติบัณฑิต (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)

ปริญญา

วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม

สาขาวิชา

วิทยาลัยสิ่งแวดล้อม

ภาควิชา

เรื่อง การดูดซับไอรอน (II) ไอออนในสารละลายน้ำด้วยสาหร่ายทางกราะออกและสาหร่ายพุ่งชนิดโตก

Adsorption of Iron (II) Ion in Solution by *Hydrilla verticillata* and *Ceratophyllum demersum*

นามผู้วิจัย นางสาวรตีมา สกุลงาม

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

(รองศาสตราจารย์นิพนธ์ ตั้งคณาธุรักษ์, Ph.D.)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

(รองศาสตราจารย์วิทยา ปันสุวรรณ, Ph.D.)

ประธานสาขาวิชา

(ศาสตราจารย์เกียม จันทร์แก้ว, Ph.D.)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รับรองแล้ว

(รองศาสตราจารย์กัญจนा ธีระกุล, D.Agr.)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วันที่ เดือน พ.ศ.

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

การดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนในสารละลายน้ำด้วยสาหร่ายทางกรารอกและสาหร่ายพุ่งจะ โฉด

Adsorption of Iron (II) Ion in Solution by *Hydrilla verticillata* and
Ceratophyllum demersum

โดย

นางสาวรตีมา สกุลจาม

เสนอ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)
พ.ศ. 2551

รติมา สกุลงาน 2551: การดูดซับไฮดรอเจน (II) ไอออนในสารละลายน้ำด้วยสาหร่ายทาง
กรารอกและสาหร่ายพุ่งจะโดด ปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
(วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) สาขาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม วิทยาลัยสิ่งแวดล้อม
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: รองศาสตราจารย์นิพนธ์ ตั้งคณาธุรักษ์, Ph.D.
106 หน้า

ไฮดรอเจน (II) ไอออนที่เหลือจากการดูดซับจากผงสาหร่ายทางกรารอกและสาหร่ายพุ่ง
จะโดด ถูกตรวจวัดในรูป tris(1,10-phenanthroline)iron(II) ด้วยวิธีスペกโโทร ไฟโตเมตรีที่ความยาว
คลื่น 510 นาโนเมตร และได้ทำการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการดูดซับ ได้แก่ พีเอช (4-13) ระยะเวลา
ปั่นกวน ระยะเวลาสัมผัส ความเข้มข้นของไฮดรอเจน (II) ไอออน (100-500 มิลลิกรัมต่อลิตร) และ[†]
ปริมาณของตัวดูดซับ (10-100 กรัมต่อลิตร) นอกจากนี้ยังพบว่ากระบวนการดูดซับลดลงกับ
สมการไฮโซเทอร์มของแอลเมียร์และฟรุนดิช นำเสนอว่าที่ได้จากการศึกษามาประยุกต์ใช้ในการ
ดูดซับไฮดรอเจน (II) ไอออนในน้ำเสียจากโรงงานผลิตရถ Yanต์ และโรงงานผลิตอิเล็กทรอนิกส์

Ratima Sagulngam 2008: Adsorption of Iron (II) Ion in Solution by *Hydrilla verticillata* and *Ceratophyllum demersum*. Master of Science (Environmental Science), Major Field: Environmental Science, College of Environment. Thesis Advisor: Associate Professor Nipon Tungkananuruk, Ph.D. 106 pages.

The remained iron (II) ion after its adsorptive extraction from *Hydrilla verticillata* and *Ceratophyllum demersum* can be determined by spectrophotometrically at 510 nm as tris(1,10-phenanthroline) iron(II). The effects of pH (4-13), shaking time or digestion time, contact time, concentration of iron (II) ion (100-500 mg/L) and amount of adsorbent (10-100 g/L) are reported. In addition, the adsorption process is conformed with Langmuir and Freundlich behaviour. The system has been applied to the determination of iron (II) ion in wastewater from an automobile and electronic factory.

Student's signature

Thesis Advisor's signature

กิตติกรรมประกาศ

ขอทราบของพระคุณ รองศาสตราจารย์ดร.นิพนธ์ตั้งคณาธุรักษ์ ประธานกรรมการที่ปรึกษาที่ได้สละเวลาในการช่วยเหลือ ให้ความรู้ คำแนะนำ คำปรึกษา ตลอดจนช่วยแก้ไขในข้อบกพร่องต่างๆ ขอทราบของพระคุณ รองศาสตราจารย์ดร.วิทยา ปันสุวรรณ กรรมการร่วม ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำ และตรวจสอบแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับเรื่องลูกด่างศ้าหดี

ขอขอบคุณ วิทยาลัยสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ทำการศึกษาวิจัยทดลอง รวมทั้งอุปกรณ์ในการวิจัย ขอขอบคุณ คุณภรรณ์ โสกันธิกาเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการวิทยาลัยสิ่งแวดล้อมที่ช่วยเหลือ ให้ความรู้ในการวิเคราะห์หาคุณภาพน้ำ และขอขอบคุณบริษัทต่างๆ ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการเก็บน้ำเสียตัวอย่างมาใช้ในการจัดทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้

ขอขอบพระคุณ คุณพ่อประเวทษ์ และคุณแม่เรณู สกุลงาน ผู้ซึ่งให้ชีวิต จิตวิญญาณ สติปัญญา ปลูกฝังสร้างพื้นฐานเรื่องความรักในการศึกษา ความอดทน และเป็นกำลังใจให้โดยตลอดมา ทำให้สามารถฝ่าฟันอุปสรรคต่างๆ ไปได้ด้วยดี รวมทั้งสนับสนุนเกื้อกูลทุกๆ อย่างตลอดมา รวมถึงขอขอบคุณเพื่อนๆ สิ่งแวดล้อมรุ่น 30 ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งกำลังกายและกำลังใจในการศึกษาวิจัยทดลอง จนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี หากวิทยานิพนธ์เล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงาน หรือบุคคลที่เกี่ยวข้อง ผู้ศึกษาขอขอบคุณความดีทั้งปวงให้แก่ผู้มีพระคุณ ทุกๆ ท่าน

รติมา สกุลงาน
กันยายน 2551

สารบัญ

หน้า

สารบัญ	(1)
สารบัญตาราง	(2)
สารบัญภาพ	(5)
คำนำ	1
วัตถุประสงค์	3
การตรวจเอกสาร	4
อุปกรณ์และวิธีการ	43
อุปกรณ์	43
วิธีการ	44
ผลและวิจารณ์	55
สรุปและข้อเสนอแนะ	83
เอกสารและสิ่งอ้างอิง	85
ภาคผนวก	90
ประวัติการศึกษา และการทำงาน	106

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 ข้อมูลแสดงคุณสมบัติทางกายภาพบางประการของเหล็ก ผลที่ได้จากการทดสอบเหล็กเฟอร์รัสและเหล็กเฟอร์ริก	6
2 ส่วนประกอบทางเคมีของส่าหร่ายหางกระรอกและส่าหร่ายพุงชะโด	9
3 ข้อแตกต่างระหว่างการคุณชั้บททางกายภาพและการคุณชั้บททางเคมี	17
4 เปรียบเทียบผลการวิเคราะห์ไอโซเทอร์มแรงมีบริสุทธิ์และฟรุนคลิช ในการคุณชั้บไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของส่าหร่ายหางกระรอกและส่าหร่ายพุงชะโด	24
5 การคุณชั้บไอร์อ่อน (II) ไออ่อนในน้ำเสียงจากบรินท์พลิตรอยน์ต์และบรินท์พลิตอิเล็กทรอนิกส์ ของส่าหร่ายหางกระรอกและส่าหร่ายพุงชะโด	72
6 ตารางผนวกที่	81
1 ค่าพีอีชกับร้อยละการคุณชั้บไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของส่าหร่ายหางกระรอก	91
2 ค่าพีอีชกับร้อยละการคุณชั้บไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของส่าหร่ายพุงชะโด	92
3 ปริมาณส่าหร่ายหางกระรอกกับร้อยละการคุณชั้บไอร์อ่อน (II) ไออ่อน	92
4 ปริมาณส่าหร่ายพุงชะโดกับร้อยละการคุณชั้บไอร์อ่อน (II) ไออ่อน	93
5 ระยะเวลาปั่นกวนกับร้อยละการคุณชั้บไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของส่าหร่ายหางกระรอก	93
6 ระยะเวลาปั่นกวนกับร้อยละการคุณชั้บไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของส่าหร่ายพุงชะโด	94
7 ระยะเวลาสัมผัสกับร้อยละการคุณชั้บไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของส่าหร่ายหางกระรอก	94
8 ระยะเวลาสัมผัสกับร้อยละการคุณชั้บไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของส่าหร่ายพุงชะโด	95
9 ความเข้มข้นของสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนกับร้อยละการคุณชั้บไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของส่าหร่ายหางกระรอก	95

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางผนวกที่	หน้า
10 ไอโซเทอร์มการคุณชั้บของสาหร่ายหางกระรอก	96
11 ความเข้มข้นของสารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนกับร้อบลักษณะการคุณชั้บ ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายพุงชะโド	96
12 ไอโซเทอร์มการคุณชั้บของสาหร่ายพุงชะโド	97
13 ปริมาตรสารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่ไหล่ผ่านคลัมน์ ร้อบลักษณะ ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่เหลือ และร้อบลักษณะการคุณชั้บ ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายหางกระรอก	97
14 ปริมาตรสารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่ไหล่ผ่านคลัมน์ ร้อบลักษณะ ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่เหลือ และร้อบลักษณะการคุณชั้บ ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายพุงชะโド	98
15 การคุณชั้บ ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายหางกระรอกโดยผ่านการใช้งาน และฟื้นฟูสภาพแล้ว	98
16 การคุณชั้บ ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายพุงชะโド โดยผ่านการใช้งานและฟื้นฟูสภาพแล้ว	99
17 ปริมาณสาหร่ายหางกระรอกกับร้อบลักษณะการคุณชั้บ ไออ่อนในสารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไออ่อน 30 มิลลิกรัม/ลิตร	99
18 ปริมาณสาหร่ายพุงชะโド กับร้อบลักษณะการคุณชั้บ ไออ่อนในสารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไออ่อน 30 มิลลิกรัม/ลิตร	100
19 การคุณชั้บ ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนในน้ำเสียจาก บริษัทผลิตရถynn์ และบริษัท พลิตอิเล็กทรอนิกส์ของสาหร่ายหางกระรอก	100
20 การคุณชั้บ ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนในน้ำเสียจาก บริษัทผลิตရถynn์ และบริษัท พลิตอิเล็กทรอนิกส์ของสาหร่ายพุงชะโド	101
21 แสดงคุณภาพของน้ำตัวอย่างจาก บริษัทผลิตရถynn์ A, B,C และบริษัทผลิต อิเล็กทรอนิกส์	101
22 แสดงผลการวิเคราะห์ค่าเพื่อเชิงทางสถิติโดยวิธี LSD	102
23 แสดงผลการวิเคราะห์ปริมาณสาหร่ายหางกระรอกโดยวิธี LSD	103

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางผนวกที่	หน้า
24 แสดงผลการวิเคราะห์ระยะเวลาปั๊กงานทางสก็ตติโดยวิธี LSD	103
25 แสดงผลการวิเคราะห์ระยะเวลาสัมผัสทางสก็ตติโดยวิธี LSD	104
26 แสดงผลการวิเคราะห์ความเข้มข้นสารละลายน้ำตรฐาน "ไออ้อน" ทางสก็ตติโดยวิธี LSD	104
27 แสดงผลการวิเคราะห์ปริมาณสาหร่าย ที่ความเข้มข้นสารละลายน้ำตรฐาน "ไออ้อน (II)" ไออ้อน 30 มิลลิกรัม/ลิตร ทางสก็ตติโดยวิธี LSD	105

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 สถานะต่างๆ ของเหล็กที่อยู่ในน้ำ	5
2 สาหร่ายหางกระรอก <i>Hydrilla verticillata</i>	14
3 สาหร่ายพุงชะโด <i>Ceratophyllum demersum</i>	16
4 กลไกการคัดซับของสารคัดซับ	19
5 ขั้นตอนการเคลื่อนย้ายโนเลกุลของตัวถูกรดูดซับไปยังตัวคัดซับ	20
6 แรงยึดเหนี่ยวระหว่างโนเลกุลแบบทางกายภาพ	22
7 การคัดซับของตัวถูกรดูดซับบนพื้นผิwtawคัดซับแบบชั้นเดียว สองชั้น สามชั้น และสี่ชั้น	23
8 การเคลื่อนย้ายโนเลกุลตัวถูกรดูดซับไปยังตัวคัดซับ	25
9 ไอโซเทอร์มการคัดซับแบบพื้นฐาน	28
10 กราฟความชันระหว่าง $\log q$ และ $\log C$	30
11 แบบจำลองพื้นผิwtawคัดซับของสมการແลงเมียร์	31
12 การคัดซับของແลงเมียร์เมื่อตัวถูกรดูดซับถูกคัดซับจนอิ่มตัว	31
13 กราฟแสดงความชันระหว่าง $\frac{1}{q}$ และ $\frac{1}{C}$	32
14 ระบบคุดซับแบบไอลต่อเนื่อง	34
15 ระบบคุดซับแบบไอลต่อเนื่องในชั้นตรึง	35
16 สาหร่ายหางกระรอกบดเป็นผงเพื่อใช้ในการทดลอง	44
17 สาหร่ายพุงชะโドบดเป็นผงเพื่อใช้ในการทดลอง	45
18 การเกิดปฏิกิริยาของไอร์อน (II) ไออ่อน กับ 1,10-phenanthroline monohydrate	47
19 สีของสารประกอบ tris(1,10-phenanthroline)iron(II) เพิ่มตามความเข้มข้นของไอร์อน (II) ไออ่อน	47
20 ความสัมพันธ์ระหว่างค่าพีเอชกับร้อยละการคัดซับไอร์อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายหางกระรอก	56
21 ความสัมพันธ์ระหว่างพีเอชกับร้อยละการคัดซับไอร์อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายพุงชะโド	56

สารบัญภาค (ต่อ)

ภาคที่	หน้า
22 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสาหร่ายทางกระรอกกับร้อยละการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไอ้อน	58
23 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสาหร่ายพุ่งจะ โอดกับร้อยละการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไอ้อน	59
24 ความสัมพันธ์ระหว่างระยะเวลาปั่นกวนกับร้อยละการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไอ้อน ของสาหร่ายทางกระรอก	60
25 ความสัมพันธ์ระหว่างระยะเวลาปั่นกวนกับร้อยละการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไอ้อน ของสาหร่ายพุ่งจะ โอด	61
26 ความสัมพันธ์ระหว่างระยะเวลาสัมผัสกับร้อยละการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไอ้อน ของสาหร่ายทางกระรอก	62
27 ความสัมพันธ์ระหว่างระยะเวลาสัมผัสกับร้อยละการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไอ้อน ของสาหร่ายพุ่งจะ โอด	63
28 ความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของสารละลามาตรฐานไօร์อ่อน (II) ไอ้อน กับร้อยละการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไอ้อนของสาหร่ายทางกระรอก	64
29 ไอโซเทอร์มการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไอ้อนของแลงเมียร์โดยใช้สาหร่ายทางกระรอก	66
30 ไอโซเทอร์มการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไอ้อนของฟรุนเดลิชโดยใช้สาหร่ายทางกระรอก	67
31 ความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของสารละลามาตรฐานไօร์อ่อน (II) ไอ้อน กับร้อยละการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไอ้อนของสาหร่ายพุ่งจะ โอด	68
32 ไอโซเทอร์มการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไอ้อนของแลงเมียร์โดยใช้สาหร่ายพุ่งจะ โอด	70
33 ไอโซเทอร์มการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไอ้อนของฟรุนเดลิชโดยใช้สาหร่ายพุ่งจะ โอด	71
34 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาตรสารละลามาตรฐานไօร์อ่อน (II) ไอ้อนที่ให้ผล ผ่านคอลัมน์กับร้อยละการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไอ้อนของสาหร่ายทางกระรอก	74
35 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาตรสารละลามาตรฐานไօร์อ่อน (II) ไอ้อนที่ให้ผล ผ่านคอลัมน์กับร้อยละ ไօร์อ่อน (II) ไอ้อนที่เหลือ ของสาหร่ายทางกระรอก	74

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
36 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสารละลามาตรฐานไอร์่อน (II) ไอออนที่ให้ผลผ่านคอลัมน์ร้อยละการดูดซับไอร์่อน (II) ไอออน และร้อยละไอร์่อน (II) ไอออนที่เหลือ ของสาหร่ายทางกรererอก	75
37 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสารละลามาตรฐานไอร์่อน (II) ไอออนที่ให้ผลผ่านคอลัมน์กับร้อยละการดูดซับไอร์่อน (II) ไอออนของสาหร่ายพุ่งชะโงด	76
38 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสารละลามาตรฐานไอร์่อน (II) ไอออนที่ให้ผลผ่านคอลัมน์กับร้อยละไอร์่อน (II) ไอออนที่เหลือ ของสาหร่ายพุ่งชะโงด	77
39 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสารละลามาตรฐานอร์่อน(II) ไอออนที่ให้ผลผ่านคอลัมน์ร้อยละการดูดซับไอร์่อน (II) ไอออน และร้อยละไอร์่อน (II) ไอออนที่เหลือ ของสาหร่ายพุ่งชะโงด	77
40 ความสัมพันธ์ระหว่างการฟื้นฟูสภาพสาหร่ายทางกรererอกกับร้อยละการดูดซับไอร์่อน (II) ไอออน	78
41 ความสัมพันธ์ระหว่างการฟื้นฟูสภาพสาหร่ายพุ่งชะโงดกับร้อยละการดูดซับไอร์่อน (II) ไอออน	79
42 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสาหร่ายทางกรererอกกับร้อยละการดูดซับไอร์่อน (II) ไอออนที่ความเข้มข้น 30 มิลลิกรัม/ลิตร	80
43 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสาหร่ายพุ่งชะโงดกับร้อยละการดูดซับไอร์่อน (II) ไอออนที่ความเข้มข้น 30 มิลลิกรัม/ลิตร	81

ការបិទស្ថុតក្យណ៍នៃការគ្រប់

BOD	=	Biochemical oxygen demand
COD	=	Chemical oxygen demand
EC	=	Electrical conductivity
TSS	=	Total suspended solid
TDS	=	Total dissolved solid

การดูดซับไฮร์อ่อน (II) ไอออนในสารละลายน้ำด้วยสาหร่ายทางกระรอง และสาหร่ายพุงชะโド

**Adsorption of Iron (II) Ion in Solution by *Hydrilla verticillata*
and *Ceratophyllum demersum***

คำนำ

ปัจจุบันประเทศไทยมีการเพิ่มน้ำของจำนวนประชากร และการพัฒนาเศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว จึงทำให้เกิดการขยายตัวของชุมชนและโรงงานอุตสาหกรรมเพิ่มน้ำอย่างต่อเนื่อง ส่งผลกระแทบท่อสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก เนื่องจากมีการนำน้ำมาใช้ในกิจกรรมต่าง ๆ สาเหตุหลักของปัญหาจากโรงงานอุตสาหกรรมมักมาจากการปล่อยน้ำเสียโดยไม่ผ่านการบำบัด หรือผ่านระบบบำบัดที่ไม่ได้รับการออกแบบอย่างมีประสิทธิภาพลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ ทำให้เกิดการปนเปื้อนของสารอินทรีย์ สารเคมีอันตราย ความเป็นกรด-เบส อุณหภูมิน้ำสูงขึ้น รวมถึงการปนเปื้อนโลหะหนักในแหล่งน้ำด้วย ส่งผลให้คุณภาพน้ำเสื่อมไปจากเดิมจนไม่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ โลหะหนักบางชนิดที่กำลังเป็นปัญหาและได้รับความสนใจอยู่ในขณะนี้ ได้แก่ การปนเปื้อนของเหล็กจากน้ำทึบของโรงงานอุตสาหกรรมผลิตสี รถยนต์ เครื่องปั้นดินเผา เทปบันทึกเสียง อิเล็กทรอนิกส์ คอมพิวเตอร์ เป็นต้น ถึงแม้ว่าโลหะเหล็กจะมีอันตรายต่อมนุษย์ไม่รุนแรงถึงชีวิต แต่ปริมาณการปนเปื้อนลงสู่แหล่งน้ำซึ่งนับวันจะเพิ่มมากขึ้น จึงเป็นสิ่งที่ควรคำนึงถึง และหานทางในการบำบัดน้ำเสียที่มีโลหะเหล็กปนเปื้อนให้มีปริมาณเหล็กต่ำกว่าหรืออยู่ในเกณฑ์มาตรฐานน้ำทึบก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ

เหล็กจัดเป็นโลหะที่สามารถละลายอยู่ในน้ำได้หลายรูป ทั้งในรูปสารละลายน้ำ คลอลลอยด์ หรือสารประกอบเชิงซ้อนกับสารอื่น ปริมาณเหล็กที่สูงมากๆ อาจก่อปัญหารบสีน้ำตาลบนเสื้อผ้า ทึบแสงทำให้ร牲ชาติของน้ำดีมีเปลี่ยนไป เกิดสีน้ำรั่งเงาในน้ำดีมีมาตรฐานน้ำดีมีขององค์กรอนามัยโลก หรือ WHO กำหนดให้มีเหล็กในน้ำดีมีไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัมต่อลิตร (Cohen, 1995) สำหรับในด้านการบำบัดน้ำเสียไม่พบว่ามีการกำหนดมาตรฐานน้ำทึบสำหรับเหล็กในประเทศไทย วิธีการกำจัดเหล็กในน้ำเสียมีหลายวิธี ล้วนมีข้อดีข้อเสียต่างๆ กันไป ได้แก่ การสกัดคืนด้วยไฟฟ้า (Electrolytic Recovery), การอสโนมิซิสย้อนกลับ (Reverse Osmosis), การบำบัดโดยง่าย และเมื่อเกิดการสลายตัวแล้ว สามารถปลดปล่อยธาตุอาหารแก่พืช และยังช่วยปรับปรุง

คุณสมบัติต่างๆ ของดินให้มีความเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของพืชด้วย ซึ่งโครงการนี้ใช้ ไอโอน(Ozonation), การแยกเปลี่ยนประจุผ่านมемเบรน (Charged Membrane), การกรองโดยใช้ รังสียูวี (Ultrafiltration), การสกัดคืนโดยการระเหย (Evaporation Recovery), การแยกเปลี่ยน ไอออน (Ion Exchange), การตกตะกอน colloidal (Coagulation), อิเล็กโทรไดอะไลซิส (Electrodialysis), การสกัดด้วยตัวทำละลาย(Solvent Extraction), พื้นที่ชุมน้ำ (Wetlands), การดูด ซับ (Adsorption) ซึ่งการกำจัดโลหะหนักจัดเป็นระบบบำบัดขั้นที่ 3 (Tertiary treatment) คลายวิธี จะมีค่าใช้จ่ายสูง และใช้เทคโนโลยีขั้นสูง ซึ่งควบคุม รักษาจาก (นัตร ไชย, 2539) ดังนั้น หาก สามารถพัฒนาวิธีการบำบัดโลหะหนักโดยนำภาคของเสียหรือสุดคุณภาพจากธรรมชาติมาใช้ให้เกิด ประโยชน์ ซึ่งเป็นวิธีที่ใช้ต้นทุนต่ำกว่าก็จะเป็นทางเลือกหนึ่งในการบำบัดโลหะหนักในน้ำเสียได้ อีกด้วย

ในงานวิจัยนี้ได้เลือกวิธีการกำจัดไฮดรอกซอน (II) ไอออน ด้วยวิธีการดูดซับ (Adsorption) โดย ใช้สาหร่ายทางกระรอกและสาหร่ายพุงชะ โโคเป็นตัวคุณภาพ เนื่องจากสาหร่ายทั้งสองชนิดนี้เป็น สาหร่ายที่สามารถพบได้ทั่วไปตามแหล่งน้ำธรรมชาติที่มีความลึกไม่มากนัก นอกจากนี้ยังขัดได้ร้า สาหร่ายทั้งสองชนิดนี้เป็นวัชพืชนำ เมื่อมีการแพร่กระจายมากเกินไป ทำให้แหล่งน้ำขาดออกซิเจน เมื่อสาหร่ายตาย ดังนั้น การนำสาหร่ายมาใช้ในการกำจัดโลหะหนัก จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งในการ นำร่องคุณภาพที่เหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเป็นการลดต้นทุนในการกำจัดโลหะหนักอีก ด้วย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาประสิทธิภาพในการคุณชับไอร์่อน (II) ไอออนของสาหร่ายทางกรารอกและสาหร่ายพุ่งจะได้
2. เพื่อศึกษาปัจจัยของสภาวะในการคุณชับไอร์่อน (II) ไอออนของสาหร่ายทางกรารอกและสาหร่ายพุ่งจะได้
3. เพื่อนำสาหร่ายทางกรารอกและสาหร่ายพุ่งจะได้ทราบปัจจัยของสภาวะที่เหมาะสมมาประยุกต์ใช้ในการคุณชับไอร์่อน (II) ไอออนในน้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรมผลิตรากยันต์ และอิเล็กทรอนิกส์

การตรวจเอกสาร

1. เหล็ก (Iron)

1.1 ชนิดและคุณสมบัติของเหล็ก (มานพ, 2545)

1.1.1 สินแร่เหล็ก (Iron Ores)

เหล็กในธรรมชาติจะอยู่ในรูปของสารประกอบ เช่น ออกไซด์ (Oxide), คาร์บอนเนต (Carbonate), ซิลิกะต์ (Silicates), ชัลไฟต์ (Sulfides) และเหล็กไฟโรท์ (Iron Pyrites) ชนิดของสินแร่เหล็กสามารถแบ่งได้ดังต่อไปนี้

1) ฮีมาไทต์ (Haematite) เป็นเฟอร์ริกออกไซด์ของเหล็ก (Ferric Oxide) มีสูตรทางเคมีเป็น Fe_2O_3 ถ้าบริสุทธิ์จะมีเหล็ก 69.94% และออกซิเจน 30.06% มีสีแดง ดำ และเทา เป็นสินแร่เหล็กที่มีมากที่สุด และมีความสำคัญทางอุตสาหกรรมมากที่สุด

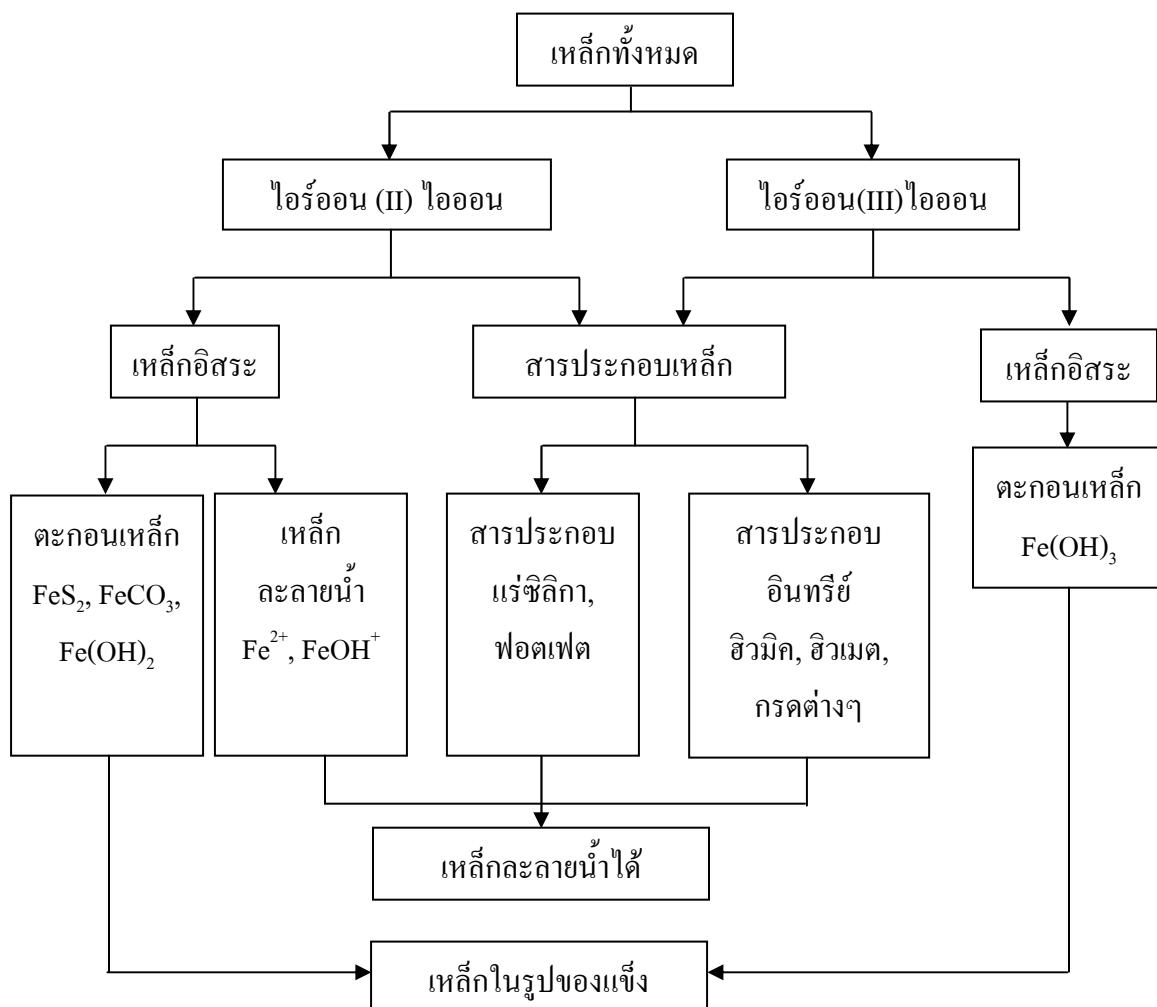
2) แมกนีไทต์ (Magnetite) เป็นเฟอร์โรไฮเดรตออกไซด์ของเหล็ก (Ferrososferric oxide) สูตรทางเคมีเป็น Fe_3O_4 ถ้าบริสุทธิ์จะมีเนื้อเหล็กมากที่สุด คือ 72.4% และมีออกซิเจน 27.6% มีสีดำ และเทา ดูดแม่เหล็กอย่างแรง เป็นสินแร่ที่มีความบริสุทธิ์สูง โดยทั่วไปปราศจากฟอสฟอรัสและกำมะถัน

3) ลิโมไนต์ (Limonite) ประกอบด้วยเหล็ก 40-50% และมีน้ำ 10-20% อยู่ในรูปของ $\text{Fe}_2\text{O}_3 \cdot 3 \text{H}_2\text{O}$ มีสีเหลือง แดง ดำ

4) ซิเดอไรต์ (Siderite) เป็นเหล็กคาร์บอน สูตรทางเคมีเป็น FeCO_3 ประกอบด้วยเหล็ก 48.2% และคาร์บอนไดออกไซด์ 51.8% มีสีขาว เทา แดง

ส่วนสินแร่เหล็กชนิดอื่นมีน้อย แต่ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ ได้แก่ ฮีมาไทต์ แมกนีไทต์ และลิโมไนต์

ในน้ำธรรมชาติส่วนใหญ่ โดยเฉพาะในน้ำใต้ดินจะพบเหล็กอยู่ด้วยเสมอ ซึ่งเหล็กในน้ำใต้ดินมักจะอยู่ในรูปละลายน้ำ เนื่องจากขาดออกซิเจน โดยอยู่ในรูปของไอร์ออน (II) ไออ่อน เช่น ไอร์ออน(II)ไบคาร์บอเนต ($\text{Fe}(\text{HCO}_3)_2$) ไอร์ออน(II)ชัลเฟต (FeSO_4) และ ไอร์ออน (II)คลอไรด์ (FeCl_2) เมื่อนำน้ำมาลามาสัมผัสกับออกซิเจนน้ำจะชุน เนื่องจากไอร์ออน (II) ไออ่อนถูกออกซิได้ซึ่งเป็นไอร์ออน(III) ไออ่อน ซึ่งไม่ละลายน้ำ เช่น ไอร์ออน(III)ไฮดรอกไซด์ (Fe(OH)_3) เป็นต้น (Viswanathan, 1991) เหล็กที่พบในน้ำผิวดินอาจเป็นเหล็กอินทรีย์ซึ่งเป็นสารประกอบของเหล็กที่อยู่รวมกับสารอินทรีย์ซึ่งเกิดจากการเรนาเปื้อยของพืชในน้ำ ดังแสดงในภาพที่ 1 โดยความสามารถในการละลายน้ำของเหล็กจะขึ้นอยู่กับค่าของพีเอช ซึ่งค่าพีเอชต่ำจะมีความสามารถในการละลายได้กว่าพีเอชสูง



ภาพที่ 1 สถานะต่างๆ ของเหล็กที่อยู่ในน้ำ

ที่มา: วรangคณา (2539)

1.1.2 คุณสมบัติของเหล็ก

คุณสมบัติทางกายภาพต่างๆ ของเหล็กแสดงไว้ในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลแสดงคุณสมบัติทางกายภาพบางประการของเหล็ก

คุณสมบัติทางกายภาพ	ค่ามาตรฐาน
เลขอะตอม	26
น้ำหนักอะตอม	55.85
ความหนาแน่น (20°C)	7.873 กรัมต่ำตรางเซนติเมตร
อุณหภูมิหลอมเหลว	1,535 องศาเซลเซียส
จุดเดือดคล้ายเป็นไอ	3,000 องศาเซลเซียส
ความร้อนจำเพาะ ($0-100^{\circ}\text{C}$)	65 แคลอรีต่อกิโลกรัม
ความร้อนแห้งของการหลอมละลาย	1,598 แคลอรีต่อกิโลกรัม

ที่มา: จังรักษ์ (2539)

1.1.3 ปฏิกิริยาเคมีของเหล็ก จะเกิดขึ้นดังนี้

1) ปฏิกิริยานาโนอากาศที่อุณหภูมิปกติ เหล็กจะมีความเสถียรในอากาศที่แห้ง ไม่มีความชื้น เมื่อให้ความร้อนจะเกิดปฏิกิริยา และให้เฟอร์โรไซไฟริกออกไซด์ (Fe_3O_4)



2) ปฏิกิริยากับน้ำที่อุณหภูมิปกติ เหล็กจะไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำถ้าไม่มีออกซิเจน ในอากาศที่มีน้ำและออกซิเจนจะเกิดปฏิกิริยาเป็นสนิมเหล็กขึ้น เหล็กที่เผาจนแดงจะทำปฏิกิริยากับไอน้ำให้เฟอร์โรไซไฟริกออกไซด์ (Fe_3O_4) และก๊าซไฮโดรเจน (H_2)



3) ปฏิกิริยากับกรด เมื่อเหล็กทำปฏิกิริยากับกรดเจือจางที่ร้อน จะให้เกลือเฟอร์รัส (Ferrous Salt, Fe^{2+}) และก๊าซไฮโดรเจน (H_2)



1.1.4 ไอร์อน (II) ไออ่อน และ ไอร์อน(III) ไออ่อน

ปกติเหล็กที่บริสุทธิ์จะมีเสถียรภาพต่ำ ดังนั้น ในธรรมชาติมักพบเหล็กในรูปของ ไอร์อน (II) ไออ่อน หรือ ไอร์อน(III) ไออ่อน ซึ่งมีเสถียรภาพสูงกว่า ไอร์อน (II) ไออ่อน จะถูกออกซิไดซ์ด้วยไอน้ำเกิดเป็น ไอร์อน(III) ไออ่อน ได้ง่าย เมื่อนำ ไอร์อน (II) ไออ่อน และ ไอร์อน(III) ไออ่อน มาทำปฏิกิริยากับกรดจะได้สารละลายของ ไอร์อน (II) ไออ่อน ที่มีสีเขียวอ่อน ส่วนสารละลาย ไอร์อน (II) ไออ่อน จะมีสีเหลือง โดยปฏิกิริยาของ ไอร์อน (II) ไออ่อน และ ไอร์อน(III) ไออ่อน มีดังนี้

1) ปฏิกิริยากับสารละลายชัลไฟด์ ชัลไฟด์ ไออ่อน (S^{2-}) จะตกละกอนกับสารละลายของ ไอร์อน (II) ไออ่อน และ ไอร์อน(III) ไออ่อน ให้ตกลอนสีดำของเหล็กชัลไฟด์ (FeS) ในสารละลายเบส

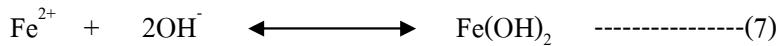


ชัลไฟด์ของเหล็กจะละลายในกรดไฮโดรคลอริก

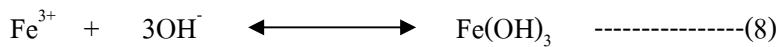


ดังนั้นในสารละลายกรดจะไม่สามารถตกละกอนชัลไฟด์ได้

2) ปฏิกิริยากับโซเดียมไฮดรอกไซด์และแอมโมเนียม โดยจะเกิดตกละกอนกับสารละลายของเหล็ก ไอร์อน (II) ไออ่อน ให้ตกลอนลักษณะคล้ายวุ่นสีขาวของ ไอร์อน(II) ไฮดรอกไซด์ (Fe(OH)_2)



ไอร์อ่อน(III) ไออ่อนจะเกิดตะกอนกับไฮดรอกไซด์ ให้ตะกอนลักษณะคล้ายวุ้น สีน้ำตาลของไอร์อ่อน(III) ไฮดรอกไซด์ (Fe(OH)_3) (Snoeyink, 1980)



ตะกอนของไอร์อ่อน(III) ไฮดรอกไซด์ (Fe(OH)_3) จะละลายน้ำได้น้อยกว่า ไอร์อ่อน (II) ไฮดรอกไซด์ (Fe(OH)_2) แต่จะละลายได้ดีในสารละลายกรดทั้งคู่

3) ปฏิกิริยากับโพแทสเซียมเฟอร์โรไซยาไนด์ (Potassium Ferrocyanide) จะเกิด ตะกอนกับไอร์อ่อน (III) ไออ่อน ให้ตะกอนสีน้ำเงินเข้มที่มีความเสถียร

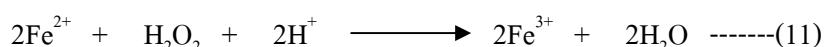


กับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนให้ตะกอนสีขาว ถ้าทิ้งไว้ในอากาศตะกอนจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำเงินเข้ม

4) ปฏิกิริยากับโพแทสเซียมไธโอไซยาเนต (Potassium Thiocyanate) จะเกิด สารประกอบเชิงซ้อนสีแดงเลือดนกกับไอร์อ่อน(III) ไออ่อน



5) การถูกออกซิไดซ์และถูกปริเดวช์ ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนจะถูกออกซิไดซ์เป็น เหล็ก เฟอร์ริก ได้ง่ายในอากาศ นอกจากนี้ ไฮโดรเจน Peroxide (H_2O_2) ในกรด เช่น กรดใน ตริกเข้มข้น (HNO_3) ก็สามารถเปลี่ยนไอร์อ่อน (II) ไออ่อนเป็นไอร์อ่อน(III) ไออ่อนได้ ดังสมการที่ 11 ส่วนไฮโดรเจนซัลไฟด์ (H_2S) สแตนนัสคลอไรด์ (SnCl_2) และโพแทสเซียมไอกโอดี (KI) สามารถจะปริเดวช์ไอร์อ่อน(III) ไออ่อนเป็นไอร์อ่อน (II) ไออ่อนได้ภายในตัวสาร ดังสมการที่ 12





การทดสอบ "ไอร์อ่อน (II)" ไออ่อน และ "ไอร์อ่อน(III)" ไออ่อน สามารถทดสอบได้ดัง
ตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ผลที่ได้จากการทดสอบ "ไอร์อ่อน (II)" ไออ่อน และ "ไอร์อ่อน(III)" ไออ่อน

สารที่ใช้ในการทดสอบ	ผลที่ได้จากการทดสอบ	
	"ไอร์อ่อน (II)" ไออ่อน	"ไอร์อ่อน(III)" ไออ่อน
แอมโมเนียมหรือ โซเดียมไสdrok ไซด์	ตะกอนลีเขียว เมื่อทิ้งไว้ในอากาศ ตะกอนสีน้ำตาล จะเปลี่ยนเป็นตะกอนสีน้ำตาล	
โพแทสเซียมເຊກະໄຊยาโน ເഫอร์ເຣຕ (II)	ตะกอนลีขาว เมื่อทิ้งไว้ในอากาศ ตะกอนลีฟ้าอมม่วง จะเปลี่ยนเป็นตะกอนสีน้ำเงิน	
โพแทสเซียมເຊກະໄຊยาโน ເພອຣີເຣຕ (III)	ตะกอนสีน้ำเงินเข้ม	สารละลายลีແಡງອ່ອນປນ ນ้ำตาล
โพแทสเซียม ໄຂ ໄຊຍານຕ	-	สารละลายลีແດງເລືອດນກ

ที่มา: จงรักษ (2539)

1.2 ประโยชน์ของโลหะเหล็ก

เหล็กเป็นโลหะที่มีความสำคัญต่อความเป็นอยู่ของมนุษย์เป็นเวลา 4,000 ปี ล่วงมาแล้ว
เหล็กเป็นโลหะที่มีราคาค่าอ่อนข้างถูกเมื่อเปรียบเทียบกับโลหะอื่น เพราะสินแร่ของเหล็กมีอยู่มากบน
พื้นโลก คือ ประมาณ 4.5% เนื่องจากเป็นโลหะที่มีความแข็งแรง เหนียว จึงสามารถนำไปทำเป็นรูป
ต่างๆ ได้ง่าย นอกจากนี้ยังสามารถนำไปใช้ในงานต่างๆ เช่น ใช้เป็นส่วนประกอบของลี ผลิตสีทา
บ้าน สีข้อมผ้า สีเคลือบในงานเครื่องปั้นดินเผา ส่วนประกอบทางอิเล็กทรอนิกส์ ใช้ในอุตสาหกรรม

ทำกระดาษและพลาสติก อุตสาหกรรมทำเทปบันทึกเสียง ทำส่วนประกอบคอมพิวเตอร์ อุตสาหกรรมผลิตရถynต เป็นต้น (วรรณรัตน์, 2544)

1.3 ปัญหาของเหล็ก

เนื่องจากปริมาณเหล็กที่ป่นเปื้อนในน้ำทั่วไปมักมีปริมาณที่ไม่สูงนัก แต่ปริมาณเหล็กที่มีสูงมากๆ อาจก่อปัญหาต่างๆ ดังนี้

1.3.1 ปัญหาด้านการอุปโภคบริโภค

น้ำที่มีเหล็กป่นเปื้อนอยู่มากจะทำให้เกิดแบคทีเรียเหล็ก ซึ่งมีลักษณะเป็นวุ้นสีแดงเข้ม เมื่อมีจำนวนมากจะก่อให้เกิดการอุดตันตามห้องในระบบจ่ายน้ำ (Sawyer, 1989) ลักษณะน้ำที่มีเหล็กมากจะมีสีเหลืองหรือสีแดงและมีกลิ่นสนิมเหล็ก ซึ่งเป็นที่น่ารังเกียจต่อการนำน้ำมาใช้ในการบริโภค ทั้งยังทำให้เศษดินของน้ำดื่มเปลี่ยนไป (วัฒนา, 2540) แต่ถ้านำน้ำไปใช้ในการอุปโภค เช่น การซักล้าง เหล็กก็จะเกาะติดกับภาชนะและผ้าที่ซักทำให้มีสีเหลืองหรือแดง นอกจากนี้ได้มีการทดลองในสหราชอาณาจักร โดยการนำเอาน้ำที่มีเหล็กเกิน 10 มิลลิกรัม/ลิตร ไปล้างไข่ปรากฏว่าไข่จะเน่าเสียเร็วกว่าปกติ (Vitayaudom, 1987)

1.3.2 ปัญหาด้านสุขภาพอนามัย และความเป็นพิษต่อสิ่งมีชีวิต

เหล็กเป็นธาตุที่จำเป็นในอาหารของมนุษย์ เนื่องจากเหล็กเป็นองค์ประกอบของฮีโมโกลบิน ไมโอโกลบิน (ซึ่งเป็นสารที่ทำหน้าที่นำพาออกซิเจนไปยังส่วนต่างๆ ของร่างกาย) ไซโตโครม เอนไซม์ และโปรตีนต่างๆ หลายชนิด เมื่อขาดธาตุเหล็กจะทำให้การสังเคราะห์ฮีโมโกลบินลดลง ซึ่งทำให้เกิดโรคโลหิตจาง (Amaemia)

โดยปกติทั้งไօร์օน (II) ไօօօน และไօร์օน(III) ไօօօนไม่จัดว่าเป็นสารพิษต่อร่างกาย แต่ถ้าร่างกายดูดซึมเข้าสู่กระแสเลือดไปมากเกินคราวจะก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย โดยเฉพาะไօร์օน(III) ไօօօนจะแสดงความเป็นพิษได้ เช่น LD₅₀ ของ anhydrous ferric chloride ในรูปการฉีดในหนูเท่ากับ 68 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ทางการกิน 400 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ส่วน FeCl₃.6H₂O ในรูปการฉีด LD₅₀ เท่ากับ 260 มิลลิกรัม/กิโลกรัม LD₅₀ ทางการกินของหนูในรูปสาร Fe(NO₃)₃.9H₂O เท่ากับ 3,250 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ในรูป FeSO₄ เท่ากับ 1,480 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

TD_{LO} (Toxic Dose Low) ทางปากของหารก ในรูป FeSO₄ เท่ากับ 1,480 มิลลิกรัม/กิโลกรัม จะมีผลต่อระบบประสาทส่วนกลาง สาเหตุที่พิษของเหล็กทำให้สัตว์ตาย เนื่องจากระบบหายใจล้มเหลว อาการที่พบก่อนตาย ได้แก่ กินอาหารน้อยลง ปัสสาวะน้อย ห้องร่าง น้ำหนักลด ความดันต่ำ และซึมเศร้า (Geurge และ Florence, 2001)

อาการพิษที่แสดงในมนุษย์เมื่อร่างกายมีการดูดซึมเหล็กมากเกินควร จะทำให้ชาตุเหล็กสะสมในตับ ตับอ่อน หัวใจ մամ และระบบการสร้างเม็ดเลือดในรูป Haemosiderin ทำให้เกิดอาการของโรคตับแข็ง และการตกตะกอนของชาตุเหล็กในร่างกาย (Siderosis) จะทำให้เกิดอาการปวดหัว วิงเวียน หายใจลำบาก เนื่องจากน้ำหนักลด อาเจียน ห้องร่าง ระคายเคือง ปวดท้อง และบังทามาให้อัตราการหายใจ การไหหลวียน โลหิตเพิ่มขึ้นด้วย นอกจากนี้ยังอาจมีอาการของโรคลักษณะคล้ายเปิด ส่วนการสะสมเหล็กเรื่อรังจะทำให้เกิดเนื้องอกได้

1.3.3 ปัญหาอื่นๆ

ชาตุเหล็กเป็นแหล่งอาหารที่ช่วยในการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งเป็นสาเหตุให้เกิดกลิ่นและรสในน้ำ ทำให้น้ำประปามีความขุ่นสูงและมีสีแดง เกิดสนิมเหล็กเกาะติดในท่อประปา ประตูน้ำ มาตรวัดน้ำ ทำให้เกิดการอุดตันของท่อน้ำ และลดอัตราการไหหลของน้ำในท่อนอกจากนี้ยังเกิดปัญหาต่ออุตสาหกรรมหลายประเภท เช่น อุตสาหกรรมสิ่งทอและเสื้อผ้า เชื้อรา เครื่องดื่ม และอาหาร เป็นต้น (Adam, 1990)

1.4 แหล่งที่มาของเหล็กในน้ำเสีย

โดยทั่วไปจะพบการปนเปื้อนของเหล็กในน้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรมที่มีกระบวนการผลิตเกี่ยวข้องกับเหล็ก เช่น โรงงานกลุ่มเหล็ก โรงงานที่มีกระบวนการอบ ชุบ เคลือบ โลหะ เป็นต้น รวมถึง สามารถพบการปนเปื้อนของเหล็กในน้ำทึ้งจากเหมืองแร่หลายประเภท เช่น น้ำทึ้งจากเหมืองถ่านหิน เมืองกำมะถัน เป็นต้น

2. สาหร่ายหางกระรอก

2.1 ชื่อวิทยาศาสตร์ *Hydrilla verticillata*

2.2 ชื่อสามัญ Hydrilla

2.3 ชื่อวงศ์ HYDROCHARITACEAE

2.4 แหล่งกำเนิด ภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ทวีปออสเตรเลีย และอัฟริกา

2.5 ลักษณะทั่วไป

ลำต้น เป็นสายเรียวยาวทอดไปตามความสูงของระดับน้ำ หรือทอดยาวไปตามแนวขนานา ให้ผิวน้ำ อาจยาวถึง 3 เมตร มีกิ่งก้านสาขามากมาย มีรากยึดติดกับพื้นดินได้น้ำ ลำต้นแก่ๆ จะมีรากออกออกจากข้อของลำต้น

ใบ ลักษณะใบเป็นแผ่นบางเรียวยาวขนาดเล็ก ขอบใบหยักเป็นซี่เล็กๆ ในแต่ละก้ามเป็นชั้นๆ ชั้นละ 3-8 ใบ แต่ก่อกรอบๆ ข้อของลำต้น ไม่มีก้านใบ ความกว้างของใบประมาณ 2 มิลลิเมตร ยาวประมาณ 10-15 มิลลิเมตร ในมีสีเขียวแก่ เส้นกลางใบสีแดง

ดอก สาหร่ายหางกระรอกจัดเป็นพวง monoecious คือ มีดอกตัวผู้และดอกตัวเมียอยู่ในเดียวกัน ดอกแต่ละดอกใน ดอกตัวผู้มีขนาดเล็กเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 มิลลิเมตร สีขาวอมม่วง เป็นดอกเดี่ยวมีก้านดอกสั้นมาก มีกลีบดอก 3 กลีบ กลีบร่อง 3 กลีบ มีเกสรตัวผู้ 3 อัน เกสรตัวผู้ประกอบด้วยอับเรณุ (Anther) จำนวน 4 ช่อง เมื่อเกิดใหม่ๆ จะมีก้าน (Spathe) บางๆ หุ้มส่วนของดอกไว้ทึ่งหมด ดอกจะติดอยู่ที่ซอกใบให้ระดับน้ำ เมื่อดอกแก่จะหลุดออกจาก spathe และลอยขึ้นมาบนหน่อพิวน้ำ ในขณะเดียวกันอับเรณุจะแตกออกปล่อยให้ร่องเรณุกระเด็นออกไป พสมกับเกสรตัวเมีย เมื่อเวลาดอกบานกลีบเลี้ยงและกลีบดอกจะกระดองลงด้านล่างทำหน้าที่พยุงให้เกสรตัวผู้อยู่เหนือน้ำ ส่วนดอกตัวเมียออกตามซอกใบ เช่นเดียวกับดอกตัวผู้ แต่จะมีก้านดอกยาวสั่ง ดอกขึ้นมาบนหน่อน้ำ ก้านดอกยาวประมาณ 2-3 เซนติเมตร ตรงโคนก้านดอกตัวเมียจะมีก้าน (Spathe) บางๆ หุ้มอยู่เช่นเดียวกัน ดอกตัวเมียมีสีขาวขนาดใหญ่กว่าดอกตัวผู้ มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 4-6 มิลลิเมตร มีกลีบดอกจำนวน 3 กลีบ กลีบเลี้ยง 3 กลีบ มีเกสรตัวผู้ 3

อัน เกสรตัวเมีย 3 อัน ยอดเกสรตัวเมีย 3 อัน รังไนมี carpel 斐旛 1 ช่อง กลีบเลี้ยงและกลีบดอก โป่งโวน้ำ ทำให้สามารถดูอยู่บนผิวน้ำได้ดี แม้จะเกิดกราฟเสน้น้ำดอกก็จะไม่จมน้ำ (วุฒิพร, 2538)

ผล มีขนาดเด็กๆ ทรงกระบอก ภายในมีเมล็ด 5 เมล็ด

สภาพแวดล้อมอื่นๆ ในธรรมชาติมักพบในน้ำที่มีแสงสว่างส่องถึง น้ำค่อนข้างใส ในระดับน้ำลึก 0.6-1.0 เมตร ลักษณะพื้นเป็นดินโคลนหรือโคลนปนทราย พื้นของน้ำ 6.0-7.3 อุณหภูมิน้ำ 25-30 องศาเซลเซียส เป็นพืชนำที่ทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมได้ดี แพร่ขยายพันธุ์ได้รวดเร็ว เมื่อนำมาปลูกในดินป่าจะมีจุดเด่นที่สีของใบจะเขียวเข้มกว่าพันธุ์ไม่น้ำ ชนิดอื่นๆ ทำให้มีสีตัดกันเพิ่มความสวยงามได้ดี

การกระจายและนิเวศวิทยา ตั้งแต่ทวีปยุโรป อฟริกา และเอเชีย พบรตามบริเวณแหล่งน้ำจืดทั่วไป เช่น หนอง บึง หรือในนาข้าว หรือบริเวณที่น้ำขังและโขลไม่แรงนัก จากใจกลางด้วยระยะทางเดล ถึง 2,000 เมตร ออกดอกเดือนธันวาคม – มกราคม

วิธีการขยายพันธุ์ แพร่พันธุ์ได้ 2 วิธี คือ ตัดลำต้นปักชำ และการเพาะเมล็ด



ภาพที่ 2 สาหร่ายหางกระรอก *Hydrilla verticillata* 1. ลักษณะต้น 2. ดอกตัวผู้
 3. ดอกตัวผู้ทางด้านบน 4. ดอกตัวผู้ทางด้านข้าง 5. ดอกตัวเมียเจริญเต็มที่
 6. กาบหุ้มโคนก้านดอกตัวเมีย

ที่มา: ไมตรี และคณะ (2535)

3. สาหร่ายพุงชะโド

3.1 ชื่อวิทยาศาสตร์ *Ceratophyllum demersum*

3.2 ชื่อสามัญ Coontail hornwort, Common coontail

3.3 ชื่อวงศ์ CERATOPHYLLACEAE

3.4 ลักษณะทั่วไป

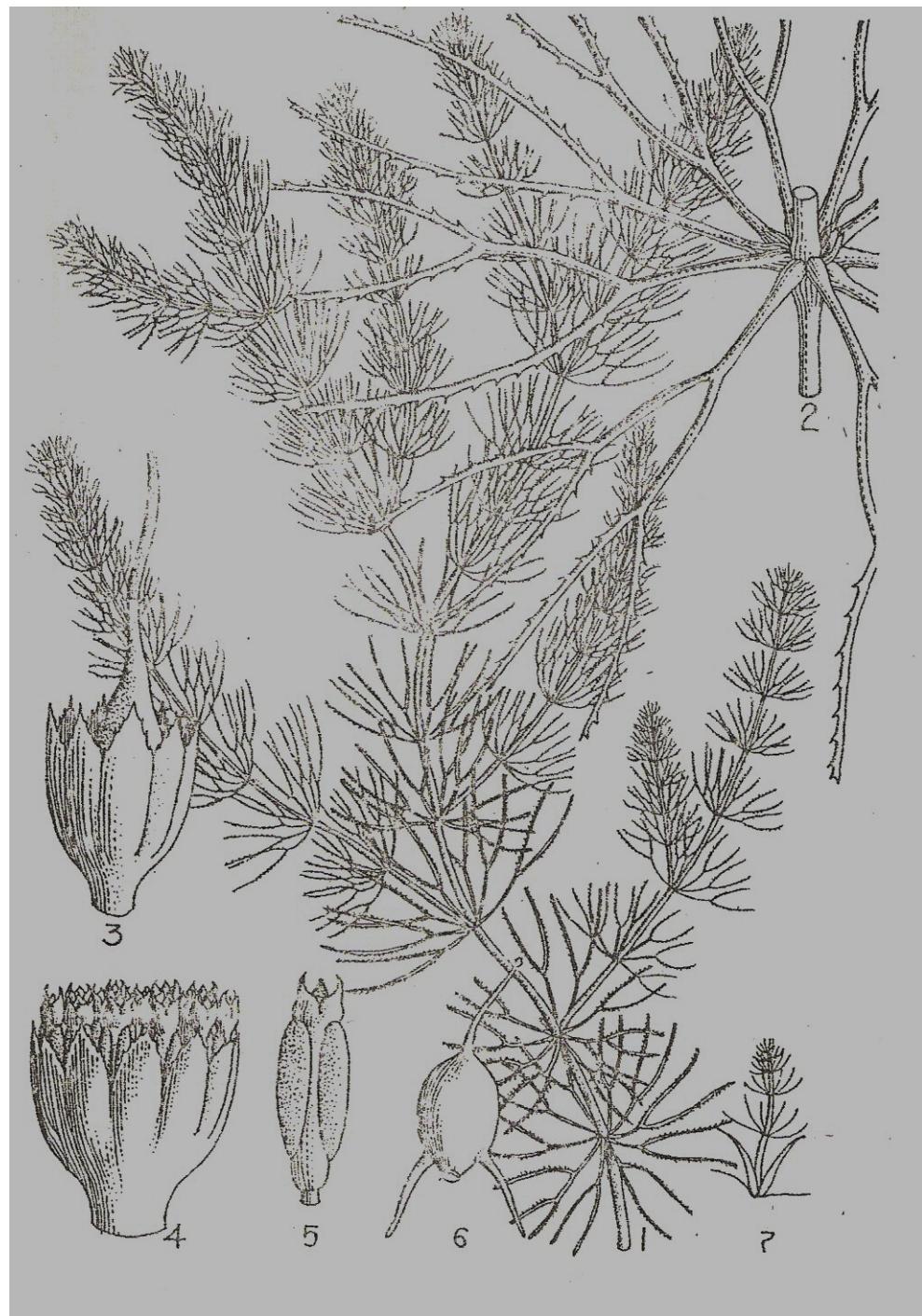
สาหร่ายพุงชะโドจัดเป็นพืชน้ำจืดที่มีอายุหลายปี มีต้นผอม ยาว แตกกิ่งก้านมาก จนคุ้มกัน เป็นกลุ่มใหญ่ๆ ได้ผ่านมา ไม่มีราก

ใบเรียงรอบข้อจำนวนข้อละประมาณ 7-12 ใน กระжаแยกอยู่ใต้น้ำ ในมีลักษณะเป็นเส้นยาวคล้ายเส้นด้าย สีเขียวเข้ม ปลายใบแตกเป็นซี่อม 1-2 ชั้น (อาจพบ 4 ชั้น) ทำให้เห็นตรงปลาย มี 2-4 แฉก ในยาว 1.5-4.0 เซนติเมตร ขอบใบจักแบบฟันเลื่อย ปลายใบแหลมมีความผันแปรมาก ในเรื่องความยาวและความหนาแน่นของใบ

ดอกเดี่ยวขนาดเล็ก แยกเพศแต่เกิดอยู่ในต้นเดียวกัน สีออกเขียว ไม่มีก้านดอก ออกที่ นูนโคนก้านดอก ไม่มีส่วนที่จะจัดเป็นกลีบแต่มีลักษณะเป็นเส้นจำนวน 9-15 เส้น เรียงต่อ กัน ขนาดยาว 1-2 เซนติเมตร ตรงปลายจักเป็นเส้นเล็กๆ ดอกตัวผู้ประกอบด้วยเกสรตัวผู้จำนวน 8-24 อัน ติดบนก้านเดียวกันภายในวงของกลีบ เกสรตัวผู้แต่ละอันยาวประมาณ 2 มิลลิเมตร อับเกสรสีขาว มี 2 ห้อง แก้แล้วแตกตามยาว ดอกตัวเมียประกอบด้วยรังไข่ที่อยู่เหนือส่วนอื่นของดอก มี 1 ห้อง มีอวุล 1 เม็ด (วุฒิพร, 2538)

ผลชนิดอะซีน รูปร่างรูปไข่สีดำ มีหนามยื่นออกไป 2 อัน ที่ฐาน

การกระจายและนิเวศวิทยา กระจายทั่วไปทั่วในเขตต้อนและเขตต้อนอุ่น ที่ระดับ高度 ทะเลน้ำลึก 1,500 เมตร อยู่ในน้ำลึกได้ถึง 60 เซนติเมตร มักพบขึ้นรวมอยู่กับพืชน้ำอื่นๆ เป็นอุปสรรคต่อการตกปลาและการพักผ่อน เป็นที่อาศัยที่เหมาะสมของลูกปุ่ง



ภาพที่ 3 สาหร่ายพุ่งจะดี *Ceratophyllum demersum* 1. ลักษณะต้น 2. ลักษณะการติดของใบ
รอบข้อ 3. ดอกตัวเมีย 4. ดอกตัวผู้ 5. เกสรตัวผู้ 6. ผล 7. ต้นอ่อน

ที่มา: ไมตรี และคณะ (2535)

ตารางที่ 3 ส่วนประกอบทางเคมีของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงชะโด

ประเภทสาหร่าย	ส่วนประกอบทางเคมี (%)					
	วัสดุแห้ง	โปรตีน	ไขมัน	เต้า	เยื่อไช	ไนโตรเจนฟรีเอกสารซ์แทรก
สาหร่ายหางกระรอก	95.37	13.86	0.59	18.42	12.16	50.34
	100	14.53	0.62	19.31	12.75	52.79
สาหร่ายพุงชะโด	94.60	19.78	1.59	24.86	13.39	34.98
	100	20.91	1.68	26.28	14.15	36.98

ที่มา: AOAC (2000)

หมายเหตุ ไนโตรเจนฟรีเอกสารซ์แทรก หมายถึง คาร์บอโนไดออกไซด์ง่าย คือ แป้งและน้ำตาล

4. กระบวนการคุณชับ (นิพนธ์ และกนิตา, 2550)

การคุณชับเป็นปรากฏการณ์ที่สำคัญของการงานการทางกายภาพ ชีวภาพ และเคมี การคุณชับได้ถูกนำมาใช้อย่างแพร่หลายในการบำบัดน้ำเสีย การคุณชับเป็นความสามารถของสารในการดึงไมเดกูลหรือคลออลอยด์ที่อยู่ในก้าชหรือของเหลวให้มากกว่าจับและติดบนผิว ซึ่งเป็นปรากฏการณ์เคลื่อนย้ายจากของเหลวหรือก้าชมาขยับผิวของแข็งที่เป็นส่วนสำคัญของการนี้ โดยไมเดกูลหรือคลออลอยด์ที่เคลื่อนย้ายมาเรียกว่า ตัวถูกคุณชับ (adsorbate) ส่วนของแข็งที่มีผิวเป็นที่เกาะจับของตัวถูกคุณชับ เรียกว่า ตัวคุณชับ (adsorbent) คุณสมบัติที่สำคัญที่สุดของตัวคุณชับ คือ ความพรุน เพื่อเพิ่มพื้นที่สำหรับสภาวะใน นอกเหนือจากนี้คุณสมบัติอื่น ๆ ของตัวคุณชับ เช่น โครงสร้าง การจัดเรียงตัว ขนาด และความสม่ำเสมอ ล้วนมีความสำคัญต่อประสิทธิภาพในการคุณชับ การเลือกตัวคุณชับที่เหมาะสม ทำให้สามารถแยกไมเดกูลที่เราต้องการออกมายโดยให้ตัวถูกคุณชับบนตัวคุณชับนั้นถูกคุณชับจนอิ่มตัวแล้ว จากนั้นนำมาได้ เอาไมเดกูลที่ถูกคุณชับไว้ออกโดยการเปลี่ยนสภาพสมดุล เช่น การเปลี่ยนอุณหภูมิ หรือเปลี่ยนความดัน ทำให้ตัวคุณชับกลับสู่สภาพเดิม และสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้อีก

การคุณชับจึงเป็นกระบวนการเคลื่อนย้ายของตัวถูกคุณชับจากตัวกลางหนึ่งไปสู่อีกหนึ่งที่พิวของตัวคุณชับ ซึ่งเกิดขึ้นเมื่อมีการสัมผัสกันของพื้นผิวระหว่างตัวคุณชับกับตัวถูกคุณชับ โดยที่ตัวถูกคุณชับจะไปเกาะที่พิวของตัวคุณชับ เช่น พื้นผิวระหว่างของเหลวกับของแข็ง พื้นที่ระหว่าง

ของแข็งกับก๊าซ พื้นที่ระหว่างของแข็งกับของแข็ง และพื้นที่ระหว่างของเหลว กับก๊าซของเหลว กระบวนการรดูดซับเหล่านี้สามารถเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ เช่น สารอินทรีย์หรือโลหะถูกดูดซับในดินหรือตะกอนดินในทะเล มหาสมุทร และแม่น้ำ กระบวนการรดูดซับที่เกิดขึ้นโดยมนุษย์ เช่น การใช้ถ่านกัมมันต์ ในการดูดซับเพื่อกำจัดลิ่งปนเปื้อนจากอากาศและน้ำ กระบวนการรดูดซับนี้มีการนำไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ในด้านวิศวกรรมสิ่งแวดล้อมหลายด้านด้วยกัน เช่น การใช้ดินเหนียวดูดซับยาฆ่าแมลงในดิน หรือดูดซับโลหะหนักจากแหล่งฟังกลบ (landfill) เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสารพิษที่จะลงสู่ชั้นน้ำใต้ดิน

การดูดซับมีบทบาทที่สำคัญต่อการเคลื่อนย้าย และการเปลี่ยนรูปของสารเคมีในสิ่งแวดล้อม โดยที่ไม่เลกุลของสารที่ถูกดูดซับจะถูกจำกัดความอิสระในการเคลื่อนย้าย (จะตอกตะกอนไปพร้อมกับตัวดูดซับ) เทียบกับไมเลกุลอิสระส่วนที่ไม่ถูกดูดซับ และไมเลกุลที่ไม่ถูกดูดซับจะเกิดกระบวนการเปลี่ยนรูปของสารเคมี การย่อยสลายด้วยแสง หรือการย่อยสลายด้วยจุลินทรีย์ สามารถเกิดขึ้นได้ยากกว่าไมเลกุลชนิดเดียวกัน แต่ถูกดูดซับบนตัวดูดซับ

4.1 กลไกการดูดซับ

กลไกการดูดซับแบ่งเป็น 3 ขั้นตอน ดังนี้

4.1.1 การแพร่ภายนอก (external diffusion) การแพร่ภายนอกเป็นกลไกที่ไมเลกุลของตัวถูกดูดซับเข้าถึงตัวดูดซับ ซึ่งพื้นที่ผิวของตัวดูดซับมีของเหลวห่อหุ้ม โดยไมเลกุลแทรกผ่านชั้นของของเหลวเข้าถึงผิวน้ำของตัวดูดซับ

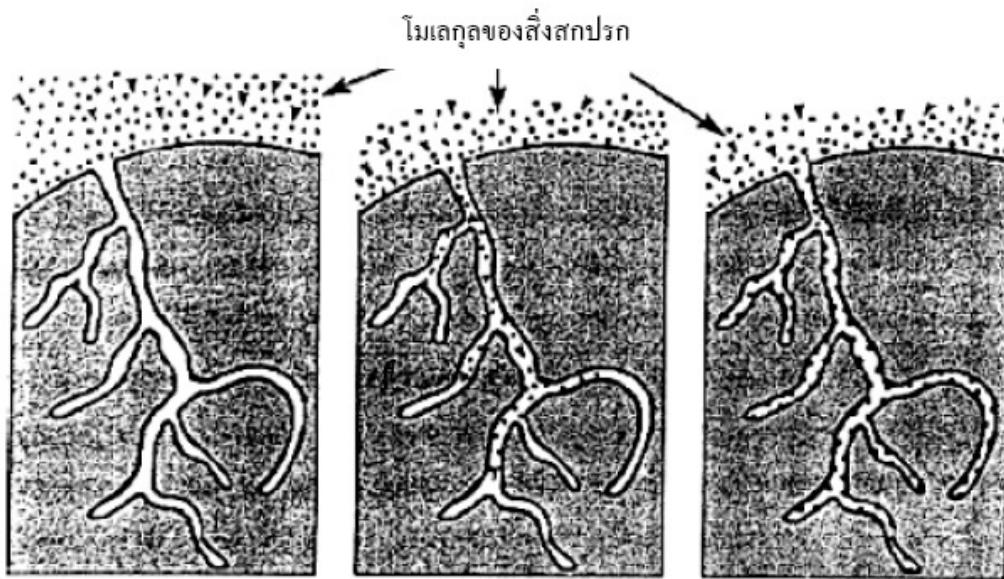
4.1.2 การแพร่ผ่านภายใน (internal diffusion) เป็นกลไกซึ่งไมเลกุลของตัวถูกดูดซับแทรกตัวเข้าถึงช่องว่างตัวดูดซับ เพื่อให้เกิดการดูดซับ

4.1.3 ปฏิกิริยาพื้นผิว (surface reaction) ปฏิกิริยาพื้นผิวเป็นกลไกซึ่งไมเลกุลของตัวถูกดูดซับคุณติดที่ผิวของตัวดูดซับซึ่งเป็นกระบวนการที่รวดเร็วมาก เมื่อเปรียบเทียบกับกระบวนการแพร่ ดังนั้นควรคำนึงถึงการด้านท่านจากปฏิกิริยาพื้นผิวด้วย

ระยะที่ 1 ลิ่งสักประภpare
ไปยังผิวของสารคูดซับ

ระยะที่ 2 ลิ่งสักประภเคลื่อนเข้าไป
ในรูพรุนของสารคูดซับ

ระยะที่ 3 เกิดการคูดติดผิว
ภายในรูพรุนของสารคูดซับ



ภาพที่ 4 กลไกการคูดซับของสารคูดซับ
ที่มา: สาขาวิชา และฤทธิ์ตน (2546)

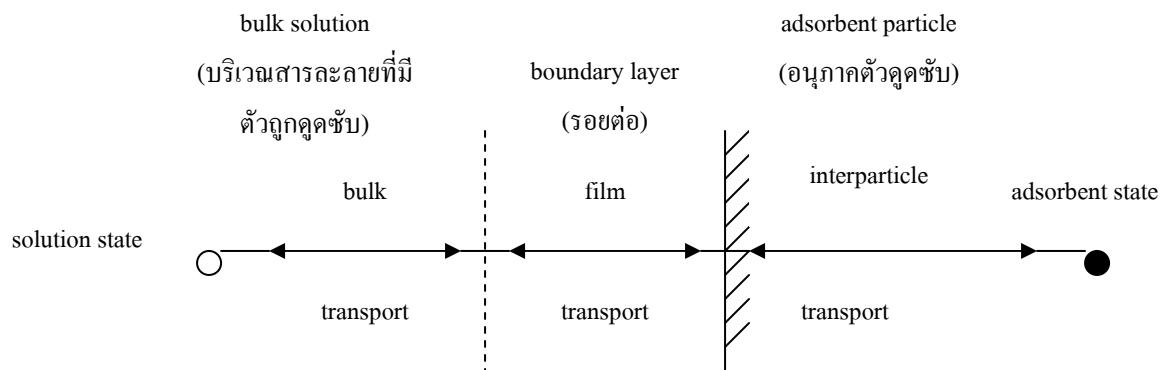
4.2 อัตราการเคลื่อนย้ายไมเลกุลของตัวถุคูดซับ

อัตราการคูดซับมีความสำคัญมาก อัตราการคูดซับที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วจะทำให้ระบบเข้าสู่ภาวะสมดุลได้เร็ว อัตราการคูดซับจะถูกควบคุมโดยขั้นตอนที่มีการดำเนินมากที่สุดในการเคลื่อนย้ายไมเลกุลซึ่งขั้นตอนที่ชาที่สุดจะเป็นขั้นตอนกำหนดอัตราการคูดซับ ขั้นตอนในการคูดซับแบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอนย่อย ดังนี้ (ภาพที่ 5)

4.2.1 การขนส่งอนุภาค (bulk transport) เป็นขั้นตอนที่เกิดขึ้นเร็วที่สุด ไมเลกุลของตัวถุคูดซับในของเหลวจะถูกส่งไปที่ผิวน้ำของชั้นของของเหลวบางๆ หรือผิวสัมผัสน้ำที่ห่อหุ้มตัวคูดซับ

4.2.2 การขนส่งชั้นฟิล์ม (film transport) เป็นขั้นตอนที่ไมเลกุลที่ผิวน้ำของชั้นของเหลวบางๆ แทรกตัวเข้าสู่ผิวน้ำของสารคูดซับ การขนส่งชั้นฟิล์มเป็นกระบวนการที่ตัวถุคูดซับแพร่ผ่านฟิล์มน้ำไปยังผิวของตัวคูดซับ จัดเป็นขั้นตอนที่จำกัดอัตราการคูดติดผิวขั้นตอนหนึ่ง

4.2.3 การขนส่งภายในอนุภาค (interparticle transport) เป็นการแพร่ของโมเลกุลตัวๆ กละลายเข้าสู่โพรงหรือรูพรุนของสารคุณภาพ (pore diffusion) และทำให้เกิดการคุณภาพขึ้นภายใน ขั้นตอนนี้จัดเป็นขั้นตอนที่จำกัดอัตราการคุณภาพ เช่นเดียวกัน



ภาพที่ 5 ขั้นตอนการเคลื่อนย้ายโมเลกุลของตัวถูกคุณภาพไปยังตัวคุณภาพ
ที่มา: นิพนธ์ และคณิตา (2550)

การยึดติดของตัวคุณภาพบนพื้นที่ผิวของตัวคุณภาพจะมีแรงยึดเหนี่ยวเกิดขึ้น ซึ่งอาจเป็น แรงยึดเหนี่ยวทางกายภาพหรือทางเคมีหรือทั้งสองแบบ

4.3 แรงยึดเหนี่ยวระหว่างโมเลกุล

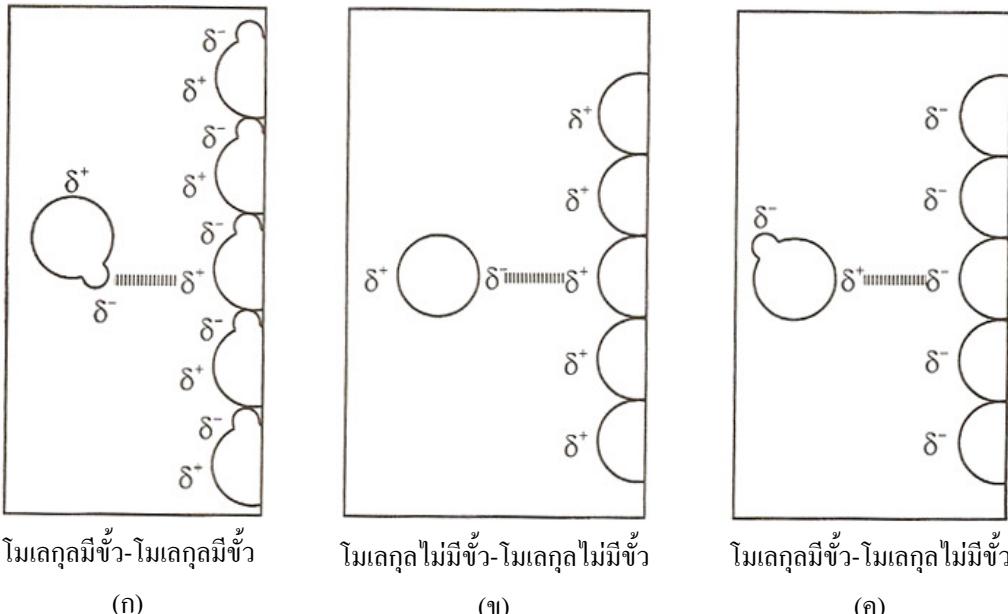
แรงยึดเหนี่ยวระหว่างโมเลกุลของตัวถูกคุณภาพบนผิวของตัวคุณภาพนั้น อาจเป็นแรงยึดเหนี่ยวระหว่างโมเลกุลแบบทางกายภาพ (physical force) หรือแรงยึดเหนี่ยวระหว่างโมเลกุลแบบทางเคมี (chemical force) หรือในบางกรณีอาจเกิดแรงยึดเหนี่ยวระหว่างโมเลกุลทั้งสองแบบ

4.3.1 แรงยึดเหนี่ยวระหว่างโมเลกุลแบบทางกายภาพที่เกี่ยวกับการคุณภาพ ได้แก่ แรงวนเดอร์วालส์ (Van der Waals force) คือ แรงที่ยึดเหนี่ยวโมเลกุล (โโคเวเลนต์) ให้อยู่ด้วยกัน โดยโมเลกุล (โโคเวเลนต์) ทุกชนิดทั้ง โมเลกุลเม็ดและ โมเลกุลไม่มีเม็ดต่างมีแรงวนเดอร์วालส์ยึดเหนี่ยวระหว่างโมเลกุลกับ โมเลกุล เมื่อมวลโมเลกุลเพิ่มขึ้นแรงวนเดอร์วालส์จะเพิ่มขึ้น แรงวนเดอร์วัลส์ มี 3 ประเภท ดังนี้ (ภาพที่ 6)

1) แรงแวนเดอร์วัลส์ระหว่าง โมเลกุล ไม่มีข้าว ซึ่งเรียกว่า แรงлонดอน (London force) เกิดขึ้น ได้เนื่องจากอิเล็กตรอนในโมเลกุลเคลื่อนที่อยู่ตลอดเวลาในขณะใดขณะหนึ่ง กลุ่มหมอกอิเล็กตรอนในโมเลกุลไม่ได้กระจายอยู่อย่างสม่ำเสมอในลักษณะที่สมมาตร แต่จะเคลื่อนที่ไปหนาแน่นด้านใดด้านหนึ่ง ทำให้ด้านนั้นมีอำนาจข้าวไฟฟ้าลบมากขึ้นกว่าปกติ อีกด้านก็จะแสดงอำนาจข้าวไฟฟ้าบวก หรือกล่าวได้ว่า ทำให้โมเลกุlnนักลายเป็นโมเลกุลไม่มีข้าวย่างชั่วคราว (induced dipole) ขึ้น ข้าวของโมเลกุลที่เกิดขึ้นนี้ จะไปเห็นยานำโมเลกุลข้างเคียง ถ้าโมเลกุลไม่มีข้าวหันข้าบกไปทางโมเลกุลใดก็จะเห็นยานำให้โมเลกุlnนักลายเป็นทางด้านที่ติดกัน โดยวิธีนี้ โมเลกุลจะเกิดการเห็นยานำกันต่อๆ ไปจนเกิดแรงดึงดูดระหว่างโมเลกุลที่มีข้าว ที่เกิดจากการเห็นยานำ (induced dipole-induced dipole attraction) แรงแวนเดอร์วัลส์มีค่าเพิ่มขึ้นตามมวลโมเลกุล เพราะเมื่อโมเลกุลมีขนาดใหญ่ขึ้น จำนวนอิเล็กตรอนย่อมเพิ่มขึ้นด้วย เมื่ออิเล็กตรอนจำนวนมากไปอยู่หนาแน่นทางด้านใดด้านหนึ่งจะแสดงอำนาจไฟฟ้าลบมาก และด้านตรงข้ามก็จะมีอำนาจข้าวไฟฟ้าบวกมากด้วย แรงดึงดูดระหว่างข้าวที่เกิดจากการเห็นยานำจึงมีความแข็งแรงมากขึ้นตามไปด้วย นอกจากจำนวนอิเล็กตรอนในโมเลกุลแล้วรูปร่างของโมเลกุลก็มีส่วนที่จะทำให้แรงแวนเดอร์วัลส์มีความแข็งแรงมากหรือน้อย เป็นต้นว่า ถ้าโมเลกุลไม่ซับซ้อน อิเล็กตรอนจะเคลื่อนที่ไปอยู่หนาแน่นทางด้านใดด้านหนึ่งได้ง่าย การเห็นยานำให้เกิดข้าวของโมเลกุลจึงเป็นไปได้ง่าย แต่ถ้าโมเลกุลมีรูปร่างซับซ้อน อิเล็กตรอนที่ถูกเห็นยานำจะเกิดการบดบังกัน สภาพข้าวจึงน้อย ทำให้แรงดึงดูดน้อยตามไปด้วย

2) แรงแวนเดอร์วัลส์ระหว่าง โมเลกุลไม่มีข้าว กับ โมเลกุลไม่มีข้าว กรัม เช่นนี้เกิดจากโมเลกุลไม้ข้าวเข้าใกล้โมเลกุลไม่มีข้าว จะเกิดการเห็นยานำทำให้โมเลกุลที่ถูกเห็นยานำกล้ายเป็นโมเลกุลไม้ข้าวตามไปด้วย จึงเกิดแรงดึงดูดระหว่างข้าวกับข้าวที่เกิดจากการเห็นยานำ (dipole-induced dipole attraction)

3) แรงแวนเดอร์วัลส์ระหว่าง โมเลกุลไม้มีข้าว ด้านหนึ่งของโมเลกุลจะแสดงอำนาจข้าวไฟฟ้าบวกและอีกด้านหนึ่งแสดงอำนาจข้าวไฟฟ้าลบ ข้าวไฟฟ้าบวกกับข้าวไฟฟ้าลบ จึงดึงดูดกัน (dipole-dipole attraction)

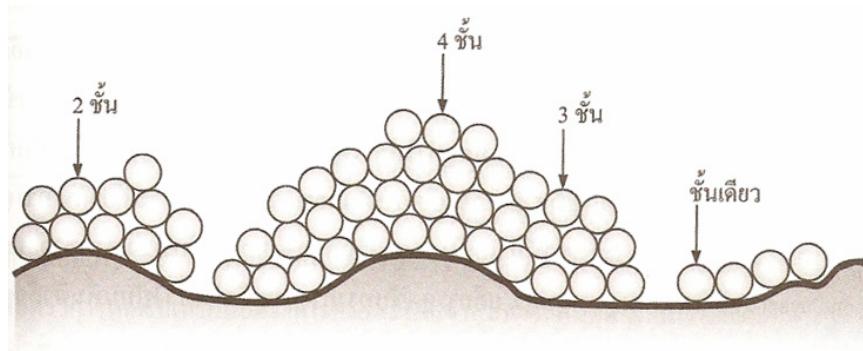


ภาพที่ 6 แรงขึ้ดเหนือยาระหว่างโนเมเลกุลแบบทางกายภาพ

ที่มา: สาชิกา และฤตีรัตน์ (2546)

4.4 รูปแบบของการดูดซับ

4.4.1 การดูดซับทางกายภาพ (physisorption or physical adsorption or van derwaals adsorption) เป็นผลมาจากการปฏิกิริยาของแรงแวนเดอร์วัลส์ ซึ่งเกิดจากกระบวนการกันของแรง 2 ชนิด คือ แรงกระจาจ (london dispersion force) และแรงไฟฟ้าสถิตย์ (electrostatic force) โนเมเลกุลของตัวถูกดูดซับจะถูกยึดติดแบบกายภาพกับโนเมเลกุลของตัวดูดซับ โดยที่โนเมเลกุลของตัวถูกดูดซับเก่าอยู่บนผิwtัวดูดซับในลักษณะที่ซ้อนกันเป็นหลายชั้น (multilayered) โดยแต่ละชั้นของโนเมเลกุลของตัวถูกดูดซับจะถูกดูดซับบนชั้นโนเมเลกุลที่ถูกซับก่อนหน้านี้ และจำนวนชั้นของโนเมเลกุลตัวถูกดูดซับจะเพิ่มขึ้น เมื่อความเข้มข้นของตัวถูกดูดซับเพิ่มขึ้น แรงขึ้ดเหนือยาระหว่างตัวถูกดูดซับกับตัวดูดซับ และระหว่างตัวถูกดูดซับกับตัวถูกดูดซับด้วยในระหว่างชั้น อาจเป็นแรงแวนเดอร์วัลส์อย่างใดอย่างหนึ่ง การดูดซับทางกายภาพโดยทั่วไปจะเกิดขึ้นที่อุณหภูมิต่ำ ทำให้พลังงานของระบบลดลง เป็นการทำให้ระบบมีความเสถียรมากขึ้น



ภาพที่ 7 การดูดซับของตัวถูกดูดซับบนพื้นผิวตัวดูดซับแบบชั้นเดียว สองชั้น สามชั้น และสี่ชั้น
ที่มา: นิพนธ์ และคณิตา (2550)

4.4.2 การดูดซับทางเคมี (chemisorption) เกิดจากปฏิกิริยาระหว่างตัวดูดซับและตัวถูกดูดซับ เกิดเป็นสารประกอบเคมีซึ่งแตกต่างจากการดูดซับทางกายภาพ กระบวนการนี้จะมีความหนาของโมเลกุลเพียงชั้นเดียว (monolayer) และไม่สามารถเกิดปฏิกิริยาผันกลับเองได้ (irreversible) ส่วนการดูดซับทางกายภาพที่สามารถผันกลับเองได้ (reversible) เนื่องจากมีการจับตัวทางเคมีสร้างสารประกอบใหม่ที่ผิวของตัวดูดซับ การดูดซับทางเคมีจะเกิดขึ้นที่อุณหภูมิสูงเนื่องจากปฏิกิริยาทางเคมีจะเกิดขึ้นอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิสูงมากกว่าอุณหภูมิต่ำ ความแข็งแรงของแรงดึงดูดสามารถวัดได้จากผลต่างจากความร้อนที่เกิดขึ้นจากการดูดซับทางกายภาพจะให้พลังงานต่ำโดยทั่วไปประมาณ 2-10 กิโลแคลอรีต่ำโมล ส่วนการดูดซับทางเคมีจะให้พลังงานสูงโดยประมาณ 15-50 กิโลแคลอรีต่ำโมล และยังพบว่าค่าพลังงานก่อกำมันต์ของกระบวนการดูดซับทางเคมีมีค่ามากกว่าทางกายภาพ ด้วยเหตุผลนี้กระบวนการดูดซับทางกายภาพจะเกิดขึ้นที่อุณหภูมิต่ำกว่าทางเคมี

ตารางที่ 4 ข้อแตกต่างระหว่างการดูดซับทางกายภาพและการดูดซับทางเคมี

ตัวแปร	การดูดซับทางกายภาพ	การดูดซับทางเคมี
1. ค่าความร้อนของการดูดซับ	น้อยกว่า 20 กิโลกรัมต่�이몰	50 – 400 กิโลกรัมต่�이몰
2. อุณหภูมิที่เกิดจากการดูดซับ	ต่ำ	สูง
3. แรงดึงดูดระหว่างโมเลกุล	แรงวนเดอร์วอลส์	พันธะเคมี
4. การผันกลับของปฏิกิริยา	ผันกลับได้	ส่วนใหญ่ไม่ผันกลับ
5. การดูดซับบนแก๊ส-ของแข็ง	เกิดได้เกือบทุกชนิด	เกิดเฉพาะบางระบบ
6. พลังงานก่ออันมัնต์ในกระบวนการเกิด	ไม่เกี่ยวข้อง	เกี่ยวข้อง
7. รูปแบบชั้นของการดูดซับ	monolayer และ multilayer	monolayer

ที่มา: พรรณราย (2546)

4.5 ตัวดูดซับ

สารที่มีความสามารถในการดูดซับมีหลายชนิด อาจแบ่งได้เป็น 5 ประเภท

4.5.1 สารอนินทรีย์ เช่น ดินเหนียวชนิดต่างๆ แมกนีเซียมออกไซด์ ซิลิกา กัมมันต์ อะลูมิเนียมกัมมันต์ ถ่านกระดูก สินแร่จำพวกอะลูมิโนซิลิกะ เช่น kaolinite เป็นต้น ตัวดูดซับสารอนินทรีย์จะมีพื้นที่ผิวจำเพาะประมาณ 50-200 ตารางเมตรต่อกิโลกรัม และดูดซับโมเลกุลสารเพียงไม่กี่ชนิด ทำให้การใช้ประโยชน์จากสารดูดซับสารอนินทรีย์มีจำกัด

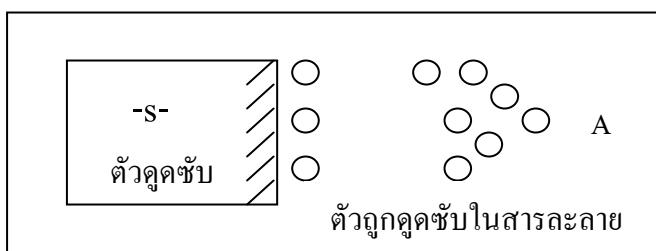
4.5.2 ถ่านกัมมันต์ มีพื้นที่ผิวจำเพาะประมาณ 500-1,400 ตารางเมตรต่อกิโลกรัม เป็นตัวดูดซับที่มีประสิทธิภาพ และมีการนำไปใช้งานอย่างกว้างขวางในด้านต่างๆ เช่น ฟอกสี ใช้ในการกำจัดกลิ่นและรส ใช้ในการกำจัดตะกอนในโรงงานเมียร์ เป็นต้น

4.5.3 สารอินทรีย์สังเคราะห์ ได้แก่ สารแลกเปลี่ยนไอออน (เรซิน) ชนิดพิเศษที่สังเคราะห์ขึ้น เพื่อกำจัดสารอินทรีย์ต่างๆ สารเรซินเหล่านี้มีพื้นที่ผิวจำเพาะประมาณ 300-500 ตารางเมตรต่อกิโลกรัม

4.5.4 วัสดุชีวภาพ ส่วนใหญ่เป็นวัสดุเหลือใช้ทางด้านการเกษตร เช่น ปีลีอิย ไโคโตซาน กากกาแฟ กากชา กากถั่วเหลือง พังพืช เปลือกไม้ เถ้ากลบคำ เป็นต้น

4.5.5 สารคุณชับชีวภาพ ได้แก่ เชลล์จุลินทรีย์ เช่น เชลล์ของแบคทีเรีย ยีสต์ หรือรากไซพันธุ์ต่างๆ และสาหร่าย

4.6 สมดุลการคุณชับ



ภาพที่ 8 การเคลื่อนย้ายโนเกลกูลตัวถูกคุณชับไปยังตัวคุณชับ

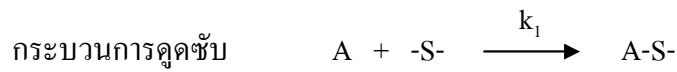
ที่มา: นิพนธ์ และคณะ (2550)

เมื่อเติมตัวคุณชับปริมาณหนึ่งลงไปในสารละลายที่มีโนเกลกูลตัวถูกคุณชับทึบเข้มข้น ตอนต้น ในช่วงเริ่มต้นโนเกลกูลตัวถูกคุณชับบางส่วนไปเกาะติดกับพื้นผิwtัวคุณชับ เมื่อเวลาผ่านไป จะมีจำนวนโนเกลกูลตัวถูกคุณชับไปเกาะติดกับพื้นผิwtัวคุณชับเพิ่มมากขึ้น ในขณะเดียวกันโนเกลกูลตัวถูกคุณชับบางส่วนที่เกาะติดกับพื้นผิwtัวคุณชับเพิ่มมากขึ้น แต่อัตราการหายใจเพิ่มขึ้นน้อยกว่าอัตราการคุณชับ เมื่อปล่อยให้กระบวนการคุณชับดำเนินไปจนกระทั่งอัตราการคุณชับท่ากับอัตราการหายใจจะเข้าสู่สภาวะสมดุล ณ สภาวะสมดุลของการคุณชับนี้ จำนวนโนเกลกูลของตัวถูกคุณชับและจำนวนโนเกลกูลตัวถูกคุณชับที่คายออกมานีปริมาณคงที่

ให้ A เป็นโนเกลกูลของตัวถูกคุณชับ มีความเข้มข้นเริ่มต้นเป็น C_0 โนลต่อลิตร ในสารละลาย $-S-$ เป็นโนเกลกูลของตัวคุณชับ

q เป็นสัดส่วนโนเกลกูลตัวถูกคุณชับที่ถูกคุณชับบนพื้นผิwtของตัวคุณชับ

$(1-q)$ เป็นสัดส่วนโนเกลกูลตัวถูกคุณชับที่ไม่ถูกคุณชับ



r_1 แทนอัตราการคุณค่าคงที่จะเปรียบเทียบความเข้มข้นของตัวภูมิคุณค่าคงที่ในสารละลาย หรือความเข้มข้นของตัวภูมิคุณค่าคงที่เหลืออยู่ในสารละลายให้เท่ากับ C และยังเปรียบเทียบสัดส่วน ไม่เกิดตัวภูมิคุณค่าคงที่ไม่ภูมิคุณค่าคงที่บนพื้นผิวของตัวคุณค่าคงที่

k_1 แทนค่าคงที่อัตราการคุณค่าคงที่

$$r_1 = k_1[C](1-q)$$



r_2 แทนอัตราการคาย ซึ่งจะเปรียบเทียบสัดส่วน ไม่เกิดตัวภูมิคุณค่าคงที่ภูมิคุณค่าคงที่บนพื้นผิวของตัวคุณค่าคงที่บนพื้นผิวของตัวคุณค่าคงที่

k_2 แทนค่าคงที่อัตราการคาย

$$r_2 = k_2(q)$$

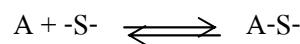
$$\text{ณ สถานะสมดุล} \quad r_1 = r_2$$

$$k_1[C](1-q) = k_2(q)$$

$$\frac{q}{(1-q)} = \frac{k_1}{k_2} [C] = K[C]$$

$$q = \frac{K[C]}{1+K[C]} \quad \text{----- (13)}$$

เมื่อ K เป็นค่าคงที่สมดุลการคุณค่าคงที่



$$\text{ณ สถานะสมดุล } K = \frac{q}{C} \quad \dots\dots\dots (14)$$

q เป็นปริมาณตัวถูกคัดซับที่ถูกคัดซับบนพื้นผิวของตัวคัดซับต่อมวลตัวคัดซับ หน่วยเป็นปริมาณตัวถูกคัดซับต่อมวลตัวคัดซับ เช่น โนล/กิโลกรัม โนล/กรัม มิลลิกรัม/กิโลกรัม

W เป็นมวลของตัวคัดซับที่ใช้ หน่วยเป็นน้ำหนัก เช่น กิโลกรัม

V เป็นปริมาตรของสารละลายที่มีตัวถูกคัดซับละลายอยู่ หน่วยเป็นลูกบาศก์เซนติเมตร หรือลิตร

C เป็นความเข้มข้นของตัวถูกคัดซับที่เหลืออยู่ในสารละลาย หน่วยเป็นความเข้มข้น เช่น โนล/ลิตร

ณ สถานะสมดุลของการคัดซับ จะได้ว่า

$$\begin{array}{lcl} \text{ปริมาณตัวถูกคัดซับบนพื้นผิว} & = & \text{ปริมาณตัวถูกคัดซับที่ถูกแยก} \\ \text{ของตัวคัดซับ} & & \text{จากตัวคัดซับ} \end{array}$$

$$qW = V(C_i - C_e) \quad \dots\dots\dots (14)$$

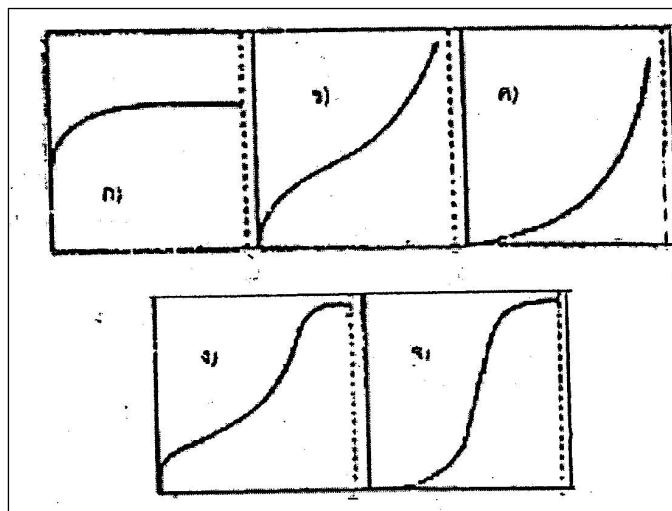
เมื่อ C_i เป็นความเข้มข้นของตัวถูกคัดซับก่อนการคัดซับที่อยู่ในสารละลาย หน่วยเป็นความเข้มข้น เช่น โนล/ลิตร

C_e เป็นความเข้มข้นของตัวถูกคัดซับที่เหลืออยู่ในสารละลาย หน่วยเป็นความเข้มข้น เช่น โนล/ลิตร

4.7 ไอโซเทอร์มของการดูดซับ

ไอโซเทอร์มของการดูดซับ เป็นสมการแสดงความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณตัวถูกดูดซับบนพื้นผิวตัวดูดซับต่อบริมาณของตัวดูดซับ (q) กับความเข้มข้นของตัวถูกดูดซับที่เหลืออยู่ในสารละลาย (C) ที่สภาวะสมดุล ณ อุณหภูมิคงที่

รูปแผนภูมิเส้นที่พล็อตระหว่างค่า q ในแกนตั้ง และค่า C ในแกนนอนจะให้รูปแบบพื้นฐานของไอโซเทอร์มของการดูดซับ 5 แบบ ดังภาพที่ 9



ภาพที่ 9 ไอโซเทอร์มการดูดซับแบบพื้นฐาน

ที่มา: Maron, S.H. and Prutton, C.F. (1961)

จากภาพที่ 9 รูป (ก) จัดเป็น ไอโซเทอร์มของการดูดซับที่เกิดขึ้นเป็นแบบขั้นเดียว ส่วนรูป (ข) ถึง (จ) เป็น ไอโซเทอร์มของการดูดซับเป็นแบบหลายชั้น

สมการ ไอโซเทอร์มของการดูดซับจะอาศัยแบบจำลองการดูดซับทางคณิตศาสตร์ในที่นี่ จะกล่าวถึง 2 สมการที่นิยมใช้กัน ดังนี้

4.7.1 สมการการดูดซับของฟรุนคลิช (freundlich adsorption isotherm) คือ ไอโซเทอร์มของการดูดซับภายใต้สมมติฐานที่ว่าพื้นผิวของตัวดูดซับเป็นแบบวิวิชพันธ์ (heterogeneous adsorption surface พื้นผิวไม่เป็นเนื้อเดียวกันตลอด) มีรูปแบบของสมการเป็นดังนี้

$$q = KC^{1/n} \quad \dots \dots \dots \quad (15)$$

K และ n เป็นค่าคงที่ของfreundlich constant ของแต่ละระบบที่กำลังศึกษาหรือทดลอง และ n ใช้อธิบายลักษณะเส้นกราฟไฮโซเทอร์มของการดูดซับ โดยทั่วๆ ไป n จะมีค่ามากกว่าหนึ่ง

เมื่อจัดรูปสมการที่ (15) ให้อยู่ในรูปสมการเส้นตรง โดยใส่ลอกการทีมทั้งสองข้างของสมการจะได้

$$\log q = \log K + \frac{1}{n} \log C \quad \dots \dots \dots \quad (16)$$

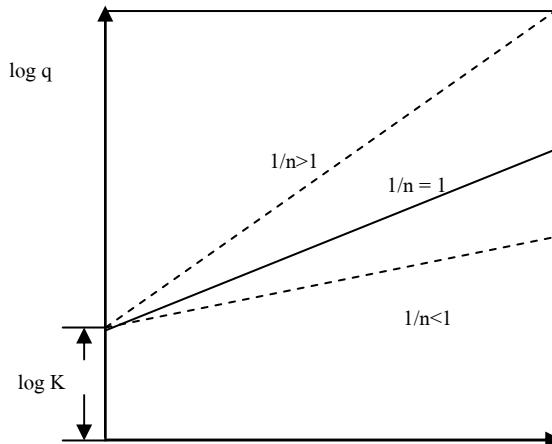
q = ปริมาณตัวถูกดูดซับบนพื้นที่ผิวน้ำดูดซับต่อปริมาณของตัวดูดซับ
(ความสามารถการดูดซับ) (มิลลิกรัม/กรัม)

K = ค่าคงที่การดูดซับ

$\frac{1}{n}$ = ความชันของกราฟ

C = ความเข้มข้นที่สภาวะสมดุล (มิลลิกรัม/ลิตร)

เมื่อพล็อตกราฟระหว่าง $\log q$ กับ $\log C$ จะได้กราฟเส้นตรงที่มีความชันเท่ากับ $\frac{1}{n}$ และมีจุดตัดเท่ากับ $\log K$



ภาพที่ 10 กราฟความสัมพันธ์ระหว่าง $\log q$ และ $\log C$

ที่มา: นิพนธ์ และกมิตา (2550)

ถ้า $\frac{1}{n} = 1$ ไอโซเทอร์มของการดูดซับเป็นแบบเด่นตรง

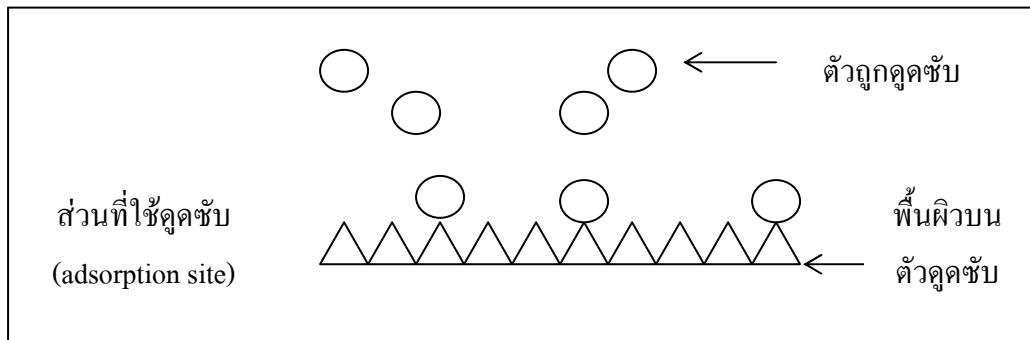
ถ้า $\frac{1}{n} < 1$ บอกถึงความสามารถในการดูดซับของตัวดูดซับจะต่ำในทุกค่าของความเข้มข้น C หรือกล่าวว่ามีปริมาณพื้นผิวนบนตัวดูดซับในปริมาณจำกัดในการดูดซับ

ถ้า $\frac{1}{n} > 1$ บอกถึงความสามารถของการดูดซับของตัวดูดซับจะดูดซับได้มาก หรือกล่าวว่าบิเวณพื้นที่ผิวของตัวดูดซับมีปริมาณมากในการดูดซับ

เมื่อพิจัยกราฟระหว่างค่า q และ C จากสมการที่ (14) จะไม่สามารถบอกถึงปริมาณของตัวถูกดูดซับถูกดูดซับได้มากสุด (adsorption maxima) เนื่องจากตัวถูกดูดซับสามารถจะเกิดการซ้อนทับกันได้

4.7.2 สมการการดูดซับของแลงเมียร์ (langmuir adsorption isotherm) ได้มีข้อกำหนดพื้นผิวนบนตัวดูดซับเป็นแบบเดียวถันหมด (monogeneous adsorption surface) มีกลไกของการดูดซับเหมือนกัน การดูดซับของตัวถูกดูดซับบนพื้นผิวของตัวดูดซับเป็นแบบชั้นเดียว (monolayer adsorption) ตัวถูกดูดซับจะจัดเรียงตัวเพียงชั้นเดียวบนพื้นผิวตัวดูดซับ (ดังภาพที่ 11) โดยที่ไม่เลกุตตัวถูกดูดซับไม่เกิดการซ้อนทับกัน พื้นผิวนบนตัวดูดซับจะมีจำนวนจำกัด และเมื่อตัวถูกดูดซับถูกดูดซับไว้แล้วจะไม่มีการเคลื่อนที่ (เคลื่อนย้าย) หรือเปลี่ยนตำแหน่งกันกับตัวถูกดูดซับอื่น

บนพื้นผิวตัวคูดซับ พื้นผิวตัวคูดซับจะถูกปกคลุมด้วยตัวถูกคูดซับมากขึ้น เมื่อความเข้มข้นของสารละลายเพิ่มขึ้น จะมีตัวถูกคูดซับถูกคูดซับจนอิ่มตัว (ถูกคูดซับได้มากสุด)



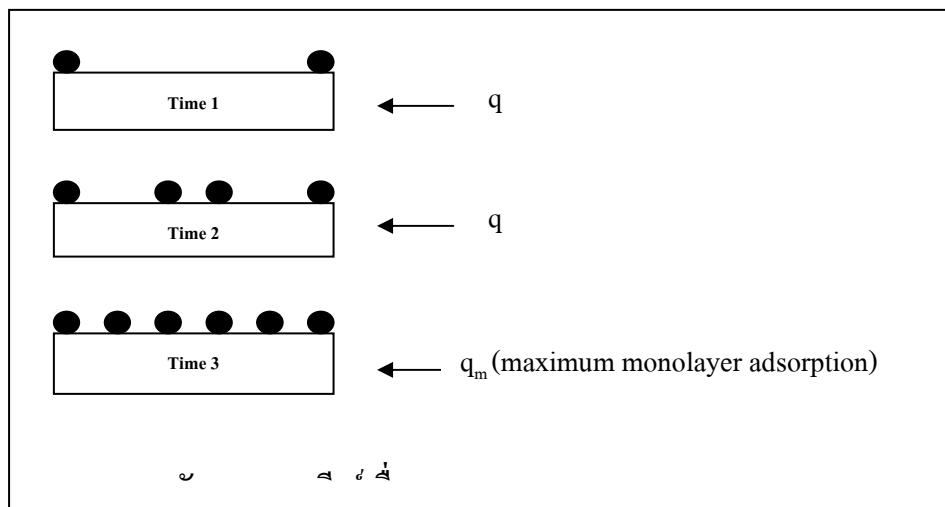
ภาพที่ 11 แบบจำลองพื้นผิวตัวคูดซับของสมการแลงเมียร์

ที่มา: นิพนธ์ และคณะ (2550)

จากความรู้เรื่องสมดุลการคูดซับ (4.6) ถือว่าการคูดซับได้มากสุดเท่ากับหนึ่งรูปแบบของสมการแลงเมียร์

รูปแบบสมการของแลงเมียร์จะใช้

$$q = \frac{q_m K C}{1 + K C} \quad \text{----- (17)}$$



ภาพที่ 12 การคูดซับของแลงเมียร์เมื่อตัวถูกคูดซับถูกคูดซับจนอิ่มตัว

ที่มา: นิพนธ์ และคณะ (2550)

เมื่อจัดรูปสมการที่ 17 ให้อยู่ในรูปสมการเส้นตรง จะได้

$$\frac{1}{q} = \frac{1}{q_m} + \frac{1}{K q_m C} \quad \text{----- (18)}$$

q = ปริมาณตัวถูกคัดซับบนพื้นที่ผิวตัวคัดซับต่อปริมาณของตัวคัดซับ
(ความสามารถการคัดซับ) (มิลลิกรัม/กรัม)

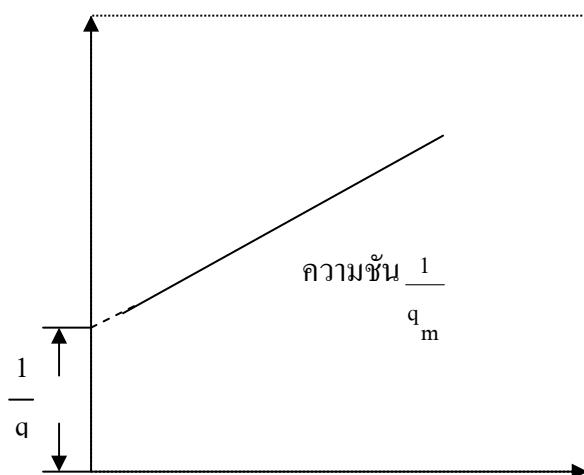
q_m = ความสามารถสูงสุดในการคัดซับ (มิลลิกรัม/กรัม)

K = ค่าคงที่การคัดซับ

C = ความเข้มข้นที่สภาวะสมดุล (มิลลิกรัม/ลิตร)

ผลลัพธ์ที่ได้จะเป็นกราฟเส้นตรงมีค่าความชันเท่ากับ $\frac{1}{K q_m}$

และจุดตัดเท่ากับ $\frac{1}{q_m}$



ภาพที่ 13 กราฟแสดงความชันระหว่าง $\frac{1}{q}$ และ $\frac{1}{C}$

ที่มา: นิพนธ์ และคณะ (2550)

4.8 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการคุณภาพ

4.8.1 ธรรมชาติของตัวคุณภาพ พื้นที่ผิวเป็นสมบัติอย่างหนึ่งที่มีผลต่อความสามารถของตัวคุณภาพในการคุณภาพ เมื่อพื้นที่ผิวของตัวคุณภาพเพิ่มขึ้น ความสามารถในการคุณภาพจะเพิ่มขึ้น ด้วย อายุ ไร้กีต้าม พื้นที่ผิวของตัวคุณภาพเพียงอย่างเดียวไม่เพียงพอที่จะปั่นบอกได้ถึงความสามารถในการคุณภาพ โครงสร้างของรูพรุนที่มีส่วนช่วยให้พื้นที่ผิวมีความสามารถในการคุณภาพเพิ่มขึ้น ถ้าตัวคุณภาพไม่มีรูพรุนพื้นที่ผิวจะเพิ่มขึ้นเมื่อขนาดของตัวคุณภาพมีขนาดลดลง แต่ถ้าตัวคุณภาพมีรูพรุนมากๆ พื้นที่ผิวที่ใช้ในการคุณภาพจะอยู่ในรูพรุน ขนาดของตัวคุณภาพจะไม่มีผลกับความสามารถในการคุณภาพ

4.8.2 ธรรมชาติของตัวถูกคุณภาพ ความสามารถในการละลายน้ำของโมเลกุลตัวถูกคุณภาพซึ่งแนวโน้มของการคุณภาพบนพื้นที่ผิวของตัวคุณภาพจะลดลงเมื่อโมเลกุลตัวถูกคุณภาพละลายน้ำได้ดี เมื่อจากก่อนที่จะเกิดกระบวนการคุณภาพจะต้องมีการทำลายแรงขึ้นเนื่องจาก ระหว่างโมเลกุลของตัวถูกคุณภาพกับโมเลกุลของน้ำ เพื่อให้โมเลกุลตัวถูกคุณภาพหลุดออกจากน้ำไป เกาะบนพื้นผิวของตัวคุณภาพ โมเลกุลของตัวถูกคุณภาพขนาดใหญ่มีความสามารถในการละลายน้ำลดลง จึงมีแนวโน้มที่จะถูกคุณภาพบนพื้นผิวตัวคุณภาพมากขึ้น

4.8.3 อัตราเร่งการปั่นกวน อัตราเร็วในการคุณภาพผิวขึ้นอยู่กับการขนส่งโมเลกุลของระบบ ขั้นตอนนี้ประกอบด้วยการแพร่ผ่านฟิล์ม (film diffusion) และการแพร่ผ่านรูพรุน (pore diffusion) ซึ่งแล้วแต่การปั่นกวนของระบบ ถ้าการปั่นกวนต่ำ ฟิล์มน้ำซึ่งล้อมรอบสารคุณภาพจะมีความหนามากและเป็นอุปสรรคต่อการเคลื่อนที่ของโมเลกุลตัวถูกคุณภาพเข้าไปหาตัวคุณภาพ ในตรงกันข้าม ถ้าการปั่นกวนสูงจะทำให้ความหนาของชั้นฟิล์มลดลง ทำให้โมเลกุลสามารถเคลื่อนที่เข้าหาสารคุณภาพได้รวดเร็ว ดังนั้น การแพร่ผ่านรูพรุนจะเป็นขั้นตอนในการกำหนดอัตราเร็วของการคุณภาพ

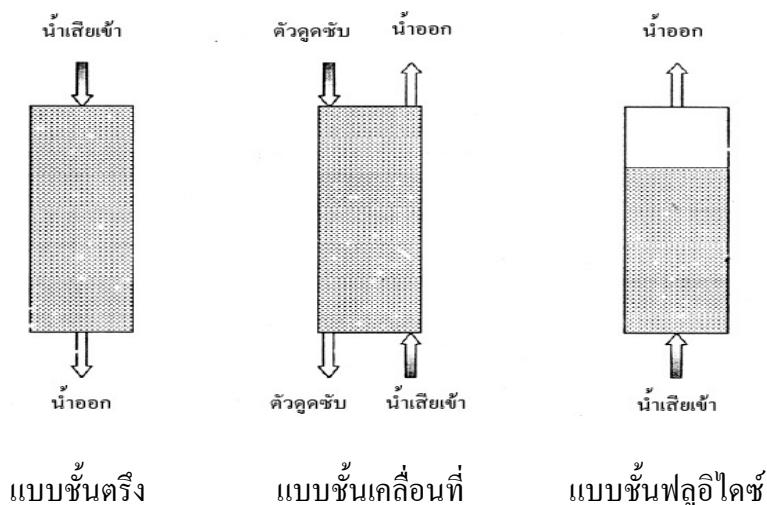
4.8.4 อุณหภูมิ มีอิทธิพลต่ออัตราเร็วและขีดความสามารถในการคุณภาพ กล่าวคือ อัตราเร็วในการคุณภาพจะเพิ่มขึ้นตามการเพิ่มของอุณหภูมิ และลดลงตามการลดของอุณหภูมิ แต่ขีดความสามารถในการคุณภาพจะลดลงที่อุณหภูมิสูง และจะมีค่าเพิ่มขึ้นที่อุณหภูมิต่ำ ทั้งนี้เนื่องจาก อุณหภูมิที่สูงจะส่งผลให้แรงขึ้นเนื่องจาก ระหว่างโมเลกุลของสารที่ถูกคุณภาพกับพื้นที่ผิวของตัวคุณภาพลดลง

4.8.5 pH การดูดซับขึ้นกับสภาพความเป็นกรดด่างของพื้นที่ผิวของตัวดูดซับ เมื่อสารละลายมีสภาพความเป็นกรด (pH ต่ำ) ส่งผลให้เกิดไฮโดรเจนไอออน (H_3O^+) บนพื้นผิwtawดูดซับเพิ่มขึ้น ทำให้กระบวนการดูดซับไฮดรอลิกเกิดได้มากขึ้น และเมื่อสารละลายมี pH เพิ่มขึ้น มีผลทำให้ไฮดรอกไซด์ไฮอน (OH^-) บนพื้นผิwtawดูดซับเพิ่มขึ้น และสามารถดูดซับไฮอนบวกได้มากขึ้น แต่ถ้าสารละลายมี pH สูงกว่า 9 จะทำให้โลหะไฮอนแตกตัวในรูปไฮดรอกไซด์ และโลหะไฮอนจะถูกดูดซับได้น้อยลง

4.8.6 เวลาสัมผัส เป็นพารามิเตอร์ที่มีผลต่อประสิทธิภาพของการดูดซับ และอักษาราชการของงานของถังดูดซับ โดยที่เวลาสัมผasmีความสัมพันธ์กับประสิทธิภาพการดูดซับเพียงช่วงหนึ่งเท่านั้น ซึ่งถ้าเวลาสัมผัสเหลียจากช่วงนี้แล้ว ก็จะไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการดูดซับเลย (นัตรสินี, 2545)

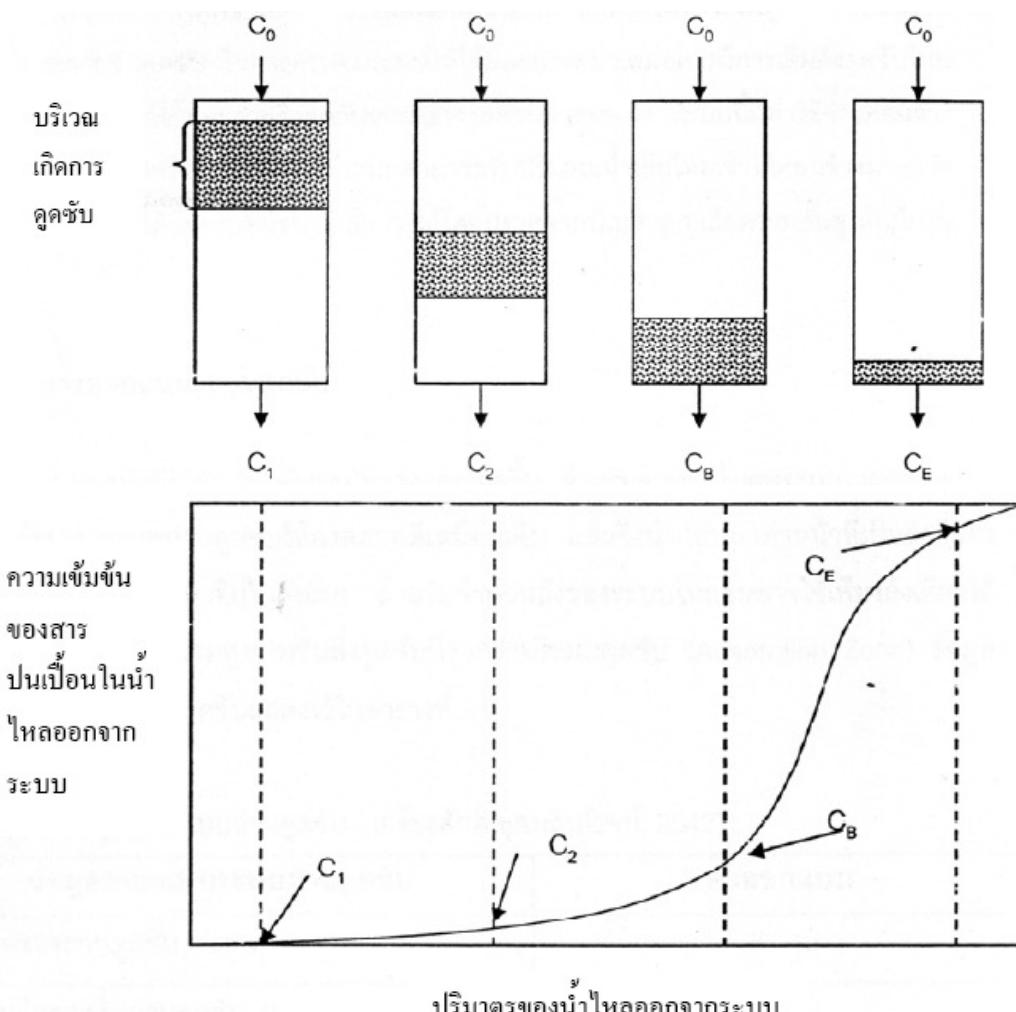
4.9 ระบบดูดซับแบบไอลต์ต่อเนื่อง (Column)

ระบบดูดซับแบบไอลต์ต่อเนื่อง เป็นระบบที่นิยมใช้กันมากกว่าระบบแบบครั้งคราว (batch) ระบบแบบไอลต์ต่อเนื่องนิยมใช้กับปริมาณน้ำเสียมาก ๆ ระบบดูดซับแบบไอลต์ต่อเนื่องมีอยู่ 3 แบบคือ แบบชั้นตึง (fixed bed) แบบชั้นเคลื่อนที่ (moving bed) และแบบฟลูอิไดซ์ (fluidized bed) ดังแสดงในภาพที่ 14



ภาพที่ 14 ระบบดูดซับแบบไอลต์ต่อเนื่อง
ที่มา: กิตตินันท์ (2546)

4.9.1 แบบชั้นตรึง (fixed bed) ระบบคุณภาพแบบนี้โดยผ่านน้ำเสียที่มีความเข้มข้นของโลหะไอออนเริ่มต้นเท่ากับ C_0 ให้ไหลลงผ่านชั้นตัวคุณภาพที่บรรจุอยู่ในคอลัมน์ กระบวนการคุณภาพเริ่มเกิดขึ้นบริเวณส่วนบนของระบบ แล้วบริเวณการคุณภาพค่อยๆ เคลื่อนลงจนถึงส่วนล่างของชั้น จนกระทั่งหมดสภาพการคุณภาพที่ส่วนก้นของชั้น ดังแสดงผลการคุณภาพไว้ในภาพที่ 15 ณ จุด C_B คือ จุดที่การคุณภาพเริ่มหมดประสีทิชภาพ เรียกว่า จุดเริ่มหมดสภาพ (breakpoint) และหลังจากนี้ต่อไปเป็นเส้นทางขึ้นสูงขึ้นคือ การคุณภาพค่อยๆ หมดสภาพจนไม่สามารถคุณภาพโลหะไอออนในน้ำเสียได้อีก เรียกเส้นโค้งนี้ว่า breakthrough curve จนถึง ณ จุด C_E ซึ่งเป็นจุดที่เรียกว่า จุดหมดสภาพ (exhaustion point) ค่า C_1 คือ ความเข้มข้นของโลหะไอออนในน้ำเสียออกที่จากระบบในระยะแรก C_2 คือ ความเข้มข้นของโลหะไอออนในน้ำเสียที่ออกจากระบบในระยะที่สอง



ภาพที่ 15 ระบบคุณภาพแบบไอลต์อ่อนเมื่อเนื่องในชั้นตรึง
ที่มา: กิตตินันท์ (2546)

4.9.2 แบบชั้นเคลื่อนที่ (moving bed) ระบบคุณภาพแบบนี้ใช้ในน้ำเสียไหลขึ้นพร้อมกับมีการเปลี่ยนสิ่งคุณภาพจากบริเวณส่วนก้นของถัง ซึ่งจะหมดสภาพก่อน ระบบนี้มักมีประสิทธิภาพค่อนข้างสม่ำเสมอ แต่ไม่นิยมใช้กับการบำบัดน้ำเสีย เนื่องจากต้องควบคุมคุณภาพการเคลื่อนย้ายสิ่งคุณภาพออกจากถังต่อเนื่องและสม่ำเสมอทั่วหน้าตัวถัง ระบบนี้มีใช้กันในงานแยกก๊าซไฮโดรคาร์บอนของโรงงานปิโตรเคมี

4.9.3 แบบชั้นฟลูอิไดซ์ (fluidized bed) ระบบคุณภาพแบบนี้ใช้ในน้ำเสียไหลขึ้นด้วยความเร็วสูงมากพอให้สิ่งคุณภาพเกิดการแยกลอยในระบบ ได้แก่ต้องไม่ทำให้สิ่งคุณภาพลอยขึ้นมากจนหลุดออกจากชั้นคุณภาพ ในการควบคุมระบบให้ได้ผลอย่างสม่ำเสมอการเพิ่มสิ่งคุณภาพใหม่เข้าจากด้านบนของถัง และถ่ายสิ่งคุณภาพเก่าออกจากด้านล่างของถัง ระบบนี้มีค่าใช้จ่ายค่อนข้างสูงกว่าระบบแบบชั้นคง แต่มีข้อดีที่ระบบสามารถปรับปริมาณน้ำเสียไหลเข้าได้ค่อนข้างมากกว่า และสามารถเลือกใช้สิ่งคุณภาพที่มีขนาดเล็ก ๆ ได้ โดยปราศจากปัญหาสูญเสียความดันสูงเกินไปในระบบ (กิตตินันท์, 2546)

4.10 ปัจจัยที่มีผลต่อเวลาการใช้งาน (service time) ของสารคุณภาพ

4.10.1 ความลึกของชั้นสารคุณภาพ โดยเวลาการใช้งานของสารคุณภาพมีค่ามากขึ้นเมื่อเพิ่มความลึกของชั้นสารคุณภาพ และลดลงเมื่อความลึกของชั้นสารคุณภาพลดลง

4.10.2 พื้นที่ผิวจำเพาะของสารคุณภาพ (specific surface area) สารคุณภาพที่มีพื้นที่ผิวจำเพาะมากเวลาการใช้งานจะมีแนวโน้มมากกว่าสารคุณภาพที่มีพื้นที่ผิวจำเพาะน้อย

4.10.3 อัตราการบำบัด (Hydraulic loading rate, HLR) คือ อัตราที่ของไหลหนึ่งหน่วยปริมาตรเคลื่อนที่ผ่านหนึ่งหน่วยพื้นที่หน้าตัดของคลัมสารคุณภาพ มีค่าอยู่ในช่วง 2-10 แกลลอนต่อนาทีต่อตารางฟุต จะส่งผลต่อเวลาการใช้งานของสารคุณภาพ คือ ที่อัตราการบำบัดสูงจะมีเวลาการใช้งานน้อยกว่าที่อัตราการบำบัดต่ำ

4.10.4 ความเข้มข้นของน้ำเสียที่เข้ากระบวนการคุณภาพจะส่งผลต่อเวลาการใช้งานโดยที่ความเข้มข้นของน้ำเสียที่เข้ากระบวนการคุณภาพสูง ทำให้เวลาการใช้งานน้อยกว่าที่ความเข้มข้นของน้ำเสียต่ำ (พรรณราย, 2546)

4.11 ทฤษฎีการกรอง

กระบวนการกรองน้ำเป็นขั้นตอนหนึ่งในการทำความสะอาดน้ำ โดยการผ่านน้ำสู่ตัวกรองที่มีรูพรุนเพื่อกำจัดสารแขวนลอยต่าง ๆ ออกไป ด้วยกลไกทางกายภาพ และเคมี ทำให้น้ำที่ผ่านกระบวนการนี้มีความสะอาดตามต้องการ โดยการกรองจะเกิดขึ้นเมื่อมีกลไกการกรองน้ำดังต่อไปนี้

4.11.1 กลไกการเคลื่อนย้ายสารแขวนลอยเข้าหาสารกรอง (transport mechanism) ในการกรองผ่านชั้นสารกรอง สารแขวนลอยเคลื่อนที่เข้าหาสารกรองได้ 2 วิธี วิธีแรกเป็นการเคลื่อนที่ตามธรรมชาติของสารที่มีขนาดเล็กกว่า 1 ไมครอน และเป็นการเคลื่อนที่ในระดับโมเลกุลที่เกิดจากการแพร่กระจายแบบบราวน์ (brownian diffusion) วิธีที่สองเป็นการเคลื่อนที่ตามเส้นทางการไหลของน้ำ สารแขวนลอยที่มีขนาดใหญ่กว่า 1 ไมครอน จะวิ่งเบียดเข้าหาสารกรอง (interception) ในขณะที่ผ่านช่องว่างขนาดเล็ก นอกจากนี้สารแขวนลอยขนาดใหญ่ยังอาจตกตะกอน (sedimentation) ในทิศทางที่เคลื่อนที่เข้าหาสารกรองได้ ขนาด และการกระจายขนาด (size distribution) ของสารแขวนลอยมีความสำคัญต่อกลไกเคลื่อนย้ายเป็นอย่างมาก

4.11.2 กลไกจับสารแขวนลอย (attachment mechanism) สารแขวนลอยขนาดใหญ่อาจตกตะกอนและเกาะติดอยู่บนสารกรอง หรืออาจตกค้างอยู่ในช่องว่างระหว่างสารกรอง ทำให้สามารถกรองออกจากรักษาได้ อย่างไรก็ตามปรากฏว่าเครื่องกรองสามารถกำจัดคลอ落ด์ขนาดเล็กออกจากน้ำได้ด้วย ซึ่งกลไกทางกายภาพเพียงลำพังไม่น่าจะทำได้ ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่าการกรองน้ำต้องอาศัยกลไกแบบที่ใช้ในกระบวนการโคลแลกตูร์ กลไกดังกล่าวคือ การดูดติดผิว (adsorption) และทำลายประจุไฟฟ้าของคลอ落ด์สามารถเกจับอยู่บนสารกรอง หรือบนสิ่งอื่นที่จับบนสารกรองอยู่ก่อนแล้ว อย่างไรก็ตาม สารกรองและคลอ落ด์มักมีประจุลบทึบคู่ จึงต้องมีการทำลายประจุไฟฟ้าของสารตัวใดตัวหนึ่งก่อนหรือของทึบคู่ เพื่อมิให้เกิดแรงผลักระหว่างประจุเดียวกัน ในกรณีของการกรองน้ำ คลอ落ด์ในน้ำเคลื่อนที่ผ่านชั้นกรองซึ่งอยู่กับที่ ทำให้สามารถทำลายประจุไฟฟ้าของคลอ落ด์ก่อนผ่านเข้าชั้นกรองได้ หรือถ้าเปลี่ยนประจุของคลอ落ด์ให้เป็นประจุบวกก่อนผ่านเข้าชั้นกรอง ก็จะได้ผลในการกรองมากยิ่งขึ้น เพราะการที่สารกรองและคลอ落ด์มีประจุต่างกัน เป็นการส่งเสริมการดูดติดผิวให้เกิดขึ้นอย่างเหนี่ยวแน่น ในบางครั้งคลอ落ด์ต่าง ๆ อาจรวมกันเป็นฟลีก ทำให้มีขนาดใหญ่จนสามารถตกตะกอนเป็นสารกรองหรือติดค้างอยู่ในระหว่างช่องว่าง (นัตรสินี, 2545)

5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

Yukphan (1989) ได้ศึกษาเกี่ยวกับการทำจัดเหล็กในน้ำซึ่งเติมไออร์อ่อน(II)ชัลเฟต ($\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$) ให้มีปริมาณเหล็ก 7.0 มิลลิกรัม/ลิตร โดยใช้สารละลายด่างทับทิม และนำไปกรอง โดยใช้ถ้าแกลบและเกล็ดถ่านหินเป็นตัวกรอง ชั้นกรองมีความสูง 80 เซนติเมตร พบว่าถ้าแกลบมีประสิทธิภาพในการกำจัดเหล็ก ได้ดีกว่าเกล็ดถ่านหิน ได้ทุกอัตรากรอง ตั้งแต่ 1, 2, 3 และ 4 แกลลอน/นาที/ตารางฟุต เล็กน้อย

Theis และ Singer (1990) ค้นพบว่า แหล่งน้ำใต้ดินในหลายพื้นที่ที่มีเหล็กและสารอินทรีย์ ละลายอยู่ด้วยกันนั้น จะก่อให้เกิดความยุ่งยากในการกำจัดทั้งเหล็กและสารอินทรีย์ โดยการเติมอากาศธรรมชาติไม่สามารถออกซิไดซ์เหล็กได เพราะมีปฏิกิริยาระหว่างเหล็กและสารอินทรีย์ เกิดขึ้น ซึ่งปฏิกิริยาดังกล่าวเกิดขึ้นได้ 3 ปฏิกิริยา ได้แก่

- เกิดพันธะเปปไทด์ (peptide) ระหว่างสารอินทรีย์ และ ไออร์อ่อน(III) ไออ่อนที่จับตัวอยู่กับน้ำโดยแรงทางไฟฟ้า

- เกิดสารคีเลติ๊ง (chelating) ระหว่างเหล็กและสารอินทรีย์

- เกิดการรีดิวช์ไออร์อ่อน(III) ไออ่อน ไปเป็นไออร์อ่อน (II) ไออ่อน โดยสารอินทรีย์ทำให้เหล็กมีความสามารถในการละลายเพิ่มขึ้น

Viswanathan และ Boettcher (1991) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับการทำจัดเหล็กจากแหล่งน้ำใต้ดิน โดยใช้กระบวนการทางชีวิทยา เพื่อแก้ปัญหาการทำจัดเหล็กในแหล่งน้ำใต้ดินที่มีสารอินทรีย์ ปนเปื้อนอยู่ด้วย และได้ค้นพบว่า กระบวนการทางชีวิทยาสามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้เป็นอย่างดี โดยจุลินทรีย์จะทำลายพื้นธรณ์ที่ทำให้เหล็กอยู่ในรูปเหล็กอิสระก่อนจากนั้น จุลินทรีย์ที่ใช้เหล็กเป็นแหล่งพลังงานก็จะทำการออกซิไดซ์เหล็ก จุลินทรีย์ที่ใช้สารอินทรีย์ เป็นแหล่งพลังงานก็จะออกซิไดซ์สารอินทรีย์ต่อไป

Maree และคณะ (1999) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับการรวมกระบวนการออกซิไดซ์ไออกซอน (II) ไออกอน และการสะเทินน้ำจากเหมืองที่มีสภาพเป็นกรดด้วยหินปูน พบว่าการออกซิไดซ์ไออกซอน (II) ไออกอน ทางเคมีจะเกิดขึ้นเด่นชัดในช่วงพีเอชมากกว่า 6 และที่ค่าพีเอชอยู่ในช่วง 5-6 การออกซิไดซ์ไออกซอน (III) ไออกอน ทั้งทางเคมีและทางชีวิทยาจะเกิดขึ้นได้เฉพาะ กัน ซึ่งการสะเทินน้ำจากเหมืองที่มีสภาพเป็นกรดด้วยหินปูนนี้ จะสามารถกำจัดซัลเฟตในน้ำไปได้ในบางส่วนด้วย

สมชาย (2541) ได้ทำการศึกษาการคุณชับโลหะตะกั่วของสาหร่ายทางกระรอก ในสภาพที่ให้แสง กับในสภาพไม่ได้รับแสง โดยใช้สารตะกั่วที่ใส่ลงไป 100 และ 50 มิลลิกรัม/ลิตร เป็นความเข้มข้นเมื่อต้น แล้วเลี้ยงในสภาพให้แสงกับให้แสงน้อย 11 วัน พบว่าในสภาพที่ให้แสง มีการคุณชับตะกั่วร้อยละ 5.21 ที่ให้ 100 มิลลิกรัม/ลิตร และร้อยละ 3.69 ที่ให้ 50 มิลลิกรัม/ลิตร ส่วนในสภาพที่ให้แสงน้อย มีการคุณชับตะกั่วร้อยละ 1.2 จากที่ให้ 100 มิลลิกรัม/ลิตร และร้อยละ 0.83 จากที่ให้ 50 มิลลิกรัม/ลิตร วัดโดยใช้เครื่อง atomic absorption spectrophotometer แสดงว่า การคุณชับมีมากที่สภาวะที่พิชได้รับแสงส่วนมากในกระบวนการสังเคราะห์แสงของพืชน้ำ

เสาวภา (2544) ได้ทำการศึกษาเปรียบเทียบประสิทธิภาพการคุณชับไออกซอน (II) ไออกอน บนถ่านกระดูกและอัญมณากัมมันต์ด้วยวิธีทางสเปกโตรสโคปี โดยเริ่มจากการหาเวลาที่เหมาะสมสำหรับการคุณชับไออกซอน (II) ไออกอน ในช่วงความเข้มข้นต่ำกว่า 30 มิลลิกรัม/ลิตร พบว่า การคุณชับไออกซอน (II) ไออกอน ในช่วงความเข้มข้น 1-6 มิลลิกรัม/ลิตร บนถ่านกระดูกเป็นแบบชั้นเดียว ขณะที่การคุณชับไออกซอน (II) ไออกอน บนอัญมณากัมมันต์เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องเชิงเส้น ทั้งนี้อาจเป็น เพราะว่าเกิดการออกซิเดชันจากไออกซอน (II) ไออกอน เป็นไออกซอน(III) ไออกอนที่ความเข้มข้นของไออกซอน (II) ไออกอน สูงกว่า 10 มิลลิกรัม/ลิตร

วรพจน์ (2544) ได้ทำการศึกษาการเพิ่มประสิทธิภาพการกำจัดอัญมณีนิยมและเหล็กในน้ำเสียของถ่านกัมมันต์โดยใช้เปอร์แมกแนตไออกอน โดยแบ่งการทดลองเป็น 3 ส่วน ส่วนแรก ทำการศึกษาการคุณติดผิวอัญมณีนิยมของถ่านกัมมันต์ปกติเปรียบเทียบกับถ่านกัมมันต์ที่มีปริมาณเปอร์แมกแนตไออกอนที่ผิว 1 ต่อ 2 โดยนำหนัก ในสภาวะปกติ (พีเอชเท่ากับ 3.4) พบว่า ค่าสัมประสิทธิ์การคุณติดผิวของฟรุนดริชระหว่างอัญมณีนิยมกับถ่านกัมมันต์ปกติและถ่านกัมมันต์ที่มีปริมาณเปอร์แมกแนตไออกอนที่ผิว 1 ต่อ 2 โดยนำหนัก เท่ากับ 0.01 และ 0.03 ตามลำดับ ในขณะที่ภัยได้สภาวะที่เป็นเบส (พีเอชเท่ากับ 13) การคุณชับของถ่านกัมมันต์ทั้งสองชนิดมีค่าอนุอิมมาค่าส่วนที่สองเป็นการทดลองโดยใช้เหล็กเป็นสารที่ถูกคุณชับ พบว่า ค่าสัมประสิทธิ์การคุณติดผิว

ของฟรุนศิริของถ่านกัมมันต์ป กติและถ่านกัมมันต์ที่มีปริมาณเบอร์แมงกานेट ไอออนที่ผิว 1 ต่อ 6, 1 ต่อ 3, 1 ต่อ 2 และ 2 ต่อ 3 โดยน้ำหนัก เท่ากับ 0.06, 0.26, 0.30, 0.34 และ 0.38 ตามลำดับ การทดลองส่วนที่สาม เป็นการทดสอบเบรี่ยบเทียบการดูดติดผิวในคลัมน์ของถ่านกัมมันต์ป กติและถ่านกัมมันต์ที่มีปริมาณเบอร์แมงกานेट ไอออนที่ผิว 1 ต่อ 2 โดยน้ำหนัก พบว่า ถ่านกัมมันต์ป กติจะหมดสภาพภายในเวลา 120 ชั่วโมง ปริมาณอลูมิเนียมที่ถูกดูดซับ 180 มิลลิกรัม ในขณะที่ถ่านกัมมันต์ที่มีปริมาณเบอร์แมงกานेट ไอออนที่ผิว 1 ต่อ 2 โดยน้ำหนัก จะหมดสภาพภายในเวลา 320 ชั่วโมง ปริมาณอลูมิเนียมที่ถูกดูดซับ 600 มิลลิกรัม และในการดูดซับเหล็ก ถ่านกัมมันต์ป กติจะใช้งานได้นาน 220 ชั่วโมง ปริมาณเหล็กที่ถูกดูดซับ 320 มิลลิกรัม ในขณะที่ถ่านกัมมันต์ที่มีปริมาณเบอร์แมงกานेट ไอออนที่ผิว 1 ต่อ 2 โดยน้ำหนัก สามารถใช้งานได้มากกว่า 500 ชั่วโมง ปริมาณเหล็กที่ถูกดูดซับมากกว่า 1,000 มิลลิกรัม ก่อนหมดสภาพ

พัชราภรณ์ (2545) ได้ทำการศึกษาประสิทธิภาพการกำจัดโลหะหนัก (ในน้ำ) โดยใช้สารคีเลติงโพลิเมอร์ โดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วนหลักๆ ส่วนแรกเป็นการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการกำจัดโลหะหนัก 4 ชนิด ในน้ำเสียสังเคราะห์แต่ละชนิด ได้แก่ proto โครเมียม เจน และเหล็ก และส่วนที่ 2 เป็นการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการกำจัดโลหะหนักทั้ง 4 ชนิดพร้อมกันในน้ำเสียซึ่งโดยเดียว (เจือาง 10 เท่า) ผลการศึกษาพบว่า สารคีเลติงโพลิเมอร์สามารถกำจัดเงินและproto ได้ดี แต่ไม่สามารถกำจัดโครเมียมและเหล็กได้ ซึ่งค่าพีเอชไม่มีผลโดยตรงต่อประสิทธิภาพในการกำจัดเงินและproto นอกจากนี้การใช้โซเดียมไฮดรอกไซด์ร่วมกับสารคีเลติงโพลิเมอร์มีความสามารถในการกำจัดโลหะหนักทั้ง 4 ชนิดพร้อมกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ชีวน และคณะ (2545) ได้ทำการศึกษาคุณภาพน้ำในบ่อเพาะเลี้ยงกุ้ง เนื่องจากมีการใช้อาหารที่มีปริมาณโปรตีนสูง อาหารที่เหลือจากการเลี้ยงรวมทั้งของเสียจากการขับถ่าย ทำให้เกิดการเจริญของแพลงก์ตอนพืชอย่างรวดเร็วและการใช้ออกซิเจน ในการย่อยสลายของเสีย ซึ่งจะทำให้เกิดปัญหาขาดออกซิเจนและทำให้สภาพแวดล้อมในแหล่งเลี้ยงกุ้งเสื่อมลง จึงมีการนำระบบบำบัดทางชีวภาพมาใช้ในการจัดการเลี้ยงกุ้งที่มีประสิทธิภาพ น้ำทึ้งจากบ่อเลี้ยงกุ้งประกอบด้วยสารอินทรีย์และอนินทรีย์ต่าง ๆ ซึ่งเป็นชาตุอาหารที่สำคัญในการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ เช่น แบคทีเรียหรือแพลงก์ตอน จุลินทรีย์เหล่านี้สามารถใช้เป็นอาหารของสัตว์น้ำบางชนิด เช่น หอยปلا หรือแพลงก์ตอนสัตว์ การปลูกพืชน้ำก็สามารถในการช่วยดูดซับชาตุอาหารจากการขับถ่ายของเสียของสัตว์น้ำเหล่านี้ จากการทดลองพบว่า อัตราการดูดซับเอมโมเนียมสูงสุดของพืชน้ำ ได้แก่ สาหร่ายพุงชะโง และแหน มีค่าไกล์เคียงกัน คือ 0.04 และ 0.05 มิลลิกรัม/กรัม ที่ความหนาแน่น 2.5 กรัม/ลิตร และ 0.8 กรัม/ลิตร ตามลำดับ

อุมา และยุทธการ (2546) ได้ทำการศึกษาโดยการนำหอยกับน้ำจืดและสาหร่ายหางกระรอกมาช่วยในการบำบัดน้ำทิ้งจากบ่อเลี้ยงปลา โดยการทดลองแบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอนคือ ขั้นตอนที่ 1 หาปริมาตรน้ำที่เหมาะสมต่อหอย 1 ตัวในการลดปริมาณความชุ่น ขั้นตอนที่ 2 หาปริมาตรน้ำที่เหมาะสมต่อสาหร่าย 4 กรัม ในการลดปริมาณความชุ่น และผลการทดลองที่ดีที่สุด จากขั้นตอนที่ 1 และ 2 มาทดลองในขั้นตอนที่ 3 เพื่อหาปริมาตรน้ำที่เหมาะสมต่อหอย 1 ตัวและสาหร่าย 4 กรัม ในการลดปริมาณความชุ่น ขั้นตอนที่ 4 การเพิ่มสัดส่วนของปริมาตรน้ำ จำนวนหอย และสาหร่าย ตามสัดส่วนของผลการทดลองที่ดีที่สุดในขั้นตอนที่ 3 มาศึกษาคุณสมบัติของน้ำต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตและการเจริญเติบโตของสัตว์น้ำ จากผลการทดลองขั้นตอนที่ 3 พบว่า ปริมาตรน้ำ 5 ลิตรต่อหอย 1 ตัว จะมีประสิทธิภาพในการลดความชุ่นสูงสุด ได้ประมาณ 10 เท่า กายในระยะเวลา 2 ชั่วโมง ผลจากการเพิ่มสัดส่วนของปริมาตรน้ำ จำนวนหอย และสาหร่าย พบร่วมกับปริมาตรน้ำ 200 ลิตรต่อหอย 20 ตัว และสาหร่าย 80 กรัม สามารถลดปริมาณความชุ่นได้ดีที่สุด ประมาณ 9 เท่ากายในระยะเวลา 24 ชั่วโมง ส่วนความเป็นกรด-เบส ปริมาณออกซิเจนที่ละลายในน้ำ ค่าบีโอดี ในไตรท์ ในเตรท และฟอสเฟต มีค่าใกล้เคียงกับ น้ำก่อนการทดลอง โดยปริมาณต่างๆ ยังอยู่ในช่วงที่สัตว์น้ำสามารถดำเนินชีวิตได้ ยกเว้นปริมาณแอมโมเนียมมีค่าสูงกว่าเริ่มต้นประมาณเกือบ 6 เท่า ทุกการทดลองของแต่ละกรรมวิธีไม่มี效应ต่ำและสาหร่ายยังอยู่สภาพเหมือนเดิมแต่บริเวณใบจะมีตะกอนเกาะอยู่

วรชาติ (2547) ได้ทำการศึกษาระบบบำบัดเหล็กในน้ำคาดลบ่อตื้น โดยวิธีการเติมอากาศ และการกรอง และศึกษาประสิทธิภาพของสารกรองซึ่งเป็นวัสดุเหลือใช้จากการทำงาน โดยแบ่งออกเป็น 2 บ่อ ซึ่งบ่อที่ 1 มีเหล็กน้อยกว่า 10 มิลลิกรัม/ลิตร โดยทดสอบประสิทธิภาพการกำจัดเหล็กของแกลงและฟางข้าว และใช้ทรัพย์กรองและหินเกล็ดเป็นสารกรองอ้างอิง และบ่อที่ 2 มีเหล็กมากกว่า 10 มิลลิกรัม/ลิตร โดยได้ทดสอบประสิทธิภาพการกำจัดเหล็กของแกลงที่มีความหนา 20, 30, 40 และ 50 เซนติเมตร และผลของการเติมอากาศและการดูดซับโดยแกลง ผลการวิจัยพบว่า ในน้ำคาดลบ่อที่มีเหล็กน้อยกว่า 10 มิลลิกรัม/ลิตร แกลงสามารถกรองเหล็กในน้ำคาดได้ดีกว่าฟางข้าว แกลงมีค่าประสิทธิภาพการกำจัดเหล็กเฉลี่ยเท่ากับร้อยละ 59.25 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) เท่ากับร้อยละ 15.39 ซึ่งมีประสิทธิภาพฯ ใกล้เคียงกับทรัพย์กรอง (ค่าเฉลี่ยร้อยละ 70.25 และ SD ร้อยละ 7.50) และหินเกล็ด (ค่าเฉลี่ยร้อยละ 56.50 และ SD ร้อยละ 3.11) ในขณะที่ฟางข้าวสามารถกรองเหล็กได้เพียงร้อยละ 19.00 และ SD ร้อยละ 4.16 ส่วนในน้ำคาดที่มีเหล็กมากกว่า 10 มิลลิกรัม/ลิตร เท่ากับ 0.05 ความหนาของแกลงไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการกำจัดเหล็ก (การเติมอากาศ, การดูดซับโดยแกลง และการกรองทำให้ปริมาณเหล็กลดลงเฉลี่ยร้อยละ 10, 15 และ 45 ตามลำดับ)

สุจิรา (2547) ได้ทำการศึกษาความทนทานและการสะสมแคดเมีย�ในพืชนำสิบสามชนิด พบว่า ค่า bioconcentration factor มีค่าสูงในพืชทุกชนิดที่เลี้ยงในสารอาหารที่ผสมแคดเมียมที่ความเข้มข้นต่ำ (0.1 และ 1 มิลลิกรัม/ลิตร) *Ceratophyllum demersum* และ *Hydrilla verticillata* สามารถสะสมแคดเมียมได้มากกว่าพืชชนิดอื่นๆ เมื่อเลี้ยงพืชสองชนิดนี้ด้วยกัน ค่า relative growth ของ *C. demersum* จะสูงกว่า *H. verticillata* ที่แคดเมียมความเข้มข้นต่ำ พืชทึ้งสองชนิดนี้ตายที่แคดเมียมความเข้มข้น 1.25 มิลลิกรัม/ลิตร และความสามารถในการสะสมแคดเมียมของ *H. verticillata* สูงกว่า *C. demersum* และจากการศึกษาความสามารถในการดูดซับแคดเมียมโดยมวลแห้งของ *H. verticillata* พบว่า ประสิทธิภาพในการดูดซับจะสูงมากที่สารละลายน้ำแคดเมียมความเข้มข้นต่ำ การดูดซับแคดเมียมเกิดขึ้นอย่างรวดเร็วและอิ่มตัวในเวลา 30 นาที ประสิทธิภาพในการดูดซับสูงสุดที่พีเอช 5-9 สมดุลของการดูดซับแคดเมียมเป็นไปตามแบบจำลองของแลงเมียร์นวัลแห้งของ *H. verticillata* ที่บรรจุในแห่งแก้วสามารถลดความเข้มข้นของสารละลายน้ำแคดเมียมจาก 10 มิลลิกรัม/ลิตร เป็นน้อยกว่า 0.02 มิลลิกรัม/ลิตร แต่ประสิทธิภาพจะลดลงเมื่อนำมาใช้ช้า นอกจากนั้นสังกะสีมีผลกระทบต่อการดูดซับแคดเมียมของ *H. verticillata*

อุปกรณ์และวิธีการ

อุปกรณ์

1. อุปกรณ์

1.1 pH meter รุ่น 315

1.2 เครื่องเขย่า (shaker) Model VRN-480 GEMMY Orbit Shaker

1.3 เครื่องชั่งน้ำหนักชนิดคละเอียง 4 ตัวแห่ง อ่านค่าละเอียง 0.0001 g รุ่น AB 204-S

1.4 เครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ รุ่น 20 D

1.5 เครื่องบดคละเอียง

1.6 ตู้อบ

1.7 ตะกรงแยกขนาด

1.8 เดสซิเกเตอร์

1.9 กระดาษกรอง GF/C ขนาด 0.45 ไมครอน ของ whatman

1.10 เครื่องแก้วที่ถังด้วยกรดและน้ำกลั่นจนสะอาด

2. สารเคมี

2.1 ferrous ammonium sulfate, $\text{Fe}(\text{NH}_4)_2(\text{SO}_4)_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$

2.2 hydroxylammonium chloride, $\text{NH}_2\text{OH} \cdot \text{HCl}$

2.3 sodium acetate, CH_3COONa

2.4 1,10-phenanthroline monohydrate, $\text{C}_{12}\text{H}_8\text{N}_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$

2.5 นำกลั่น

วิธีการ

1. การเตรียมสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงชะโド

1.1 นำสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงชะโドที่เก็บมาได้ล้างด้วยน้ำสะอาด จากนั้นนำมาตากแดดให้แห้งเป็นเวลา 1-2 วัน แล้วนำมาอบที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง เพื่อไล่ความชื้น หลังจากนั้นนำสาหร่ายมาบดให้เป็นผง แล้วร่อนผ่านตะแกรงขนาด 425 ไมครอน จะได้สาหร่ายเป็นผง ดังภาพที่ 16 และ 17 เก็บผงสาหร่ายทั้งสองชนิดที่ผ่านจากการร่อนแยกใส่ถุงพลาสติกแล้วเก็บไว้ในเดสซิเคเตอร์เพื่อใช้ในการศึกษาวิจัยต่อไป



ภาพที่ 16 สาหร่ายหางกระรอกบดเป็นผงเพื่อใช้ในการทดลอง



ภาพที่ 17 สาหร่ายพุ่งชะโドบดเป็นผงเพื่อใช้ในการทดลอง

1.2 ทำการวัดค่าพีเอชริมด้านของสาหร่ายทางกระรอยและสาหร่ายพุ่งชะโド โดยชั่งสาหร่ายทึ้ง ส่องชนิดปริมาณ 5 กรัม ใส่ในบีกเกอร์ปริมาตร 100 มิลลิลิตร เติมน้ำกลั่น 50 มิลลิลิตร คนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ให้ตกตะกอน 1 ชั่วโมง แล้ววัดค่าพีเอชของสารละลายนะว่า ค่าพีเอชของสาหร่ายทางกระรอยและสาหร่ายพุ่งชะโドมีค่าเท่ากัน 5.9 และ 6.5 ตามลำดับ

2. การเตรียมกราฟมาตรฐานของสารละลายนோร์อ่อน (II) ไออ้อน

2.1 การเตรียมสารละลายนะ

2.1.1 การเตรียมสารละลายนามตราฐาน ไออ้อน (II) ไออ้อนที่ความเข้มข้น 100 มิลลิกรัม/ลิตร

ชั่งแอนโอมเนียม ไออ้อน (II) ชั้ลเฟต เอกซ์ไอดเรท จำนวน 0.0702 กรัม แล้ว ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นในขวดวัดปริมาตร 100 มิลลิลิตร แล้วเบย่าให้เข้ากัน

2.1.2 การเตรียม hydroxylammonium chloride solution

ชั่ง hydroxylammonium chloride มา 10 กรัม แล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นในขวดวัดปริมาตร 100 มิลลิลิตร แล้วเบย่าให้เข้ากัน

2.1.3 การเตรียม sodium acetate solution

ชั่ง sodium acetate มา 10 กรัม แล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นในขวดปริมาตร 100 มิลลิลิตร แล้วเขย่าให้เข้ากัน

2.1.4 การเตรียม 1,10-phenanthroline solution

ชั่ง 1,10-phenanthroline monohydrate มา 0.1 กรัม แล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นในขวดปริมาตร 100 มิลลิลิตร แล้วเขย่าให้เข้ากัน

2.2 การสร้างกราฟมาตรฐานของไอร์ออน (II) ไออ่อน

2.2.1 นำสารละลายมาตรฐานไอร์ออน (II) ไออ่อน 100 มิลลิกรัม/ลิตร มาเจือจางให้ได้ความเข้มข้นเท่ากับ 1, 3, 5, 7 และ 9 มิลลิกรัม/ลิตร ตามลำดับ โดยปีเปตสารละลายมาตรฐานไอร์ออน (II) ไออ่อน ปริมาตร 1, 3, 5, 7 และ 9 มิลลิลิตร ตามลำดับ ลงในขวดปริมาตร 100 มิลลิลิตร

2.2.2 เติมสารละลายอินดิเคเตอร์ที่เตรียมไว้ ใส่ลงในสารละลายไอร์ออน (II) ไออ่อน แต่ละความเข้มข้น ดังนี้

1) เติม hydroxylammonium chloride solution ปริมาตร 1 มิลลิลิตร

2) เติม 1,10-phenanthroline solution ปริมาตร 6 มิลลิลิตร

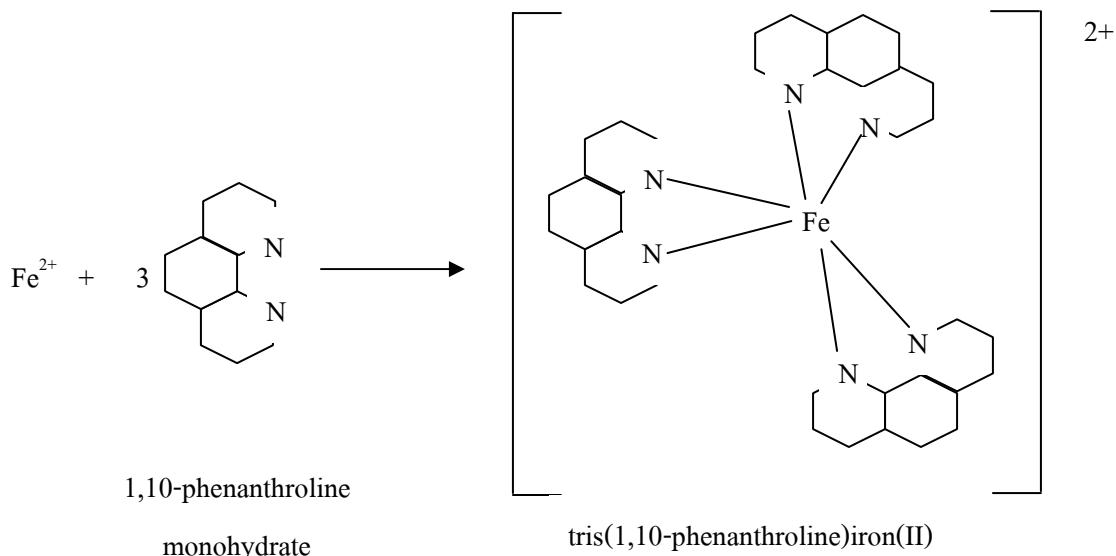
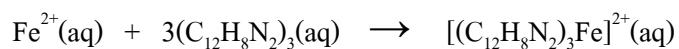
3) เติม sodium acetate solution ปริมาตร 4 มิลลิลิตร

2.2.3 ทำการปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นเป็น 100 มิลลิลิตร แล้วเขย่า จะได้สารละลายสีแดงส้ม เนื่องจากเหล็ก (Fe^{2+}) เกิดปฏิกิริยากับ 1,10-phenanthroline monohydrate ได้เป็นสารประกอบเชิงซ้อนของ ที่มีสีแดงส้ม ซึ่งมีความเสถียรสูง โดยสารประกอบนี้จะยังคงสภาพอยู่ได้เป็นระยะเวลานานและเป็นไปตามกฎของเบียร์ (Beer's law) ปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นเป็นดังภาพที่ 18



hydroxylammonium

chloride



ภาพที่ 18 แสดงการเกิดปฏิกิริยาของไฮดรอเจน (II) ไฮดروเจน กับ 1,10-phenanthroline monohydrate
ที่มา : มั่นสิน (2543)



ภาพที่ 19 สีของสารประกอบ tris(1,10-phenanthroline)iron(II) เพิ่มตามความเข้มข้นของ
 ไฮดรอเจน (II) ไฮดروเจน

2.2.4 หลังจากนั้นนำสารละลายน้ำเก็บไว้ในที่มีคือเป็นเวลา 15 นาที นำสารละลายที่ได้ไปวัดค่าการดูดกลืนแสง ด้วยเครื่องสเปกโตรไฟโตมิเตอร์รุ่น 20 D ที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร และใช้น้ำกลั่นเป็นแบลงก์ และจดบันทึกค่าการดูดกลืนแสงที่อ่านได้นำไปสร้างกราฟมาตรฐานที่พล็อตขึ้นระหว่างค่าการดูดกลืนแสง (แกน y) กับความเข้มข้นของสารละลายน้ำมาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไออ่อน (แกน x) จะได้กราฟมาตรฐานที่มีค่าสกัดดูดกลืนโมลาร์ (**E**) เท่ากับ $8.2784 \times 10^3 \text{ l mol}^{-1} \text{ cm}^{-1}$ ตั้งภาพพนวกที่ 1

3. การเตรียมสารละลายน้ำมาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไออ่อน 100 มิลลิกรัม/ลิตร

ชั้งแ昏โมเนียม ไอร์อ่อน (II) ซัลเฟตເເກະະ ໄໂເດຣທ จำนวน 0.7022 กรัม ลงในขวดวัดปริมาตร 1,000 มิลลิลิตร เติมน้ำกลั่นลงไปพอประมาณ เขย่าให้แ昏โมเนียม ไอร์อ่อน (II) ซัลเฟตເເກະະ ໄໂເດຣທละลาย จากนั้นเติมน้ำกลั่นจนถึงขีดบอกริมາตร เขย่าให้เข้ากัน แล้วปิดจุก จะได้สารละลายน้ำตามต้องการ

4. การดำเนินการทดลอง

4.1 ศึกษาอิทธิพลของพีเอชเริ่มต้นของสารละลายตัวอย่างที่มีผลต่อการดูดซับของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะโดย โดยทำการทดลองแบบแบบทช์ ใช้ตัวอย่างของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะโดยชนิดคละ 3 ชั้น

4.1.1 เตรียมสารละลายน้ำมาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไออ่อน ความเข้มข้น 100 มิลลิกรัม/ลิตร แบ่งใส่บีกเกอร์ 8 บีกเกอร์ บีกเกอร์ละ 50 มิลลิลิตร ปรับพีเอชด้วยสารละลายกรดໄອໂໂಡຣຄລອຣິກ และสารละลายนோଡີມໄໂຊດຣອກໄຊດ້ความเข้มข้น 0.1 และ 1 โมลาร์ ให้ค่า pH เป็น 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 และ 13 ตามลำดับ

4.1.2 ชั้งผงสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะโดยปริมาณ 1 กรัม ใส่ลงในขวดรูปชมพุ่มน้ำด 250 มิลลิลิตร 8 ขวด

4.1.3 นำสารละลายน้ำมาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไออ่อน ที่เตรียมได้ในข้อ 4.1.1 เทไส่ลงในผงสาหร่ายที่ชั้งไว้ในข้อ 4.1.2 แล้วนำไปเขย่าด้วยเครื่องเขย่าที่ความเร็ว 100 รอบต่อนาที เป็นเวลา

30 นาที เมื่อครบเวลายกลง และตั้งทิ้งไว้ 30 นาที จากนั้นนำสารละลายไปกรองผ่านกระดาษกรองเมมเบรนขนาด 0.45 ไมครอน

4.1.4 นำสารละลายที่ได้ในข้อ 4.1.3 ไปเติมสารอินดิเคเตอร์ ดังนี้ hydroxylammonium chloride solution 1 มิลลิลิตร 1,10-phenanthroline solution 6 มิลลิลิตร และ sodium acetate 4 มิลลิลิตร จากนั้นเขย่าสารให้เข้ากัน นำไปเก็บไว้ในที่มืดเป็นเวลา 15 นาที จากนั้นนำสารละลายที่ได้มารวจค่าการดูดกลืนแสงโดยเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ ที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร

4.1.5 นำค่าที่ได้มาคำนวณหาความเข้มข้นที่เหลือของไอร์อ่อน (II) ไออ่อน และร้อยละการดูดซับ

4.1.6 นำผลการทดลองที่ได้ไปเทียบระหว่างค่าร้อยละการดูดซับกับค่าพีเอช

4.2 ศึกษาอิทธิพลของปริมาณสาหร่ายทางกรรออกและสาหร่ายพุงจะ โดดที่เหมะสมในการดูดซับสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อน และไอโซเทอร์นในการดูดซับไออ่อนในสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อน โดยทำการทดลองแบบแบนต์ ใช้ตัวอย่างของสาหร่ายทางกรรออกและสาหร่ายพุงจะ โดดชนิดละ 3 ช้ำ

4.2.1 เตรียมสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อน ความเข้มข้น 100 มิลลิกรัม/ลิตร แบ่งใส่บีกเกอร์ละ 50 มิลลิลิตร ปรับพีเอชด้วยสารละลายกรดไฮdroคลอริก และสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 0.1 และ 1 โมลาร์ ให้ได้พีเอชตามระดับที่ให้ประสิทธิภาพการดูดซับสูงสุดที่ได้จากการทดลองที่ 4.1

4.2.2 ชั่งลงสาหร่ายทางกรรออกและสาหร่ายพุงจะ โดดปริมาณ 0.5, 1, 2, 3, 4 และ 5 กรัม ใส่ลงในขวดรูปทรงพุ่มน้ำด 250 มิลลิลิตร

4.2.3 นำสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อน ที่เตรียมได้ในข้อ 4.2.1 เทใส่ลงใน盆สาหร่ายที่ชั่งไว้ในข้อ 4.2.2 และนำไปเขย่าด้วยเครื่องเขย่าที่ความเร็ว 100 รอบต่อนาที เป็นเวลา 30 นาที เมื่อครบเวลายกลง และตั้งทิ้งไว้ 30 นาที จากนั้นนำสารละลายไปกรองผ่านกระดาษกรองเมมเบรนขนาด 0.45 ไมครอน

4.2.4 นำสารละลายที่ได้ในข้อ 4.2.3 ไปเติมสารอินดิเคเตอร์ ดังนี้ hydroxylammonium chloride solution 1 มิลลิลิตร 1,10-phenanthroline solution 6 มิลลิลิตร และ sodium acetate 4 มิลลิลิตร จากนั้นเขย่าสารให้เข้ากัน นำไปเก็บไว้ในที่มีเดือนเวลา 15 นาที จากนั้นนำสารละลายที่ได้มาวัดค่าการดูดกลืนแสง โดยเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ ที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร

4.2.5 นำค่าที่ได้มาคำนวณหาความเข้มข้นที่เหลือของไอร์อ่อน (III) ไออ่อน และวัดค่าการดูดซับ

4.2.6 นำผลการทดลองที่ได้ไปเขียนกราฟระหว่างค่าร้อยละการดูดซับกับปริมาณสาหร่ายพุ่งชนิดที่ใช้ดูดซับสารละลายน้ำตราชาน ไอร์อ่อน (II) ไออ่อน โดยการทดลองแบบแบบทช์ ใช้ตัวอย่างของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุ่งชนิดละ 3 ซ้ำ

4.3 ศึกษาอิทธิพลของเวลาที่ใช้เพื่อเข้าสู่สมดุลของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุ่งชนิดที่ใช้ดูดซับสารละลายน้ำตราชาน ไอร์อ่อน (II) ไออ่อน โดยการทดลองแบบแบบทช์ ใช้ตัวอย่างของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุ่งชนิดละ 3 ซ้ำ

4.3.1 เตรียมสารละลายน้ำตราชาน ไอร์อ่อน (II) ไออ่อน ความเข้มข้น 100 มิลลิกรัม/ลิตร แบ่งใส่บีบิ่กเกอร์ละ 50 มิลลิลิตร ปรับพีโซชด้วยสารละลายน้ำตราชาน ไอร์อ่อน โดยการทดลองแบบแบบทช์ ใช้เดียว ไชเดียมไ媳ดรอกาไซด์ความเข้มข้น 0.1 และ 1 โมลาร์ ให้ได้พีโซจากระดับที่ให้ประสิทธิภาพการดูดซับสูงสุดที่ได้จากการทดลองที่ 4.1

4.3.2 ชั่งผงสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุ่งชนิดตามปริมาณที่เหมาะสมที่ได้จากการทดลองที่ 4.2

4.3.3 นำสารละลายน้ำตราชาน ไอร์อ่อน (II) ไออ่อน ที่เตรียมได้ในข้อ 4.3.1 เทใส่ลงใน盆สาหร่ายที่ชั่งไว้ในข้อ 4.3.2 แล้วนำไปเขย่าด้วยเครื่องเขย่าที่ความเร็ว 100 รอบต่อนาที เป็นเวลา 30, 60, 90, 120, 150 และ 180 นาที เมื่อครบเวลายกลง และตั้งทิ้งไว้ 30 นาที จากนั้นนำสารละลายไปกรองผ่านกระดาษกรองเมมเบรนขนาด 0.45 ไมครอน

4.3.4 นำสารละลายที่ได้ในข้อ 4.3.3 ไปเติมสารอินดิเคเตอร์ ดังนี้ hydroxylammonium chloride solution 1 มิลลิลิตร 1,10-phenanthroline solution 6 มิลลิลิตร และ sodium acetate 4 มิลลิลิตร จากนั้นเขย่าสารให้เข้ากัน นำไปเก็บไว้ในที่มีเดือนเวลา 15 นาที จากนั้นนำสารละลายที่ได้มาวัดค่าการดูดกลืนแสง โดยเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ ที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร

4.3.5 นำค่าที่ได้มาคำนวณหาความเข้มข้นที่เหลือของไอ์อ่อน (II) ไออ่อน และร้อยละการดูดซับ

4.3.6 นำผลการทดลองที่ได้ไปเขียนกราฟระหว่างค่าร้อยละการดูดซับกับเวลาเที่ยว

4.4 ศึกษาอิทธิพลของเวลาสัมผัสต่อการดูดซับสารละลามาตรฐาน ไอ์อ่อน (II) ไออ่อน ของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงชะโド โดยทำการทดลองแบบแบนต์ ใช้ตัวอย่างของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงชะโドชนิดละ 3 ช้ำ

4.4.1 เตรียมสารละลามาตรฐาน ไอ์อ่อน (II) ไออ่อน ความเข้มข้น 100 มิลลิกรัม/ลิตร แบ่งใส่บีบิเกอร์ละ 50 มิลลิลิตร ปรับพีเอชด้วยสารละลายกรดไฮโดรคลอริก และสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 0.1 และ 1 โมลาร์ ให้ได้พีเอชจากระดับที่ให้ประสิทธิภาพการดูดซับสูงสุดที่ได้จากการทดลองที่ 4.1

4.4.2 ชั่งลงสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงชะโドตามปริมาณที่เหมาะสมที่ได้จากการทดลองที่ 4.2

4.4.3 นำสารละลามาตรฐาน ไอ์อ่อน (II) ไออ่อน ที่เตรียมได้ในข้อ 4.4.1 เทใส่ลงใน盆 สาหร่ายที่ชั่งไว้ในข้อ 4.4.2 แล้วนำไปเบย่าด้วยเครื่องเบย่าที่ความเร็ว 100 รอบต่อนาที ตามเวลาที่เหมาะสมที่ได้จากการทดลองที่ 4.3 เมื่อครบเวลาอย่างลง และตั้งทิ้งไว้ 30, 60, 90, 120, 150 และ 180 นาที จากนั้นนำสารละลายไปกรองผ่านกระดาษกรองเมมเบรนขนาด 0.45 ไมครอน

4.4.4 นำสารละลายที่ได้ในข้อ 4.4.3 ไปเติมสารอินดิเคเตอร์ ดังนี้ hydroxylammonium chloride solution 1 มิลลิลิตร 1,10-phenanthroline solution 6 มิลลิลิตร และ sodium acetate 4 มิลลิลิตร จากนั้นเบย่าสารให้เข้ากัน นำไปเก็บไว้ในที่มีดีเป็นเวลา 15 นาที จากนั้นนำสารละลายที่ได้มาวัดค่าการดูดกลืนแสงโดยเครื่องสเปกโตร ไฟฟ์โมมิเตอร์ ที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร

4.4.5 นำค่าที่ได้มาคำนวณหาความเข้มข้นที่เหลือของไอ์อ่อน (II) ไออ่อน และร้อยละการดูดซับ

4.4.6 นำผลการทดลองที่ได้ไปเขียนกราฟระหว่างค่าร้อยละการดูดซับกับเวลาสัมผัส

4.5 ศึกษาอิทธิพลของความเข้มข้นของสารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อนต่อการคุณภาพของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะ โดยทำการทดลองแบบที่ใช้ตัวอย่างของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะ โอดชนิดละ 3 ชั้น

4.5.1 เตรียมสารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อน ความเข้มข้น 100, 200, 300, 400 และ 500 มิลลิกรัม/ลิตร บีกเกอร์ละ 50 มิลลิลิตร ปรับพิสे�อชตัวยสารละลายน้ำร้อน ให้ได้พิสे�อชากระดับที่ให้ประสิทธิภาพการคุณภาพสูงสุดที่ได้จากการทดลองที่ 4.1

4.5.2 ชั่งลงสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะ โดยตามปริมาณที่เหมาะสมที่ได้จากการทดลองที่ 4.2

4.5.3 นำสารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อน ที่เตรียมได้ในข้อ 4.5.1 เทใส่ลงใน盆สาหร่ายที่ซึ่งไว้ในข้อ 4.5.2 แล้วนำไปเขย่าด้วยเครื่องเขย่าที่ความเร็ว 100 รอบต่อนาที ตามเวลาที่เหมาะสมที่ได้จากการทดลองที่ 4.3 เมื่อครบเวลาถัดไป แต่ต้องไม่เกิน 15 นาที จากนั้นนำสารละลายน้ำร้อน ที่ได้จากการทดลองที่ 4.4 จากนั้นนำสารละลายไปกรองผ่านกระดาษกรองเมมเบรน ขนาด 0.45 ไมครอน

4.5.4 นำสารละลายที่ได้ในข้อ 4.5.3 ไปเติมสารอินดิเคเตอร์ ดังนี้ hydroxylammonium chloride solution 1 มิลลิลิตร 1,10-phenanthroline solution 6 มิลลิลิตร และ sodium acetate 4 มิลลิลิตร จากนั้นเขย่าสารให้เข้ากัน นำไปเก็บไว้ในที่มีคือเป็นเวลา 15 นาที จากนั้นนำสารละลายน้ำร้อน ที่ได้มาวัดค่าการดูดกลืนแสง โดยเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ ที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร

4.5.5 นำค่าที่ได้มาคำนวณหาความเข้มข้นที่เหลือของ ไออ่อน (II) ไออ่อน และร้อยละการคุณภาพ

4.5.6 นำผลการทดลองที่ได้ไปพิจารณา whether ค่าร้อยละการคุณภาพกับความเข้มข้นของ ไออ่อน (II) ไออ่อน

4.6 ศึกษาประสิทธิภาพการคุณชั้บ ไอ้อนในสารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไอ้อน โดยทำการทดลองแบบคอลัมน์ ใช้ตัวอย่างของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะ โอดชนิดละ 3 ชั้น

ทำการทดลองโดยใช้สารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไอ้อน ที่มีความเข้มข้นเท่ากับ 100 มิลลิกรัมต่อลิตร ปรับพิเศษจากระดับที่ให้ประสิทธิภาพการคุณชั้บสูงสุดที่ได้จากการทดลองในข้อ 4.1 ให้แหล่งผ่านคอลัมน์อะคริลิกที่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5 เซนติเมตร ซึ่งบรรจุสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะ โอดชนิดละ 20 กรัม ทำการทดลองโดยเก็บสารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไอ้อนจากทางออกปลายคอลัมน์ทุกๆ 50 มิลลิตร จนครบปริมาตร 250 มิลลิลิตร และนำไปหาปริมาณ ไอร์อ่อน (II) ไอ้อนที่เหลือด้วยวิธี 1,10-ฟีแนนโตรลีน

4.7 ศึกษาการพื้นฟูสภาพของสาหร่ายที่ผ่านการใช้งานแล้ว

ทำการทดลองโดยนำสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะ โอดที่ผ่านการใช้งานแล้วจากคอลัมน์มาล้างด้วยน้ำกลั่น จากนั้นแช่ด้วยกรดไฮโดรคลอริก ความเข้มข้น 0.1 โนล เป็นเวลา 1 ชั่วโมง และล้างกรดออกด้วยน้ำกลั่นอีกครั้ง ตาไให้แห้ง แล้วนำไปอบให้แห้งที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง เพื่อไล่ความชื้น หลังจากนั้นนำสาหร่ายที่ผ่านการพื้นฟูสภาพปริมาณที่หาได้จากการทดลองที่ 4.2 มาทดสอบหาประสิทธิภาพการคุณชับ ไอ้อนในสารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไอ้อน เปรียบเทียบกับสาหร่ายที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน โดยศึกษาการพื้นฟูสภาพของสาหร่ายที่ผ่านการใช้งานแล้วจำนวน 3 ครั้ง ใช้สภาวะที่เหมาะสมที่ได้จากการทดลองแบบทดสอบ และนำไปหาปริมาณ ไอร์อ่อน (II) ไอ้อนที่เหลือด้วยวิธี 1,10-ฟีแนนโตรลีน

4.8 ศึกษาประสิทธิภาพในการคุณชับ ไอร์อ่อน (II) ไอ้อนในน้ำเสียจากโรงงานผลิตရถynnต์ และผลิตอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้ตัวอย่างของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะ โอดชนิดละ 3 ชั้น

การทดลองใช้น้ำเสียจากโรงงาน 4 แห่ง ได้แก่ โรงงานผลิตอิเล็กทรอนิกส์, โรงงานผลิตရถynnต์ A, โรงงานผลิตရถynnต์ B, และโรงงานผลิตရถynnต์ C ที่มีไอร์อ่อน (II) ไอ้อนเจือปน แล้วนำไปวิเคราะห์หาปริมาณ ไอร์อ่อน (II) ไอ้อนเริ่มต้นก่อน หลังจากนั้นนำน้ำเสียมาทดลองโดยใช้สภาวะที่เหมาะสมที่ได้จากการทดลองแบบทดสอบ ของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะ โอด แล้วนำไปประสิทธิภาพการคุณชับ ไอร์อ่อน (II) ไอ้อน ด้วยวิธี 1,10-ฟีแนนโตรลีน

5. สถานที่ทำการทดลอง

ห้องปฏิบัติการเคมี วิทยาลัยสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

6. ระยะเวลาในการทดลอง

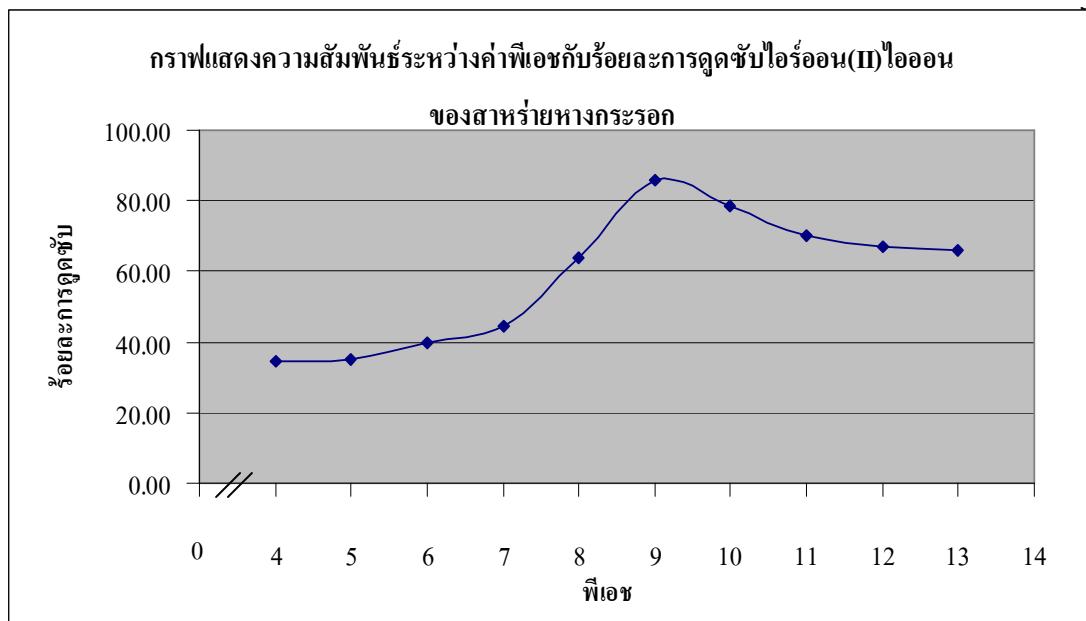
ระยะเวลาที่ทำการศึกษาวิจัย 10 เดือน ตั้งแต่ เดือนกันยายน พ.ศ. 2550 ถึง เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2551

ผลและวิจารณ์

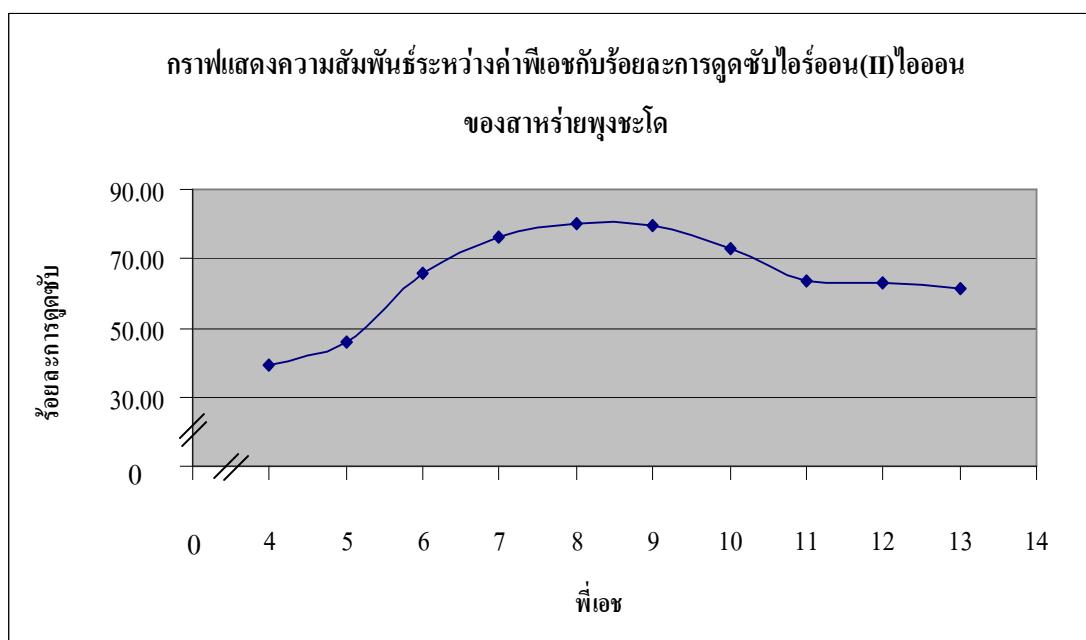
ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาเพื่อเตรียมตัวคุณชับจากสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะ โดยในการคุณชับไอลอ่อนในสารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไอลอ่อน โดยการทดลองแบบแบบตช์ แบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน เพื่อหาสภาวะที่เหมาะสม ได้แก่ พีเอช (pH) ปริมาณของสาหร่ายหางกระรอกและพุงจะ โดย ระยะเวลาปั๊กการ (equilibrium time หรือ shaking time) ระยะเวลาสัมผัส (contact time) ความเข้มข้นของสารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไอลอ่อนเริ่มต้นที่มีผลต่อประสิทธิภาพการคุณชับ ไอร์อ่อน (II) ไอลอ่อน โดยใช้สาหร่ายหางกระรอกและพุงจะ โดย และทำการวิเคราะห์โดยโซเดียมีโซอร์มการคุณชับ โดยใช้สมการของแลงเมียร์ (Langmuir adsorption isotherm) และฟรุนคลิช (Freundlich adsorption isotherm) รวมทั้งศึกษาประสิทธิภาพในการคุณชับ ไอร์อ่อน (II) ไอลอ่อน ในน้ำเสียโรงงานผลิตภัณฑ์ โดยการทดลองแบบแบบตช์ และศึกษาการคุณชับ ไอลอ่อน ในสารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไอลอ่อน โดยการทดลองแบบคลัมมน์ และสุดท้ายศึกษาการพื้นผิวสภาพของสาหร่ายหางกระรอกและพุงจะ โดยภายหลังผ่านการใช้งานแบบคลัมมน์ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. ศึกษาอิทธิพลของพีเอชเริ่มต้นของสารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไอลอ่อน ต่อการคุณชับ ไอร์อ่อน (II) ไอลอ่อนของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะ โดย

การทดลองนี้ใช้สารละลามาตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไอลอ่อน ความเข้มข้นเริ่มต้นเท่ากับ 100 มิลลิกรัม/ลิตร และทดลองแบบผันค่าพีเอช โดยพีเอชเริ่มต้นของสารละลายนี้ที่ทำการศึกษามีทั้งหมด 10 ค่า ได้แก่ 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, และ 13 ใช้ปริมาณสาหร่ายหางกระรอก และสาหร่ายพุงจะ โดย เท่ากับ 1 กรัม นำไปเขย่าที่ความเร็ว 100 รอบ/นาที เป็นเวลา 30 นาที และระยะเวลาสัมผัส 30 นาที ดังแสดงในภาพที่ 20, 21 และตารางผนวกที่ 1, 2



ภาพที่ 20 ความสัมพันธ์ระหว่างค่าพีอีอชกับร้อยละการดูดซับไฮร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายทางกระอก



ภาพที่ 21 ความสัมพันธ์ระหว่างพีอีอชกับร้อยละการดูดซับไฮร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายพุงชะโคน

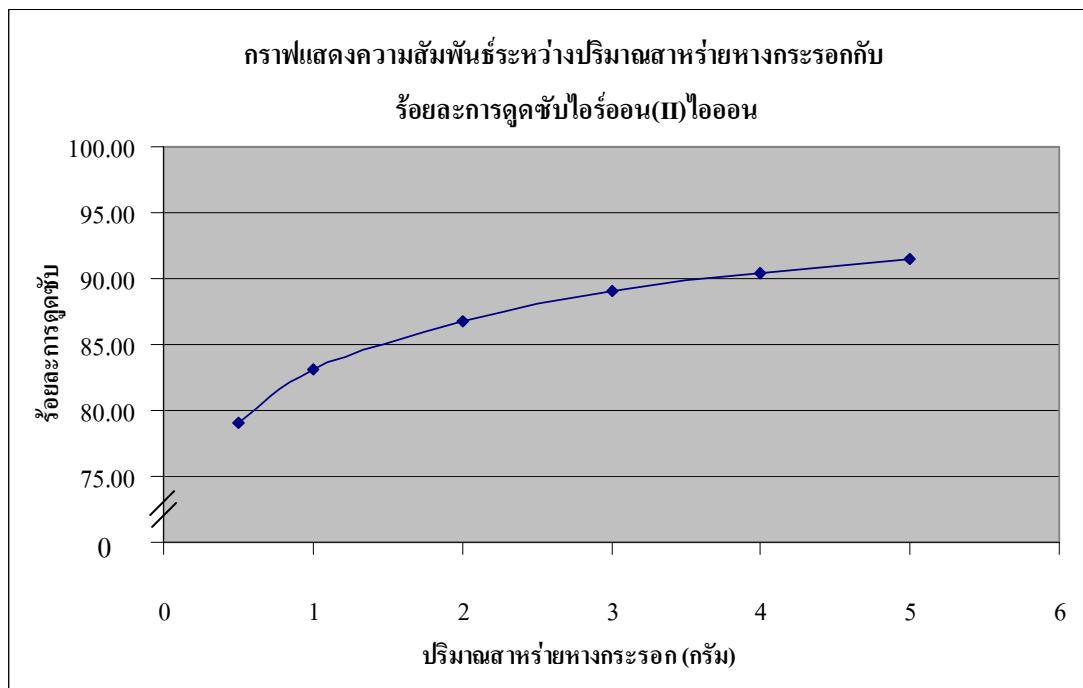
จากการทดลอง พบร้า เมื่อพิ效ของสารละลามาตรฐาน ไอร์่อน (II) ไอออนเพิ่มมากขึ้นประสิทธิภาพในการดูดซับ ไอร์่อน (II) ไอ้อน ของสาหร่ายหางกระรอกจะเพิ่มขึ้นด้วย จนกระทั่งถึงจุดที่พิ效มีค่าเท่ากับ 9 ประสิทธิภาพในการดูดซับ ไอร์่อน (II) ไอ้อนจะเกิดขึ้นสูงที่สุด โดยมีประสิทธิภาพการดูดซับร้อยละ 85.62 หลังจากนั้นประสิทธิภาพในการดูดซับ ไอร์่อน (II) ไอ้อนจะมีค่าค่อนๆ ลดลง ซึ่งในช่วงพิ效 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 และ 13 สาหร่ายหางกระรอกมีประสิทธิภาพในการดูดซับ ไอร์่อน (II) ไอ้อนร้อยละ 34.40, 34.90, 39.95, 44.29, 64.07, 78.50, 70.24, 67.26 และ 65.83 ตามลำดับ ดังนั้น ช่วงพิ效ที่เหมาะสมสำหรับการทดลอง การดูดซับ ไอร์่อน (II) ไอ้อนของสาหร่ายหางกระรอก คือ พิ效ของสารละลามาตรฐานเท่ากับ 9

ส่วนสาหร่ายพุงชะโド พบร้า เมื่อพิ效ของสารละลามาตรฐาน ไอร์่อน (II) ไอ้อนเพิ่มมากขึ้นประสิทธิภาพในการดูดซับ ไอร์่อน (II) ไอ้อนจะเพิ่มขึ้นด้วยเช่นเดียวกับสาหร่ายหางกระรอก จนกระทั่งถึงจุดที่พิ效มีค่าเท่ากับ 8 ประสิทธิภาพในการดูดซับ ไอร์่อน (II) ไอ้อนจะเกิดขึ้นสูงที่สุด โดยมีประสิทธิภาพการดูดซับร้อยละ 80.13 หลังจากนั้นประสิทธิภาพในการดูดซับ ไอร์่อน (II) ไอ้อนจะมีค่าค่อนๆ ลดลง ซึ่งในช่วงพิ效 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12 และ 13 สาหร่ายพุงชะโド มีประสิทธิภาพในการดูดซับ ไอร์่อน (II) ไอ้อนร้อยละ 39.10, 45.78, 65.7, 76.3, 79.25, 73.01, 63.60, 62.78 และ 61.29 ตามลำดับ ดังนั้น ช่วงพิ效ที่เหมาะสมสำหรับการทดลอง การดูดซับ ไอร์่อน (II) ไอ้อนของสาหร่ายพุงชะโド คือ พิ效ของสารละลามาตรฐานเท่ากับ 8

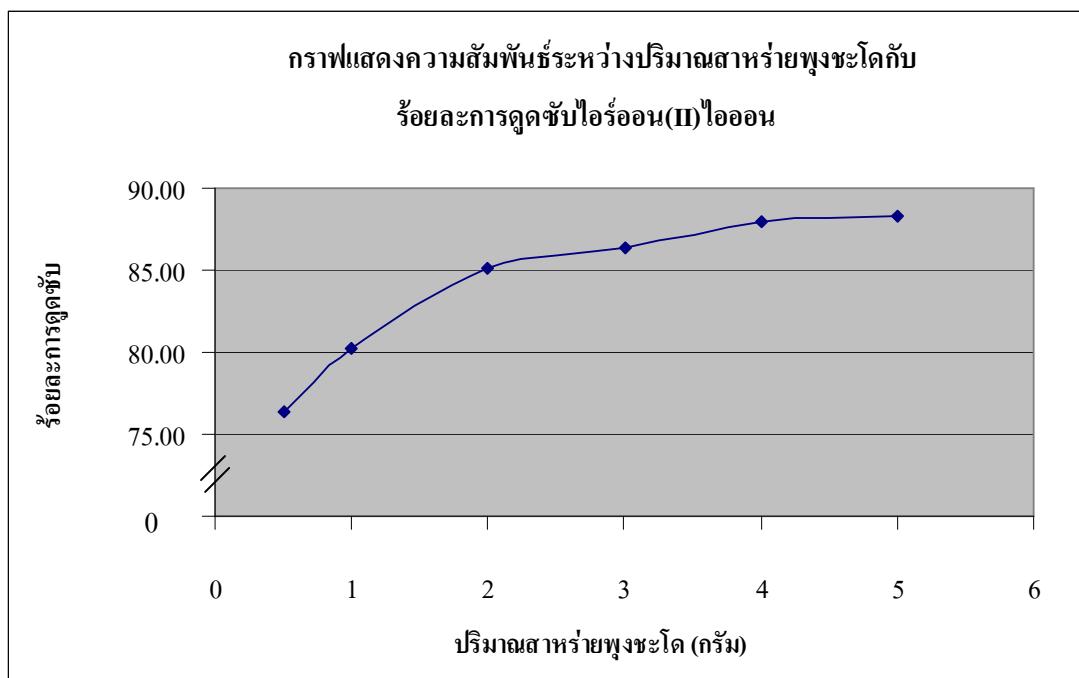
จากการทดลอง พบร้า สาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงชะโดสามารถดูดซับ ไอร์่อน (II) ไอ้อนได้สูงสุดที่พิ效 9 และ 8 ตามลำดับ เนื่องจากสารละลามาตรฐาน ไอร์่อน (II) ไอ้อน เมื่อมีพิ效สูงขึ้น จะมีผลทำให้ไฮดรอกไซด์ ไอ้อน (OH^-) บันพืนผิวสาหร่ายทั้ง 2 ชนิด เพิ่มขึ้น และสามารถดูดซับ ไอร์่อน (II) ไอ้อนได้มากขึ้น แต่ถ้าสารละลามาตรฐาน ไอร์่อน (II) ไอ้อน มีสภาวะเป็นกรดจะมีผลทำให้ไฮดรอนเนียม ไอ้อน (H_3O^+) บันพืนผิวสาหร่ายทั้ง 2 ชนิด เพิ่มขึ้น จึงทำให้เกิดการหลักกันกับ ไอร์่อน (II) ไอ้อนซึ่งมีประจุบวก แต่ถ้าสารละลามี pH สูงกว่า 9 จะทำให้โลหะ ไอ้อนตกลงกันในรูปไฮดรอกไซด์ (Fe(OH)_2) และ ไอร์่อน (II) ไอ้อนจะถูกดูดซับได้น้อยลง (นิพนธ์ และคณิตา, 2550) นอกจากนี้คุณสมบัติในการละลายนำของ ไอร์่อน (II) ไอ้อนก็มีผลต่อการดูดซับ เช่นกัน กล่าวคือ ไอร์่อน (II) ไอ้อนสามารถละลายนำได้ดีที่สภาวะกรด จึงทำให้ไอร์่อน (II) ไอ้อนถูกดูดซับได้ดีที่สภาวะเบส แต่ถูกดูดซับไม่ดีที่สภาวะกรด เนื่องจาก ก่อนที่จะเกิดกระบวนการการดูดซับจะต้องมีการทำลายแร่ยีดเน็นี่จะระหว่าง โมเลกุลของ ไอร์่อน (II) ไอ้อนกับโมเลกุลของนำ เพื่อให้โมเลกุลของ ไอร์่อน (II) ไอ้อนหลุดออกจากนำ ไปเกาะบนพื้นผิวของสาหร่ายทั้ง 2 ชนิด (Cruz et al., 2004)

2. ศึกษาอิทธิพลของปริมาณสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุ่งชะโดต่อการดูดซับไฮอนในสารละลายน้ำตรรูปน้ำ (II) ไฮอน

การทดลองนี้ใช้สารละลายน้ำตรรูปน้ำ (II) ไฮอนความเข้มข้นเริ่มต้นเท่ากับ 100 มิลลิกรัม/ลิตร ทำการปรับค่าพีเอชของสารละลายน้ำโดยใช้สารละลายน้ำโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 0.1 และ 1 โมลาร์จนได้พีเอช 8 และ 9 นำไปเพียงๆที่ความเร็ว 100 รอบ/นาที เป็นเวลา 30 นาที ระยะเวลาสัมผัส 30 นาที ในการทดลองนี้จะทำการแปรผันปริมาณสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุ่งชะโดในช่วง 0.5, 1, 2, 3, 4 และ 5 กรัม ดังแสดงในภาพที่ 22, 23 และตารางผนวกที่ 3, 4



ภาพที่ 22 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสาหร่ายหางกระรอกกับร้อยละการดูดซับไฮอน (II) ไฮอน



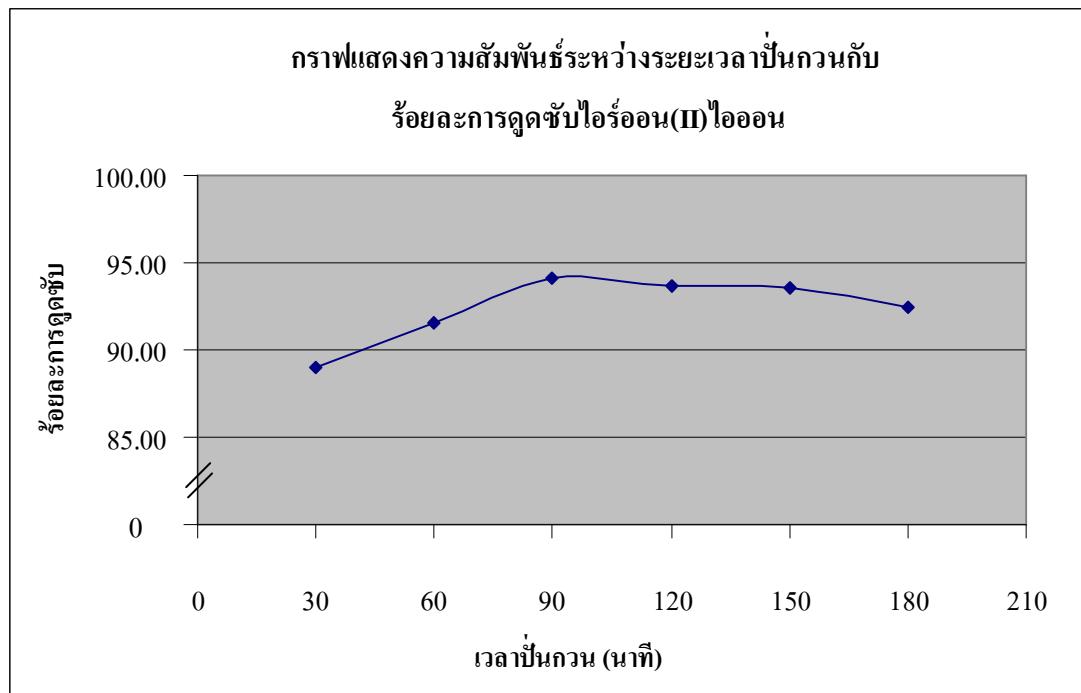
ภาพที่ 23 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสาหร่ายพุ่งชะโงกับร้อยละการดูดซับไออร์่อน (II) ไอ้อน

จากการทดลอง พบร้า สาหร่ายทางกรรอกและสาหร่ายพุ่งชะโงกปริมาณ 5 กรัม สามารถดูดซับไออร์่อน (II) ไอ้อนได้สูงสุด มีค่าเท่ากับร้อยละ 91.51 และ 88.26 ตามลำดับ สำหรับสาหร่ายทางกรรอกปริมาณ 0.5, 1, 2, 3 และ 4 กรัม สามารถดูดซับไออร์่อน (II) ไอ้อนได้เท่ากับร้อยละ 79.11, 83.11, 86.77, 89.01 และ 90.36 ตามลำดับ ส่วนสาหร่ายพุ่งชะโงกสามารถดูดซับไออร์่อน (II) ไออนได้เท่ากับร้อยละ 76.40, 80.26, 85.14, 86.36 และ 87.99 ตามลำดับ ซึ่งในการทดลองครั้งนี้ได้เลือกปริมาณสาหร่ายทางกรรอกและสาหร่ายพุ่งชะโงกที่เหมาะสมจำนวน 3 และ 2 กรัม ตามลำดับ

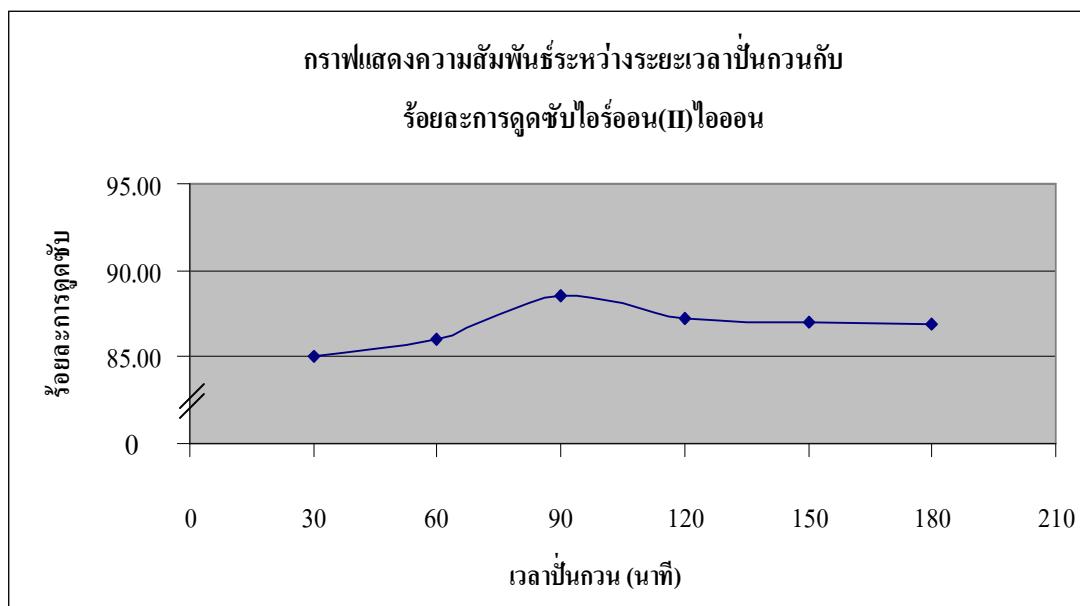
จากการทดลองข้างต้น พบร้า เมื่อใช้ปริมาณสาหร่ายเพิ่มมากขึ้นจะมีผลทำให้ประสิทธิภาพในการดูดซับไออร์่อน (II) ไอ้อนเพิ่มขึ้นด้วย เนื่องจาก ไออร์่อน (II) ไอ้อนจะถูกดูดซับไว้บริเวณพื้นที่ผิวของสาหร่ายทั้งสองชนิด เมื่อปริมาณสาหร่ายเพิ่มมากขึ้น พื้นที่ผิวในการดูดซับไออร์่อน (II) ไอ้อนก็จะมีมากด้วย และไออร์่อน (II) ไอ้อนก็จะถูกดูดซับในปริมาณมาก (Keskinkan, 2004) เมื่อนำผลการดูดซับไออร์่อน (II) ไอ้อนมาวิเคราะห์ทางสถิติ จะเห็นได้ว่าปริมาณสาหร่ายทางกรรอกและสาหร่ายพุ่งชะโงก 0.5, 1, 2, 3, 4 และ 5 กรัม มีประสิทธิภาพในการดูดซับไออร์่อน (II) ไอ้อนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ดังแสดงในตาราง หน่วยที่ 21

3. ศึกษาอิทธิพลของเวลาที่ใช้เพื่อเข้าสู่สมดุล (ระยะเวลาปั่นกวน) ในการดูดซับไอลอนในสารละลายน้ำตรรูป (II) ไอลอน ของสาหร่ายทางกรรอกและสาหร่ายพุงจะโด

การทดลองนี้ใช้สารละลายน้ำตรรูป (II) ไอลอนความเข้มข้นเริ่มต้นเท่ากับ 100 มิลลิกรัม/ลิตร ทำการปรับค่าพีเอชของสารละลายน้ำโดยใช้สารละลายน้ำโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 0.1 และ 1 โมลาร์ จนได้พีเอช 8 และ 9 ใช้สาหร่ายพุงจะโดและสาหร่ายทางกรรอกปริมาณ 2 และ 3 กรัม ตามลำดับ นำไปเพียงๆที่ความเร็ว 100 รอบ/นาที เป็นเวลา 30, 60, 90, 120, 150 และ 180 นาที ระยะเวลาสัมผัส 30 นาที ดังแสดงในภาพที่ 24, 25 และตารางผนวกที่ 5, 6



ภาพที่ 24 ความสัมพันธ์ระหว่างระยะเวลาปั่นกวนกับร้อยละการดูดซับไอลอน(II) ไอลอนของสาหร่ายทางกรรอก



ภาพที่ 25 ความสัมพันธ์ระหว่างระยะเวลาปั้นกวนกับร้อยละการคุณซับไอร์อ่อน (II) ไออ้อนของสาหร่ายพุงจะดี

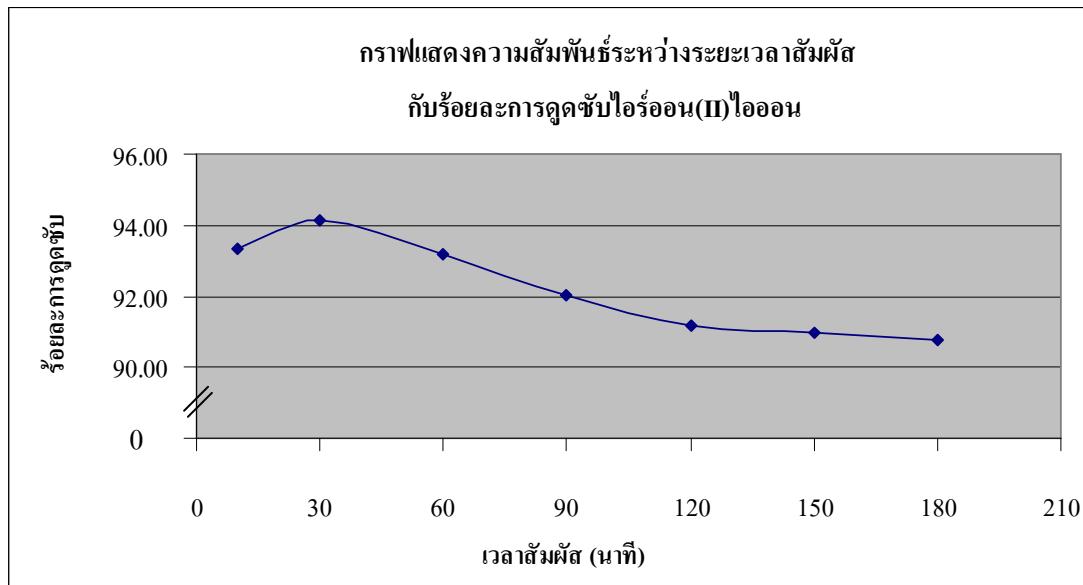
จากการทดลอง พบร่วมกับ ประสิทธิภาพในการคุณซับไอร์อ่อน (II) ไออ้อนของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะดีจะมีค่าเพิ่มขึ้น เมื่อระยะเวลาปั้นกวนเพิ่มขึ้น จนกระทั่งถึงระยะเวลาปั้นกวนที่ 90 นาที ซึ่งมีค่าการคุณซับไอร์อ่อน (II) ไออ้อนสูงสุดเท่ากับร้อยละ 94.15 และ 88.56 ตามลำดับ หลังจากนั้นประสิทธิภาพในการคุณซับไอร์อ่อน (II) ไออ้อนจะมีค่าลดลง ตั้งแต่นั้นระยะเวลาปั้นกวนที่เหมาะสมสมที่สุดสำหรับการคุณซับไอร์อ่อน (II) ไออ้อนของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะดี คือ 90 นาที สำหรับระยะเวลาปั้นกวนที่ 30, 60, 120, 150 และ 180 นาที สาหร่ายหางกระรอกสามารถคุณซับไอร์อ่อน (II) ไออ้อนได้เท่ากับร้อยละ 89.03, 91.58, 93.71, 93.54 และ 92.42 ตามลำดับ ส่วนสาหร่ายพุงจะดีสามารถคุณซับไอร์อ่อน (II) ไออ้อนได้เท่ากับร้อยละ 85.07, 86.02, 87.20, 85.00 และ 84.74 ตามลำดับ

ผลของระยะเวลาปั้นกวน พบร่วมกับ สาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะดีมีประสิทธิภาพในการคุณซับไอร์อ่อน (II) ไออ้อนอย่างรวดเร็วในระยะเวลา 90 นาทีแรกของการทดลอง หลังจากนั้นประสิทธิภาพในการคุณซับไอร์อ่อน (II) ไออ้อนจะลดลง เนื่องจากการปั้นกวนในช่วง 90 นาทีแรก มีผลทำให้ความหนาของชั้นฟิล์มน้ำลดลง ทำให้ไม่เลกฤทธิ์ไอร์อ่อน (II) ไออ้อนสามารถเคลื่อนที่เข้าหาสาหร่ายซึ่งเป็นตัวคุณซับไอร์อ่อน และในช่วงนี้จะมีอัตราการคุณซับไอร์อ่อน (II) ไออ้อนไว้ได้มากกว่าอัตราการคายซับ จึงส่งผลให้ประสิทธิภาพในการคุณซับไอร์อ่อน (II) ไออ้อน

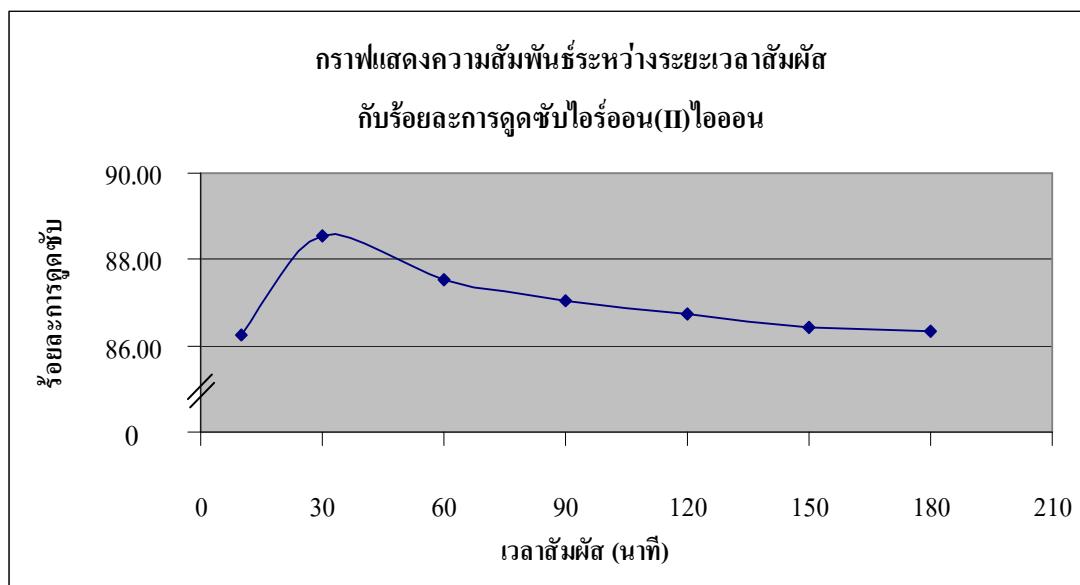
ของสาหร่ายทั้ง 2 ชนิด เพิ่มขึ้น จนถึงสภาวะสมดุลของการคุณชัน สาหร่ายทั้ง 2 ชนิดจะมีอัตราการคุณชันไฮดรอกซ์อน (II) ไฮอ่อนเท่ากับอัตราการคายชัน (นิพนธ์ และกนิตา, 2550) และหลังจากนั้นสาหร่ายก็จะมีอัตราการคุณชันลดลง ซึ่งก็คือ ช่วง 90 – 180 นาที จากการศึกษาของ Sushera (2007) พบว่า ประสิทธิภาพในการคุณชันแคนเดเมียมของสาหร่ายหางกระรอกจะเกิดขึ้นสูงสุดที่ระยะเวลาปั่นกว่า 20 นาที เช่นเดียวกับการศึกษาของ Kesinkan (2004) พบว่า ประสิทธิภาพในการคุณชันสังกะสี ตะไคร้ และหงองแดงของสาหร่ายพุงจะ โดดเด่นกว่าสาหร่ายหางกระรอกปั่นกว่า 20 นาที โดยใช้ความเข้มข้นของสารละลาย 30 มิลลิกรัม/ลิตร

4. ศึกษาอิทธิพลของเวลาสัมผัส ในการคุณชันไฮอ่อนในสารละลายน้ำแร่ไฮดรอกซ์อน (II) ไฮอ่อน ของสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะโดย

การทดลองนี้ใช้สารละลายน้ำแร่ไฮดรอกซ์อน (II) ไฮอ่อนความเข้มข้นเริ่มต้นเท่ากับ 100 มิลลิกรัม/ลิตร ทำการปรับค่า pH ของสารละลายน้ำโดยใช้สารละลายน้ำโซเดียมไฮดรอกซ์เดคิวตั่ม ความเข้มข้น 0.1 และ 1 โมลาร์ จนได้ pH ของ 8 และ 9 ใช้สาหร่ายพุงจะโดยและสาหร่ายหางกระรอกปริมาณ 2 และ 3 กรัม ตามลำดับ นำไปปะปนกับความเรื้อรัง 100 รอบ/นาที เป็นเวลา 90 นาที และทดลองโดยแบ่งเป็นระยะเวลาสัมผัสด้วยตั้งที่ไว้ที่ระยะเวลา 10, 30, 60, 90, 120, 150, 180 และ 210 นาที ดังแสดงในภาพที่ 26, 27 และตารางผนวกที่ 7, 8



ภาพที่ 26 ความสัมพันธ์ระหว่างระยะเวลาสัมผัสน้ำกับร้อยละการคุณชันไฮดรอกซ์อน (II) ไฮอ่อนของสาหร่ายหางกระรอก



ภาพที่ 27 ความสัมพันธ์ระหว่างระยะเวลาสัมผัสกับร้อยละการถูกต้อง ไอร์อ่อน (II) ไออ้อนของสาหร่ายพุ่งชะโド

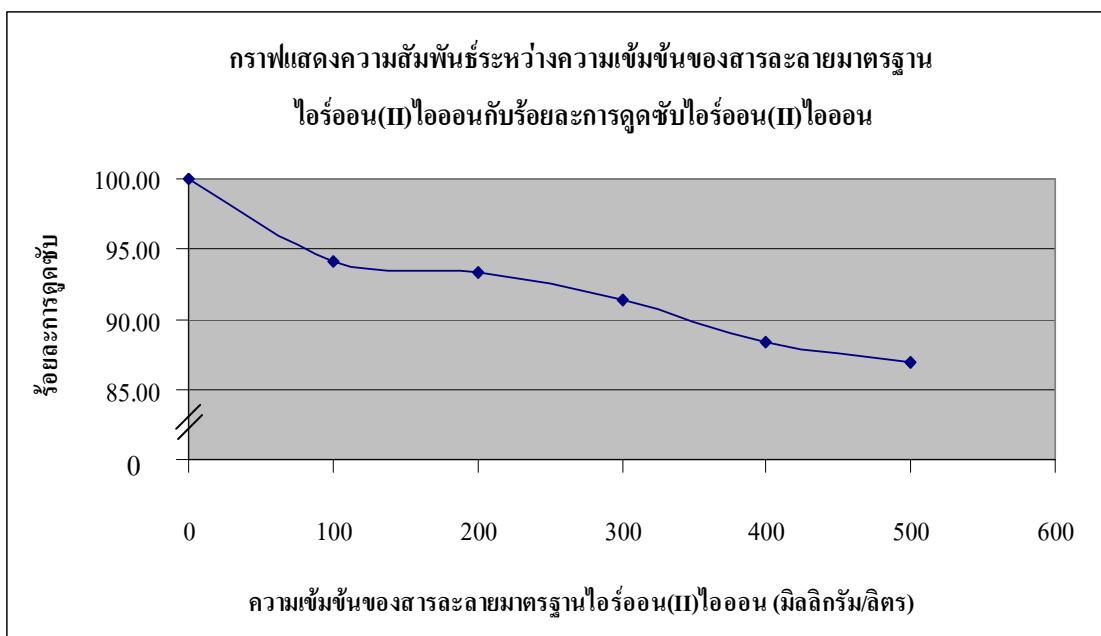
จากการทดลอง พบร ว่า ประสิทธิภาพในการถูกต้อง ไอร์อ่อน (II) ไออ้อนของสาหร่ายหางกระอกและสาหร่ายพุ่งชะโドจะมีค่าเพิ่มขึ้น เมื่อระยะเวลาสัมผัสเพิ่มขึ้น จนกระทั่งถึงระยะเวลาสัมผัสที่ 30 นาที ซึ่งมีค่าการถูกต้อง ไอร์อ่อน (II) ไออ้อนสูงสุดเท่ากับร้อยละ 94.15 และ 88.53 ตามลำดับ หลังจากนั้นประสิทธิภาพในการถูกต้อง ไอร์อ่อน (II) ไออ้อนจะมีค่าลดลง ดังนั้นระยะเวลาสัมผัสที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการถูกต้อง ไอร์อ่อน (II) ไออ้อนของสาหร่ายหางกระอกคือ 30 นาที สำหรับระยะเวลาสัมผัสที่ 10, 60, 90, 120, 150 และ 180 นาที สาหร่ายหางกระอกสามารถถูกต้อง ไอร์อ่อน (II) ไออ้อนได้เท่ากับร้อยละ 93.34, 93.20, 92.05, 91.17, 90.97 และ 90.77 ตามลำดับ ส่วนสาหร่ายพุ่งชะโドสามารถถูกต้อง ไอร์อ่อน (II) ไออ้อนได้เท่ากับร้อยละ 86.26, 87.54, 87.04, 86.73, 86.43 และ 86.36 ตามลำดับ

ผลของระยะเวลาสัมผัส พบร ว่า สาหร่ายหางกระอกและสาหร่ายพุ่งชะโドมีประสิทธิภาพในการถูกต้อง ไอร์อ่อน (II) ไออ้อนอย่างรวดเร็วในระยะเวลา 30 นาทีแรกของการทดลอง เนื่องจากในช่วงนี้ ไอร์อ่อน (II) ไออ้อนจะมีเวลาในการยึดเกาะติดกับพื้นผิวของสาหร่ายซึ่งเป็นตัวดูดซับมากขึ้น ส่งผลให้ประสิทธิภาพการถูกต้องเพิ่มขึ้น และหลังจากนั้น ประสิทธิภาพในการถูกต้องจะเริ่มลดลง เนื่องจากสาหร่ายหางกระอกมีอัตราการหายมากกว่าอัตราการถูกต้อง ไอร์อ่อน (II) ไออ้อน (นิพนธ์และคณิตา, 2550)

5. ศึกษาอิทธิพลของความเข้มข้นของสารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อน และไอโซเทอร์มการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อน

5.1 ศึกษาอิทธิพลของความเข้มข้นของสารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อนต่อการดูดซับของสาหร่ายทางกรรออก

การทดลองนี้ใช้สารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อนความเข้มข้นเริ่มต้นแตกต่างกัน คือ 100, 200, 300, 400 และ 500 มิลลิกรัม/ลิตร ทำการปรับค่าพีเอชของสารละลายน้ำโดยใช้สารละลายน้ำเดี่ยมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 0.1 และ 1 มิลลาร์ จนได้พีเอช 9 และใช้สาหร่ายทางกรรออกปริมาณ 3 กรัม นำไปเพช่าที่ความเร็ว 100 รอบ/นาที เป็นเวลา 90 นาที ระยะเวลาสัมผัส 30 นาที ดังแสดงในภาพที่ 28 และตารางผนวกที่ 9

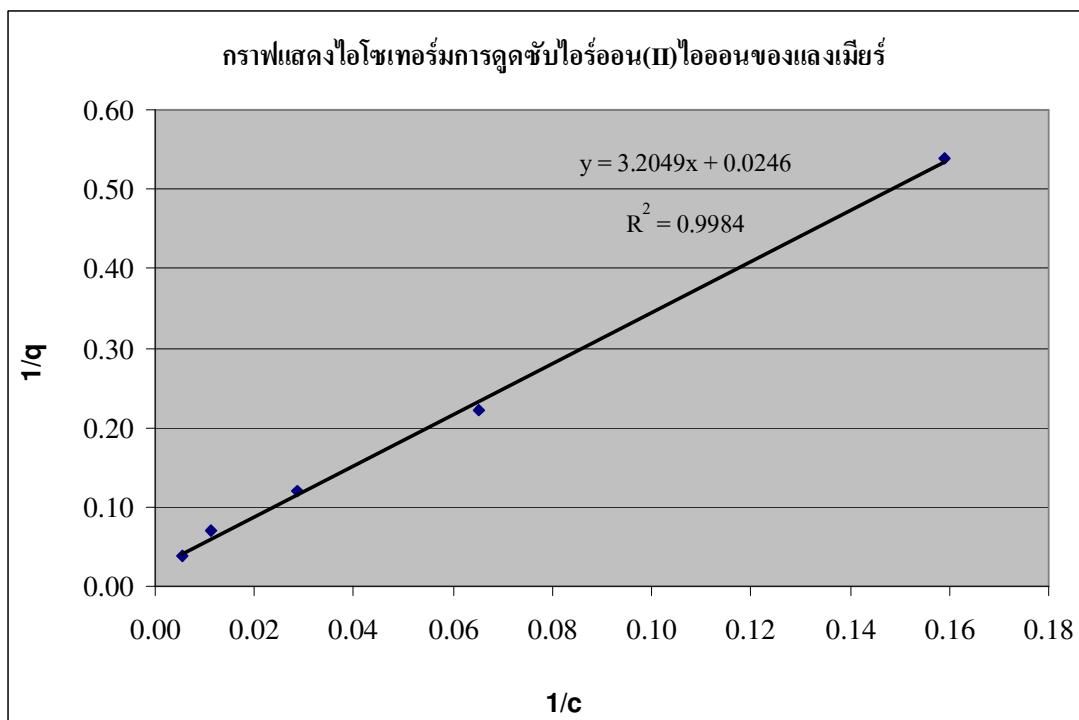


ภาพที่ 28 ความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของไอร์อ่อน (II) ไออ่อนกับร้อยละการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายทางกรรออก

จากการทดลอง พบว่า ประสิทธิภาพในการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนจะมีค่าลดลง เมื่อความเข้มข้นของไอร์อ่อน (II) ไออ่อนเพิ่มขึ้น เช่นเดียวกับการศึกษาของ Sushera (2007) คือ สาหร่ายทางกรรอกมีประสิทธิภาพในการดูดซับแอดเมิร์ฟสูง เมื่อความเข้มข้นของแอดเมิร์ฟอยู่ในระดับต่ำ ส่วนการทดลองในครั้งนี้ พบว่า สาหร่ายทางกรรอกสามารถดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่ความเข้มข้นเท่ากับ 100 มิลลิกรัม/ลิตร ได้สูงสุดมีค่าเท่ากับร้อยละ 94.08 สำหรับความเข้มข้น

200, 300, 400 และ 500 มิลลิกรัม/ลิตร สาหร่ายทางการรอกสามารถดูดซับไออร์อ่อน (II) ไออ่อนได้เท่ากับร้อยละ 93.35, 91.34, 88.34 และ 86.90 ตามลำดับ จะเห็นได้ว่า เมื่อความเข้มข้นของสารละลายน้ำตระหง่าน ไออร์อ่อน (II) ไออ่อนเพิ่มสูงขึ้น ประสิทธิภาพในการดูดซับไออร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายทางการรอกจะลดลง เนื่องจาก ความเข้มข้นของสารละลายน้ำตระหง่าน ไออร์อ่อน (II) ไออ่อนเพิ่มขึ้น ก็แสดงว่า มีเนื้อสารของไออร์อ่อน (II) ไออ่อนเพิ่มขึ้นด้วย แต่พื้นที่ผิวของสาหร่ายทางการรอกมีจำนวนจำกัด คือ ปริมาณ 3 กรัม จึงทำให้มีไม่เกิดขึ้นของไออร์อ่อน (II) ไออ่อน เป็นจำนวนมากที่สาหร่ายทางการรอกไม่สามารถดูดซับไว้ได้บนพื้นที่ผิว ก่อนที่จะเข้าสู่สภาวะสมดุลของการดูดซับ

สำหรับไอโซเทอร์มการดูดซับไออร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายทางการรอก เมื่อนำข้อมูลข้างต้นมาพล็อตกราฟไอโซเทอร์มการดูดซับของแลงเมียร์และฟรุนคลิช ดังภาพที่ 29 และ 30 ตามลำดับ พบร้า ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (R-square) ในการดูดซับไออร์อ่อน (II) ไออ่อนมีค่าเท่ากับ 0.9984 และ 0.9827 ตามลำดับ ดังนั้นการดูดซับ ไออร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายทางการรอกจึงสอดคล้องกับสมการไอโซเทอร์มของแลงเมียร์ เนื่องจากมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์มากกว่า ซึ่งกลไกการดูดซับของแลงเมียร์ (นิพนธ์ และ ณัฐิตา, 2550) คือ พื้นผิวนบนตัวดูดซับเป็นแบบเดียวกันหมด มีกลไกการดูดซับเหมือนกัน การดูดซับของตัวถูกดูดซับบนพื้นผิวของตัวดูดซับ เป็นแบบขั้นเดียว ตัวถูกดูดซับจะจัดเรียงตัวเพียงชั้นเดียวบนพื้นผิวตัวดูดซับ โดยที่ไม่เกิดตัวถูกดูดซับไม่เกิดการซ้อนทับกัน พื้นผิวนบนตัวดูดซับจะมีจำนวนจำกัด และเมื่อตัวถูกดูดซับถูกดูดซับไว้จะไม่มีการเคลื่อนที่ หรือเปลี่ยนตำแหน่ง กันกับตัวถูกดูดซับอื่นบนพื้นผิwtัวดูดซับ พื้นผิwtัวดูดซับจะถูกปักคุณด้วยตัวถูกดูดซับมากขึ้น เมื่อความเข้มข้นของสารละลายน้ำเพิ่มขึ้น จนมีตัวถูกดูดซับถูกดูดซับจนอิ่มตัว



ภาพที่ 29 ไฮโซเทอร์มการดูดซับไฮดรอ้อน (II) ไฮอนของแลงเมียร์โดยใช้สาหร่ายทางกระrog

โดยสมการ ไฮโซเทอร์มการดูดซับไฮดรอ้อน (II) ไฮอนของแลงเมียร์โดยทั่วไปคือ $q = \frac{q_m K C}{1+KC}$ สามารถนำมาเขียนใหม่ในรูปของสมการเส้นตรงได้ดังสมการที่ 19

$$\frac{1}{q} = \frac{1}{q_m K} \left(\frac{1}{C} \right) + \frac{1}{q_m} \quad \dots \dots \dots \quad (19)$$

แทนค่าสมการที่ได้จากการจะได้

$$\frac{1}{q} = 3.2049 \frac{1}{C} + 0.0246 \quad \dots \dots \dots \quad (20)$$

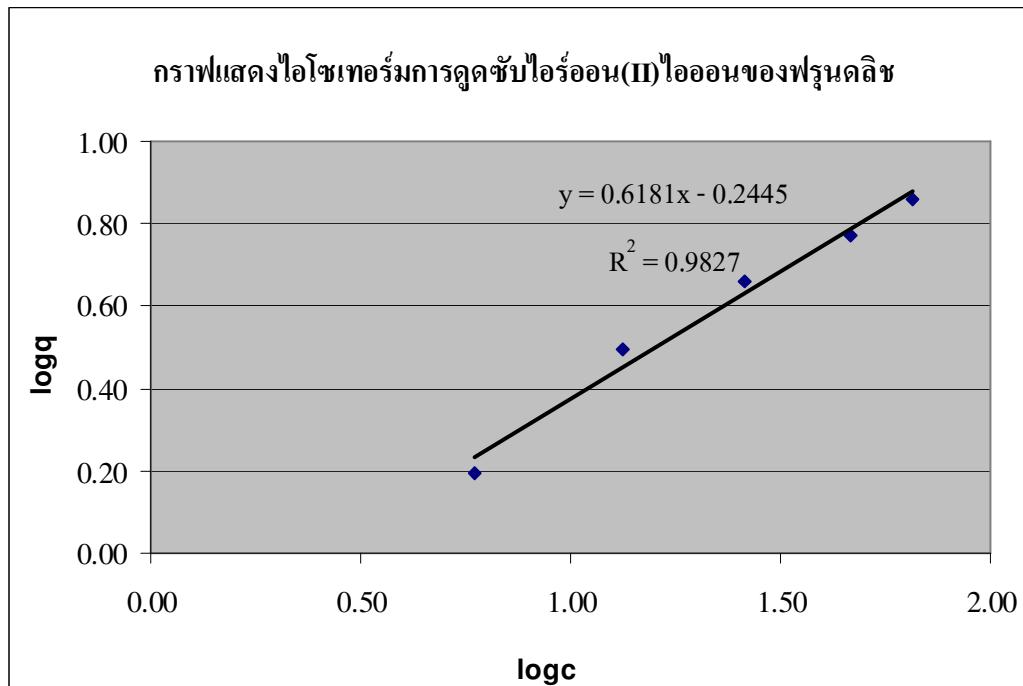
จากสมการที่ 20 เมื่อเขียนกราฟระหว่าง $1/q$ กับ $1/C$ จะได้เส้นตรงที่มีความชันเท่ากับ 3.2049 และจุดตัดบนแกน y เท่ากับ 0.0246 นั่นคือ

$$\frac{1}{q_m K} = 3.2049$$

$$\frac{1}{q_m} = 0.0246$$

$$q_m = 40.65$$

$$K = 12.68$$



ภาพที่ 30 ไฮโซเทอร์มการดูดซับไฮร์อ่อน (II) ไอออนของฟรุนคลิช โดยใช้สาหร่ายทางกระรอง

โดยสมการ ไฮโซเทอร์มการดูดซับไฮร์อ่อน (II) ไอออนของฟรุนคลิช โดยทั่วไปคือ $q = KC^{1/n}$ สามารถนำมาเขียนใหม่ในรูปของล็อกการิทึมได้ดังสมการที่ 21

$$\log q = \log K + \frac{1}{n} \log C \quad \dots \dots \dots \quad (21)$$

แทนค่าสมการที่ได้จากการฟจะได้

$$\log q = -0.2445 + 0.6181 \log C \quad \dots \dots \dots \quad (22)$$

จากสมการที่ 22 เมื่อเขียนกราฟระหว่าง $\log q$ กับ $\log C$ จะได้เส้นตรงที่มีความชันเท่ากับ 0.6181 และจุดตัดบนแกน y เท่ากับ -0.2445 นั่นคือ

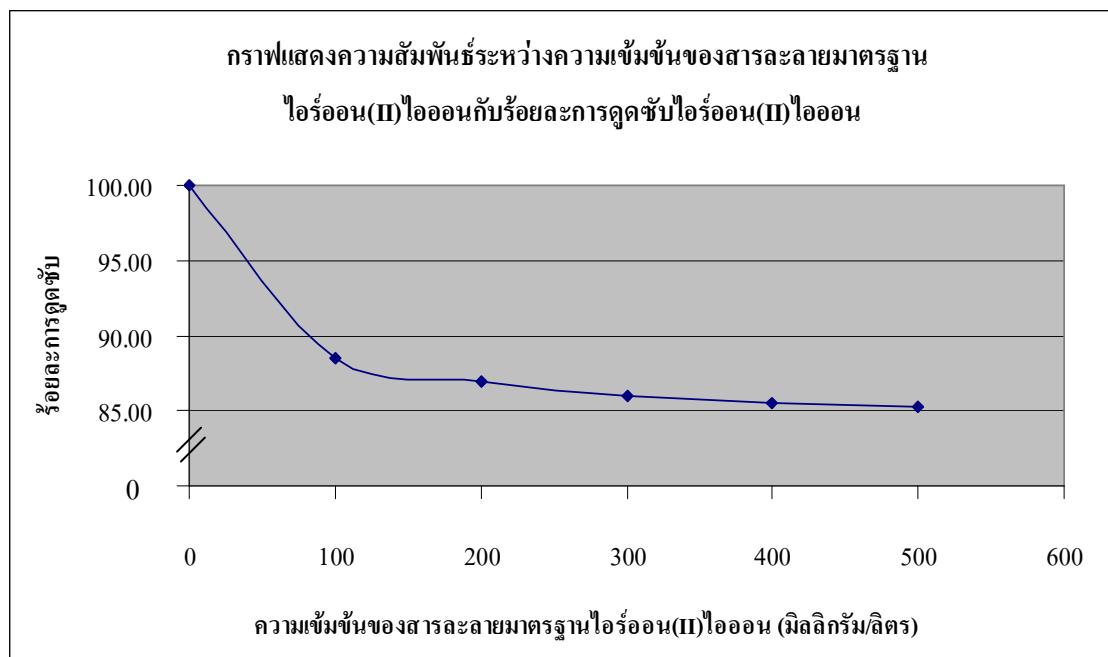
$$\log K = -0.2445$$

$$1/n = 0.6181$$

$$n = 1.62$$

5.2 ศึกษาอิทธิพลของความเข้มข้นสารละลามาตรฐาน ไอร์่อน (II) ไออ่อนในการคุณซับของสาหร่ายพุ่งชะโド

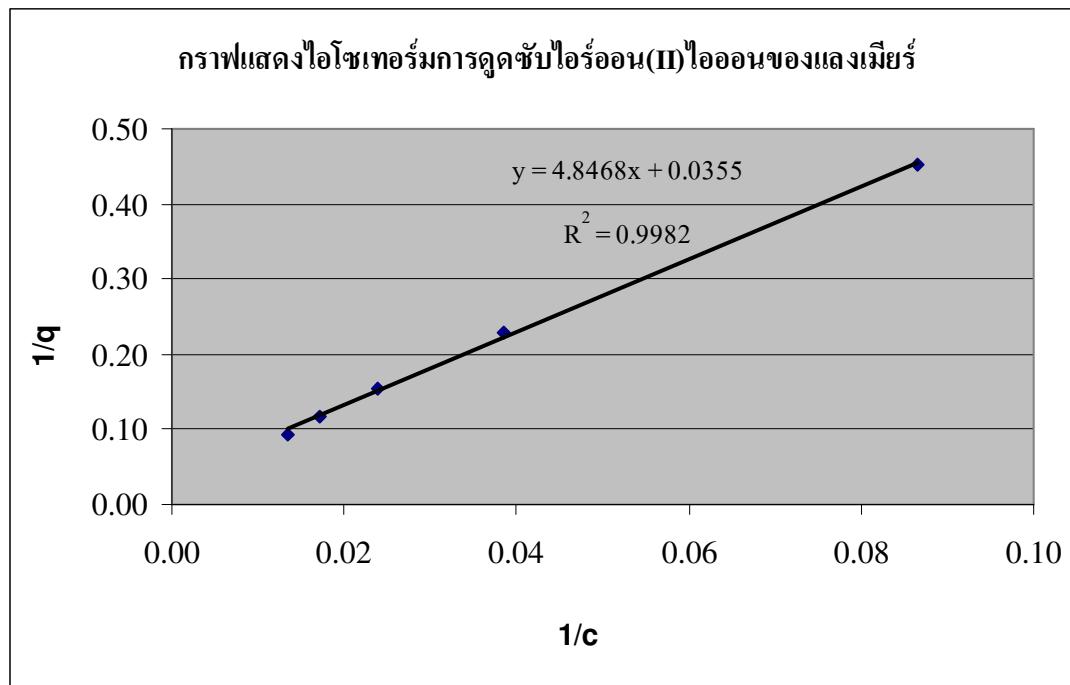
การทดลองนี้ใช้สารละลามาตรฐาน ไอร์่อน (II) ไออ่อนความเข้มข้นเริ่มต้นแตกต่างกัน คือ 100, 200, 300, 400 และ 500 มิลลิกรัม/ลิตร ทำการปรับค่าพีเอชของสารละลายนโดยใช้สารละลายน้ำเดี่ยม ไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 0.1 และ 1 โนมาร์ จนได้พีเอช 8 และใช้สาหร่ายพุ่งชะโドปริมาณ 2 กรัม นำไปเขย่าที่ความเร็ว 100 รอบ/นาที เป็นเวลา 90 นาที ระยะเวลาสัมผัส 30 นาที ดังแสดงในภาพที่ 31 และตารางผนวกที่ 11



ภาพที่ 31 ความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของ ไอร์่อน (II) ไออ่อนกับร้อยละการคุณซับ ไอร์่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายพุ่งชะโド

จากการทดลอง พบร้า ประสิทธิภาพในการดูดซับ ไอ์ร้อน (II) ไอ่อนจะมีค่าลดลง เมื่อความเข้มข้นของสารละลายน้ำตราชาน ไอ์ร้อน (II) ไอ่อนเพิ่มขึ้น เช่นเดียวกับการศึกษาของ Keskinan (2003) คือ สาหร่ายพุงจะ โอดมีประสิทธิภาพในการดูดซับมากกว่า สังกะสี และทองแดงสูง เมื่อความเข้มข้นของโลหะหนักทั้ง 3 ชนิดอยู่ในระดับต่ำ ส่วนการทดลองในครั้งนี้ พบร้า สาหร่ายพุงจะ โอดสามารถดูดซับ ไอ์ร้อน (II) ไอ่อนที่ความเข้มข้นเท่ากับ 100 มิลลิกรัม/ลิตร ได้สูงสุดมีค่าเท่ากับร้อยละ 88.46 สำหรับความเข้มข้นที่ 200, 300, 400 และ 500 มิลลิกรัม/ลิตร สาหร่ายพุงจะ โอดสามารถดูดซับ ไอ์ร้อน (II) ไอ่อนได้เท่ากับร้อยละ 86.98, 86.00, 85.47 และ 85.23 ตามลำดับ จะเห็นได้ว่า เมื่อความเข้มข้นของสารละลายน้ำตราชาน ไอ์ร้อน (II) ไอ่อนเพิ่มสูงขึ้น ประสิทธิภาพในการดูดซับ ไอ์ร้อน (II) ไอ่อนของสาหร่ายพุงจะ โอดจะลดลง เนื่องจาก ความเข้มข้นของสารละลายน้ำตราชาน ไอ์ร้อน (II) ไอ่อนเพิ่มขึ้น ก็แสดงว่า มีโมเลกุลของ ไอ์ร้อน (II) ไอ่อนเพิ่มขึ้นด้วย แต่พื้นที่ผิวของสาหร่ายพุงจะ โอดมีจำนวนจำกัด คือ ปริมาณ 2 กรัม จึงทำให้มีโมเลกุลของ ไอ์ร้อน (II) ไอ่อนเป็นจำนวนมากที่สาหร่ายพุงจะ โอดไม่สามารถดูดซับไว้ได้บนพื้นที่ผิว ก่อนที่จะเข้าสู่ภาวะสมดุลของการดูดซับ

สำหรับ ไอโซเทอร์มการดูดซับ ไอ์ร้อน (II) ไอ่อนของสาหร่ายพุงจะ โอด เมื่อนำข้อมูล ข้างต้นมาพล็อตกราฟ ไอโซเทอร์มการดูดซับของแอลกอฮอล์เมียร์และฟรุนคลิช ดังภาพที่ 32 และ 33 ตามลำดับ พบร้า ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (R^2) ใน การดูดซับ ไอ์ร้อน (II) ไอ่อนทั้ง 2 แบบ มีค่าเท่ากับ 0.9982 และ 0.9990 ตามลำดับ ซึ่งค่าทั้งสองนี้อยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ ดังนั้น การดูดซับ ไอ์ร้อน (II) ไอ่อนของสาหร่ายพุงจะ โอดจึงสอดคล้องทั้งสมการ ไอโซเทอร์มของแอลกอฮอล์และฟรุนคลิช แต่ทั้งนี้ก็ ไกการดูดซับจะเป็นไปตามสมการการดูดซับของฟรุนคลิชมากกว่า เนื่องจากมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์มากกว่า ซึ่งก็ ไกการดูดซับของฟรุนคลิช ($n = 2550$) คือ พื้นผิวนตัวดูดซับ ไม่เป็นเนื้อเดียวกันตลอด (*heterogeneous adsorption surface*) มีกัลไกการดูดซับต่างกัน การดูดซับของตัวถูกดูดซับบนพื้นผิวของตัวดูดซับเป็นแบบหลายชั้น โดยที่ไม่เลกุลตัวถูกดูดซับจะเกาะอยู่บนผิวตัวดูดซับในลักษณะที่ซ้อนกันเป็นหลายชั้น (*multilayered*) โดยแต่ละชั้นของไม่เลกุลของตัวถูกดูดซับจะถูกดูดซับบนชั้นไม่เลกุลที่ถูกดูดซับก่อนหน้านี้ และจำนวนชั้นของไม่เลกุลตัวถูกดูดซับจะเพิ่มขึ้น เมื่อความเข้มข้นของตัวถูกดูดซับเพิ่มขึ้น



ภาพที่ 32 ไฮโซเทอร์มการดูดซับไฮร์อ่อน (II) ไฮอนของแลงเมียร์โดยใช้ส่าหร่ายพุงชะโอด

โดยสมการ ไฮโซเทอร์มการดูดซับไฮร์อ่อน (II) ไฮอนของแลงเมียร์โดยทั่วไป คือ

$$q = \frac{q_m K C}{1 + K C} \quad \text{สามารถนำเขียนใหม่ในรูปของสมการเส้นตรงได้ดังสมการที่ 23}$$

$$\frac{1}{q} = \frac{1}{q_m K} \left(\frac{1}{C} \right) + \frac{1}{q_m} \quad \text{----- (23)}$$

แทนค่าสมการที่ได้จากการจะได้

$$\frac{1}{q} = 4.8468 \frac{1}{C} + 0.0355 \quad \text{----- (24)}$$

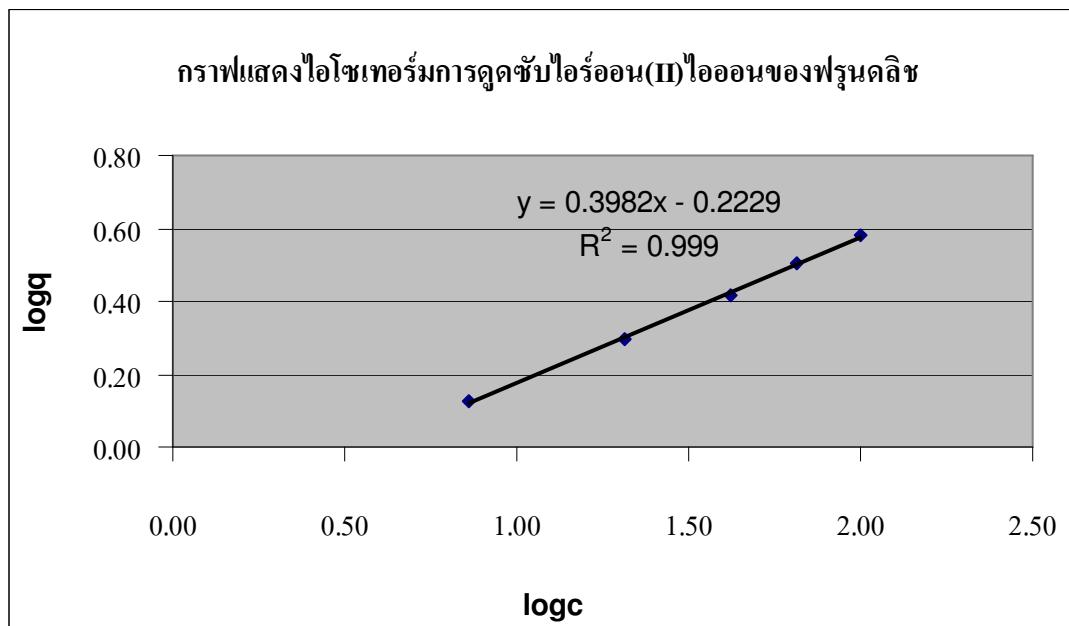
จากสมการที่ 24 เมื่อเขียนกราฟระหว่าง $1/q$ กับ $1/C$ จะได้เส้นตรงที่มีความชันเท่ากับ 4.8468 และจุดตัดบนแกน y เท่ากับ 0.0355 นั่นคือ

$$\frac{1}{q_m K} = 4.8468$$

$$\frac{1}{q_m} = 0.0355$$

$$q_m = 28.17$$

$$K = 5.81$$



ภาพที่ 33 ไฮโซเทอร์มการคูดซับไฮร์อ่อน (II) ไฮอนของฟรุนคลิชโดยใช้สาหร่ายพุ่งจะได้

โดยสมการ ไฮโซเทอร์มการคูดซับไฮร์อ่อน (II) ไฮอนของฟรุนคลิชโดยทั่วไปคือ $q = KC^{1/n}$ สามารถนำมาเขียนใหม่ในรูปของลีอกการิทึมได้ดังสมการที่ 25

$$\log q = \log K + \frac{1}{n} \log C \quad \dots \dots \dots \quad (25)$$

แทนค่าสมการที่ได้จากกราฟจะได้

$$\log q = -0.2229 + 0.3982 \log C \quad \dots \dots \dots \quad (26)$$

จากสมการที่ 26 เมื่อเขียนกราฟระหว่าง $\log q$ กับ $\log C$ จะได้เส้นตรงที่มีความชันเท่ากับ 0.3982 และจุดตัดบนแกน y เท่ากับ -0.2229 นั่นคือ

$$\log K = -0.2229$$

$$1/n = 0.3982$$

$$n = 2.51$$

**ตารางที่ 5 เปรียบเทียบผลการวิเคราะห์ไอโซเทอร์มแลงเมียร์และฟรุนเดลิช ในการคัดซับ
ไอร์่อน (II) ไօออนของสาหร่ายทางกรรอกและสาหร่ายพุงชะโด**

ตัวคูดซับ	ไอโซเทอร์มแลงเมียร์			ไอโซเทอร์มฟรุนเดลิช		
	K	q _m	R ²	K	n	R ²
สาหร่ายทางกรรอก	12.68	40.65	0.9984	0.57	1.62	0.9827
สาหร่ายพุงชะโด	5.81	28.17	0.9982	0.60	2.51	0.9990

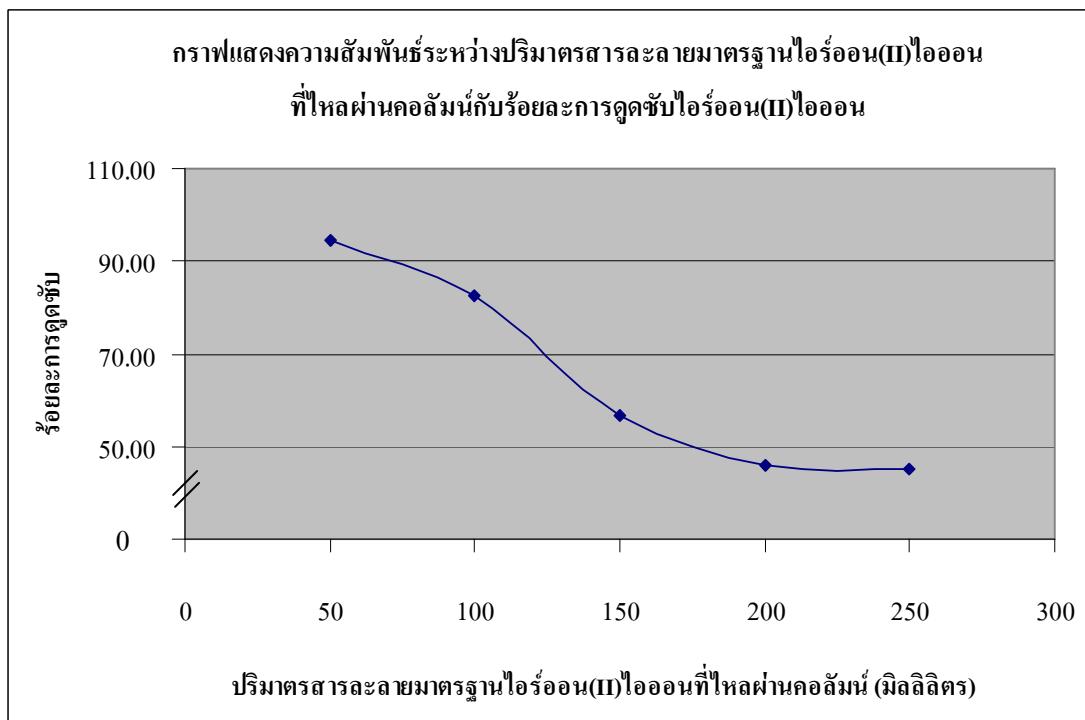
จากตารางที่ 5 แสดงให้เห็นว่าในการคูดซับไอร์่อน (II) ไօออนของสาหร่ายทางกรรอกและสาหร่ายพุงชะโดเป็นไปตามสมการของแลงเมียร์และสมการฟรุนเดลิช โดยสาหร่ายทางกรรอกมีค่าการคูดซับไอร์่อน (II) ไօออนเป็นไปตามสมการแลงเมียร์มากกว่าสาหร่ายพุงชะโด ซึ่งสาหร่ายทางกรรอกและสาหร่ายพุงชะโดสามารถคูดซับไอร์่อน (II) ไօออนได้สูงสุดเท่ากับ 40.65 และ 28.17 ตามลำดับ ส่วนสาหร่ายพุงชะโดมีค่าการคูดซับไอร์่อน (II) ไօออนเป็นไปตามสมการฟรุนเดลิชมากกว่าสาหร่ายทางกรรอก จากการศึกษาของ Trayball (1980) พบว่า n ของถึงปริมาณพื้นที่ผิวของสาหร่าย ซึ่งค่า n ควรอยู่ในช่วง 1 – 10 ซึ่งสอดคล้องกับผลการทดลองในครั้งนี้ และจากการศึกษาของ Sushera (2007) สาหร่ายทางกรรอกสามารถคูดซับแคดเมียมได้สูงสุดเท่ากับ 15.0 มิลลิกรัม/กรัม ส่วนการศึกษาของ Kesinkan (2003) พบว่า สาหร่ายพุงชะโดสามารถคูดซับทองแดง สังกะสี และตะกั่วได้สูงสุดเท่ากับ 6.17, 13.98 และ 44.8 มิลลิกรัม/กรัม ตามลำดับ

6. ผลของประสิทธิภาพการดูดซับไฮอนในสารละลามาตรฐานไฮร์อ่อน (II) ไฮอนโดยทำการทดลองแบบคอลัมน์

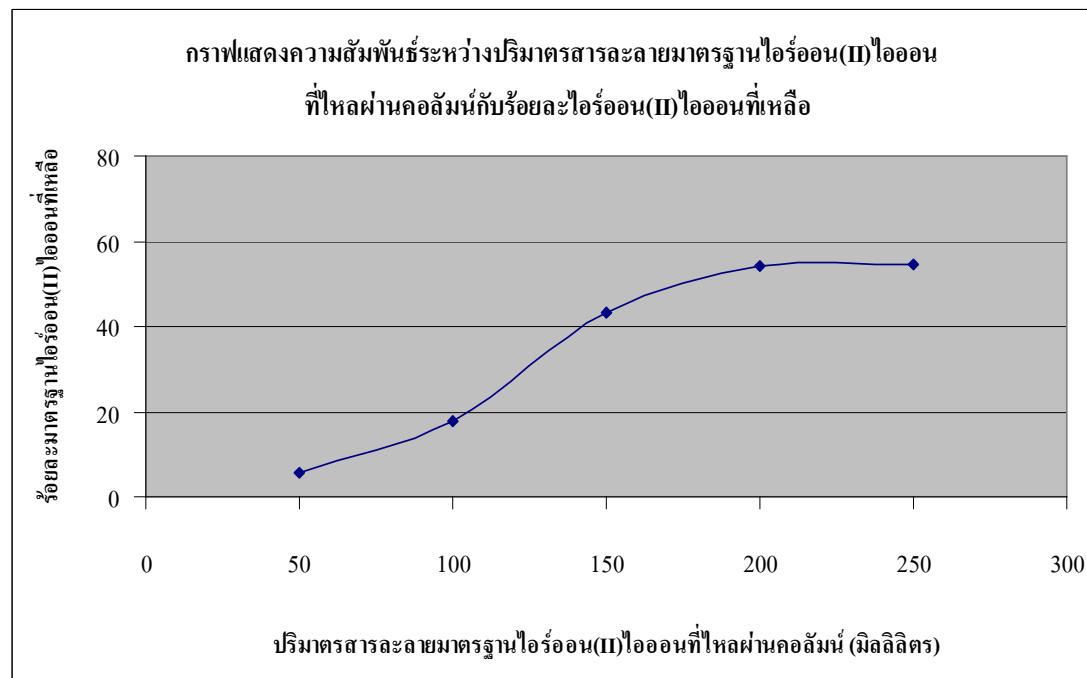
6.1 ประสิทธิภาพการดูดซับไฮอนในสารละลามาตรฐานไฮร์อ่อน (II) ไฮอนโดยทำการทดลองแบบคอลัมน์ของสาหร่ายหางกระรอก

การทดลองนี้ใช้สารละลามาตรฐานไฮร์อ่อน (II) ไฮอนความเข้มข้นเริ่มต้นเท่ากับ 100 มิลลิกรัม/ลิตร ปรับค่าพีเอชของไฮร์อ่อน (II) ไฮอนโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ ความเข้มข้น 0.1 และ 1 โมลาร์ จนได้พีเอช 9 ให้ไหลผ่านคอลัมน์อะคริลิกที่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง 4 เม็ดเมตร ซึ่งบรรจุสาหร่ายหางกระรอกจำนวน 20 กรัม แล้วเก็บสารละลามาตรฐานไฮร์อ่อน (II) ไฮอน จากทางออกปลายคอลัมน์ทุกๆ 50 มิลลิลิตร จนครบปริมาตร 250 มิลลิลิตร และนำไปวิเคราะห์หาประสิทธิภาพในการดูดซับไฮร์อ่อน (II) ไฮอน ซึ่งมีผลการทดลองเป็นดังนี้

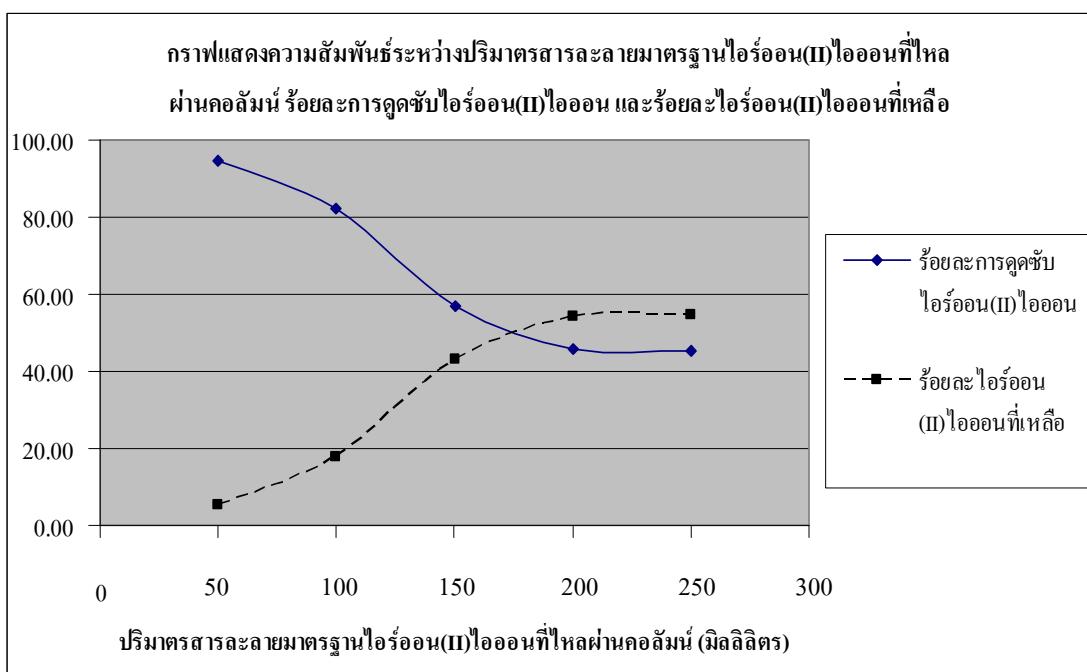
จากการทดลองพบว่า ปริมาตรของสารละลามาตรฐานไฮร์อ่อน (II) ไฮอนที่ไหลผ่านสาหร่ายหางกระรอกในคอลัมน์ช่วงแรก คือ 50 มิลลิลิตร สาหร่ายหางกระรอกมีประสิทธิภาพในการดูดซับไฮร์อ่อน (II) ไฮอนสูงที่สุด มีค่าเท่ากับร้อยละ 94.49 ซึ่งเห็นได้จากปริมาณของไฮร์อ่อน (II) ไฮอนที่เหลืออยู่จะน้อย มีค่าเท่ากับร้อยละ 5.51 และเมื่อระยะเวลาการปล่อยสารละลามาตรฐานไฮร์อ่อน (II) ไฮอนผ่านคอลัมน์เพิ่มมากขึ้น ประสิทธิภาพการดูดซับไฮร์อ่อน (II) ไฮอนของสาหร่ายหางกระรอกจะมีค่าลดลง ทั้งนี้เนื่องจากบริเวณพื้นผิวของสาหร่ายหางกระรอกมีการดูดซับไฮร์อ่อน (II) ไฮอนเอาไว้ ในช่วงแรก เมื่อเวลาผ่านไปสาหร่ายหางกระรอกจะเริ่มอิ่มตัวและหมดสภาพไปในที่สุด ดังภาพที่ 34, 35, 36



ภาพที่ 34 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาตรสารละลายน้ำยาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่ให้ผลผ่านคอลัมน์กับร้อยละการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายทางกรรрок



ภาพที่ 35 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาตรสารละลายน้ำยาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่ให้ผลผ่านคอลัมน์กับร้อยละไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่เหลือ ของสาหร่ายทางกรรрок



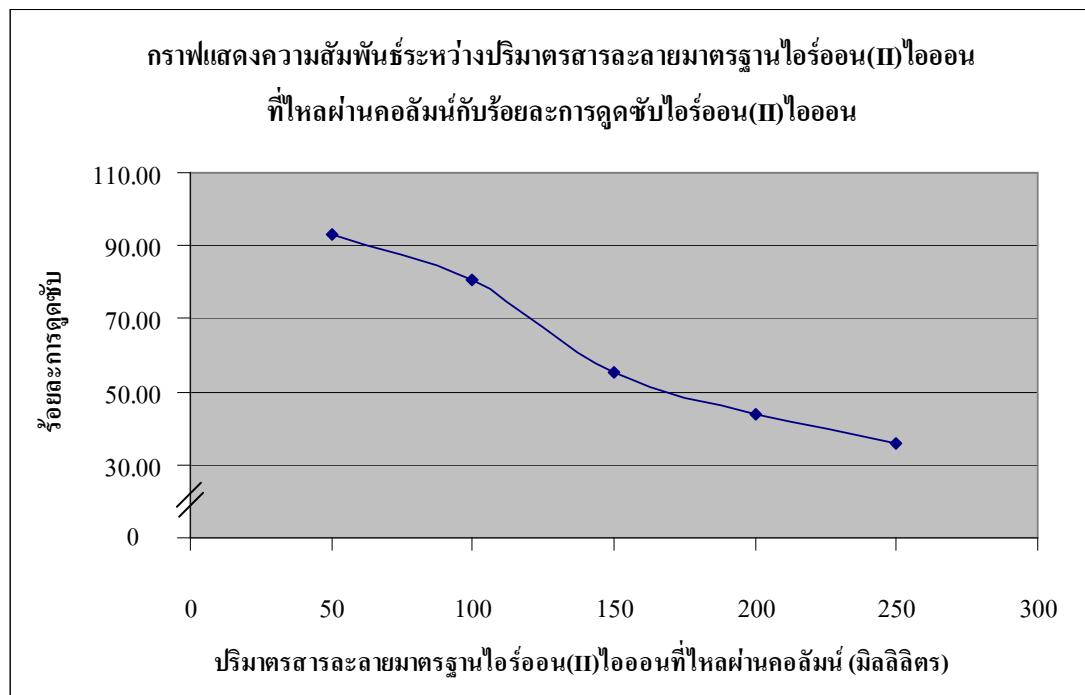
ภาพที่ 36 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาตรสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่ไหหล่อผ่านคอลัมน์ร้อยละการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อน และร้อยละไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่เหลือของสาหร่ายทางกระรอก

6.2 ประสิทธิภาพการดูดซับไออ่อนในสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนโดยทำการทดลองแบบคอลัมน์ของสาหร่ายพุงจะได้

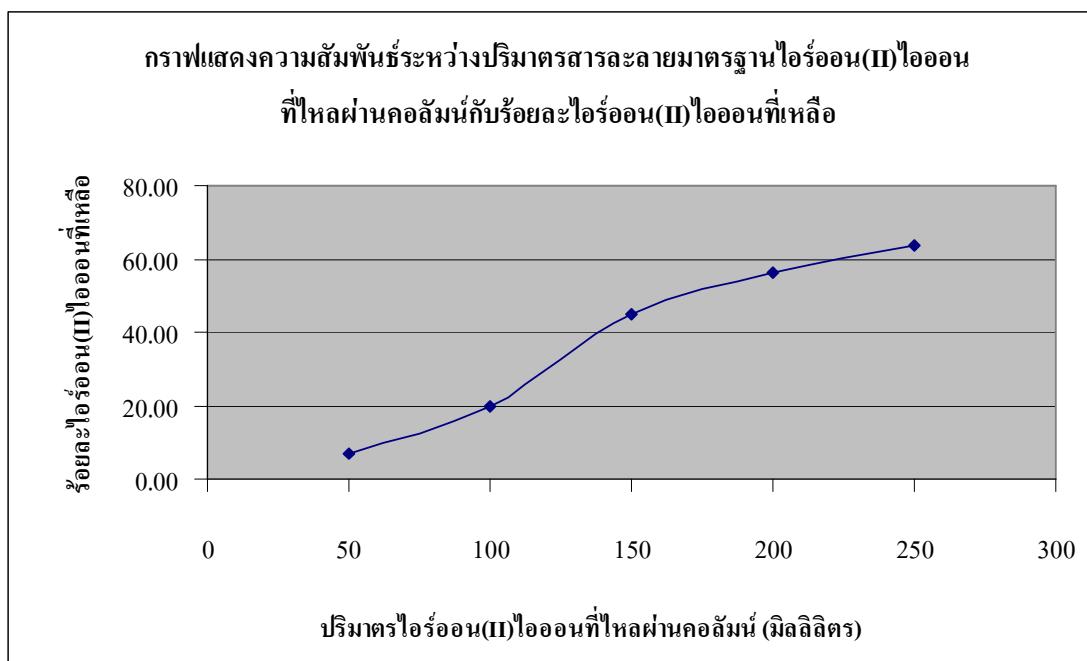
การทดลองนี้ใช้สารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนความเข้มข้นเริ่มต้นเท่ากับ 100 มิลลิกรัม/ลิตร ปรับค่า pH ของสารละลายโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 0.1 และ 1 โมลาร์ จนได้ pH ของ 8 ให้ไหหล่อผ่านคอลัมน์อะคริลิกที่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง 4 เซนติเมตร ซึ่งบรรจุสาหร่ายพุงจะโดยจำนวน 20 กรัม แล้วเก็บสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อน จากทางออกปลายคอลัมน์ทุกๆ 50 มิลลิลิตร จนครบปริมาตร 250 มิลลิลิตร และนำไปวิเคราะห์หาประสิทธิภาพในการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อน ซึ่งมีผลการทดลองเป็นดังนี้

จากการทดลองพบว่า ปริมาตรของสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่ไหหล่อผ่านสาหร่ายพุงจะโดยในคอลัมน์ช่วงแรก คือ 50 มิลลิลิตร สาหร่ายพุงจะโดยมีประสิทธิภาพในการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนสูงที่สุด มีค่าเท่ากับร้อยละ 93.23 ซึ่งเห็นได้จากปริมาณของไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่เหลืออยู่จะน้อย มีค่าเท่ากับร้อยละ 6.77 และเมื่อระยะเวลาการปล่อยไอร์อ่อน (II) ไออ่อนผ่านคอลัมน์เพิ่มมากขึ้น ประสิทธิภาพการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายพุงจะโดย

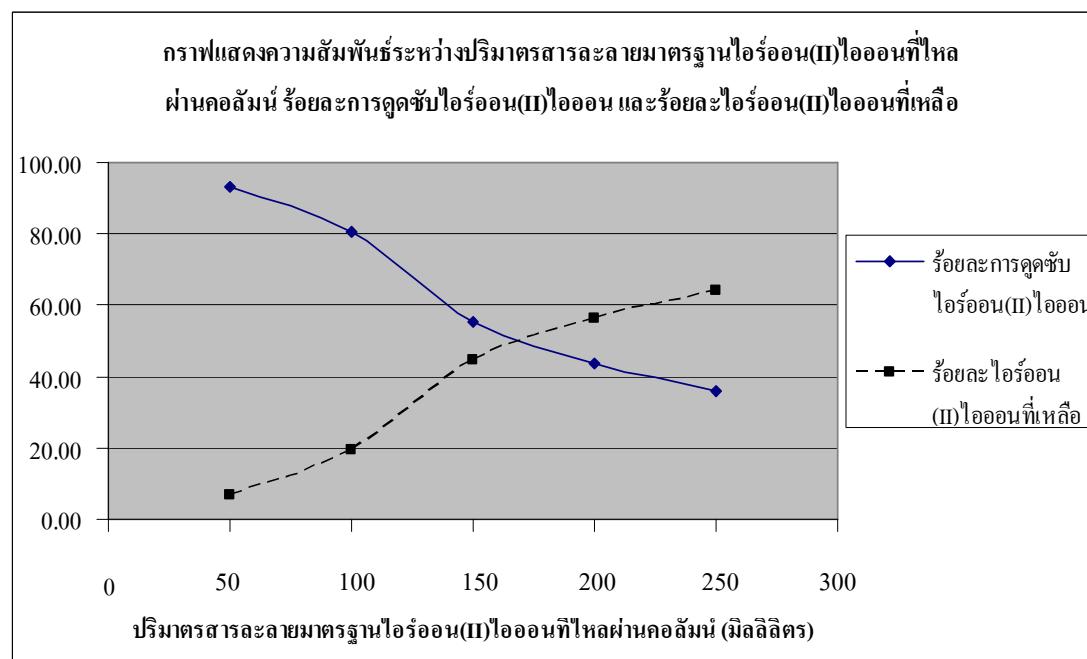
จะมีค่าลดลง ทั้งนี้เนื่องจากบริเวณพื้นผิวของสาหร่ายพุงจะ ได้มีการคุตชับไ้อร์อ่อน (II) ไออ่อน เอาไว้ ในช่วงแรก เมื่อเวลาผ่านไปสาหร่ายพุงจะ โดดเด่น อิ่มตัวและหมดสกัดไปในที่สุด ดังภาพที่ 37, 38, 39



ภาพที่ 37 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาตรสารละลายน้ำมารูบานไ้อร์อ่อน (II) ไ้อ่อนที่ให้ผลผ่านคอลัมน์กับร้อยละการคุตชับไ้อร์อ่อน (II) ไ้อ่อนของสาหร่ายพุงจะ โด



ภาพที่ 38 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาตรสารละลายน้ำมารูปแบบ(II) ไออ่อนที่ให้ผลผ่านคอลัมน์กับร้อยละ ไอร์อ่อน(II) ไออ่อนที่เหลือ ของสารร้ายพุงจะได

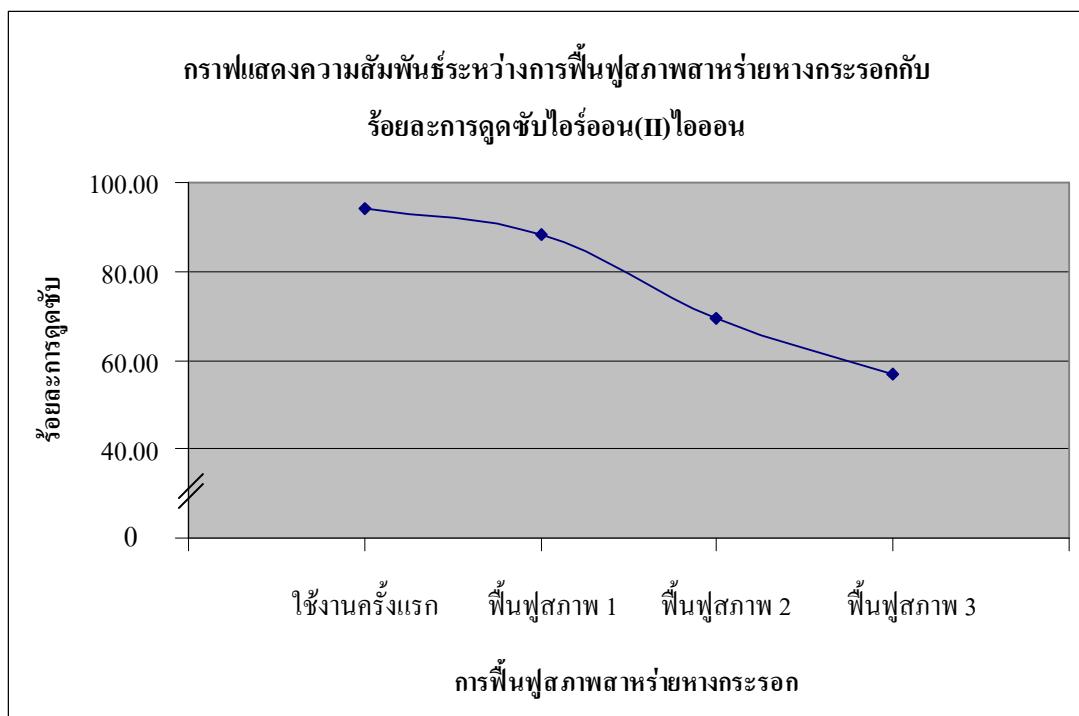


ภาพที่ 39 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาตรสารละลายน้ำมารูปแบบ(II) ไออ่อนที่ให้ผลผ่านคอลัมน์ ร้อยละการดูดซับ ไอร์อ่อน(II) ไออ่อน และร้อยละ ไอร์อ่อน(II) ไออ่อนที่เหลือ ของสารร้ายพุงจะได

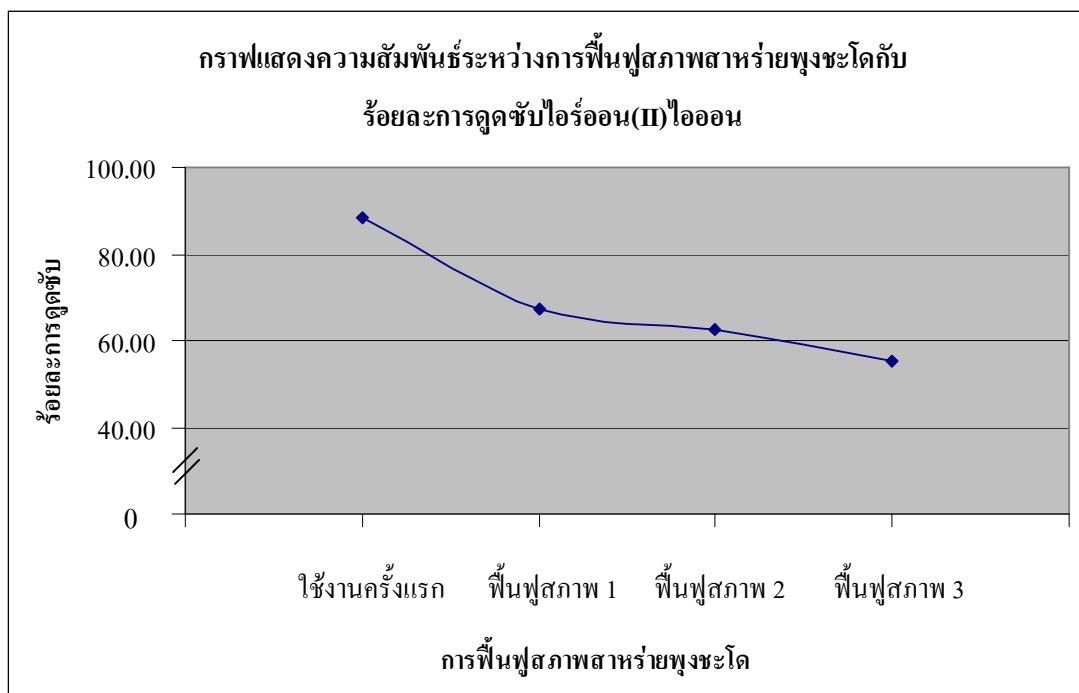
การคุณชั้บ ไออ่อนในสารละลายน้ำตรรูปน้ำไออร์อ่อน (II) ไออ่อนโดยทำการทดลองแบบคอลัมน์เป็นการทดลองแบบต่อเนื่อง (Sushera, 2007) พบร่วมกับสาหร่ายทางกรรออกมีประสิทธิภาพในการคุณชั้บ ไออร์อ่อน (II) ไออ่อนได้ดีกว่าสาหร่ายพุงชะโอด

7. ผลของการศึกษาการฟื้นฟูสภาพของสาหร่ายทางกรรออกและสาหร่ายพุงชะโอดที่ผ่านการใช้งานแล้ว

การทดลองนี้ใช้สารละลายน้ำตรรูปน้ำไออร์อ่อน (II) ไออ่อนความเข้มข้นเท่ากับ 100 มิลลิกรัม/ลิตร ปรับค่า pH เอขอของสารละลายโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 0.1 และ 1 โมลาร์ จนได้ pH 9 ใช้สาหร่ายทางกรรออกโดยผ่านการใช้งานจากคอลัมน์และผ่านการฟื้นฟูสภาพมาแล้วประมาณ 3 ครั้ง และ pH 8 ใช้สาหร่ายพุงชะโอดโดยผ่านการใช้งานจากคอลัมน์และผ่านการฟื้นฟูสภาพมาแล้วประมาณ 2 ครั้ง นำไปเบี่ยงที่ความเร็วรอบ 100 รอบ/นาที เป็นเวลา 90 นาที ระยะเวลาสัมผัส 30 นาที และนำไปวิเคราะห์หาประสิทธิภาพในการคุณชั้บ ไออร์อ่อน (II) ไออ่อน โดยศึกษาการฟื้นฟูสภาพของสาหร่ายทางกรรออกที่ผ่านการใช้งานแล้วจำนวน 3 ครั้ง ซึ่งมีผลการทดลองดังภาพที่ 40 และ 41



ภาพที่ 40 ความสัมพันธ์ระหว่างการฟื้นฟูสภาพสาหร่ายทางกรรออกกับร้อยละการคุณชั้บ ไออร์อ่อน (II) ไออ่อน

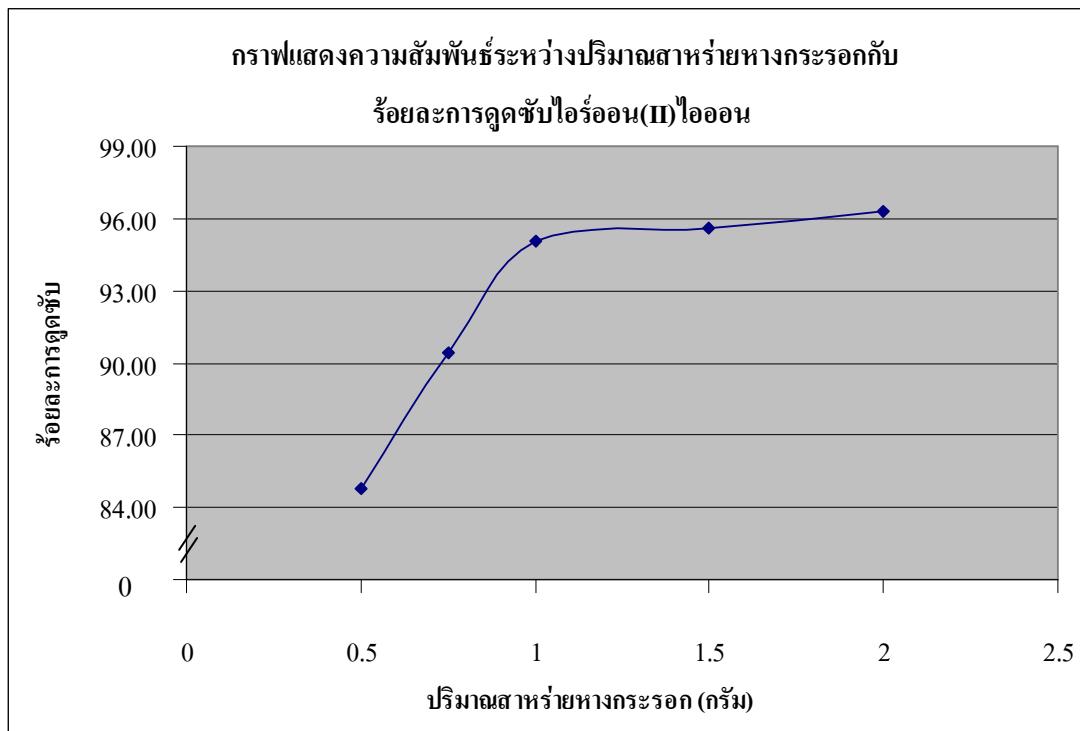


ภาพที่ 41 ความสัมพันธ์ระหว่างการฟื้นฟูสภาพสาหร่ายพุงจะ โดยกับร้อยละการดูดซับไออกอน (II) ไออ่อน

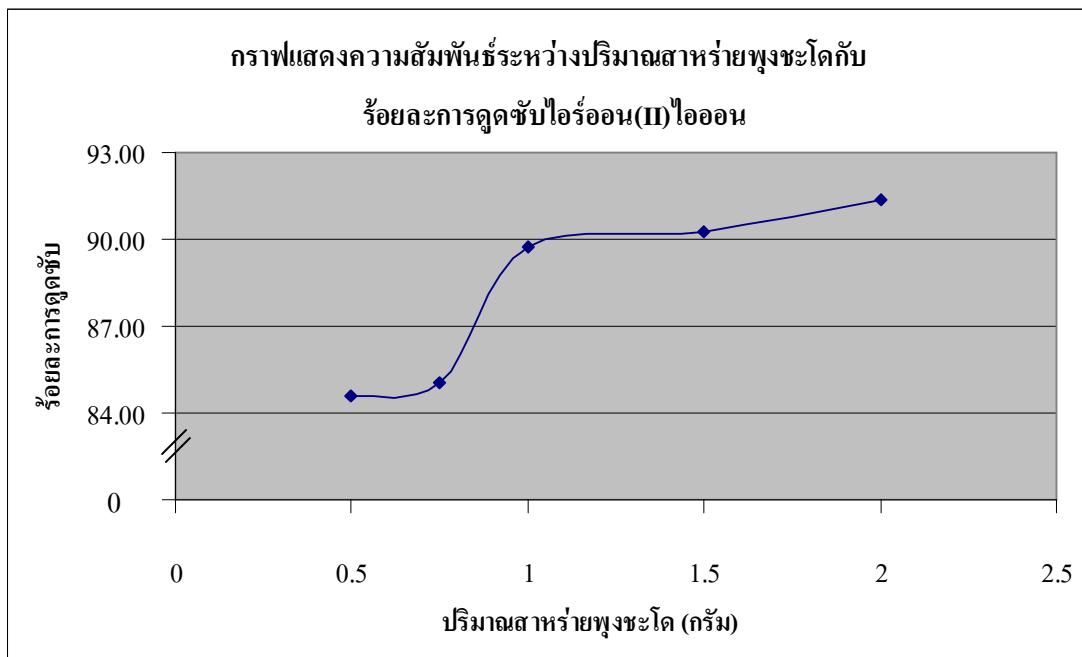
จากการทดลองเมื่อนำสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะ โดยที่ผ่านการใช้งานแล้ว นำมาทำการฟื้นฟูสภาพ โดยนำสาหร่ายทั้ง 2 ชนิด มาถังด้วย HCl 0.1 โมลาร์ เนื่องจาก HCl สามารถถังเหล็กที่ดูดซับอยู่บนพื้นผิวของสาหร่ายได้ดีกว่า HNO_3 , H_2SO_4 และ EDTA (Saeed, 2003) และทำการทดลองหาประสิทธิภาพการดูดซับ ไออ่อนในสารละลายน้ำตรฐาน ไออกอน (II) ไออ่อน พนว่าประสิทธิภาพการดูดซับ ไออกอน (II) ไออ่อนจะลดลงตามจำนวนครั้งของการฟื้นฟูสภาพ เมื่อเปรียบเทียบกับสาหร่ายหางกระรอกและสาหร่ายพุงจะ โดยที่ใช้งานครั้งแรก เนื่องจาก HCl จะไปทำลายโครงสร้างของ polysaccharides เช่น เอมิเซลลูโลส ซึ่งบริเวณนี้จะเป็นบริเวณที่เกิดการดูดซับ ไออกอน (II) ไออ่อน และเกิดพันธะไฮโดรเจนของเซลลูโลสด้วย ดังนั้น เมื่อ polysaccharides ถูกทำลาย บริเวณที่เกิดกระบวนการดูดซับของสาหร่ายก็ถูกลดลงด้วย และนอกจากนี้พื้นที่ผิวของสาหร่ายทั้ง 2 ชนิด จะมีจำนวนลดลง เพราะพื้นที่ผิวบางส่วนจะสูญเสียและถูก ไออกอน (II) ไออ่อนทำลายไปในขณะที่เกิดกระบวนการดูดซับก่อนการฟื้นฟูสภาพ (Puranik et al., 1999)

**8. ผลของการศึกษาประสิทธิภาพการคุณชับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนในน้ำเสียจากบริษัทผลิต
รถยนต์ และบริษัทผลิตอิเล็กทรอนิกส์ ของสาหร่ายทางกระรอกและสาหร่ายพุงจะดี**

การทดลองนี้จะใช้น้ำเสียที่มีการปนเปื้อนไอร์อ่อน (II) ไออ่อนจากบริษัทผลิตรถยนต์ 3 แห่ง และบริษัทผลิตอิเล็กทรอนิกส์ 1 แห่ง โดยนำน้ำเสียมาปรับค่า pH เอชโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 0.1 และ 1 โมลาร์ จนได้ pH เอช 8 และ 9 ใช้สาหร่ายพุงจะดีและสาหร่ายทางกระรอกปริมาณ 1 กรัม (เนื่องจากน้ำเสียที่เก็บจากโรงงานทั้ง 4 แห่ง มีความเข้มข้นของไอร์อ่อน (II) ไออ่อนอยู่ในช่วง 10 – 30 มิลลิกรัม/ลิตร จึงทำการทดลองหาปริมาณของสาหร่ายทางกระรอกและสาหร่ายพุงจะดีที่เหมาะสม เพื่อใช้คุณชับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่ความเข้มข้น 30 มิลลิกรัม/ลิตร ซึ่งได้ปริมาณสาหร่ายทางกระรอกและสาหร่ายพุงจะดีที่เหมาะสมเป็นจำนวน 1 กรัม ดังภาพที่ 42 และ 43 ตามลำดับ) นำไปเบี่ยงที่ความเร็วรอบ 100 รอบ/นาที เป็นเวลา 90 นาที ระยะเวลาสัมผัส 30 นาที และนำไปวิเคราะห์หาประสิทธิภาพในการคุณชับไอร์อ่อน (II) ไออ่อน ซึ่งมีผลการทดลองดังตารางที่ 6



**ภาพที่ 42 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสาหร่ายทางกระรอกกับร้อยละการคุณชับ
ไอร์อ่อน (II) ไออ่อน**



ภาพที่ 43 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสาหร่ายพุ่งชะโงกับร้อยละการดูดซับไออร์อ่อน (II) ไออ่อน

ตารางที่ 6 การดูดซับไออร์อ่อน (II) ไออ่อนในน้ำเสียจากบริษัทผลิตရถynต์และบริษัทผลิต
อิเล็กทรอนิกส์ ของสาหร่ายทางกรร Rog และสาหร่ายพุ่งชะโงก

ประเภทบริษัท	ปริมาณไออร์อ่อน(II) ไออ่อน ก้อนดูดซับ (มิลลิกรัม/ลิตร)	ร้อยละการดูดซับ	
		ของสาหร่าย ทางกรร Rog	ของสาหร่าย พุ่งชะโงก
บ.ผลิตရถynต์ A	16.48	94.54	88.77
บ.ผลิตရถynต์ B	15.06	93.56	88.65
บ.ผลิตရถynต์ C	20.28	92.21	90.68
บ.ผลิตอิเล็กทรอนิกส์	11.81	95.26	91.94

จากตารางที่ 6 น้ำตัวอย่างที่เก็บมาจากบริษัทผลิตရถynต์ A, B, C และบริษัทผลิต
อิเล็กทรอนิกส์ มีความเข้มข้นของไออร์อ่อน (II) ไออ่อนปานปื้นอยู่ 16.48, 15.06, 20.28 และ 11.81
มิลลิกรัม/ลิตร ตามลำดับ เมื่อนำน้ำเสียมาทำการทดลองแบบซ้ำเพื่อศึกษาความสามารถในการ
ดูดซับไออร์อ่อน (II) ไออ่อนโดยใช้สาหร่ายทางกรร Rog พนว่า สาหร่ายทางกรร Rog ปริมาณ 1 กรัม
สามารถดูดซับไออร์อ่อน (II) ไออ่อนได้ร้อยละ 95.54, 93.56, 92.21 และ 95.26 ตามลำดับ ส่วน

สาหร่ายพุงจะ โอดปริมาณ 1 กรัม สามารถดูดซับไօร์อ่อน (II) ไօอ่อนได้ร้อยละ 88.77, 88.65, 90.68 และ 91.94 ตามลำดับ

ผลของการศึกษาประสิทธิภาพการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไօอ่อนในน้ำเสียจากบริษัทผลิตรถยนต์ และบริษัทผลิตอิเล็กทรอนิกส์ พบว่า ประสิทธิภาพในการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไօอ่อนของสาหร่ายทางกราะออกจะสูงกว่าสาหร่ายพุงจะ โอด ซึ่งใช้สาหร่ายทั้ง 2 ชนิด ปริมาณ 1 กรัม และประสิทธิภาพการดูดไօร์อ่อน (II) ไօอ่อนในน้ำเสียจริงก็มีค่าใกล้เคียงกับการดูดซับไօอ่อนในสารละลายน้ำตาลมาตรฐานไօร์อ่อน (II) ไօอ่อนที่ความเข้มข้น 30 มิลลิกรัม/ลิตร สาหร่ายทั้ง 2 ชนิดนี้จึงสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไօอ่อนที่มีอยู่ในน้ำเสียของบริษัทต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

จากการศึกษาประสิทธิภาพการดูดซับไฮอ่อนในสารละลามาตรฐานไฮร์อ่อน (II) ไฮอ่อน และน้ำเสียจากโรงงานที่สภาวะเหมาะสม ด้วยสาหร่ายทางกรรอกและสาหร่ายพุงชะโอด โดยทำการทดลองแบบแบตช์และคอลัมน์ สามารถสรุปผลการทดลองได้ดังนี้ กระบวนการดูดซับจะเกิดขึ้นบริเวณพื้นผิวของสาหร่ายทั้ง 2 ชนิด เนื่องจากบริเวณนี้จะประกอบด้วยโพลีแซกคาโรด์ โปรตีน และลิพิด นอกจากนี้ยังมีกลุ่มของอะมิโน ไซดรอกซิด และการ์บอคซิด ซึ่งจะเกิดปฏิกิริยาการดูดซับกับเหล็ก (Vinod, 2008) ประสิทธิภาพในการดูดซับยังขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของตัวดูดซับ และตัวถูกดูดซับ พิเชชของสารละลาย ระยะเวลาปั่นกวน ระยะเวลาสัมผัส ปริมาณตัวดูดซับ และความเข้มข้นเริ่มต้นของสารละลาย โดยสาหร่ายทางกรรอกมีรูปแบบการดูดซับไฮอ่อนในสารละลามาตรฐานไฮร์อ่อน (II) ไฮอ่อนเป็นไปตามไฮโซเทอร์มแลงเมียร์ ซึ่งมีค่า R^2 เท่ากับ 0.9984 ซึ่งสาหร่ายทางกรรอกสามารถดูดซับไฮอ่อนในสารละลามาตรฐานไฮร์อ่อน (II) ไฮอ่อนได้สูงสุด 40.65 มิลลิกรัม/กรัม ส่วนสาหร่ายพุงชะโอดมีรูปแบบการดูดซับไฮอ่อนในสารละลามาตรฐานไฮร์อ่อน (II) ไฮอ่อน เป็นไปตามไฮโซเทอร์มแลงเมียร์และฟรุนดิช ซึ่งมีค่า R^2 เท่ากับ 0.8882 และ 0.9990 ตามลำดับ ซึ่งสาหร่ายพุงชะโอดสามารถดูดซับไฮร์อ่อน (II) ไฮอ่อนได้สูงสุด 28.17 มิลลิกรัม/กรัม

ข้อเสนอแนะ

จากการทดลองที่ผ่านมาในครั้งนี้ ทำให้ทราบข้อมูลบางอย่าง เพื่อนำไปปรับปรุงงานทดลอง ครั้งต่อไป จึงเสนอแนะไว้ที่นี้เพื่อเป็นประโยชน์สำหรับผู้สนใจดังนี้

1. ควรมีการกำจัดสาหร่ายทางกรรอกและสาหร่ายพุงชะโอดที่ผ่านการใช้งานแล้วอย่างเหมาะสม โดยนำสาหร่ายทั้ง 2 ชนิดมาตากให้แห้ง แล้วนำไปเป็นมือ เนื่องจากสาหร่ายทั้ง 2 ชนิดมีองค์ประกอบทางเคมีที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของพืช เช่น ในโตรเรน
2. ควรมีการศึกษาพื้นที่ผิวจำเพาะของสาหร่ายทางกรรอกและสาหร่ายพุงชะโอด โดยวิธี BET (Brunauer, Emmett and Teller) ด้วยเครื่อง Autosorb

3. ควรมีการศึกษาขนาดรูปรุนของสาหร่ายทางกระรอกและสาหร่ายพุ่งชะโอด โดยใช้ SEM (scanning electron microscope) ทั้งก่อนและหลังนำสาหร่ายมาใช้คุณภาพสาร

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กิตินันท์ คงสีบชาติ. 2546. ดินแพดูดชับจากดินเหนียวขี้เลือยเพื่อการดูดซับแอดเมี่ยนในน้ำเสียสังเคราะห์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

จรรักษ์ บุญโ่อนก. 2539. การบำบัดเหล็ก แมงกานีส ทองแดง และสังกะสี ในน้ำเสียชุมชนโดยใช้ดินในสภาพน้ำท่วมขังสถาปัตย์ร่วมกับการปลูกพืช. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นัตรไชย รัตนไชย. 2539. การจัดการคุณภาพน้ำ. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

นัตรสินี ศรรเสน. 2545. การกำจัดแอดเมี่ยนในน้ำเสียสังเคราะห์โดยการกรองด้วยเปลือกไข่. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชีวิน อรรถสาสน์, วิวัฒน์ เรืองเดชปัญญาภุกุล และปิยะบุตร วนิชพงษ์พันธุ์. 2545. การบำบัดน้ำทึบจากการเลี้ยงกุ้งด้วยกระบวนการทางชีวภาพ. การประชุมวิชาการกุ้งทะเลแห่งชาติ ครั้งที่ 4. ระยอง.

นิพนธ์ ตั้งคณาธุรักษ์ และคณิตา ตั้งคณาธุรักษ์. 2550. หลักการการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทางเคมี. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

ปราณี พันธุ์สินธนชัย. 2542. ผลพิษอุตสาหกรรมเบื้องต้น. สมาคมวิศวกรรมสิ่งแวดล้อมแห่งประเทศไทย. 183 น.

พัชราภรณ์ ทวีสุวรรณพร. 2545. การกำจัดโลหะหนักออกจาบน้ำเสียซีโอดีโดยใช้คลีเลติงโพลิเมอร์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พระนราภิรุษ. 2546. การกำจัดแอดเมี่ยนในสารละลายโดยใช้เพอร์ไอกิต์เป็นสารดูดซับ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มั่นสิน ตันตุลเคน. 2543. คู่มือวิเคราะห์คุณภาพน้ำ. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

ไมตรี ดวงสวัสดิ์, สุเกน บุญไพรожน์ และประลิทธ์ ประสาทพรัชย. 2535. ชนิด ปริมาณ การแพร่กระจายพรรณไม่น้ำและสัตว์ที่เกาะอาศัยตามพรรณไม่น้ำในหนองหาร จังหวัดสกลนคร. เอกสารวิชาการ ฉบับที่ 73. สถาบันวิจัยประมงน้ำจืด กรมประมง.

ราชติ พวงเงิน. 2547. การกำจัดเหล็กในน้ำดาลบ่อตื้นโดยใช้วัสดุเหลือใช้จากการทํานา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, สาขาวิชกรรมสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร.

รรพน์ กนกันทพงษ์. 2544. การเพิ่มประสิทธิภาพถ่านกัมมันต์ในการดูดซับอุณหภูมิเนียมและเหล็กโดยเปลี่ยนรูปแบบแกนต์ไฮอน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วรรณ ชุลีจันทร์. 2544. การทำเฟอร์ริโกออกไซด์บริสุทธิ์จากสนิมเหล็ก. การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์ปริญญาโท, คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

วงศณา ลังสิทธิ์สวัสดิ์. 2539. การวิเคราะห์คุณภาพน้ำทางกายภาพและทางเคมี. ภาควิชา วิทยาศาสตร์สุขาภิบาล คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น.

วัฒนา ยุกແພນ. 2540. การใช้ด่างทับทิมกำจัดเหล็กในการผลิตน้ำประปา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

วุฒิพร พรหมบุนทอง. 2538. การใช้สาหร่ายทางกรรออก สาหร่ายพุงชะโド และผักตบชวาผสมในอาหารเพื่อใช้อุบลลูกปลาตะเพียนขาว, *Puntius gonionotus Bleeker*. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

สมชาย อาเกียรติ. 2541. การศึกษาการดูดซับโลหะตระกูลของสาหร่ายทางกรรออก. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 24. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ.

สาชิกา แสงสัมฤทธิ์ และฤทธิ์ตัน ภวงษ์ศักดิ์. 2546. การนำบัด Cd (II) และ Ni (II) จากน้ำเสียสังเคราะห์โดยใช้ตะกอนและน้ำชาตะกอนจากโรงกรองน้ำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีชนาท.

สุชิรา บรรลือสินธุ. 2547. การนำบัดน้ำเสียในพื้นที่ชุมชนที่ปนเปื้อนแคดเมียมโดยใช้พืช. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยมหิดล.

สุชาดา ศรีเพ็ญ. 2530. พรณไม้น้ำ. ภาควิชาพฤกษาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

เสาวภา พลานนท์. 2544. ประสิทธิภาพการดูดซับไฮดรอฟอน (II) ไออกอน บนถ่านกระดูกและอัญมณีกัมมันต์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อธิชัย นพแก้ว. 2543. การใช้ถ่านกัมมันต์ในการดูดติดผิวโลหะหนักจากน้ำระบบน้ำมูลฝอยที่ฝ่านบ่อเก็บกัก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อุษา สุวรรณสรวต และยุทธการ นุนทะธรรม. 2546. การทดลองใช้หอยกาน้ำจืด *Hyriopsis (Limnoscapha) myersiana* และสาหร่ายทางกระรอก *Hydrilla verticillata* เพื่อนำบัดน้ำทิ้งทางชีวภาพจากบ่อเลี้ยงปลา. ภาควิชาสัตวแพทย์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

Adam, V.D. 1990. **Water and Wastewater Examination Manual**. Lewis Publishers INC. Michigan. 64-66.

A.O.A.C. 2000. **Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists**. Washington, D.C.

APHA, AWWA and WEF. 1992. **Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater**. 18th ed., Washington D.C., United State of America.

- Cohen, J.M., Lamphake, L.J., Harris, E.K. and Woodward, R.L. 1995. **Taste threshold concentrations of metals in drinking water.** J. Am. Water Works Assoc., 52: 660.
- Cruz, C.C.V., Da Costa, A.C.A., Henrique, C.A., and Luna, A.S. 2004. **Kinetic modeling and equilibrium studies during cadmium biosorption by dead *Sargassum* sp. Biomass.** Bioresour. Technol., 249 – 257.
- Geurge, D.C. and Florence E.C. 2001. **Patty 's industrial hygine and toxicology.** 3th ed. Volume 2A Toxicology. John wileys Sons., Inc. Canada.
- Harvard University. 1997. **Oxygenation of ferrous iron.** Washington D.C., United State of America.
- Maree, J.P., W.F. Strydom and M. De Beer. 1999. **Integrated iron(II) oxidation and limestone neutralization of acid mine water.** Wat. Sci. Tech. Vol.39, No.10-11 : 231-238.
- Maron, S.H. and Prutton, C.F. 1961. **Principle of Physical Chemistry.** 3rd ed. Macmillan, Co. New York.
- Keskinkan, O., Goksu, M.Z.L., Basibuyuk, M., and Foster, C.F. 2004. **Heavy metal adsorption properties of a submerged aquatic plant (*Ceratophyllum demersum*).** Bioresour. Technol., 92, 197 – 200.
- Puranik, P.R. and Paknikar, K.M. 1999. **Biosorption of lead, cadmium and zinc by *Citrobacter* strain MCM B-18: characterization studies.** Biotechnol. Prog., 15, 228-237.
- Rehwoldt, R., L. Lasko, C. Shaw, and E. Wirhowski. 1999. **The acute toxicity of some heavy metals ions toward benthic organism.** Bulletin of Environmental Contamination and Toxicity 10: 291-294.

Saeed, A. and Iqbal, M. 2003. **Bioremoval of cadmium from aqueous solution by black gram husk (*Cicer arietinum*)**. Water Res., 37, 3472 – 3480.

Sawyer, C.N., and McCarty, P.L., 1989. **Chemistry for sanitary engineers**. McGraw-Hill, New York.

Snoeyink, V.L. and Jenkins, D. 1980. **Water Chemistry**. John Wiley and Sons.

Sushera Bunluesin. 2007. **Batch and continuous packed column studies of cadmium biosorption by *Hydrilla verticillata* biomass**. Journal of bioscience and bioengineering. Vol.103, No.6, 509 – 513.

Theis, T.L. and P.C. Singer. 1990. **Complexation of iron(II) by organic matter and its effect on iron(II) oxygenation**. Environmental Science and Technology, 8 : 569-573.

Trayball, R.E. 1980. **Mass transfer operations**. Third ed. McGraw – hill, New York.

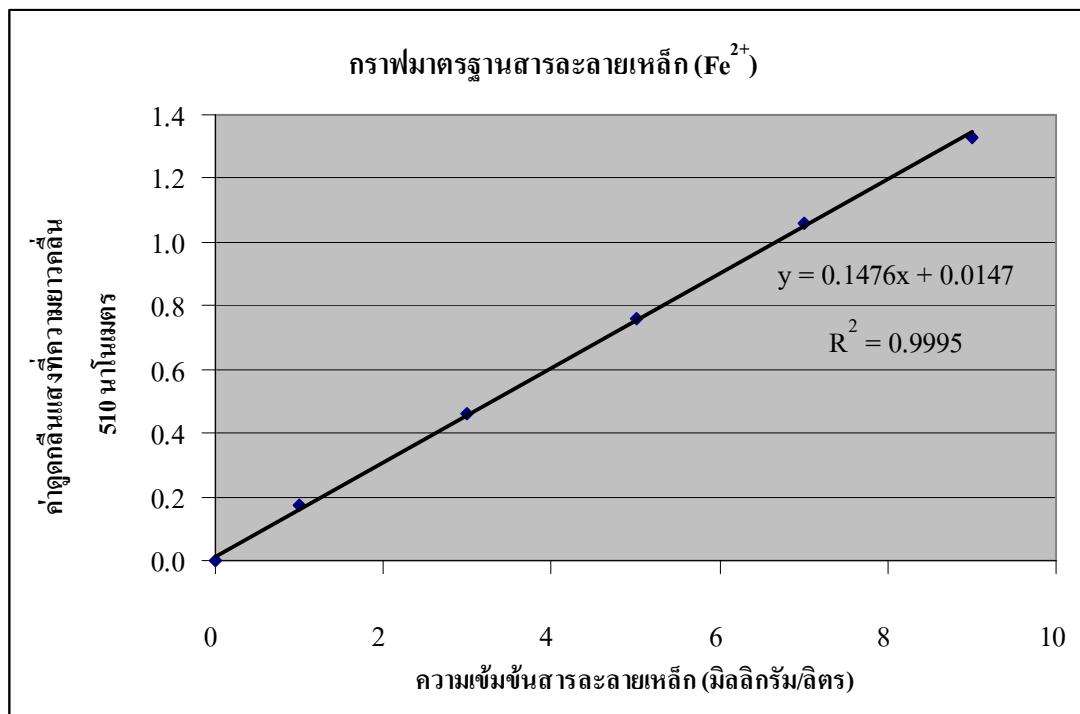
Vinod K. Gupta. 2008. **Biosorption of lead(II) from aqueous solution by non-living algal biomass *Oedogonium* sp. And *Nostoc* sp. – A comparative study**. Biointerfaces 64, 170-178.

Viswanathan, M.N. and B. Boettcher. 1991. **Biological removal of iron from groundwater**. Wat. Sci. Tech. Vol. 23 : 1437-1446.

Vitayaudom, Vr. 1987. **Iron removal from water supplies**. Master Thesis, SEATO Graduate School of Engineering, Bangkok.

Yukphan, Wattana. 1989. **The use of potassium permanganate for iron removal in water treatment**. Master's Thesis Department of Sanitary Engineering, Graduate School, Chulalongkorn University.

ภาคผนวก



ภาพผนวกที่ 1 กราฟมาตราฐานสารละลายน้ำโซเดียมไออกโซน (II) ไออกโซน

ตารางผนวกที่ 1 ค่าพีอีชกับร้อยละการดูดซับไออกโซนในสารละลายน้ำโซเดียมไออกโซน (II) ไออกโซน
ของสาหร่ายทางกระรอก

ค่าพีอีช	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการ ดูดซับ
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
4	65.60	65.54	65.60	65.58	0.03	34.40
5	65.13	65.33	65.06	65.17	0.14	34.90
6	60.18	60.05	60.05	60.09	0.08	39.95
7	55.71	55.71	55.64	55.69	0.04	44.29
8	35.79	35.93	35.93	35.88	0.08	64.07
9	14.38	14.32	14.45	14.38	0.07	85.62
10	21.50	21.63	21.50	21.54	0.08	78.50
11	29.70	29.83	29.76	29.76	0.07	70.24
12	32.74	32.74	32.68	32.72	0.03	67.26
13	34.17	34.23	34.10	34.17	0.07	65.83

ตารางผนวกที่ 2 ค่าพีอีอชกับร้อยละการดูดซับไออกอนในสารละลามาตรฐานไอร์อ่อน (II)

ไออกอนของสาหร่ายพุงจะโอด

ค่าพีอีอช	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการดูดซับ
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
4	60.86	60.93	61.06	60.95	0.10	39.10
5	54.22	54.15	54.29	54.22	0.07	45.78
6	34.30	34.30	34.17	34.26	0.08	65.70
7	23.73	23.67	23.53	23.64	0.10	76.30
8	19.87	19.74	19.87	19.83	0.08	80.13
9	20.68	20.82	20.75	20.75	0.07	79.25
10	27.12	26.99	26.99	27.03	0.08	73.01
11	36.40	36.40	36.40	36.40	0.00	63.60
12	37.35	37.22	37.08	37.22	0.14	62.78
13	38.71	38.71	38.84	38.75	0.08	61.29

ตารางผนวกที่ 3 ปริมาณสาหร่ายทางกระบอกกับร้อยละการดูดซับไออกอนในสารละลามาตรฐาน

ไอร์อ่อน (II) ไออกอน

ปริมาณสาหร่าย (กรัม)	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการดูดซับ
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
0.5	20.96	20.89	20.89	20.91	0.04	79.11
1.0	16.96	16.89	16.89	16.91	0.04	83.11
2.0	13.23	13.16	13.23	13.21	0.04	86.77
3.0	10.99	11.06	10.99	11.01	0.04	89.01
4.0	9.64	9.51	9.78	9.64	0.14	90.36
5.0	8.42	8.49	8.49	9.47	0.04	91.51

**ตารางผนวกที่ 4 ปริมาณสาหร่ายพุ่งชะ โอดกับร้อยละการดูดซับ ไออ่อนในสารละลายน้ำตรรูปาน
ไอ์ร์อ่อน (II) ไออ่อน**

ปริมาณสาหร่าย (กรัม)	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการ ดูดซับ
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
0.5	23.53	23.67	23.60	23.60	0.07	76.40
1.0	19.74	19.67	19.74	19.72	0.04	80.26
2.0	14.86	14.86	15.00	14.91	0.08	85.14
3.0	13.57	13.71	13.64	13.64	0.07	86.36
4.0	12.01	12.01	12.01	12.01	0.00	87.99
5.0	11.74	11.81	11.67	11.74	0.07	88.26

**ตารางผนวกที่ 5 ระยะเวลาปั๊นกวนกับร้อยละการดูดซับ ไออ่อนในสารละลายน้ำตรรูปาน
ไอ์ร์อ่อน (II) ไออ่อนของสาหร่ายทางกระรอก**

ระยะเวลา ปั๊นกวน (นาที)	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการ ดูดซับ
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
30	11.00	10.93	10.79	10.91	0.11	89.03
60	8.49	8.42	8.42	8.44	0.04	91.58
90	5.85	5.85	5.85	5.85	0.00	94.15
120	6.25	6.12	6.05	6.14	0.10	93.71
150	6.46	6.46	6.39	6.44	0.04	93.54
180	7.54	7.61	7.41	7.52	0.10	92.42

ตารางผนวกที่ 6 ระยะเวลาปั้นกวนกับร้อยละการดูดซับไออกอนในสารละลายน้ำตราชาน

ไօร์อ่อน (II) ไօออกอนของสาหร่ายพุงจะ ໂດ

ระยะเวลา ปั้นกวน (นาที)	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการ ดูดซับ
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
30	14.93	14.86	15.00	14.93	0.07	85.07
60	13.98	13.98	14.11	14.02	0.08	86.02
90	11.61	11.47	11.40	11.49	0.11	88.56
120	12.76	12.62	12.83	12.74	0.11	87.20
150	15.00	14.86	15.00	14.95	0.08	87.00
180	15.20	15.26	15.26	15.24	0.03	86.95

ตารางผนวกที่ 7 ระยะเวลาสัมผัสกับร้อยละการดูดซับไออกอนในสารละลายน้ำตราชาน

ไօร์อ่อน (II) ไօออกอนของสาหร่ายทางกระรอก

ระยะเวลา สัมผัส (นาที)	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการ ดูดซับ
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
10	6.66	6.52	6.80	6.66	0.14	93.34
30	5.92	5.85	5.85	5.87	0.04	94.15
60	6.80	6.80	6.93	6.84	0.08	93.20
90	7.95	7.88	8.01	7.95	0.07	92.05
120	8.76	8.83	8.83	8.81	0.04	91.17
150	9.03	9.03	9.17	9.08	0.08	90.97
180	9.23	9.23	9.23	9.23	0.00	90.77

ตารางผนวกที่ 8 ระยะเวลาสัมผัสกับร้อยละการคุณชัน ไอออนในสารละลายน้ำตรฐาน

ไอร์อ่อน (II) ไอออนของสาหร่ายพุงจะโค

ระยะเวลา สัมผัส (นาที)	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการ คุณชัน
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
10	6.66	6.52	6.80	6.66	0.14	93.34
30	5.92	5.85	5.85	5.87	0.04	94.15
60	6.80	6.80	6.93	6.84	0.08	93.20
90	7.95	7.88	8.01	7.95	0.07	92.05
120	8.76	8.83	8.83	8.81	0.04	91.17
150	9.03	9.03	9.17	9.08	0.08	90.97
180	9.23	9.23	9.23	9.23	0.00	90.77

**ตารางผนวกที่ 9 ความเข้มข้นของสารละลายน้ำตรฐาน ไอร์อ่อน (II) ไอออนกับร้อยละการคุณชัน
ไอร์อ่อน (II) ไอออนของสาหร่ายทางกรรออก**

ความเข้มข้น (มิลลิกรัม/ลิตร)	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการ คุณชัน
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
100	5.85	5.92	5.98	5.92	0.07	94.08
200	13.37	13.30	13.30	13.32	0.04	93.35
300	25.90	25.97	25.97	25.95	0.04	91.34
400	46.63	46.5	46.77	46.63	0.14	88.34
500	65.67	65.54	65.47	65.56	0.10	86.90

ตารางผนวกที่ 10 ไอโซเทอร์มการดูดซับของสาหร่ายทางกระrog

ความเข้มข้น (มก./ล.)	ปริมาณ สาหร่าย (กรัม)	C ที่ เหลือ (ลิตร)	V (ลิตร)	q	1/q	1/C	logq	logC
100	3	5.92	0.05	1.57	0.6378	0.1689	0.1953	0.7723
200	3	13.32	0.05	3.11	0.3214	0.0752	0.4930	1.1239
300	3	25.95	0.05	4.57	0.2190	0.0385	0.6596	1.4145
400	3	46.63	0.05	5.89	0.1698	0.0214	0.7701	1.6687
500	3	65.56	0.05	7.24	0.1381	0.0153	0.8598	1.8163

**ตารางผนวกที่ 11 ความเข้มข้นของสารละลายน้ำร้อน (II) ไօอนกับร้อยละการดูดซับ
ไօร์อน (II) ไօอนของสาหร่ายพุงชะโド**

ความเข้มข้น (มก./ล.)	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการ ดูดซับ
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
100	11.61	11.47	11.81	11.63	0.17	88.46
200	26.17	26.04	26.04	26.08	0.08	86.98
300	42.16	41.96	42.03	42.05	0.10	86.00
400	58.08	57.95	58.15	58.06	0.10	85.47
500	73.73	73.87	74.00	73.87	0.14	85.23

ตารางผนวกที่ 12 ไออกซ์เทอร์มการคัดซับของสาหร่ายพุ่งชะโงด

ความเข้มข้น (มก./ล.)	ปริมาณ สาหร่าย (กรัม)	C ที่ เหลือ (ลิตร)	V (ลิตร)	q	1/q	1/C	logq	logC
100	2	11.54	0.05	2.21	0.4522	0.0867	0.3447	1.0622
200	2	26.04	0.05	4.35	0.2299	0.0384	0.6384	1.4156
300	2	41.99	0.05	6.45	0.1550	0.0238	0.8096	1.6231
400	2	58.12	0.05	8.55	0.1170	0.0172	0.9318	1.7643
500	2	73.87	0.05	10.65	0.0939	0.0135	1.0275	1.8685

ตารางผนวกที่ 13 ปริมาตรสารละลายน้ำตราช้าวีไอร์อ่อน (II) ไออกอนที่ไหล่ผ่านคอลัมน์ ร้อยละ ไอร์อ่อน (II) ไออกอนที่เหลือ และร้อยละการคัดซับไหร์อ่อน (II) ไออกอนของ สาหร่ายหางกระรอก

ปริมาตรไหร์อ่อน (II) ไออกอนที่ไหล่ ผ่านคอลัมน์ (มิลลิลิตร)	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)						ร้อยละไหร์อ่อน (II) ไออกอนที่ เหลือ	ร้อยละ การคัด ซับ
	ครั้งที่ 1 ครั้งที่ 2 ครั้งที่ 3			ค่าเฉลี่ย	S.D.			
	50	100	150	200	250			
50	5.51	5.44	5.58	5.51	0.07	5.51	94.49	
100	17.64	17.43	17.57	17.55	0.11	17.61	82.39	
150	43.18	43.18	43.11	43.16	0.04	43.18	56.82	
200	54.15	54.29	54.22	54.22	0.07	54.22	45.78	
250	54.63	54.76	54.70	54.70	0.07	54.70	45.30	

**ตารางผนวกที่ 14 ปริมาตรสารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อนที่ให้ผ่านคอลัมน์ ร้อยละ
ไอร้อน (II) ไออ่อนที่เหลือ และร้อยละการคุณชัน ไอร้อน (II) ไออ่อนของ
สาหร่ายพุงจะดี**

ปริมาตรไอร้อน (II) ไออ่อนที่ให้ ผ่านคอลัมน์ (มิลลิลิตร)	ความเข้มข้นที่เหลือ			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ ไอร้อน (II) เหลือ	ร้อยละ การคุณ ชัน				
	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)										
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3								
50	6.59	6.80	6.73	6.71	0.11	6.77	93.23				
100	19.67	19.60	19.60	19.62	0.04	19.60	80.40				
150	44.74	44.74	44.87	44.78	0.08	44.74	55.26				
200	56.32	56.19	56.32	56.28	0.08	56.32	43.68				
250	63.91	63.91	63.71	63.84	0.12	63.91	36.09				

**ตารางผนวกที่ 15 การคุณชัน ไออ่อนในสารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อนของสาหร่าย
ทางกรารอกโดยผ่านการใช้งานและฟื้นฟูสภาพแล้ว**

การฟื้นฟูสภาพ	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการ คุณชัน
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
ใช้งานครั้งแรก	5.92	5.85	5.58	5.87	0.04	94.15
ฟื้นฟูสภาพครั้งที่ 1	11.94	11.88	12.08	11.97	0.10	88.09
ฟื้นฟูสภาพครั้งที่ 2	30.64	30.64	30.78	30.69	0.08	69.36
ฟื้นฟูสภาพครั้งที่ 3	43.38	43.18	43.31	43.29	0.10	56.65

ตารางผนวกที่ 16 การดูดซับไออกอนในสารละลามาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออกอนของสาหร่ายพุ่งกะ朵โดยผ่านการใช้งานและฟื้นฟูสภาพแล้ว

การฟื้นฟูสภาพ	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการดูดซับ
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
ใช้งานครั้งแรก	11.47	11.61	11.54	11.54	0.07	88.46
ฟื้นฟูสภาพครั้งที่ 1	32.68	32.68	32.61	32.66	0.04	67.32
ฟื้นฟูสภาพครั้งที่ 2	37.35	37.22	37.28	37.28	0.07	62.72
ฟื้นฟูสภาพครั้งที่ 3	44.60	44.60	44.74	44.65	0.08	55.4

ตารางผนวกที่ 17 ปริมาณสาหร่ายทางกระบอกกับร้อยละการดูดซับไออกอนในสารละลามาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออกอนความเข้มข้น 30 มิลลิกรัม/ลิตร

ปริมาณสาหร่าย (กรัม)	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการดูดซับ
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
0.5	4.42	4.56	4.56	4.51	0.08	84.80
0.75	2.87	2.73	3.00	2.87	0.14	90.43
1.0	1.44	1.51	1.65	1.53	0.11	95.07
1.5	1.38	1.31	1.24	1.31	0.07	95.63
2.0	1.10	1.10	1.24	1.15	0.08	96.33

**ตารางผนวกที่ 18 ปริมาณสาหร่ายพุ่งชะ โอดกับร้อยละการดูดซับ ไออ่อนในสารละลายน้ำตราชูรา
ไอร์ออก (II) ไออ่อนความเข้มข้น 30 มิลลิกรัม/ลิตร**

ปริมาณสาหร่าย (กรัม)	ความเข้มข้นที่เหลือ (มิลลิกรัม/ลิตร)			ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละการ ดูดซับ
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3			
0.5	4.42	4.63	4.63	4.56	0.08	84.57
0.75	4.56	4.42	4.49	4.49	0.14	85.03
1.0	2.93	3.07	3.07	3.02	0.11	89.77
1.5	2.93	2.93	2.93	2.93	0.07	90.23
2.0	2.59	2.73	2.59	2.64	0.08	91.37

**ตารางผนวกที่ 19 การดูดซับไอร์ออก (II) ไออ่อนในน้ำเสียจาก บริษัทผลิตရถนต์ และบริษัทผลิต
อิเล็กทรอนิกส์ของสาหร่ายทางกราะออก**

บริษัท	ความเข้มข้นไอร์ออก (II) ไออ่อน (มิลลิกรัม/ลิตร)				ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ การดูด ซับ
	ก่อน	หลัง	หลัง	หลัง			
	ดูดซับ	ดูดซับ 1	ดูดซับ 2	ดูดซับ 3			
รถยนต์ A	16.48	0.9	0.97	0.83	0.90	0.07	94.54
รถยนต์ B	15.06	0.83	0.97	0.97	0.92	0.08	93.56
รถยนต์ C	20.28	1.58	1.65	1.51	1.58	0.07	92.21
อิเล็กทรอนิกส์	11.81	0.56	0.56	0.77	0.63	0.12	95.26

ตารางผนวกที่ 20 การคัดซับไออกซอน (II) ไออกอนในน้ำเสียจาก บริษัทผลิตရถยนต์ และบริษัท พลิตอิเล็กทรอนิกส์ของสาหร่ายพุงชา โอด

บริษัท	ความเข้มข้นไออกซอน (II) ไออกอน				ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ			
	ความเข้มข้น (มิลลิกรัม/ลิตร)									
	ก่อน	หลัง	หลัง	หลัง						
คุณภาพ		คุณภาพ 1	คุณภาพ 2	คุณภาพ 3	การดูด		ชั้บ			
รถยนต์ A	16.48	1.92	1.85	1.78	1.85	0.07	88.77			
รถยนต์ B	15.06	1.78	1.71	1.71	1.73	0.04	88.65			
รถยนต์ C	20.28	1.85	2.05	1.92	1.94	0.10	90.68			
อิเล็กทรอนิกส์	11.81	1.04	1.04	1.17	1.08	0.08	91.94			

ตารางผนวกที่ 21 แสดงคุณภาพของน้ำด้วยวิ่งจากบริษัทผลิตรถยนต์ A, B,C และบริษัทผลิต อิเล็กทรอนิกส์

พารามิเตอร์	ค่าคุณภาพน้ำก่อนนำมายัง				ค่ามาตรฐานน้ำทึบโรงจาน
	บ. A	บ. B	บ. C	บ.อิเล็กทรอนิกส์	
pH	8.5	11.0	2.9	5.6	5.5 – 9.0
Temp (องศาเซลเซียส)	26.5	30.5	35	28.5	40
EC (ไมโครซีเมนต์)	223	1,570	1,126	440	2,000
TDS (มก./ล.)	112	785	562	223	3,000
TSS (มก/ล.)	102	374	311	76	50
Turbidity (NTU)	190	352	1,044	394	ไม่ได้กำหนด
BOD (มก./ล.)	8	15	30	20	20
COD (มก./ล.)	120	428	856	64	120
Hardness (มก./ล. ของ CaCO_3)	230	1,110	1,000	1,780	ไม่ได้กำหนด
Alkalinity (มก./ล. ของ CaCO_3)	123.75	897.5	83.75	18	ไม่ได้กำหนด
Sulfate (%)	0.07	0.07	0.0.8	0.05	ไม่ได้กำหนด
Sulfide (มก./ล.)	-	-	-	0.52	1.0

ตารางผนวกที่ 22 แสดงผลการวิเคราะห์ค่าพีอุชทางสถิติโดยวิธี LSD

ตารางร่ายทางกระออก		ตารางร่ายพุงชะโด	
ค่าพีอุช	ร้อยละการดูดซับ ไօร์อ่อน (II) ไօอ่อน	ค่าพีอุช	ร้อยละการดูดซับ ไօร์อ่อน (II) ไօอ่อน
4	34.40 ^A	4	39.10 ^A
5	34.90 ^B	5	45.78 ^B
6	39.95 ^C	6	65.70 ^C
7	44.29 ^D	7	76.30 ^D
8	64.07 ^E	8	80.13 ^E
9	85.62 ^F	9	79.25 ^F
10	78.50 ^G	10	73.01 ^G
11	70.24 ^H	11	63.60 ^H
12	67.26 ^I	12	62.78 ^I
13	65.83 ^J	13	61.29 ^J

หมายเหตุ XX^X: ร้อยละการดูดซับไօร์อ่อน (II) ไօอ่อนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
ที่ระดับ 0.05

ตารางพนวกที่ 23 แสดงผลการวิเคราะห์ปริมาณสาหร่ายทางสกัดโดยวิธี LSD

สาหร่ายทางกระรอก		สาหร่ายพุงชะโด	
ปริมาณสาหร่าย (กรัม)	ร้อยละการดูดซับ ไออร์อ่อน (II) ไออ่อน	ปริมาณสาหร่าย (กรัม)	ร้อยละการดูดซับ ไออร์อ่อน (II) ไออ่อน
0.5	79.11 ^A	0.5	76.40 ^A
1.0	83.11 ^B	1.0	80.26 ^B
2.0	86.77 ^C	2.0	85.14 ^C
3.0	89.01 ^D	3.0	86.36 ^D
4.0	90.36 ^E	4.0	87.99 ^E
5.0	91.51 ^F	5.0	88.26 ^F

หมายเหตุ XX^X: ร้อยละการดูดซับไออร์อ่อน (II) ไออ่อนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
ที่ระดับ 0.05

ตารางพนวกที่ 24 แสดงผลการวิเคราะห์ระยะเวลาปั่นกวนทางสกัดโดยวิธี LSD

สาหร่ายทางกระรอก		สาหร่ายพุงชะโด	
ระยะเวลาปั่นกวน (นาที)	ร้อยละการดูดซับ ไออร์อ่อน (II) ไออ่อน	ระยะเวลาปั่นกวน (นาที)	ร้อยละการดูดซับ ไออร์อ่อน (II) ไออ่อน
30	89.03 ^A	30	85.07 ^A
60	91.58 ^B	60	86.02 ^B
90	94.15 ^C	90	88.56 ^C
120	93.71 ^D	120	87.20 ^D
150	93.54 ^E	150	87.00 ^A
180	92.42 ^F	180	86.95 ^E

หมายเหตุ XX^X: ร้อยละการดูดซับไออร์อ่อน (II) ไออ่อนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
ที่ระดับ 0.05

ตารางพนวกที่ 25 แสดงผลการวิเคราะห์ระยะเวลาสัมผัสทางสอดิโอดีวีชี LSD

สาหร่ายทางกระรอก		สาหร่ายพุงจะดี	
ระยะเวลาสัมผัส (นาที)	ร้อยละการดูดซับ ไออร์อ่อน (II) ไออกอน	ระยะเวลาสัมผัส (นาที)	ร้อยละการดูดซับ ไออร์อ่อน (II) ไออกอน
10	93.34 ^A	10	86.26 ^A
30	94.15 ^B	30	88.53 ^B
60	93.20 ^C	60	87.54 ^C
90	92.05 ^D	90	87.04 ^D
120	91.17 ^E	120	86.73 ^E
150	90.97 ^F	150	86.43 ^F
180	90.77 ^G	180	86.36 ^G

หมายเหตุ XX^X: ร้อยละการดูดซับไออร์อ่อน (II) ไออกอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05

ตารางพนวกที่ 26 แสดงผลการวิเคราะห์ความเข้มข้นสารละลายน้ำตรฐาน ไออร์อ่อน (II) ไออกอน ทางสอดิโอดีวีชี LSD

สาหร่ายทางกระรอก		สาหร่ายพุงจะดี	
ความเข้มข้น (มิลลิกรัม/ลิตร)	ร้อยละการดูดซับ ไออร์อ่อน (II) ไออกอน	ความเข้มข้น (มิลลิกรัม/ลิตร)	ร้อยละการดูดซับ ไออร์อ่อน (II) ไออกอน
100	94.08 ^A	100	88.46 ^A
200	93.35 ^B	200	86.98 ^B
300	91.34 ^C	300	86.00 ^C
400	88.34 ^D	400	85.47 ^D
500	86.90 ^E	500	85.23 ^E

หมายเหตุ XX^X: ร้อยละการดูดซับไออร์อ่อน (II) ไออกอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05

ตารางผนวกที่ 27 แสดงผลการวิเคราะห์ปริมาณสาหร่าย ที่ความเข้มข้นสารละลายน้ำต่ำสุด
ไอลร้อน (II) ไอลอ่อน 30 มิลลิกรัม/ลิตร ทางสถิติโดยวิธี LSD

สาหร่ายทางกระออก		สาหร่ายพุงชะโด	
ปริมาณสาหร่าย (กรัม)	ร้อยละการคุณชั้บ ไอลร้อน (II) ไอลอ่อน	ปริมาณสาหร่าย (กรัม)	ร้อยละการคุณชั้บ ไอลร้อน (II) ไอลอ่อน
0.5	84.80 ^A	0.5	84.57 ^A
0.75	90.43 ^B	0.75	85.03 ^B
1.0	95.07 ^C	1.0	89.77 ^C
1.5	95.63 ^D	1.5	90.23 ^D
2.0	96.33 ^E	2.0	91.37 ^E

ประวัติการศึกษา และการทำงาน

ชื่อ – นามสกุล	นางสาวรตินา สกุลงาม
วัน เดือน ปี ที่เกิด	วันที่ 19 กันยายน 2527
สถานที่เกิด	โรงพยาบาลพหลพยุหเสนา
ประวัติการศึกษา	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) มหาวิทยาลัยมหิดล
ตำแหน่งหน้าที่การทำงานปัจจุบัน	-
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	-
ผลงานเด่นและรางวัลทางวิชาการ	-
ทุนการศึกษาที่ได้รับ	-