

สหสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีกับภาพ และสมบัติการใช้งาน  
ของไคโ拓ชานที่เตรียมภายในให้ภาวะการกำจัดหมู่อะซีติลต่างกัน

นันทิยา เนียมแผลม



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา

มิถุนายน 2548

ISBN 974-502-512-7

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา

อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์และคณะกรรมการสอบปากเปล่าวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณา  
วิทยานิพนธ์ของ นันทิยา เลี้ยงแผลม ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม  
หลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม ของมหาวิทยาลัย  
บูรพาได้

อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์

...../co.m.brown..... ประธาน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เมาวภา ไหวพริน)

..... กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อันันต์ ทองทา)

..... กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศิริโภน ทุ่งเก้า)

คณะกรรมการสอบปากเปล่า

...../co.m.brown..... ประธาน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เมาวภา ไหวพริน)

..... กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อันันต์ ทองทา)

..... กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิริโภน ทุ่งเก้า)

..... กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุวรรณ ภานุตระกูล)

..... กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร. วิภูษิต มณฑะจิตร)

บันทึกวิทยาลัยอนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม ของมหาวิทยาลัยบูรพา

..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร. ประทุม ม่วงมี)

วันที่ ๒๑.๑๒.๒๕๖๑ พ.ศ. ๒๕๔๘

## ประกาศคุณภาพ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เยาวภา ไหัวพริบ ประธานกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้คำปรึกษาและแนะนำแนวทางที่ถูกต้อง ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความถี่ถ้วน และเอาใจใส่ด้วยดีเสมอมา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อนันต์ ทองทา และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิริโภม ทุ่งเก้า กรรมการที่ปรึกษา ที่กรุณาให้คำแนะนำ และข้อคิดเห็นอันเป็นประโยชน์ ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งเป็นอย่างยิ่ง จึงขอกราบขอบพระคุณ เป็นอย่างสูง ไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุวรรณ ภาณุบรรณ และ รองศาสตราจารย์ ดร. วิญญา มนต์พิจิต กรรมการสอนปากเปล่าวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้คำแนะนำ และแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ จนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ประจำโครงการบัณฑิตศึกษา และเจ้าหน้าที่ประจำภาควิชา วิทยาศาสตร์การอาหารทุกท่าน ที่ช่วยอำนวยความสะดวกจนทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วง

ขอขอบคุณ กุณันพรรดา วงศ์อนุรักษ์ชัย และครอบครัว ที่มีส่วนช่วยเหลือ และเป็นกำลังใจอันดียิ่งเสมอมา

ขอกราบขอบพระคุณคุณพ่อ คุณแม่ ที่ให้การสนับสนุนในทุก ๆ ด้านตั้งแต่ตนสำเร็จ การศึกษา รวมทั้งขออนใจน้องสาวซึ่งเป็นที่ปรึกษาในทุก ๆ ด้าน

คุณค่าและประโยชน์สำคัญ ยันฟังได้จากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขออนเป็นกตัญญู กตเวทิตาคุณแด่ผู้มีพระคุณทุกท่านทั้งที่ได้กล่าวมาแล้ว รวมทั้งท่านอื่น ๆ ที่มิได้เอียนาม และขอ น้อมระลึกถึงพระคุณครู อาจารย์ผู้ประสานความรู้แก่ผู้วิจัย

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับทุนสนับสนุนบางส่วนจากโครงการบัณฑิตศึกษา ฝึกอบรมและวิจัย ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม ภายใต้การกำกับของโครงการ พัฒนาบัณฑิตศึกษา และวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำนักงานคณะกรรมการการ อุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

44910738: สาขาวิชา: วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม; วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)

คำสำคัญ: ไคโตซาน/ สมบัติทางเคมีกายภาพ/ สมบัติการใช้งาน

นันพิยา เดียบแผลม: สาหสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีกายภาพ และสมบัติการใช้งานของไคโตซานที่เตรียมภายใต้ภาระการกำจัดหมู่อะซีติลต่างกัน (CORRELATION BETWEEN PHYSICOCHEMICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF CHITOSAN PREPARED UNDER DIFFERENT DEACETYLATION CONDITIONS) อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์: เยาวภา ไหวพริบ, Ph.D., อันันต์ ทองทา, Ph.D., ศิริโจน ทุ่งเก้า, Ph.D. 178 หน้า. ปี พ.ศ. 2548. ISBN 974-502-512-7

ศึกษาผลของการกำจัดหมู่อะซีติลต่อสมบัติทางเคมีกายภาพ (ระดับการกำจัดหมู่อะซีติล ความหนืด น้ำหนักโมเลกุล ความหนาแน่น ความเป็นกรดค่าคง ปริมาณเด็ก้า และปริมาณในไตรเจน) และ สมบัติการใช้งาน (ความสามารถการจับสีข้อม ความสามารถการจับไขมัน ความสามารถการจับน้ำ และ ความสามารถการเป็นอินดิคิฟไฟเออร์) ของไคโตซาน โดยนำไคตินจากเปลือกถุงมากำจัดหมู่อะซีติลด้วย สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 50 โดยนำน้ำไคตินจากเปลือกถุงมาทำให้เข้มข้นร้อยละ 50 โดยนำน้ำไคติน ภายใต้ภาระต่างๆ ได้แก่ อุณหภูมิ 110 120 และ 130 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสกัด 1 2 และ 3 รอบ ใช้วงเวลา 1 2 และ 3 ชั่วโมง พบร่วมกับเพื่อเพิ่มอุณหภูมิกับจำนวนรอบการสกัด จำนวนรอบการสกัดกับเวลาที่ใช้ในการสกัด และอุณหภูมิกับเวลาที่ใช้ในการสกัด ส่งผลให้ระดับการกำจัดหมู่อะซีติล และปริมาณเด็ก้าสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ( $p<0.05$ ) นอกจากนี้พบว่าเมื่อเพิ่มอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ส่งผลให้ความหนาแน่น ความเป็นกรดค่าคง และปริมาณในไตรเจนสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ( $p<0.05$ ) ในขณะที่ความหนืด น้ำหนักโมเลกุล ความสามารถการจับสี ไขมัน และน้ำ รวมทั้งความสามารถการเป็นอินดิคิฟไฟเออร์ลดลงอย่างมีนัยสำคัญ ( $p<0.05$ )

ผลการวิเคราะห์สาหสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติทางเคมีกายภาพของไคโตซาน พบร่วมกับการ กำจัดหมู่อะซีติล ความหนาแน่น ความเป็นกรดค่าคง ปริมาณเด็ก้า และปริมาณในไตรเจน มีความสัมพันธ์กับความหนืด และน้ำหนักโมเลกุลในเชิงลบอย่างมีนัยสำคัญ ( $p<0.05$ ) ส่วนผลการ วิเคราะห์สาหสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติการใช้งานของไคโตซาน พบร่วมกับพารามิเตอร์มีความสัมพันธ์เชิงบวก ต่อกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $p<0.05$ ) และผลการวิเคราะห์สาหสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีกายภาพ และ สมบัติการใช้งานของไคโตซาน พบร่วมกับความสามารถการจับสีข้อม ไขมัน และน้ำ รวมทั้งความสามารถการ เป็นอินดิคิฟไฟเออร์มีความสัมพันธ์เชิงบวกอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ( $p<0.01$ ) กับความหนืด ( $r = 0.559, 0.676, 0.853, 0.856$ ) และน้ำหนักโมเลกุล ( $r = 0.653, 0.774, 0.938, 0.825$ ) ในขณะที่มีความสัมพันธ์เชิงลบอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ( $p<0.01$ ) กับระดับการกำจัดหมู่อะซีติล ( $r = -0.699, -0.849, -0.850, -0.651$ ) ความหนาแน่น ( $r = -0.857, -0.964, -0.903, -0.602$ ) ความเป็นกรดค่าคง ( $r = -0.713, -0.713, -0.906, -0.694$ ) ปริมาณเด็ก้า ( $r = -0.550, -0.535, -0.761, -0.799$ ) และปริมาณในไตรเจน ( $r = -0.605, -0.711, -0.620, -0.504$ )

44910738: MAJOR: ENVIRONMENTAL SCIENCE; M.Sc. (ENVIRONMENTAL SCIENCE)

KEYWORDS: CHITOSAN/ PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES/ FUNCTIONAL PROPERTIES

NANTIYA CHIEPLAEM: CORRELATION BETWEEN PHYSICOCHEMICAL AND  
FUNCTIONAL PROPERTIES OF CHITOSAN PREPARED UNDER DIFFERENT  
DEACETYLATION CONDITIONS. THESIS ADVISORS: YAOWAPHA WAIPRIB, Ph.D., ANAN  
TONGTA, Ph.D., SIRICHOM THUNKAO, Ph.D. 178 P. 2005. ISBN 974-502-512-7

The effects of deacetylation conditions on physicochemical properties (deacetylation degree, viscosity, molecular weight, bulk density, pH, ash contents, and nitrogen contents) and functional properties (dye, fat, and water binding capacities, and emulsifying capacity) of chitosan products were investigated. At first, chitin produced from shrimp shell was deacetylated with 50% w/w sodium hydroxide at different combination of deacetylation conditions; that is, 110°C, 120°C, and 130°C with the number of repeated batch of 1, 2, and 3 for 1 hour, 2 hours, and 3 hours respectively in order to yield chitosan products. Higher deacetylation temperature and number of repeated batch, higher number of repeated batch and time of reaction, and higher deacetylation temperature and time could result in an increase of deacetylation degree and ash contents with statistical significance at the 0.05 level. Moreover, higher deacetylation temperature, number of repeated batch, and time could result in an increase of bulk density, pH, and nitrogen contents with statistical significance at the 0.05 level; however, it could result in a decrease of viscosity, molecular weight, dye binding, fat binding, water binding, and emulsifying capacities with statistical significance at the 0.05 level.

Correlation analysis among physicochemical properties demonstrated that deacetylation degree, bulk density, pH, ash, moisture, and nitrogen contents negatively correlated with viscosity, and molecular weight with statistical significance at the 0.05 level. Correlation analysis among functional properties showed significantly positive for all parameters with statistical significance at the 0.05 level. Correlation analysis between physicochemical, and function properties demonstrated that dye, fat, and water binding, and emulsifying capacities were significantly positive with viscosity ( $r = 0.559, 0.676, 0.853, 0.856$ ) and molecular weight ( $r = 0.653, 0.774, 0.938, 0.825$ ) with statistical significance at the 0.01 level; however, they were significantly negative with deacetylation degree ( $r = -0.699, -0.849, -0.850, -0.651$ ), bulk density ( $r = -0.964, -0.903, -0.602$ ), pH ( $r = -0.713, -0.713, -0.906, -0.694$ ), ash contents ( $r = -0.550, -0.535, -0.761, -0.799$ ), and nitrogen contents ( $r = -0.605, -0.711, -0.620, -0.504$ ) with statistical significance at the 0.01 level.

## สารบัญ

บทคัดย่อภาษาไทย.....	หน้า
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ง
สารบัญ.....	จ
สารบัญตาราง.....	ฉ
สารบัญภาพ.....	ญ
บทที่	ด
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
สมมติฐานของการวิจัย.....	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย.....	3
ขอบเขตของการวิจัย.....	3
สถานที่ทำการวิจัย.....	3
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	3
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	5
ไฮตินและไฮโตราน.....	5
ไฮติน.....	5
ไฮโตราน.....	7
การประยุกต์ใช้ไฮโตราน.....	9
ด้านสิ่งทอและกระดาษ.....	9
การบำบัดน้ำ.....	9
การเกษตร.....	10
การแพทย์.....	10
ด้านอาหาร ยา และเครื่องสำอาง.....	11
การเตรียมไฮตินและไฮโตรานจากเปลือกผัก.....	12
การเตรียมไฮติน.....	12
การเตรียมไฮโตราน.....	14

## สารบัญ (ต่อ)

### บทที่

สมบัติทางเคมีกายภาพของไก่คินและไก่โคล่าน.....	หน้า
การละลาย.....	17
ระดับการกำจัดหมู่อะซีติด.....	17
ความหนืด.....	18
น้ำหนักโมเลกุล.....	20
ความหนาแน่น.....	20
ปริมาณแก๊สและแร่ธาตุ.....	21
ปริมาณไข้ในตอรเจนและโปรตีน.....	21
ความสามารถในการตกตะกอน.....	22
ความสามารถในการเกิดปฏิกิริยา.....	22
สมบัติการใช้งานของไก่คินและไก่โคล่าน.....	23
ความสามารถในการจับสีข้อม.....	23
ความสามารถในการจับไขมัน .....	33
ความสามารถการจับน้ำ.....	37
ความสามารถการเป็นอิมัลชันไฟออร์.....	38
สหสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีกายภาพ และสมบัติการใช้งานของไก่คิน และไก่โคล่าน.....	40
3. วิธีดำเนินการวิจัย.....	43
วัตถุศึกษา.....	43
วัสดุอุปกรณ์.....	43
สารเคมี.....	44
วิธีดำเนินการวิจัย.....	45
การเตรียมไก่คิน.....	45
การเตรียมไก่โคล่าน.....	46
การวิเคราะห์สมบัติทางเคมีกายภาพของไก่โคล่าน.....	47
การวิเคราะห์สมบัติการใช้งานของไก่โคล่าน.....	48

## สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ.....	48
<b>4 ผลการวิจัย.....</b>	<b>49</b>
การเตรียมไกดิน.....	49
การเตรียมไก่โภชนา.....	49
การวิเคราะห์สมบัติทางเคมีกายภาพของไก่โภชนา.....	52
ระดับการกำจัดหมู่อะซีติด.....	52
ความหนืด.....	57
น้ำหนักโน้มเล็กน้อย.....	61
ความหนาแน่น.....	64
ความเป็นกรดค้าง.....	67
ปริมาณความชื้น.....	70
ปริมาณถ้า.....	73
ปริมาณไข่ในไตรเทน.....	77
การวิเคราะห์สมบัติการใช้งานของไก่โภชนา.....	81
ความสามารถการจับสีเข้ม.....	81
ความสามารถการจับไขมัน.....	85
ความสามารถการจับน้ำ.....	88
ความสามารถการเป็นอิมัลซิไฟเออร์.....	91
สาเหตุที่มีผลต่อสมบัติทางเคมีกายภาพ กับสมบัติการใช้งานของไก่โภชนา.....	97
สาเหตุที่มีผลต่อสมบัติทางเคมีกายภาพ.....	97
สาเหตุที่มีผลต่อสมบัติการใช้งาน.....	98
สาเหตุที่มีผลต่อสมบัติทางเคมีกายภาพ กับสมบัติการใช้งานของ ไก่โภชนา.....	99
<b>5 อภิปรายและสรุปผล.....</b>	<b>101</b>
อภิปรายผล.....	101
การเตรียมไกดิน.....	101
การเตรียมไก่โภชนา.....	102

## สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
การศึกษาสมบัติทางเคมีกายภาพของไก่โตชาณ.....	103
การศึกษาสมบัติการใช้งานของไก่โตชาณ.....	110
สหสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีกายภาพ กับสมบัติการใช้งานของ ไก่โตชาณ.....	114
สรุปผลการทดลอง.....	117
ข้อเสนอแนะ.....	119
<b>บรรณานุกรม.....</b>	<b>120</b>
<b>ภาคผนวก.....</b>	<b>126</b>
ภาคผนวก ก วิธีวิเคราะห์สมบัติทางเคมีกายภาพของไก่โตชาณ.....	127
ภาคผนวก ข วิธีวิเคราะห์สมบัติการใช้งานของไก่โตชาณ.....	135
ภาคผนวก ค วิธีการคำนวณสมบัติทางเคมีกายภาพของไก่โตชาณ.....	140
ภาคผนวก ง วิธีการคำนวณสมบัติการใช้งานของไก่โตชาณ.....	145
ภาคผนวก จ ข้อมูลการทดลอง.....	153
ภาคผนวก ฉ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ.....	167
ภาคผนวก ช ใบรับรอง.....	175
ภาคผนวก ซ ภาพประกอบ.....	177
<b>ประวัติขอของผู้เขียน.....</b>	<b>178</b>

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2-1 ปริมาณไก่ตินที่มีอยู่ในสิ่งมีชีวิตชนิดต่าง ๆ .....	8
2-2 การเปรียบเทียบความสามารถการดูดซับสูงสุดของสีข้อมะงะชนิดของไก่โตชาณ.....	25
2-3 ปริมาณการดูดซับสีข้อมะงะ และค่าคงที่ของแอลเมาร์ของไก่โตชาณ.....	27
2-4 ผลของอุณหภูมิต่อความสามารถการจับสีข้อมะงะของไก่โตชาณ.....	28
2-5 ผลของไฟเบอร์ทางอาหารชนิดต่าง ๆ ต่อความสามารถการจับไว้มั่นออกทาง อุจาระ.....	35
2-6 ความสามารถการจับน้ำ ไว้มัน และสีข้อมะงะของไก่โตชาณ.....	37
2-7 สาหร่ายพันธุ์ระหว่างสมบัติทางเคมีกายภาพ กับสมบัติการใช้งานของไก่ตินและ ไก่โตชาณ.....	41
2-8 สาหร่ายพันธุ์ในกลุ่มสมบัติทางเคมีกายภาพของไก่โตชาณ.....	41
2-9 สาหร่ายพันธุ์ระหว่างสมบัติทางเคมีกายภาพ กับสมบัติการใช้งานของไก่โตชาณ.....	42
4-1 องค์ประกอบของไก่ตินที่แยกได้จากเปลือกถังขาวแสดงในรูปค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	49
4-2 ผลของเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายด่างรื้อยลະ 50 โดย นำหนัก ต่อปริมาณไก่โตชาณที่ผลิตได้ แสดงในรูปค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน.....	50
4-3 ผลของอุณหภูมิ กับจำนวนวนรอบการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายด่างรื้อยลະ 50 โดยนำหนัก ต่อปริมาณไก่โตชาณที่ผลิตได้ แสดงในรูปค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน.....	51
4-4 ผลของอุณหภูมิ กับจำนวนวนรอบการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายด่างรื้อยลະ 50 โดยนำหนัก ต่อระดับการกำจัดหมู่อะเซติลของไก่โตชาณ แสดงในรูปค่าเฉลี่ย ± ค่า เบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	53
4-5 ผลของอุณหภูมิ กับเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายด่างรื้อยลະ 50 โดยนำหนัก ต่อระดับการกำจัดหมู่อะเซติลของไก่โตชาณ แสดงในรูปค่าเฉลี่ย ± ค่า เบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	55

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4-6 ผลของจำนวนรอบการสกัด กับเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อระดับการกำจัดหมู่อะซิติลของไก่โต查นแสดงในรูปค่าเฉลี่ย $\pm$ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	56
4-7 ผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อความหนืด และระดับค่าความหนืดของสารละลายไก่โต查นความเข้มข้นร้อยละ 1 ในกรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ 1 ความคุณอุณหภูมิที่ $25 \pm 1$ องศาเซลเซียส เพิ่มความเร็วรอบครั้งละ 0.5 รอบต่อนาที ทุก ๆ 30 วินาที อ่านค่าที่ความเร็วรอบ 2 รอบต่อนาที แสดงในรูปค่าเฉลี่ย $\pm$ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	59
4-8 ผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อน้ำหนัก ไม่เลกุลของไก่โต查น แสดงในรูปค่าเฉลี่ย $\pm$ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	62
4-9 ผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อความหนาแน่นของไก่โต查นขนาดอนุภาค 0.2 มิลลิเมตร แสดงในรูปค่าเฉลี่ย $\pm$ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	65
4-10 ผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อความเป็นกรดค่างของไก่โต查น แสดงในรูปค่าเฉลี่ย $\pm$ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	68
4-11 ผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อปริมาณความชื้นของไก่โต查นแสดงในรูปค่าเฉลี่ย $\pm$ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	71
4-12 ผลของอุณหภูมิ กับจำนวนรอบการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อปริมาณถ้าของไก่โต查น แสดงในรูปค่าเฉลี่ย $\pm$ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	73
4-13 ผลของอุณหภูมิ กับเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อปริมาณถ้าของไก่โต查น แสดงในรูปค่าเฉลี่ย $\pm$ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	75

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4-14 ผลของจำนวนรอบการสกัด กับเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อปริมาณถ้าของไก่โตชาณ แสดงในรูปค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	76
4-15 ผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อปริมาณไข่ไตรเข็นของไก่โตชาณ แสดงในรูปค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	79
4-16 ผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อปริมาณการคุดชับสีข้อมูลสูงสุด และค่าคงที่สมคุลของ การคุดชับของไก่โตชาณ ตามแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของແลงເມອർ แสดงในรูปค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	83
4-17 ผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อความสามารถการจับไขมันของไก่โตชาณ แสดงในรูปค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	86
4-18 ผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อความสามารถการจับน้ำของไก่โตชาณ แสดงในรูปค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	89
4-19 รูปแบบการเปลี่ยนแปลงของค่าการนำไฟฟ้าชั้นบนของสารละลายอิมัลชัน และระยะเวลาที่ค่าการนำไฟฟ้าชั้นบนของสารละลายอิมัลชันมีค่าสูงสุด จำแนกตามการเตรียมไก่โตชาณที่ใช้เป็นอิมัลชิไฟเออร์.....	94
4-20 ผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อค่า Relaxation Times ( $t_1$ ) ของสารละลายอิมัลชันชั้นบนจาก Second-Order Exponential Equation แสดงในรูปค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน.....	95
4-21 สาหร่ายพันธุ์ในกลุ่มสมบัติทางเคมีกายภาพของไก่โตชาณ.....	98
4-22 สาหร่ายพันธุ์ในกลุ่มสมบัติการใช้งานของไก่โตชาณ.....	99
4-23 สาหร่ายพันธุ์ระหว่างสมบัติเคมีทางกายภาพ กับสมบัติการใช้งานของไก่โตชาณ.....	100

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
5-1 ผลของภาวะที่ใช้ในการแยกไกตินต่อบริมาณไกตินที่แยกได้ ปริมาณเต้า และปริมาณในไตรเจนในไกติน.....	102
ภาคผนวก ก-1 ข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้จาก Rheocalc Data โดยใช้ชุด Small Sample Adapter หัวเข็มเบอร์ SC4-18 รุ่น LV เพิ่มความเร็วรอบครึ่งละ 0.5 รอบต่อนาที ทุก ๆ 30 วินาที และควบคุมอุณหภูมิที่ $25 \pm 1$ องศาเซลเซียส.....	129
ภาคผนวก ค-1 ความเข้มข้นของสารละลาย CPC และสารละลายไก่โตซาน.....	140
ภาคผนวก ค-2 ปริมาตร PVSK ที่ใช้ในการไฟเกรดแบลลังค์ และสารละลาย CPC.....	141
ภาคผนวก ค-3 ปริมาตรของ PVSK ที่ใช้ในการไฟเกรดสารละลายไก่โตซาน.....	141
ภาคผนวก ค-4 การคำนวณค่าความหนืดของสารละลายไก่โตซานในกรดอะซีติกความเข้มข้น 0.1 โนมาร์ และใช้เดิมคลอไรด์ความเข้มข้น 0.2 โนมาร์ ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส โดยใช้ Ubbelohde Viscometer ขนาด 0B.....	143
ภาคผนวก ง-1 ค่าการดูดกลืนแสงของสารละลายสี Brilliant Blue FCF ที่ความยาวคลื่น 629 นาโนเมตร ค่าความเป็นกรดค่า 3.....	145
ภาคผนวก ง-2 การคำนวณปริมาณการดูดซับสีข้อมูลของไก่โตซานในแต่ละความเข้มข้น โดยใช้สารละลายสีข้อมูลปริมาตร 25 มิลลิลิตร และใช้ตัวอย่างไก่โตซาน 50 มิลลิกรัม.....	147
ภาคผนวก ง-3 การคำนวณค่าการนำไฟฟ้าสัมพัทธ์ของสารละลายอิมัลชันชั้นบน .....	149
ภาคผนวก ง-4 ตัวอย่างผลการทำนายค่าการนำไฟฟ้าสัมพัทธ์ของสารละลายอิมัลชันชั้นบน จาก Second-Order Exponential Equation.....	151
ภาคผนวก ช-1 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่างร้อยละ 50 โดยนำหนักต่อบริมาณไก่โตซานที่ผลิตได้.....	153
ภาคผนวก ช-2 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่างร้อยละ 50 โดยนำหนักต่อระดับ การจำจัดหมู่อะเซติลของไก่โตซาน.....	154

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
ภาคผนวก จ-3 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายด่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อความหนืดของไคโตซาน.....	155
ภาคผนวก จ-4 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายด่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อ น้ำหนักไม่เล็กลงของไคโตซาน.....	156
ภาคผนวก จ-5 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายด่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อ ความหนาแน่นของไคโตซาน.....	157
ภาคผนวก จ-6 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายด่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อ ความเป็นกรดค่าคงของไคโตซาน.....	158
ภาคผนวก จ-7 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายด่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อปริมาณ ความชื้นของไคโตซาน.....	159
ภาคผนวก จ-8 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายด่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อปริมาณ เถ้าของไคโตซาน.....	160
ภาคผนวก จ-9 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายด่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อปริมาณ ในโทรศัพท์ของไคโตซาน.....	161
ภาคผนวก จ-10 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายด่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อปริมาณ การดูดซับสีขี้อมสูงสุดของไคโตซาน.....	162
ภาคผนวก จ-11 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายด่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อค่าคงที่ สมดุลของไคโตซาน.....	163

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
ภาคผนวก จ-12 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อ ความสามารถการจับไขมันของไก่โตชาณ.....	164
ภาคผนวก จ-13 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อ ความสามารถการจับไขมันของไก่โตชาณ.....	165
ภาคผนวก จ-14 ข้อมูลการทดลองผลของอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อค่าตุของสารละลายอัมมลัชชันชนวน โดยมีไก่โตชาณเป็นอัมมลัชชีไฟเออร์.....	166
ภาคผนวก ฉ-1 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณไก่โตชาณที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดต่าง ๆ กัน ที่ ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก.....	167
ภาคผนวก ฉ-2 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของระดับการกำจัดหมู่อังซิติลของไก่โตชาณที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดต่าง ๆ กัน ที่ ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก.....	168
ภาคผนวก ฉ-3 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความหนืดของไก่โตชาณที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดต่าง ๆ กัน ที่ ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก.....	168
ภาคผนวก ฉ-4 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของน้ำหนักไม่เลกุลของไก่โตชาณที่ เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดต่าง ๆ กัน ที่ ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก.....	169
ภาคผนวก ฉ-5 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความหนาแน่นของไก่โตชาณที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดต่าง ๆ กัน ที่ ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก.....	169

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
ภาคผนวก ฉ-6 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความเป็นกรดค่างของไฮโดรเจนที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดต่าง ๆ กัน ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร์บอยล์ละ 50 โดยน้ำหนัก.....	170
ภาคผนวก ฉ-7 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณความชื้นของไฮโดรเจนที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดต่าง ๆ กัน ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร์บอยล์ละ 50 โดยน้ำหนัก.....	170
ภาคผนวก ฉ-8 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณเหลือของไฮโดรเจนที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดต่าง ๆ กัน ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร์บอยล์ละ 50 โดยน้ำหนัก.....	171
ภาคผนวก ฉ-9 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณในไตรเจนของไฮโดรเจนที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดต่าง ๆ กัน ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร์บอยล์ละ 50 โดยน้ำหนัก.....	171
ภาคผนวก ฉ-10 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปริมาณการคัดซับสีข้อมูลของไฮโดรเจนที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดต่าง ๆ กัน ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร์บอยล์ละ 50 โดยน้ำหนัก.....	172
ภาคผนวก ฉ-11 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าคงที่สมดุลของการคัดซับของไฮโดรเจนที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดต่าง ๆ กัน ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร์บอยล์ละ 50 โดยน้ำหนัก.....	172
ภาคผนวก ฉ-12 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความสามารถการจับไขมันของไฮโดรเจนที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้การสกัดต่าง ๆ กัน ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร์บอยล์ละ 50 โดยน้ำหนัก.....	173
ภาคผนวก ฉ-13 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของความสามารถการจับน้ำของไฮโดรเจนที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้การสกัดต่าง ๆ กัน ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร์บอยล์ละ 50 โดยน้ำหนัก.....	173

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่

หน้า

ภาคผนวก ฉ-14 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่า Relaxation Times ( $t_1$ ) ของสารละลายนิมัลชันชั้นบน โดยมีไกโตกานที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ จำนวน  
รอบการสกัด และเวลาที่ใช้การสกัดต่าง ๆ กัน ที่ความเข้มข้นของสารละลายนิมัลชัน 50 โดยน้ำหนัก เป็นนิมัลซิไฟเออร์ ..... 174

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2-1 โครงสร้างทางเคมีของเซลลูโลส ไกติน และไคโตซาน.....	6
2-2 ขั้นตอนในการเตรียมไกตินและไคโตซาน.....	16
2-3 ผลของเวลาที่ใช้ในการกำจัดหมู่อะเซติลต่อความหนืดของสารละลายไคโตซาน.....	18
2-4 สมบัติแบบ Non-Newtonian และพฤติกรรมแบบ Pseudoplastic ของสารละลาย ไคโตซานความเข้มข้นต่าง ๆ ที่ค่าความเป็นกรดค่า 3 และ Ionic Strength 0.2 โนมาร์.....	19
2-5 ไอโซเทอร์มของการดูดซับทางกายภาพชนิดต่าง ๆ ของบูรูเนาร์.....	30
2-6 กลไกการจับไขมันแบบข้ามแม่เหล็กของไคโตซาน.....	34
2-7 กลไกการจับไขมันแบบสร้างตัวข่ายของไคโตซาน.....	34
2-8 ความสามารถในการจับไขมันและน้ำ ของ Microcrystalline Cellulose ไกติน ไคโตซาน และ Microcrystalline Chitin.....	36
3-1 ขั้นตอนการเตรียมไกติน.....	45
3-2 ขั้นตอนการเตรียมไคโตซาน.....	46
4-1 ผลของเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยนำหนัก ต่อปริมาณไคโตซานที่ผลิตได้.....	50
4-2 ผลของอุณหภูมิกับจำนวนรอบการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยนำหนัก ต่อปริมาณไคโตซานที่ผลิตได้.....	52
4-3 ผลของอุณหภูมิกับจำนวนรอบการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยนำหนัก ต่อระดับการกำจัดหมู่อะเซติลของไคโตซาน.....	54
4-4 ผลของอุณหภูมิกับเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยนำหนัก ต่อระดับการกำจัดหมู่อะเซติลของไคโตซาน.....	55
4-5 ผลของจำนวนรอบการสกัด กับเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลาย ค่าร้อยละ 50 โดยนำหนัก ต่อระดับการกำจัดหมู่อะเซติลของไคโตซาน.....	57
4-6 การลดลงของค่าความหนืดของสารละลายไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 1 ในกรด อะเซติกความเข้มข้นร้อยละ 1 ควบคุมอุณหภูมิที่ $25 \pm 1$ องศาเซลเซียส เพิ่มความเร็ว ครั้งละ 0.5 รอบต่อนาที ทุก ๆ 30 วินาที อ่านค่าที่ความเร็วรอบ 2 รอบต่อนาที.....	60

## สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4-7 การลดลงของน้ำหนักโมเลกุลของไคโตซาน.....	63
4-8 การเพิ่มขึ้นของค่าความหนาแน่นของไคโตซานขนาดอนุภาคน. 0.2 มิลลิเมตร.....	66
4-9 การเพิ่มขึ้นของค่าความเป็นกรดค่างของไคโตซาน.....	69
4-10 การเปลี่ยนแปลงของปริมาณความชื้นของไคโตซาน.....	72
4-11 ผลของอุณหภูมิกับจำนวนรอบการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อปริมาณถ้าของไคโตซาน.....	74
4-12 ผลของอุณหภูมิกับเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อปริมาณถ้าของไคโตซาน.....	75
4-13 ผลของจำนวนรอบการสกัด กับเวลาที่ใช้ในการสกัด ที่ความเข้มข้นของสารละลาย ค่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อปริมาณถ้าของไคโตซาน.....	77
4-14 การเปลี่ยนแปลงของปริมาณในไตรเจนของไคโตซาน.....	80
4-15 การเปลี่ยนแปลงของปริมาณการคุณชั้บสีข้อมูลสูงสุดของไคโตซาน.....	84
4-16 การลดลงของความสามารถการจับไขมันของไคโตซาน.....	87
4-17 การลดลงของความสามารถการจับน้ำของไคโตซาน.....	90
4-18 การแยกชั้นของสารละลายอิมัลชันโดยมีไคโตซานเป็นอิมัลซิไฟเออร์ แบ่งเป็น อิมัลชันเนื้อดีกว่าน้ำ อิมัลชันขาว และอิมัลชันน้ำมัน.....	91
4-19 การเปลี่ยนแปลงการนำไฟฟ้าชั้นบนของสารละลายอิมัลชัน 3 รูปแบบ โดยมี ไคโตซานเป็นอิมัลซิไฟเออร์.....	92
4-20 การเปลี่ยนแปลงของค่า Relaxation Times ( $t_1$ ) ของสารละลายอิมัลชันชั้นบน โดยมี ไคโตซานเป็นอิมัลซิไฟเออร์.....	96
ภาคผนวก ก-1 คำแนะนำ a และ b ใน Ubbelohde Viscometer .....	132
ภาคผนวก ค-1 กราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่าง $\eta_{sp}/C$ กับความเข้มข้นของสารละลาย ไคโตซาน.....	144
ภาคผนวก ง-1 กราฟมาตรฐานของสารละลายสี Brilliant Blue FCF ที่ความยาวคลื่น 629 นาโนเมตร ค่าความเป็นกรดค่า 3.....	146
ภาคผนวก ง-2 กราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่าง $1/q$ กับ $1/C_f$ .....	147

## สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
ภาคผนวก ง-3 กราฟแสดงความล้มพันธ์ระหว่างค่าการนำไฟฟ้าสัมพัทธ์ที่คำนวณได้ กับค่าการนำไฟฟ้าสัมพัทธ์ที่คำนวณโดยใช้ Second-Order Exponential Equation.....	152
ภาคผนวก ช-1 เปลือกถุงอนแห้ง ไกติน และไกโตกาน.....	177
ภาคผนวก ช-2 สารละลายสีบลู Brilliant Blue FCF ความเข้มข้น 100-500 มิลลิกรัมต่อลิตร ก่อนและหลังการดูดซับด้วยไกโตกาน.....	177