

บทที่ 5

อภิปรายและสรุปผล

อภิปรายผล

ผลการเตรียมไคติน ผลการเตรียมไกโตกาน ผลของการที่ใช้ในการเตรียมต่อสมบัติทางเคมีกายภาพ และสมบัติการใช้งานของไกโตกาน รวมทั้งผลการศึกษาสหสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติทางเคมีกาย สหสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติการใช้งาน และสหสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีกายภาพกับสมบัติการใช้งานของไกโตกาน สามารถอภิปรายผลได้ดังต่อไปนี้

การเตรียมไคติน

จากผลการทดลองพบว่าไคตินที่แยกได้จากเปลือกถุงขาวบดแห้งมีปริมาณร้อยละ 29.88 ± 0.51 ปริมาณถ้าร้อยละ 0.18 ± 0.01 และปริมาณในโตรเจนร้อยละ 6.11 ± 0.03 ไกล์/เกียงกับการทดลองของเยาวภา ไหวพริน (2534) ซึ่งพบว่าปริมาณของไคตินที่แยกได้จากเปลือกถุง 5 พันชู ได้แก่ กุ้งกุลาคำ กุ้ง โอดัก กุ้งลายน้ำตาล กุ้งขาว และกุ้งลายหิน มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p < 0.05$) โดยกุ้งขาวให้ปริมาณไคตินร้อยละ 29.33 ± 0.71 ปริมาณถ้าร้อยละ 0.153 ± 0.012 และปริมาณในโตรเจนร้อยละ 6.40 ± 0.00 นอกจากนี้ Muzzarelli (1985) รายงานว่าไคตินมีปริมาณในโตรเจนอยู่ระหว่างร้อยละ 6.0-7.0

จากการศึกษาที่ผ่านมาพบว่าบานอกจากแหล่งหรือวัตถุดิบที่นำมาแยกไคตินจะมีผลต่อสมบัติของไคตินที่แยกได้แล้ว กรรมวิธีที่ใช้ในการแยกไคตินก็เป็นปัจจัยสำคัญอีกประการหนึ่งซึ่งมีผลต่อปริมาณรวมทั้งองค์ประกอบทางเคมีของไคตินที่แยกได้ด้วย อย่างไรก็ตามพบว่าปริมาณไคตินที่แยกได้มีค่าไกล์/เกียงกับรายงานของ Chamnanmanootham (1999) และรัตนารุจิรวนิช (2544) แสดงได้ดังตารางที่ 5-1

Peniston and Johnson (1970 อ้างถึงใน เยาวภา ไหวพริน, 2534 หน้า 45) รายงานว่าหากไคตินมีหนูอะซีติดกรบนทุกหน่วยในสายพอลิเมอร์ ไคตินจะมีปริมาณในโตรเจนโดยเฉลี่ยร้อยละ 6.9 สอดคล้องกับรายงานของ Budavari (1976 อ้างถึงใน รักเกล้า ภูติวนาถ, 2539, หน้า 14) ซึ่งพบว่าไคตินมีปริมาณในโตรเจนร้อยละ 6.89 จากผลการทดลองพบว่าปริมาณในโตรเจนในไคตินที่แยกได้มีค่าต่ำกว่าร้อยละ 6.9 ซึ่งอาจเกิดจากปฏิกิริยา Deamination ซึ่งยังไม่ทราบกลไกที่แน่นัด (Rutherford, n.d. อ้างถึงใน เยาวภา ไหวพริน, 2534, หน้า 39)

ตารางที่ 5-1 ผลของภาวะที่ใช้ในการแยกไคตินต่อปริมาณไคตินที่แยกได้ ปริมาณเด็ก และปริมาณในโตรเจนในไคติน

ความเข้มข้นของกรด ไฮดรอกซิลิกวา และ อุณหภูมิที่ใช้ในการกำจัด แร่ธาตุ	ความเข้มข้นสารละลาย ไฮเดรย์ไฮดรอกไซด์ เวลา และอุณหภูมิที่ใช้ใน การกำจัดโปรตีน	ปริมาณ ไคตินที่ ผลิตได้ (ร้อยละ)	ปริมาณเด็ก (ร้อยละ)	ปริมาณ ในโตรเจน (ร้อยละ)	เอกสารอ้างอิง
1 ไมลาร์ 2 ชั่วโมง อุณหภูมิห้อง	2 ไมลาร์ 2 ชั่วโมง 55 องศาเซลเซียส	29.88	0.18	6.11	ข้อมูลจากการทดลอง
2 ไมลาร์ 2 ชั่วโมง อุณหภูมิห้อง	2 ไมลาร์ 2 ชั่วโมง 55 องศาเซลเซียส	27.82-30.50	0.142-0.158	6.36-6.41	เยาวภา ไหวพริน (2534)
1 ไมลาร์ 24 ชั่วโมง อุณหภูมิห้อง	1 ไมลาร์ 2 ชั่วโมง 80-90 องศาเซลเซียส	26-30	-	-	Chamnanmanoontham (1999)
ร้อยละ 4 (w/v) 24 ชั่วโมง อุณหภูมิห้อง และ อุณหภูมิห้อง (2 รอบ)		30	-	-	รัตนารุจิรวนิช (2544)
ร้อยละ 37 (v/v) 4 ชั่วโมง -20 องศาเซลเซียส		20	-	7.1	Whistler & BeMiller (1962 cited in Mazzarelli ,1977, p. 90)

การเตรียมไคโตซาน

จากผลการทดลองพบว่าการเตรียมไคโตซานภายใต้ภาวะการกำจัดหมู่อะซีติลต่าง ๆ กันได้แก่ อุณหภูมิ 110-120 และ 130 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสกัด 1 2 และ 3 รอบ และเวลา 1 2 และ 3 ชั่วโมง ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยนำหนักให้กับปริมาณผลิตของไคโตซานระหว่างร้อยละ 67.72-79.91 โดยนำหนักแห้งของไคติน โดยการผลิตไคโตซานภายใต้อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสกัด 1 รอบ และเวลา 1 ชั่วโมง ให้ปริมาณไคโตซานร้อยละ 79.76 ± 0.30 สอดคล้องกับรายงานของ Chamnanmanoontham (1999) ซึ่งพบว่าปริมาณไคโตซานซึ่งเตรียมโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 50 ทำปฏิกิริยาที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง และเติมสารโซเดียมโนบอโรไฮดรายด์ 0.5 กรัมต่อปริมาณไคติน 10 กรัม หลังจากนั้นทิ้งไว้ให้เย็น แล้วล้างน้ำจนเป็นกลางก่อนนำไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส ให้ปริมาณผลผลิตคิดเป็นร้อยละ 78-85 โดยนำหนักแห้งของไคตินนอกจากรากน้ำกีழากการเตรียมไคโตซานของ รัตนารุจิรวนิช (2544) โดยใช้วิธีการเตรียม

เช่นเดียวกับวิธีของ Chamnanmanoontham พบว่าให้ปริมาณไคโตซานร้อยละ 24 โดยน้ำหนักแห้งของเปลือกถุง หรือร้อยละ 80 โดยน้ำหนักแห้งของไคติน

จากการทดลองพบว่านาอกจาก การเพิ่มเวลาที่ใช้ในการสกัดจะส่งผลให้ปริมาณไคโตซานที่ผลิตได้ต่ำลงแล้ว การเพิ่มอุณหภูมิ ประกอบกับการทำปฏิกิริยา กับสารละลายค่างช้า (โดยการล้างไคโตซานที่ได้ก่อนที่จะเติมสารละลายค่างลงไปทำปฏิกิริยาช้าอีกรัง) ยังส่งผลให้ปริมาณไคโตซานที่ผลิตได้ลดต่ำลงด้วย เนื่องจากการทำปฏิกิริยาทำขัดหมู่อะเซติลโดยใช้ภาวะที่รุนแรงขึ้น รวมทั้งการทำปฏิกิริยากับสารละลายค่างช้าช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำขัดหมู่อะเซติล ออกจากโครงสร้างของไคโตซาน ปริมาณไคโตซันที่ผลิตได้จึงลดต่ำลง

การศึกษาสมบัติทางเคมีกายภาพของไคโตซาน

การศึกษาผลของภาวะที่ใช้ในการเตรียมไคโตซาน ได้แก่ อุณหภูมิ 110 120 และ 130 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสกัด 1 2 และ 3 รอบ และเวลาที่ใช้ในการกำจัดหมู่อะเซติล 1 2 และ 3 ชั่วโมง ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่างร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อสมบัติทางเคมีกายภาพของไคโตซานสามารถอภิปรายผลได้ดังต่อไปนี้

1. ระดับการทำขัดหมู่อะเซติล (% DD)

จากการทดลองพบว่าระดับการทำขัดหมู่อะเซติลของไคโตซานมีค่าระหว่างร้อยละ 77.56-95.54 โดยการผลิตไคโตซานภายใต้อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสกัด 1 รอบ และเวลา 1 ชั่วโมง ให้ค่าระดับการทำขัดหมู่อะเซติลร้อยละ 77.56 ± 0.70 ใกล้เคียงกับการรายงานของ Chamnanmanoontham (1999) ซึ่งพบว่าไคโตซานที่เตรียมได้มีค่าระดับการทำขัดหมู่อะเซติลร้อยละ 79.3-79.8 และสอดคล้องกับการรายงานของ รัตนารุจิรวนิช (2544) ซึ่งพบว่าไคโตซานที่ได้มีค่าระดับการทำขัดหมู่อะเซติลประมาณร้อยละ 80 นอกจากนี้รัตนารุจิรวนิชรายงานว่าหากต้องการเตรียมไคโตซานที่มีระดับการทำขัดหมู่อะเซติลสูงขึ้น ให้ทำปฏิกิริยาทำขัดหมู่อะเซติลตามขั้นตอนเดิม (ขั้นตอนการเตรียมแสดงได้ดังตารางที่ 5-1) ขั้วอีก 1 รอบ จะทำให้ได้ค่าระดับการทำขัดหมู่อะเซติลประมาณร้อยละ 85-90 สอดคล้องกับผลการทดลองที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสกัด 2 รอบ เวลา 1 ชั่วโมง ซึ่งให้ค่าระดับการทำขัดหมู่อะเซติลร้อยละ 88.42 ± 0.58

จิรากรณ์ เชาวลิตสุขุมาวาสี (2544) รายงานว่าโดยทั่วไปค่าระดับการทำขัดหมู่อะเซติลของไคโตซานมีค่าประมาณร้อยละ 75-85 ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากการสร้างของไคตินซึ่งทำให้หนู่อะซิทาไมค์ที่เหลือไม่สามารถเข้าทำปฏิกิริยาได้โดยง่ายถ้าไม่ใช้ภาวะที่รุนแรงในการทำปฏิกิริยา วิธีการแก้ปัญหาทางหนึ่งในการเตรียมไคโตซานให้มีค่าระดับการทำขัดหมู่อะเซติลสูงกว่าร้อยละ 90 คือการทำปฏิกิริยาทำขัดหมู่อะเซติลช้า หากหมู่อะเซติลของไคตินถูกตัดหรือหลุดไปประมาณร้อยละ 90-100 จะเรียกว่า Fully Deacetylation Chitosan (Muzzarelli, 1985)

Chinadit, Wanichpongpan, How, Stevens, and Chandrkrachang (1998) ศึกษาการทำปฏิกิริยากำจัดหมู่อะซีติลของไก่ติน โดยใช้สารละยาโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 50 ภายในอุณหภูมิ 70-90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3-5 ชั่วโมง พบว่าไก่ตโขานที่ได้มีค่าระดับการกำจัดหมู่อะซีติลของไก่ตโขานในเชิงพานิชเพื่อให้ได้ไก่ตโขานที่มีระดับการทำปฏิกิริยากำจัดหมู่อะซีติลตามความต้องการของลูกค้า พนบวการสักด็อกติน 1 2 และ 3 รอบ ให้ค่าระดับการทำปฏิกิริยากำจัดหมู่อะซีติลในช่วงร้อยละ 72-76 81-86 และ 88-95 ตามลำดับ เห็นได้ว่าการใช้อุณหภูมิตามที่ในการทำปฏิกิริยากำจัดหมู่อะซีติลจำเป็นต้องใช้การทำปฏิกิริยาช้าถึง 3 รอบ จึงจะได้ไก่ตโขานที่มีระดับการทำปฏิกิริยากำจัดหมู่อะซีติลสูงกว่าร้อยละ 90

จากผลการทดลองพบว่าที่จำนวนรอบการทำสักด็อกเท่ากันระดับการทำปฏิกิริยากำจัดหมู่อะซีติลของไก่ตโขานที่ผลิตได้จะสูงขึ้น เมื่ออุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการสักด็อกเพิ่มขึ้น (ภาพที่ 4-2 และ 4-4) โดยสังเกตได้ว่าการเพิ่มจำนวนรอบการทำสักด็อกทำให้ค่าระดับการทำปฏิกิริยากำจัดหมู่อะซีติลสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว ทั้งนี้เนื่องจากการล้างไก่ตโขานให้เป็นกลาง และเปลี่ยนสารละลายค่างที่ใช้ในการทำปฏิกิริยาใหม่ ทุกรอบของการสักด็อก ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการซึมผ่านของสารละลายค่างเข้าไปทำปฏิกิริยากับไก่ตโขาน (จิราภรณ์ เชาวลิตสุขุม瓦สี, 2544; McLean, 2000) อย่างไรก็ตามการผลิตไก่ตโขานโดยใช้จำนวนรอบการทำสักด็อก 2 รอบ ในเกือบทุกภาวะ (ยกเว้นที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการทำสักด็อก 2 รอบ เวลา 1 ชั่วโมง) ให้ระดับการทำปฏิกิริยากำจัดหมู่อะซีติลสูงกว่าร้อยละ 90 ดังนั้นหากไม่ต้องการผลิตไก่ตโขานที่มีระดับการทำปฏิกิริยากำจัดหมู่อะซีติลสูงเกินกว่าร้อยละ 95 จึงไม่จำเป็นต้องใช้การทำสักด็อกช้าถึง 3 รอบ เนื่องจากเป็นการสิ้นเปลืองสารเคมี

2. ความหนืด (Viscosity)

จากผลการทดลองพบว่าความหนืดของไก่ตโขานมีค่าระหว่าง 4.3-3,094.3 เซนติพอยต์ (ไก่ตโขานความเข้มข้นร้อยละ 1 ในกรดอะซีติกความเข้มข้นร้อยละ 1) สอดคล้องกับรายงานของ Muzzarelli (1985) ซึ่งรายงานว่าไก่ตโขานมีค่าความหนืดอยู่ระหว่าง 200-3,000 เซนติพอยต์ และความหนืดของไก่ตโขานอาจมีค่าต่ำกว่านี้ หากไม่เลกุลของไก่ตโขานเกิดการเสื่อมสภาพแต่ Cho et al. (1998) พบว่าความหนืดของไก่ตโขานที่ผลิตเชิงการค้า 5 ตัวอย่าง มีค่าอยู่ระหว่าง 72-1,928 เซนติพอยต์ ส่วน No et al. (2000) พบว่าความหนืดของไก่ตโขานที่ผลิตเชิงการค้า 6 ตัวอย่าง มีค่าอยู่ระหว่าง 26-360 เซนติพอยต์

Filar and Wirick (1978 อ้างถึงใน วรรณวินล ปาสาณพันธ์, 2546, หน้า 13-14) แบ่งความหนืดของสารละลายไก่ตโขานไว้ 3 ระดับ ได้แก่ ความหนืดสูงมีค่าความหนืดมากกว่าหรือเท่ากับ 1,000 เซนติพอยต์ ความหนืดปานกลางมีค่าความหนืดอยู่ในช่วง 100-250 เซนติพอยต์ (ความหนืด

ทั้งสองระดับวัดจากสารละลายไกโตกาชานความเข้มข้นร้อยละ 1 ในกรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ 1) และความหนืดต่ำมีค่าความหนืดอยู่ในช่วง 25-70 เซนติพอยต์ (วัดจากสารละลายไกโตกาชานความเข้มข้นร้อยละ 2 ในกรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ 2) ทั้งนี้รุ่นของเครื่องมือ ขนาดหัวเข็ม และความเร็วรอบที่ใช้ในการวัดเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อความถูกต้องของค่าความหนืดที่วัดได้ โดยการทดลองนี้ใช้หัวเข็มเบอร์ SC4-18 รุ่น LV (ใช้กับชุด Small Sample Adapter) และใช้ความเร็วรอบในการวัด 2 รอบต่อนาที เมื่อจากเป็นความเร็วอบที่สามารถอ่านค่าได้ทุกตัวอย่าง และสามารถเปรียบเทียบข้อมูลระหว่างตัวอย่างได้ แต่ความเร็วอบที่เลือกใช้ไม่เหมาะสมต่อการวัดความหนืดของสารละลายไกโตกาชานที่มีค่าความหนืดต่ำ (ให้ %Torque ต่ำกว่าร้อยละ 10) ดังนั้นหากต้องการทราบค่าความหนืดที่มีความถูกต้องมากขึ้น จะเป็นต้องนำตัวอย่างไกโตกาชานที่มีค่าความหนืดต่ำกว่า 100 เซนติพอยต์ ไปวิเคราะห์อีกครั้งโดยเพิ่มความเข้มข้นของสารละลายไกโตกาชานเป็นร้อยละ 2 ในกรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ 2 และเพิ่มความเร็วอบให้เหมาะสมต่อการวัด จากผลการทดลองพบว่ามีภาวะการเตรียมไกโตกาชานที่ให้ค่าความหนืดต่ำกว่า 100 เซนติพอยต์อยู่ 6 ภาระ ได้แก่ อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสกัด 3 รอบ เวลา 3 ชั่วโมง อุณหภูมิ 130 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสกัด 2 รอบ เวลา 2 และ 3 ชั่วโมง และอุณหภูมิ 130 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสกัด 3 รอบ เวลา 1.2 และ 3 ชั่วโมง

จากตัวอย่างข้อมูลต่างๆ ที่ได้จาก Rheocalc Data (ตารางที่ ก-1) พบว่าค่าความหนืดของสารละลายไกโตกาชานลดลงเมื่ออัตราเฉือนเพิ่มขึ้น แสดงว่าสารละลายไกโตกาชันพบว่ามีสมบัติแบบ Non-Newtonian และมีพฤติกรรมแบบ Pseudoplastic (Kienzle, 1983 cited in Hein, 2003, pp. 39-40)

จากการทดลองพบว่าความหนืดของไกโตกาชานลดลง เมื่ออุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัดรอบ และเวลาที่ใช้ในการสกัดเพิ่มขึ้น เนื่องจากการทำปฏิกิริยาทำจัดหมู่อะซีติลภายในได้ภาวะที่รุนแรงขึ้นทำให้เกิดการเสื่อมสภาพของพอลิเมอร์ ส่งผลให้น้ำหนักไม่เสกตุณและความหนืดของไกโตกาชานลดลง (จิรากรณ์ เชาวลิตสุขุมวารสี, 2544; Muzzarelli, 1985) เพราะความหนืดของสารละลายไกโตกาชันแปรผันตามน้ำหนักไม่เสกตุณ (Muzzarelli, 1985; No et al., 2000)

จากการที่ 4-6 พบว่าการเพิ่มจำนวนรอบการสกัดส่งผลให้ความหนืดของสารละลายไกโตกาชานลดลง ทั้งนี้การเพิ่มอุณหภูมิในการสกัดส่งผลให้ความหนืดของสารละลายไกโตกาชานลดลงมากกว่าการเพิ่มเวลาที่ใช้ในการสกัด ดังนั้นการผลิตไกโตกาชันให้มีความหนืดสูงจึงไม่ควรสกัดไกโตกาชันช้าหลายรอบ และไม่ควรใช้อุณหภูมิสูงในการสกัด

3. น้ำหนักโมเลกุล (M_v)

จากผลการทดลองพบว่า น้ำหนักโมเลกุลของไก่โตชานมีค่าระหว่าง 0.14×10^6 - 2.22×10^6 ดาตั้น ทั้งนี้ น้ำหนักโมเลกุลของไก่โตชานที่เตรียมได้จาก 5 ภาวะ ได้แก่ อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสกัด 1 รอบ เวลา 1, 2 และ 3 ชั่วโมง อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสกัด 2 รอบ เวลา 1 ชั่วโมง และ อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสกัด 1 รอบ เวลา 1 ชั่วโมง มีค่าสูงกว่าการรายงานของ No et al. (2000) ซึ่งพบว่า น้ำหนักโมเลกุลของไก่โตชานที่ผลิตเชิงการค้า 6 ตัวอย่าง มีค่าอยู่ระหว่าง 0.22×10^6 - 1.67×10^6 ดาตั้น No et al. ยังอ้างถึงการทบทวนเอกสาร โดย No and Meyers (1995 cited in No et al., 2000, p. 1135) ซึ่งรายงานว่า ไก่โตชานมีน้ำหนักโมเลกุลเฉลี่ย 0.12×10^6 - 1.50×10^6 ดาตั้น นอกจากนี้ No, Cho, Kim, and Meyers (2000) ยังศึกษาปฏิกิริยาการกำจัดหมู่อะซีติลของไก่ตินภายในตัวไก่ ที่มีค่าต่อตารางนิวต์ 15 ปอนด์ต่อตารางนิวต์ อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส โดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ ความเข้มข้นร้อยละ 45 เป็นเวลา 130 นาที และใช้อัตราส่วนไก่ตินต่อสารละลายค่า 1:15 พบว่า ไก่โตชานที่ได้มีน้ำหนักโมเลกุล 1.56×10^6 ดาตั้น อย่างไรก็ตาม การวิเคราะห์น้ำหนักโมเลกุลของไก่โตชานโดยใช้วิธี Intrinsic Viscosity อาจให้ผลไม่แม่นยำนัก หากน้ำหนักโมเลกุลของไก่โตชานที่ผลิตได้มีค่าการกระจายตัวมากกว่า 1 (วิภาวดี โภเง่น, 2544)

จากผลการทดลองพบว่า น้ำหนักโมเลกุลของไก่โตชานลดลง เมื่ออุณหภูมิ จำนวนรอบ การสกัดรอบ และเวลาที่ใช้ในการสกัดเพิ่มขึ้น Muzzarelli (1977) รายงานว่า การยืดระยะเวลา และ การใช้อุณหภูมิสูงในการทำปฏิกิริยาช่วยเพิ่มระดับการกำจัดหมู่อะซีติล แต่จะทำให้ไก่โตชานมีขนาดโมเลกุลเล็กลง นอกจากนี้ การทำปฏิกิริยาช้าๆ แทนที่จะทำเพียงครึ่งเดียว ส่งผลให้เกิดการเสื่อม สภาพของพอลิเมอร์ สายโซ่โมเลกุลของไก่โตชานจึงสั้นลง ได้เช่นกัน

จากภาพที่ 4-7 พบว่า การเพิ่มจำนวนรอบการสกัดส่งผลให้น้ำหนักโมเลกุลของไก่โตชานลดลง ทั้งนี้ การเพิ่มอุณหภูมิในการสกัดส่งผลให้น้ำหนักโมเลกุลของไก่โตชานลดลงมากกว่า การเพิ่มเวลาที่ใช้ในการสกัด ดังนั้น การผลิตไก่โตชานให้มีน้ำหนักโมเลกุลสูงจึงไม่ควรสกัดไก่โตชานช้าๆ หลายรอบ และ ไม่ควรใช้อุณหภูมิสูงในการสกัด

4. ความหนาแน่น (Bulk Density)

จากผลการทดลองพบว่า ความหนาแน่นของไก่โตชานมีค่าระหว่าง 0.25-0.36 กรัมต่อมิลลิลิตร (ขนาดอนุภาคของไก่โตชาน 0.200 มิลลิเมตร) ใกล้เคียงกับรายงานของ Cho et al. (1998) ซึ่งพบว่า ความหนาแน่นของไก่โตชานที่ผลิตเชิงการค้า 5 ตัวอย่าง มีค่าอยู่ระหว่าง 0.20-0.38 กรัมต่อมิลลิลิตร (ขนาดอนุภาคของไก่โตชาน 0.150-0.180 มิลลิเมตร) No et al. (2000) รายงานว่า ความหนาแน่นของไก่โตชานที่ผลิตเชิงการค้า 6 ตัวอย่าง มีค่าอยู่ระหว่าง 0.18-0.33 กรัมต่อมิลลิลิตร

(ขนาดอนุภาคของไก่โตชาแน 0.250 มิลลิเมตร) นอกจากนี้บริษัท Parchem Nutrition Inc. (2004) ระบุว่าความหนาแน่นไก่โตชาแนที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในเชิงการค้าของบริษัทฯ มีค่า 0.40 กรัมต่อมิลลิลิตร (ขนาดอนุภาคของไก่โตชาแน 0.425-0.250 มิลลิเมตร) โดย Cho et al. พบความแตกต่างของความเป็นรูปrunของตัวอย่างไก่โตชาแนที่ผลิตเชิงการค้าทั้ง 5 ตัวอย่าง 1.9 เท่า ส่วน No et al. พบความแตกต่างของความเป็นรูปrunของตัวอย่างไก่โตชาแนที่ผลิตเชิงการค้าทั้ง 6 ตัวอย่าง 1.8 เท่า ในขณะที่ผลการทดลองพบความแตกต่างของความเป็นรูปrunของไก่โตชาแนที่ผลิต 1.4 เท่า ซึ่งน้อยกว่ารายงานของ Cho et al. และ No et al. แสดงว่าชนิดและแหล่งของวัตถุคุณในการผลิตไก่โตชาแน เป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความหนาแน่นของไก่โตชาแน

ความหนาแน่นของไก่โตชาแนอาจแบ่งออกได้เป็น 3 ระดับ คือ Common Density (CD) ค่าความหนาแน่น 0.20-0.30 กรัมต่อมิลลิลิตร, High Density (HD) ค่าความหนาแน่น 0.40-0.50 กรัมต่อมิลลิลิตร, และ Super High Density (SHD) ค่าความหนาแน่น 0.60-0.70 กรัมต่อมิลลิลิตร (Wellable Group Marine Biological & Chemical Co., Ltd., 2004) ถึงแม้ว่าความหนาแน่นของไก่โตชาแนจะสูงขึ้นเมื่ออุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตามไก่โตชาแนที่เตรียมได้ทั้งหมดจัดได้ว่ามีค่าความหนาแน่นอยู่ในระดับ CD

จากภาพที่ 4-8 พบว่าการเพิ่มจำนวนรอบการสกัดส่งผลให้ความหนาแน่นของไก่โตชาแน สูงขึ้น ทั้งนี้การเพิ่มเวลาที่ใช้ในการสกัดส่งผลให้ความหนาแน่นของไก่โตชาแนสูงขึ้นมากกว่า การเพิ่มอุณหภูมิในการสกัด ดังนั้นการผลิตไก่โตชาแนให้มีความหนาแน่นต่ำจึงไม่ควรสกัดไก่โตชาแนช้าอย่างรอบ และไม่ควรใช้เวลาในการสกัดนาน

5. ความเป็นกรดด่าง (pH)

จากการทดลองพบว่าความเป็นกรดด่างของไก่โตชาแนมีค่าระหว่าง 7.15-8.66 สอดคล้องกับค่าความเป็นกรดด่างของไก่โตชาแนที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในเชิงการค้าของบริษัท Jiande Biochemical Industry Plant (2004) ซึ่งระบุว่าความเป็นกรดด่างของไก่โตชาแน (ไก่โตชาแนร้อยละ 1) มีค่าอยู่ระหว่าง 6-9 อย่างไรก็ตามการแตกตัวของไก่โตชาแนในสารละลายขึ้นอยู่กับความหนาแน่นของประจุโพลิเมอร์ โดยสัมประสิทธิ์การแตกตัว (pK_a) ของไก่โตชาแนมีค่าอยู่ระหว่าง 6.2-6.8 (ภาวดี เมธะคานนท์ และคณะ, 2543) นอกจากนี้ Muzzarelli (1985) รายงานว่าค่าคงที่ของการแตกตัว (K_a) ของไก่โตชาแนมีค่าอยู่ระหว่าง 6.0-7.0 แต่โดยส่วนใหญ่จะมีค่า 6.3

จากการทดลองพบว่าความเป็นกรดด่างของไก่โตชาแนสูงขึ้น เมื่ออุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดเพิ่มขึ้น เนื่องจากการใช้ภาวะที่ร้อนแรงขึ้นส่งผลให้สารละลายด่างสามารถแทรกซึมเข้าไปทำปฏิกิริยากับไก่โตชาแนได้ดีขึ้น การถังสารเคมีออกจากไก่โตชาแนจึงทำได้ยาก ซึ่งอาจส่งผลให้เกิดการแตกหักของสารเคมี Stevens (1996) กล่าวว่าขั้นตอนการผลิต

ไก่โตชาณโดยทั่วไปไม่สามารถกำจัดหมู่เชื้อติดต่อจากไก่ตินได้อย่างสมบูรณ์ ด้วยเหตุผลดังกล่าว จึงจำเป็นต้องมีการทำปฏิกิริยากำจัดหมู่เชื้อติดเชื้ออีกรอบ หรือทำปฏิกิริยาภายใต้บรรยากาศของไนโตรเจน ซึ่งมีการเติมสารเคมี เช่น ไทโอฟีโนอล (Thiophenol) โซเดียมไบโภโรไฮดริด (Sodium Borohydride) การกระทำดังกล่าวอาจส่งผลให้เกิดการปนเปื้อนของสารเคมีในไก่โตชาณทำให้ไก่โตชาณไม่เป็นที่ยอมรับในการใช้ประยุกต์ค้านอาหารและยา

จากการที่ 4-9 พนบ่วงเพิ่มจำนวนรอบการสกัดส่งผลให้ความเป็นกรดค้างของไก่โตชาณสูงขึ้น ทั้งนี้การเพิ่มอุณหภูมิในการสกัดส่งผลให้ความเป็นกรดค้างของไก่โตชาณสูงขึ้นมากกว่าการเพิ่มเวลาที่ใช้ในการสกัด ดังนั้นการผลิตไก่โตชาณให้มีความเป็นกรดค้างต่ำจึงไม่ควรสกัดไก่โตชาณช้าหลายรอบ และไม่ควรใช้อุณหภูมิสูงในการสกัด

6. ปริมาณความชื้น (%Moisture)

จากการทดลองพบว่าปริมาณความชื้นของไก่โตชาณมีค่าระหว่างร้อยละ 6.22-9.92 สอดคล้องกับรายงานของ สุวนันย์ จริชาญชัย และคณะ (2544) และ Muzzarelli (1985) ซึ่งพบว่าปริมาณความชื้นของไก่โตชาณมีค่าอยู่ระหว่างร้อยละ 2-10 นอกจากนี้ เยาวภา ไหวพริบ (2534) ศึกษาสมบัติทางเคมีกายภาพของไก่โตชาณที่เตรียมได้จากเปลือกถุง 5 พันธุ์ ได้แก่ ถุงกุลาดำ ถุง ไอ็อก กุ้งลายน้ำตาล ถุงขาว และถุงลายพิน พนบ่วงปริมาณความชื้นของไก่โตชาณจากเปลือกถุง 5 พันธุ์ ไม่มีความแตกต่างกัน ($p \geq 0.05$) กล่าวคือ มีค่าเฉลี่ยไม่เกินร้อยละ 6

จากการทดลองพบว่าปริมาณความชื้นของไก่โตชาณสูงขึ้น เมื่ออุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตามวิธีการเก็บรักษาไก่โตชาณตลอดจนสภาพแวดล้อมในขณะทำการทดลองอาจมีผลต่อปริมาณความชื้นของไก่โตชาณ

จากการที่ 4-10 พนบ่วงเพิ่มอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ส่งผลให้ปริมาณความชื้นของไก่โตชาณมีการเปลี่ยนแปลงในทิศทางที่ไม่แน่นอน ซึ่งอาจเกิดจากความแตกต่างของปริมาณความชื้นของตัวอย่างก่อนการอบแห้ง กล่าวคือปริมาณน้ำที่มีอยู่ในตัวอย่างก่อนการอบแห้งมีปริมาณไม่เท่ากันในขณะที่การอบแห้งใช้ระยะเวลาเท่ากัน นอกจากนี้วิธีการเก็บรักษาตัวอย่าง และสภาพแวดล้อมในขณะทำการทดลองอาจมีผลต่อปริมาณความชื้นของไก่โตชาณ ดังนั้นการอบแห้งควรแนวใจว่าสามารถกำจัดความชื้นออกจากไก่โตชาณได้มากที่สุด และการเก็บไก่โตชาณในภาชนะหรือหีบห่อที่ปิดสนิทและควรมีสารดูดความชื้นบรรจุไว้ด้วย

7. ปริมาณเถ้า (%Ash)

จากการทดลองพบว่าปริมาณเถ้าของไก่โตชาณมีค่าระหว่างร้อยละ 0.065-0.266 สอดคล้องกับรายงานของ Muzzarelli (1985) ซึ่งพบว่าปริมาณเถ้าของไก่โตชาณมีค่าต่ำกว่าร้อยละ 1 (เพาท์อุณหภูมิ 900 องศาเซลเซียส) นอกจากนี้ เยาวภา ไหวพริบ (2534) ศึกษาสมบัติทางเคมี

การภาพของไก่โต๊ะที่เตรียมได้จากเปลือกถุง 5 พันชั้น ได้แก่ ถุงกุลาดำ ถุงโอก็อก ถุงลายน้ำตาล ถุงขาว และถุงลายหิน พบว่าปริมาณถ้าของไก่โต๊ะจากเปลือกถุง 5 พันชั้น ไม่มีความแตกต่างกัน ($p \geq 0.05$) กล่าวคือ มีค่าเฉลี่ยไม่เกินร้อยละ 0.1 ผลการทดลองดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงประสิทธิภาพในการกำจัดแคลเซียมคาร์บอนे�ตออกจากไก่ติน Bough et al. (1978) รายงานว่าหากไม่มีขั้นตอนการกำจัดแร่ธาตุไก่โต๊ะที่ได้จะมีปริมาณถ้าสูงถึงร้อยละ 31-36

จากการทดลองพบว่าที่จำนวนรอบการสกัด และเวลาในการสกัดเท่ากัน ปริมาณถ้าของไก่โต๊ะที่ผลิตได้จะสูงขึ้นเมื่ออุณหภูมิในการสกัดเพิ่มขึ้น (ภาพที่ 4-11 และ 4-12) โดยสังเกตได้ว่าที่อุณหภูมิ 130 องศาเซลเซียส ปริมาณถ้าของไก่โต๊ะมีค่าสูงกว่าปริมาณถ้าที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส และ 120 องศาเซลเซียส อายุเท่านี้ได้ชัด ดังนั้นการผลิตไก่โต๊ะที่มีปริมาณถ้าต่ำ จึงควรพิจารณาถึงประสิทธิภาพของกระบวนการกำจัดแร่ธาตุออกจากไก่ติน และไม่ควรใช้อุณหภูมิสูงมาก (130 องศาเซลเซียส) ในการสกัดไก่โต๊ะ

8. ปริมาณในไตรเจน (%N)

จากการทดลองพบว่าปริมาณในไตรเจนของไก่โต๊ะที่มีค่าระหว่างร้อยละ 7.04-7.29 โดยน้ำหนักแห้ง น้อยกว่าปริมาณในไตรเจนของไก่โต๊ะที่ผลิตจากเปลือกถุงขาวตามรายงานของเยาวภา ไหวพริบ (2534) ซึ่งพบว่ามีค่าร้อยละ 7.93 ± 0.03 แต่ใกล้เคียงกับรายงานของ Cho et al. (1998) ซึ่งพบว่าปริมาณในไตรเจนของไก่โต๊ะที่ผลิตเชิงการค้า 5 ตัวอย่าง มีค่าอยู่ระหว่างร้อยละ 6.91-7.16 และสอดคล้องกับรายงานของ Muzzarelli (1985) ซึ่งรายงานว่าไก่โต๊ะมีปริมาณในไตรเจนร้อยละ 7.0-8.4 ส่วน No et al. (2000) รายงานว่าปริมาณในไตรเจนของไก่โต๊ะที่ผลิตเชิงการค้า 6 ตัวอย่าง มีค่าอยู่ระหว่างร้อยละ 7.24-7.90

จากการทดลองพบว่าปริมาณในไตรเจนของไก่โต๊ะสูงขึ้น เมื่ออุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดเพิ่มขึ้น อายุ ไรกีตาน Peniston and Johnson (1970 อ้างถึงในเยาวภา ไหวพริบ, 2534 หน้า 45) รายงานว่าหากไก่โต๊ะไม่มีหมูอะซีติලเหลืออยู่ในสายพอลิเมอร์ เลย ไก่โต๊ะจะมีปริมาณในไตรเจนโดยเฉลี่ยร้อยละ 8.7 แสดงว่าแม้จะเพิ่มอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ก็ยังไม่สามารถกำจัดหมูอะซีติโลออกจากไก่โต๊ะได้อย่างสมบูรณ์

จากการที่ 4-14 พบว่าการเพิ่มจำนวนรอบการสกัดส่งผลให้ปริมาณในไตรเจนของไก่โต๊ะสูงขึ้น ทั้งนี้การเพิ่มอุณหภูมิในการสกัดและเวลาที่ใช้ในการสกัดส่งผลให้ปริมาณในไตรเจนของไก่โต๊ะสูงขึ้นเพียงเล็กน้อย ดังนั้นการผลิตไก่โต๊ะให้มีปริมาณในไตรเจนสูงจึงควรทำการสกัดไก่โต๊ะ

การศึกษาสมบัติการใช้งานของไกโตกาชาน

การศึกษาผลของการวิเคราะห์ไกโตกาชาน ได้แก่ อุณหภูมิ 110 120 และ 130 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสักดิ้น 1 2 และ 3 รอบ และเวลาที่ใช้ในการกำจัดหมู่อะซีด 1 2 และ 3 ชั่วโมง ที่ความเข้มข้นของสารละลายค่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก ต่อสมบัติการใช้งานของไกโตกาชาน สามารถอภิปรายผลได้ดังต่อไปนี้

1. ความสามารถการจับสีข้อม (Dye Binding Capacity)

จากการทดลองพบว่าปริมาณการดูดซับสีข้อมสูงสุด (q_{max}) ของไกโตกาชานมีค่าระหว่าง 140.193-157.077 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ส่วน Chamnanmanootham (1999) ศึกษาผลของการเป็นกรดค่าต่อปริมาณการดูดซับ (q) ของไกโตกาชาน (ค่าระดับการกำจัดหมู่อะซีดต่อร้อยละ 79.55) โดยใช้ความเข้มข้นเริ่มต้นของสีข้อม 200 มิลลิกรัมต่อลิตร ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส พบว่าที่ค่าความเป็นกรดค่า 3 ไกโตกาชานสามารถดูดซับสี C.I. Acid Red 360, C.I. Reactive Red 158, C.I. Direct Red 80 และ C.I. Basic Red 24 ได้ในปริมาณ 100.10 99.89 66.55 และ 1.20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามลำดับ เห็นได้ว่าไกโตกาชานสามารถดูดซับสีแอกทีฟได้ดีที่สุด เนื่องจากเกิดแรงดึงดูดระหว่างประจุลบของหมู่ชัลโ芬ेट ($-SO_3^-$) ในสีข้อมกับประจุบวก ($-NH_3^+$) ของไกโตกาชาน สีไครเรคท์มีโครงสร้างประกอบด้วยหมู่ชัลโ芬ेटเช่นเดียวกับสีแอกทีฟ และสีรีแอกทีฟ แต่มีขนาดไม่เล็กน้อยกว่า ไกโตกาชานจึงดูดซับสีไครเรคได้ในปริมาณน้อยกว่าสีแอกทีฟ และสีรีแอกทีฟ ส่วนสีเบสิกมีปริมาณการดูดซับน้อยที่สุด เนื่องจากเกิดแรงผลักระหว่างประจุบวกของหมู่ไตรเมทิลอะมิโน ($-N^+(CH_3)_3$) ในสีเบสิกกับประจุบวกของไกโตกาชาน เนื่องจากสีข้อมที่ใช้ในการศึกษาคือ สี Brilliant Blue FCF จัดอยู่ในสีแอกทีฟ ดังนั้นมีอิทธิพลต่อการดูดซับสีข้อมในการทดลองให้มีค่าความเป็นกรดค่าเท่ากับ 3 สีแอกทีฟจึงแตกตัวให้หมู่ชัลโ芬ेटซึ่งมีประจุลบ กลไกการจับสีข้อมจึงเกิดจากแรงดึงดูดระหว่างประจุของสีข้อมกับประจุบวกของไกโตกาชาน

โครงสร้างของสี Brilliant Blue FCF ประกอบด้วยหมู่ชัลโ芬ेट 3 หมู่ และมีน้ำหนักไม่เล็กน้อย 792.84 จากผลการทดลองพบว่าปริมาณการดูดซับสี Brilliant Blue FCF ของไกโตกาชานมีค่าน้อยกว่ารายงานของ Wong et al. (2004) ซึ่งศึกษาความสามารถการดูดซับสีแอกทีฟ 5 ชนิดของไกโตกาชาน (ผลการทดลองแสดงได้ดังตารางที่ 2-2) พบว่าไกโตกาชานมีความสามารถการดูดซับสีแอกทีฟทั้ง 5 ชนิด อยู่ในระหว่าง 645-973 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม Wong et al. สรุปว่าไกโตกาชานสามารถดูดซับสีข้อมที่มีไม่เล็กน้อยเด็กได้ดีกว่าสีข้อมที่มีไม่เล็กน้อยในระหว่าง 80-100 ชนิดของ National Textile Center (1993) ซึ่งกล่าวว่าขนาด และน้ำหนักไม่เล็กน้อยของสีข้อมจัดเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อความสามารถการดูดซับสีข้อมของไกโตกาชาน ดังนั้นอาจสรุปได้ว่าไกโตกาชานมี

ความสามารถการดูดซับสี Brilliant Blue FCF น้อยกว่าสีเออเชิคชนิดอื่น ๆ ที่รวมรวมข้อมูลได้เนื่องจากโมเลกุลของสีมีขนาดใหญ่

จากการทดลองพบว่าปริมาณการดูดซับสีย้อมสูงสุดของไก่โตชาณลดลง เมื่ออุณหภูมิจำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตามหากพิจารณากลไกการขับสีย้อมของไก่โตชาณ การเพิ่มอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดควรจะส่งผลให้ความสามารถการขับสีย้อมของไก่โตชาณสูงขึ้น เนื่องจากภาวะการกำจัดหมู่อะซีติลที่รุนแรงขึ้น ทำให้ไก่โตชาณที่ได้มีหมู่อะมิโนสูงขึ้น ซึ่งหมู่อะมิโนนี้สามารถถูกโปรดักต์ไปอยู่ในรูปประจุบวกได้ ดังนั้นความสามารถการจับสีย้อมของไก่โตชาณจึงอาจขึ้นอยู่กับสมบัติทางเคมีกายภาพอื่น บางประการนอกเหนือจากการดัดแปลงการกำจัดหมู่อะซีติล

จากการที่ 4-15 พบร่วมกับการเพิ่มจำนวนรอบการสกัดส่งผลให้ปริมาณการดูดซับสีย้อมสูงสุดของไก่โตชาณส่วนใหญ่มีค่าลดลง ทั้งนี้การเพิ่มอุณหภูมิในการสกัดส่งผลให้ปริมาณการดูดซับสีย้อมสูงสุดของไก่โตชาณลดลงมากกว่าการเพิ่มเวลาที่ใช้ในการสกัด ดังนั้นการผลิตไก่โตชาณให้มีความสามารถการจับสีย้อมสูงจึงไม่ควรสกัดไก่โตชาณตัวหลายรอบ และไม่ควรใช้อุณหภูมิสูงในการสกัด

2. ความสามารถการจับไขมัน (Fat Binding Capacity)

จากการทดลองพบว่าความสามารถการจับไขมันของไก่โตชาณมีค่าระหว่างร้อยละ 294-409 โดยน้ำหนักแห้ง จัดอยู่ในช่วงต่ำกว่ารายงานของ Cho et al. (1998) ซึ่งพบว่าความสามารถการจับไขมันของไก่โตชาณที่ผลิตเชิงการค้า 5 ตัวอย่าง มีค่าอยู่ระหว่างร้อยละ 314-535 แต่พบว่าความสามารถการจับไขมันหลายตัวอย่างมีค่าสูงกว่ารายงานของ No et al. (2000) ซึ่งพบว่าความสามารถการจับไขมันของไก่โตชาณที่ผลิตเชิงการค้า 6 ตัวอย่าง มีค่าอยู่ระหว่างร้อยละ 217-403 ทั้งนี้ Cho et al. และ No et al. สรุปว่าความสามารถการจับไขมันของไก่โตชาณมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p<0.05$) ขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์

Hennen (1996) รายงานว่าในภาวะที่เน่าเหมะเสมไก่โตชาณสามารถจับไขมันได้ประมาณ 4-5 เท่าของน้ำหนักของมันเอง ภาวะที่เน่าเหมะเสมดังกล่าวคือภาวะที่เป็นกรด เนื่องจากกลไกการจับไขมันของไก่โตชาณเกิดจากการสร้างพันธะระหว่างประจุบวกของไก่โตชาณ กับหมู่ฟังก์ชันที่เป็นประจุลบของไขมัน แต่จากการทดลองในภาวะที่ไม่เป็นกรดพบว่าไก่โตชาณสามารถจับไขมันได้ 2.9-4.1 เท่าของน้ำหนักแห้งของไก่โตชาณ

จากการทดลองพบว่าความสามารถการจับไขมันของไก่โตชาณลดลง เมื่ออุณหภูมิจำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตามในภาวะที่ไม่เป็นกรดไก่โตชาณ

สามารถจับไขมันได้ดีพอสมควร โดยความสามารถการจับไขมันนี้อาจขึ้นอยู่กับสมบัติทางเคมี ภัยภาพทางประการของไก่โตชาน

จากภาพที่ 4-16 พบว่าการเพิ่มจำนวนรอบการสกัดส่งผลให้ความสามารถการจับไขมันของไก่โตชานลดลง ทั้งนี้การเพิ่มอุณหภูมิในการสกัดส่งผลให้ความสามารถการจับไขมันของไก่โตชานลดลงมากกว่าการเพิ่มเวลาที่ใช้ในการสกัด ดังนั้นการผลิตไก่โตชานให้มีความสามารถการจับไขมันสูงจึงไม่ควรสกัดไก่โตชานช้าหลายรอบ และไม่ควรใช้อุณหภูมิสูงในการสกัด

3. ความสามารถการจับน้ำ (Water Binding Capacity)

จากการทดลองพบว่าความสามารถการจับน้ำของไก่โตชานมีค่าระหว่างร้อยละ 391-684 โดยน้ำหนักแห้ง (คิดเป็น 3.9-6.8 เท่าของน้ำหนักแห้งของไก่โตชาน) ขึ้นอยู่ในช่วงต่ำกว่ารายงานของ Cho et al. (1998) ซึ่งพบว่าความสามารถการจับน้ำของไก่โตชานที่ผลิตเชิงการค้า 5 ตัวอย่าง มีค่าอยู่ระหว่างร้อยละ 458-805 แต่พบว่าค่าความสามารถการจับน้ำอยู่ในช่วงสูงกว่ารายงานของ No et al. (2000) ซึ่งพบว่าความสามารถการจับน้ำของไก่โตชานที่ผลิตเชิงการค้า 6 ตัวอย่าง มีค่าอยู่ระหว่างร้อยละ 355-611 ทั้งนี้ Cho et al. และ No et al. สรุปว่าความสามารถการจับน้ำของไก่โตชานมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p<0.05$) ขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์

จากการทดลองพบว่าความสามารถการจับน้ำของไก่โตชานลดลง เมื่ออุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ภาระการกำจัดหมู่อะเซติลที่รุนแรงขึ้น ส่งผลให้ค่าระดับการกำจัดหมู่อะเซติลของไก่โตชานสูงขึ้น ทำให้ไก่โตชานมีความชอบน้ำมากขึ้น แต่ไก่โตชานกลับสามารถจับน้ำได้น้อยลง ดังนั้นความสามารถการจับน้ำของไก่โตชานจึงอาจขึ้นอยู่กับสมบัติทางเคมีภัยภาพอื่นบางประการอ坤หนึ่งจากระดับการกำจัดหมู่อะเซติล

จากภาพที่ 4-17 พบว่าการเพิ่มจำนวนรอบการสกัดส่งผลให้ความสามารถการจับน้ำของไก่โตชานลดลง ทั้งนี้การเพิ่มอุณหภูมิในการสกัดส่งผลให้ความสามารถการจับน้ำของไก่โตชานลดลงมากกว่าการเพิ่มเวลาที่ใช้ในการสกัด ดังนั้นการผลิตไก่โตชานให้มีความสามารถการจับน้ำสูง จึงไม่ควรสกัดไก่โตชานช้าหลายรอบ และไม่ควรใช้อุณหภูมิสูงในการสกัด

4. ความสามารถการเป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifying Capacity)

จากการศึกษาการเปลี่ยนแปลงของค่าการนำไฟฟ้าชั้นบนของสารละลายอิมัลชันตามเวลา โดยมีไก่โตชานเป็นอิมัลซิไฟเออร์ พบว่าการเปลี่ยนแปลงของค่าการนำไฟฟ้าชั้นบนของสารละลายอิมัลชันแบ่งเป็น 3 รูปแบบ กล่าวคือ รูปแบบแรกค่าการนำไฟฟ้าเพิ่มขึ้นจนถึงจุดหนึ่ง จากนั้นคงที่แล้วลดลง รูปแบบที่สองค่าการนำไฟฟ้าค่อนข้างคงที่แล้วลดลง และรูปแบบที่สามค่าการนำไฟฟ้าลดลงทันที จากการเปลี่ยนแปลงของค่าการนำไฟฟ้าตามรูปแบบที่สามสรุปได้ว่า ไก่โตชานซึ่งใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ไม่สามารถคงสภาพอิมัลชันเนื้อดียกันไว้ได้ เนื่องจากค่าการนำ

ไฟฟ้ามีการลดลงอย่างรวดเร็ว แสดงว่าสารละลายอิมลัชันกำลังเกิดการแยกชั้น เป็นชั้นน้ำมันซึ่งมีค่าการนำไฟฟ้าต่ำกว่าค่าการนำไฟฟ้าของน้ำ ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า ไอโคโตชานที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ 130 องศาเซลเซียส ทุกภาวะ ไม่สามารถคงสภาพอิมลัชันเนื้อดีเยาไว้ได้ และเมื่อไอโคโตชานที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส บางภาวะที่ไม่สามารถคงสภาพอิมลัชันเนื้อดีเยาไว้ได้ เช่นกัน ในขณะที่ไอโคโตชานที่เตรียมได้ภายใต้อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส ในทุกภาวะสามารถคงสภาพอิมลัชันเนื้อดีเยาไว้ได้เป็นระยะเวลาหนึ่ง

จากการศึกษาเบริญเทียนค่าการนำไฟฟ้าสัมพัทธ์ที่คำนวน ได้กับค่าการนำไฟฟ้าสัมพัทธ์ที่คำนวน Second-Order Exponential Equation พบว่าค่าการนำไฟฟ้าสัมพัทธ์ที่คำนวน ได้กับค่าการนำไฟฟ้าสัมพัทธ์ที่คำนายนี้มีค่าใกล้เคียงกันทุกตัวอย่าง สรุปได้ว่าแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ Second-Order Exponential Equation สามารถนำมาใช้คำนยากำการนำไฟฟ้าสัมพัทธ์ ของสารละลายอิมลัชัน ได้ดี และพบว่าค่า Relaxation Time (t_1) ของสารละลายอิมลัชันจาก Second-Order Exponential Equation มีค่าระหว่าง 125-1,293 นาที จากการศึกษาของ Sanchez et al. (2005) พบว่าค่า t_1 สามารถใช้อธิบายกลไกการระบายน้ำออกจากโฟม (Liquid Drainage from the Foam) ของโซเดียมคาเซอีนेट (Sodium Caseinate) ซึ่งประกอบด้วยการระบายน้ำออกตามแรงโน้มถ่วง (Gravitational Drainage) และการกลับคืนสภาพ (Marginal Regeneration) ซึ่งอาจนำมาใช้อธิบายลักษณะการแยกตัวของสารละลายอิมลัชัน ได้ เมื่อจากการไม่คงสภาพของอิมลัชันเกิดจาก การพยาามรักษาสภาพของไมเลกูล ซึ่งเกิดขึ้นบริเวณผิวสัมผัสของวัสดุภายใน (Internal or Disperse Phases) กับวัสดุภายนอก (External or Continuous Phases) (Del Blanco et al., 1999; Rodriguez et al., 2005) ทำให้เกิดวัสดุภายนอกที่กระจายตัวอยู่เกิดการรวมตัวกัน และแยกออกจากวัสดุภายนอก

จากการทดลองพบว่าค่า t_1 ของสารละลายอิมลัชันชั้นบนลดลง เมื่ออุณหภูมิ จำนวน รอนการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัดเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ ความสามารถการเป็นอิมลัชไฟเออร์ของ ไอโคโตชานอาจขึ้นอยู่กับสมบัติทางเคมีภาพบางประการของ ไอโคโตชาน

หากาพที่ 4-20 พบว่าการเพิ่มจำนวนรอบการสกัดส่งผลให้ค่า t_1 ของสารละลายอิมลัชัน ชั้นบนส่วนใหญ่มีค่าลดลง ทั้งนี้ที่เวลาที่ใช้ในการสกัด 1 ชั่วโมง และอุณหภูมิในการสกัด 110 องศาเซลเซียส การเพิ่มจำนวนรอบการสกัดส่งผลให้ค่า t_1 ของสารละลายอิมลัชันชั้นบนลดลง มากกว่าการใช้เวลาในการสกัดที่นานกว่า และอุณหภูมิในการสกัดที่สูงกว่า ดังนั้นการผลิต ไอโคโตชานให้มีความสามารถการเป็นอิมลัชไฟเออร์สูงจึงไม่ควรสกัด ไอโคโตชานช้าหลายรอบ

สหสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีภาระ กับสมบัติการใช้งานของไก่โตชาณ

การวิเคราะห์สหสัมพันธ์ของไก่โตชาณประกอบด้วย สหสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติทางเคมีภาระ สหสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติการใช้งาน และสหสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีภาระ กับ สมบัติการใช้งาน มีรายละเอียดดังนี้

1. สหสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติทางเคมีภาระ

ผลการวิเคราะห์สหสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติทางเคมีภาระของไก่โตชาณ ได้แก่ ระดับ การกำจัดหมู่อะเซติล ความหนืด น้ำหนักโมเลกุล ความหนาแน่น ความเป็นกรดค่า ปริมาณถ้า และ ปริมาณในโตรเจน จากตารางที่ 4-21 แสดงให้เห็นว่ามีปริมาณถ้ากับปริมาณในโตรเจนเท่านั้นที่ไม่มีความสัมพันธ์กัน ($r = 0.335$; $p \geq 0.05$)

จากการทดลองพบว่าเมื่อเพิ่มอุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลาที่ใช้ในการสกัด ส่งผลให้สมบัติทางเคมีภาระของไก่โตชาณ ได้แก่ ระดับการกำจัดหมู่อะเซติล ความหนาแน่น ความเป็นกรดค่า ปริมาณถ้า และปริมาณในโตรเจน (มีความสัมพันธ์เชิงบวกต่อ กันอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($p < 0.01$)) มีค่าสูงขึ้น ส่วนความหนืด และน้ำหนักโมเลกุล (มีความสัมพันธ์เชิงบวกต่อ กันอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($p < 0.01$)) มีค่าลดลง สถาศักดิ์ล้องกับรายงานของ No et al. (2000) ซึ่งศึกษา สหสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติทางเคมีภาระของไก่โตชาณที่ผลิตเชิงการค้า 6 ตัวอย่าง (ตารางที่ 2-7) พบว่าความหนืดมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับน้ำหนักโมเลกุล ($r = 0.903$; $p < 0.05$) การศึกษาที่ผ่านมา พบว่าเมื่อน้ำหนักโมเลกุลลดลงส่งผลให้ความหนืดของไก่โตชาณลดลงด้วย (Bough et al., 1978; Mazzarelli, 1985) ดังนั้นการผลิตไก่โตชาณให้มีความหนืดสูงจึงจำเป็นต้องเลือกใช้วิธีการผลิตที่ ทำให้เกิดการเสื่อมสภาพของพอลิเมอร์น้อยที่สุด (Mazzarelli, 1977; No et al., 2000) No et al. ยัง พบว่าระดับการกำจัดหมู่อะเซติลมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับปริมาณในโตรเจน ($r = 0.942$; $p < 0.01$) ดังนั้นจึงอาจคาดคะระดับการกำจัดหมู่อะเซติลได้จากปริมาณในโตรเจน

นอกจากนี้ Bough et al. (1978) รายงานว่าปริมาณถ้าของไก่โตชาณมีความสัมพันธ์เชิง ลบกับความหนืด สังเกตได้จากตัวอย่างไก่โตชาณที่ไม่ผ่านกระบวนการกำจัดแร่ธาตุในขั้นตอนการ เตรียมไก่ตินมีความหนืดต่ำกว่าตัวอย่างที่ผ่านกระบวนการกำจัดแร่ธาตุ เนื่องจากกรดอะเซติกซึ่งใช้ เป็นตัวทำละลายไก่โตชาณในการหาค่าความหนืดทำปฏิกิริยา กับแร่ธาตุที่เหลืออยู่ในไก่โตชาณ เช่น แคลเซียม เกิดเป็นเกลือที่ละลายน้ำได้ ได้แก่ แคลเซียมอะเซตate

2. สหสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติการใช้งาน

ผลการวิเคราะห์สหสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติการใช้งานของไก่โตชาณ ได้แก่ ความสามารถ การจับสีข้อม ศึกษาในรูปค่าปริมาณการดูดซับสีข้อมสูงสุด ความสามารถการจับไขมัน ความสามารถการจับน้ำ และความสามารถการเป็นอินไซต์ไฟเออร์ศึกษาในรูปค่า Relaxation Time

(t_1) จากตารางที่ 4-22 แสดงให้เห็นว่าสัมบัติการใช้งานของไก่โคลาชันทุกพารามิเตอร์ภายในกลุ่ม มีความสัมพันธ์เชิงบวกต่อกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($p<0.01$) ยกเว้นความสามารถใช้งานด้าน สีข้อมูล ความสัมพันธ์เชิงบวกกับความสามารถการเป็นอิมัลซิไฟเออร์อย่างมีนัยสำคัญ ($p<0.05$) ผลการวิเคราะห์สรุปได้ว่าสมบัติการใช้งานด้านไกด้านหนึ่งของไก่โคลาชันสามารถใช้เป็นหลักเกณฑ์เบื้องต้นในการพิจารณาความสามารถใช้งานด้านอื่น ๆ ของไก่โคลาชันได้อย่างไร้ตามการนำไก่โคลาชันไปใช้งานในด้านต่าง ๆ จำเป็นต้องทำการวิเคราะห์ความสามารถใช้งานในด้านนั้น ๆ อีกรึเพื่อให้ทราบประสิทธิภาพการทำงานของไก่โคลาชัน เนื่องจากมีปัจจัยหลายประการที่ส่งผลต่อความสามารถใช้งานของไก่โคลาชัน

3. สาเหตุที่ระหัวงสัมบัติทางเคมีกายภาพ กับความสามารถใช้งานของไก่โคลาชัน

ผลการวิเคราะห์สหสัมพันธ์ระหว่างสัมบัติทางเคมีกายภาพของไก่โคลาชัน ได้แก่ ระดับการกำจัดหมู่อะเซติล ความหนืด น้ำหนักโมเลกุล ความหนาแน่น ความเป็นกรดค้าง ปริมาณถ้า และปริมาณในโตรเจน กับความสามารถใช้งานของไก่โคลาชัน ได้แก่ ความสามารถการจับสีข้อมศึกษาในรูปค่าปริมาณการดูดซับสีข้อมสูงสุด ความสามารถการจับไขมัน ความสามารถการจับน้ำ และความสามารถการเป็นอิมัลซิไฟเออร์ศึกษาในรูปค่า Relaxation Time (t_1) จากตารางที่ 4-23 แสดงให้เห็นว่าสัมบัติทางเคมีกายภาพกับความสามารถใช้งานของไก่โคลาชันทุกพารามิเตอร์มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($p<0.01$) โดยความสามารถการจับสีข้อมูล ความสามารถการจับไขมัน และความสามารถการจับน้ำ และความสามารถการเป็นอิมัลซิไฟเออร์มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับความหนืด และน้ำหนักโมเลกุล และมีความสัมพันธ์เชิงลบกับระดับการกำจัดหมู่อะเซติล ความหนาแน่น ความเป็นกรดค้าง ปริมาณถ้า และปริมาณในโตรเจน

ผลการวิเคราะห์ส่วนหนึ่งสอดคล้องกับการศึกษาที่ผ่านมา กล่าวคือ Cho et al. (1998)

ศึกษาสหสัมพันธ์ระหว่างสัมบัติทางเคมีกายภาพ และสัมบัติการใช้งานของไก่โคลาชันที่ผลิตเชิงการค้า 5 ตัวอย่าง (ตารางที่ 2-6) พบว่าความสามารถการจับน้ำและไขมันของไก่โคลาชันมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับปริมาณถ้า ($r = 0.81, 0.80; p<0.05$) และมีความสัมพันธ์เชิงลบกับความหนาแน่น ($r = -0.98, -0.95; p<0.01$) No et al. (2000) ศึกษาสหสัมพันธ์ระหว่างสัมบัติทางเคมีกายภาพของไก่โคลาชันที่ผลิตเชิงการค้า 6 ตัวอย่าง (ตารางที่ 2-8) พบว่าความสามารถการจับน้ำ และไขมันมีความสัมพันธ์เชิงลบกับความหนาแน่น ($r = -0.939, -0.968; p<0.01$) ความสามารถการจับไขมันมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับความหนืด ($r = 0.834; p<0.05$) ความสามารถการจับสีข้อมูล 3 สี (สีแดง สีเหลือง และสีน้ำเงิน) มีความสัมพันธ์เชิงลบกับปริมาณถ้า ($r = -0.919, -0.993, -0.949; p<0.01$) และความสามารถการจับน้ำมีแนวโน้มที่จะมีความสัมพันธ์กับน้ำหนักโมเลกุล ($r = 0.802;$

$p<0.055$) นอกจากนี้ Rout (2001 cited in Kim, 1991, p. 14) พบว่าการลดลงของความหนืดของไคโตซานส่งผลให้ความสามารถการจับไขมันลดลง

จากผลการวิเคราะห์พบว่าความสามารถการจับไขมันและน้ำของไคโตซานมีความสัมพันธ์เชิงลบกับความหนาแน่นในระดับสูง ($r = -0.964, -0.903; p<0.01$) และสอดคล้องกับผลการทดลองของ Cho et al. (1998) และ No et al. (2000) นอกจากนี้ความสามารถการจับสีข้อมูลของไคโตซานยังมีความสัมพันธ์กับความหนาแน่นในระดับสูงกว่าพารามิเตอร์อื่น ($r = -0.857; p<0.01$) ดังนั้นจึงอาจสรุปได้ว่าสมบัติทางเคมีภายในของไคโตซาน ได้แก่ ความหนาแน่นเป็นปัจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความสามารถในการดูดซับของไคโตซาน เมื่อเปรียบเทียบค่าความหนาแน่นไคโตซานที่มีค่าความหนาแน่นต่างจะมีความเป็นรูพรุนสูงกว่าไคโตซานที่มีค่าความหนาแน่นสูง ดังนั้นพื้นที่ผิวในการดูดซับสารจึงมีมากกว่า โดยกลไกการดูดซับสารส่วนใหญ่เกิดขึ้นภายในรูพรุน

จากผลการวิเคราะห์พบว่าความสามารถการเป็นอิมัลซิไฟเออร์ของไคโตซานมีความสัมพันธ์เชิงลบกับระดับการกำจัดหมู่อะเซติล ($r = -0.651; p<0.01$) สอดคล้องกับรายงานของ Del Blanco et al. (1999) ซึ่งศึกษาอิทธิพลของระดับการกำจัดหมู่อะเซติล (ระดับการกำจัดหมู่อะเซติลระหว่างร้อยละ 73-95) ต่อสมบัติการเกิดอิมัลชันในน้ำมันดองกานตะวัน พบร่วมกับไคโตซานที่มีระดับการกำจัดหมู่อะเซติลต่ำ (ระดับการกำจัดหมู่อะเซติลร้อยละ 81 และ 88) ทำให้การเกิดอิมัลชันสมบูรณ์ ส่วนไคโตซานที่มีระดับการกำจัดหมู่อะเซติลสูงมีสมบัติในการเกิดอิมัลชันต่ำเนื่องจากไคโตซานที่มีระดับการกำจัดหมู่อะเซติลสูงทำให้เกิดอิมัลชันเชิงเดียวชนิดน้ำมันในน้ำ (O/W) จากการศึกษาพบว่าอิมัลชันเชิงเดียวนี้ไม่มีเสถียรภาพทางเทอร์โมไดนามิกซ์ (Thermodynamically Unstable) ส่งผลให้เกิดจากการรวมตัวกันของหยดอนุภาค (Coalescence) ที่กระหายตัวอยู่ (Van der Graaf, Schroen & Boom, 2005) อิมัลชันจึงเกิดการแยกชั้น อย่างไรก็ตาม ธรรมชาติของประจุไขมันจะส่งผลต่อสมบัติของอิมัลชัน ดังนั้นค่าระดับการกำจัดหมู่อะเซติลที่ดีที่สุดในการเกิดอิมัลชันจึงขึ้นอยู่กับชนิดของน้ำมันที่ใช้ด้วย

ความสามารถการเป็นอิมัลซิไฟเออร์ของไคโตซานมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับน้ำหนักโมเลกุล ($r = 0.825; p<0.01$) สอดคล้องกับการศึกษาที่ผ่านมาซึ่งพบว่าสารที่มีโมเลกุลขนาดใหญ่ (Macromolecules) และสารโพลีอิเลคโทรโลลิต (Polyelectrolytes) ซึ่งมีพื้นผิวที่ไวต่อการเกิดปฏิกิริยาเป็นบริเวณกว้าง (Large Surface Active Molecules) มีข้อดีคือช่วยควบคุมทั้งการคงสภาพและชนิดของอิมัลชัน โดยอาศัยกลไกการคงสภาพ 2 กลไก คือ Electrosteric Stabilization และ Viscosifting Stabilization ซึ่งช่วยลดการแยกครีมของอิมัลชัน ในขณะที่สารซึ่งมีน้ำหนักโมเลกุลต่ำ (Low Molecular Weight Surface Active Agents) มีเฉพาะกลไกการคงสภาพแบบ Electrosteric

Stabilization ท่าหนัน (Del Blanco et al., 1999; Rodriguez et al., 2005) นอกจากนี้พบว่า ความสามารถในการเป็นอิมัลซิไฟเออร์ของไก่โตชานมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับความหนืด ($r = 0.856$; $p < 0.01$) ด้วย เมื่อจากน้ำหนักโนเลกุลมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับความหนืด

แม้ระดับการกำจัดหมู่อะเซติลจะเป็นสมบัติสำคัญที่บ่งบอกถึงความเป็นไก่โตชานอย่างไรก็ตามจากการศึกษาแสดงให้เห็นว่าความสามารถในการใช้งานของไก่โตชานไม่ได้ขึ้นอยู่ กับระดับการกำจัดหมู่อะเซติลเพียงอย่างเดียว แต่ยังขึ้นอยู่กับสมบัติทางเคมีกายภาพอื่น ๆ ด้วย ทั้งนี้ การผลิตไก่โตชานให้มีระดับการกำจัดหมู่อะเซติลสูงจำเป็นต้องใช้ภาวะที่รุนแรง หรือนำไก่โตชานมาทำปฏิกิริยากำจัดหมู่อะเซติลช้า ซึ่งล้วนส่งผลให้เกิดการเสื่อมสภาพของสายโซ่โนเลกุลของไก่โตชาน ทำให้ไก่โตชานที่ได้มีน้ำหนักโนเลกุลและความหนืดลดลง นอกจากนี้ยังเป็นการ สื้นเปลืองเวลา และทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้นด้วย ดังนั้นการนำไก่โตชานที่ผลิตเชิงการค้าไปใช้ ประโยชน์ในด้านต่าง ๆ จึงควรพิจารณาถึงความสัมพันธ์ของสมบัติทางเคมีกายภาพที่มีต่อสมบัติ การใช้งานของไก่โตชาน เพื่อให้ได้ไก่โตชานที่มีประสิทธิภาพการใช้งานสูงสุด

สรุปผลการทดลอง

การศึกษาผลของภาวะที่ใช้ในการเตรียมไก่โตชาน ได้แก่ อุณหภูมิ 110 120 และ 130 องศาเซลเซียส จำนวนรอบการสกัด 1 2 และ 3 รอบ และเวลาที่ใช้ในการกำจัดหมู่อะเซติล 1 2 และ 3 ชั่วโมง ที่ความเข้มข้นของสารละลายต่างร้อยละ 50 โดยนำน้ำหนักต่อสมบัติทางเคมีกายภาพ ได้แก่ ระดับการกำจัดหมู่อะเซติล ความหนืด น้ำหนักโนเลกุล ความหนาแน่น ความเป็นกรดค้าง ปริมาณ เต้า และปริมาณไข่ในไก่โตชาน และสมบัติการใช้งานของไก่โตชาน ได้แก่ ความสามารถการจับสีข้อม ความสามารถการจับไขมัน ความสามารถการจับน้ำ และความสามารถเป็นอิมัลซิไฟเออร์ รวมทั้งผลการศึกษาทดสอบสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติทางเคมีกายภาพ ทดสอบสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติการใช้งาน และทดสอบสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีกายภาพ กับสมบัติการใช้งาน สามารถสรุปได้ดังต่อไปนี้

1. พนอิทธิพลร่วมของ 2 ปัจจัยหลัก ได้แก่ อุณหภูมิกับจำนวนรอบการสกัด อุณหภูมิกับ เวลา และจำนวนรอบการสกัดกับเวลา ต่อระดับการกำจัดหมู่อะเซติล และปริมาณเต้าของไก่โตชาน ที่เตรียม ได้ในเชิงบวก

2. พนอิทธิพลร่วมของ 3 ปัจจัยหลัก ได้แก่ อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลา ต่อ ความหนาแน่น ความเป็นกรดค้าง ปริมาณความชื้น และปริมาณไข่ในไก่โตชานที่เตรียม ได้ในเชิงบวก

3. พนอทชิพลร่วมของ 3 ปีจัยหลัก ได้แก่ อุณหภูมิ จำนวนรอบการสกัด และเวลา ต่อ ความหนืด น้ำหนักโมเลกุล ความสามารถการจับสี้อม ความสามารถการจับไขมัน ความสามารถ การจับน้ำ และความสามารถการเป็นอิมัลซิไฟเออร์ของไคโตซานที่เตรียมได้ในเชิงลบ

4. การสกัดไคโตซานโดยใช้ภาวะที่มีความรุนแรงสูง ได้แก่ การสกัดช้า 3 รอบ และเวลา ที่ใช้ในการสกัด 3 ชั่วโมง ให้ค่าระดับการกำจัดหมู่อะเซติลสูงสุดร้อยละ 95.04 ± 1.01

5. การสกัดไคโตซานโดยใช้ภาวะที่มีความรุนแรงต่ำ ได้แก่ อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส และการสกัดช้า 1 รอบ ให้ค่าความหนืด น้ำหนักโมเลกุล ความสามารถการจับสี้อม ความสามารถ การจับไขมัน ความสามารถการจับน้ำ และความสามารถการเป็นอิมัลซิไฟเออร์สูง

6. การสกัดไคโตซานโดยใช้ภาวะที่มีความรุนแรงต่ำ ได้แก่ อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส และการสกัดช้า 1 รอบ ให้ค่าความหนาแน่น ความเป็นกรดค่าง และปริมาณเดาต่ำ

7. การศึกษาสหสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติทางเคมีกายภาพของไคโตซานที่เตรียมได้พบว่า ระดับการกำจัดหมู่อะเซติล ความหนาแน่น ความเป็นกรดค่าง ปริมาณความชื้น ปริมาณเดา และ ปริมาณไนโตรเจน มีความสัมพันธ์กับความหนืด และน้ำหนักโมเลกุลในเชิงลบ

8. การศึกษาสหสัมพันธ์ในกลุ่มสมบัติการใช้งานของไคโตซานที่เตรียมได้พบว่าทุก พารามิเตอร์ภายในกลุ่มมีความสัมพันธ์เชิงบวกต่อกัน

9. การศึกษาสหสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีกายภาพกับสมบัติการใช้งานของ ไคโตซานที่เตรียมได้พบว่าสมบัติทางเคมีกายภาพกับสมบัติการใช้งานมีความสัมพันธ์ต่อกันทุก พารามิเตอร์ โดยความสามารถการจับสี้อมมีความสัมพันธ์กับความหนาแน่นมากที่สุดในเชิงลบ ความสามารถการจับไขมันมีความสัมพันธ์กับความหนาแน่นมากที่สุดในเชิงบวก ความสามารถการจับน้ำมีความสัมพันธ์กับน้ำหนักโมเลกุลมากที่สุดในเชิงบวก และความสามารถการเป็น อิมัลซิไฟเออร์มีความสัมพันธ์กับความหนืดมากที่สุดในเชิงบวก ดังนั้นการเลือกใช้ไคโตซานที่ผลิต เชิงการค้าเพื่อประโยชน์ในด้านต่าง ๆ จึงควรพิจารณาดังนี้

9.1 การนำไคโตซานไปใช้ในการบำบัดน้ำทึบจากกระบวนการฟอกย้อม ควรเลือก ไคโตซานที่มีค่าความหนาแน่นต่ำ

9.2 การนำไคโตซานไปใช้ในการแยกไขมันออกจากน้ำทึบ ควรเลือกไคโตซานที่มีค่า ความหนาแน่นต่ำ

9.3 การนำไคโตซานไปใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องสำอาง ควรเลือกไคโตซานที่มี น้ำหนักโมเลกุลสูง

9.4 การนำไคโตซานไปใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ในผลิตภัณฑ์อาหาร หรือเครื่องสำอาง ควรเลือกไคโตซานที่มีน้ำหนักโมเลกุล และความหนืดสูง

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการศึกษาการกายสีຍ້ອມของໄຄໂຕຈານ รวมทั้งการนำกลับมาใช้ใหม่ เพื่อประโยชน์ต่อการนำໄຄໂຕຈານไปประยุกต์ใช้ในการบำบัดนำ้ำทิ้งจากโรงงานฟอกຍ້ອມต่อไป
2. ควรมีการศึกษาเทอร์โมໄไดนามิกซ์ของการดูดซับเพื่อให้ทราบถึงกลไกการดูดซับของໄຄໂຕຈານ
3. ควรมีการศึกษาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์เกี่ยวกับความไม่คงตัวของสารละลาย อิมัลชันที่มีໄຄໂຕຈານเป็นอิมัลซิไฟเออร์ให้ละเอียดมากขึ้น เพื่อให้สามารถอธิบายกลไกในการเป็น อิมัลซิไฟเออร์ของໄຄໂຕຈານได้ชัดเจนยิ่งขึ้น
4. ควรมีการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความหนาแน่นกับความเป็นรูปะนุของໄຄໂຕຈານ เพื่อให้สามารถอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างความสามารถการดูดซับของໄຄໂຕຈານกับ ความหนาแน่นได้ชัดเจนยิ่งขึ้น