

มหาวิทยาลัยบูรพา  
Burapha University

ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยบูรพา  
Burapha University

ภาคผนวก ก  
วิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ

## 1. Carbohydrate metabolism (O/F medium) test

### ส่วนประกอบของอาหาร

|                             |      |      |
|-----------------------------|------|------|
| Pancreatic digest of casein | 2.0  | กรัม |
| Sodium chloride             | 5.0  | กรัม |
| Dipotassium phosphate       | 0.3  | กรัม |
| Glucose                     | 10.0 | กรัม |
| Bromthymol blue             | 0.08 | กรัม |
| Agar                        | 2.0  | กรัม |

นำส่วนประกอบทั้งหมดละลายในน้ำกลั่น 1,000 มิลลิลิตร ต้มจนส่วนประกอบทั้งหมดละลายเป็นเนื้อเดียวกัน นำใส่หลอดขนาด 13 × 100 มิลลิเมตร หลอดละ 3 มิลลิลิตร จากนั้นนำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที ทิ้งอาหารให้เย็นและอาหารเลี้ยงเชื้อที่เตรียมได้จะมีสีเขียว

## 2. Citrate utilization test

### ส่วนประกอบอาหาร

|                               |      |      |
|-------------------------------|------|------|
| Magnesium sulfate             | 0.2  | กรัม |
| Ammonium dihydrogen phosphate | 1.0  | กรัม |
| Dipotassium phosphate         | 1.0  | กรัม |
| Sodium chloride               | 5.0  | กรัม |
| Sodium citrate                | 2.0  | กรัม |
| Bromthymol blue               | 0.08 | กรัม |
| Agar                          | 15.0 | กรัม |

นำส่วนประกอบทั้งหมดละลายในน้ำกลั่น 1,000 มิลลิลิตร ต้มจนส่วนประกอบทั้งหมดละลายเป็นเนื้อเดียวกัน นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลา 15 นาที หลังจากนั้นฆ่าเชื้อแล้ว วางหลอดอาหารแบบเอียง อาหารเลี้ยงเชื้อที่ได้จะมีสีเขียว

### 3. Lysine Indole Motility medium (LIM)

#### ส่วนประกอบของอาหาร

|                          |      |      |
|--------------------------|------|------|
| Peptone                  | 10.0 | กรัม |
| Yeast extract            | 3.0  | กรัม |
| Dextrose                 | 1.0  | กรัม |
| L-lysine dihydrochloride | 10.0 | กรัม |
| L-tryptophan             | 0.5  | กรัม |
| Bromcresol purple        | 0.02 | กรัม |
| Agar                     | 3.0  | กรัม |

pH  $6.6 \pm 0.2$  ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

นำส่วนประกอบทั้งหมดละลายในน้ำกลั่น 1,000 มิลลิลิตร ต้มให้เนื้ออาหารละลายเป็นเนื้อเดียวกัน นำใส่หลอดขนาด  $13 \times 100$  มิลลิเมตร หลอดละ 3 มิลลิลิตร จากนั้นนำไปนิ่งมาเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลา 15 นาที

### 4. Methyl Red test และ Voges-Proskauer test (MR-VP test)

#### ส่วนประกอบ MR-VP broth

|                                |   |      |
|--------------------------------|---|------|
| Peptone                        | 9 | กรัม |
| Glucose                        | 5 | กรัม |
| Dipotassium hydrogen phosphate | 5 | กรัม |

นำส่วนประกอบทั้งหมดละลายในน้ำกลั่น 1,000 มิลลิลิตร นำไปต้มให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกัน แบ่งใส่หลอดขนาด  $13 \times 100$  มิลลิเมตร ปริมาตรหลอดละ 3 มิลลิลิตร นำไปฆ่าเชื้อในหม้อนึ่งอุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลา 15 นาที

### 5. Nitrate และ Nitrite test

#### ส่วนประกอบของอาหาร

|                   |   |      |
|-------------------|---|------|
| Beef extract      | 3 | กรัม |
| Peptone           | 5 | กรัม |
| Potassium nitrate | 1 | กรัม |

นำส่วนประกอบทั้งหมดละลายในน้ำกลั่น 1,000 มิลลิลิตร นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลา 15 นาที

## 6. Ornithine decarboxylase test

### ส่วนประกอบของอาหาร

|                   |      |      |
|-------------------|------|------|
| Peptone           | 5    | กรัม |
| Yeast extract     | 3    | กรัม |
| Dextrose          | 1    | กรัม |
| Ornithine         | 5    | กรัม |
| Bromcresol purple | 0.02 | กรัม |

pH  $6.8 \pm 0.2$  ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

นำส่วนผสมทั้งหมดละลายในน้ำกลั่น 1,000 มิลลิลิตร ผสมให้เป็นเนื้ออาหารละลายเป็นเนื้อเดียวกัน นำใส่หลอดขนาด  $13 \times 100$  มิลลิเมตร ปริมาตรหลอดละ 3 มิลลิลิตร จากนั้นนำไปฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลา 15 นาที

## 7. Phenol red broth for carbohydrate/sugar utilization

### ส่วนประกอบของอาหาร

|                             |       |           |
|-----------------------------|-------|-----------|
| Pancreatic digest of casein | 10    | กรัม      |
| Sodium chloride             | 5     | กรัม      |
| D-mannitol                  | 5     | กรัม      |
| Phenol red                  | 18    | มิลลิกรัม |
| Agar                        | 0.5-1 | กรัม      |

ละลายส่วนประกอบทั้งหมดให้เข้ากันในน้ำกลั่น นำไปต้มจนอาหารละลายเป็นเนื้อเดียวกัน นำใส่หลอดขนาด  $13 \times 100$  มิลลิเมตร ปริมาตรหลอดละ 3 มิลลิลิตร นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที อาหารเลี้ยงเชื้อที่เตรียมได้จะมีสีแดง

### 8. Thiosulfate Citrate Bile Salt Sucrose (TCBS) agar

#### ส่วนประกอบของอาหาร

|                      |      |      |
|----------------------|------|------|
| Yeast extract        | 5    | กรัม |
| Peptone              | 10   | กรัม |
| Sodium citrate       | 10   | กรัม |
| Sodium thiosulfate   | 7    | กรัม |
| Oxgall               | 5    | กรัม |
| Sodium chloride      | 10   | กรัม |
| Saccharose (Sucrose) | 20   | กรัม |
| Sodium chlorate      | 3    | กรัม |
| Ferric citrate       | 1    | กรัม |
| Bromthymol blue      | 0.04 | กรัม |
| Thymol B blue        | 0.04 | กรัม |
| Agar                 | 15   | กรัม |

pH 8.8 ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

นำส่วนประกอบทั้งหมดละลายในน้ำกลั่น 1,000 มิลลิลิตร ต้มจนส่วนประกอบทั้งหมดละลายเป็นเนื้อเดียวกัน เมื่ออาหารเย็นลงที่อุณหภูมิ 45 -50 องศาเซลเซียส จึงเทลงในจานอาหารเลี้ยงเชื้อโดยไม่ต้องนำไปนึ่งฆ่าเชื้อ อาหารเลี้ยงเชื้อที่ได้จะมีสีเขียวมะกอก

### 9. Tryptic Soy Agar (TSA)

#### ส่วนประกอบของอาหาร

|                                  |    |      |
|----------------------------------|----|------|
| Pancreatic Digest of Casein      | 15 | กรัม |
| Enzymatic Digest of Soybean Meal | 5  | กรัม |
| Sodium chloride                  | 5  | กรัม |
| Agar                             | 15 | กรัม |

pH 7.3 ± 0.2 ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

นำส่วนประกอบทั้งหมดละลายในน้ำ 1,000 มิลลิลิตร นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ

121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ เป็นเวลา 15 นาที

### 10. Tryptic Soy Broth (TSB)

#### ส่วนประกอบของอาหาร

|                                  |    |      |
|----------------------------------|----|------|
| Pancreatic Digest of Casein      | 15 | กรัม |
| Enzymatic Digest of Soybean Meal | 5  | กรัม |
| Sodium chloride                  | 5  | กรัม |

pH 7.3 ± 0.2 ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

นำส่วนประกอบทั้งหมดละลายในน้ำ 1,000 มิลลิลิตร นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ เป็นเวลา 15 นาที

### 12. Vibriostatic compound (O/129) susceptibility

#### ส่วนประกอบของอาหารเลี้ยงเชื้อ Mueller hinton agar

|                       |      |      |
|-----------------------|------|------|
| Beef extract power    | 2    | กรัม |
| Acid digest of casein | 17.5 | กรัม |
| Starch                | 1.5  | กรัม |
| Agar                  | 17   | กรัม |

pH 7.3 ± 0.1 ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

ละลายส่วนประกอบทั้งหมดในน้ำกลั่นปริมาตร 1,000 มิลลิลิตร นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลา 15 นาที อาหารเลี้ยงเชื้อที่เตรียมได้ จะมีสีเหลืองจาง

### 13. *Vibrio harveyi* (VHA) agar

#### ส่วนประกอบของอาหาร

|                                 |       |      |
|---------------------------------|-------|------|
| D-cellobiose                    | 2     | กรัม |
| L-ornithine                     | 2     | กรัม |
| Sodium chloride                 | 30    | กรัม |
| Tris[hydroxymethyl]aminomethane | 1.21  | กรัม |
| K <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> | 0.075 | กรัม |
| Bacto peptone                   | 0.1   | กรัม |
| Yeast extract                   | 0.1   | กรัม |

|                  |      |      |
|------------------|------|------|
| Thymol blue      | 0.04 | กรัม |
| Bromothymol blue | 0.04 | กรัม |
| Agar             | 20   | กรัม |

นำส่วนผสมทั้งหมดละลายในน้ำ 1,000 มิลลิลิตร ตันจนละลายเป็นเนื้อเดียวกันหมด รอให้ อุณหภูมิตกลงเหลือประมาณ 56 องศาเซลเซียส ปรับ pH ของอาหารเลี้ยงเชื้อให้มีค่าเท่ากับ 9 ด้วย 1M NaOH และเทลงในจานอาหารเลี้ยงเชื้อ โดยไม่ต้องนำไปนึ่งฆ่าเชื้อ อาหารเลี้ยงเชื้อที่ได้จะมีสีฟ้า

#### 14. Yeast extract Peptone Dextrose (YPD) Agar

##### ส่วนประกอบของอาหาร

|               |    |      |
|---------------|----|------|
| Yeast extract | 10 | กรัม |
| Peptone       | 20 | กรัม |
| Dextrose      | 20 | กรัม |
| Agar          | 15 | กรัม |

นำส่วนประกอบทั้งหมดละลายในน้ำกลั่นปริมาตร 1,000 มิลลิลิตร นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่ อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10

#### 15. Yeast extract Peptone Dextrose (YPD) Broth

##### ส่วนประกอบของอาหาร

|               |    |      |
|---------------|----|------|
| Yeast extract | 10 | กรัม |
| Peptone       | 20 | กรัม |
| Dextrose      | 20 | กรัม |

นำส่วนประกอบทั้งหมดละลายในน้ำกลั่นปริมาตร 1,000 มิลลิลิตร นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่ อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10

#### 16. การหมักย่อยน้ำตาลต่าง ๆ

##### ส่วนประกอบของอาหาร

|                    |      |      |
|--------------------|------|------|
| Peptone            | 10   | กรัม |
| Sodium chloride    | 5    | กรัม |
| Bromocresol purple | 0.02 | กรัม |

Sugar 10 กรัม

นำส่วนประกอบทั้งหมดละลายในน้ำกลั่น 1,000 มิลลิลิตร ใช้เป็น Basal medium แล้วจึงเติมน้ำตาลที่ต้องการทดสอบลงไป เช่น ถ้าต้องการใช้น้ำตาลกลูโคสให้ผสมกับ Basal medium โดยความเข้มข้นของน้ำตาลในอาหารเลี้ยงเชื้อเท่ากับ 1% (w/v) และบรรจุในหลอดทดลองหลอดละ 6-7 มิลลิลิตร ซึ่งจะมีหลอดค้ำก๊าซอยู่ในหลอดทดลอง ส่วนน้ำตาลชนิดอื่นก็ทำในลักษณะเดียวกัน นำไปฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 6 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลา 10 นาที

### 17. ความสามารถในการเจริญที่ความเข้มข้นของโซเดียมคลอไรด์ต่าง ๆ

#### ส่วนประกอบของอาหาร

Peptone 0.1 กรัม

Sodium chloride (เติมตามความเข้มข้นที่ต้องการทดสอบ)

นำส่วนประกอบทั้งหมดละลายในน้ำกลั่น 100 มิลลิลิตร ผสมให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกัน ถ่ายใส่หลอดขนาด 13 × 100 มิลลิเมตร หลอดละ 3 มิลลิลิตร นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลา 15 นาที

มหาวิทยาลัยบูรพา  
Burapha University

ภาคผนวก ข

วิธีการเตรียมน้ำยาทดสอบ

### 1. ชุดย้อมแกรม (Gram stain solution)

#### การเตรียมรีเอเจนต์

##### Crystal violet stain

|                                 |     |           |
|---------------------------------|-----|-----------|
| Crystal violet (Gentain violet) | 0.5 | กรัม      |
| น้ำกลั่น                        | 100 | มิลลิลิตร |

##### Decolourizer

|              |     |           |
|--------------|-----|-----------|
| 95 % ethanol | 250 | มิลลิลิตร |
| Acetone      | 250 | มิลลิลิตร |

##### Gram iodine solution

|                  |      |           |
|------------------|------|-----------|
| Iodine           | 1    | กรัม      |
| Potassium iodine | 2    | กรัม      |
| น้ำกลั่น         | 1000 | มิลลิลิตร |

##### Safranin O solution

|          |     |           |
|----------|-----|-----------|
| Safranin | 2.5 | กรัม      |
| Ethanol  | 100 | มิลลิลิตร |

### 2. 3% Hydrogen peroxide solution

#### การเตรียมรีเอเจนต์

|                               |     |           |
|-------------------------------|-----|-----------|
| H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> | 3   | มิลลิลิตร |
| น้ำกลั่น                      | 100 | มิลลิลิตร |

### 3. Kovac' s reagent

#### การเตรียมรีเอเจนต์

|                                      |     |           |
|--------------------------------------|-----|-----------|
| Amyl หรือ Isoamyl alcohol            | 150 | มิลลิลิตร |
| <i>p</i> -dimethyl aminobenzaldehyde | 10  | กรัม      |
| Hydrochloric acid (conc.)            | 50  | มิลลิลิตร |

ละลาย *p*-dimethyl aminobenzaldehyde ในแอลกอฮอล์ จากนั้นจึงค่อย ๆ เติมกรดลงไป  
อย่างช้า ๆ

#### 4. MR reagent

##### การเตรียมรีเอเจนต์

|                   |     |           |
|-------------------|-----|-----------|
| Methyl red        | 0.5 | กรัม      |
| Ethyl alcohol 95% | 300 | มิลลิลิตร |
| Distilled water   | 200 | มิลลิลิตร |

ละลาย Methyl red ในแอลกอฮอล์ จากนั้นเติมน้ำกลั่น ผสมให้เข้ากัน

#### 6. Nitrate reagent

##### การเตรียมรีเอเจนต์

##### Solution A

|                  |       |           |
|------------------|-------|-----------|
| Sulfanilic acid  | 8     | กรัม      |
| Acetic acid, 5 N | 1,000 | มิลลิลิตร |

##### Solution B

|                     |       |           |
|---------------------|-------|-----------|
| Alpha-naphthylamine | 5     | กรัม      |
| Acetic acid, 5 N    | 1,000 | มิลลิลิตร |

#### 7. Oxidase test

##### การเตรียมรีเอเจนต์

|  |     |           |
|--|-----|-----------|
| N,N,N,N-Tetramethyl- <i>p</i> -phenylene diamine dihydrochloride<br>(C <sub>10</sub> H <sub>8</sub> Cl <sub>2</sub> N <sub>2</sub> ) | 10  | กรัม      |
| Distilled water  | 100 | มิลลิลิตร |

ละลายสารนี้ในน้ำกลั่นปริมาตร 100 มิลลิลิตร ผสมทั้งหมดให้เข้ากัน เก็บในขวดสีชา (ห้าม  
ถูกแสง)

มหาวิทยาลัยบูรพา  
Burapha University

ภาคผนวก ค

สารเคมีและกราฟมาตรฐานสำหรับการวิเคราะห์คุณภาพน้ำ

## 1. สารเคมีและกราฟมาตรฐานสำหรับวิเคราะห์แอมโมเนีย

### 1.1 Hypochlorite stock

ใช้ Sodium hypochlorite (5.5% Available chlorine) หรือน้ำยาฟอกสี (Bleach) ที่ขายตามท้องตลาดที่มีคลอรีน 5 เปอร์เซ็นต์

### 1.2 Alkaline stock slution

ชั่งโซเดียมซัลเฟต 100 กรัม และโซเดียมไฮดรอกไซด์ 5 กรัม ละลายในน้ำกลั่นจนปริมาตรสุดท้ายเท่ากับ 500 มิลลิลิตร

### 1.3 Sodium nitroprusside reagent

ชั่งโซเดียมไนโตรปริสไซด์ 1 กรัม ละลายในน้ำกลั่นจนปริมาตรสุดท้ายเท่ากับ 200 มิลลิลิตร

### 1.4 Phenol reagent

ชั่งฟีนอล 100 กรัม ละลายในเอทานอล 95 เปอร์เซ็นต์ ให้ได้ปริมาตรสุดท้ายเท่ากับ 1,000 มิลลิลิตร

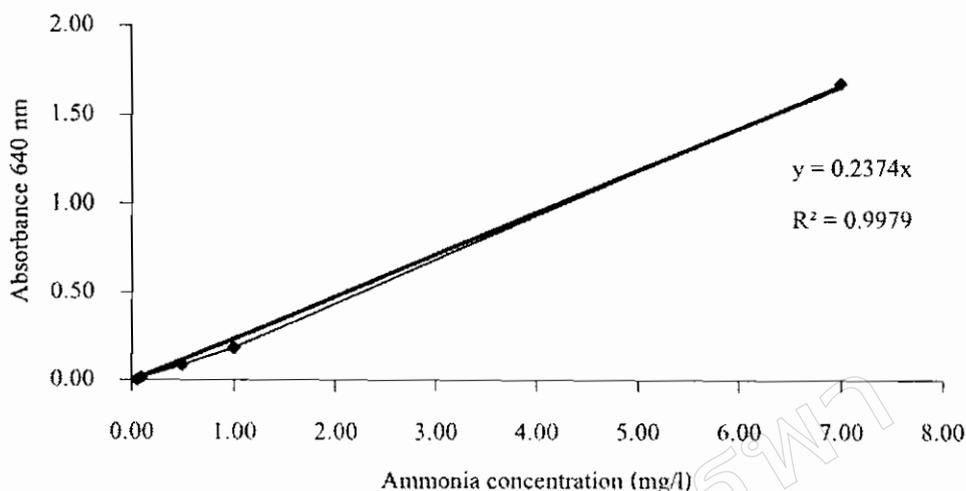
### 1.5 Oxidizing reagent

เตรียมโดยใช้ Alkaline stock solution 4 ส่วน ผสมกับ Hypochlorite stock 1 ส่วน (สารละลายนี้เตรียมเมื่อต้องการใช้แต่ละครั้ง แล้วเก็บไว้ในขวดทึบแสง ปิดฝาให้สนิท)

### 1.6 สารละลายมาตรฐานแอมโมเนียความเข้มข้น 1,000 มิลลิกรัมต่อลิตร

ชั่งแอมโมเนียมคลอไรด์ ( $\text{NH}_4\text{Cl}$ ) ที่อบแห้งที่อุณหภูมิ  $105^\circ\text{C}$  ปริมาณ 3.813 กรัม ละลายในน้ำกลั่นจนมีปริมาตรสุดท้ายเท่ากับ 1,000 มิลลิลิตร

### 1.7 กราฟมาตรฐานแอมโมเนียความเข้มข้น 0.05-1.00 มิลลิกรัมต่อลิตร



ภาพที่ 21 กราฟมาตรฐานแอมโมเนียที่ความเข้มข้น 0.05-1.00 มิลลิกรัมต่อลิตร

## 2. สารเคมีและกราฟมาตรฐานสำหรับวิเคราะห์ไนเตรด

### 2.1 สารละลายบรูซึน-กรดซัลฟานิลิก

ละลายบรูซึนซัลเฟตปริมาณ 1 กรัม และกรดซัลฟานิลิกปริมาณ 1 กรัม ลงในน้ำร้อน ปริมาตร 70 มิลลิลิตร และเติมกรดไฮโดรคลอริกปริมาณ 3 มิลลิลิตร แล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำปราศจากไอออน (Deionized water) จนได้ปริมาตร 100 มิลลิลิตร

### 2.2 สารละลายกรดซัลฟิวริก

ค่อย ๆ เติกรดซัลฟิวริกปริมาณ 500 มิลลิลิตร ลงในน้ำกลั่นปริมาณ 125 มิลลิลิตร ที่จ ัวให้เย็น แล้วปิดจุกให้แน่นเพื่อป้องกันความชื้น

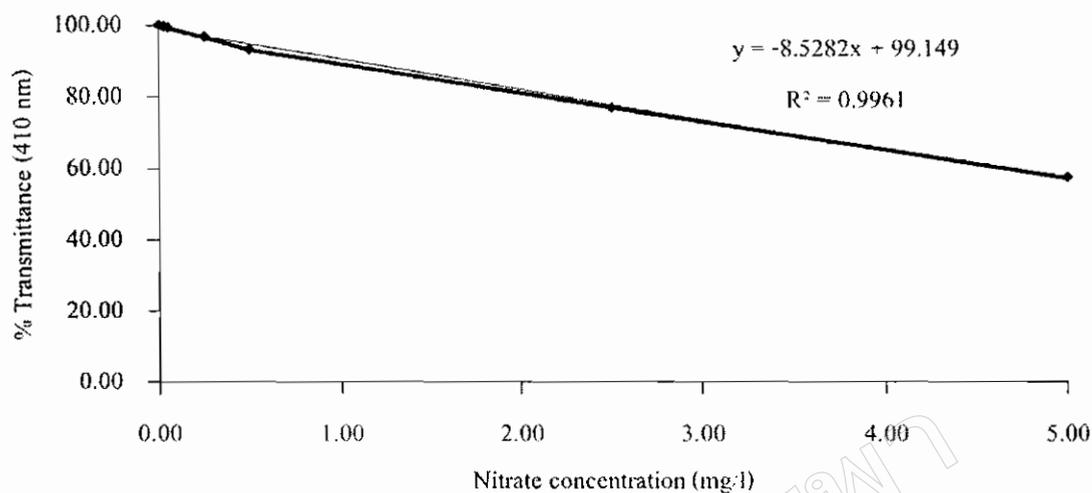
### 2.3 สารละลายโซเดียมคลอไรด์

ละลายโซเดียมคลอไรด์ปริมาณ 300 กรัม ลงในน้ำกลั่นปริมาณ 1,000 มิลลิลิตร

### 2.4 สารละลายมาตรฐานไนเตรดความเข้มข้น 100 มิลลิกรัมต่อลิตร

ชั่งโพแทสเซียมไนเตรด ( $KNO_3$ ) ที่อบแห้งที่อุณหภูมิ  $105^\circ C$  ปริมาณ 0.722 กรัม ละลายในน้ำกลั่นจนมีปริมาตรสุดท้ายเท่ากับ 1,000 มิลลิลิตร

### 2.5 กราฟมาตรฐานไนเตรดความเข้มข้น 0.04-0.20 มิลลิกรัมต่อลิตร



ภาพที่ 22 กราฟมาตรฐานไนเตรตที่ความเข้มข้น 0.04-0.20 มิลลิกรัมต่อลิตร

### 3. สารเคมีและกราฟมาตรฐานสำหรับวิเคราะห์ไนไตรต์

#### 3.1 สารละลายซัลฟาไมด์

ซังซัลฟาไมด์ 5 กรัม ลงในน้ำกลั่นปริมาตร 300 มิลลิลิตร แล้วเติมกรดซัลฟิวริก ปริมาตร 50 มิลลิลิตร คนให้ละลายแล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นจนครบ 500 มิลลิลิตร

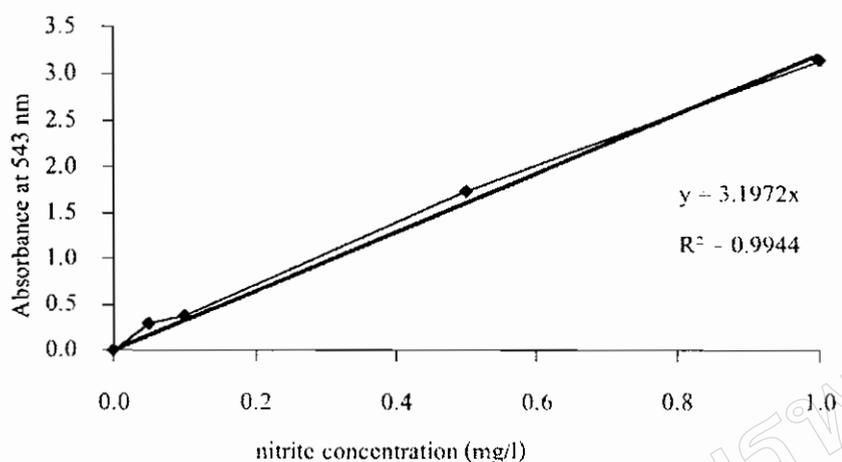
#### 3.2 สารละลาย NNED

ซัง NNED 500 มิลลิกรัม ละลายในน้ำกลั่นจนได้ปริมาตรสุดท้ายเท่ากับ 500 มิลลิลิตร

#### 3.3 สารละลายมาตรฐานไนไตรต์ความเข้มข้น 100 มิลลิกรัมต่อลิตร

ซังโซเดียมไนไตรต์ ( $\text{NaNO}_2$ ) ที่อบแห้งที่อุณหภูมิ  $105^\circ\text{C}$  ปริมาณ 0.4926 กรัม ละลายในน้ำกลั่นจนมีปริมาตรสุดท้ายเท่ากับ 1,000 มิลลิลิตร

#### 3.4 กราฟมาตรฐานไนไตรต์ความเข้มข้น 0.01-1.00 มิลลิกรัมต่อลิตร



ภาพที่ 23 กราฟมาตรฐานไนไตรต์ที่ความเข้มข้น 0.01-1.00 มิลลิกรัมต่อลิตร

#### 4. สารเคมีและกราฟมาตรฐานสำหรับวิเคราะห์ฟอสฟอรัส

##### 4.1 Acid molybdate - antimony

ชั่ง Ammonium paramolybdate 7.5 กรัม และ Antimony potassium tartrate 0.14 กรัม ลงในน้ำปราศจากไอออนปริมาตร 500 มิลลิลิตร แล้วเติมกรดซัลฟิวริก ( $H_2SO_4$  conc.) ปริมาตร 88 มิลลิลิตร ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น และปรับปริมาตรด้วยน้ำปราศจากไอออนให้ปริมาตรสุดท้ายเท่ากับ 1,000 มิลลิลิตร (เก็บสารละลายไว้ในขวดที่บดแสง)

##### 4.2 Ascorbic acid solution

ชั่ง L-Ascorbic acid 2.5 กรัม ละลายในน้ำกลั่นจนได้ปริมาตร 100 มิลลิลิตร (สารละลายนี้เมื่อเตรียมแล้วต้องใช้อยู่ภายใน 24 ชั่วโมง หรือแช่ตู้เย็นสามารถเก็บได้ 2-3 วัน)

##### 4.3 Mixed molybdate

ผสม Acid molybdate – antimony 4 ส่วน กับ Ascorbic acid solution 1 ส่วน สารละลายนี้ใช้ได้ภายใน 24 ชั่วโมง

##### 4.4 สารละลายมาตรฐานฟอสเฟตความเข้มข้น 50 มิลลิกรัมต่อลิตร

ชั่งโพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต ( $KH_2PO_4$ ) ที่อบแห้งที่อุณหภูมิ  $105^\circ C$  ปริมาณ 0.2197 กรัม ละลายในน้ำปราศจากไอออนจนมีปริมาตรสุดท้ายเท่ากับ 1,000 มิลลิลิตร

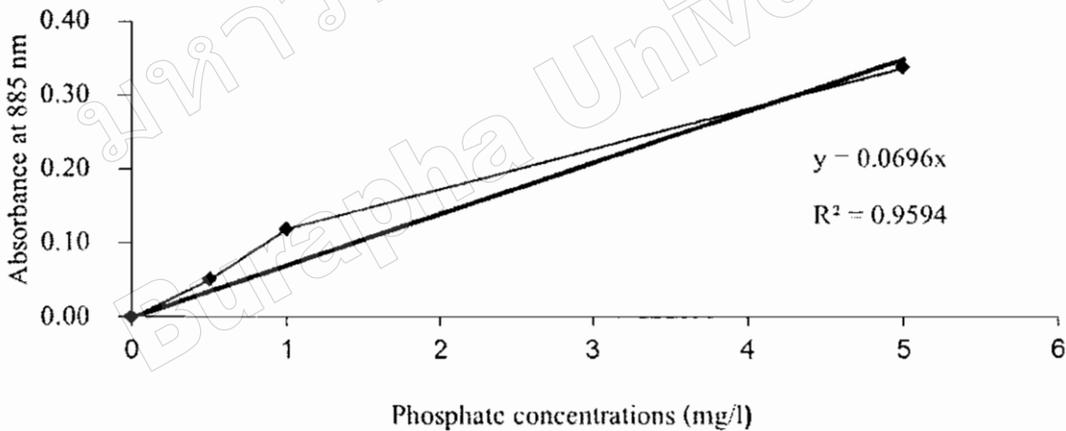
##### 4.5 การทำกราฟมาตรฐานฟอสเฟต

4.5.1 คูณสารละลายมาตรฐานฟอสเฟตปริมาตร 0.01, 0.05, 0.1, 0.2, 0.3 และ 0.5 มิลลิลิตร ใส่ลงใน Volumetric flask ขนาด 100 มิลลิลิตร แล้วเติมน้ำปราศจากไอออนจนได้ ปริมาตร 100 มิลลิลิตร สารละลายที่ได้มีความเข้มข้นฟอสเฟตเท่ากับ 5, 25, 50, 100, 150 และ 250 ไมโครกรัมต่อลิตร ตามลำดับ

4.5.2 คูณสารละลายมาตรฐานความเข้มข้นละ 25 มิลลิลิตร และน้ำปราศจากไอออน อย่างเดียว 25 มิลลิลิตร เพื่อใช้เป็น Blank ใส่ลงในขวดรูปชมพู่ขนาด 125 มิลลิลิตร

4.5.3 เติม Mixed molybdate ที่เตรียมใหม่ ๆ ปริมาตร 5 มิลลิลิตร ลงในแต่ละความเข้มข้น ตั้งทิ้งไว้ 5 นาที แต่ไม่ควรเกิน 2 ชั่วโมง เพื่อให้เกิดปฏิกิริยาโดยสารละลายจะเปลี่ยนเป็น สีน้ำเงิน

4.5.4 วัดค่าการดูดกลืนแสงด้วยเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ที่ความยาวคลื่น 885 นาโนเมตร แล้วนำค่าที่วัดได้ของแต่ละความเข้มข้นมาสร้างกราฟมาตรฐานระหว่างค่าการดูดกลืนแสงกับความเข้มข้นของฟอสเฟต



ภาพที่ 24 กราฟมาตรฐานฟอสฟอรัสที่ความเข้มข้น 0.005-0.25 มิลลิกรัมต่อลิตร