

บทที่ 3

วิธีการดำเนินงาน

วัสดุอุปกรณ์

1. อุปกรณ์ในการดำเนินการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี
 - 1.1 ตู้อบลมร้อน (Hot air oven)
 - 1.2 เตาเผา (Muffle furnace)
 - 1.3 เตาความร้อน (Hot plate)
 - 1.4 ตู้ดูดควัน (Hood)
 - 1.5 ตู้ดูดความชื้น (Desiccator)
 - 1.6 เครื่องซึ่งดัชนีอิเล็กทรอนิกส์ (Electrical balance)
 - 1.7 ชุดวิเคราะห์ในไตรเจน (Nitrogen equipment)
 - 1.8 Spectrophotometer
 - 1.9 Atomic Absorption Spectrophotometer
 - 1.10 หม้อนึ่งความดันไอน้ำ (Autoclave)
 - 1.11 ตู้บ่มเชื้อ (Incubator)
2. เครื่องแก้ว
 - 2.1 Kjeldahl flask
 - 2.2 Buret
 - 2.3 Volumetric flask
 - 2.4 Erlenmeyer flask
 - 2.5 Beaker
 - 2.6 Reagent bottle
 - 2.7 ขานเพาะเชื้อ
 - 2.8 Test tube

3. สารเคมี

- 3.1 Potassium Sulfate (K_2SO_4)
- 3.2 Copper sulfate ($CuSO_4 \cdot 5H_2O$)
- 3.3 Sodium Hydroxide (NaOH)
- 3.4 Sodium Thiosulfate ($Na_2S_2O_3$)
- 3.5 Boric acid
- 3.6 Methyl red
- 3.7 Methylene blue
- 3.8 Antimony Potassiumtrataate (K (SbO) $C_4H_4O_6 \cdot \frac{1}{2} H_2O$)
- 3.9 Ammonium molybdate ($(NH_4)_6Mo_7O_{24} \cdot 4H_2O$)
- 3.10 Ammonium Persulfate
- 3.11 Ascorbic acid
- 3.12 Potassium hydrogen phosphate (KH_2PO_4)

4. อาหารเติมเจือ

- 4.1 Cellulose azure media
- 4.2 CMC (Carboxymethyl cellulose)
- 4.3 NA (Nutrient agar)
- 4.4 PDA (Potato Dextrose Agar)

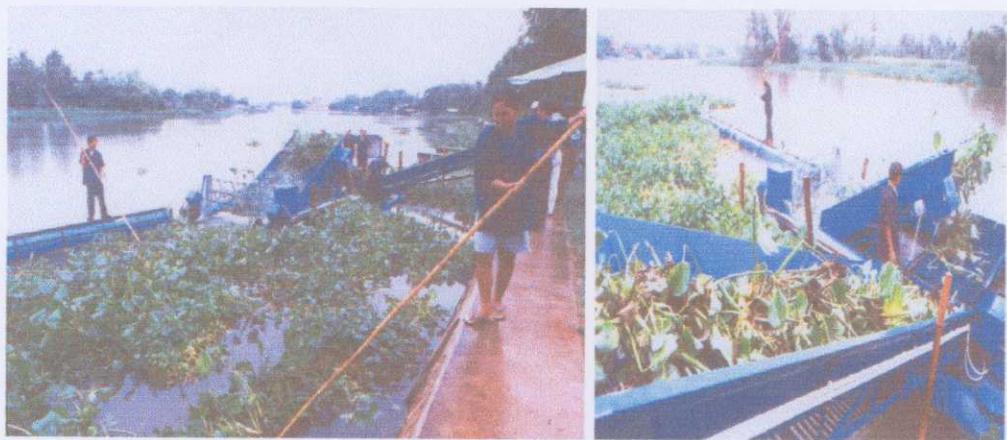
5. ชุดการทดลอง

- 5.1 ชุดอุปกรณ์เก็บผักดบชาระบบใช้พำลำเดียง ออกแบบโดยสถาบันวิจัย
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
- 5.2 ตั้งหมักทรงกระบอกปริมาตร 160 ลิตร
- 5.2 ชุดอุปกรณ์เติมอากาศ PUMA รุ่น PP-2

วิธีการทดลอง

1. การเก็บตัวอย่างผักดบชาร

เก็บตัวอย่างผักดบชารจากทุกสกัดในแม่น้ำน่านครชัยศรี บริเวณวัดสันป่าทวน อำเภอครชัยศรี จังหวัดน่าน ประเทศไทย ออกแบบโดยเครื่องเก็บผักดบชาระบบใช้พำลำเดียงแบบคิดตั้งรินน้ำ พร้อนสันย์อย ดังแสดงในภาพที่ 8



ภาพที่ 8 เครื่องเก็บผักตบชวาระบบใช้พาน้ำเลียงแบบติดตั้งริมน้ำ

2. การคัดแยกจุลินทรีย์ที่มีความสามารถในการย่อยสลายเซลลูโลส

2.1 การเก็บตัวอย่างกึ่งไม่หรือเศษไม้พุและตัวอย่างดิน

2.1.1 เก็บตัวอย่างกึ่งไม่หรือเศษไม้พุพังใส่ในถุงพลาสติกที่สะอาด

2.1.2 เก็บตัวอย่างดินจากบริเวณโคนต้นไม้โดยขุดลึกลงไปกว่าหัวน้ำประมาณ

3-5 เซนติเมตร ใส่ในถุงพลาสติกที่สะอาด

2.2 การคัดแยกจุลินทรีย์

2.2.1 นำตัวอย่างที่เก็บมาในข้อ 2.1.1 มาตัดเป็นชิ้นขนาด 1-2 เซนติเมตร แล้วนำมาระบบงานอาหาร CMC (Carboxy methylcellulose)

2.2.2 นำตัวอย่างที่เก็บมาในข้อ 2.1.2 มาทำการเจือจางใน CMC broth ตามลำดับสิบเท่า (ten-fold serial dilution) ก่อน จากนั้นจึงนำตัวอย่างจากแต่ละค่าการเจือจาง 0.1 มิลลิลิตรมาเกลี่ยบนงานอาหาร CMC แล้วจึงนำงานเพาะเชื้อทั้งหมดไปปั่นที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3-5 วัน

2.2.3 เลือกจุลินทรีย์ที่เจริญบนอาหาร CMC ซึ่งมีลักษณะโคโลนีแตกต่างกันมาทำให้บริสุทธิ์ จากนั้นนำไปทดสอบความสามารถในการย่อยสลายเซลลูโลส

2.3 การทดสอบการย่อยสลายเซลลูโลสของเชื้อที่คัดแยกได้ (วิธีปั๊มปั๊ม, 2545)

2.3.1 นำจุลินทรีย์บริสุทธิ์แต่ละสายพันธุ์ที่คัดแยกได้ในข้อ 2.2 มาเพาะเลี้ยงโดยวิธี point inoculation ลงบนผิวน้ำของอาหารกึ่งแข็งที่มี cellulose azure เป็นแหล่งของ cellulose

2.3.2 นำไปปั่นที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ประมาณ 2 อาทิตย์ ตั้งเกตการแพร่ของสีน้ำเงินในหลอดอาหาร

2.3.3 คั้กเดือกไอโซเลทที่การแพร์ของสีน้ำเงินในทดสอบอาหาร cellulose azure ที่ดีที่สุด เพื่อนำไปใช้ต่อไป

3. การเตรียมหัวเชื้อรานำไปใช้ในการเร่งอัตราการย่อยสลายผักตบชวา

3.1 เพาะเลี้ยงราแต่ละไอโซเลทที่คัดแยกได้ ในอาหาร CMC บ่มที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 วัน แล้วเติมสารคลาย 1% Tween 80 ที่ปราศจากเชื้อบริบาร์ 5 มิลลิลิตร ลงบนจานอาหารเพาะเชื้อที่มีถ่านปอร์ร่าเจริญอยู่ เช่นเช้าฯ แล้วคุณปอร์ร์แขวนโดย ใส่หลอดปราศจากเชื้อ

3.2 นับจำนวนสปอร์ด้วย haemocytometer และปรับจำนวนให้เป็น 1×10^8 สปอร์ ต่อมิลลิลิตร เพื่อนำไปใช้เป็นหัวเชื้อเติมลงในถังหมัก

4. การศึกษาเมืองดันเกี่ยวกับการย่อยสลายตามธรรมชาติของผักตบชวา

4.1 นำตัวอย่างผักตบชวาน้ำหนักประมาณ 30 กิโลกรัมใส่ลงในถังพลาสติก ทรงกระบอกขนาดความจุ 110 ลิตร นำไปวางในที่涼 ไม้อากาศถ่ายเทสะดวก

4.2 เก็บตัวอย่างจากถังหมักดังกล่าว ทุกๆ อาทิตย์ โดยเก็บถังละ 3 ช้อน หลังจากผลิต ผสมตัวอย่างแล้ว เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี ได้แก่ ปริมาณคาร์บอน ในไตรเจน ฟอสฟอรัส และ ไนโตรเจน พร้อมทั้งวัดค่าความชื้น อุณหภูมิ และบันทึกข้อมูลการเปลี่ยนแปลง ทางกายภาพของผักตบชวา

4.3 ยุติการหมักเมื่อพบว่า C/N ratio ลดลงเหลือน้อยกว่า 20 (วรรณคดี ศุนันทพงศ์ศักดิ์ และนวีวรรณ เหลืองวุฒิวโรจน์, 2540)

5. การศึกษาผลการใช้ชุลินทรีย์ และ/หรือ การเติมยาการต่อการย่อยสลายผักตบชวาเพื่อ ผลิตปุ๋ยหมัก (ดังแสดงในรูปที่ 9)

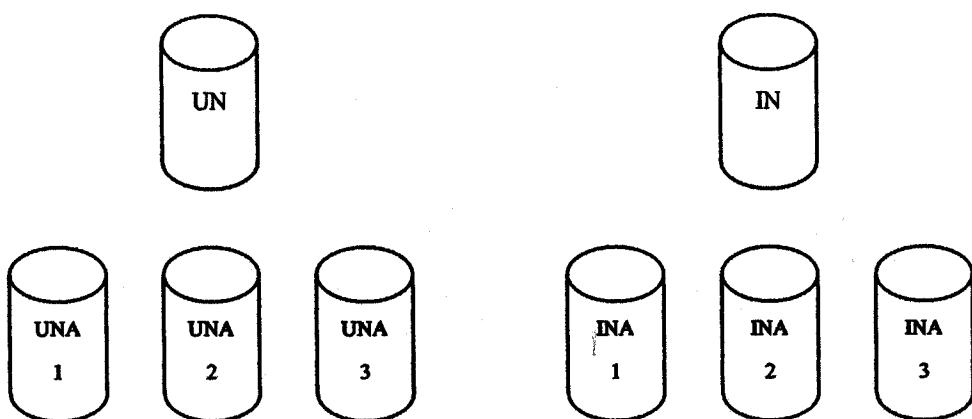
5.1 นำตัวอย่างผักตบชวาที่ผ่านไป 1 วันใส่ในถังพลาสติกทรงกระบอกขนาดความจุ 160 ลิตร จำนวน 8 ถัง ๆ ละ 100 กิโลกรัม

5.2 สำหรับชุดการทดลองที่มีการเติมหัวเชื้อน้ำ จะนำไปเติมหัวเชื้อที่เตรียมได้ในข้อ 3 ลงในแต่ละถัง โดยให้มีจำนวนสปอร์เริ่มต้นแต่ละไอโซเลทประมาณ 1×10^8 สปอร์ต่อผักตบชวา 1 กิโลกรัม ส่วนชุดควบคุมไม่มีการเติมหัวเชื้อ

5.3 จดบันทึกข้อมูลทางกายภาพของผักตบชวา อุณหภูมิและความชื้น พร้อมทั้งเก็บ ตัวอย่างจากถังหมัก ถังละ 3 ช้อนเพื่อนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี ได้แก่ ปริมาณคาร์บอน ในไตรเจน ฟอสฟอรัส และ ไนโตรเจน

ตัวอย่างผักตบชวา 100 กิโลกรัม

ใส่ลงในถังพลาสติกทรงกระบอกขนาด 160 ลิตร จำนวน 8 ถัง



UN = ตัวอย่างผักตบชวา 100 กิโลกรัม

UNA1 = ตัวอย่างผักตบชวา 100 กิโลกรัม เดินอากาศที่อัตราการไหลของอากาศ 7.2 L/min

UNA2 = ตัวอย่างผักตบชวา 100 กิโลกรัม เดินอากาศที่อัตราการไหลของอากาศ 14.4 L/min

UNA3 = ตัวอย่างผักตบชวา 100 กิโลกรัม เดินอากาศที่อัตราการไหลของอากาศ 21.6 L/min

IN = ตัวอย่างผักตบชวา 100 กิโลกรัม เดินราเดลชนิดที่จำนวนสปอร์เริ่นต้น 1×10^8 สปอร์ต่อ กิโลกรัม

INA1 = ตัวอย่างผักตบชวา 100 กิโลกรัม เดินราเดลชนิดที่จำนวนสปอร์เริ่นต้น 1×10^8 สปอร์ต่อ กิโลกรัม เดินอากาศที่อัตราการไหลของอากาศ 7.2 L/min

INA2 = ตัวอย่างผักตบชวา 100 กิโลกรัม เดินราเดลชนิดที่จำนวนสปอร์เริ่นต้น 1×10^8 สปอร์ต่อ กิโลกรัม เดินอากาศที่อัตราการไหลของอากาศ 14.4 L/min

INA3 = ตัวอย่างผักตบชวา 100 กิโลกรัม เดินราเดลชนิดที่จำนวนสปอร์เริ่นต้น 1×10^8 สปอร์ต่อ กิโลกรัม เดินอากาศที่อัตราการไหลของอากาศ 21.6 L/min

5.4 สำหรับชุดการทดลองที่ต้องให้อาหารจะมีการต่อห่อให้อาหารเข้าไปในถังหมักโดยใช้อัตราการไหลของอากาศแตกต่างกัน คือ 7.2, 14.4 และ 21.6 ลิตรต่อนาที (L/min) สำหรับความคุณไม่มีการเติมอาหารเพิ่มเติม

5.5 นำไปปั้งไว้ในที่โล่งมีหลังคาและมีอากาศถ่ายเทสะดวก เก็บตัวอย่างจากถังหมักดังกล่าว ทุกๆ อาทิตด์ โดยเก็บถังละ 3 ช้อน (ช่วงบน กลาง และด้านล่างของถัง) หลังจากผลักผสมตัวอย่างแล้ว เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี และตรวจวัดปริมาณอุตินทรีย์ สำหรับอุณหภูมิจะทำการตรวจวัดเป็นประจำทุกวันด้วยการเจาะที่ช่องถังหมักทางด้านข้างเพื่อเติบเทอร์โมมิเตอร์

5.6 ขุติการหมักเมื่อพบว่า C/N ratio ลดลงเหลือน้อยกว่า 20

6. การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของผักกาดขาว

6.1 ปริมาณคาร์บอน (ประไสค ธรรมเขต, 2540) คือ คาร์บอนในรูปที่เป็นสารประกอบอินทรีย์ทั้งหมดที่มีอยู่ในตัวอย่าง หากได้โดยการคำนวณจากค่าของแข็งที่ระเหยได้ทั้งหมด (Volatile Solid) ทำได้โดย

1) นำตัวอย่างที่อบแห้งที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง แล้วปล่อยให้เย็นในตู้ครุภัณฑ์ชั่ว

2) ชั่งน้ำหนักตัวอย่างประมาณ 3-6 กรัมโดยบันทึกน้ำหนักที่แน่นอนไว้ด้วย ใส่ในถ้วยทนความร้อน (porcelain crucible) ที่กรานน้ำหนักที่แน่นอน

3) นำไปเผาที่อุณหภูมิ 850 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง แล้วปล่อยให้เย็นในตู้ครุภัณฑ์ชั่ว ชั่งน้ำหนักสารที่คงเหลือ แล้วบันทึกไว้

วิธีคำนวณ

$$\% \text{ volatile solid} = [\frac{\text{น้ำหนักตัวอย่างที่หายไป}}{\text{น้ำหนักตัวอย่างก่อนเผา}} \times 100] / \text{น้ำหนักตัวอย่างก่อนเผา}$$

$$\% \text{ C} = [\% \text{ volatile solid}] / 1.8$$

6.2 ปริมาณในไตรเจน (ประไสค ธรรมเขต, 2540) คือส่วนประกอบที่เป็นไนโตรเจนที่มีอยู่ในตัวอย่าง โดยอยู่ในรูปของ organic-nitrogen หรือ ammonia-nitrogen ด้วย Kjeldahl method ทำได้โดย

1) นำตัวอย่างอบแห้งในตู้อบอุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 2 ชั่วโมง ทิ้งให้เย็นในตู้ครุภัณฑ์ชั่ว

2) ตุ่นตัวอย่างมาประมาณ 0.5 - 1 กรัม ใส่ลงใน Kjeldahl flask

3) เติม copper sulfate ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$) 0.5 กรัม potassium sulfate (K_2SO_4) 10 กรัม และ sulfuric acid เข้มข้นปริมาณ 25 มิลลิลิตร

3) ย้อมด้วยความร้อนจนสารละลายที่ได้มีลักษณะใสเจ็งหยุดซึ่งใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง

4) เติมน้ำกัดสั่นประมาณ 250 มิลลิลิตร และ NaOH (4 เปลอร์เซ็นต์) ปริมาณ 75 มิลลิลิตร นำมายากรดโดยใช้ boric acid solution (4 เปลอร์เซ็นต์) 50 มิลลิลิตร เป็นตัวรองรับสารละลายที่กัดสั่นได้ (distillate) จนได้ปริมาตร 200 มิลลิลิตร จึงยุติการกัดสั่น

5) นำมาใช้เครตตัวด้วย H_2SO_4 0.05 N โดยใช้ methyl purple solution เป็น indicator ยุดเมื่อสีของสารละลายเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีม่วง

วิธีการคำนวณ

$$\% \text{ Nitrogen (N)} = [(A - B) \times (N) \times 14 \times 100] / C$$

ให้ A = ปริมาตรของ sulfuric acid standard solution ที่ใช้เครตตัวอย่าง (มิลลิลิตร)

B = ปริมาตรของ sulfuric acid standard solution ที่ใช้เครตตัวด้วย boric acid solution (4%) ละลาย boric acid 40 กรัม ในน้ำกัดสั่น 1,000 มิลลิลิตร

C = น้ำหนักตัวอย่าง (กรัม)

N = normality of sulfuric acid standard solution (N)

วิธีเตรียมสารเคมี

boric acid solution (4%) ละลาย boric acid 40 กรัม ในน้ำกัดสั่น 1,000 มิลลิลิตร methyl purple solution ละลาย methyl red 0.3125 กรัม และ methylene blue 0.2062 กรัม ในน้ำกัดสั่น 250 มิลลิลิตร

6.3 ปริมาณฟอสฟอรัส (ประโยชน์เบต, 2540) คือ ตัวนประกอบที่เป็นฟอสฟอรัสที่มีอยู่ในตัวอย่าง โดยอยู่ในรูป สารประกอบฟอสฟอรัส (phosphate) วิเคราะห์หาปริมาณฟอสฟอรัสด้วย ascorbic acid method ทำได้ดังนี้

1) นำตัวอย่างมาอย่างแห้งในตู้อบที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง แล้วป้องไว้ใน ตู้ดูดความชื้น

2) ชั่งตัวอย่างมาประมาณ 1-2 กรัม โดยบันทึกน้ำหนักที่แน่นอน

3) เติม H_2SO_4 เข้มข้นปริมาณ 25 มิลลิลิตร

4) เติม ammonium persulfate ประมาณ 0.4 กรัม เพื่อเป็น catalyst

5) ย้อมด้วยความร้อนจนได้สารละลายใส จึงนำมาตั้งทิ้งไว้ให้เขินก่อนปรับ pH ด้วย 6N NaOH โดยใช้ phenolphthalein เป็น indicator

6) ปรับปริมาตรด้วยน้ำก้อนให้ได้ 50 มิลลิลิตร และจึงเติม Combined reagent ลงไป 8 มิลลิลิตร

7) นำไปวัดค่าการดูดกลืนแสง (absorbance) ที่ความยาวคลื่น 880 nm ภายใน 10-30 วินาที

8) นำค่าการดูดกลืนแสงที่ได้มาหาค่าความเข้มข้นของปริมาณฟอสฟอรัสในตัวอย่าง จากกราฟนำตรวจรูป

6.4 ปริมาณ โพแทสเซียม (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2542) คือ ส่วนประกอบที่เป็น โพแทสเซียมที่มีอยู่ในตัวอย่าง โดยอยู่ในรูปสารประกอบโพแทสเซียม วิเคราะห์ทางปริมาณ โพแทสเซียมด้วย Tri Acid Mixture ทำได้ดังนี้

1) ชั่งน้ำหนักตัวอย่างที่อบแห้งมาประมาณ 0.4 กรัม ใส่ลงหลอดทดลองขนาด 75 มิลลิลิตร

2) เติม Tri acid mixture (ประกอบด้วย HNO_3 เข้มข้น 5 ส่วน, H_2SO_4 เข้มข้น 1 ส่วน และ HClO_4 เข้มข้น 2 ส่วน) ปริมาณ 5 มิลลิลิตร

3) นำไปยับด้วยความร้อนในช่วงอุณหภูมิ 180-200 องศาเซลเซียส จนได้ตัวอย่าง ที่ใสเจียกลงแล้วทิ้งไว้ให้แห้ง

4) กรองตัวอย่างแล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำก้อนให้ได้ปริมาตร 50 มิลลิลิตร

5) นำไปวัดปริมาณ โพแทสเซียม โดยใช้เครื่อง atomic absorption spectrophotometer

7. การวิเคราะห์ค่าความชื้น (ประเทศไทย ธรรมเนต, 2540) คือ ปริมาณน้ำที่มีอยู่ มีหน่วย เป็นร้อยละของตัวอย่างทั้งหมด ทำได้โดย

1) ชั่งน้ำหนักภาชนะแล้วและจดบันทึกน้ำหนักที่อ่านได้

2) สูบตัวอย่างมาประมาณ 2-5 กรัม ใส่ลงในภาชนะที่กรอบน้ำหนักที่แน่นอน

3) ชั่งน้ำหนักภาชนะทั้งตัวอย่างและจดบันทึกน้ำหนักที่อ่านได้

4) นำไปอบแห้งในศูนย์ที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3-4 วัน จนกระทั่ง

ตัวอย่างแห้งสนิท

5) ชั่งน้ำหนักภาชนะทั้งตัวอย่างที่แห้งแล้วและจดบันทึกน้ำหนักที่อ่านได้ วิธีการคำนวณ

$$\text{ค่าความชื้น} = [\text{น้ำหนักตัวอย่างที่แห้ง} \times 100] / \text{น้ำหนักตัวอย่างก่อนอบแห้ง}$$

8. การวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์

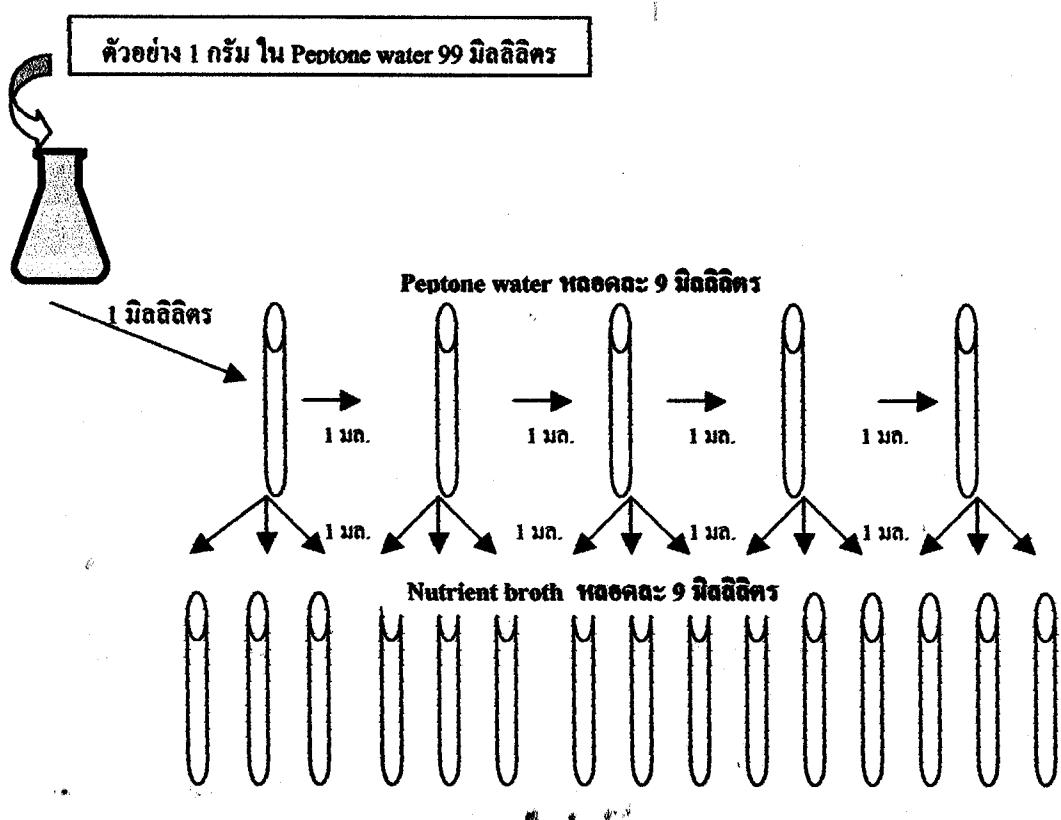
8.1 การวิเคราะห์ปริมาณแบคทีเรียด้วยวิธี MPN (Most Probable Number) ตามวิธีของ University of Melbourne, 1995 ทำได้ดังนี้

1) ชั้งน้ำหนักตัวอย่างประมาณ 1.0 กรัมใส่ลงใน Peptone water 99 มิลลิลิตร เชือจางตามลำดับสีน้ำเงิน (ten-fold serial dilution) โดยใช้ Peptone water เป็นสารละลายเชือจาง (diluent) แล้วเทย่างประมาณ 1 นาที

2) ดูดสารละลายที่เชือจางแล้วหล่อคละ 1 มิลลิลิตร มาใส่ในหล่อคละที่มี Nutrient broth 9 มิลลิลิตร จำนวน 3 หลอด ตั้งแสดงในภาชนะ

3) นำไปบ่มที่อุณหภูมิห้องและที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส อย่างละ 1 ชุด เป็นเวลา 24 – 48 ชั่วโมง จึงตรวจสอบเชื้อ โดยบันทึกผลที่เป็นบวกหรือหลอกที่มีความชุ่มชื้น

4) คำนวณหาครรชนี้ MPN โดยนำตัวเลขผลบวกที่เกิดขึ้นของช่วงความเข้มข้น 3 ค่าความเข้มข้นมาบีดตารางหาค่าครรชนี้ MPN แล้วคูณด้วยค่า dilution factor ค่ากลาง



ภาพที่ 10 แสดงขั้นตอนการวิเคราะห์ MPN

8.2 การวิเคราะห์ปริมาณเชื้อร้าด้วยวิธีการวิเคราะห์หาปริมาณกูโคซามีน (Glucosamine) ซึ่งเป็นวิธีที่ดัดแปลงมาจากวิธี Elson-Morgan (Johnson, 1971) มีรายละเอียดดังนี้

การเตรียมตัวอย่าง

1) นำตัวอย่างผักตบชวาที่ทำให้แห้งมากให้ละอียด

2) ชั่งน้ำหนักตัวอย่าง 5 กรัม ใส่ลงใน Erlenmeyer flask ที่มีสารละลายน้ำ 2% NaOH

ปริมาตร 150 มิลลิลิตร

3) นำมาย้อมที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง

4) นำสารละลายเส้นใยที่ย้อมแล้วไปปั่นเหวี่งที่ความเร็ว 4,000 rpm เป็นเวลา 15 นาที

5) นำมาตองนอนมาถ้างคุณน้ำกัดลันจนกระทั้งน้ำที่ผ่านการกรอง (Whatman No.2)

มีค่า pH 7 (วัดค่า pH ด้วย pH meter)

6) นำตองนอนมาทำให้แห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 24 ชั่วโมง

7) นำมานำค่าให้ละอียดอีกครั้งเพื่อนำไปวิเคราะห์กูโคซามีน

การวิเคราะห์ปริมาณกูโคซามีน

1) ชั่งตัวอย่างที่เตรียมแล้ว 50 มิลลิกรัม ใส่ลงในหลอดทดลอง 16 × 150 มิลลิเมตร

2) ละลายด้วย 4 M HCl 3 มิลลิลิตร แล้วต้มที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นาน 20 ชั่วโมง

โดยการต้มผ่านน้ำ

3) ตั้งทึ้งไว้ให้เย็นแล้วกรองผ่านกระดาษกรอง Whatman No.4

4) คุณส่วนในส่วน 2 มิลลิลิตร ใส่ในหลอดที่มีน้ำกัดลัน 1 มิลลิลิตร

5) นำไปต้มที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง

6) ปรับ pH ของสารละลายให้เป็นกลางด้วย 30% NaOH และปรับปริมาตรด้วยน้ำกัดลันให้ได้ 50 มิลลิลิตร

7) กรองผ่านกระดาษกรอง Whatman No.4

8) นำส่วนใส่ที่ผ่านการกรอง 1 มิลลิลิตร มาเติม 4% Acetylacetone reagent ปริมาตร 1 มิลลิลิตร

9) นำไปต้มที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส โดยการต้มผ่านน้ำ เป็นเวลา 30 นาที

10) ตั้งทึ้งให้เย็นในน้ำที่อุณหภูมิห้อง ประมาณ 5 นาที

11) ตั้งทึ้งให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง ประมาณ 2 ชั่วโมง

12) เติม Absolute Ethanol 5 มิลลิลิตร ในทุกๆ หลอดแล้วเท่าให้หมดกัน (โดยเตรียมน้ำกัดลันเป็น Blank ด้วย)

13) เติม Ehrlich reagent 1 มิลลิลิตร ในทุกๆ หลอดแล้วเขย่าให้ผสมกัน แล้วตั้งทิ้งไว้ 5-25 นาที

14) วัดค่าการอุดคดีน้ำเสียงที่ความยาวคลื่น 530 นาโนเมตร

15) คำนวณกลูโคซามีนของตัวอย่างจากกราฟมาตราฐานกลูโคซามีน (ภาคผนวก ง)

9. การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากการศึกษานามาวิเคราะห์ทางสถิติโดยใช้โปรแกรม SPSS/PC for Window 95 version 10 โดยการเปรียบเทียบองค์ประกอบทางเคมีต่างๆ ในผักกาดขาว ได้แก่ คาร์บอน (Carbon, C) ในไครเรน (Nitrogen, N) อัตราส่วนคาร์บอนต่อไครเรน (C/N ratio) ฟอสฟอรัส (Phosphorus, P) โพแทสเซียม (Potassium, K) รวมทั้งปริมาณความชื้นที่มีในตัวอย่างผักกาดขาวลดลงระยะเวลาการหมักซึ่งทำการเก็บตัวอย่างจากถังหมักทุกๆ ตั้งค่า ทดสอบและทำการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (one-way ANOVA) และวิเคราะห์ความแปรปรวนหลายทาง (Multiway ANOVA) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ ทั้งนี้เนื่องจากเป็นการทดลองในสภาพธรรมชาติซึ่งไม่สามารถควบคุมตัวแปรต่าง ๆ ได้ทั้งหมด