

## บทที่ 2

### วารสารปริทัศน์

#### 2.1 สะเดา (อารมย์ แสงวนิชย์และคณะ, 2536)

สะเดาเป็นพืชอยู่ในวงศ์ Meliaceae ซึ่งพบได้ในประเทศที่มีภูมิอากาศร้อนทั่วไป เชื่อกันว่าถิ่นกำเนิดอยู่ที่ประเทศอินเดีย พม่า ในประเทศไทยพบว่ามีสะเดาอยู่ 3 ชนิด ได้แก่

1. สะเดาอินเดีย (*Azadirachta indica* A. Juss) เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ลักษณะขอบใบหยักเป็นฟันเลื่อยแหลม โคนใบเบี้ยว ปลายใบแหลมเรียว ออกดอกเป็นช่ออยู่ตรงส่วนยอด สีขาวมีกลิ่นหอม ปกติจะออกดอกปีละครั้งประมาณเดือนมีนาคม - เมษายน และผลสุกประมาณเดือนกรกฎาคม - สิงหาคม

2. สะเดาช้างหรือไม้เทียม (*Azadirachta excelsa* Jack) เป็นไม้ยืนต้นไม่ผลัดใบ ขนาดสูงประมาณ 30 - 40 เมตร ลำต้นตรง ใบเป็นช่อ ก้านใบยาว 20 - 30 เซนติเมตร ใบย่อยมีรูปทรงเป็นรูปหอกแกมใบมน ปลายใบค่อนข้างแหลมเป็นกึ่งสั้น ๆ ฐานใบเบี้ยวไม่เท่ากัน ขอบใบเรียบหรือเป็นคลื่นเล็กน้อยสีเขียวเป็นมัน ดอกออกเป็นช่อยาว 20 - 45 เซนติเมตรสีเขียวอ่อน ออกดอกเดือนมีนาคมและผลสุกเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน เป็นไม้โตเร็วที่พบมากในภาคใต้ ตั้งแต่สุราษฎร์ธานีลงไปถึงมาเลเซีย อินโดนีเซีย

3. สะเดาไทย (*Azadirachta indica* var *siamensis* Valetton) เป็นไม้ยืนต้นผลัดใบ ขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ขึ้นได้ดีในแถบแห้งแล้งทั่วไป ใบจะโตกว่าสะเดาอินเดียสีเขียวเข้มหนา และทึบ ขอบใบหยักเล็กน้อย ดอกสีขาว ออกดอกเดือนธันวาคม - มกราคม ผลจะสุกเดือนเมษายน - พฤษภาคม พบทั่วไปในประเทศไทยสะเดาเป็นพืชเมืองร้อน เปรียบเทียบลักษณะต่าง ๆ ของสะเดาทั้ง 3 ชนิดได้ดังตารางที่ 2.1

สะเดาที่พบมากในประเทศไทยคือ สะเดาไทย นอกจากนั้นยังพบสะเดาอินเดีย และสะเดาช้างหรือไม้เทียม ปัจจุบันได้มีการปลูกสะเดากันมากขึ้นเนื่องจากสะเดาปลูกได้ง่าย ทนต่อความแห้งแล้งและทุก ๆ ส่วนของสะเดายังมีประโยชน์นานัปการ นักเคมีได้ทำการแยกสารอินทรีย์ออกจากส่วนต่าง ๆ ของสะเดาได้แก่ ใบ เมล็ดผล เปลือก และกิ่ง ได้สารอินทรีย์ทั้งหมด 56 สาร โดยพบว่าในส่วนของเมล็ดสะเดามีสารอินทรีย์อยู่มากที่สุด ( 35 สาร ) ในขณะที่ใบสะเดามีสารอยู่เพียง 9 สาร ทั้งส่วนใบและเมล็ดสะเดานี้จะเป็นส่วนของสะเดาที่ได้รับความสนใจมากที่สุด เนื่องจากนำไปใช้เป็นยาฆ่าแมลงได้ โดยพบว่าส่วนของเมล็ดจะออกฤทธิ์ดีที่สุดสำหรับใบนั้น



ตารางที่ 2.1 ข้อเปรียบเทียบของพืชในสกุลสะเคาในประเทศไทย (โชคชัย พรหมแพทย์, 2537)

ข้อเปรียบเทียบ	สะเคาไทย	สะเคาอินเดีย	ไม้เทียม
1.ชื่อทางวิทยาศาสตร์	<i>Azadirachta indica</i> var <i>siamensis</i> Valetou	<i>Azadirachta indica</i> A. Juss	<i>Azadirachta excelsa</i> Jack
2.การเจริญเติบโตและสภาพภูมิอากาศ	ปานกลางและทนความแห้งแล้ง	โตช้าและทนความแห้งแล้ง	โตเร็วและต้องการความชุ่มชื้น
3.แหล่งปลูกที่สำคัญ	พบทั่วทุกภาคของประเทศไทย(ยกเว้นภาคใต้)บริเวณตั้งแต่สุราษฎร์ธานีลงไปมีการปลูกน้อย	พบในบางจังหวัด เช่น ชลบุรี สกลนคร	พบมากในภาคใต้ตั้งแต่ชุมพรลงไป
4.ฤดูออกดอกติดผลและผลสุก	ช่วงกลางเดือนธันวาคมถึงเดือนเมษายนของปีถัดไป	หมุนเวียนตลอดปี	ช่วงเดือนธันวาคมถึงเดือนเมษายนของปีถัดไป
5.ขนาดเมล็ดและปริมาณติดผล	เมล็ดขนาดปานกลาง ผลดก	เมล็ดขนาดเล็ก ปานกลาง	เมล็ดโตแต่ติดผลน้อย
6.ปริมาณสารอะซาดิแรคตินในเมล็ด	ปานกลาง	มาก	น้อย
7.ส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์ป้องกันกำจัดศัตรูพืช	เมล็ด ใบ	เมล็ด ใบ	เมล็ด ใบ
8.ส่วนที่นำมาบริโภคเป็นอาหารของมนุษย์	ใบอ่อนและดอก รสขมน้อย-มาก	ใบอ่อนและดอก รสขมมาก	ใบอ่อนและดอก รสขมมาก
9.การใช้สอยเนื้อไม้	ลำต้นขนาดปานกลาง และตั้งตรงพอใช้	ลำต้นแตกกิ่งเป็นพุ่ม	ลำต้น โตและตั้งตรงดี มาก
10.ลักษณะขอบใบ	หยักเป็นฟันเลื่อย	หยักเป็นฟันเลื่อย	เรียบไม่หยัก



ใช้เป็นเพียงสารไล่แมลงเท่านั้น จากการทดลองพบว่าในเมล็ดมีสารชนิดหนึ่งซึ่งในใบไม่มีสารชนิดนี้มีชื่อว่า อะซาดิแรคติน (azadirachtin) ซึ่งเป็นสารประกอบพวงกลิโมนอยด์ (limonoid) หรือเรียกว่าเป็นเตตราเทอร์เพนอยด์ (tetranortriterpenoids) สารอะซาดิแรคตินเป็นสารที่ออกฤทธิ์สูงสุด สำหรับกลไกที่สารอะซาดิแรคตินสามารถไปยับยั้งไม่ให้หนอนเจริญเติบโต หรือไม่ลอกคราบทำให้ตายไปในที่สุดนั้น กล่าวกันว่าเนื่องมาจากสารนั้นจะเป็นเหมือนตัวขัดขวางหรือทำให้แมลงเข้าใจผิดคิดว่าเป็นฮอร์โมนเอ็กไดโซน (ecdysone) ซึ่งในการลอกคราบทำให้ไม่มีการสร้างฮอร์โมนนี้ขึ้นมา แมลงก็ไม่สามารถที่จะลอกคราบได้และตายไปในที่สุด จากการทดลองใช้ผงเมล็ดสะเดาป้องกันกำจัดศัตรูพืชในหมู่บ้านปลอดสารพิษ ได้ผลดังแสดงในตารางที่ 2.2

จากการวิจัยของกองวัตถุมีพิษกรมวิชาการเกษตรพบว่าสะเดา 3 ชนิดมีปริมาณอะซาดิแรคตินแตกต่างกัน โดยสะเดาไทยกับไม้เทียมนั้นมีปริมาณสารใกล้เคียงกันโดยเฉลี่ย 0.34 - 0.4 กรัม/100 กรัมเนื้อในเมล็ดสะเดาและสะเดาอินเดียมีสารสูงสุดคือเฉลี่ย 0.77 กรัม/100 กรัมเนื้อในเมล็ดสะเดา นอกจากนี้พบว่าอายุของต้นสะเดา แหล่งปลูก ระยะเวลาการเก็บเกี่ยวผลสะเดา การเก็บรักษามะลัด ปัจจัยเหล่านี้มีผลทำให้ปริมาณอะซาดิแรคตินในเมล็ดสะเดาแตกต่างกัน

ควมามีพิษอันตรายและผลกระทบต่อสิ่งมีชีวิตของสะเดาพอจะสรุปได้ ดังนี้

ก. สัตว์เลือดอุ่น มนุษย์ใช้ใบและดอกของสะเดาเป็นอาหารและเป็นยาสมุนไพรมาช้านานและใช้บางส่วนของสะเดาเป็นสารป้องกันกำจัดแมลงยังไม่มียารายงานว่าเกิดพิษอันตรายต่อผู้บริโภค การทดลองใช้ผลิตภัณฑ์จากสะเดา (Margosan-o) กับหนูทดลองในเยอรมันมีการใช้อัตรความเข้มข้นสูงถึง 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของน้ำหนักหนูทดลองทั้งเพศผู้และเพศเมียก็ไม่พบว่าเกิดพิษเฉียบพลันทางปากแต่อย่างใด อีกทั้งยังไม่พบอาการระคายต่อผิวหนังหรือสาเหตุการกลายพันธุ์หรือสารก่อมะเร็งแต่อย่างใด

ข. พืชต่อพืช น้ำมันในเมล็ดสะเดาที่ใช้พ่นพืชบางชนิดอาจทำให้พืชมีสีใบผิดปกติหรือใบอ่อน พืชแสดงอาการเหี่ยวไหม้ จึงควรหลีกเลี่ยงการใช้สารสกัดจากเมล็ดสะเดาด้วยการแช่น้ำกับพืชบางชนิด เช่น คะน้า ผักกาด กวางตุ้ง และผักกาดเขียวปลี ฯลฯ

ค. สัตว์เลือดเย็น สารในเมล็ดสะเดาอาจมีผลต่อสัตว์จำพวกปู ทำให้ประชากรของปูลดลงแต่พิษน้อยต่อปลานิลและปลาตะเพียนขาว ปลอดภัยต่อศัตรูธรรมชาติจำพวก แมงมุม มดดำ มวนตาโต ค้างคาวลายจุด แตนเบียน ต่อ แตนและหนอนของแมลงวันดอกไม้

ง. สิ่งแวดล้อม แสงแดดจะทำให้น้ำยาสะเดาสลายจากต้นพืชภายในเวลา 1 สัปดาห์ การใช้ทางดินจะอยู่ได้ประมาณ 1 เดือน



ตารางที่ 2.2 ระดับความสำเร็จในการทดสอบการใช้ผงเมล็ดสะเดาป้องกันกำจัดศัตรูพืช  
โครงการหมู่บ้านปลอดสารพิษ (ข้าวฉุย สมบัติศิริ, 2537)

ชนิดศัตรูพืช (21 ชนิด)	พืชอาหาร(13 ชนิด)	ดี มาก	ดี	ปาน กลาง	พอ ใช้	ไม่ ได้ ผล
เพลี้ยอ่อน	ถั่วฝักยาว ข้าวโพด กะหล่ำปลี พริก ตำลึง	●				
หนอนเจาะลำต้น	ข้าวโพด	●				
หนอนเจาะยอด/ผล	มะเขือเปราะ มะเขือยาว		●			
หนอนเจาะสมออเมริกัน	ถั่วฝักยาว ข้าวโพด กะหล่ำปลี พริก หน่อไม้ฝรั่ง	●				
หนอนเจาะแมลงวันเจาะเถาถั่ว	ถั่วฝักยาว	●				
หนอนมารูก้า	ถั่วฝักยาว	●				
หนอนคืบกะหล่ำ	ถั่วฝักยาว กะหล่ำปลี	●				
หนอนซอนใบ	ถั่วฝักยาว แดงโม แดงกวา	●				
หนอนเจาะยอดกะหล่ำ	กะหล่ำปลี ผักกาดหัว	●				
หนอนเขียวฟัก	แตงกวา แดงโม ตำลึง	●				
หนอนใยผัก	กะหล่ำปลี ผักกาดหัว	●				
หนอนหลอดหอมหรือหนอน หนังเหนียว	หอมแดง หอมแบ่ง ถั่วฝักยาว ข้าวโพด พริก แดงโม กะหล่ำ ปลี ผักกาดหัว หน่อไม้ฝรั่ง	●				
หนอนกระทู้ผัก	ถั่วฝักยาว หน่อไม้ฝรั่ง แดงโม ข้าวโพด กะหล่ำปลี ผักกาดหัว	●				
เสี้ยนดินเจาะผล	แตงโม	●				
เต่าแตงแดง	แตงโม แตงกวา ตำลึง					●
เพลี้ยไฟ	แตงโม แตงกวา ถั่วฝักยาว พริก				●	
ไส้เดือนฝอยรากปม			●			
มดคันไฟ						●



ตารางที่ 2.2 ระดับความสำเร็จในการทดสอบการใช้ผงเมล็ดสะเดาป้องกันกำจัดศัตรูพืช  
โครงการหมู่บ้านปลอดสารพิษ (ต่อ)

ชนิดศัตรูพืช (21 ชนิด)	พืชอาหาร(13 ชนิด)	ดี มาก	ดี	ปาน กลาง	พอ ใช้	ไม่ ได้ ผล
เพลี้ยจักจั่น	มะเขือเปราะ มะเขือยาว			●		
ไรแดง	มะเขือเปราะ มะเขือยาว พริก ถั่วฝักยาว				●	
ด้วงหมัดผัก	ผักกาดหัว	●	●			●
	กะหล่ำปลี					●

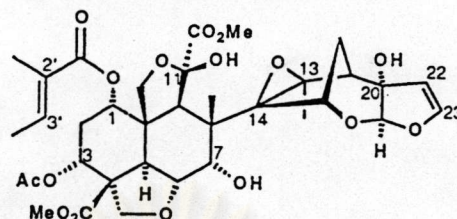
## 2.2 อะซาดิแรคติน (Ley,1989)

อะซาดิแรคตินแยกได้ครั้งแรกจากเมล็ดสะเดาโดยมอร์แกน ในปี ค.ศ.1967 โดยทำให้บริสุทธิ์ด้วยวิธีการทางโครมาโตกราฟี ผลผลิตได้เป็นผลึกเล็ก ๆ สีขาว มีจุดหลอมเหลวอยู่ในช่วง 152 - 158 องศาเซลเซียส ค่าดัชนีหักเหแสง -53 มีสูตรโมเลกุล  $C_{26}H_{44}O_{16}$

อะซาดิแรคติน เป็นสารกลุ่มเตตระนอร์ไตรเทอร์ปีนอยด์ ที่สกัดได้จากส่วนเมล็ดของสะเดา เป็นสารที่มีฤทธิ์ป้องกันศัตรูพืชได้ดีที่สุดในจำนวนสารที่แยกได้จากสะเดา อะซาดิแรคตินมีผลต่อแมลงหลายอย่างเช่น มีฤทธิ์ยับยั้งการกินอาหารของแมลง (antifeedant) ไล่แมลง (repellent) เป็นพิษต่อแมลง(toxicant) ทำให้แมลงเป็นหมัน (stericant) และขัดขวางการเจริญเติบโตของแมลง (growth disruptant) สารกลุ่มอะซาดิแรคตินมี 7 ไอโซเมอร์ได้แก่ อะซาดิแรคติน เอ บี ซี ดี อี เอฟ และจี

จากการนำเสนอโดยกลุ่มนักเคมีนำโดยศาสตราจารย์เลย์ และเคราส์ สารอะซาดิแรคติน เอ เป็นสารที่มีสูตรโครงสร้างที่คาร์บอนตำแหน่งที่ 13, 14 มีหมู่อีพอกซี (epoxy group) คาร์บอนตำแหน่งที่ 1 มีหมู่ไทโกลิล (tigoyl group = 2-methylcrotonyl)จับและคาร์บอนตำแหน่งที่ 7, 11, 20 มีหมู่ไฮดรอกซี (hydroxy group) ตามรูปที่ 2.1





รูปที่ 2.1 สูตรโครงสร้างของอะซาดิแรคติน เอ (Ley, 1989)

สารอะซาดิแรคติน เอ เป็นส่วนประกอบที่พบมากประมาณ ร้อยละ 84 ของสิ่งสกัด สารอะซาดิแรคติน บี พบได้ประมาณ ร้อยละ 15 ของสิ่งสกัด มีสูตรโครงสร้างที่มีหมู่ไฮดรอกซิลที่ตำแหน่งที่ 3 และมีหมู่ไฮดรอกซิลที่ตำแหน่งที่ตำแหน่งที่ 1 และตำแหน่งที่ 11 ไม่มีหมู่ไฮดรอกซิล ส่วนคาร์บอนตำแหน่งที่ 7, 20 มีหมู่ไฮดรอกซิลจับ สารอะซาดิแรคติน ซี - จี เป็นสารที่พบได้น้อยมีประมาณร้อยละ 1 ของสิ่งสกัด สารอะซาดิแรคติน ซี มีสูตรโครงสร้างคล้ายกับอะซาดิแรคติน เอ และ บี มาก ส่วน สารอะซาดิแรคติน ดี จะมีคาร์บอนตำแหน่งที่ 4 เป็นหมู่เมทิล แทนที่จะเป็นเอสเทอร์ สารอะซาดิแรคติน อี มีสูตรโครงสร้างเหมือนอะซาดิแรคติน เอ แต่ตำแหน่งที่ 1 เป็นหมู่ไฮดรอกซิลอิสระ สารอะซาดิแรคติน เอฟ จะมีกลุ่มไฮดรอกซิลจับที่คาร์บอนตำแหน่งที่ 3

อะซาดิแรคตินเป็นสารที่ไม่เสถียร จะสลายตัวได้ด้วยปัจจัยต่าง ๆ ดังนี้ คือ มีน้ำปนอยู่ในผลิตภัณฑ์ ให้ความร้อนเกิน 60 องศาเซลเซียส ถูกแสงแดด ในสภาวะที่ pH < 5.0 หรือ pH > 6.5

ข้อได้เปรียบของการใช้สิ่งสกัดสะเคา (ขวัญชัย สมบัติศิริ, 2537)

1. อันตรายต่อผู้ใช้และสัตว์เลี้ยงต่ำ
2. แมลงและสัตว์ที่มีประโยชน์ไม่ถูกทำลาย
3. การสลายตัวของสิ่งสกัดสะเคาค่อนข้างเร็วในสภาพธรรมชาติ
4. การสร้างความต้านทานของหนอนที่มีต่อสิ่งสกัดสะเคาค่อนข้างต่ำ
5. การออกฤทธิ์ในการป้องกันกำจัดแมลงมีหลายลักษณะ
6. สิ่งสกัดสะเคาออกฤทธิ์ในการป้องกันกำจัดแมลงไม่เฉพาะเวลาที่ใช้เท่านั้น
7. ยีระยะเวลาการฉีดสิ่งสกัดสะเคาในการป้องกันกำจัดแมลง



### ข้อเสียเปรียบของการใช้สิ่งสกัดสะเคา

1. สิ่งสกัดสะเคาไม่สามารถป้องกันกำจัดแมลงได้ทุกชนิด
2. สิ่งสกัดสะเคาสลายตัวค่อนข้างเร็ว

การผลิตสารอะซาดิแรคตินเริ่มโดยการกระเทาะเปลือก (decortication) ออกจากเมล็ด บดเมล็ดเนื้อในแล้วนำมาสกัดน้ำมันออกก่อนโดยวิธีสกัดของแข็งด้วยของเหลวโดยใช้เฮกเซน หลังจากนั้นจะสกัดเอาสารอะซาดิแรคตินออกจากกากของแข็งโดยวิธีเดียวกันแต่ใช้เมทานอลเป็นตัวทำละลาย จากนั้นนำสิ่งสกัดที่ได้ไปวิเคราะห์หาปริมาณสารอะซาดิแรคตินโดยใช้เครื่องไฮเพอร์ฟอร์แมนซ์ลิควิดโครมาโตกราฟี ทำสิ่งสกัดให้มีความเข้มข้นมากขึ้นโดยการระเหยภายใต้สูญญากาศ จากนั้นนำไปสกัดอะซาดิแรคตินจากสิ่งสกัดด้วยไดคลอโรมีเทน ซึ่งเมื่อระเหยตัวทำละลายนี้ออกไปจะได้ของแข็ง อีกวิธีหนึ่งซึ่งยังไม่เคยมีผู้ใดใช้แยกสารนี้มาก่อนคือการดูดซับซึ่งใช้ของแข็งอนุภาคขนาดเล็กมากดูดซับอะซาดิแรคตินบนผิวและแยกออกจากของเหลว ซึ่งเมื่อทำให้แห้งแล้วคาดว่าจะเก็บรักษาอะซาดิแรคตินให้คงสภาพได้นาน

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



### 2.3 การสกัดของแข็งด้วยของเหลว (solid - liquid extraction)

จัดเป็นการสกัดด้วยตัวทำละลาย มีหลักการคือทำให้ตัวถูกละลายที่อยู่ในของแข็งกระจายออกมาสู่ตัวทำละลาย โดยต้องเลือกตัวทำละลายที่เหมาะสมซึ่งมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้ ต้องละลายสารที่ต้องการสกัดหรือต้องการแยกออกมาได้และไม่ทำปฏิกิริยากับสารที่ต้องการแยก ไม่ละลายสิ่งที่เจือปนหรือสารอื่นที่ไม่ต้องการ ต้องแยกออกจากสารละลายได้ง่าย เพื่อจะนำกลับมาใช้ได้อีก ตัวทำละลายสำหรับของแข็งชนิดหนึ่ง ๆ จะมีแรงดึงดูดให้โมเลกุลของของแข็งหลุดออกจากผิวของมัน ในลักษณะเดียวกับการระเหยของของเหลวกลายเป็นไอ โมเลกุลของของแข็งจะอยู่ในสภาพที่กระจายไปทั่วมวลของของเหลวนั้นเรียกว่าเกิดเป็นสารละลาย ขึ้นและของแข็งในสภาพที่เป็นโมเลกุลระจัดกระจายในมวลของเหลวเรียกว่าตัวถูกละลาย โมเลกุลของตัวถูกละลายนี้มีพลังงานจลน์ของการถ่ายเทจิ่งเคลื่อนที่ไปมาในมวลนั้น เมื่อวibrations ของภาชนะจะเกิดแรงดันออสโมติกขึ้นเช่นเดียวกับความดันย่อยที่เกิดจากโมเลกุลของก๊าซ ดังนั้นถ้าสารละลายนั้นสัมผัสกับของแข็งที่เป็นตัวถูกละลายก็จะมีโมเลกุลของตัวถูกละลายบางโมเลกุลวิ่งไปชนผิวของของแข็งแล้วถูกยึดไว้การที่ของแข็งกระจายออกเป็นโมเลกุลในของเหลวเรียกว่าการละลาย

กลไกของกระบวนการสกัด ในกรณีนี้จะไม่กล่าวถึงการสกัดของแข็ง-ของเหลวที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมี เพราะว่าเป็นกรณีที่เฉพาะเจาะจงเกินไปขึ้นอยู่กับจลนศาสตร์ของแต่ละปฏิกิริยา สำหรับกรณีอื่นการถ่ายเทตัวถูกละลายจากของแข็งสู่ตัวถูกละลายประกอบด้วย 3 ขั้นตอน คือ (1) การละลายตัวถูกละลายที่อยู่ภายในตัวของแข็งด้วยตัวทำละลาย ขั้นตอนนี้โดยทั่วไปแล้วจะช้า ต้องใช้เวลานานและใช้จำนวนตัวทำละลายที่เพียงพอสำหรับการเร่งให้ขั้นตอนนี้เร็วขึ้นทำได้โดยทำให้ของแข็งที่นำมาสกัดมีขนาดเล็กลงมาก ๆ ส่วนการกวนให้ของแข็งเคลื่อนตัวในตัวทำละลายมีผลน้อยมากต่อการถ่ายเทมวลสาร แต่จะช่วยให้อนุภาคของแข็งอยู่ในสภาวะแขวนลอยในตัวทำละลายซึ่งจะช่วยในเรื่องถ่ายเทความร้อนได้ดี ถ้าตัวถูกละลายเป็นของเหลวที่ละลายได้ในตัวทำละลาย โดยที่การละลายจะเกิดขึ้นอย่างรวดเร็วมากถ้าตัวถูกละลายเกาะอยู่รอบ ๆ อนุภาคของแข็งในทางตรงข้ามถ้าตัวถูกละลายเกาะอยู่รอบ ๆ อนุภาคของแข็งซึ่งล้อมรอบด้วยผนังที่คลุมตัวทำละลายได้น้อย การละลายจะช้ามาก กรณีหลังพบมากกว่ากรณีแรก เช่น น้ำมันพืชที่อยู่ในเมล็ดพืชต่าง ๆ การแพร่ของตัวทำละลายผ่านผนังเมมเบรนจะเป็นตัวควบคุมอัตราเร็วของการละลาย การกวนสำหรับกรณีหลังนี้มีผลต่อการละลายน้อย แต่ในกรณีที่ตัวถูกละลายอยู่รอบ ๆ อนุภาคของแข็ง การกวนจะช่วยเพิ่มการถ่ายเทมวลสารได้มาก (2) การแพร่ของตัวถูกละลายจากภายในอนุภาคของแข็งสู่อุณหภูมิภายนอก ขั้นตอนนี้ถูกควบคุมด้วยการแพร่และอัตราเร็วในการสกัดรวมจะขึ้นอยู่กับอัตราเร็วของการแพร่ต่าง ๆ ในอนุภาคของของแข็งคือ การแพร่ของตัวทำละลายเข้าสู่ของแข็ง การแพร่ของตัวถูกละลายในตัวทำละลายและการแพร่ของสารละลายสู่ภายนอกของแข็ง (3) การแพร่ของตัวถูกละลายที่อยู่รอบ ๆ อนุภาคของแข็งไปสู่ตัวทำละลาย ขั้นตอนนี้มีลักษณะ



คล้าย ๆ ของผสมระหว่างตัวถูกละลายชนิดหนึ่งในของเหลวที่ย่อมมีการแพร่จากความเข้มข้นสูงไปสู่ความเข้มข้นต่ำ ซึ่งโดยทั่วไปแล้วขั้นตอนนี้จะไม่ใช้ตัวควบคุมกระบวนการและในทุกกรณีเราสามารถเพิ่มอัตราการแพร่ ได้ด้วยกระบวนการที่เหมาะสม

สำหรับการสกัดสารจากเมล็ดสะเดาเพื่อนำไปใช้เป็นสารป้องกันศัตรูพืชนั้นทำได้หลายวิธีทั้งการใช้น้ำหรือใช้สารละลายทางเคมีต่างๆ การกวนหรือหมักและอัตราส่วนระหว่างเมล็ดสะเดากับสารละลายต่างๆ วิธีการสกัดที่เหมาะสมในการสกัดสารอะซาดิแรคตินจากเมล็ดสะเดาคือสกัดน้ำมันในเมล็ดทิ้งไปก่อนด้วยเฮกเซนและใช้เมทานอลเป็นตัวทำละลายสกัดสารอะซาดิแรคตินในอัตราส่วนระหว่างเมล็ดสะเดา 1 กรัมต่อตัวทำละลาย 10 มิลลิลิตร โดยการกวน

#### 2.4 การสกัดของเหลวด้วยของเหลว (liquid - liquid extraction) (รัชชัย ศรีวิบูลย์, 2534)

จัดเป็นการสกัดด้วยตัวทำละลายอีกวิธีหนึ่ง มีหลักการคือทำให้ตัวถูกละลายที่ละลายในตัวทำละลายที่ 1 กระจายไปสู่ตัวทำละลายที่ 2 โดยที่ตัวทำละลายทั้งสองชนิดนี้สัมผัสกันอย่างใกล้ชิดแต่ไม่ละลายเป็นเนื้อเดียวกัน ประสิทธิภาพของการสกัดสามารถพิจารณาเป็นร้อยละของตัวถูกละลายที่ถูกสกัดแยกออกไปได้เรียกว่า ร้อยละการสกัด ซึ่งสามารถคำนวณได้ดังนี้

กำหนดให้  $V_1$  คือปริมาตรของตัวทำละลายที่ 1

$V_2$  คือปริมาตรของตัวทำละลายที่ 2

$W_0$  คือปริมาณของตัวถูกละลายที่มีอยู่ในสารละลายที่ 1 ในตอนเริ่มต้นก่อนถูกสกัด มีหน่วยเป็น กรัม โมลหรือมิลลิโมล

$W_1$  คือปริมาณของตัวถูกละลายที่เหลืออยู่ในสารละลายที่ 1 เมื่อทำการสกัดครั้งแรก มีหน่วยเป็น กรัม โมลหรือมิลลิโมล

$[C_A]_1$  คือความเข้มข้นของตัวถูกละลายในชั้นที่ 1 =  $W_1 / V_1$

$[C_A]_2$  คือความเข้มข้นของตัวถูกละลายในชั้นที่ 2 =  $(W_0 - W_1) / V_2$

D คืออัตราส่วนการกระจาย (distribution ratio , D)

$$D = [C_A]_2 / [C_A]_1 = (W_0 - W_1) V_1 / W_1 V_2 \quad \dots (1)$$

$$W_1 = W_0 [ V_1 / (V_1 + DV_2) ] \quad \dots (2)$$

เมื่อพิจารณาเศษส่วนของตัวถูกละลายที่เหลืออยู่ในชั้นที่ 1 เพื่อศึกษาประสิทธิภาพของการสกัด จากสมการที่ 2 จะได้

$$W_1 / W_0 = V_1 / (V_1 + DV_2) \quad \dots (3)$$

นั่นคือเศษส่วนของตัวถูกละลายที่ถูกสกัด คือ  $1 - W_1 / W_0$  ให้เท่ากับ E นำ 1 ลบในสมการที่ 3 จะได้



$$\begin{aligned}
 1 - W_1/W_0 &= 1 - [V_1/(V_1 + DV_2)] \\
 E &= 1 - [V_1/(V_1 + DV_2)] \\
 E &= D / [(V_1/V_2) + D] \\
 \text{ร้อยละของการสกัด} \quad \% E &= 100 D / [(V_1/V_2) + D] \\
 \text{ถ้าปริมาตรของตัวทำละลายที่ 2 มีค่าเท่ากับปริมาตรของตัวทำละลายที่ 1 ( } V_2 = V_1 \text{ )} \\
 \% E &= 100 D / (1 + D) \quad \dots (4)
 \end{aligned}$$

จากสมการที่ 2 และ 4 เป็นการพิจารณาถึงประสิทธิภาพของการสกัดเพียงครั้งเดียว

เราสามารถพิจารณาเศษส่วนของตัวถูกละลายที่เหลืออยู่ในตัวทำละลาย เมื่อทำการสกัดหลาย ๆ ครั้งถึง  $n$  ครั้งได้

กำหนดให้  $W_2$  คือปริมาณของตัวถูกละลายที่เหลืออยู่ในชั้นตัวทำละลายที่ 1 เมื่อสกัดครั้งที่ 2  
 $W_3$  คือปริมาณของตัวถูกละลายที่เหลืออยู่ในชั้นตัวทำละลายที่ 1 เมื่อสกัดครั้งที่ 3  
 $W_n$  คือปริมาณของตัวถูกละลายที่เหลืออยู่ในชั้นตัวทำละลายที่ 1 เมื่อสกัดครั้งที่  $n$   
 เมื่อทำการสกัดครั้งที่ 2 โดยใช้ปริมาตรของตัวทำละลายที่ 2 และที่ 1 เท่ากับการสกัดครั้งที่ 1 จะได้

$$\text{ความเข้มข้นของตัวถูกละลายในชั้นตัวทำละลายที่ 1} = W_2 / V_1$$

$$\text{ความเข้มข้นของตัวถูกละลายในชั้นตัวทำละลายที่ 2} = (W_1 - W_2) / V_2$$

$$\therefore D = (W_1 - W_2) / V_2 / (W_2 / V_1)$$

$$W_2 = W_1 [V_1 / (V_1 + DV_2)] \quad \dots (5)$$

แทนค่าสมการที่ 3 ลงในสมการที่ 5 จะได้

$$W_2 = W_0 [V_1 / (V_1 + DV_2)]^2 \quad \dots (6)$$

ในทำนองเดียวกันเมื่อทำการสกัดถึง  $n$  ครั้ง สามารถคำนวณหาปริมาณของตัวถูกละลายที่เหลืออยู่ในชั้นตัวทำละลายที่ 1 ได้ ดังนี้ คือ

$$W_n = W_0 [V_1 / (V_1 + DV_2)]^n$$

จะเห็นได้ว่า ถ้าเพิ่มจำนวนครั้งในการสกัดจะทำให้ได้  $W$  น้อยลง แต่ความเข้มข้นนี้ไม่เป็นเส้นตรง จะเป็นความสัมพันธ์กันตามสมการเอกโปเนนเชียล



## 2.5 การดูดซับ (adsorption) (Kenneth, 1992)

การดูดซับนั้นเป็นปรากฏการณ์ที่โมเลกุลของสารไปเกาะอยู่บนผิวหน้าของของแข็งหรือของเหลว สารที่ไปเกาะเรียกสารที่ถูกดูดซับ (adsorbate) และของแข็งหรือของเหลวที่ผิวหน้าถูกสารไปเกาะเรียกสารดูดซับ (adsorbent) แรงที่ทำให้เกิดการเกาะ หรือยึดเหนี่ยวระหว่างโมเลกุลของสารที่ถูกดูดซับและโมเลกุลที่ผิวหน้าของสารดูดซับนั้นมี 2 ชนิด ชนิดแรกเป็นแรงดูดซับทางฟิสิกส์ (physical adsorption) คือ แรงแวนเดอร์วาลส์ ชนิดที่ 2 เป็นแรงดูดซับทางเคมี (chemical adsorption) เป็นแบบที่มี chemical interaction เกิดขึ้นระหว่างโมเลกุลของสารที่ถูกดูดซับกับโมเลกุลที่ผิวหน้าของสารดูดซับ การดูดซับเป็นปฏิกิริยาแบบคายความร้อนออกมา ความร้อนที่เกิดขึ้นนี้จะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับชนิดของการดูดซับ ถ้าเป็นแรงดูดซับทางฟิสิกส์จะมีค่าใกล้เคียงกับความร้อนแฝงของการกลั่นตัวเป็นของเหลวและถ้าเป็นแรงดูดซับทางเคมีความร้อนที่เกิดขึ้นจะมีค่าสูงมากเมื่อเทียบกับกรณีแรกและจะมีค่าไม่น้อยกว่าความร้อนที่ได้จากปฏิกิริยาเคมีมากนัก ปัจจัยที่มีผลต่อการดูดซับคือ ความดันหรือความเข้มข้นของสารถูกดูดซับ อุณหภูมิ ชนิดของสารถูกดูดซับและสารดูดซับ ดังนั้นการศึกษากการดูดซับจะต้องคำนึงถึงปัจจัยเหล่านี้ด้วย โดยทั่วไปมักจะควบคุมให้อุณหภูมิการดูดซับคงที่ และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณของสารดูดซับกับความดันหรือความเข้มข้นที่สภาวะสมดุลของการดูดซับ เส้นความสัมพันธ์ที่ได้เรียกว่า "อิควิลิเบรียม ไอโซเทอม" (equilibrium isotherm) ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะที่ขึ้นกับชนิดของรูพรุนบนสารดูดซับดังแสดงในรูปที่ 2.2

(1) Reversible Type I isotherm เป็นลักษณะไอโซเทอมที่เกิดจากการดูดซับของสารที่มีรูพรุนขนาดเล็กเป็นจำนวนมาก โดยที่มีชั้นของก๊าซคลุมบนผิวของของแข็งได้หนาเพียงหนึ่งโมเลกุล (one molecular layer) เช่นการดูดซับก๊าซเอทิลคลอไรด์บนคาร์บอนแบลค ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส

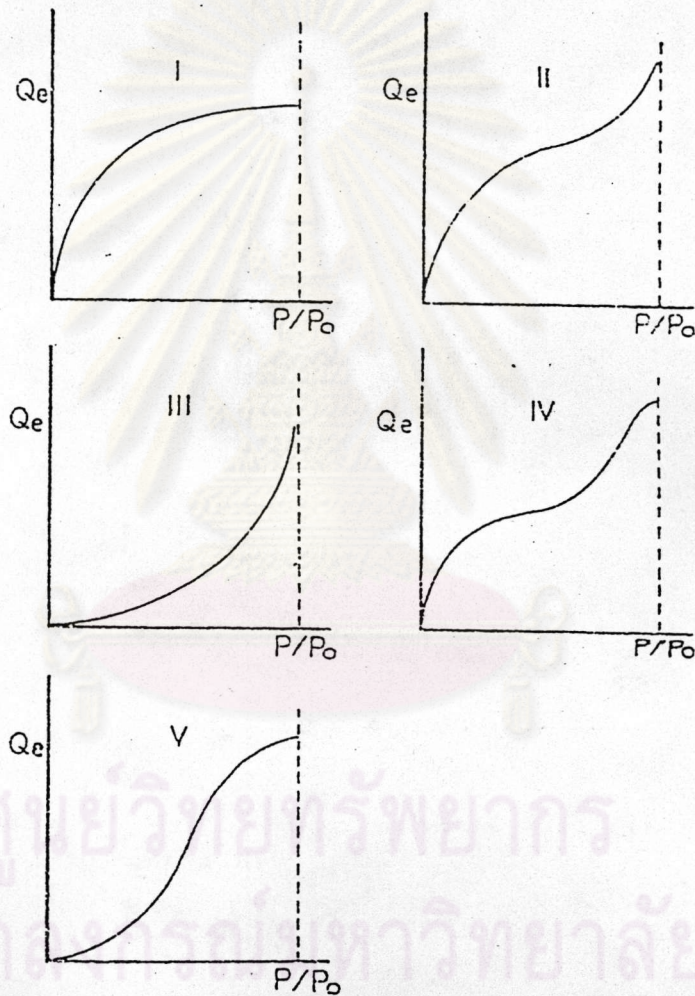
(2) Reversible Type II isotherm เป็นรูปแบบปกติของ isotherm ที่เกิดในสารดูดซับที่เป็น nonporous โดยจะเกิด monolayer อย่างสมบูรณ์ก่อนจึงเกิดเป็น multilayer ในลำดับต่อมา ตัวอย่างเช่นการดูดซับไอน้ำบนคาร์บอนแบลค ที่อุณหภูมิ 29 องศาเซลเซียส

(3) Reversible Type III isotherm เส้นกราฟจะโค้งออกจากแกน  $P/P_0$  จำนวนสารที่ถูกดูดซับเพิ่มขึ้นอย่างไม่จำกัด ซึ่งเป็นรูปแบบพิเศษ เช่น การดูดซับไอน้ำบนถ่านที่ไม่มีรูพรุนเช่น ถ่านที่ได้จากการคาร์บอนไนซ์

(4) Type IV isotherm การดูดซับคล้าย (2) ในความหนาของชั้นโมเลกุลชั้นแรกๆ แต่การดูดซับจะถึงจุดอิ่มตัวเนื่องจากรูพรุนแคปิลารีภายในตัวดูดซับเต็มหมดแล้ว ตัวอย่างเช่นการดูดซับไอน้ำบนถ่านชาร์โคล ที่อุณหภูมิ 29 องศาเซลเซียส



(5) Type V isotherm คล้ายกับ (3) ในช่วงความเข้มข้นต่ำ แต่เมื่อการดูดซับเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จะเข้าสู่ค่าสูงสุดค่าหนึ่งเช่นเดียวกับ (4) ตัวอย่างเช่นการดูดซับไอน้ำบนถ่านถัมมันต์ ที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส และการดูดซับก๊าซไนโตรเจนบนซิลิกา-อลูมินา



รูปที่ 2.2 เส้นไอโซเทอมของสารดูดซับชนิดต่าง ๆ (Kenneth, 1992)



ในการบอกพฤติกรรมการดูดซับใด ๆ ของสารในภาวะไม่หยุดนิ่ง (dynamic adsorptive behavior) ของสารจากวัฏภาคของเหลวไปยังวัฏภาคของแข็ง จำเป็นต้องอธิบายถึงสถานะสมดุลระหว่างวัฏภาคทั้งสองที่เกี่ยวข้องกับการดูดซับได้ ซึ่งได้มีผู้อธิบายไว้หลายแบบ ดังนี้

### 1. Henry's Law

มี isotherm ของการดูดซับที่ง่ายที่สุด ปริมาณสารที่ถูกดูดซับแปรโดยตรงกับความเข้มข้นของสารที่ภาวะสมดุล

$$C_s = kC_l \quad \dots (7)$$

$k$  = ค่าคงที่ของสมดุล

$C_l$  = ค่าความเข้มข้นของสารถูกดูดซับในสารละลายที่ภาวะสมดุล

(คิดเป็นน้ำหนักของสารถูกดูดซับต่อหนึ่งหน่วยน้ำหนักของสารละลาย)

$C_s$  = ปริมาณสารที่ถูกดูดซับบนพื้นผิวของสารดูดซับที่สมดุล

(คิดเป็นน้ำหนักของสารถูกดูดซับต่อหนึ่งหน่วยน้ำหนักของสารดูดซับ)

### 2. Freundlich Isotherm

ความสัมพันธ์แบบ Freundlich สามารถอธิบายสมดุลที่เกิดขึ้นในการดูดซับโดยเมื่อเกิดการดูดซับไปแล้ว โมเลกุลที่ถูกดูดซับจะไม่มีเปลี่ยนแปลงและไม่มีการดูดซับทางเคมี

$$C_s = k^n \sqrt[n]{C_l} = kC_l^{\frac{1}{n}} \quad \dots (8)$$

$k$  และ  $n$  = ค่าคงที่ที่ขึ้นอยู่กับการดูดซับและสารดูดซับโดยปกติแล้วค่า  $n$  จะมีค่ามากกว่า 1 แต่ไม่มากกว่า 5

จากสมการของ Freundlich จะเห็นได้ว่าปริมาณสารที่ถูกดูดซับจะเพิ่มขึ้นอย่างไม่จำกัดเมื่อมีการเพิ่มความเข้มข้นหรือความดัน จึงไม่สามารถใช้สมการนี้ได้เมื่อความเข้มข้นมีค่าสูง เมื่อความเข้มข้นต่ำ สมการนี้จะไม่เป็น linear isotherm พบว่าสามารถใช้สมการของ Freundlich อธิบายการดูดซับที่เกิดจากแรงแวนเดอร์วาลส์ได้

### 3. Langmuir Isotherm

รูปแบบของ Langmuir ได้ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อใช้อธิบายการดูดซับทางเคมีที่เกิดขึ้นในบางจุดโดยมีข้อสมมติดังนี้ ก๊าซที่ถูกดูดซับประพฤติตัวแบบก๊าซอุดมคติเมื่ออยู่ในวัฏภาคก๊าซ ก๊าซที่ถูกดูดซับจะถูกจำกัดให้เกิดเป็น monomolecule layer พื้นผิวเป็น Homogeneous กล่าวคือพื้นที่ผิวทั้งหมดมีสมบัติเหมือนกัน ไม่เกิดปฏิกิริยาข้างเคียงระหว่างโมเลกุลของสารที่ถูกดูดซับเอง โมเลกุลของก๊าซที่ถูกดูดซับจะเกิดขึ้นเฉพาะที่ไม่ได้เคลื่อนที่ไปทั่วทั้งพื้นผิว



สมการ Langmuir คือ

$$C_s = \frac{Q_0 b C_1}{1 + b C_1} \quad \dots(9)$$

$Q_0$  = ค่าคงที่ที่ไม่ขึ้นกับอุณหภูมิ

$b$  = ค่าคงที่สมดุลที่ขึ้นกับอุณหภูมิ

สมการนี้จะแสดงผลของ asymptotic ที่ถูกต้องสำหรับการดูดซับแบบ monolayer กล่าวคือ เมื่อ  $C_1$  มีค่ามากเข้าใกล้อนันต์ จะทำให้  $C_s$  มีค่าเข้าใกล้  $Q_0$  แต่เมื่อความเข้มข้นต่ำ ๆ จะเป็นไปตาม Henry's law

#### 4. B.E.T. Isotherm

ในปีค.ศ.1938 Brunauer, Emmett และ Teller ได้ทำการปรับปรุงสมการของ Langmuir เพื่อให้อธิบายการดูดซับแบบ multilayer สมการนี้เรียกว่า B.E.T. equation ข้อสมมติเบื้องต้นของสมการนี้คือ โมเลกุลที่ถูกดูดซับในชั้นแรกจะเป็นพื้นผิวในการเกาะของสารที่ถูกดูดซับเป็นชั้นที่สองและชั้นต่อ ๆ ไป ดังนั้นโมเลกุลในชั้นที่สองจะเกาะอยู่บนสารที่ถูกดูดซับไม่ใช่พื้นผิวของสารดูดซับ จึงเหมือนอยู่ในภาวะอิมิตัวของของเหลวแตกต่างจากในชั้นแรกที่โมเลกุลสัมผัสกับพื้นผิวของสารดูดซับโดยตรง สมการ B.E.T. ที่ภาวะสมดุลคือ

$$\frac{C_s}{Q_0} = \frac{bP / P_s}{(1 - P / P_s)(1 - P / P_s + bP / P_s)} \quad \dots (10)$$

$P_s$  = ความดันไออิ่มตัวของของเหลวอิมิตัวที่ถูกดูดซับที่อุณหภูมิที่เกิดการดูดซับ สมการนี้ใช้อธิบายการดูดซับทางกายภาพที่มีค่า reduce pressure อยู่ในช่วง  $0.35 < P/P_s < 0.5$

ทฤษฎี จลนพลศาสตร์ของการดูดซับหรือการส่งถ่ายมวลสารจากที่อยู่ภายในสารละลายไปยังผิวหน้าของแข็งนั้นมี 2 ขั้นตอน คือ 1. การแพร่กระจายภายนอก(external diffusion): เป็นการส่งถ่ายมวลสารของสารดูดซับจากของไหลไปยังบริเวณผิวของสารดูดซับ 2. การแพร่กระจายภายใน (internal diffusion): เป็นการถ่ายเทมวลสารที่ถูกส่งถ่ายเข้ามาอยู่บริเวณพื้นผิวหน้ารอบๆ ของสารดูดซับเข้าสู่ภายในรูพรุนของสารดูดซับ

การดูดซับเป็นกระบวนการแยกสารวิธีหนึ่ง ที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์มากมายในอุตสาหกรรม แบ่งออกได้เป็น 2 แบบกว้าง ๆ คือ

1. แบบ nonflow แบบนี้สารที่ถูกดูดซับและสารดูดซับจะอยู่กับที่ตลอดเวลา



2. แบบ flow system แบบนี้สารดูดซับมักจะอยู่กับที่หรือเคลื่อนที่อยู่ในจุดจำกัดอันหนึ่งส่วนสารที่ถูกดูดซับนั้นจะเคลื่อนที่ผ่านสารดูดซับ ในกรณีที่สารดูดซับอยู่กับที่นั้นเรียกว่าฟิกซ์เบด (fixed bed) ส่วนกรณีที่ทั้งสารดูดซับและสารถูกดูดซับเคลื่อนที่นั้นได้นำเอาวิธีฟลูอิดซ์มาประยุกต์ใช้กับกรณีนี้ ซึ่งได้มีการศึกษาถึงการดูดซับระหว่างก๊าซกับของแข็งซึ่งมีความแตกต่างกันกับการดูดซับระหว่างของเหลวกับของแข็ง

## 2.6 ถ่านกัมมันต์ (activated carbon)

ถ่านกัมมันต์คือคาร์บอนที่อยู่ในรูปคาร์บอนอสัณฐาน (amorphous carbon) ชนิดหนึ่งแต่ถูกผลิตขึ้นมาเป็นพิเศษโดยการกระตุ้น ซึ่งจะทำให้พื้นที่ผิวภายในเพิ่มขึ้นอันเนื่องมาจากโครงสร้างที่เป็นรูพรุนจำนวนมาก โดยทั่วไปแล้วผิวหน้าของถ่านกัมมันต์นั้นไม่มีขั้วแต่เนื่องจากมีสารประกอบออกไซด์เกิดขึ้นเสมอที่ผิวหน้า และการเรียงตัวของอะตอมอยู่ในลักษณะเฮกซะโกนัล (hexagonal) ทำให้ผิวหน้าของถ่านกัมมันต์เป็นขั้วเล็กน้อย ในการกระตุ้นจะทำให้ถ่านที่ได้จากการคาร์บอนไนซ์มีความพรุนมากขึ้น เนื่องจากมีการสูญเสียสารประกอบคาร์บอนระหว่างช่องว่างระหว่างผลึกของคาร์บอน รูพรุนทำให้เกิดพื้นที่ผิวสัมผัสมากขึ้น ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการดูดซับ

ผิวของถ่านกัมมันต์ประกอบด้วยหมู่ฟังก์ชัน (functional group) หลายชนิด หมู่ฟังก์ชันเหล่านี้มีอิทธิพลต่อคุณสมบัติของถ่านกัมมันต์ ได้แก่ การดูดซับ อิเล็กโตรเคมี คีตาไลติก กรด-เบส รีดอกซ์ ไฮโดรโฟบิก ไฮโดรฟิลิก และคุณสมบัติอื่น ๆ หมู่ฟังก์ชันที่สำคัญที่สุดคือสารประกอบออกซิเจน ซึ่งเกิดจากวัฏจักรในการผลิตโดยเฉพาะอย่างยิ่งวัฏจักรที่มีออกซิเจนค่อนข้างมาก เช่น ไม้ พืช เป็นต้น แต่ส่วนใหญ่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิต เช่น ระหว่างกระตุ้นด้วยก๊าซที่เป็นตัวออกซิไดซ์ การเพิ่มสารประกอบออกซิเจนที่ผิว แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ 1 ได้แก่ก๊าซที่เป็นตัวออกซิไดซ์ ได้แก่ ออกซิเจน โอโซน อากาศ ไอน้ำคาร์บอนไดออกไซด์ และไนโตรเจนออกไซด์ กลุ่มที่ 2 เป็นสารละลายโดยเฉพาะที่เป็นตัวออกซิไดซ์ ได้แก่ สารละลายผสมของกรดไนตริกกับกรดซัลฟูริก กรดไนตริก โปแตสเซียมเปอร์แมงกาเนต สารละลายคลอรีน โซเดียมไฮโปคลอไรด์ ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ และแอมโมเนียมซัลเฟต

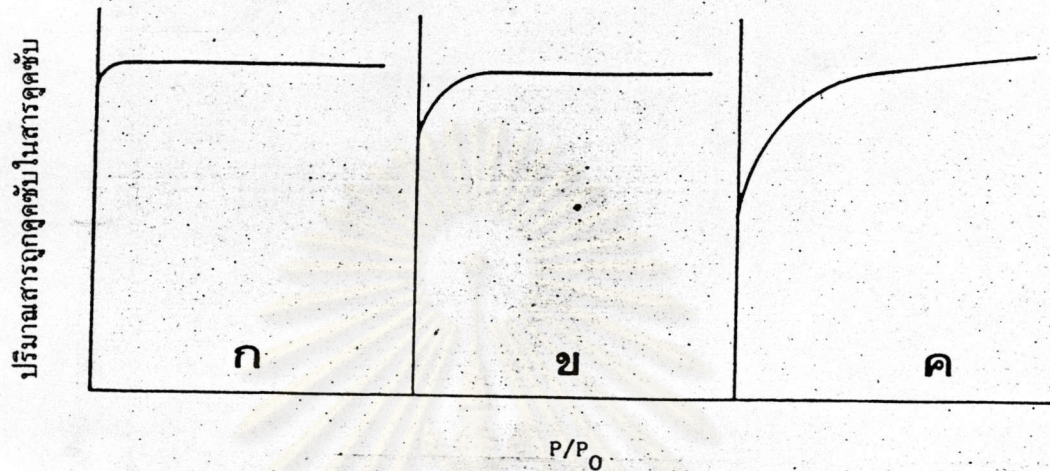
ถ่านกัมมันต์มีลักษณะของเส้นไอโซเทอมแตกต่างกันตามชนิดของรูพรุนดังแสดงในรูปที่ 2.3

(ก) ถ่านกัมมันต์ที่มีแต่รูพรุนขนาดเล็กที่มีขนาดไม่แตกต่างกันมาก เส้นความสัมพันธ์จะขนานกับแกนราบ

(ข) ถ่านกัมมันต์ที่มีรูพรุนขนาดเล็กที่มีขนาดแตกต่างกันมากกว่าแบบแรก เส้นความสัมพันธ์จะขนานกับแกนแนวราบ แต่ก่อนที่จะเข้าสู่ช่วงแนวราบเส้นความสัมพันธ์จะมีความโค้งมนมากกว่าและความเข้มข้นที่สมดุลของสารถูกดูดซับสูงกว่า



(ค) ถ่านกัมมันต์จะประกอบด้วยรูพรุนขนาดเล็กที่มีขนาดแตกต่างกันมาก และมีรูพรุนขนาดกลางด้วย มักพบในถ่านกัมมันต์เกรดการค้า



รูปที่ 2.3 เส้นไอโซเทอมของถ่านกัมมันต์แบบต่าง ๆ (บุญชัย ตระกูลมหาชัย, 2537)

ถ่านกัมมันต์ที่มีขายทั่วไปแบ่งออกตามลักษณะรูปร่างได้ 3 พวกคือ ชนิดผง ชนิดเม็ด และชนิดแท่ง

1. ถ่านกัมมันต์ชนิดผง ( powder activated carbon )

เป็นถ่านกัมมันต์ที่ทำโดยการนำถ่านกัมมันต์ที่ผลิตได้มาบด รูปร่างจะแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับวิธีการบดซึ่งจะทำให้ประสิทธิภาพการดูดซับแตกต่างกัน ถ่านกัมมันต์ชนิดผงนี้ใช้ในสถานะที่เป็นของเหลวเป็นส่วนใหญ่ โดยทั่วไปมีขนาด 5 - 100 ไมโครเมตร

2. ถ่านกัมมันต์ชนิดเม็ด (granular activated carbon)

เป็นถ่านกัมมันต์ที่ทำจากวัตถุดิบที่บดเป็นเม็ดหรือแบบผงทำให้เป็นเม็ดโดยการเติมตัวประสาน (binding agent) ตัวอย่างเช่นทาร์ (tar) ผลิตแล้วนำมาอัดเป็นเม็ด วัตถุดิบที่นิยมทำถ่านกัมมันต์ชนิดเม็ดได้แก่ วัตถุดิบที่ค่อนข้างแข็งและความหนาแน่นสูงเช่น กะลามะพร้าว ถ่านหิน ถ่านกัมมันต์ชนิดเม็ดนี้มักใช้ในการดูดกลืนก๊าซพิษและไอของสารละลายอินทรีย์

3. ถ่านกัมมันต์ชนิดแท่ง (pellet activated carbon)

เป็นถ่านกัมมันต์ที่ทำจากวัตถุดิบที่เป็นผงผสมกับตัวประสานในสัดส่วนที่เหมาะสมแล้วอัดเป็นแท่ง ทำการพ่นน้ำลงบนส่วนผสมเพื่อให้จับตัวดีขึ้นก่อนเข้าเตาเผาเพื่อทำการกระตุ้นปริมาณน้ำที่ใช้ขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของอนุภาค โดยทั่วไปใช้น้ำปริมาณร้อยละ 30 - 55 โดยน้ำหนักของของผสม



คุณสมบัติในการดูดซับของถ่านกัมมันต์ มีการดูดซับด้วยแรงดูดซับทางฟิสิกส์และดูดซับด้วยพันธะเคมี แรงดูดซับทางฟิสิกส์ ถ่านกัมมันต์นั้นยึดติดกับสารที่ถูกดูดด้วยแรงทางฟิสิกส์ ได้แก่ แรงแวนเดอร์วาลส์ซึ่งมาจากกลุ่มของอิเล็กตรอนอิสระที่อยู่บนผิวของถ่านกัมมันต์ แรงทางฟิสิกส์เป็นแรงที่อ่อนไม่แข็งแรง ตัวอย่างคือ การดูดซับของก๊าซไนโตรเจนบนถ่านกัมมันต์ แรงดูดซับทางเคมี อิเล็กตรอนของถ่านกัมมันต์ทำให้เกิดพันธะเคมีที่แข็งแรงซึ่งบางอันแข็งแรงกว่าพันธะระหว่างคาร์บอนอะตอม ดังนั้นสารที่ถูกดูดจะไม่สามารถหลุดออกได้ง่ายเหมือนแรงทางฟิสิกส์เช่น ก๊าซออกซิเจนที่ถูกดูดซับจะสามารถเอาออกโดยการเพิ่มอุณหภูมิ ก๊าซที่ถูกดูดเมื่อหลุดออกจะไม่อยู่ในรูปออกซิเจนอิสระแต่เป็นสารประกอบที่มีคาร์บอนอะตอมคือคาร์บอนมอนอกไซด์หรือคาร์บอนไดออกไซด์

## 2.7 งานวิจัยในอดีต

การศึกษากการเก็บรักษาสารละลายอะซาดิแรคตินให้คงสภาพได้นานโดย Walter ในปี พ.ศ.2533 การผลิตสารละลายอะซาดิแรคตินที่เสถียรเริ่มจากการสกัดอะซาดิแรคตินจากเนื้อในเมล็ดสะเดาคด้วยตัวทำละลาย เมื่อเติมโมเลกุลาร์ซีพขนาด 3 - 4 อังสตรอมเพื่อที่จะดูดซับน้ำออกจากสิ่งสกัดเมทานอล ได้สารละลายอะซาดิแรคตินในเมทานอลที่มีน้ำน้อยกว่าร้อยละ 5 โดยปริมาตร สามารถเก็บรักษาสารละลายไว้ได้นาน

การศึกษากการสกัดสารอะซาดิแรคตินให้ปริมาณสูงขึ้นโดยทำการสกัดแยกให้บริสุทธิ์ของสิ่งสกัดจากสะเดา โดยบงกชรัตน์ ปิตยรัตน์และคณะ ในปี พ.ศ.2534 ได้มีการพัฒนาวิธีการผลิตสิ่งสกัดอะซาดิแรคตินในเข้มข้นขึ้น โดยทำการสกัดแยกให้บริสุทธิ์จากสิ่งสกัดสะเดา โดยนำสิ่งสกัดหยาบมาละลายในสารละลายเมทานอล 80 % เพื่อสกัดน้ำมันที่เหลืออยู่ด้วยเฮกเซนแล้วนำมาสกัดอะซาดิแรคตินต่อด้วยไคลลอโรมีเทนโดยนำสารละลายชั้นเมทานอลมาระเหยตัวทำละลายออกภายใต้สุญญากาศได้สิ่งสกัดหยาบที่สกัดน้ำที่สกัดน้ำมันออกแล้ว นำสิ่งสกัดที่ได้มาละลายในสารละลายเมทานอล 50 % เพื่อสกัดอะซาดิแรคตินด้วยไคลลอโรมีเทน นำสารละลายชั้นไคลลอโรมีเทนมาระเหยตัวทำละลายออกได้ผลิตภัณฑ์เป็นของแข็งสีเหลืองเขียวมีปริมาณสารอะซาดิแรคตินร้อยละ 15.83

การศึกษากวิธีการสกัดอะซาดิแรคตินและการสลายตัวของสารออกฤทธิ์จากเมล็ดสะเดา โดยชัยวัฒน์ จิระธรรมจารีและคณะ ในปีพ.ศ.2535 สกัดอะซาดิแรคตินออกจากเนื้อในเมล็ดสะเดาด้วยเอทานอล พบว่าการสกัดด้วยเอทานอลที่อัตราส่วนเมล็ดสะเดาคือต่อเอทานอลที่ 1 กรัมต่อ 20 มิลลิลิตรจะสกัดอะซาดิแรคตินได้มากที่สุด และการเก็บรักษาอะซาดิแรคตินนั้นเก็บที่อุณหภูมิต่ำ (8-11 องศาเซลเซียส) ในระยะ 12 เดือน อะซาดิแรคตินลดลงเพียงร้อยละ 12 เมื่อเทียบกับปริมาณเริ่มต้นที่มีอยู่การเก็บที่อุณหภูมิห้องอะซาดิแรคตินจะลดลงร้อยละ 40 เมื่อเทียบกับปริมาณเริ่มต้นที่



มีอยู่ และการเก็บที่อุณหภูมิสูง(40 องศาเซลเซียส) อะซาดิแรคตินจะลดลงร้อยละ 64 เมื่อเทียบกับ ปริมาณเริ่มต้นที่มีอยู่

การศึกษาการวิเคราะห์หาปริมาณอะซาดิแรคตินโดยใช้วิธีทางโครมาโตกราฟีในสูตร ผสมสะเคาและน้ำมันสะเคา โดย Sundaram and Curry ในปี พ.ศ.2536 มีขั้นตอนก็นำสิ่งสกัด เมทานอลที่มีอะซาดิแรคตินอยู่มาทำให้แห้งและสกัดอีกครั้งด้วยเอทิลอะซิเตท แล้วทำผลิตภัณฑ์ ให้มีความบริสุทธิ์มากขึ้นอีกโดยผ่านสารละลายลงในคอลัมน์ที่บรรจุฟลอริซิล(florisil)แล้วชะล้าง ด้วยเอทิลอะซิเตท นำสารละลายที่ได้ไปวิเคราะห์ด้วยเทคนิคโครมาโตกราฟีในการวิเคราะห์นี้มีการ แยกด้วยรีเวอร์สเฟส(reversed phase)ใช้คอลัมน์ Spherisorb C-18 ODS ขนาดอนุภาค 5 ไมโครเมตร ใช้วิธีชะล้างแบบ gradient elution โดยใช้อะซิโตไนโตรเจน/น้ำ เป็นตัวชะล้างและมี UV 210 นาโนเมตร เป็นดีเทคเตอร์(detector) พบว่าวิธีนี้สามารถให้ผลการวิเคราะห์ที่รวดเร็วและ น่าเชื่อถือได้

การศึกษาคูสมบัติการดูดซับของถ่านกัมมันต์ โดยจิรวรรณ โตรนาคมและคณะ ใน ปี พ.ศ.2536 ได้ทดสอบคุณสมบัติการดูดซับของถ่านกัมมันต์ พบว่า ถ่านกัมมันต์แต่ละชนิดจะมี ความสามารถในการดูดซับสารแต่ละชนิดได้แตกต่างกันขึ้นกับวัตถุดิบที่ใช้ผลิต กรรมวิธีที่ใช้ผลิต ขนาดและพื้นที่ผิวของ ถ่านกัมมันต์หรือคุณสมบัติของถ่านกัมมันต์เอง ศึกษาการนำถ่านหินที่ผ่าน กระบวนการคาร์บอนไนเซชันมาใช้แทนถ่านกัมมันต์พบว่าถ่านหินที่ผ่านกระบวนการ คาร์บอนไนเซชัน(carbonization)เพียงอย่างเดียวมีความสามารถในการดูดซับน้อยกว่าถ่านกัมมันต์

ศูนย์วิทยพัชกร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย