



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

**ภาคผนวกที่ 1** การทำ microtome section (ดัดแปลงจากภูวคณ, 2528)

1. การฆ่าและคงสภาพเนื้อเยื่อ (killing and fixing) นำชิ้นส่วนในข้อ 3.3.1 ที่ตัดหรือแยกแล้วไปแช่น้ำยาฆ่าและคงสภาพเซลล์คือ formalin-acetic acid alcohol (FAA) 95% โดยใช้

ethyl alcohol 95% (lab. grade)	50	มิลลิลิตร
glacial acetic acid (lab. grade)	5	มิลลิลิตร
formalin (lab. grade)	10	มิลลิลิตร
น้ำกลั่น	35	มิลลิลิตร

ที่บรรจุอยู่ในขวดแก้ว (vial) โดยใส่น้ำยาให้ท่วมชิ้นส่วนของเนื้อเยื่อพืช

2. การดูดอากาศออกจากเนื้อเยื่อ นำชิ้นส่วนที่แช่อยู่ใน FAA 95% เข้าเครื่องดูดอากาศ (suction pump) เพื่อดูดอากาศออกจากเนื้อเยื่อ และช่วยให้น้ำยาซึมเข้าไปทั่วถึง โดยใช้ vacuum ที่ 600 mg.Hg นาน 1 ชั่วโมง จนกว่าฟองอากาศจะออกหมด โดยสังเกตได้จากการที่เนื้อเยื่อจมลงก้นขวดและไม่มีฟองอากาศผุดขึ้นมา จากนั้นทิ้งไว้ในสภาพสุญญากาศ 24 ชั่วโมง
3. การดึงน้ำออกจากเนื้อเยื่อ (dehydration) นำชิ้นส่วนพืชแช่ใน tertiary butyl alcohol (TBA) และ ethyl alcohol ที่มีระดับความเข้มข้นแอลกอฮอล์ 5 ระดับคือ 50, 70, 85, 95 และ 100 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ (ตารางที่ 2) แต่ละระดับใช้เวลาประมาณ 24 ชั่วโมง ที่ระดับความเข้มข้นของแอลกอฮอล์ 100% ให้ผสมสี erythrosin ลงไปเล็กน้อยเพื่อให้ชิ้นส่วนติดสีมองเห็นได้ชัดเจน

**ตารางภาคผนวกที่ 1** ระดับความเข้มข้นของส่วนผสมของสารละลายที่ใช้ในการดึงน้ำออกจากเนื้อเยื่อ

Composition	Approximated total percentage of alcohol (%)				
	50	70	85	95	100
Distilled water (ml)	50	30	15	-	-
95% ethyl alcohol (ml)	40	50	50	45	-
tertiary butyl alcohol (ml)	10	20	85	55	75
100% ethyl alcohol (ml)	-	-	-	-	25

4. การแทนที่แอลกอฮอล์ (infiltration) แช่ชิ้นส่วนที่ดึงน้ำออกแล้วใน TBA 100% 3 ครั้งๆ ละ 24 ชั่วโมง แล้วนำไปแช่ในส่วนผสมของ TBA 100% กับ paraffin oil ในอัตราส่วน 1:1 นาน 24 ชั่วโมง จากนั้นย้ายชิ้นส่วนของพืชลงในขวดแก้ว (vial) ที่มี paraffin oil เพียงอย่างเดียวนาน 24 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำเอา paraplant แข็งเข้าสู่อบอุณหภูมิ 60°ซ ทิ้งไว้ ประมาณ 12 ชั่วโมงจะได้

เป็น paraplant เหลว แล้วนำเนื้อเยื่อใส่ลงไปในช่วงที่มี paraplant เหลว จากนั้นเก็บรักษาไว้ในตู้  
อบ ณ อุณหภูมิ 60°ซ เป็นเวลานาน 12 สัปดาห์

5. การฝังเนื้อเยื่อ (embedding) นำเนื้อเยื่อมาฝังใน paraplant เหลว โดยหล่อเหมือนวัตถุในแม่พิมพ์  
paraplant เหลวก็จะแข็งตัว และทำหน้าที่ยึด-ห่อหุ้มให้ชิ้นส่วนพืชสามารถรับคมมีดได้เต็มที่  
และไม่ให้เนื้อเยื่อบางส่วนหลุดออกไปขณะที่ตัด วิธีการคือ พับกระดาษเป็นรูปพิมพ์ หรือที่อาจ  
เรียกว่า กระบุง (boat) นำกระตังมาวางบนโต๊ะที่มีความราบเรียบ ก่อนวางกระตังควรใช้  
กระดาษรองโต๊ะก่อน จากนั้นวางกระตังลงไป แล้วเท paraplant เหลวลงในกระตัง ให้ระดับ  
paraplant เหลวต่ำกว่าขอบกระตังเล็กน้อย ใช้เข็มเย็บคนไฟให้ร้อน ไล่ฟองอากาศที่เกิดขึ้นใน  
paraplant เหลวให้หมดโดยเร็ว พอ paraplant เหลวแข็งตัวสูงขึ้นมาประมาณ 1 ใน 4 ของทั้ง  
หมด หรือประมาณ 2 มิลลิเมตร รีบนำชิ้นส่วนพืชลงใน paraplant เหลว (กระตัง) ใช้เข็มเย็บที่  
คนไฟไล่ฟองอากาศออกให้หมดอีกครั้ง และพร้อมกับการจัดตำแหน่งของเนื้อเยื่อในระนาบที่  
สามารถนำไปตัดได้ตามจุดประสงค์ ปล่อยให้ paraplant เหลวแข็งตัว หลังจากนั้นแกะกระดาษ  
ออก จะได้รูป paraplant เป็นเหลี่ยมข้างในเป็นเนื้อเยื่อ ก่อนนำไปตัดต้องนำแท่ง paraplant ที่  
embedding ไปตกแต่งโดยให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าให้ตรงกลางเป็นชิ้นส่วนพืช โดยมี paraplant  
ล้อมรอบหนาเท่าๆ กันทุกด้าน หลังจากนั้นก็นำแท่ง paraplant ไปติดกับแท่งไม้ที่มีขนาด  
1.5x1.5x1.5 ลูกบาศก์เซนติเมตร โดยแท่งไม้ไม่มีคุณสมบัติในการตัดแท่ง paraplant ด้านหนึ่ง  
และอีกด้านหนึ่งไว้สำหรับยึดติดกับตัวเครื่องพร้อมที่จะตัด
6. การตัดเนื้อเยื่อด้วย rotary microtome (Leitz Wetzlar ของบริษัท Scirope Instrument Co. IA,  
U.S.A.) นำชิ้นส่วนพืชที่ฝังใน paraplant มาแต่งเป็นแท่งสี่เหลี่ยมเล็กๆ แล้วนำไปติดบนแท่งไม้  
โดยใช้ paraplant เป็นตัวเชื่อม แล้วนำไปตัดด้วย rotary microtome ให้มีความหนาประมาณ 13  
ไมครอน จะได้แถบ paraplant ribbon ที่มีชิ้นส่วนพืชติดอยู่
7. การนำแถบ paraplant ติดบนกระจกสไลด์ (affixation) ใช้ hapt's adhesive 2% โดยเตรียมจาก  
ไข่ขาว 2 มิลลิลิตร ต่อน้ำกลั่น 98 มิลลิลิตร ในปริมาตร 10 มิลลิลิตร แล้วหยดน้ำยา 1-2 หยด  
ทาบนกระจกสไลด์ โดยใช้ฟู่กันเกลี่ยบริเวณที่จะติดเนื้อเยื่อ นำแถบ paraplant ที่ตัดไว้บนเครื่อง  
อุ่นสไลด์ (slide warmer) ปล่อยให้แห้ง วางทิ้งไว้ 3-4 วัน ก่อนทำการปิดสไลด์
8. นำสไลด์ที่ได้ไปย้อมสีตามขั้นตอนต่อไปนี้ (แต่ละขั้นตอนจะแช่สไลด์นานประมาณ 3-5 นาที)
 

8.1) xylene	8.9) ล้างด้วยน้ำประปา 5 ครั้ง
8.2) xylene + ethyl alcohol 100% อัตรา 1:1	8.10) ethyl alcohol 30%
8.3) ether + ethyl alcohol 100% อัตรา 1:1	8.11) ethyl alcohol 50%
8.4) ethyl alcohol 95%	8.12) ethyl alcohol 70%



## ภาคผนวกที่ 2 สารเคมีและการเตรียมสารเคมี

### สารเคมีที่ใช้หาปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรตได้

- สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ (sodium hydroxide, Merck) ความเข้มข้น 0.1 normal เตรียมโดยชั่งโซเดียมไฮดรอกไซด์มา 4 กรัม ละลายในน้ำกลั่น ปรับปริมาตรให้ครบ 1,000 มิลลิลิตร

### สารเคมีที่ใช้หาปริมาณน้ำตาล

- Carrez I เตรียมโดยชั่ง zinc acetate dihydrate, Merck มา 21.9 กรัม ละลายในน้ำกลั่น แล้วเติมกรดอะซิติก (glacial) 3 กรัม แล้วปรับปริมาตรให้ครบ 100 มิลลิลิตร

- Carrez II เตรียมโดยชั่งโปแตสเซียมเฟอร์โรไซยาไนด์ มา 10.6 กรัม ละลายในน้ำกลั่น แล้วปรับปริมาตรให้ครบ 100 มิลลิลิตร

- Fehling's solution No.1 เตรียมโดยชั่งคอปเปอร์ซัลเฟต ( $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ , Kanto) มา 69.278 กรัม ละลายในน้ำกลั่น แล้วปรับปริมาตรให้ครบ 1,000 มิลลิลิตร

- Fehling's solution No.2 เตรียมโดยชั่งโซเดียมไฮดรอกไซด์ มา 100 กรัม ละลายในน้ำกลั่น แล้วเติมโปแตสเซียมทาร์เตรต ( $\text{NaH}_2\text{KC}_4\text{O}_6 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$ , Merck) (Rochell salt) 346 กรัม แล้วปรับปริมาตรให้ครบ 1,000 มิลลิลิตร

- Fehling's solution No.1 และ Fehling's solution No.2 ต้องเตรียมแยกกันและเก็บใส่ขวดสีชา เมื่อต้องการใช้ให้ผสมสารละลายทั้งสองนี้ในปริมาตรเท่ากัน (1:1) ทันทีก่อนใช้

- สารละลายเมทิลีนบลู เตรียมความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ โดยการชั่งเมทิลีนบลู (Merck) 1 กรัม ละลายในน้ำกลั่น แล้วปรับปริมาตรให้ครบ 1,000 มิลลิลิตร

- สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ เตรียมความเข้มข้น 40 เปอร์เซ็นต์ โดยชั่งโซเดียมไฮดรอกไซด์ (Merck) 40 กรัม ละลายในน้ำกลั่น ปรับปริมาตรให้ครบ 100 มิลลิลิตร

ตารางภาคผนวกที่ 2 Invert Sugar Table for 10 ml. Fehling's Solution

ml. of sugar solution required	Solutions containing besides invert sugar:									
	No sucrose		1 g sucrose per 100 ml.		5 g sucrose per 100 ml.		10 g sucrose per 100 ml.		25 g sucrose per 100 ml.	
	Invert sugar factor*	mg. Invert sugar per 100 ml.	Invert sugar factor*	mg. Invert sugar per 100 ml.	Invert sugar factor*	mg. Invert sugar per 100 ml.	Invert sugar factor*	mg. Invert sugar per 100 ml.	Invert sugar factor*	mg. Invert sugar per 100 ml.
15	50.5	336	49.9	333	47.6	317	46.1	307	43.4	289
16	50.6	316	50.0	312	47.6	297	46.1	288	43.4	271
17	50.7	298	50.1	295	47.6	280	46.1	271	43.4	255
18	50.8	282	50.1	278	47.6	264	46.1	256	43.3	240
19	50.8	267	50.2	264	47.6	250	46.1	243	43.3	227
20	50.9	254.5	50.2	251.0	47.6	238.0	46.1	230.5	43.2	216
21	51.0	242.9	50.2	239.0	47.6	226.7	46.1	219.5	43.2	206
22	51.0	231.8	50.3	228.2	47.6	216.4	46.1	209.5	43.1	196
23	51.1	222.2	50.3	218.7	47.6	207.0	46.1	200.4	43.0	187
24	51.2	213.3	50.3	209.8	47.6	198.3	46.1	192.1	42.9	179
25	51.2	204.8	50.4	201.6	47.6	190.4	46.0	184.0	42.8	171
26	51.3	197.4	50.4	193.8	47.6	183.1	46.0	176.9	42.8	164
27	51.4	190.4	50.4	186.7	47.6	176.4	46.0	170.4	42.7	158
28	51.4	183.7	50.5	180.2	47.7	170.3	46.0	164.3	42.7	152
29	51.5	177.6	50.5	174.1	47.7	164.5	46.0	158.6	42.6	147
30	51.5	171.7	50.5	168.3	47.7	159.0	46.0	153.3	42.5	142
31	51.6	166.3	50.6	163.1	47.7	153.9	45.9	148.1	42.5	137

ลิขสิทธิ์ © by Chiang Mai University  
All rights reserved



ตารางภาคผนวกที่ 2 Invert Sugar Table for 10 ml. Fehling's Solution (ต่อ)

ml. of sugar solution required	Solutions containing besides invert sugar:									
	No sucrose		1 g sucrose per 100 ml.		5 g sucrose per 100 ml.		10 g sucrose per 100 ml.		25 g sucrose per 100 ml.	
	Invert sugar factor*	mg. Invert sugar per 100 ml.	Invert sugar factor*	mg. Invert sugar per 100 ml.	Invert sugar factor*	mg. Invert sugar per 100 ml.	Invert sugar factor*	mg. Invert sugar per 100 ml.	Invert sugar factor*	mg. Invert sugar per 100 ml.
32	51.6	161.2	50.6	158.1	47.7	149.1	45.9	143.4	42.4	132
33	51.7	156.6	50.6	153.3	47.7	144.5	45.9	139.1	42.3	128
34	51.7	152.2	50.6	148.9	47.7	140.3	45.8	134.9	42.2	124
35	51.8	147.9	50.7	144.7	47.7	136.3	45.8	130.9	42.2	121
36	51.8	143.9	50.7	140.7	47.7	132.5	45.8	127.1	42.1	117
37	51.9	140.2	50.7	137.0	47.7	128.9	45.7	123.5	42.0	114
38	51.9	136.6	50.7	133.5	47.7	125.5	45.7	120.3	42.0	111
39	52.0	133.3	50.8	130.2	47.7	122.3	45.7	117.1	41.9	107
40	52.0	130.1	50.8	127.0	47.7	119.2	45.6	114.1	41.8	104
41	52.1	127.1	50.8	123.9	47.7	116.3	45.6	111.2	41.8	102
42	52.1	124.2	50.8	121.0	47.7	113.5	45.6	108.5	41.7	99
43	52.2	121.4	50.8	118.2	47.7	110.9	45.5	105.8	41.6	97
44	52.2	118.7	50.9	115.6	47.7	108.4	45.5	103.4	41.5	94
45	52.3	116.1	50.9	113.1	47.7	106.0	45.4	101.0	41.4	92
46	52.3	113.7	50.9	110.6	47.7	103.7	45.4	98.7	41.4	90
47	52.4	111.4	50.9	108.2	47.7	101.5	45.3	96.4	41.3	88
48	52.4	109.2	50.9	106.0	47.7	99.4	45.3	94.3	41.2	86
49	52.5	107.1	51.0	104.0	47.7	97.4	45.2	92.3	41.1	84
50	52.5	105.1	51.0	102.0	47.7	95.4	45.2	90.4	41.0	82

\* mg. of invert sugar corresponding to 10 ml. of Fehling's solution.

### สารเคมีที่ใช้หาปริมาณแอนโซไซยานิน

- กรดไฮโดรคลอริก ความเข้มข้น 1.5 normal เตรียมโดยใช้กรดไฮโดรคลอริก ปริมาตร 62.107 มิลลิลิตร เติมน้ำกลั่น แล้วปรับปริมาตรให้ครบ 500 มิลลิลิตร
- เอทานอลิกไฮโดรคลอริก (เอทานอล : ไฮโดรคลอริก) ใช้เอทานอล 95 เปอร์เซ็นต์ กรดไฮโดรคลอริก 1.5 normal ผสมกันในอัตราส่วน 85:15 แล้วเก็บไว้ในขวดสีชา ที่อุณหภูมิต่ำ (4°C)

### สารเคมีที่ใช้หาปริมาณวิตามินซี

- กรดออกซาลิก (oxalic acid, Merck) กรดออกซาลิกความเข้มข้น 0.4 เปอร์เซ็นต์ เตรียมโดยชั่งกรดออกซาลิก มา 4 กรัม ละลายในน้ำกลั่น แล้วปรับปริมาตรให้ครบ 1,000 มิลลิลิตร
- 2,6-ไดคลอโรโรฟินอล อินโดฟินอล (2,6-dichlorophenol indophenol, Merck) ความเข้มข้น 0.04 เปอร์เซ็นต์ เตรียมโดยชั่ง 2,6-ไดคลอโรโรฟินอล อินโดฟินอล มา 0.4 กรัม ละลายในน้ำกลั่น แล้วปรับปริมาตรให้ครบ 1,000 มิลลิลิตร แล้วนำมากรองด้วยกระดาษกรอง whatman No. 1 แล้วเก็บในขวดสีชาที่อุณหภูมิต่ำ (4°C)
- กรดแอสคอร์บิกมาตรฐาน (ascorbic acid, Merck) ชั่งกรดแอสคอร์บิก 0.05 กรัม ละลายในกรดออกซาลิกความเข้มข้น 0.4 เปอร์เซ็นต์ ปริมาตร 50 มิลลิลิตร (ความเข้มข้นกรดแอสคอร์บิก 1 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร) ปิเปตสารละลายมา 1 มิลลิลิตร แล้วนำไปไตเตรตกับ 2,6-ไดคลอโรโรฟินอล อินโดฟินอล ความเข้มข้น 0.04 เปอร์เซ็นต์ จนถึงจุดยุติ แล้วบันทึกปริมาตร 2,6-ไดคลอโรโรฟินอล อินโดฟินอล ที่ใช้ไป เพื่อเป็นมาตรฐานในการคำนวณหาปริมาณวิตามินซี



## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางสาวเบญจมาศ อินทรส	
วัน เดือน ปีเกิด	22 กรกฎาคม 2521	
ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้	20 หมู่ 11 ตำบลบ้านแม่ อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ 50120	
	โทร 053-835650	
ประวัติการศึกษา	วุฒิ	ปีที่จบการศึกษา
	มัธยมศึกษาตอนปลาย	2539
	วท.บ.(เกษตรศาสตร์)	2543
	สถานศึกษา	
	โรงเรียนสันป่าตองวิทยาคม	
	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright © by Chiang Mai University  
 All rights reserved