ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์

การวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลและคลอไรด์ ในผลลำไยที่เร่งค้วยโพแทสเซียมคลอเรต

ชื่อผู้เขียน

นางสาวสกุลตลา อาจวิชัย

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการสอนเคมื่

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์

คร. คำรัส ทรัพย์เย็น ประธานกรรมการ
รศ. คร. ค้วง พุธศุกร์ กรรมการ
คร. อภิวัฒน์ ธีรวุฒิกุลรักษ์ กรรมการ

บทคัดย่อ

ปัจจุบันเกษตรกรใช้โพแทสเซียมคลอเรตในการเร่งผลผลิตลำไยซึ่งให้ผลดี แต่ยังไม่มีงาน วิจัยเกี่ยวกับผลการตกค้างในเนื้อลำไยและในดิน ในการทดลองนี้ใช้วิธีทางสเปกโทรโฟโตเมตรี (ความไว 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร) วิเคราะห์หาคลอเรตในเนื้อลำไย โดยทำปฏิกิริยากับน้ำแป้ง ที่มีโพแทสเซียมไอโอไดด์มากเกินพอ และกรดซัลฟูริก วัดค่าการดูดกลื่นแสงที่ 560 นาโนเมตร พบคลอเรต 1.99 x10⁻⁵ กรับต่อกรับของเนื้อลำไยสด การวิเคราะห์หาคลอไรค์ในเนื้อลำไยโดย ทำปฏิกิริยากับเฟอร์ริกแอมโมเนียมซัลเฟตในกรคในตริก และเมอร์คิวริกไซ โอไซยาเนตอิ่มตัว วัดค่าการดูคกลื่นแสงที่460 นาโนเมตร พบคลอไรค์ 4.84 x 10 ื กรับต่อกรับของเนื้อลำไย เมื่อเติม โพแทสเซียมคลอเรตลงในน้ำลำไย วิเคราะห์หาปริมาณคลอเรตได้ต่ำกว่าความจริงมาก และเมื่อเติมโพแทสเซียมคลอเรตลงในน้ำลำไยแล้ววิเคราะห์หาคลอไรค์ พบว่ามีคลอไรด์เพิ่มขึ้น แสดงว่าคลอเรตสามารถทำปฏิกิริยากับน้ำลำไยได้คลอไรด์ไอออน เมื่อเติมโพแทสเซียมคลอเรต แล้วนำดินมาวิเคราะห์พบว่าคลอเรตมีแนวโน้มลคลงแต่น้อยมากในช่วง 2 ลงในดินใต้ต้นถำไย เดือน แต่เมื่อนำคินมาใส่กระถางกันน้ำรั่วออกพบว่าคลอเรตมีแนวโน้มลดลงมากในช่วง 1 เดือน โพแทสเชียมคลอเรตที่ซื้อมาจากร้านค้าพบว่ามี คลอเรต 98.53 % เมื่อวิเคราะห์หาน้ำตาลรีคิวซิ่งส์ ในน้ำลำไยกับสารละลายเบเนดิกต์ พบว่ามีน้ำตาลรีดิวซึ่งส์ 16.62 มิลลิกรัมต่อกรัมของเนื้อลำไย

Reseaech Title

Determination of Sugar and Chloride from Longan

Doped with Potassium Chlorate

Author

Miss Sakuntala Achwichai

M.S.

Teaching Chemistry

Examining Committee

Dr. Damrat Supyen

Chairman

Assoc. Prof. Dr. Duang Buddhasukh

Member

Dr. Aphiwat Teerawutgulrag

Member

ABSTRACT

growers tend to dope the tree with potassium chlorate Nowadays longan giving the good fruiting result. However there is no research about the residue in the longan fruit and in the treated soil. In this experiment the spectrophotometric analysis of potassium chlorate (sensitivity 0.5 ml/l) was employed. By the reaction of the chlorate with excess potassium iodide in starch solution and sulfuric acid giving the complex absorbing at 560 nm, the chlorate in the flesh of longan fruit was quantitated to be 1.99 x 10⁻⁵ g/g of longan. Determination of the chloride in the flesh of longan fruit by the reaction of it with ferric ammonium sulphate in nitric acid saturated mercuric thiocyanate afforded the colored compound absorbing at 460 nm, and the chloride was found to be 4.84 x 10^{-4} g/g of longan flesh. When potassium chlorate was added into longan juice followed by the determination of chlorate, it appeared that the concentration of the added chlorate was greatly reduced . When potassium chlorate was added into longan juice followed by the determination of chloride, it appeared that the chloride content was increased. Therefore the chlorate reacted with longan juice producing chloride ion .

When potassium chlorate was added to the soil under the longan tree, determination of chlorate in soil during 2 months showed that it decreased very little. Filling the soil mixed with potassium chlorate to a water-tight flower-pot followed by determination of the chlorate during 1 month resulted in the chlorate being decreased greatly. Percent of potassium chlorate from the shop was found to be 98.53 % pure.

The reducing sugars in longan juice with bennedict solution was determination to be 16.62 mg/g of longan flesh.