

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์

การพัฒนาวิธีการหาปริมาณสารกำจัดแมลงไคเมทโรเอท
และมาลาไธออนตกค้างและการศึกษาการปลดปล่อย
ของสารกำจัดแมลงในส้มเขียวหวาน

ผู้เขียน

นางสาวสุภาพรณ ธีจวรรณ

ปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เคมี)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ผศ.ดร.อรอนงค์ อาร์ทโร

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการพัฒนาวิธีการสกัดสารกำจัดแมลงไคเมทโรเอทและมาลาไธออนตกค้าง และการศึกษาการปลดปล่อยของสารกำจัดแมลงมาลาไธออนในส้มเขียวหวาน โดยใช้เครื่องแก๊สโครมาโทกราฟีในการวิเคราะห์หาปริมาณ โดยทำการพัฒนาวิธีการสกัดของกรมวิชาการเกษตร ที่ใช้แเอซีโตนและไดคลอโรมีเทนเป็นตัวทำละลาย พบว่าร้อยละการกลับคืนมาของสารกำจัดแมลงไคเมทโรเอทและมาลาไธออนเท่ากับ 80.80–97.00 และ 86.50–88.36 ตามลำดับ และวิธีการสกัดที่ได้ปรับปรุงใหม่นั้นคือการใช้ตัวทำละลายผสมระหว่างเฮกเซนกับแเอซีโตนในอัตราส่วนต่างๆ ซึ่งอัตราส่วนที่เหมาะสมของเฮกเซนกับแเอซีโตนสำหรับใช้ในการสกัดสารกำจัดแมลงไคเมทโรเอทและมาลาไธออนเท่ากับ 50 : 50 พบว่ามีร้อยละการกลับคืนมาของสารกำจัดแมลงไคเมทโรเอทและมาลาไธออนเท่ากับ 96.80–101.27 และ 92.50–96.73 ตามลำดับ ส่วนการศึกษาการปลดปล่อยของสารกำจัดแมลงมาลาไธออนในน้ำกลั่นพบว่าม้อัตรการปลดปล่อยใกล้เคียงกันมากกับอัตราการปลดปล่อยของสารกำจัดแมลงมาลาไธออนในน้ำผสมน้ำล้างผักและผลไม้คือประมาณ 5.00×10^{-4} มิลลิกรัม/กรัม(ชั่วโมง^{1/2}) ถึง 6.00×10^{-4} มิลลิกรัม/กรัม(ชั่วโมง^{1/2}) และปริมาณการปลดปล่อยของสารกำจัดแมลงมาลาไธออนมากที่สุดประมาณ 8.5 %

Thesis Title	Development of Method for Determination of Dimethoate and Malathion Insecticide Residues and Study of Insecticide Desorption in Tangerines
Author	Miss Suphapan Satchawan
Degree	Master of Science (Chemistry)
Thesis Advisor	Asst. Prof. Dr. Orn-anong Arquero

ABSTRACT

Development of a method from the Department of Agriculture, Thailand for extraction of dimethoate and malathion insecticide residues and desorption of malathion in tangerines were studied. A mixture of acetone and hexane at various proportion was used as a solvent for extraction, instead of using acetone and dichloromethane in the traditional method. It was found that at a ratio 50 : 50 of acetone to hexane, the percent recoveries of dimethoate and malathion were 96.80 - 101.27 % and 92.50 - 96.73 %, respectively. The rate of desorption of malathion from tangerines in both pure water and a solution of vegetable and fruit washing liquid were almost the same at the rate of about 5×10^{-4} - 6×10^{-4} $\text{mg} \cdot \text{g}^{-1} \cdot \text{h}^{-1/2}$ with the maximum desorption amount around 8.5 %.