

การสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียมจากเปลือกหอยเชลล์เพื่อใช้ใน  
อุตสาหกรรม

SYNTHESIS OF CALCIUM COMPOUNDS FROM SCALLOP  
SHELL FOR USING INDUSTRIES



โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เคมีสิ่งแวดล้อม)  
ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ภายในเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ปีการศึกษา 2561  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SYNTHESIS OF CALCIUM COMPOUNDS FROM SCALLOP  
SHELL FOR USING INDUSTRIES



A SPECIAL PROJECT SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF  
THE REQUIREMENT FOR  
THE DEGREE OF BACHELOR OF SCIENCE (ENVIRONMENTAL CHEMISTRY)  
DEPARTMENT OF CHEMISTRY, FACULTY OF SCIENCE  
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับ **ACADEMIC YEAR 2018** อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



หัวข้อโครงการพิเศษ	การสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียมจากเปลือกหอยเชลล์เพื่อใช้ในอุตสาหกรรม	
ชื่อนักศึกษา	นางสาว ชนาภา มาคะมาตร	รหัสนักศึกษา 58050599
	นางสาว วรรัตน์ นิมนวล	รหัสนักศึกษา 58050677
	นางสาว อรพรรณ วานิชคาม	รหัสนักศึกษา 58050699
ปริญญา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมีสิ่งแวดล้อม)	
ภาควิชา	เคมี	
คณะ	วิทยาศาสตร์	
มหาวิทยาลัย	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง(สจล.)	
ปีการศึกษา	2561	
อาจารย์ที่ปรึกษา	รศ.ดร.บรรจง บุญชม	

### บทคัดย่อ

โครงการพิเศษนี้ศึกษาเกี่ยวกับการลดปัญหาสิ่งแวดล้อมจากเปลือกหอยเชลล์เหลือทิ้ง ซึ่งในปัจจุบันหอยเชลล์เป็นที่นิยมในการบริโภค จึงเกิดปัญหาเปลือกหอยเชลล์เหลือทิ้งในอุตสาหกรรมอาหารและชุมชน แม้จะมีการนำเปลือกหอยเชลล์ไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อย่างอื่นแล้ว เช่น นำไปเป็นของสะสม หรือนำมาใช้เป็นเครื่องประดับตกแต่ง แต่ปริมาณเปลือกหอยเชลล์เหลือทิ้งก็ยังมีมาก จึงได้ทำการศึกษาการสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียมจากเปลือกหอย เพื่อลดปัญหาขยะและเพิ่มมูลค่าให้กับเปลือกหอยเชลล์เหลือทิ้งโดยนำไปใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมต่างๆ โดยนำเปลือกหอยเชลล์ที่ล้างสะอาดและตากให้แห้งไปบดเป็นผงขนาด 50 เมชขึ้นไป เพื่อเป็นสารตั้งต้นในการสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียม 3 ชนิด คือ แคลเซียมอะซิเตต แคลเซียมแลคเตต และแคลเซียมซิเตรต ไปผสมกับกรดที่มีความเข้มข้นต่างกัน คือ กรดอะซิติก กรดแลคติก กรดซิตริก ที่ความเข้มข้น 40% 50% 60% และ 70% จนได้สารประกอบแคลเซียมทั้งหมด 12 ตัวอย่าง สารตัวอย่างทั้งหมดจะถูกตรวจวิเคราะห์เอกลักษณ์ของสารตัวอย่างด้วยเทคนิค FTIR, XRF, XRD, TGA และ SEM โครงการพิเศษนี้ถูกเตรียมขึ้นด้วยวิธีที่ง่าย ไม่ยุ่งยาก มีต้นทุนต่ำ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม อีกทั้งยังได้สารประกอบแคลเซียมราคาถูกเพื่อไปใช้ในอุตสาหกรรมต่างๆต่อไป

**คำสำคัญ :** เปลือกหอยเชลล์, แคลเซียมอะซิเตต, แคลเซียมแลคเตต, แคลเซียมซิเตรต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<b>Title</b>	Synthesis of calcium compounds from scallop for using Industries		
<b>Students</b>	Miss Canapha Makhamart	Student ID 58050599	
	Miss Vararat Nimnial	Student ID 58050677	
	Miss Orraphan Wanitchakham	Student ID 58050699	
<b>Degree</b>	Bachelor of Science (Environmental Chemistry)		
<b>Department</b>	Chemistry		
<b>Faculty</b>	Science		
<b>University</b>	King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
	Academic Year 2018		
<b>Advisor</b>	Assoc. Prof. Dr. Banjong Boonchom		

### Abstract

This special project study about the environmental issues from scallop shell waste. At present, scallop are popular in consumption, Therefore the problem of scallop shell waste in industry and community. Even though the shell waste are processed into other products such as invention are collectibles and jewelry, But the scallop shell waste still have many. The researchers therefore studied the synthesis of calcium compounds from scallop shell waste to reduce waste and add value to scallop shell waste for use in the industry. In this special project, The cleaned and dried scallop shell waste were crushed into a powder of 50 mesh or more to be substrate to the synthesis of three calcium compounds is calcium acetate, calcium lactate and calcium citrate by mixing with the acid that has different concentrations is acetic acid, lactic acid and citric acid at 40%, 50%, 60% and 70% until the total of 12 calcium compounds. All samples were analyzed for the identity of samples by FTIR, XRF, XRD, TGA and SEM techniques. This special project is prepared in an easy, not complicated, low-cost and no environmental impact, It also gets cheap calcium compounds product to be use in the industry.

**Keywords :** Scallop shell waste , Calcium acetate , Calcium lactate , Calcium citrate

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กิตติกรรมประกาศ

โครงการพิเศษฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี เนื่องจากได้รับคำแนะนำอย่างดียิ่ง จากอาจารย์ที่  
ปรึกษางานวิจัย รศ.ดร. บรรจง บุญชม ที่ได้ให้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะ ตลอดจนการแก้ไขปรับปรุง  
ข้อบกพร่องต่างๆ ด้วยความเอาใจใส่

ขอขอบพระคุณ ผศ.ดร.ภิเชก รุ่งโรจน์ชัยพร และ รศ.ดร.อุสารัตน์ ถาวรชัยสิทธิ์ที่เข้าร่วม  
เป็นคณะกรรมการสอบโครงการพิเศษนี้ พร้อมทั้งให้คำแนะนำและเสนอข้อคิดเห็นที่เป็นประโยชน์  
เพื่อนำไปแก้ไขโครงการพิเศษให้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณ คุณชัชชัย ลัทธิลักษณ์ คุณณัฐพล ไกรธรรม เจ้าหน้าที่นักวิทยาศาสตร์  
ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ที่ให้ความ  
ร่วมมือและอำนวยความสะดวกในการทำโครงการพิเศษ

ขอขอบพระคุณ ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ  
ทหารลาดกระบัง ที่เอื้ออำนวยความสะดวกที่ใช้ในการวิเคราะห์เอกลักษณ์ของสาร ด้วยเทคนิค FT-IR,  
XRF, XRD, TGA และ SEM อีกทั้งให้งบประมาณการวิจัยในครั้งนี้ด้วย

สุดท้ายนี้ขอขอบพระคุณ บิดา มารดา และบุคคลในครอบครัว ที่คอยเป็นกำลังใจและ  
แรงผลักดันในการดำเนินงานวิจัยครั้งนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี รวมถึงเพื่อนๆในสาขาวิชาเคมี  
สิ่งแวดล้อมทุกคนที่ให้กำลังใจ ให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ และช่วยเหลืองานวิจัยนี้สำเร็จไป  
ด้วยดี

ชานาภา	มาคะมาต
วรารัตน์	นิมมวล
อรพรรณ	วานิชคาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ข
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญตาราง.....	ฉ
สารบัญภาพ.....	ช
คำย่อ/สัญลักษณ์.....	ฌ
<b>บทที่ 1 บทนำ.....</b>	<b>1</b>
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย.....	2
1.3 ขอบเขตของงานวิจัย.....	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
<b>บทที่ 2 ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....</b>	<b>3</b>
2.1 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง.....	3
2.1.1 แคลเซียมอะซิเตต(Calcium acetate : CA).....	3
2.1.2 แคลเซียมแลคเตต (Calcium Lactate : CL).....	4
2.1.3 แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate : CC).....	4
2.1.4 กรดซิตริก (citric acid).....	5
2.1.5 หอยในทะเลไทย.....	6
2.1.6 หอยเชลล์.....	8
2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	11
<b>บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....</b>	<b>14</b>
3.1 วิธีการดำเนินการวิจัย.....	14
3.2 สารเคมีและอุปกรณ์.....	15
3.2.1 อุปกรณ์และเครื่องมือ.....	15
3.2.2 สารเคมี.....	15
3.3 การเตรียมสารประกอบแคลเซียมรูปต่างๆ.....	16
3.3.1 การเตรียมสารตั้งต้น.....	16
3.3.2 การสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียม 3 ชนิด.....	17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้ใช้เฉพาะที่โครงการวิจัยเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านวารสารค่า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 การวิเคราะห์ลักษณะทางเคมีด้วยเทคนิคต่างๆ.....	19
3.4.1 การวิเคราะห์ชนิดของธาตุและปริมาณธาตุในสารตัวอย่าง.....	19
3.4.2 การวิเคราะห์สมบัติเชิงความร้อน .....	19
3.4.3 การวิเคราะห์รูปแบบการสั่นขององค์ประกอบย่อยภายในโมเลกุล .....	19
3.4.4 การวิเคราะห์ทางโครงสร้าง .....	19
3.4.5 การวิเคราะห์สัณฐานวิทยา.....	19
<b>บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปรายผล .....</b>	<b>20</b>
4.1 การศึกษาร้อยละผลผลิต .....	20
4.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยเทคนิคต่างๆ .....	21
4.2.1 การวิเคราะห์ปริมาณธาตุองค์ประกอบ .....	21
4.2.2 การวิเคราะห์สมบัติทางความร้อน .....	23
4.2.3 การวิเคราะห์เอกลักษณ์รูปแบบการสั่น .....	30
4.2.4 การวิเคราะห์โครงสร้างผลึก ด้วยเทคนิคการเลี้ยวเบนของรังสีเอ็กซ์ (XRD).....	34
4.2.5 การวิเคราะห์สัณฐานวิทยาด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด (SEM) .....	38
<b>บทที่ 5 สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ.....</b>	<b>42</b>
5.1 สรุปผลการวิจัย.....	42
5.2 ข้อเสนอแนะ .....	43
เอกสารอ้างอิง .....	44
ภาคผนวก ก.....	46

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1 แสดงผลร้อยละผลผลิต เวลาที่ใช้ในการทำปฏิกิริยา อุณหภูมิในการทำปฏิกิริยาก่อนสารตัวอย่าง แห้ง ราคาต้นทุนของผลผลิตที่ผลิตได้.....	20
4.2 แสดงปริมาณองค์ประกอบของธาตุในสารตั้งต้นและผลิตภัณฑ์ในสารประกอบแคลเซียมจาก เปลือกหอยเชลล์ ด้วยเทคนิค XRF.....	22
4.3 แสดงสเปกตรัมการสั่นของ CC-S.....	30
4.4 แสดงสเปกตรากการสั่นของ CAAC-40, CAAC-50, CAAC-60 และ CAAC-70.....	31
4.5 แสดงสเปกตรากการสั่นของ CALT-40, CALT-50, CALT-60 และ CALT-70.....	32
4.6 แสดงสเปกตรากการสั่นของ CACT-40, CACT-50, CACT-60, CACT-70 .....	33



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 ส่วนประกอบของหอยเชลล์.....	9
2.2 รูปแบบการเลี้ยงเบนรังสีเอ็กซ์ของแคลเซียมอะซิเตต เป็นเวลา 1 วัน.....	11
2.3 รูปแบบการเลี้ยงเบนรังสีเอ็กซ์ของแคลเซียมแลคเตต เป็นเวลา 1-7 วัน.....	12
2.4 รูปแบบการเลี้ยงเบนรังสีเอ็กซ์ของแคลเซียมซิเตรต.....	12
3.1 แผนภาพการผลิตสารประกอบแคลเซียมจากเปลือกหอยเชลล์.....	14
4.1 เทอร์โมแกรมการสลายตัวทางความร้อนของ CC-S.....	23
4.2 เทอร์โมแกรมการสลายตัวทางความร้อนของ CAAC-40, CAAC-50, CAAC-60 และ CAAC-70.....	24
4.3 เทอร์โมแกรมการสลายตัวทางความร้อนของ CALT-40, CALT-50, CALT-60 และ CALT-70.....	26
4.4 เทอร์โมแกรมการสลายตัวทางความร้อนของ CACT-40, CACT-50, CACT-60 และ CACT-70.....	28
4.5 สเปกตรัมการสั่นของ CC-S ด้วยเครื่องฟูเรียร์ทรานสฟอร์มอินฟราเรด สเปกโทรสโกปี (FT-IR).....	30
4.6 สเปกตรัมการสั่นของ CAAC-40, CAAC-50, CAAC-60 และ CAAC-70 ด้วยเครื่องฟูเรียร์ทรานสฟอร์มอินฟราเรด สเปกโทรสโกปี (FT-IR).....	31
4.7 สเปกตรัมการสั่นของ CALT-40, CALT-50, CALT-60 และ CALT-70 ด้วยเครื่องฟูเรียร์ทรานสฟอร์มอินฟราเรด สเปกโทรสโกปี (FT-IR).....	32
4.8 สเปกตรัมการสั่นของ CACT-40, CACT-50, CACT-60 และ CACT-70 ด้วยเครื่องฟูเรียร์ทรานสฟอร์มอินฟราเรด สเปกโทรสโกปี (FT-IR).....	33
4.9 รูปแบบการเลี้ยงเบนรังสีเอ็กซ์ของ CC-S.....	34
4.10 รูปแบบการเลี้ยงเบนรังสีเอ็กซ์ของ CAAC-40, CAAC-50, CAAC-60 และ CAAC-70.....	35
4.11 รูปแบบการเลี้ยงเบนรังสีเอ็กซ์ของ CALT-40, CALT-50, CALT-60 และ CALT-70.....	36
4.12 รูปแบบการเลี้ยงเบนรังสีเอ็กซ์ของ CACT-40, CACT-50, CACT-60 และ CACT-70.....	37
4.13 รูปสัณฐานวิทยาของ CC-S.....	38

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.14 รูปปลั๊กฐานวิทยุของ CAAC-40, CAAC-50, CAAC-60 และ CAAC-70 .....	39
4.15 รูปปลั๊กฐานวิทยุของ CALT-40, CALT-50, CALT-60 และ CALT-70 .....	40
4.16 รูปปลั๊กฐานวิทยุของ CACT-40, CACT-50, CACT-60 และ CACT-70 .....	41



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คำย่อ/สัญลักษณ์

คำย่อ/สัญลักษณ์	คำอธิบาย
CC-5	แคลเซียมคาร์บอเนต จากเปลือกหอยเซลล์
AC-50	กรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ 50 โดยมวล
AC-60	กรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ 60 โดยมวล
AC-70	กรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ 70 โดยมวล
LT-40	กรดแลคติกความเข้มข้นร้อยละ 40 โดยมวล
LT-50	กรดแลคติกความเข้มข้นร้อยละ 50 โดยมวล
LT-60	กรดแลคติกความเข้มข้นร้อยละ 60 โดยมวล
LT-70	กรดแลคติกความเข้มข้นร้อยละ 70 โดยมวล
CT-40	กรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 40 โดยมวล
CT-50	กรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 50 โดยมวล
CT-60	กรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 60 โดยมวล
CT-70	กรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 70 โดยมวล
CaAC-40	แคลเซียมอะซิเตตผลิตจากเปลือกหอยเซลล์และกรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ 40 โดยมวล
CaAC-50	แคลเซียมอะซิเตตผลิตจากเปลือกหอยเซลล์และกรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ 50 โดยมวล
CaAC-60	แคลเซียมอะซิเตตผลิตจากเปลือกหอยเซลล์และกรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ 60 โดยมวล
CaAC-70	แคลเซียมอะซิเตตผลิตจากเปลือกหอยเซลล์และกรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ 70 โดยมวล
CaLT-40	แคลเซียมแลคเตตผลิตจากเปลือกหอยเซลล์และกรดแลคติกความเข้มข้นร้อยละ 40 โดยมวล
CaLT-50	แคลเซียมแลคเตตผลิตจากเปลือกหอยเซลล์และกรดแลคติกความเข้มข้นร้อยละ 50 โดยมวล
CaLT-60	แคลเซียมแลคเตตผลิตจากเปลือกหอยเซลล์และกรดแลคติกความเข้มข้นร้อยละ 60 โดยมวล
CaLT-70	แคลเซียมแลคเตตผลิตจากเปลือกหอยเซลล์และกรดแลคติกความเข้มข้นร้อยละ 70 โดยมวล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คำย่อ/สัญลักษณ์ (ต่อ)

คำย่อ/สัญลักษณ์	คำอธิบาย
CaCT-40	แคลเซียมซีเทรตผลิตจากเปลือกหอยเชลล์และกรดซีเทรตความเข้มข้นร้อยละ 40 โดยมวล
CaCT-50	แคลเซียมซีเทรตผลิตจากเปลือกหอยเชลล์และกรดซีเทรตความเข้มข้นร้อยละ 50 โดยมวล
CaCT-60	แคลเซียมซีเทรตผลิตจากเปลือกหอยเชลล์และกรดซีเทรตความเข้มข้นร้อยละ 60 โดยมวล
CaCT-70	แคลเซียมซีเทรตผลิตจากเปลือกหอยเชลล์และกรดซีเทรตความเข้มข้นร้อยละ 70 โดยมวล
FT-IR	เทคนิคการตรวจสอบรูปแบบการสั่นของพันธะในโมเลกุลด้วยเทคนิคสเปกโทรสโกปี การสั่นแบบฟูเรียร์แทรนสฟอร์มอินฟราเรด
XRF	เทคนิคการตรวจสอบองค์ประกอบธาตุ
XRD	เทคนิคการตรวจสอบโครงสร้างและขนาดของผลึก
TGA	เทคนิควิเคราะห์การสลายตัวทางความร้อน
SEM	ตรวจสอบสัณฐานวิทยาด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

แคลเซียมคาร์บอเนตเป็นสารที่เกิดจากการทับถมของตะกอนคาร์บอเนต มีลักษณะเป็นผงสีขาว ไม่เป็นพิษ และมีความเสถียรทางเคมี จึงเป็นที่นิยมในอุตสาหกรรมต่างๆ ในวัสดุธรรมชาติที่มีแคลเซียมคาร์บอเนตเป็นองค์ประกอบหลัก ได้แก่ เปลือกไข่ เปลือกหอย ซึ่งเปลือกหอยเซลล์มีปริมาณแคลเซียมคาร์บอเนตถึงร้อยละ 89.33 (ณ สงขลา และ คณะ, กองฟิสิกส์ สำนักงานพลังงานปรมาณูเพื่อสันติ, 2541) ปี 2560 ผลผลิตหอยทั้งหมดมีปริมาณ 219,820 ตัน ใกล้เคียงกับปี 2559 (-0.006% เมื่อเทียบกับปี 2559) โดยแบ่งเป็นผลผลิตจากการจับจากธรรมชาติ 21,620 ตัน (9.84%) และจากการเพาะเลี้ยง 198,200 ตัน (90.16%)

โดยปี 2560 ไทยนำเข้าสินค้าหอยและผลิตภัณฑ์ปริมาณ 15,701 ตัน ตลาดหลักในการนำเข้า ได้แก่ นิวซีแลนด์ 25.63% จีน 17.93% ญี่ปุ่น 15.26% ฝรั่งเศส 8.28% ซิลี 7.87% และประเทศอื่น ๆ 25.03% ในช่วง 9 เดือนแรกของปี 2560 สถานการณ์การค้าสินค้าหอยสองฝาในภาพรวมของโลกมีแนวโน้มใกล้เคียงกับช่วงเดียวกันของปีก่อน ยกเว้นหอยแมลงภู่ที่มีการส่งออกและนำเข้าเพิ่มขึ้น โดยคาดว่า การค้าสินค้าหอยสองฝาจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นในอนาคต เนื่องจากผลผลิตที่จะออกสู่ตลาดจะมีปริมาณมากขึ้น อีกทั้งผู้บริโภคยังคงมีความต้องการบริโภคหอยสองฝาจำนวนมาก ในส่วนของไทยผลผลิตหอยสองฝาส่วนใหญ่ยังคงบริโภคในประเทศเป็นหลัก จึงทำให้เปลือกหอยกองสะสมทุกวัน มีไม่ต่ำกว่า 50 ตัน/วันในแต่ละพื้นที่ กลายเป็นขยะ ที่เป็นแหล่งของพาหะเชื้อโรค มีกลิ่นเหม็น และก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม แม้จะมีการนำเปลือกหอยไปใช้ประโยชน์ เช่น นำมาทำเป็นอิฐบล็อก ปูนขาว เครื่องประดับตกแต่งหรือของสะสม แต่ปริมาณของเปลือกหอยก็ยังไม่ลดน้อยลง

หอยเซลล์จัดเป็นหอยสองฝา (Bivalves) ซึ่งเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่มีการเพาะเลี้ยงจำนวนมากมายทั่วโลก มีมูลค่าการค้าปีหนึ่ง ๆ กว่าพันล้านดอลลาร์สหรัฐฯ โดยผลผลิตหอยสองฝาทั้งหมดแต่ละปีมีประมาณ 11 ล้านตัน จึงทำให้มีปริมาณเปลือกหอยที่เหลือทิ้งจากร้านอาหารต่างๆ เป็นจำนวนมากในพื้นที่โดยที่ไม่ได้เกิดประโยชน์ หนึ่งในอาหารที่ได้รับความนิยมในการบริโภคคือหอยเซลล์ ซึ่งแหล่งที่พบหอยเซลล์มากที่สุดคือจังหวัดระยอง สงขลา และสมุทรสงคราม (นักระนาด, สวาลี ติด, 2537) ด้วยเหตุนี้โครงการพิเศษนี้จึงได้แนวคิดที่จะนำเปลือกหอยเซลล์มาทำให้มีมูลค่าทางเศรษฐกิจเพิ่มขึ้นและช่วยลดปัญหาสิ่งแวดล้อม โดยจะนำมาสังเคราะห์เป็นสารประกอบแคลเซียมเพื่อใช้ในอุตสาหกรรม ซึ่งเมื่อสิ้นสุดการวิจัยคาดว่าจะได้กรรมวิธีการผลิตสารประกอบแคลเซียม 3 ชนิด ได้แก่ แคลเซียมอะซิเตต แคลเซียมแลคเตต แคลเซียมซิเตรต ที่ผลิตจากเปลือกหอยเซลล์เหลือทิ้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

- 1) เพื่อศึกษากรรมวิธีการผลิตสารประกอบแคลเซียม 3 ชนิด คือ แคลเซียมอะซิเตต แคลเซียมแลคเตต แคลเซียมซิเตรต จากเปลือกหอยเชลล์เหลือทิ้ง
- 2) ตรวจสอบลักษณะทางกายภาพและทางเคมีของสารประกอบแคลเซียม 3 ชนิด คือ แคลเซียมอะซิเตต แคลเซียมแลคเตต แคลเซียมซิเตรต
- 3) นำสารประกอบแคลเซียมที่ผลิตได้จากเปลือกหอยเชลล์เหลือทิ้งไปใช้เป็นวัตถุดิบต้นทุนต่ำในการผลิตสารประกอบแคลเซียมเพื่อใช้ในอุตสาหกรรม

## 1.3 ขอบเขตของงานวิจัย

- 1) ศึกษาตัวแปรที่เหมาะสม คือ ตัวแปรต้น คือ ความเข้มข้นของกรดที่เข้าทำปฏิกิริยาความเข้มข้นร้อยละ 40 50 60 70 โดยมวล ตัวแปรตาม คือ ลักษณะทางกายภาพและเคมี ตัวแปรควบคุม คือ เปลือกหอยเชลล์ที่ผ่านการบดและกรองผ่านตะแกรงที่มีขนาด 50 เมชขึ้นไป
- 2) ตรวจวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพและทางเคมี โดยนำไปวิเคราะห์ด้วยเทคนิคต่างๆ ได้แก่
  - ตรวจสอบปริมาณน้ำในโครงสร้างด้วยเทคนิควิเคราะห์สมบัติทางความร้อน Thermogravimetric Analysis (TGA)
  - วิเคราะห์เอกลักษณ์รูปแบบการสั่นของพันธะในโมเลกุลด้วยเทคนิค Fourier transform infrared (FT-IR)
  - วิเคราะห์ปริมาณธาตุองค์ประกอบ ด้วยเทคนิค X-ray fluorescence (XRF)
  - วิเคราะห์โครงสร้างผลึก ด้วยเทคนิคการเลี้ยวเบนของรังสีเอ็กซ์ (X-ray diffractometer ,XRD)
  - วิเคราะห์สัณฐานวิทยาของสาร ด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด (Scanning electron microscope ,SEM)

## 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ได้วิธีการสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียม 3 ชนิด คือ แคลเซียมอะซิเตต แคลเซียมแลคเตต แคลเซียมซิเตรต จากเปลือกหอยเชลล์เหลือทิ้ง
- 2) ได้ข้อมูลทางกายภาพและทางเคมีของสารประกอบแคลเซียมทั้ง 3 ชนิด คือ แคลเซียมอะซิเตต แคลเซียมแลคเตต แคลเซียมซิเตรต
- 3) เพื่อเพิ่มมูลค่าและลดปริมาณขยะจากเปลือกหอยเชลล์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 2

# ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

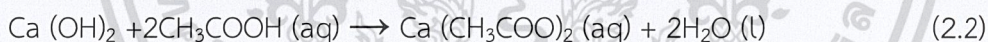
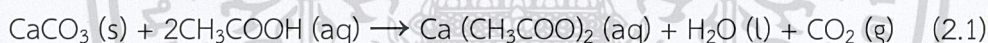
### 2.1 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องมุ่งเน้นไปที่เทคนิคการสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียม 3 ชนิด คือ แคลเซียมอะซิเตต แคลเซียมแลคเตต แคลเซียมซิเตรต จากงานวิจัยที่เคยมี และข้อมูลเบื้องต้นของเปลือกหอยเชลล์ โดยสรุปรายละเอียดที่น่าสนใจดังนี้

#### 2.1.1 แคลเซียมอะซิเตต(Calcium acetate : CA)

แคลเซียมอะซิเตต(Calcium acetate : CA) มีสูตรเคมีคือ  $\text{Ca}(\text{CH}_3\text{COO})_2$  มีน้ำหนักโมเลกุล เท่ากับ 158.17 แคลเซียมอะซิเตตที่ปราศจากน้ำ (Anhydrous form) จะไม่เสถียร จะทำปฏิกิริยากับอากาศได้ง่าย กลายเป็นรูปสารประกอบที่มีน้ำในโครงผลึก (Hydrous form) คือ แคลเซียมอะซิเตตโมโนไฮเดรต  $\text{Ca}(\text{CH}_3\text{COO})_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$  แคลเซียมอะซิเตตในอุตสาหกรรมมีประโยชน์หลายอย่าง เช่น มีประสิทธิภาพในการยับยั้งการเติบโตของแบคทีเรียบางชนิด, ยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์, ประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตของเรซินสำหรับหมึกพิมพ์, สามารถนำมาประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มการผลิตไขมันนม, ใช้ในการผลิตจาระบีหล่อลื่นในอุณหภูมิสูงและตัวเร่งปฏิกิริยาสำหรับการผลิตโพลีเอสเตอร์, เป็นยาฆ่าเชื้อในอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ และสารเติมแต่งแร่ นอกจากนี้มันยังสามารถใช้ในอุตสาหกรรมยาและอาหาร

แคลเซียมอะซิเตตสามารถเตรียมได้โดยการแช่แคลเซียมคาร์บอเนต



จากการสังเคราะห์แคลเซียมคาร์บอเนตที่กล่าวมาข้างต้นนั้น พบว่ามีอุปสรรคที่ส่งผลกระทบต่อร้อยละการผลิตแคลเซียมอะซิเตต ได้แก่ เรื่องความบริสุทธิ์ของแหล่งแคลเซียม สภาพความเป็นต่าง ความเข้มข้นของกรดอะซิติก อุณหภูมิ และระยะเวลาการเข้าทำปฏิกิริยา เป็นต้น

### 2.1.2 แคลเซียมแลคเตต (Calcium Lactate : CL)

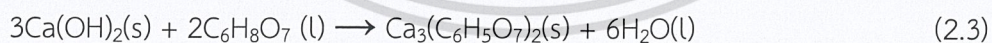
แคลเซียมแลคเตต (Calcium Lactate : CL) มีสูตรทางเคมีคือ  $\text{Ca}(\text{CH}_3\text{O}_2)_2 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$  เป็นเกลือของกรดแลคติกในรูปของผลึกสีขาว สามารถละลายได้ในน้ำ โดยมีความสามารถในการละลายประมาณ 9 กรัม/100 กรัม และละลายได้เล็กน้อยในเอทานอล (96 เปอร์เซ็นต์) แคลเซียมแลคเตตมีปริมาณเชิงโมลเท่ากับ 218.22 กรัม/โมล ความหนาแน่นเท่ากับ 1.49 กรัม/ลูกบาศก์เซนติเมตร

แคลเซียมแลคเตตถูกนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอย่างแพร่หลาย เช่น เป็นสารเพิ่มความคงตัวหรือสารช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้ สังกะหร่างผงฟูและสารที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ซึ่งแสดงให้เห็นการละลายการดูดซึมที่ดีเมื่อเปรียบเทียบกับเกลือแคลเซียมอินทรีย์ชนิดอื่นและใช้ทดแทนอัลบูมินในไข่ได้มากถึง 20 เปอร์เซ็นต์ แคลเซียมยังนำมาเป็นอาหารเสริมในสูตรยาหรือนมสำหรับบุคคลที่รับแคลเซียมไม่เพียงพอ นอกจากนี้ยังสามารถนำมารักษาโรคกระดูกต่างๆและฟันผุได้เป็นอย่างดี

### 2.1.3 แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate : CC)

แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate : CC) จะมีลักษณะเป็นผงผลึกขาว ไม่มีกลิ่น ไม่มีคุณสมบัติในการละลายในน้ำเย็น โดยมีสูตรโมเลกุลเป็น  $\text{Ca}_3(\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2$  มีปริมาตรเชิงโมลเท่ากับ 498.46 กรัม/โมล ความหนาแน่นเท่ากับ 1.63 ก./ลบ.ซมและมีจุดหลอมเหลวเท่ากับ  $120^\circ\text{C}$  ซึ่งแคลเซียมซิเตรตจะเป็นเกลือแคลเซียมของกรดซิตริก ถูกพัฒนาขึ้นมาเพื่อชดเชยข้อด้อยของแคลเซียมคาร์บอเนต เมื่อกินเข้าไปจะสามารถดูดซึมได้น้อย มีอาการท้องอืดและไม่สบายท้อง แต่แคลเซียมซิเตรตจะสามารถกินได้ในตอนที่ท้องว่าง ดูดซึมได้ง่ายกว่า แต่ก็จะมีคุณสมบัติในการช่วยบำรุงรักษาร่างกายได้นั่นเอง คือมีการป้องกันและรักษาอาการขาดเกลือหรือเกลือแคลเซียมของร่างกาย รวมถึงช่วยรักษาโรคกระดูกพรุนอีกด้วยแคลเซียมซิเตรตด้วย

การผลิตแคลเซียมซิเตรตเป็นตัวกลางในการแยกกรดซิตริกจากกระบวนการหมักซึ่งกรดซิตริกผลิตทางอุตสาหกรรม กรดซิตริกในน้ำจะถูกทำให้เป็นกลางโดยแคลเซียมไฮดรอกไซด์ทำให้เกิดการตกตะกอนของแคลเซียมซิเตรตที่ไม่ละลายน้ำ จากนั้นจะถูกกรองออกจากน้ำที่เหลือและล้างเพื่อให้แคลเซียมซิเตรตสะอาด



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.1.4 กรดซิตริก (citric acid)

กรดซิตริก (citric acid) เป็นกรดอินทรีย์ (organic acid) เป็นกรดอ่อน (weak acid) มีสูตรโมเลกุล  $C_6H_{10}O_8$  พบตามธรรมชาติในอาหารหลายชนิดได้แก่ พืชตระกูลส้ม (citrus) เช่น ส้ม มะนาว และผลไม้หลายชนิด สามารถผลิตได้จากน้ำผลไม้หรือการหมักแป้ง และน้ำตาล นิยมใช้ประโยชน์ในด้านอาหาร เช่น ใช้เพื่อปรับภาวะความเป็นกรดโดยใช้ปรับค่าความเป็นกรดต่างของอาหาร, ประยุกต์แต่งกลิ่นรส (flavoring agent) ปรับให้อาหารมีรสเปรี้ยว ใช้ในเครื่องปรุงรส, ใช้เป็นสารกันหืน (antioxidant), ใช้เป็นสารกันเสีย (preservative), ใช้เป็นสารจับโลหะ (chelating agent), ใช้เป็นสารทำความสะอาด (cleaning agent) นอกจากนี้ยังใช้ใน ยา เครื่องสำอาง และการเกษตร รวมถึงอุตสาหกรรมบางชนิด

#### 1. อุตสาหกรรมอาหาร

ทำหน้าที่ช่วยเพิ่มรสเปรี้ยวของอาหารและช่วยป้องกันการเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลของผักหรือผลไม้แปรรูป เนื่องจาก สามารถยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลได้ดี ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ ช่วยให้เอนไซม์ทำงานได้ช้าลง รวมถึงช่วยปรับสมดุลความเป็นกรด-ด่าง อาหารที่มีการเติมกรดซิตริก ได้แก่ แยม เยลลี่ อาหารกระป๋อง อาหารดอง และเครื่องดื่ม เป็นต้น

#### 2. อุตสาหกรรมยา

ยาบางชนิดจำเป็นต้องใช้กรดซิตริกเป็นส่วนผสมเพื่อควบคุมความเป็นกรด-ด่าง หรือใช้เป็นตัวทำละลาย ช่วยให้ยามีการแตกตัว และกระจายตัวได้ดีขึ้น และใช้ป้องกันการจับตัวเป็นก้อนของยา นอกจากนี้ ยังใช้ผสมในยาบางชนิดเพื่อให้เกิดฟองฟู และช่วยเพิ่มรสให้ทานง่าย โดยอาจใช้ร่วมกับคาร์บอเนต

#### 3. อุตสาหกรรมเครื่องสำอาง

ในอุตสาหกรรมการผลิตเครื่องสำอาง กรดซิตริกจะถูกใช้เพื่อป้องกันการออกซิไดซ์ ปรับความเป็นกรด-ด่าง หรือเป็นบัฟเฟอร์ (Buffer) ในเครื่องสำอาง เช่น ใช้เป็นส่วนผสมของน้ำยาเซทผสมครีมบำรุงผิว และครีมทาผิว ทำหน้าที่ช่วยให้ส่วนผสมผสมกันได้ดี และทำให้เกิดความแวววาว

#### 4. อุตสาหกรรมอื่นๆ

กรดซิตริกในรูปของโซเดียมซิเตรตถูกใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตผงซักฟอก เพื่อใช้แทนสารฟอสเฟต, ใช้เป็นสารบัฟเฟอร์ในอุตสาหกรรมการถ่ายภาพ, กรดซิตริกถูกใช้เป็นส่วนผสมของสารทำความสะอาด น้ำยาเติมหม้อต้มน้ำ (Boiler) รวมถึงใช้ทำความสะอาดโลหะ ล้างสนิม ล้างหมักพิมพ์น้ำและสี รวมถึงนำไปใช้ในการบำบัดน้ำเสีย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5. ด้านการเกษตร

ใช้เป็นส่วนผสมของปุ๋ยน้ำหรือฮอร์โมนพืช ทำหน้าที่ละลายไซโตเคลือบผิวใบ ช่วยให้สารถูกดูดซึมผ่านใบมากขึ้น, ใช้เป็นส่วนผสมของน้ำหมักชีวภาพสำหรับการฉีดพ่น เพื่อยับยั้งการเติบโตของเชื้อราหรือเชื้อจุลินทรีย์ในพืช, ใช้เป็นส่วนผสมของอาหารสัตว์หรือใช้เป็นอาหารเสริมแก่สัตว์ เพื่อเพิ่มความเป็นกรดในกระเพาะอาหาร ช่วยให้อาหารย่อยได้ง่ายขึ้น และช่วยเพิ่มการดูดซึมสารอาหาร รวมถึงยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหารของสัตว์ ปัจจุบัน การผลิตกรดซิตริก นิยมใช้กระบวนการหมักน้ำตาลกลูโคสกับจุลินทรีย์ ผ่านกระบวนการไกลโคไลซิส (Glycolysis Pathway) จนได้สารออกซาโลอะซิเตต (Oxaloacetate) ก่อนสะสม และเปลี่ยนเป็นกรดซิตริก โดยจุลินทรีย์ที่นิยมใช้ ได้แก่ เชื้อรา *Aspergillus niger* และ ยีสต์ *Candida Lypolitica* มนุษย์สามารถรับประทานกรดซิตริกหรือใช้เป็นส่วนผสมของอาหารได้ แต่หากรับประทานมากเกินไปหรือมีความเข้มข้นสูงจะทำให้เกิดการข้างเคียง คือ เกิดการคลื่นไส้ อาเจียน และท้องอืด เนื่องจาก เกิดก๊าซในกระเพาะอาหาร และลำไส้มาก รวมถึงความเป็นกรดอาจทำให้เกิดอาการท้องร่วงได้ง่าย ส่วนความเป็นพิษต่อสัตว์ พบการทดลองได้มีการทดลองให้กรดซิตริกแก่หนูทดลองใน 3 ทาง คือ การให้ทางปาก การฉีดใต้ผิวหนัง และการฉีดเข้าเส้นเลือด พบว่าอาการของผลข้างเคียงที่หนูทดลองแสดงออก ได้แก่ อาการอ่อนแออย่างรุนแรง และมีอาการตัวเขียว จนถึงอาการเสียชีวิต กรดซิตริกอาจมีผลต่อพืชด้วย โดยทำให้ค่า pH ในดินหรือน้ำลดลง ความเป็นกรดเพิ่มขึ้น มีผลต่อการดูดซึมน้ำ การดูดซึมแร่ธาตุ และการคายน้ำของพืช

### 2.1.5 หอยในทะเลไทย

หอยเป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังกลุ่มใหญ่ โดยมีจำนวนชนิดมากกว่าหนึ่งแสนชนิด ลักษณะเด่นของหอย ได้แก่ มีเนื้อนุ่ม และมีเปลือกห่อหุ้มเนื้อนุ่มนั้นไว้ภายใน หอยมีอยู่ทั้งบนบก ในทะเล และในน้ำจืด เช่น ในแม่น้ำ ลำธาร ห้วย คลอง บึง หอยส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในทะเลมีมากมายหลายชนิด แบ่งออกได้เป็นหลายประเภท ดังภาพที่ 2.4 หอยที่พบบ่อยและควรรู้จัก ได้แก่ พวกหอยกาบเดี่ยว และพวกหอยกาบคู่ หอยกาบเดี่ยวมีเปลือกต่อเป็นชิ้นเดียวกัน เช่น หอยฝาชี หอยทับทิม หอยนมสาว ส่วนหอยกาบคู่มีเปลือกแยกกันเป็นสองกาบหรือสองฝา และมีบานพับสำหรับเปิดหรือปิด ให้เข้าหรือหุบได้ ตัวอย่างเช่น หอยเสียบ หอยตลับ หอยลาย หอยแครง หอยแมลงภู่ และหอยเชลล์

ประโยชน์ของหอยทะเลนั้นมีมาก อันดับแรกคือ ใช้เป็นอาหารทั้งของมนุษย์และสัตว์ หอยที่นิยมใช้เป็นอาหาร เพราะมีรสชาติดีมักเป็นหอยกาบคู่ ได้แก่ หอยแครง หอยแมลงภู่ หอยนางรม หอยเชลล์ หอยหวาน หอยกะพงส่วนหอยที่เปลือกมีรูปร่าง ลักษณะ และสีสังดงาม เหมาะสำหรับใช้เป็นเครื่องประดับ หรือเก็บสะสมไว้ดูเล่น

### เปลือกหอยประกอบด้วย 3 ชั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ชั้นนอกสุด เรียก ชั้นผิวนอก (periostracum layer) ประกอบด้วยสารส่วนใหญ่เป็นโปรตีนประเภทคอนโคโอลิน เป็นชั้นที่บางและหลุดง่าย ซึ่งจะสังเกตได้จากหอยที่ตายแล้วและเปลือกที่ถูกทิ้งอยู่ตามชายหาด
2. ชั้นกลาง เรียก ชั้นฉีกแคลเซียม (prismatic layer) ประกอบด้วยผลึกรูปต่าง ๆ กันของสารประกอบแคลเซียมซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในรูปของแคลไซต์ (calcite) เป็นชั้นที่หนาและแข็งแรงที่สุด
3. ชั้นในสุด เรียก ชั้นนุก (nacreous layer) ประกอบด้วยฉีกรูปต่าง ๆ กันของสารประกอบแคลเซียมซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในรูปของอะราโกไนต์ (aragonite) เป็นชั้นที่เรียบมีความหนาบางแตกต่างกันไปตามแต่ชนิดของหอย ทำให้เปลือกมีสีขาวขุ่นและเป็นมันแวววาวแตกต่างกัน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หอยจัดแบ่งเป็น 2 ประเภท

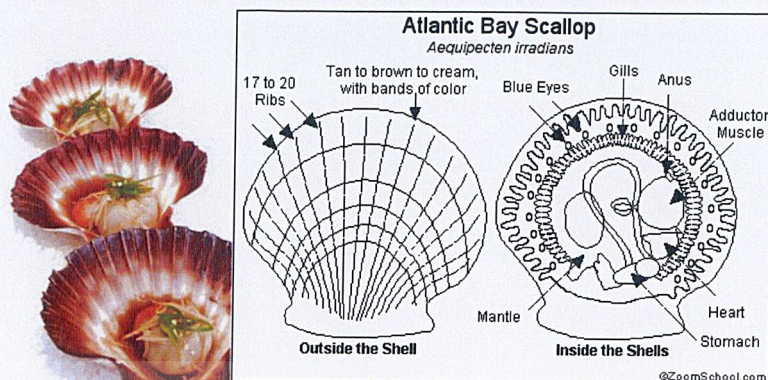
1. หอยกาบเดี่ยว มีเปลือกติดต่อกันเป็นชิ้นเดียวกัน ส่วนมากเปลือกจะมีลักษณะเว้าเป็นเกลียวรอบแกนกลางที่เรียกว่า แกนเปลือก (columella) หอยเริ่มสร้างเปลือกจากจุดยอด (apex) ก่อน เปลือกที่เว้าไปครบ ๑ รอบ เรียกว่า ๑ วงเกลียว วงเกลียวแรกมีขนาดเล็กที่สุด วงเกลียวสุดท้าย (last whorl) หรือ วงเกลียวตัว (body whorl) มีขนาดใหญ่ที่สุดและมีช่องเปลือก (aperture) อันเป็นบริเวณที่หอยยื่นหัวและตีนออกมาและเป็นทางให้น้ำและอากาศผ่านเข้าออกด้วย

2. หอยกาบคู่ มีเปลือกเป็นกาบ ๒ กาบประกบเข้ากันและเปิดปิดได้คล้ายบานพับ เปลือกทั้ง ๒ ข้าง อาจมีรูปร่างเหมือนกันหรือคล้ายคลึงกัน เปลือกอาจมีรูปกลม รี สามเหลี่ยม หรือรูปอื่น ๆ เปลือกทั้ง ๒ ข้างยึดติดกันด้วยเอ็นยึด (ligament) ซึ่งเป็นสารจำพวกโปรตีน บริเวณที่ยึดติดกันเรียกว่าบานพับ (hinge) ส่วนใหญ่บริเวณนี้มักมีแฉกเปลือก (tooth) ซึ่งมีจำนวนและขนาดแตกต่างกันไปแล้วแต่กลุ่มของหอย เช่น หอยแครงมีแฉกเปลือกขนาดเล็กไล่เลี่ยกันเรียงเป็นแถว หอยกระปุกมีแฉกเปลือกแฉกกลาง (cardinal tooth) สั้นกว่าแฉกเปลือกแฉกข้าง (lateral tooth) หอยปิดและเปิดกาบโดยอาศัยกล้ามเนื้อยึดเปลือก (adductor muscle) ซึ่งอาจมีกล้ามเนื้อมัดเดียว เช่น หอยพัด หรือ หอยเชลล์ หรือมีกล้ามเนื้อ ๒ มัด เช่น หอยแครง หอยลาย รอยกล้ามเนื้อยึดเปลือก (adductor muscle scar) ผิวด้านนอกของเปลือกหอยกาบคู่บางพวกเรียบเป็นมัน บางพวกมีหนาม สัน และร่อง ซึ่งมีลักษณะเป็นแนวรัศมีหรือแนวขนานกับขอบเปลือก บริเวณด้านข้างข้อเปลือกของหอยบางพวก เช่น หอยพัด มีแผ่นลักษณะเป็นปีก (wing; ear) แผ่ออกไป

### 2.1.6 หอยเชลล์

หอยเชลล์ หรือ หอยพัด (Scallop) เป็นหอยฝาคู่อาศัยอยู่ในทะเล หอยเชลล์พบได้ทุกมหาสมุทรของโลก หอยเชลล์จำนวนมากเป็นแหล่งอาหารราคาสูง ทั้งเปลือกสีสว่าง ทำให้มีค่าสำหรับนักสะสมหอย สามารถว่ายน้ำได้เพื่อเปลี่ยนที่อยู่อาศัย เพื่อการหลบหนีศัตรู ส่วนที่ใช้เป็นอาหารคือ กล้ามเนื้อยึดเปลือก (adductor muscle) ซึ่งเป็นอวัยวะที่หอยเชลล์ว่ายน้ำ และทำหน้าที่ในการเปิดและปิดเปลือก ดังนั้นข้างในเปลือกของหอยมีแผลเป็นที่เป็ลักษณะเฉพาะ เป็นจุดยึดสำหรับกล้ามเนื้อนี้ กล้ามเนื้อปิดฝาของหอยเชลล์ใหญ่กว่าและพัฒนาดีกว่ากล้ามเนื้อปิดฝายของหอยนางรม ซึ่งส่วนประกอบของหอยจะเป็นดังภาพที่ 2.1 แหล่งที่พบหอยเชลล์ในประเทศไทยส่วนมากพบในจังหวัดระยอง สงขลา และสมุทรสงคราม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.1 ส่วนประกอบของหอยเชลล์

แม้ว่าในทะเลไทยจะมีหอยเชลล์อยู่หลายชนิด แต่มีเพียงชนิดเดียว ที่มีความสำคัญเชิงพาณิชย์ คือ หอยเชลล์รูปพระจันทร์ (Asian moon scallop) ที่อาศัยในบริเวณที่เป็นพื้นทราย หรือทรายปนโคลนทั้งทางฝั่งทะเลอันดามันและด้านอ่าวไทย มีการทำการประมง โดยใช้เครื่องมืออวนลาก นอกจากนี้ ยังมีการนำเข้าหอยเชลล์ชนิดอื่น จากต่างประเทศ เช่น ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย ที่มีการทำฟาร์มขนาดใหญ่ ในประเทศไทยมีการทดลองเพาะ และเลี้ยงหอยเชลล์ชนิด ซีเนเทอร์ (Senatorial scallop) แต่ยังคงอยู่ในระยะเริ่มต้น ผลผลิตที่ได้มีจำนวนไม่มากนัก จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาวิจัยต่อไป

#### 2.1.6.1 การเพาะพันธุ์หอยเชลล์

การเพาะพันธุ์หอย ไม่ว่าจะต้องการจะนำหอยไปเลี้ยงต่อด้วยวิธีหว่านหรือวิธีเลี้ยงแบบใช้กระชัง ก่อนที่จะได้ลูกหอยที่มีขนาดพอเหมาะสำหรับการนำไปเลี้ยง ลักษณะการดำรงชีวิตของหอยเชลล์ในธรรมชาติจะวางตัวอยู่บนพื้นผิวทะเลที่เป็นโคลนหรือทราย โดยมีบางชนิดที่วางตัวอยู่บนพื้นระยะหนึ่งแล้วจึงยึดตัวติดกับวัสดุใต้น้ำเมื่อมีอายุมากขึ้น

#### 2.1.6.2 รูปแบบการเลี้ยงหอยเชลล์

- การเลี้ยงแบบหว่านลูกหอย

หลังอนุบาลหอยจนมีขนาดโตพอที่จะปล่อยลงเลี้ยงในธรรมชาติ นำไปหว่านลงพื้นที่ที่มีความเหมาะสมกับการเจริญเติบโตของหอยเชลล์ ทั้งไว้ประมาณ 2-3 ปีจึงจับขาย ในระหว่างเลี้ยงมีการสุ่มตรวจสอบดูอัตราการเจริญเติบโตของหอยเป็นระยะๆ ดังนั้นการเลี้ยงแบบหว่านจึงทำแบบหมุนเวียนกันไปเรื่อยๆ

- การเลี้ยงแบบแขวนหู (Ear-string culture)

เอกสารนี้เป็นเมื่อลูกพันธุ์หอยถูกนำไปเลี้ยงต่อด้วยอีก 2-3 เดือน เพื่อให้ได้ขนาดโตขึ้นอีก โดยนำไปเลี้ยงต่อในไม่ถูอวนไข่มุกกันลูกหอยมีขนาดเปลือกยาวถึง 50 มม. จากนั้นจึงนำลูกหอยขึ้นไปเจาะรูเปลือกตรง

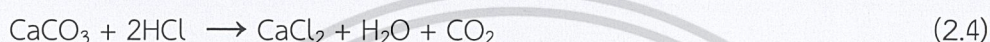
บริเวณหูของเปลือกแล้วนำไปร้อยเป็นพวงด้วยเชือกที่เหนียวและแข็งแรงเพื่อนำไปเลี้ยงในทะเลโดยการแขวนลงไปในแนวดิ่ง

- การเลี้ยงแบบใช้กระชังรูปกรวย (cylindrical cage culture)

วิธีนี้เป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลายและเป็นวิธีที่ง่ายที่สุดในบรรดากการเลี้ยงแบบแขวนเพราะเมื่อลูกหอยในกระชังเจริญเติบโตและมีขนาดใหญ่ขึ้น คนเลี้ยงจะคอยแยกหอยโตออกไปเลี้ยงในกระชังใหม่ เพื่อช่วยลดอัตราความหนาแน่นอย่างเหมาะสม

### 2.1.6.3 ปฏิกริยาการย่อยสลายเปลือกหอย

สารประกอบคาร์บอเนตเมื่อทำปฏิกริยากับกรดจะให้แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์



ปฏิกริยาการสลายตัวของหินปูน มี 2 ประเภท ดังนี้

1) การสลายตัวของหินปูนด้วยความร้อน

ปฏิกริยาการสลายตัวของหินปูน ( $\text{CaCO}_3$ ) ด้วยความร้อนให้  $\text{CO}_2$  และปูนขาว ( $\text{CaO}$ )



2) ปฏิกริยาระหว่างกรดกับคาร์บอเนต

ปฏิกริยาระหว่างหินปูนหรือแคลเซียมคาร์บอเนตกับกรดกำมะถัน ( $\text{H}_2\text{SO}_4$ ) หรือกรดดินประสิว ( $\text{HNO}_3$ ) ซึ่งมีอยู่ในฝนกรด เกิดเป็นแคลเซียมซัลเฟต ( $\text{CaSO}_4$ ) หรือแคลเซียมไนเตรต  $\text{Ca}(\text{NO}_3)_2$  และแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ( $\text{CO}_2$ )



### คุณค่าทางโภชนาการของหอยเชลล์

หอยเชลล์ เป็นหอยที่มีแคลอรีต่ำ และมีโปรตีนสูง (มากกว่า 80%) การกินหอยเชลล์ 1 ซีด (100 กรัม) จะได้รับโปรตีนถึง 20 กรัม แต่ได้รับพลังงานเพียง 95 กิโลแคลอรีเท่านั้น

### การนำไปใช้ประโยชน์ของหอยเชลล์

เนื้อหอยเชลล์กลมสีขาวนวล มีติ่งสีส้ม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางครึ่งนิ้วขึ้นไป เนื้อนุ่ม รสหวาน มีกรดกลูตามิกอิสระ (free glutamic acid) มีทั้งแบบมีเปลือกและแบบที่แกะเปลือกออก เนื่องจากเนื้อหอยเชลล์สดมีกลิ่นคาว การปรุงอาหารจะต้องล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชูเจือจาง หรือเติมไวน์ขาวลงไปเล็กน้อยก่อนอบ หรือเติมไวน์ขาวเล็กน้อยลงในน้ำที่ใช้ลวก

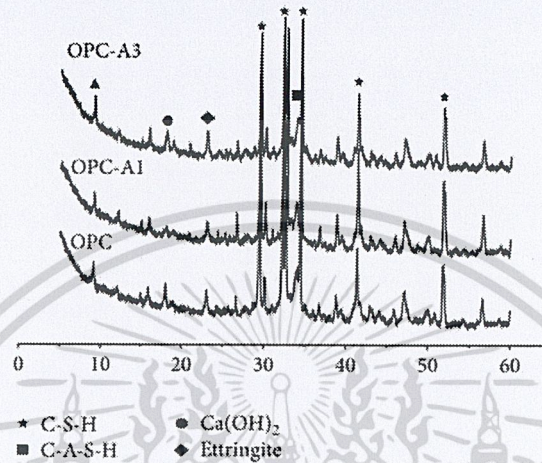
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การแปรรูปเพื่อการถนอมอาหาร (food preservation) ของหอยเชลล์ทำได้หลายแบบ ยกตัวอย่างเช่น เนื้อหอยเชลล์แช่เยือกแข็ง (freezing) , การทำแห้ง (dehydration) เนื้อหอยเชลล์ยังนำมาทำหอยเชลล์แห้ง หรือชาวจีนเรียกว่า "กั้งปวย" ,บรรจุกระป๋อง (canning) เป็นต้น

## 2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

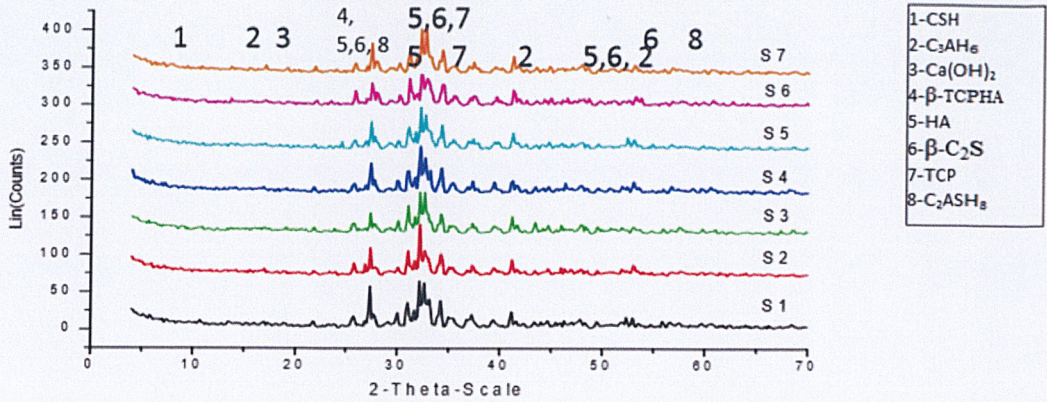
งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมสารประกอบแคลเซียมทั้ง 3 ชนิด



ภาพที่2.2 รูปแบบการเลี้ยวเบนรังสีเอ็กซ์ของแคลเซียมอะซิเตต เป็นเวลา 1 วัน

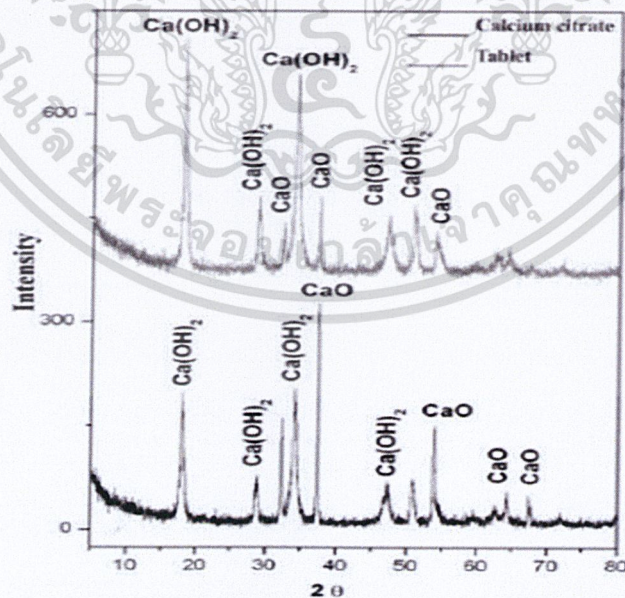
Zhang Xiaoyan งานวิจัยการสังเคราะห์แคลเซียมอะซิเตตจากเปลือกไข่ โดยนำเปลือกไข่ที่ทำความสะอาดเรียบร้อยแล้วมาบดให้มีความละเอียดของผงเท่ากับ 0.12-0.15 มิลลิเมตร จากนั้นนำลงไปกวนกับน้ำ แล้วใส่กรดอะซิติกลงไป ภายใต้อุณหภูมิและความดันปกติ ใช้เวลาประมาณ 2.5-3.0 ชั่วโมง จากนั้นทำให้สารมีค่าความเป็นกรดต่าง(pH)ต่ำกว่า 12.0 แล้วนำไปอบที่อุณหภูมิ 90-95 องศาเซลเซียส เป็นเวลาประมาณ 15 นาที จะได้ผลิตภัณฑ์คือแคลเซียมอะซิเตต ภาพที่2.1 การผลิตแคลเซียมอะซิเตตยังเป็นที่สนใจในเรื่องต้นทุนต่ำ จากการสังเคราะห์แคลเซียมคาร์บอเนตที่ผ่านมาจะเห็นได้ว่า วัตถุดิบหลักที่เกี่ยวข้อง คือ กรดอะซิติกและแหล่งแคลเซียม ซึ่งแหล่งแคลเซียมที่ประหยัดต้นทุนในการสังเคราะห์หาได้จากแหล่งธรรมชาติ เช่น เปลือกหอย เปลือกไข่ เพราะมีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบในปริมาณมากกว่า 80% กรดอะซิติกนั้นจะแตกต่างกันไปตามแต่ละโรงงานการผลิตแคลเซียมอะซิเตต ซึ่งความเข้มข้นต่างๆส่งผลต่อตัวแปรที่จะทำให้เกิดตะกอนแคลเซียมอะซิเตต เช่น อุณหภูมิ ความเป็นกรดต่าง(pH) และระยะเวลาในการเข้าทำปฏิกิริยา เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.3 รูปแบบการเลี้ยวเบนรังสีเอ็กซ์ของแคลเซียมแลคเทต เป็นเวลา 1-7 วัน

(Saranya et al., 2017) งานวิจัยการสังเคราะห์แคลเซียมแลคเทตจากเปลือกกุ้ง อธิบายขั้นตอนไว้ว่า ให้นำเปลือกกุ้งผสมกับกรดแลคติกในอัตราส่วนน้ำหนักต่อปริมาตรเป็น 1:40 โดยความเข้มข้นของกรดแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับค่าการละลาย (pKa) เพื่อให้ได้อัตราส่วนโมลาร์ของกรดกับแคลเซียมเท่ากับ 2:1 สกัดด้วยความร้อนที่  $70 \pm 5$  องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง หลังจากนั้นส่วนผสมถูกทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิห้อง ก่อนที่จะทำการกำจัดเปลือกที่เหลือโดยใช้เครื่องกรอง หลังจากนั้นปรับ pH ให้เป็นกลาง (pH=7.0) โดยเติมโซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) ลงไปล้างตะกอนด้วยน้ำกลั่น และเข้าเตาอบเป็นเวลา 12 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ  $60 \pm 2$  องศาเซลเซียส จะได้ผลิตภัณฑ์เป็นแคลเซียมแลคเทต ภาพที่ 2.2



ภาพที่ 2.4 รูปแบบการเลี้ยวเบนรังสีเอ็กซ์ของแคลเซียมซิเตรต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Liu Wei Zhou (2010) งานวิจัยการสังเคราะห์แคลเซียมซิเทรต จากเปลือกหอยนางรม อธิบายขั้นตอนไว้ว่า นำเปลือกหอยที่ล้างสะอาดแล้วไปอบให้แห้งที่ 1000 องศาเซลเซียส เป็นเวลา ประมาณ 4-5 ชั่วโมง จะได้ผงแคลเซียมออกไซด์ นำผงแคลเซียมออกไซด์ทำปฏิกิริยากับกรดไฮโดรคลอริก(HCl) เข้มข้น 20% เพื่อให้ได้สารละลายแคลเซียมคลอไรด์ นำสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ ทำปฏิกิริยากับสารละลายไตร-แคลเซียมซิเทรต และนำไปต้มที่อุณหภูมิ 70-1000 องศาเซลเซียส เป็นเวลาประมาณ 10-20 นาที จากนั้นนำไปทำปฏิกิริยากับโซเดียมซิเทรต ในอัตราส่วนโมลเท่ากับ 3:2 ปล่อยให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง ล้างด้วยน้ำกลั่น 2-3 ครั้ง ทำให้แห้งที่อุณหภูมิ 70-100 องศาเซลเซียส ถูกกรองและอบแห้งเพื่อให้ได้ผงสีขาวของแคลเซียมซิเทรต

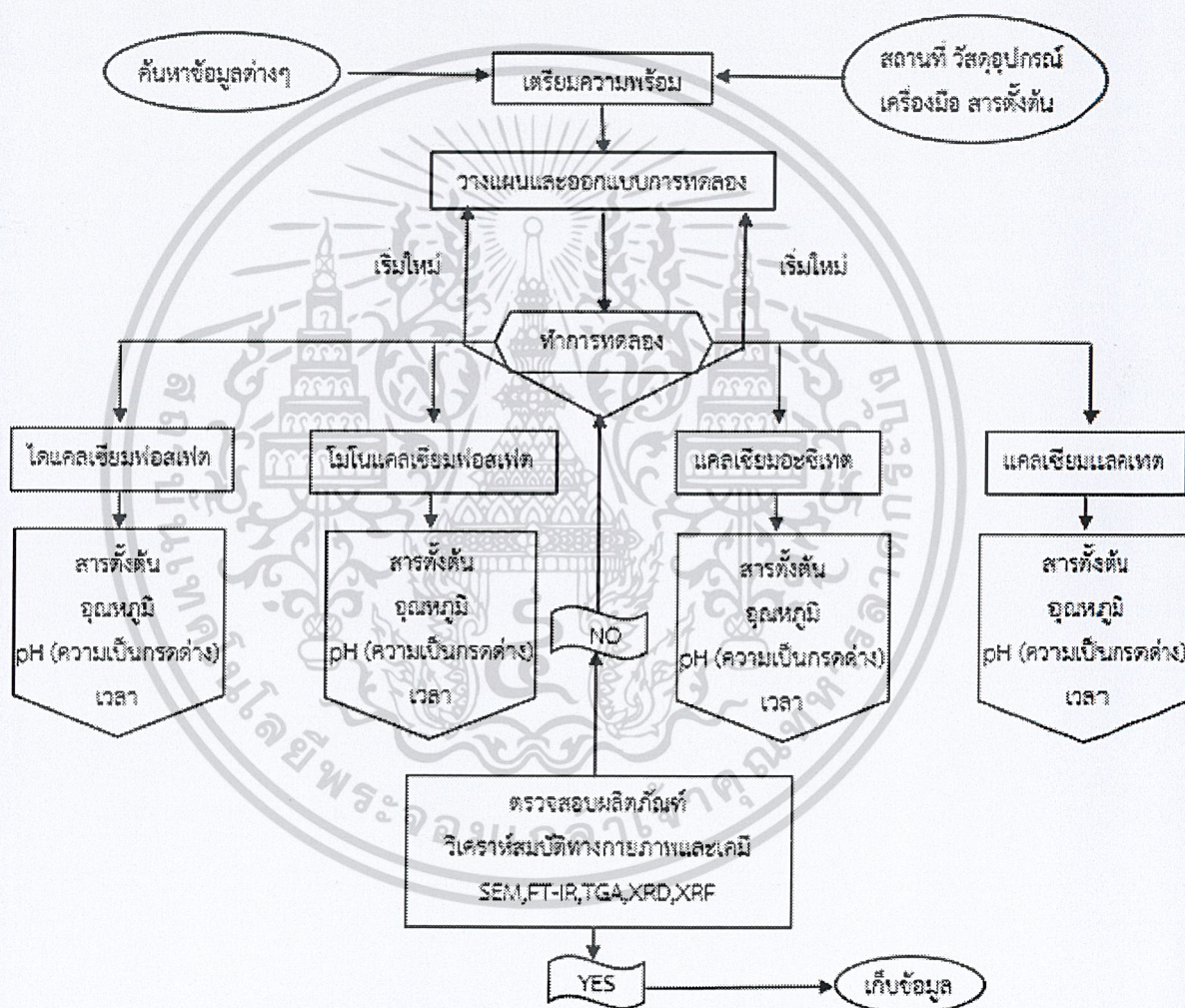
วิจิตรา แดงปรก (2550) งานวิจัยการสังเคราะห์แคลเซียมแลคเตตจากเปลือกไข่ สามารถเตรียมได้ดังนี้ คือ นำเปลือกไข่ที่ล้างสะอาดแล้ว มาทำการบดให้เป็นผงขนาดเล็ก และทำการละลายผงเปลือกไข่จำนวน 100 กรัม ในกรดแลคติกจำนวน 200 มิลลิลิตร และน้ำกลั่น 2,800 มิลลิลิตร โดยสัดส่วนของเปลือกไข่ผงต่อกรดแลคติกได้จากการคำนวณจากสมการเคมีคือ แคลเซียมคาร์บอเนตในเปลือกไข่ผงจำนวน 1 โมล จะสามารถทำปฏิกิริยาพอดีกับกรดแลคติกจำนวน 2 โมล ในการทดลองพบว่าปริมาณแคลเซียมคาร์บอเนตในผงเปลือกไข่เท่ากับ 90% และความเข้มข้นของ กรดแลคติกคือ 88.1% เมื่อผสมแล้วจึงทำการกวนเป็นเวลามากกว่า 24 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส จากนั้นนำเอาสารผสมที่ได้ไปโฮโมจีไนส์ที่ความเร็วรอบเท่ากับ 14,000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 10 นาที ที่อุณหภูมิห้อง หลังจากนั้นจึงนำความร้อนที่อุณหภูมิประมาณ 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที เพื่อให้เกลือแคลเซียมสามารถละลายได้ดี นำไปกรองผ่านกระดาษกรอง Whatman เบอร์ 1 นำสารละลายใส่ไปทำแห้งโดยวิธีการทำแห้งแบบระเหิด (Freeze-drying) สุดท้ายจะได้ผลิตภัณฑ์ แคลเซียมแลคเตต จากการสังเคราะห์แคลเซียมแลคเตตที่ผ่านมาจะเห็นได้ว่า วัตถุดิบหลักที่เกี่ยวข้อง คือ กรดแลคเตตและแหล่งแคลเซียม ซึ่งแหล่งแคลเซียมที่ประหยัดต้นทุนในการสังเคราะห์หาได้จากแหล่งธรรมชาติ เช่น เปลือกหอย เปลือกไข่ ส่วนกรดแลคติกนั้นจะแตกต่างกันไปตามแต่ละโรงงานการผลิตแคลเซียมแลคเตต ซึ่งความเข้มข้นต่างๆส่งผลต่อตัวแปรที่จะทำให้เกิดตะกอนแคลเซียมแลคเตต เช่น อุณหภูมิ และระยะเวลาในการเข้าทำปฏิกิริยา เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

### 3.1 วิธีดำเนินการวิจัย

วิธีการดำเนินการวิจัยการผลิตสารประกอบแคลเซียมจากเปลือกหอยเชลล์เพื่อนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร แบ่งออกเป็น 4 ส่วน คือ 1. การเตรียมความพร้อม 2. การออกแบบการทดลอง และทดลอง 3. การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือ แปรผลข้อมูล 4. การวิเคราะห์ข้อมูลและเก็บข้อมูล



ภาพที่ 3.1 แผนภาพการผลิตสารประกอบแคลเซียมจากเปลือกหอยเชลล์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่เผยแพร่ให้ใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- การเก็บรวบรวมข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวกับการสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียมทั้ง 3 ที่เคยมีมา และข้อมูลสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของสารประกอบแคลเซียม โดยค้นคว้าจากข้อมูลวิจัยในประเทศและต่างประเทศ นอกจากนี้ยังต้องมีการเตรียมความพร้อมด้านข้อมูลของสารตั้งต้น คือ เปลือกหอยเชลล์ อีกด้วย

- เตรียมความพร้อมด้านอุปกรณ์และสารเคมีที่ใช้ในการสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียมทั้ง 4 ชนิด และ จัดเตรียมเครื่องมือเครื่องแก้วให้เหมาะสมกับการทดลอง

2.การออกแบบการทดลอง และการทดลอง เป็นการนำความรู้และข้อมูลที่ได้ศึกษามา ออกแบบการทดลอง โดยกำหนดตัวแปรที่จะนำไปใช้ คือ ชนิดของสารตั้งต้น ความเข้มข้นของสารตั้งต้น อุณหภูมิ ค่าความเป็นกรดต่าง และระยะเวลาในการทำปฏิกิริยา จากนั้นจึงทำการทดลอง

3. การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือ แปรผลข้อมูล

4. การวิเคราะห์ข้อมูลและเก็บข้อมูล

### 3.2 สารเคมีและอุปกรณ์

#### 3.2.1 อุปกรณ์และเครื่องมือ

1. ชุดเครื่องแก้ว

2. โถดูดความชื้น (Desicator)

3. เครื่องชั่ง 4 ตำแหน่ง (Sartorius), Scaltec SBC -31

4. pH meter (Metorm)

5. ชุดเครื่องกรองสุญญากาศ (Suction pump)

6. ตู้อบ (Oven)

7. Fourier Transform Infrared Spectrophotometer (FTIR), Spectrum GX, Perkin-Elmer

8. Thermogravimetric/differential thermal analyzer (TG-DTA), Pyris Diamond TG/DTA, Perkin Elmer apparatus และ Alumina pan

9. X-ray powder diffractometer (XRD), Bruker AXS, D8 Advance, Germany

10. Scanning electron microscope (SEM), LEO SEM VPI450

11. X-Ray Fluorescence Spectrometer (XRF)

#### 3.2.2 สารเคมี

1. กรดอะซิติก 99 % ( Acetic acid 99%) Merck.

2. กรดแลกติก 88% (Lactic acid 88%) Merk.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการเรียนการสอนเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. กรดซิตริก 99% (Citric Acid 99%)Merk.

### 3.3 การเตรียมสารประกอบแคลเซียมรูปต่างๆ

#### 3.3.1 การเตรียมสารตั้งต้น

##### 3.3.1.1 การเตรียมแคลเซียมจากเปลือกหอยเชลล์ที่มีขนาด 50 เมชขึ้นไป

นำเปลือกหอยเชลล์มาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด แล้วนำไปตากให้แห้ง จากนั้นนำไปบดและคัดขนาดไม่ต่ำกว่า 50 เมช ซึ่งมีลักษณะเป็นผงสีขาว เมื่อได้ผงแคลเซียมคาร์บอเนตแล้ว นำไปเก็บใส่ถุงภาชนะเพื่อนำไปเป็นสารตั้งต้นในขั้นตอนต่อไป

##### 3.3.1.2 การเตรียมสารละลายกรดให้มีความเข้มข้นที่เหมาะสม

- การเตรียมกรดอะซิติก 40% (AC-40) ซึ่งกรดอะซิติก 99% 404 กรัม ใส่ปิ๊กเกอร์ขนาด 1 ลิตร เติมน้ำให้มีน้ำหนักรวมเท่ากับ 1000 กรัม ปิดฝาและตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
- การเตรียมกรดอะซิติก 50% (AC-50) ซึ่งกรดอะซิติก 99% 505 กรัม ใส่ปิ๊กเกอร์ขนาด 1 ลิตร เติมน้ำให้มีน้ำหนักรวมเท่ากับ 1000 กรัม ปิดฝาและตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
- การเตรียมกรดอะซิติก 60% (AC-60) ซึ่งกรดอะซิติก 99% 606 กรัม ใส่ปิ๊กเกอร์ขนาด 1 ลิตร เติมน้ำให้มีน้ำหนักรวมเท่ากับ 1000 กรัม ปิดฝาและตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
- การเตรียมกรดอะซิติก 70% (AC-70) ซึ่งกรดอะซิติก 99% 707 กรัม ใส่ปิ๊กเกอร์ขนาด 1 ลิตร เติมน้ำให้มีน้ำหนักรวมเท่ากับ 1000 กรัม ปิดฝาและตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
- การเตรียมกรดแลคติก 40% (LT-40) ซึ่งกรดแลคติก 88% 455 กรัม ใส่ปิ๊กเกอร์ขนาด 1 ลิตร เติมน้ำให้มีน้ำหนักรวมเท่ากับ 1000 กรัม ปิดฝาและตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
- การเตรียมกรดแลคติก 50% (LT-50) ซึ่งกรดแลคติก 88% 568 กรัม ใส่ปิ๊กเกอร์ขนาด 1 ลิตร เติมน้ำให้มีน้ำหนักรวมเท่ากับ 1000 กรัม ปิดฝาและตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
- การเตรียมกรดแลคติก 60% (LT-60) ซึ่งกรดแลคติก 88% 682 กรัม ใส่ปิ๊กเกอร์ขนาด 1 ลิตร เติมน้ำให้มีน้ำหนักรวมเท่ากับ 1000 กรัม ปิดฝาและตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
- การเตรียมกรดแลคติก 70% (LT-70) ซึ่งกรดแลคติก 88% 796 กรัม ใส่ปิ๊กเกอร์ขนาด 1 ลิตร เติมน้ำให้มีน้ำหนักรวมเท่ากับ 1000 กรัม ปิดฝาและตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
- การเตรียมกรดซิตริก 40% (CT-40) ซึ่งกรดซิตริก 99% 404 กรัม ใส่ปิ๊กเกอร์ขนาด 1 ลิตร เติมน้ำให้มีน้ำหนักรวมเท่ากับ 1000 กรัม ปิดฝาและตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
- การเตรียมกรดซิตริก 50% (CT-50) ซึ่งกรดซิตริก 99% 505 กรัม ใส่ปิ๊กเกอร์ขนาด 1 ลิตร เติมน้ำให้มีน้ำหนักรวมเท่ากับ 1000 กรัม ปิดฝาและตั้งทิ้งไว้ให้เย็น

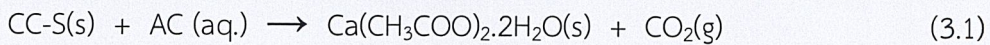
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- การเตรียมกรดซิตริก 60% (CT-60) ชั่งกรดซิตริก 99% 606 กรัม ใส่บีกเกอร์ขนาด 1 ลิตร เติมน้ำให้มีน้ำหนักรวมเท่ากับ 1000 กรัม ปิดฝาและตั้งทิ้งไว้ให้เย็น

- การเตรียมกรดซิตริก 70% (CT-70) ชั่งกรดซิตริก 99% 707 กรัม ใส่บีกเกอร์ขนาด 1 ลิตร เติมน้ำให้มีน้ำหนักรวมเท่ากับ 1000 กรัม ปิดฝาและตั้งทิ้งไว้ให้เย็น

### 3.3.2 การสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียม 3 ชนิด

#### 3.3.2.1 การเตรียมแคลเซียมอะซิเตต



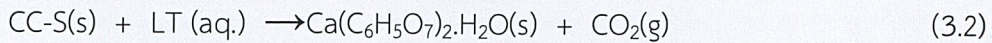
#### วิธีการเตรียม

1. ชั่งสาร CC-S(s) 10.00 กรัม ใส่ลงในบีกเกอร์ 500 มิลลิลิตร จำนวน 4 บีกเกอร์
2. เติมกรด AC-40 จำนวน 29 มิลลิลิตร , AC-50 จำนวน 24 มิลลิลิตร , AC-60 จำนวน 19 มิลลิลิตร และ AC-70 จำนวน 16 มิลลิลิตร ลงในบีกเกอร์ข้อที่ 1) จะเกิดฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ขึ้น ให้ใช้แท่งแก้วคน เมื่อฟองหมดไปให้เติมกรด AC-40 , AC-50 , AC-60 และ AC-70 ลงไปเรื่อยๆ พร้อมใช้แท่งแก้วคนจนกว่าปริมาณของกรดจะหมด
3. นำสารในข้อ 2) ตั้งทิ้งไว้ให้แห้ง โดย บีกเกอร์ AC-40, AC-50 ใช้เวลาประมาณ 24 ชั่วโมง AC-60 ใช้เวลาประมาณ 12 ชั่วโมง AC-70 ใช้เวลาประมาณ 10 ชั่วโมง จะได้ผงสีขาวขุ่น
4. ทำการทดลองเหมือนข้อ 1) ถึง ข้อ 3) อีกสองครั้ง เพื่อหาร้อยละผลผลิต
5. นำสารตัวอย่างไปตรวจวิเคราะห์หาคุณสมบัติ ด้วยเทคนิค TGA , XRF , XRD , FTIR และ

SEM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

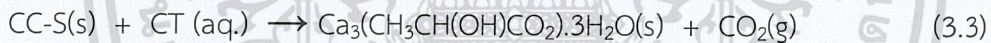
### 3.3.2.2 การเตรียมแคลเซียมแลคเตท



#### วิธีการเตรียม

1. ชั่งสาร CC-S(s) 10.00 กรัม ใส่ลงในบีกเกอร์ 500 มิลลิลิตร จำนวน 4 บีกเกอร์
2. เติมกรด LT-40 จำนวน 37 มิลลิลิตร , LT-50 จำนวน 30 มิลลิลิตร , LT-60 จำนวน 25 มิลลิลิตรและ LT-70 จำนวน 21 มิลลิลิตร ลงในบีกเกอร์ข้อที่ 1) จะเกิดฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้น ให้ใช้แท่งแก้วคน เมื่อฟองหมดไปให้เติมกรด LT-40 , LT-50 , LT-60 และ LT-70 ลงไปเรื่อยๆ พร้อมใช้แท่งแก้วคนจนกว่าปริมาณของกรดจะหมด
3. นำสารในข้อ 2) ตั้งทิ้งไว้ให้แห้ง โดยบีกเกอร์ LT-40 ใช้เวลาประมาณ 3 ชั่วโมง LT-50 ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง LT-60 ใช้เวลาประมาณ 45 นาที LT-70 ใช้เวลาประมาณ 30 นาที จะได้ผงสีขาวขุ่น
4. ทำการทดลองเหมือนข้อ 1) ถึง ข้อ 3) อีกสองครั้ง เพื่อหาร้อยละผลผลิต
5. นำสารตัวอย่างไปตรวจวิเคราะห์หาคุณสมบัติ ด้วยเทคนิค TGA , XRF , XRD , FTIR และ SEM

### 3.3.2.3 การเตรียมแคลเซียมซิเตรต



#### วิธีการเตรียม

1. ชั่งสาร CC-S(s) 10.00 กรัม ใส่ลงในบีกเกอร์ 50 มิลลิลิตร จำนวน 4 บีกเกอร์
2. เติมกรด CT-40 จำนวน 19 มิลลิลิตร, CT-50 จำนวน 16 มิลลิลิตร , CT-60 จำนวน 13 มิลลิลิตรและ CT-70 จำนวน 11 มิลลิลิตร ลงในบีกเกอร์ข้อที่ 1) จะเกิดฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้น ให้ใช้แท่งแก้วคน เมื่อฟองหมดไปให้เติมกรด CT-40 , CT-50 , CT-60 และ CT-70 ลงไปเรื่อยๆ พร้อมใช้แท่งแก้วคนจนกว่าปริมาณของกรดจะหมด
3. นำสารในข้อ 2) ตั้งทิ้งไว้ให้แห้ง โดยบีกเกอร์ CT-40 ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง CT-50 ใช้เวลาประมาณ 45 นาที CT-60 ใช้เวลาประมาณ 30 นาที CT-70 ใช้เวลาประมาณ 20 นาที จะได้ผงสีขาวขุ่น
4. ทำการทดลองเหมือนข้อ 1) ถึง ข้อ 3) อีกสองครั้ง เพื่อหาร้อยละผลผลิต
5. นำสารตัวอย่างไปตรวจวิเคราะห์หาคุณสมบัติ ด้วยเทคนิค TGA , XRF , XRD , FTIR และ SEM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.4 การวิเคราะห์ลักษณะทางเคมีด้วยเทคนิคต่างๆ

#### 3.4.1 การวิเคราะห์ชนิดของธาตุและปริมาณธาตุในสารตัวอย่าง

นำสารตัวอย่างทั้ง 13 ชนิดในงานวิจัย มาวิเคราะห์ชนิดของธาตุและปริมาณธาตุในสารตัวอย่าง ด้วยเทคนิค X-Ray fluorescence (XRF)

#### 3.4.2 การวิเคราะห์สมบัติเชิงความร้อน

งานวิจัยนี้มีสารตัวอย่างทั้งหมด 13 ชนิด คือ แคลเซียมคาร์บอเนตจากเปลือกหอยเชลล์ (CC-S) และสารประกอบ คือ แคลเซียมอะซิเตต (CaAC-40, CaAC-50, CaAC-60 และ CaAC-70) แคลเซียมแลคเตต (CaLT-40, CaLT-50, CaLT-60 และ CaLT-70) แคลเซียมซิเตรต (CaCT-40, CaCT-50, CaCT-60 และ CaCT-70) โดยนำไปศึกษาความเสถียรของวัสดุในแต่ละช่วงอุณหภูมิ กลไกการสลายตัวของสารและอุณหภูมิสูงสุดที่ที่สารสลายตัวอย่างสมบูรณ์ ด้วยเครื่อง TGA (Thermogravimetric Analysis) มีขั้นตอนดังนี้ นำสารตัวอย่างใส่ลงในแผ่น Alumina pan โดยกำหนดสภาวะของการวิเคราะห์ คือ ใช้สภาวะแก๊สไนโตรเจน ช่วงอุณหภูมิในการวิเคราะห์ 30-900 องศาเซลเซียส ข้อมูลที่ได้นำไปวิเคราะห์ปริมาณน้ำในโครงสร้าง วิเคราะห์จากเทอร์โมแกรมของ TG

#### 3.4.3 การวิเคราะห์รูปแบบการสั่นขององค์ประกอบย่อยภายในโมเลกุล

งานวิจัยนี้มีสารตัวอย่างทั้งหมด 13 ชนิด คือ แคลเซียมคาร์บอเนตจากเปลือกหอยเชลล์ (CC-S) และสารประกอบ คือ แคลเซียมอะซิเตต (CaAC-40, CaAC-50, CaAC-60 และ CaAC-70) แคลเซียมแลคเตต (CaLT-40, CaLT-50, CaLT-60 และ CaLT-70) แคลเซียมซิเตรต (CaCT-40, CaCT-50, CaCT-60 และ CaCT-70) โดยนำไปศึกษาการสั่นของสเปกตรัม ด้วยเครื่อง FT-IR Perkin Elmer Spectrum GX Spectrophotometer มีขั้นตอนดังนี้ นำสารตัวอย่างบดให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกับ KBr และมีการกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ โดยมีอัตราส่วน sample : KBr เป็น 1 : 10 ใส่ตัวอย่างที่บดแล้วลงในแม่พิมพ์ และนำไปอัดด้วยเครื่องไฮดรอลิก ทิ้งไว้ 1-2 นาที จากนั้นถอดตัวประกบแม่พิมพ์ออก ตัวอย่างจะติดอยู่ที่แม่พิมพ์ มีลักษณะเป็นแผ่นวงกลมใส นำตัวอย่างเข้าเครื่อง FT-IR เพื่อวิเคราะห์การสั่น ทำการบันทึกสเปกตรัมการสั่น โดยกำหนดสภาวะการวิเคราะห์ คือ บันทึกความยาวคลื่นในช่วง  $4000-370\text{ cm}^{-1}$

#### 3.4.4 การวิเคราะห์ทางโครงสร้าง

นำสารตัวอย่างทั้ง 13 ชนิด มาวิเคราะห์โครงสร้างผลึก ด้วยเครื่อง X-Ray Diffractometer และคำนวณขนาดผลึกด้วยสมการ Scherrer จากการเปรียบเทียบ XRD patterns ของสารตัวอย่างกับสารมาตรฐาน โดย Scan method ที่ใช้ คือ Start angle  $^{\circ}5$  องศา และ Stop angle  $^{\circ}60$  องศา

#### 3.4.5 การวิเคราะห์สัณฐานวิทยา

นำสารตัวอย่างทั้ง 13 ชนิดมาวิเคราะห์สัณฐานวิทยาด้วยเครื่องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด (SEM) โดยนำตัวอย่างมาเคลือบทองคำก่อนนำไปวิเคราะห์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4

### ผลการวิจัยและอภิปรายผล

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาวิธีการสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียม 3 ชนิด คือ แคลเซียมอะซิเตต แคลเซียมแลค-เทต และแคลเซียมซิเตรต จากเปลือกหอยเชลล์ซึ่งมีแคลเซียมคาร์บอเนตเป็นองค์ประกอบ ด้วยวิธีที่ง่าย รวดเร็ว โดยนำเปลือกหอยเชลล์มาบดให้มีขนาดไม่ต่ำกว่า 50 เมช มาทำปฏิกิริยากับกรด 3 ชนิด คือ กรดอะซิติก กรด แลคติก และกรดซิตริก ที่ความเข้มข้นร้อยละ 40 50 60 และ 70 โดยมวล ได้ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 12 ชนิด ใช้เทคนิคการเตรียมที่เรียกว่า “การทำปฏิกิริยาระหว่างของแข็งกับของเหลวแบบปฏิกิริยาแทนที่” โดยรายละเอียดในบทนี้จะกล่าวถึงผลการทดลองที่ประกอบด้วย ร้อย-ละผลผลิต ผลการวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพและทางเคมีของสารตั้งต้นและผลิตภัณฑ์ ตรวจสอบด้วยเทคนิคการวิเคราะห์เชิงความร้อน (Thermogravimetric Analysis, TGA) ตรวจสอบองค์ประกอบทางเคมีต่างๆ ด้วยเทคนิคเอกซเรย์ฟลูออเรสเซนซ์ (X-ray Fluorescence Spectrometry, XRF) ตรวจสอบเอกลักษณ์รูปแบบการสั่นของพันธะภายในโมเลกุลด้วยเทคนิคสเปกโทรสโกปีการสั่นแบบฟูเรียร์แทรนสฟอร์มอินฟราเรด (Vibrational spectroscopy; Fourier transform infrared, FTIR) ตรวจสอบเอกลักษณ์ทางโครงสร้างและขนาดผลึกด้วยเทคนิคการเลี้ยวเบนรังสีเอ็กซ์ (X-ray diffractometer, XRD) และตรวจสอบสัณฐานวิทยาด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด (Scanning electron microscope, SEM)

#### 4.1 การศึกษาร้อยละผลผลิต

การสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียม 3 ชนิด คือ แคลเซียมอะซิเตต แคลเซียมแลคเทต และแคลเซียมซิเตรต จากเปลือกหอยเชลล์ซึ่งมีแคลเซียมคาร์บอเนตเป็นองค์ประกอบ โดยนำเปลือกหอยเชลล์มาบดให้มีขนาดไม่ต่ำกว่า 50 เมช 100 กรัม ทำปฏิกิริยากับกรด 3 ชนิด คือ กรดอะซิติก กรดแลคติก และกรดซิตริก ที่ความเข้มข้นร้อยละ 40 50 60 และ 70 โดยมวล ร้อยละผลผลิตจากการทดลองและทฤษฎีแสดงไว้ในตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 แสดงผลร้อยละผลผลิต เวลาที่ใช้ในการทำปฏิกิริยา อุณหภูมิในการทำปฏิกิริยาก่อนสารตัวอย่างแห้ง ราคาต้นทุนของผลผลิตที่ผลิตได้

สารประกอบแคลเซียม	%ความเข้มข้นของกรด	ร้อยละผลผลิต (%)	เวลา (ชั่วโมง)	อุณหภูมิ (°C)	ราคาต้นทุน* (บาท / กก.)
Ca(CH <sub>3</sub> COO) <sub>2</sub> ·2H <sub>2</sub> O	CaAC-40	85.04	24	35	4.72
	CaAC-50	83.98	24	35	4.88
	CaAC-60	87.05	12	36	4.64

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(แคลเซียมอะซิเตตไดไฮเดรต)	CaAC-70	86.85	10	37	4.56
$C_6H_{10}CaO_6 \cdot H_2O$ (แคลเซียมแลคเตตโมโนไฮเดรต)	CaLT-40	92.68	3	36	4.68
	CaLT-50	93.49	2	37	4.63
	CaLT-60	89.86	0.45	37	4.63
	CaLT-70	90.49	0.30	39	4.55
$Ca_3(C_6H_5O_7)_2 \cdot 3H_2O$ (แคลเซียมซิเตรตไตรไฮเดรต)	CaCT-40	89.69	1	45	2.48
	CaCT-50	84.49	0.45	47	2.62
	CaCT-60	87.39	0.30	47	2.55
	CaCT-70	87.35	0.20	48	2.52

หมายเหตุ\* : ราคาต้นทุนของสารประกอบแคลเซียมคิดเฉพาะค่าสารเคมีเท่านั้น

จากตารางสรุปได้ว่าแคลเซียมอะซิเตตไดไฮเดรต ทั้ง 4 ตัวอย่าง มีร้อยละผลผลิตอยู่ในช่วง 83.98-87.05% เวลาที่ใช้ในการทำปฏิกิริยาของ CaAC-40 และ CaAC-50 ใช้เวลาประมาณ 24 ชั่วโมง CaAC-60 ใช้เวลาประมาณ 12 ชั่วโมง และ CaAC-70 ใช้เวลาประมาณ 10 ชั่วโมง อุณหภูมิในการทำปฏิกิริยาก่อนสารตัวอย่างแห้ง อยู่ในช่วง 35-37 องศาเซลเซียส โดยทั้ง 4 ตัวอย่างมีราคาต้นทุนของสารประกอบแคลเซียม (คิดเฉพาะค่าสารเคมีเท่านั้น) ราคาประมาณ 5 บาท/กิโลกรัม แคลเซียมแลคเตตโมโนไฮเดรต ทั้ง 4 ตัวอย่าง มีร้อยละผลผลิตอยู่ในช่วง 89.86-93.49% เวลาที่ใช้ในการทำปฏิกิริยาของ CaLT-40 ใช้เวลาประมาณ 3 ชั่วโมง CaLT-50 ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง CaLT-60 ใช้เวลาประมาณ 45 นาที และ CaLT-70 ใช้เวลาประมาณ 30 นาที อุณหภูมิในการทำปฏิกิริยาก่อนสารตัวอย่างแห้ง อยู่ในช่วง 36-39 องศาเซลเซียส โดยทั้ง 4 ตัวอย่างมีราคาต้นทุนของสารประกอบแคลเซียม (คิดเฉพาะค่าสารเคมีเท่านั้น) ราคาประมาณ 5 บาท/กิโลกรัม แคลเซียมซิเตรตไตรไฮเดรต ทั้ง 4 ตัวอย่าง มีร้อยละผลผลิตอยู่ในช่วง 84.49-89.69% เวลาที่ใช้ในการทำปฏิกิริยาของ CaCT-40 ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง CaCT-50 ใช้เวลาประมาณ 45 นาที CaCT-60 ใช้เวลาประมาณ 30 นาที และ CaCT-70 ใช้เวลาประมาณ 20 นาที อุณหภูมิในการทำปฏิกิริยาก่อนสารตัวอย่างแห้ง อยู่ในช่วง 45-48 องศาเซลเซียส โดยทั้ง 4 ตัวอย่างมีราคาต้นทุนของสารประกอบแคลเซียม (คิดเฉพาะค่าสารเคมีเท่านั้น) ราคาประมาณ 3 บาท/กิโลกรัม ซึ่งจะเห็นได้ว่าสารประกอบแคลเซียมทั้ง 3 ชนิด เมื่อใช้ความเข้มข้นมากขึ้น เวลาที่ใช้ในการทำปฏิกิริยาจะน้อยลง แต่อุณหภูมิในการทำปฏิกิริยาก่อนสารตัวอย่างแห้งจะสูงขึ้นตามความเข้มข้น

## 4.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยเทคนิคต่างๆ

ขั้นตอนการสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียม 3 ชนิด คือ แคลเซียมอะซิเตต แคลเซียมแลคเตต และแคลเซียมซิเตรต จากแหล่งแคลเซียม คือ ผงเปลือกหอยเชลล์เหลือทิ้ง ได้ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 12 ชนิดได้นำไปวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพและทางเคมีด้วยเทคนิคต่างๆ ดังนี้

### 4.2.1 การวิเคราะห์ปริมาณธาตุองค์ประกอบ

จากการนำสารผลิตภัณฑ์ที่ได้ทั้งหมดไปตรวจปริมาณธาตุองค์ประกอบด้วยเครื่องเอกซเรย์ฟลูออเรสเซนซ์ (XRF) ทำให้ทราบปริมาณแคลเซียมที่เป็นองค์ประกอบ สรุปไว้ในตารางที่ 4.2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 แสดงปริมาณองค์ประกอบของธาตุในสารตั้งต้นและผลิตภัณฑ์ในสารประกอบแคลเซียม จากเปลือกหอยเชลล์ ด้วยเทคนิค XRF

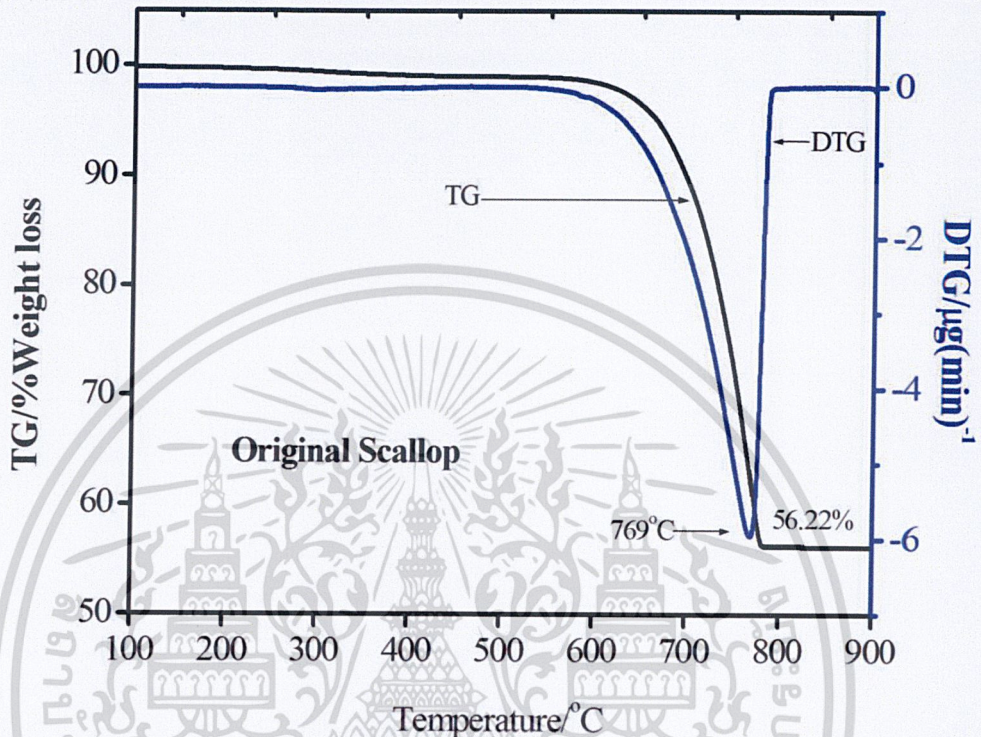
ชนิดของสารประกอบแคลเซียม	%Ca	%O	%Na	Mg	%S	%P	%K	%Al	%Si
CC-S	34.0	40.4	0	0.145	1.59	5.81	1.60	8.48	7.93
CaAC-40	60.8	29.7	5.89	2.22	1.06	0	0	0	0
CaAC-50	61.1	29.7	5.43	2.56	1.09	0	0	0	0
CaAC-60	65.4	29.4	2.90	1.21	1.02	0	0	0	0
CaAC-70	61.7	29.5	5.25	2.14	0.999	0	0	0	0
CaLT-40	69.5	29.2	0	0	0.605	0	0	0	0
CaLT-50	69.2	29.3	0	0	0.656	0	0	0	0
CaLT-60	27.3	42.3	0.827	0.238	1.82	5.26	0	15.3	6.83
CaLT-70	21.2	45.2	0	0	2.39	10.8	1.63	8.35	9.95
CaCT-40	28.3	42.3	0	0.123	2.72	5.36	1.35	11.4	8.41
CaCT-50	30.6	41.0	0	0	2.00	5.45	2.09	11.8	6.81
CaCT-60	29.9	41.7	0	0	3.05	4.45	1.61	11.1	8.05
CaCT-70	37.7	38.5	0	0.170	1.14	7.38	2.51	11.5	0

จากตารางแสดงปริมาณองค์ประกอบของธาตุในสารตั้งต้นและผลิตภัณฑ์ในสารประกอบแคลเซียม จากเปลือกหอยเชลล์ ด้วยเทคนิค XRF พบว่า CC-S มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ 34.0% CaAC-40 มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ 60.8%, CaAC-50 มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ 61.1%, CaAC-60 มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ 65.4%, CaAC-70 มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ 61.7%, CaLT-40 มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ 69.5%, CaLT-50 มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ 69.2%, CaLT-60 มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ 27.3%, CaLT-70 มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ 21.2%, CaCT-40 มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ 28.3%, CaCT-50 มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ 30.6%, CaCT-60 มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ 29.9%, CaCT-70 มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ 37.7% จะเห็นได้ว่ามีสารปนเปื้อนอื่นเกิดขึ้น ซึ่งมาจากแหล่งที่มาของเปลือกหอยเชลล์และสภาวะในการทดลอง เช่น เปอร์เซ็นต์อุณหภูมิก่อเกิดจากภาชนะที่ใช้ในการทดลอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.2.2 การวิเคราะห์สมบัติทางความร้อน

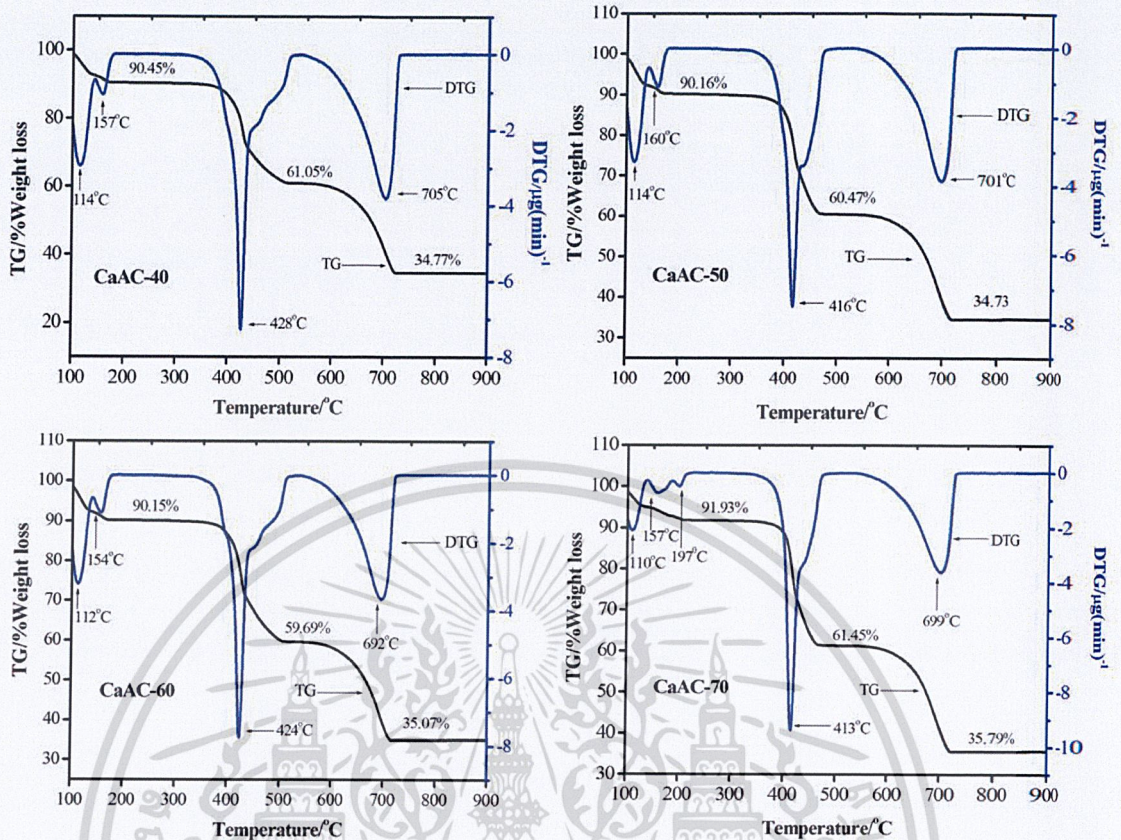
นำสารผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเปลือกหอยทั้ง 12 ชนิด และ สารตั้งต้น (CC-S) ที่เป็นแหล่งแคลเซียมซึ่งได้จากเปลือกหอยเซลล์ ไปทำการวิเคราะห์ด้วยเทคนิคเทอร์โมกราวิเมตรี (TGA) เทอร์โมแกรมที่วิเคราะห์ได้ แสดงในภาพที่ 4.1-4.4



ภาพที่ 4.1 เทอร์โมแกรมการสลายตัวทางความร้อนของ CC-S

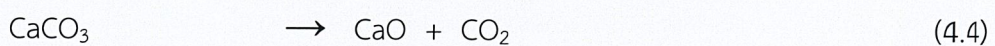
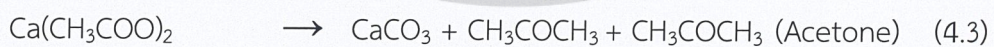
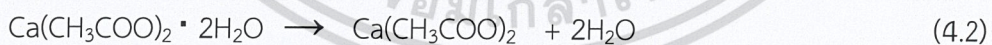
ผลการยืนยันเอกลักษณ์ของแคลเซียมคาร์บอเนตที่ได้จากเปลือกหอยเซลล์ (CC-S) ด้วยเทคนิควิเคราะห์เชิงความร้อน (TGA) แสดงในภาพที่ 4.1 อธิบายได้ดังนี้ คือ สารตัวอย่างชนิด CC-S จากกราฟ TG ที่แสดงช่วงอุณหภูมิและมวลที่สูญหาย และ พิกัด DTG พบว่ามีการสลายตัวทางความร้อน 1 ช่วง คือ 600-800 °C (-43.78) DTG พิกัด 769.24 °C คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ดังนั้นเหลือมวลแคลเซียมอยู่ร้อยละ 56.22

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.2 เทอร์โมแกรมการสลายตัวทางความร้อนของ CaAC-40, CaAC-50, CaAC-60 และ CaAC-70

ผลการยืนยันเอกลักษณ์ของแคลเซียมอะซิเตตไฮเดรตที่สังเคราะห์จากเปลือกหอยเชลล์กับกรดอะซิติกที่ความเข้มข้น 40 (CaAC-40), 50 (CaAC-50), 60 (CaAC-60) และ 70 (CaAC-70) โดยมวล ด้วยเทคนิควิเคราะห์เชิงความร้อน (TGA) แสดงในภาพที่ 4.2 อธิบายได้ดังนี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

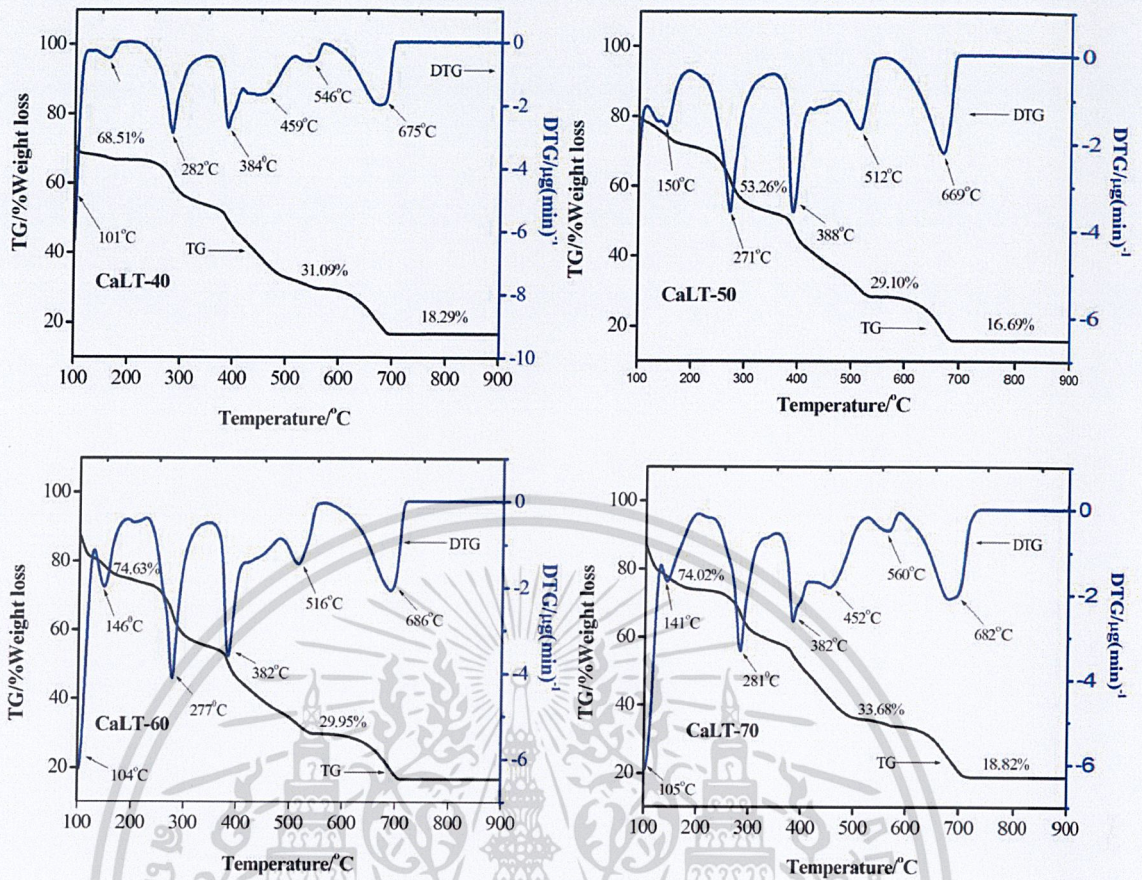
สารตัวอย่างชนิด CaAC-40 จากกราฟ TG ที่แสดงช่วงอุณหภูมิและมวลที่สูญหาย และ พีค DTG พบว่ามีการสลายตัวทางความร้อน 3 ช่วง คือ 100-200 °C (-9.55%) DTG พีค 115.13 และ 151.84 °C คือช่วงการระเหยน้ำออกจากแคลเซียมอะซิเตตไดไฮเดรต, 300-500 °C (-29.40%) DTG พีค 426.69 °C คือช่วงการสลายตัวเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต, 500-750 °C (-26.29%) DTG พีค 702.50 °C คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ดังนั้นสารอนุพันธ์สุดท้ายเหลืออยู่ ร้อยละ 34.77

สารตัวอย่างชนิด CaAC-50 จากกราฟ TG ที่แสดงช่วงอุณหภูมิและมวลที่สูญหาย และ พีค DTG พบว่ามีการสลายตัวทางความร้อน 3 ช่วง คือ 50-200 °C (-9.84%) DTG พีค 115.13 และ 151.54 °C คือช่วงการระเหยน้ำออกจากแคลเซียมอะซิเตตไดไฮเดรต, 300-500 °C (-29.69%) DTG พีค 415.63 °C คือช่วงการสลายตัวเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต, 600-750 °C (-25.74%) DTG พีค 696.55 °C คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ดังนั้นสารอนุพันธ์สุดท้ายเหลืออยู่ ร้อยละ 34.73

สารตัวอย่างชนิด CaAC-60 จากกราฟ TG ที่แสดงช่วงอุณหภูมิและมวลที่สูญหาย และ พีค DTG พบว่ามีการสลายตัวทางความร้อน 3 ช่วง คือ 50-200 °C (-9.85%) DTG พีค 112.57 และ 142.37 °C คือช่วงการระเหยน้ำออกจากแคลเซียมอะซิเตตไดไฮเดรต, 350-500 °C (-30.46%) DTG พีค 423.39 °C คือช่วงการสลายตัวเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต, 600-750 °C (-24.62%) DTG พีค 694.84 °C คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ดังนั้นสารอนุพันธ์สุดท้ายเหลืออยู่ ร้อยละ 35.07

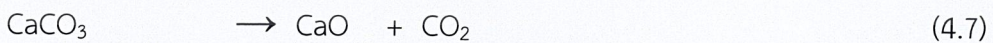
สารตัวอย่างชนิด CaAC-70 จากกราฟ TG ที่แสดงช่วงอุณหภูมิและมวลที่สูญหาย และ พีค DTG พบว่ามีการสลายตัวทางความร้อน 3 ช่วง คือ 50-200 °C (-8.07%) DTG พีค 108.32 และ 147.87 °C คือช่วงการระเหยน้ำออกจากแคลเซียมอะซิเตตไดไฮเดรต, 350-500 °C (-30.48%) DTG พีค 413.92 °C คือช่วงการสลายตัวเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต, 600-750 °C (-25.66%) DTG พีค 700.80 °C คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ดังนั้นสารอนุพันธ์สุดท้ายเหลืออยู่ ร้อยละ 35.79

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.3 เทอร์โมแกรมการสลายตัวทางความร้อนของ CaLT-40, CaLT-50, CaLT-60 และ CaLT-70

ผลการยืนยันเอกลักษณ์ของแคลเซียมแลคเตตโมโนไฮเดรตที่สังเคราะห์จากเปลือกหอยเชลล์ กับกรดแลคติกที่ความเข้มข้น 40 (CaLT-40), 50 (CaLT-50), 60 (CaLT-60) และ 70 (CaLT-70) โดยมวล ด้วยเทคนิควิเคราะห์เชิงความร้อน (TGA) แสดงในภาพที่ 4.3 อธิบายได้ดังนี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

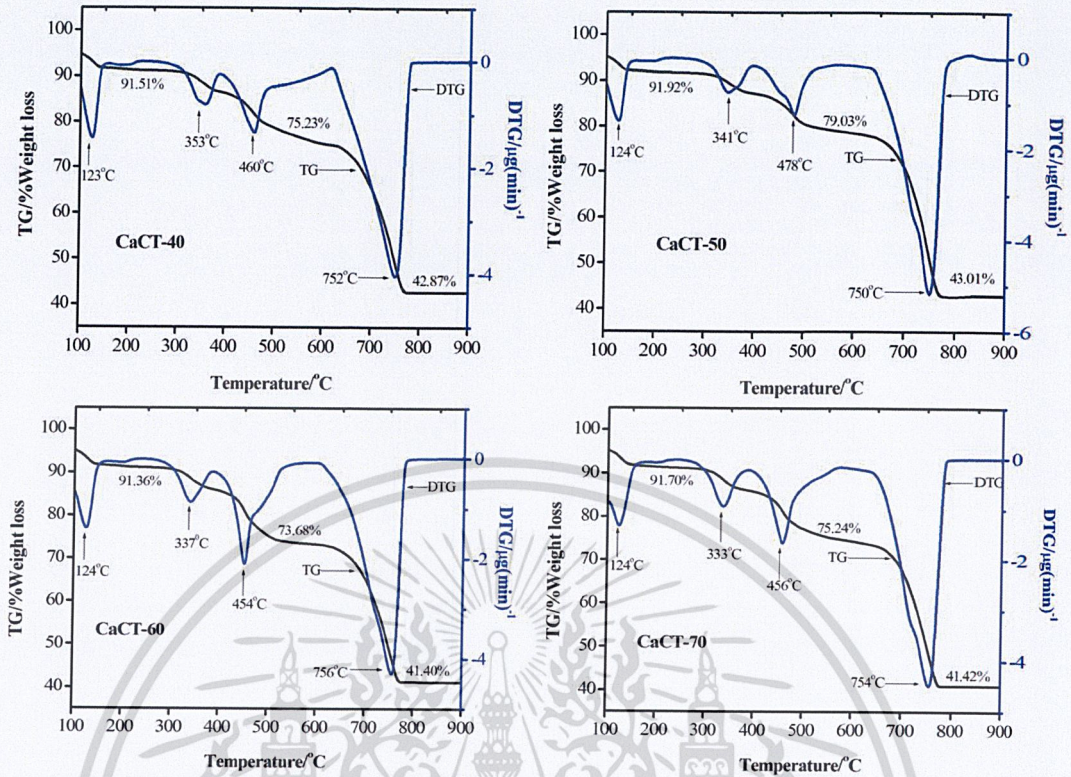
สารตัวอย่างชนิด CaLT-40 จากกราฟ TG ที่แสดงช่วงอุณหภูมิและมวลที่สูญหาย และ พีค DTG พบว่ามีการสลายตัวทางความร้อน 3 ช่วง คือ 20-200 °C (-31.85%) DTG พีค 91.47 และ 160.35 °C คือช่วงการระเหยของน้ำออกจากแคลเซียมแลคเตตโมโนไฮเดรต, 200-500 °C (-37.07%) DTG พีค 281.76 และ 386.81 °C คือช่วงที่เกิดการสลายตัวเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต, 600-700 °C (-12.80%) DTG พีค 671.82 °C คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ดังนั้นสารอนุพันธ์สุดท้ายเหลืออยู่ ร้อยละ 18.29

สารตัวอย่างชนิด CaLT-50 จากกราฟ TG ที่แสดงช่วงอุณหภูมิและมวลที่สูญหาย และ พีค DTG พบว่ามีการสลายตัวทางความร้อน 3 ช่วง คือ 20-300 °C (-46.75%) DTG พีค 81.14, 152.60 และ 272.29 °C คือช่วงการระเหยของน้ำออกจากแคลเซียมแลคเตตโมโนไฮเดรต, 350-550 °C (-24.16%) DTG พีค 379.71 และ 505.36 °C คือช่วงที่เกิดการสลายตัวเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต, 600-700 °C (-12.41%) DTG พีค 629.97 °C คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ดังนั้นสารอนุพันธ์สุดท้ายเหลืออยู่ ร้อยละ 16.69

สารตัวอย่างชนิด CaLT-60 จากกราฟ TG ที่แสดงช่วงอุณหภูมิและมวลที่สูญหาย และ พีค DTG พบว่ามีการสลายตัวทางความร้อน 3 ช่วง คือ 20-200 °C (-25.37%) DTG พีค 77.32 และ 135.84 °C คือช่วงการระเหยของน้ำออกจากแคลเซียมแลคเตตโมโนไฮเดรต, 200-550 °C (-44.68%) DTG พีค 258.41, 382.80 และ 513.81 °C คือช่วงที่เกิดการสลายตัวเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต, 600-700 °C (-13.03%) DTG พีค 643.32 °C คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ดังนั้นสารอนุพันธ์สุดท้ายเหลืออยู่ ร้อยละ 16.92

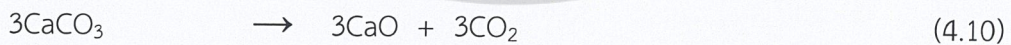
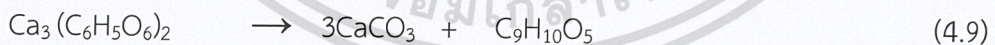
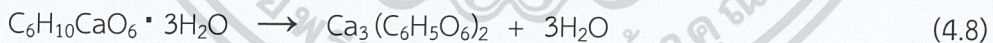
สารตัวอย่างชนิด CaLT-70 จากกราฟ TG ที่แสดงช่วงอุณหภูมิและมวลที่สูญหาย และ พีค DTG พบว่ามีการสลายตัวทางความร้อน 3 ช่วง คือ 20-200 °C (-25.98%) DTG พีค 75.14 และ 135.49 °C คือช่วงการระเหยของน้ำออกจากแคลเซียมแลคเตตโมโนไฮเดรต, 250-550 °C (-40.34%) DTG พีค 265.63, 374.11, 451.33 และ 545.17 °C คือช่วงที่เกิดการสลายตัวเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต, 600-700 °C (-17.86%) DTG พีค 635.24 °C คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ดังนั้นสารอนุพันธ์สุดท้ายเหลืออยู่ ร้อยละ 18.82

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.4 เทอร์โมแกรมการสลายตัวทางความร้อนของ CaCT-40, CaCT-50, CaCT-60 และ CaCT-70

สรุปผลการยืนยันเอกลักษณ์ของแคลเซียมซิทเรตไตรไฮเดรต ที่สังเคราะห์จากเปลือกหอย เซลล์กับกรดซิตริกที่ความเข้มข้น 40 (CaCT-40), 50 (CaCT-50), 60 (CaCT-60) และ 70 (CaCT-70) โดยมวล ด้วยเทคนิควิเคราะห์เชิงความร้อน (TGA) แสดงในภาพที่ 4.4 อธิบายได้ดังนี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารตัวอย่างชนิด CaCT-40 จากกราฟ TG ที่แสดงช่วงอุณหภูมิและมวลที่สูญหาย และ พีค DTG พบว่ามีการสลายตัวทางความร้อน 3 ช่วง คือ 30-200 °C (-8.49%) DTG พีค 50.47 และ 110.88 °C คือช่วงการระเหยของน้ำออกจากแคลเซียมซิเตรตไตรไฮเดรต, 300-500 °C (-16.28%) DTG พีค 331.93 และ 428.91 °C คือช่วงการสลายตัวเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต, 600-800 °C (-32.36%) DTG พีค 690.76 °C คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ดังนั้นสารอนุพันธ์สุดท้ายเหลืออยู่ ร้อยละ 42.87

สารตัวอย่างชนิด CaCT-50 จากกราฟ TG ที่แสดงช่วงอุณหภูมิและมวลที่สูญหาย และ พีค DTG พบว่ามีการสลายตัวทางความร้อน 3 ช่วง คือ 30-200 °C (-8.08%) DTG พีค 42.87 และ 110.46 °C คือช่วงการระเหยของน้ำออกจากแคลเซียมซิเตรตไตรไฮเดรต, 300-500 °C (-12.89%) DTG พีค 327.74 และ 446.91 °C คือช่วงการสลายตัวเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต, 600-800 °C (-36.02%) DTG พีค 700.33 °C คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ดังนั้นสารอนุพันธ์สุดท้ายเหลืออยู่ ร้อยละ 42.99

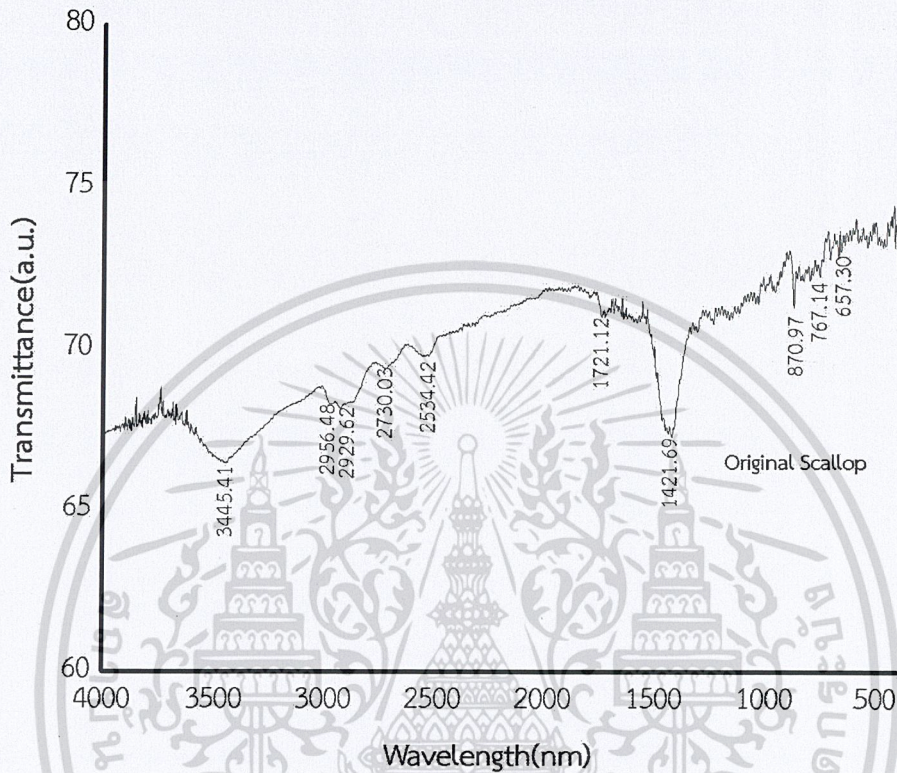
สารตัวอย่างชนิด CaCT-60 จากกราฟ TG ที่แสดงช่วงอุณหภูมิและมวลที่สูญหาย และ พีค DTG พบว่ามีการสลายตัวทางความร้อน 3 ช่วง คือ 30-200 °C (-8.65%) DTG พีค 42.46 และ 112.36 °C คือช่วงการระเหยของน้ำออกจากแคลเซียมซิเตรตไตรไฮเดรต, 300-500 °C (-17.68%) DTG พีค 315.01 และ 433.15 °C คือช่วงการสลายตัวเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต, 600-800 °C (-32.28%) DTG พีค 693.72 °C คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ดังนั้นสารอนุพันธ์สุดท้ายเหลืออยู่ ร้อยละ 41.40

สารตัวอย่างชนิด CaCT-70 จากกราฟ TG ที่แสดงช่วงอุณหภูมิและมวลที่สูญหาย และ พีค DTG พบว่ามีการสลายตัวทางความร้อน 3 ช่วง คือ 30-200 °C (-8.31%) DTG พีค 43.50 และ 114.51 °C คือช่วงการระเหยของน้ำออกจากแคลเซียมซิเตรตไตรไฮเดรต, 300-500 °C (-16.46%) DTG พีค 310.24 และ 433.02 °C คือช่วงการสลายตัวเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต, 600-800 °C (-33.83%) DTG พีค 700.07 °C คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ดังนั้นสารอนุพันธ์สุดท้ายเหลืออยู่ ร้อยละ 41.42

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.2.3 การวิเคราะห์เอกลักษณ์รูปแบบการสั่น

นำสารผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 12 ชนิด และสารตั้งต้น ไปตรวจวิเคราะห์เอกลักษณ์รูปแบบการสั่นของพันธะในโมเลกุลด้วยเทคนิคฟูเรียร์ทรานสฟอร์มอินฟราเรด สเปกโทรสโกปี แสดงผลวิเคราะห์ดังภาพที่ 4.5-4.8

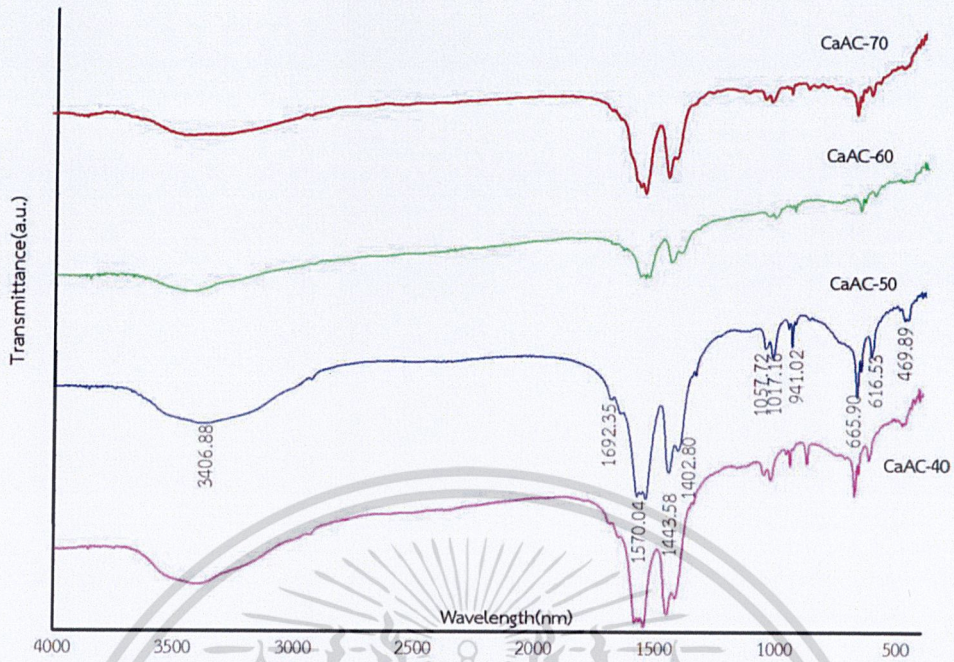


ภาพที่ 4.5 สเปกตรัมการสั่นของ CC-S ด้วยเครื่องฟูเรียร์ทรานสฟอร์มอินฟราเรด สเปกโทรสโกปี (FT-IR)

ตารางที่ 4.3 แสดงสเปกตรัมการสั่นของ CC-S

ความถี่ ( $\text{cm}^{-1}$ )	สเปกตรัมการสั่น
3,445	การสั่นของน้ำ
1,422 - 2,956	การสั่นของ $\text{CO}_3^{2-}$
657 - 871	การสั่นของ Ca-O

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



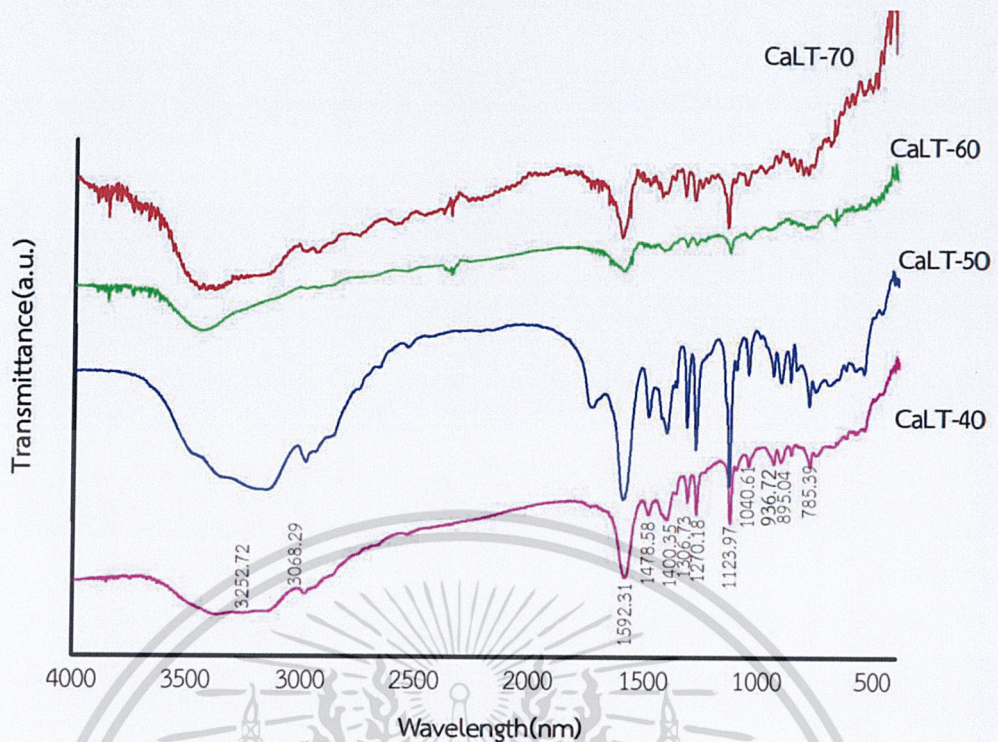
ภาพที่ 4.6 สเปกตรากการสั่นของ CaAC-40, CaAC-50, CaAC-60 และ CaAC-70 ด้วยเครื่องฟูเรียร์ทรานสฟอร์มอินฟราเรด สเปกโทรสโกปี (FT-IR)

ตารางที่ 4.4 แสดงสเปกตรากการสั่นของ CaAC-40, CaAC-50, CaAC-60 และ CaAC-70

ความถี่ ( $\text{cm}^{-1}$ )	สเปกตรากการสั่น
3,407	การสั่นของน้ำ
1,570 และ 1,692	การสั่นแบบสมมาตรของ C=O ( $\nu_{\text{as}}\text{C}=\text{O}$ )
1403 และ 1444	การสั่นการโค้งงอแบบสมมาตรของ $\text{CH}_3$ ( $\delta_{\text{as}}\text{CH}_3$ )
941 ,1,017 และ 1,058	การสั่นของ C-C
617 และ 666	การสั่นแบบยึดหดของพันธะ O-C-O
470	การสั่นของ Ca-O

ซึ่งตำแหน่งพีกทั้งหมดที่กล่าวมาในข้างต้นเป็นเอกลักษณ์การสั่นของ แคลเซียมอะซิเตตไดไฮเดรต (Anthony et al., 2007)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



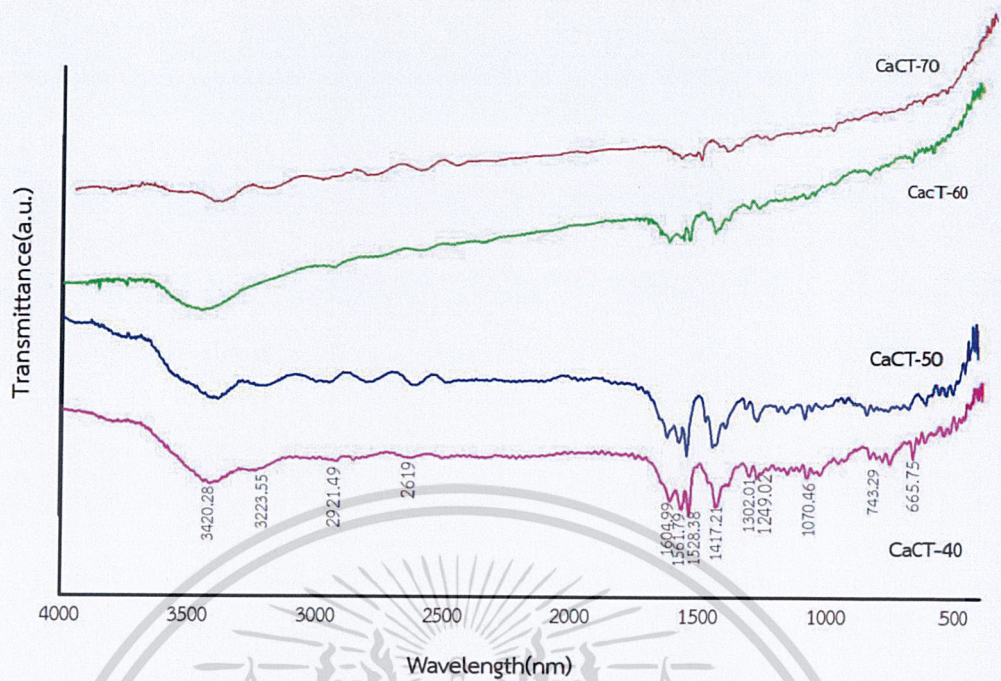
ภาพที่ 4.7 สเปกตรากการสั่นของ CaLT-40, CaLT-50, CaLT-60 และ CaLT-70 ด้วยเครื่องฟูเรียร์ทรานสฟอร์มอินฟราเรด สเปกโทรสโกปี (FT-IR)

ตารางที่ 4.5 แสดงสเปกตรากการสั่นของ CaLT-40, CaLT-50, CaLT-60 และ CaLT-70

ความถี่ ( $\text{cm}^{-1}$ )	สเปกตรากการสั่น
3253	การสั่นของน้ำ
3,068	การสั่นของ C-H
1,479 และ 1,592	การสั่นแบบไม่สมมาตรและสมมาตรของ C=O
1,307 และ 1,400	การสั่นการโค้งงอแบบสมมาตรของ $\text{CH}_3$ ( $\text{C}_{\text{as}}\text{CH}_3$ )
1,041 , 1124 และ 1,270	การสั่นแบบยึดหดของพันธะ C-O-C
895 และ 937	การสั่นแบบไม่สมมาตรและสมมาตรของ C-OH
758	การสั่นของ Ca-O

ซึ่งตำแหน่งพิกทั้งหมดที่กล่าวมาในข้างต้นเป็นเอกลักษณ์การสั่นของแคลเซียมแลคเตทโมโนไฮเดรต (Hwang et al., 2019)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.8 สเปกตรากการสั้นของ CaCT-40, CaCT-50, CaCT-60 และ CaCT-70 ด้วยเครื่องฟูเรียร์  
ทรานสฟอร์มอินฟราเรด สเปกโทรสโกปี (FT-IR)

ตารางที่ 4.6 แสดงสเปกตรากการสั้นของ CaCT-40, CaCT-50, CaCT-60, CaCT-70

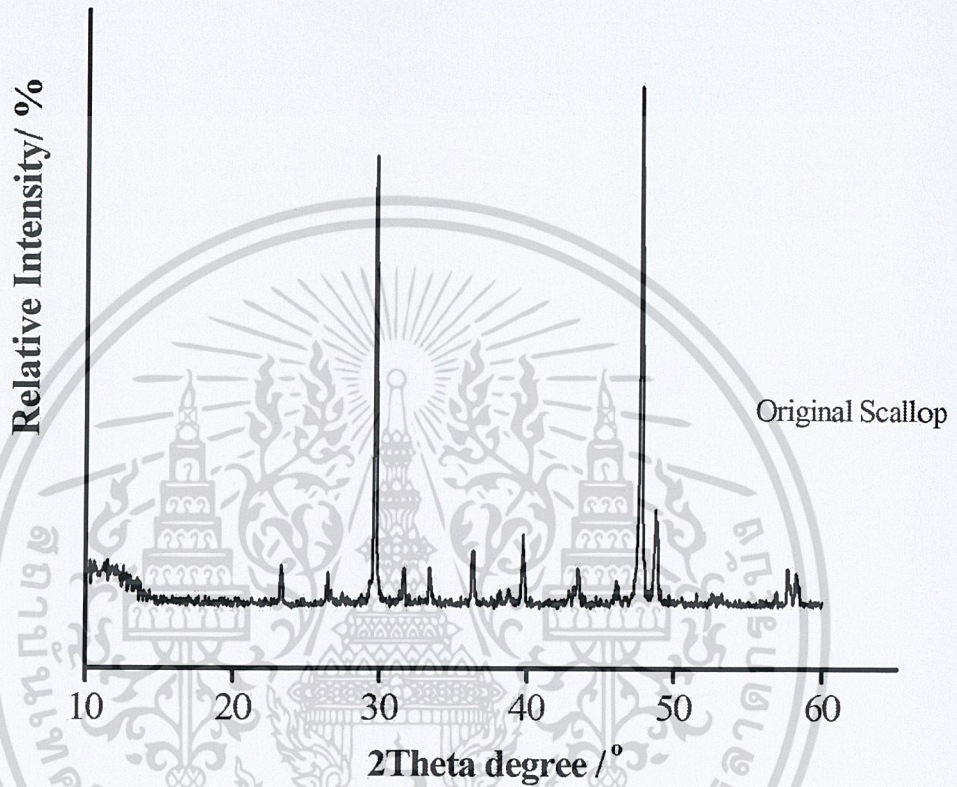
ความถี่ ( $\text{cm}^{-1}$ )	สเปกตรากการสั้น
3,224 และ 3420	การสั้นของน้ำ
2,921 และ 2619	พีคการสั้นของ C-H
1,528 , 1,562 และ 1,605	การสั้นแบบไม่สมมาตรและสมมาตรของ O=C-O
1,417	การสั้นแบบสมมาตรของ O=C-O
1,249 และ 1,302	การสั้นของของพันธะ O-H
1,070	การสั้นแบบยึดหดของ C-OH
743	การสั้นของ $\text{CH}_2$
666	การสั้นของ Ca-O

ที่ตำแหน่งพีคทั้งหมดที่กล่าวมาในข้างต้นเป็นเอกลักษณ์การสั้นของแคลเซียมซิเตรดไตรไฮ  
เดรต(Jorge E. et al., 2014)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.2.4 การวิเคราะห์โครงสร้างผลึก ด้วยเทคนิคการเลี้ยวเบนของรังสีเอ็กซ์ (XRD)

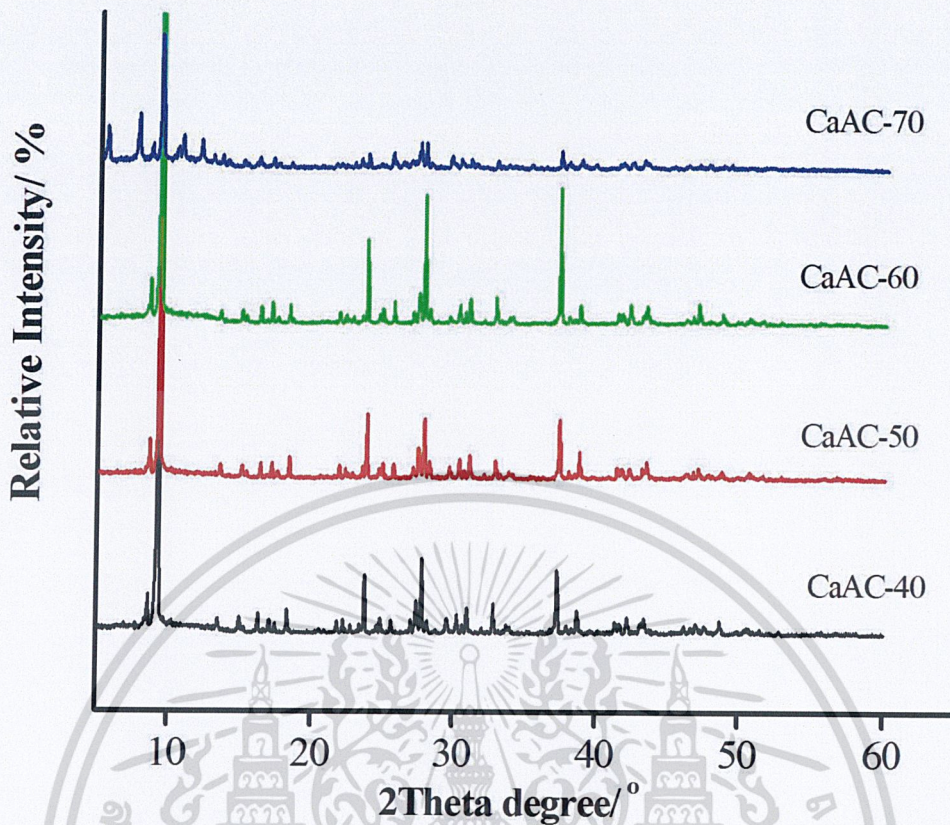
สารในงานวิจัยนี้ ได้แก่ สารตั้งต้น และ สารผลิตภัณฑ์ คือ แคลเซียมอะซิเตต แคลเซียมแลคเตต แคลเซียมซิเตรต โดยใช้กรดความเข้มข้นต่างกันในการสังเคราะห์ ได้ถูกนำไปตรวจวิเคราะห์โครงสร้างผลึก ด้วยเทคนิคการเลี้ยวเบนของรังสีเอ็กซ์ (XRD) ผลการวิเคราะห์แสดงดังภาพที่ 4.9 - 4.12



ภาพที่ 4.9 รูปแบบการเลี้ยวเบนรังสีเอ็กซ์ของ CC-S

จากกราฟรูปแบบการเลี้ยวเบนรังสีเอ็กซ์ของแคลเซียมคาร์บอเนตจากเปลือกหอยเชลล์ พบตำแหน่งการหมุนเลี้ยวเบนของแคลเซียมคาร์บอเนต ( $\text{CaCO}_3$ )

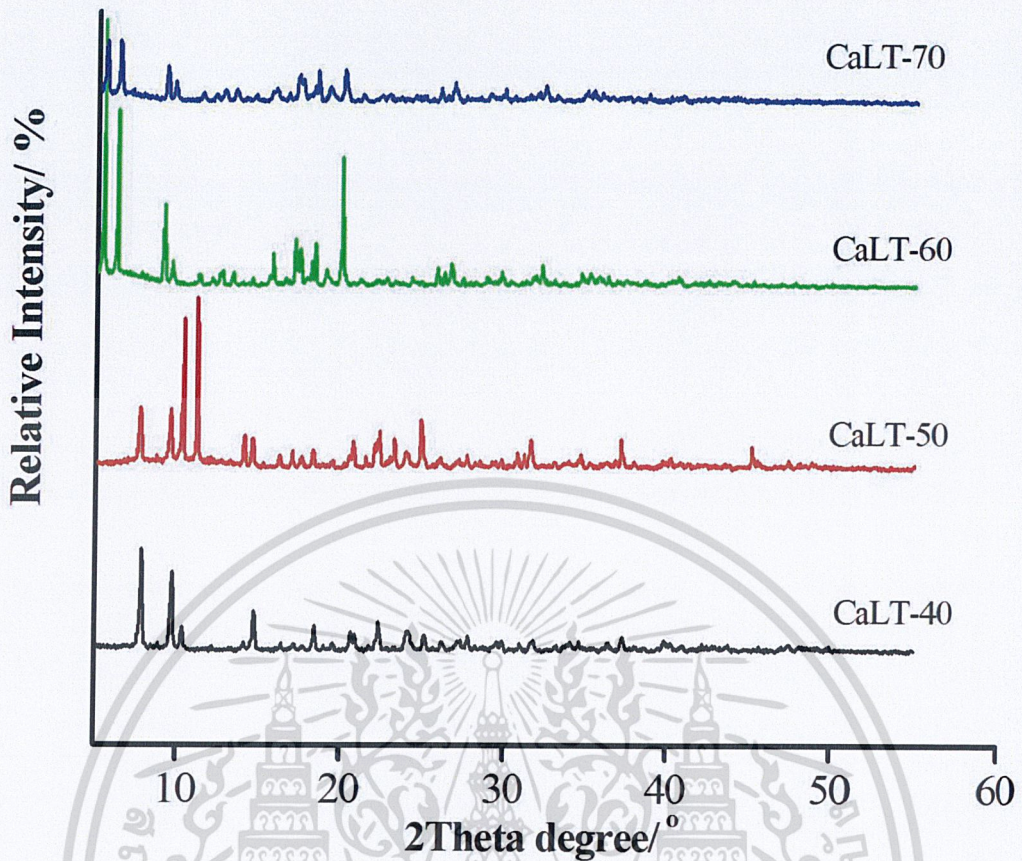
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.10 รูปแบบการเลี้ยวเบนรังสีเอ็กซ์ของ CaAC-40, CaAC-50, CaAC-60 และ CaAC-70

จากกราฟรูปแบบการเลี้ยวเบนรังสีเอ็กซ์ของแคลเซียมอะซิเตต มีรูปแบบเหมือนกัน โดยพบตำแหน่งการหมุนเลี้ยวเบนของแคลเซียมซิลิเกตไฮดรต ( $3\text{CaO} \cdot 2\text{SiO}_2 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ ), แคลเซียมไฮดรอกไซด์ ( $(\text{Ca}(\text{OH})_2)$ ), แคลเซียมอลูมิเนียมซิลิเกตไฮดรตเจล ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของแคลเซียมอะซิเตต ดังแสดงในภาพที่ 2.2

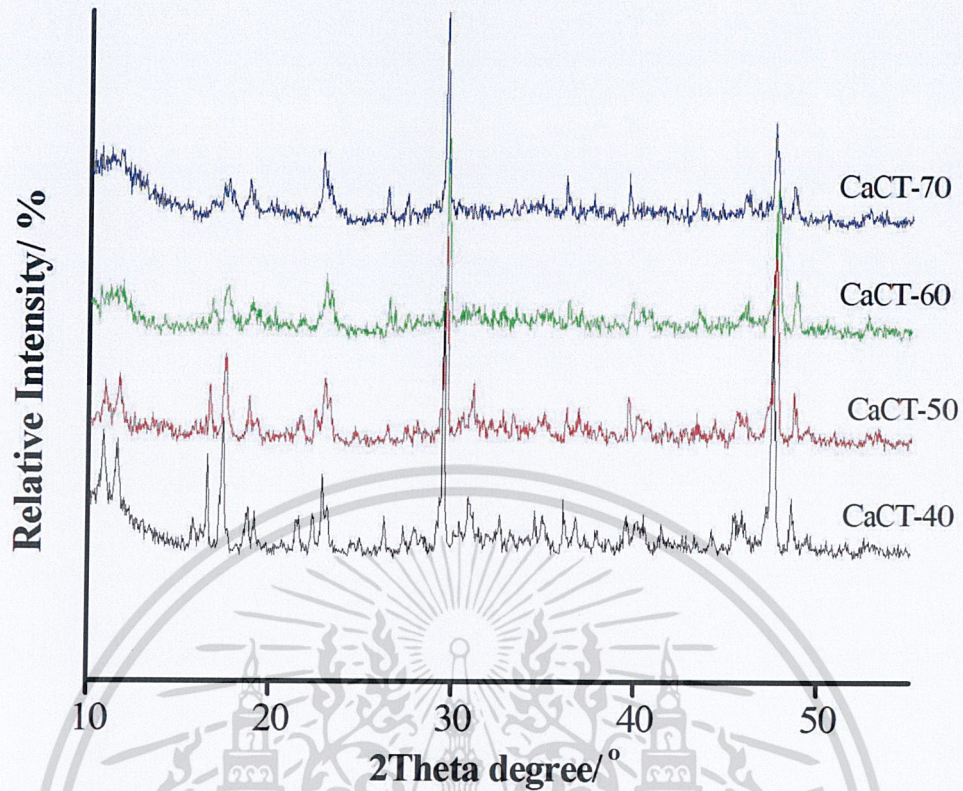
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.11 รูปแบบการเลี้ยวเบนรังสีเอ็กซ์ของ CaLT-40, CaLT-50, CaLT-60 และ CaLT-70

จากกราฟรูปแบบการเลี้ยวเบนรังสีเอ็กซ์ของแคลเซียมแลคเตต มีรูปแบบเหมือนกัน โดย พบตำแหน่งการหมุนเลี้ยวเบนของแคลเซียมซิลิเกตไฮเดรต( $3\text{CaO}\cdot 2\text{SiO}_2\cdot 3\text{H}_2\text{O}$ ), แคลเซียมไฮดรอกไซด์ ( $(\text{Ca}(\text{OH})_2)$ ) แคลเซียมอลูมิเนียมซิลิเกตไฮเดรตเจล ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของแคลเซียมแลคเตต ดังแสดงในภาพที่ 2.3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

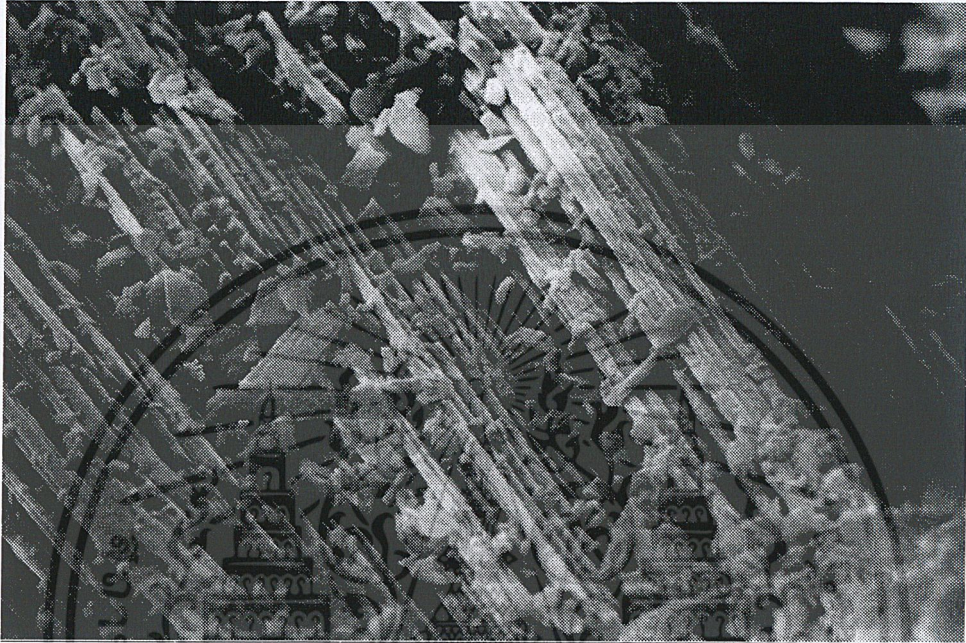


ภาพที่ 4.12 รูปแบบการเลี้ยวเบนรังสีเอ็กซ์ของ CaCT-40, CaCT-50, CaCT-60 และ CaCT-70

จากกราฟรูปแบบการเลี้ยวเบนรังสีเอ็กซ์ของแคลเซียมแลคเตท มีรูปแบบเหมือนกัน โดยพบพีคของแคลเซียมออกไซด์ ( $\text{CaO}$ ) และ แคลเซียมไฮดรอกไซด์ ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของแคลเซียมซิเทรต ดังแสดงในภาคผนวก ข ภาพที่ 2.4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

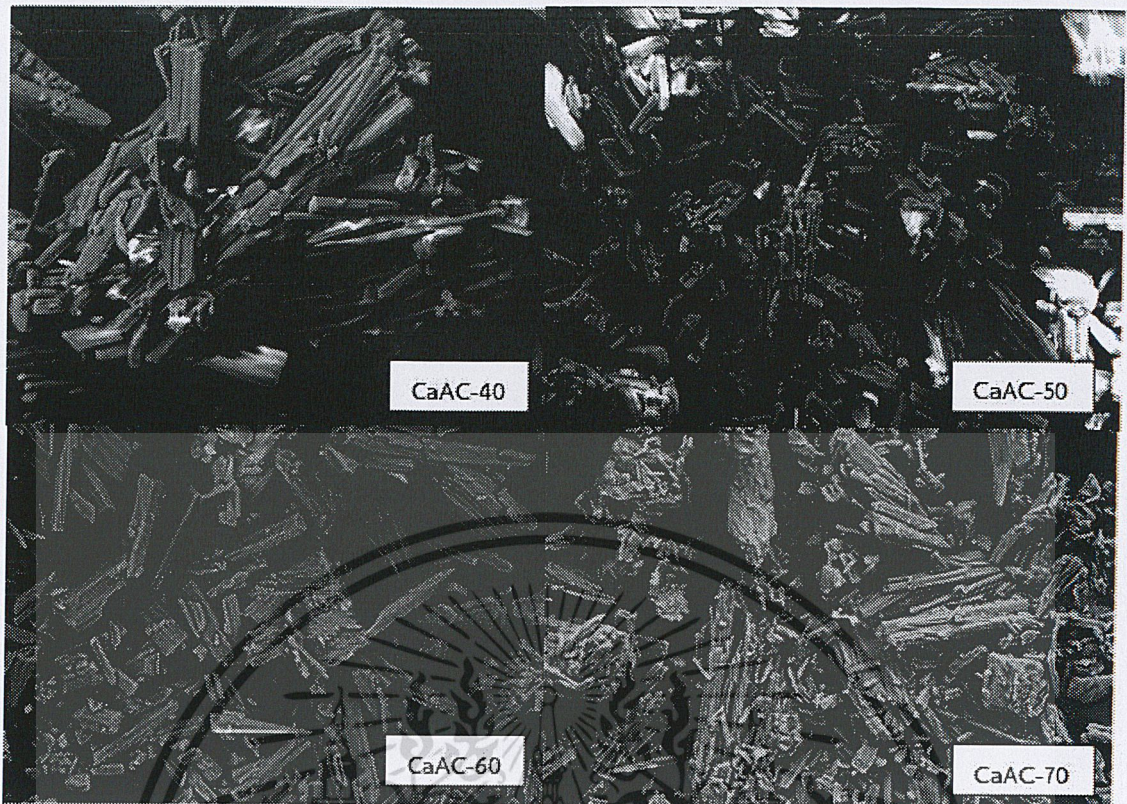
4.2.5 การวิเคราะห์สัณฐานวิทยาด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด (SEM) จากการนำสารผลิตภัณฑ์ที่ได้ทั้งหมดและสารตั้งต้นไปวิเคราะห์สัณฐานวิทยาด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด (SEM) ทำให้ทราบลักษณะทางสัณฐานวิทยา แสดงดังภาพที่ 4.13 - 4.16



ภาพที่ 4.13 รูปสัณฐานวิทยาของ CC-S

ผลเอกลักษณ์ทางสัณฐานวิทยาด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด (Scanning electron microscope, SEM) กำลังขยาย 20,000 เท่า พบว่าแคลเซียมคาร์บอเนตที่ได้จากเปลือกหอยเชลล์ มีลักษณะเป็นแท่งเหลี่ยมยาว เกะรวมกัน ขนาดประมาณ 5 ไมโครเมตร แสดงในภาพที่ 4.13

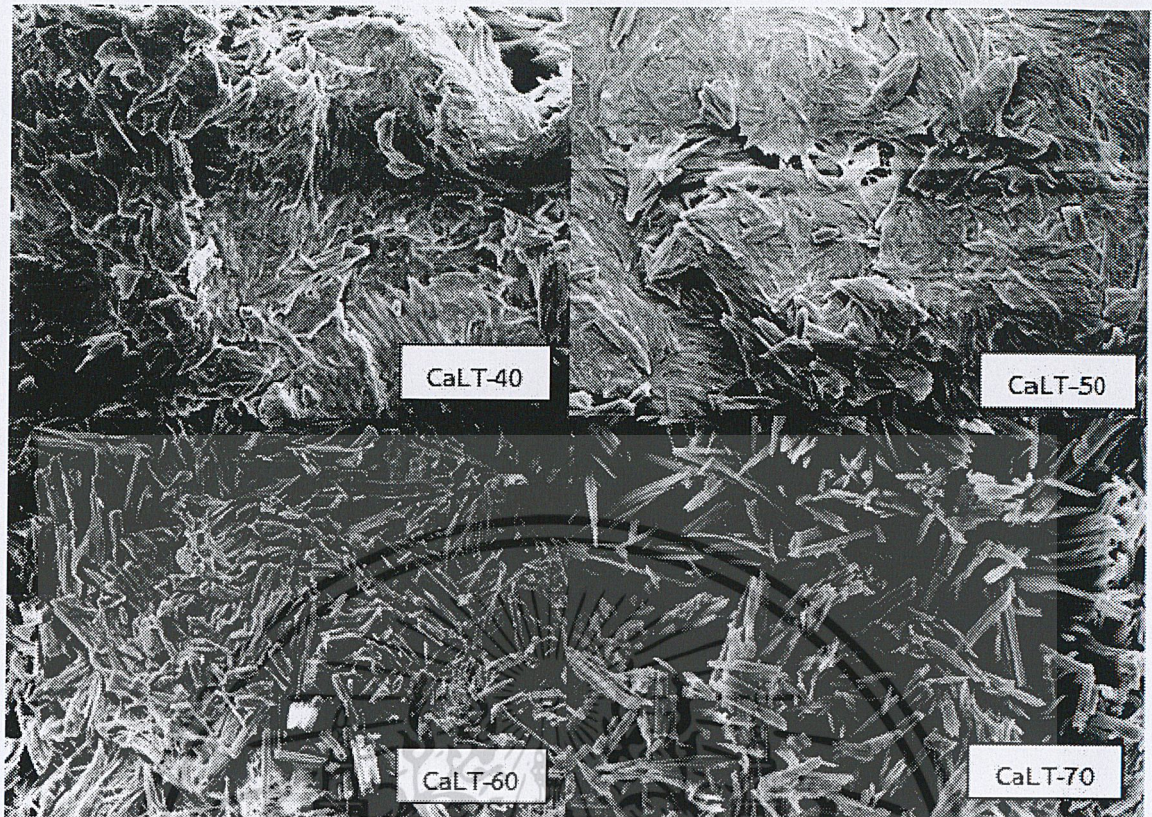
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.14 รูปสัณฐานวิทยาของ CaAC-40, CaAC-50, CaAC-60 และ CaAC-70

ผลเอกลักษณะทางสัณฐานวิทยาด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด (Scanning electron microscope, SEM) กำลังขยาย 2,000 เท่า พบว่าแคลเซียมอะซิเตดไฮเดรตทั้ง 4 ตัวอย่าง ที่ได้จากน้ำแคลเซียมคาร์บอเนตทำปฏิกิริยากับกรดอะซิติกที่มีความเข้มข้นเป็นร้อยละ 40, 50, 60 และ 70 โดยมีลักษณะเป็นแท่งเหลี่ยมยาว เกาะรวมกันเป็นกลุ่ม ขนาดประมาณ 50 ไมโครเมตร แสดงในภาพที่ 4.14

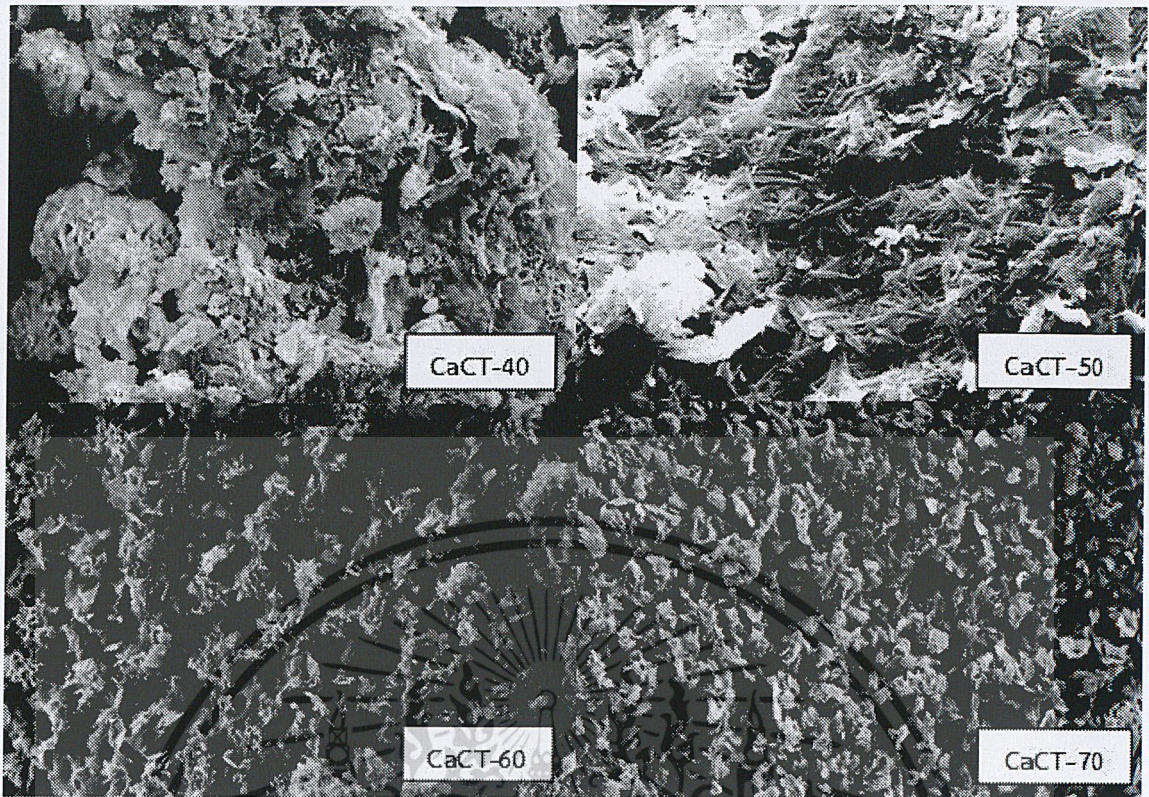
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.15 รูปสัณฐานวิทยาของ CaLT-40, CaLT-50, CaLT-60 และ CaLT-70

ผลเอกลักษณ์ทางสัณฐานวิทยาด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด (Scanning electron microscope, SEM) กำลังขยาย 2,000 เท่า พบว่าแคลเซียมแลคเตทโมโนไฮเดรต ทั้ง 4 ตัวอย่าง ที่ได้จากนำแคลเซียมคาร์บอเนตทำปฏิกิริยากับกรดแลคติกที่มีความเข้มข้นเป็นร้อยละ 40, 50, 60 และ 70 โดยมวล มีลักษณะรูปร่างและขนาดแตกต่างกันไปตามความเข้มข้นของกรดที่เข้าทำปฏิกิริยา ตัวอย่างที่ทำปฏิกิริยากับกรดแลคติกเข้มข้นร้อยละ 40 และ 50 โดยมวล พบว่ามีลักษณะคล้ายกัน คือ เป็นแผ่นบางวางซ้อนทับกัน ไร้รูปร่าง มีขนาดประมาณ 50 ไมโครเมตร ตัวอย่างที่ทำปฏิกิริยากับกรดแลคติกเข้มข้นร้อยละ 60 โดยมวล มีลักษณะแท่งรูปร่างเหลี่ยมจับรวมกันเป็นก้อนอย่างไร้ระเบียบ มีขนาดประมาณ 50 ไมโครเมตร ตัวอย่างที่ทำปฏิกิริยากับกรดแลคติกเข้มข้นร้อยละ 70 โดยมวล ลักษณะเป็นแท่งสี่เหลี่ยม เรียงกันแบบไร้ระเบียบ ไม่จับตัวเป็นก้อนหนา มีขนาดประมาณ 30 ไมโครเมตร แสดงในภาพที่ 4.15

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.16 รูปสัณฐานวิทยาของ CaCT-40, CaCT-50, CaCT-60 และ CaCT-70

ผลเอกลักษณ์ทางสัณฐานวิทยาด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด (Scanning electron microscope, SEM) กำลังขยาย 10,000 เท่า พบว่าแคลเซียมซิเตรตไตรไฮเดรต ทั้ง 4 ตัวอย่าง ที่ได้จากนำแคลเซียมคาร์บอเนตทำปฏิกิริยากับกรดซิตริกที่มีความเข้มข้นเป็นร้อยละ 40, 50, 60 และ 70 โดยมวล มีลักษณะทางสัณฐานวิทยาแตกต่างกันออกไปตามความเข้มข้นที่ทำปฏิกิริยา ตัวอย่างที่ทำปฏิกิริยากับกรดซิตริกเข้มข้นร้อยละ 40 60 และ 70 โดยมวล มีลักษณะคล้ายกัน คือ รูปร่างเหมือนทรงกลมคล้ายดอกเข็ม เกาะรวมกันเป็นก้อน ขนาด 10 ไมโครเมตร ส่วนตัวอย่างที่ทำปฏิกิริยากับกรดซิตริกเข้มข้นร้อยละ 50 โดยมวล มีลักษณะคล้ายเส้นทรงสี่เหลี่ยมซ้อนทับกัน พื้นผิวเรียบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

### 5.1 สรุปผลการวิจัย

จากงานวิจัย เรื่อง “การสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียมจากเปลือกหอยเชลล์เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร” ได้คิดค้นหาวิธีการสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียม 3 ชนิด ได้แก่ แคลเซียมอะซิเตต แคลเซียมแลคเตต และแคลเซียมซิเตรต โดยสารตั้งต้นคือแคลเซียมคาร์บอเนตที่ได้จากเปลือกหอยเชลล์ ซึ่งขยาะจากเปลือกหอยเชลล์ นับว่าเป็นหาทางสิ่งแวดล้อม เนื่องจากเหลือทิ้งเป็นจำนวนมากจากอุตสาหกรรมอาหาร บ้านเรือน และชุมชน งานวิจัยนี้จึงนำเปลือกหอยเชลล์มาเพิ่มมูลค่า และนำไปใช้ประโยชน์ทางอุตสาหกรรมอาหารได้อีก ในการทดลองจะนำเปลือกหอยที่ล้างสะอาดมาบดให้เป็นผงขนาดมากกว่า 50 เมช ทำปฏิกิริยากับกรดอะซิติก กรดแลคติก กรดซิ-ตริก ที่มีความเข้มข้น 4 ระดับ คือ 40%, 50%, 60% และ 70% ปั่นกวนผสมโดยใช้เวลาไม่นาน จากนั้นปล่อยให้แห้ง โดยไม่อาศัยเครื่องอบ จะได้สารผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 12 ตัวอย่าง เป็นแคลเซียมอะซิเตต 4 ตัวอย่าง แคลเซียมแลคเตต 4 ตัวอย่าง และแคลเซียมซิเตรต 4 ตัวอย่าง โดยร้อยละผลผลิตของแคลเซียมอะซิเตตอยู่ในช่วง 83.98-87.05 และจากการคำนวณราคาต้นทุนพบว่าในช่วง 4.56-4.88 บาทต่อกิโลกรัม ร้อยละผลผลิตของแคลเซียมแลคเตตอยู่ในช่วง 89.86-93.49 และจากการคำนวณราคาต้นทุนพบว่าในช่วง 4.55-4.68 บาทต่อกิโลกรัม ร้อยละผลผลิตของแคลเซียมซิเตรตอยู่ในช่วง 84.49-89.69 และจากการคำนวณราคาต้นทุนพบว่าในช่วง 2.48-2.62 บาทต่อกิโลกรัม จะเห็นได้ว่าการวิธีการสังเคราะห์สารประกอบแคลเซียมในการวิจัยนี้ เป็นวิธีที่ง่าย สะดวก รวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่ายและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จากผลการวิเคราะห์สมบัติทางเคมีและทางกายภาพ ด้วยเทคนิคต่างๆ คือ ตรวจสอบปริมาณธาตุองค์ประกอบ ด้วยเทคนิคเอกซโฟออเรสเซนซ์ (XRF) พบว่าแคลเซียมอะซิเตตมีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบอยู่ในช่วงร้อยละ 60.80-65.40, แคลเซียมแลคเตตมีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบอยู่ในช่วงร้อยละ 21.20-69.50, แคลเซียมซิเตรตมีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบอยู่ในช่วงร้อยละ 28.30-37.70 ตรวจสอบปริมาณน้ำในโครงสร้าง ด้วยเทคนิควิเคราะห์สมบัติทางความร้อนเทอร์มัลกราวิเมตรี(TGA) เทคนิคTGA พบว่าสารประกอบแคลเซียมทั้ง 3ชนิด มีการสลายตัวทางความร้อน 3 ช่วง คือ ช่วงที่ 1 คือการระเหยน้ำออกจากสารประกอบแคลเซียม ช่วงที่ 2 คือช่วงการสลายตัวเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต ช่วงที่ 3 คือช่วงการสลายตัวของคาร์บอนไดออกไซด์ ได้เป็นแคลเซียมออกไซด์ ซึ่งบ่งบอกได้ว่าเป็นสารประกอบแคลเซียมทั้ง 3 วิเคราะห์เอกลักษณ์รูปแบบการสั่นของพันธะในโมเลกุลด้วยเทคนิคฟูเรียร์ทรานสฟอร์มอินฟราเรด สเปกโทรสโกปี (FT-IR) พบว่าสเปกตรากการสั่นทั้งหมดเป็นเอกลักษณ์ของแคลเซียมอะซิเตต, แคลเซียมแลคเตต และแคลเซียมซิเตรต และจากการวิเคราะห์โครงสร้างผลึก ด้วยเทคนิคการเลี้ยวเบนของรังสีเอ็กซ์ (XRD) ตำแหน่งหมุนเลี้ยวเบนเป็นเอกลักษณ์ของสารประกอบแคลเซียมทั้ง 3 ชนิด จากการวิเคราะห์สัณฐานวิทยาของสารด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด (SEM) พบว่าสารตัวอย่างทั้ง 12 ชนิด มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญตามความเข้มข้นของกรดที่เข้าทำปฏิกิริยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

ควรมีการส่งตรวจสารประกอบแคลเซียมเกรดการค้าด้วย เพื่อเปรียบเทียบคุณสมบัติกับสารประกอบแคลเซียมที่ผลิตขึ้นได้ งานวิจัยนี้อาจเป็นแนวทางต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้ เนื่องจากใช้ต้นทุนในการผลิตต่ำ สามารถสังเคราะห์ขึ้นได้ง่าย แต่ควรระวังการปนเปื้อนจากแหล่งที่มาของเปลือกหอย และภาชนะที่ใช้ควรเป็นพลาสติก เพื่อลดโอกาสการปนเปื้อนของสารประกอบแคลเซียมกับภาชนะ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## เอกสารอ้างอิง

จิตรลดา ศรีตระกูล. 2560 “สถานการณ์การผลิตและการค้าสินค้าหอยสองฝาปี 2560.” [ออนไลน์]. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 มกราคม 2562, สืบค้นจาก : <https://www.fisheries.go.th>

ปัตตะ ฮาแว, พนิดา สุมานะตระกูล, ชัยรัตน์ ศิริพัชณะ, และ นิตติธ ชูศรี. 2558. “การสังเคราะห์อนุภาคนาโนแคลเซียมคาร์บอเนตจากเปลือกหอยแครงด้วยเทคนิค การขยายตัวอย่างรวดเร็วของแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์เหนือสภาวะวิกฤต.” *วารสารมหาวิทยาลัยทักษิณ*. 18(2) : 31-45.

วิจิตรา แดงปรก และปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา. 2550. โยเกิร์ตน้ำนมข้าวโพดเสริมแคลเซียมจากเปลือกไข่. มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. 2561. เปลือกหอย. [ออนไลน์]. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 มกราคม 2562, สืบค้นจาก: <https://th.wikipedia.org>.

สยามเคมี. ม.ป.ป. แคลเซียมคาร์บอเนต/หินปูน. [ออนไลน์]. สืบค้นเมื่อวันที่ 22 มกราคม 2562, สืบค้นจาก: <https://www.siamchemi.com>.

ตุลฮาบ หวังสุข. ม.ป.ป. หอยเชลล์ (สแกลล์อป). สถาบันวิจัยการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง สงขลา [ออนไลน์]. สืบค้นเมื่อวันที่ 30 มกราคม 2562, สืบค้นจาก: <http://www.nicaonline.com>

สุภกร บุญยีน. 2558. “การสลายตัวของแคลเซียมคาร์บอเนตในเปลือกหอย.” วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ศศิพันธ์ ฌ สงขลา, สุรพงษ์ พิมพ์จันทร์, ชาญชัย อัครวินิจกุลชัย และ สมพร จอทองคำ. ม.ป.ป. “การวิเคราะห์ธาตุในเปลือกหอยโดยวิธีการวาวรังสีเอกซ์.”

Liu, W. Zhou, Q. Sang, Y. Wang, X. Hao, Y. and Rao, H. 2010. “Method for preparing calcium citrate with oyster shells and fan shells.” Thesis of Hebei Agricultural University.

Omari, M. Rashid, I.S. Qinnat, N.A. Jaber, A.M. Badwan, A.A. 2016. “Calcium Carbonate.”

Souza, S. Araújo, E. Morais Santos, E. Silva, M. Martinez-Huitle, C. and Fernandes, N. 2013. “Determination of calcium in tablets containing calcium citrate using thermogravimetry (TG).” *Braz. J. Therm. Anal.* (2013) : 17 - 22

Sun, T. Meng, L. Yi, W. and Cheng, Q. 2012. “Method for producing calcium lactate by taking duck egg shell as raw material.” Guangxi Institute of Technology.

Yiding, Y. Jingbo, L. and Songyi, L. 2013. “Optimized Preparation of Eggshells Calcium Citrate (ESCC) by PEF Technology and its Accumulation in Mice Bone.” 2013 4th

*International Conference on Food Engineering and Biotechnology. 2013(50) :*  
136-141



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ภาคผนวก ก

### ก-1 การคำนวณเจือจางความเข้มข้นของกรด

#### 1) กรดอะซิติก

-กรดอะซิติก เข้มข้น 40%

กรดอะซิติก 99 กรัม ในสารละลาย 1000 มิลลิลิตร

ดังนั้น กรดอะซิติก 40 กรัม ในสารละลาย  $= (40 \times 1000) / 99 = 404.04$  กรัมต่อลิตร

-กรดอะซิติก เข้มข้น 50%

กรดอะซิติก 99 กรัม ในสารละลาย 1000 มิลลิลิตร

ดังนั้น กรดอะซิติก 50 กรัม ในสารละลาย  $= (50 \times 1000) / 99 = 505.05$  กรัมต่อลิตร

-กรดอะซิติก เข้มข้น 60%

กรดอะซิติก 99 กรัม ในสารละลาย 1000 มิลลิลิตร

ดังนั้น กรดอะซิติก 60 กรัม ในสารละลาย  $= 606.06$  กรัมต่อลิตร

-กรดอะซิติก เข้มข้น 70%

กรดอะซิติก 99 กรัม ในสารละลาย 1000 มิลลิลิตร

ดังนั้น กรดอะซิติก 70 กรัม ในสารละลาย  $= (70 \times 1000) / 99 = 707.07$  กรัมต่อลิตร

#### 2.) กรดแลคติก

-กรดแลคติก เข้มข้น 40%

กรดแลคติก 88 กรัม ในสารละลาย 1000 มิลลิลิตร

ดังนั้น กรดแลคติก 40 กรัม ในสารละลาย  $= (40 \times 1000) / 88 = 454.55$  กรัมต่อลิตร

-กรดแลคติก เข้มข้น 50%

กรดแลคติก 88 กรัม ในสารละลาย 1000 มิลลิลิตร

ดังนั้น กรดแลคติก 50 กรัม ในสารละลาย  $= (50 \times 1000) / 88 = 568.18$  กรัมต่อลิตร

-กรดแลคติก เข้มข้น 60%

กรดแลคติก 88 กรัม ในสารละลาย 1000 มิลลิลิตร

ดังนั้น กรดแลคติก 60 กรัม ในสารละลาย  $= (60 \times 1000) / 88 = 681.82$  กรัมต่อลิตร

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-กรดแลคติก เข้มข้น 70%

กรดแลคติก 88 กรัม ในสารละลาย 1000 มิลลิลิตร

ดังนั้น กรดแลคติก 70 กรัม ในสารละลาย  $= (70 \times 1000) / 88 = 795.46$  กรัมต่อลิตร

3) กรดซิตริก

-กรดซิตริก เข้มข้น 40%

กรดซิตริก 99 กรัม ในสารละลาย 1000 มิลลิลิตร

ดังนั้น กรดซิตริก 40 กรัม ในสารละลาย  $= (40 \times 1000) / 99 = 404.04$  กรัมต่อลิตร

-กรดซิตริก เข้มข้น 50%

กรดซิตริก 99 กรัม ในสารละลาย 1000 มิลลิลิตร

ดังนั้น กรดซิตริก 50 กรัม ในสารละลาย  $= (50 \times 1000) / 99 = 505.05$  กรัมต่อลิตร

-กรดซิตริก เข้มข้น 60%

กรดซิตริก 99 กรัม ในสารละลาย 1000 มิลลิลิตร

ดังนั้น กรดซิตริก 60 กรัม ในสารละลาย  $= (60 \times 1000) / 99 = 606.06$  กรัมต่อลิตร

-กรดซิตริก เข้มข้น 70%

กรดซิตริก 99 กรัม ในสารละลาย 1000 มิลลิลิตร

ดังนั้น กรดซิตริก 70 กรัม ในสารละลาย  $= (70 \times 1000) / 99 = 707.07$  กรัมต่อลิตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ก-2 การเตรียมสารประกอบแคลเซียม

### 1) แคลเซียมอะซิเตต

-แคลเซียมคาร์บอเนตผสมกับกรดอะซิติก เข้มข้น 40%

$$(99 \times 10) / (60.05 \text{ g/mol}) \times 1.05 \text{ g/ml} = 17.31 \text{ mol/ml}$$

กรดอะซิติก เข้มข้น 99% ใช้ปริมาตร 17.31 mol/ml

กรดอะซิติก เข้มข้น 40% จะใช้ปริมาตร = 7 mol/ml

แคลเซียมคาร์บอเนต 1 โมล ใช้กรดอะซิติก 2 โมล

ดังนั้น ถ้าใช้ กรดอะซิติก 7 mol/ml จะใช้กรดอะซิติก 29 ml ผสมกับแคลเซียมคาร์บอเนต 10 กรัม

-แคลเซียมคาร์บอเนตผสมกับกรดอะซิติก เข้มข้น 50%

$$(99 \times 10) / (60.05 \text{ g/mol}) \times 1.05 \text{ g/ml} = 17.31 \text{ mol/ml}$$

กรดอะซิติก เข้มข้น 99% ใช้ปริมาตร 17.31 mol/ml

กรดอะซิติก เข้มข้น 50% จะใช้ปริมาตร = 8.74 mol/ml

แคลเซียมคาร์บอเนต 1 โมล ใช้กรดอะซิติก 2 โมล

ดังนั้น ถ้าใช้กรดอะซิติก 8.74 mol/ml จะใช้กรดอะซิติก 24 ml ผสมกับแคลเซียมคาร์บอเนต 10 กรัม

-แคลเซียมคาร์บอเนตผสมกับกรดอะซิติก เข้มข้น 60%

$$(99 \times 10) / (60.05 \text{ g/mol}) \times 1.05 \text{ g/ml} = 17.31 \text{ mol/ml}$$

กรดอะซิติก เข้มข้น 99% ใช้ปริมาตร 17.31 mol/ml

กรดอะซิติก เข้มข้น 60% จะใช้ปริมาตร = 10.49 mol/ml

แคลเซียมคาร์บอเนต 1 โมล ใช้กรดอะซิติก 2 โมล

ดังนั้น ถ้าใช้กรดอะซิติก 10.49 mol/ml จะใช้กรดอะซิติก 19 ml ผสมกับแคลเซียมคาร์บอเนต 10 กรัม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-แคลเซียมคาร์บอเนตผสมกับกรดอะซิติก เข้มข้น 70%

$$(99 \times 10) / (60.05 \text{ g/mol}) \times 1.05 \text{ g/ml} = 17.31 \text{ mol/ml}$$

กรดอะซิติก เข้มข้น 99% ใช้ปริมาตร 17.31 mol/ml

กรดอะซิติก เข้มข้น 70% จะใช้ปริมาตร = 12.24 mol/ml

แคลเซียมคาร์บอเนต 1 โมล ใช้กรดอะซิติก 2 โมล

ดังนั้น ถ้าใช้ กรดอะซิติก 12.24 mol/ml จะใช้กรดอะซิติก 16 ml ผสมกับแคลเซียมคาร์บอเนต 10 กรัม

## 2) แคลเซียมแลคเตต

-แคลเซียมคาร์บอเนตผสมกับกรดแลคติก เข้มข้น 40%

$$(88 \times 10) / (90.08 \text{ g/mol}) \times 1.21 \text{ g/ml} = 11.81 \text{ mol/ml}$$

กรดแลคติก เข้มข้น 88% ใช้ปริมาตร 11.81 mol/ml

กรดแลคติก เข้มข้น 40% จะใช้ปริมาตร = 5.37 mol/ml

แคลเซียมคาร์บอเนต 1 โมล ใช้กรดแลคติก 2 โมล

ดังนั้น ถ้าใช้ กรดแลคติก 5.37 mol/ml จะใช้กรดแลคติก 37 ml ผสมกับแคลเซียมคาร์บอเนต 10 กรัม

-แคลเซียมคาร์บอเนตผสมกับกรดแลคติก เข้มข้น 50%

$$(88 \times 10) / (90.08 \text{ g/mol}) \times 1.21 \text{ g/ml} = 11.81 \text{ mol/ml}$$

กรดแลคติก เข้มข้น 88% ใช้ปริมาตร 11.81 mol/ml

กรดแลคติก เข้มข้น 50% จะใช้ปริมาตร = 6.71 mol/ml

แคลเซียมคาร์บอเนต 1 โมล ใช้กรดแลคติก 2 โมล

ดังนั้น ถ้าใช้ กรดแลคติก 6.71 mol/ml จะใช้กรดแลคติก 30 ml ผสมกับแคลเซียมคาร์บอเนต 10 กรัม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-แคลเซียมคาร์บอเนตผสมกับกรดแลคติก เข้มข้น 60%

$$(88 \times 10) / (90.08 \text{ g/mol}) \times 1.21 \text{ g/ml} = 11.81 \text{ mol/ml}$$

กรดแลคติก เข้มข้น 88% ใช้ปริมาตร 11.81 mol/ml

กรดแลคติก เข้มข้น 60% จะใช้ปริมาตร = 8.05 mol/ml

แคลเซียมคาร์บอเนต 1 โมล ใช้กรดแลคติก 2 โมล

ดังนั้น ถ้าใช้ กรดแลคติก 8.05 mol/ml จะใช้กรดแลคติก 25 ml ผสมกับแคลเซียมคาร์บอเนต 10 กรัม

-แคลเซียมคาร์บอเนตผสมกับกรดแลคติก เข้มข้น 70%

$$(88 \times 10) / (90.08 \text{ g/mol}) \times 1.21 \text{ g/ml} = 11.81 \text{ mol/ml}$$

กรดแลคติก เข้มข้น 88% ใช้ปริมาตร 11.81 mol/ml

กรดแลคติก เข้มข้น 70% จะใช้ปริมาตร = 9.39 mol/ml

แคลเซียมคาร์บอเนต 1 โมล ใช้กรดแลคติก 2 โมล

ดังนั้น ถ้าใช้ กรดแลคติก 9.39 mol/ml จะใช้กรดแลคติก 21 ml ผสมกับแคลเซียมคาร์บอเนต 10 กรัม

### 3) แคลเซียมซิเตรต

-แคลเซียมคาร์บอเนตผสมกับกรดซิตริก เข้มข้น 40%

$$(99 \times 10) / (192.12 \text{ g/mol}) \times 1.67 \text{ g/ml} = 8.58 \text{ mol/ml}$$

กรดซิตริก เข้มข้น 99% ใช้ปริมาตร 8.58 mol/ml

กรดซิตริก เข้มข้น 40% จะใช้ปริมาตร = 3.47 mol/ml

แคลเซียมคาร์บอเนต 1 โมล ใช้กรดซิตริก 2 โมล

ดังนั้น ถ้าใช้ กรดซิตริก 3.47 mol/ml จะใช้กรดซิตริก 19 ml ผสมกับแคลเซียมคาร์บอเนต 10 กรัม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-แคลเซียมคาร์บอเนตผสมกับกรดซิตริก เข้มข้น 50%

$$(99 \times 10) / (192.12 \text{ g/mol}) \times 1.67 \text{ g/ml} = 8.58 \text{ mol/ml}$$

กรดซิตริก เข้มข้น 99% ใช้ปริมาตร 8.58 mol/ml

กรดซิตริก เข้มข้น 50% จะใช้ปริมาตร = 4.33 mol/ml

แคลเซียมคาร์บอเนต 1 โมล ใช้กรดซิตริก 2 โมล

ดังนั้น ถ้าใช้ กรดซิตริก 4.33 mol/ml จะใช้กรดซิตริก 16 ml ผสมกับแคลเซียมคาร์บอเนต 10 กรัม

-แคลเซียมคาร์บอเนตผสมกับกรดซิตริก เข้มข้น 60%

$$(99 \times 10) / (192.12 \text{ g/mol}) \times 1.67 \text{ g/ml} = 8.58 \text{ mol/ml}$$

กรดซิตริก เข้มข้น 99% ใช้ปริมาตร 8.58 mol/ml

กรดซิตริก เข้มข้น 60% จะใช้ปริมาตร = 5.20 mol/ml

แคลเซียมคาร์บอเนต 1 โมล ใช้กรดซิตริก 2 โมล

ดังนั้น ถ้าใช้ กรดซิตริก 5.20 mol/ml จะใช้กรดซิตริก 13 ml ผสมกับแคลเซียมคาร์บอเนต 10 กรัม

-แคลเซียมคาร์บอเนตผสมกับกรดซิตริก เข้มข้น 70%

$$(99 \times 10) / (192.12 \text{ g/mol}) \times 1.67 \text{ g/ml} = 8.58 \text{ mol/ml}$$

กรดซิตริก เข้มข้น 99% ใช้ปริมาตร 8.58 mol/ml

กรดซิตริก เข้มข้น 70% จะใช้ปริมาตร = 6.07 mol/ml

แคลเซียมคาร์บอเนต 1 โมล ใช้กรดซิตริก 2 โมล

ดังนั้น ถ้าใช้ กรดซิตริก 6.07 mol/ml จะใช้กรดซิตริก 11 ml ผสมกับแคลเซียมคาร์บอเนต 10 กรัม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ก-3 ราคาต้นทุน

กรดอะซิติก 99% ราคา 40บาท/กิโลกรัม

-กรดอะซิติกเข้มข้น 40% ใช้กรดอะซิติกเข้มข้น 99% จำนวน 404 กรัม

ดังนั้น =  $404\text{กรัม} \times 40\text{บาท} / 1000 = 16.16$  บาท

-กรดอะซิติกเข้มข้น 50% ใช้กรดอะซิติกเข้มข้น 99% จำนวน 505 กรัม

ดังนั้น =  $505\text{กรัม} \times 40\text{บาท} / 1000 = 20.20$  บาท

-กรดอะซิติกเข้มข้น 60% ใช้กรดอะซิติกเข้มข้น 99% จำนวน 606 กรัม

ดังนั้น =  $606\text{กรัม} \times 40\text{บาท} / 1000 = 24.24$  บาท

-กรดอะซิติกเข้มข้น 70% ใช้กรดอะซิติกเข้มข้น 99% จำนวน 707 กรัม

ดังนั้น =  $707\text{กรัม} \times 40\text{บาท} / 1000 = 28.28$  บาท

กรดแลคติก 88% ราคา 27บาท/กิโลกรัม

-กรดแลคติกเข้มข้น 40% ใช้กรดแลคติกเข้มข้น 88% จำนวน 465 กรัม

ดังนั้น =  $465\text{กรัม} \times 27\text{บาท} / 1000 = 12.56$  บาท

-กรดแลคติกเข้มข้น 50% ใช้กรดแลคติกเข้มข้น 88% จำนวน 568 กรัม

ดังนั้น =  $568\text{กรัม} \times 27\text{บาท} / 1000 = 15.34$  บาท

-กรดแลคติกเข้มข้น 60% ใช้กรดแลคติกเข้มข้น 88% จำนวน 682 กิโลกรัม

ดังนั้น =  $682\text{กรัม} \times 27\text{บาท} / 1000 = 18.41$  บาท

-กรดแลคติกเข้มข้น 70% ใช้กรดแลคติกเข้มข้น 88% จำนวน 796 กรัม

ดังนั้น =  $796\text{กรัม} \times 27\text{บาท} / 1000 = 21.50$  บาท

กรดซิตริก 99% ราคา 32บาท/กิโลกรัม

-กรดซิตริกเข้มข้น 40% ใช้กรดซิตริกเข้มข้น 99% จำนวน 404กรัม

ดังนั้น =  $404\text{กรัม} \times 32\text{บาท} / 1000 = 12.90$  บาท

-กรดซิตริกเข้มข้น 50% ใช้กรดซิตริกเข้มข้น 99% จำนวน 505กรัม

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดังนั้น =  $505\text{กรัม} \times 32\text{บาท}/1000 = 16.16\text{ บาท}$

-กรดซิตริกเข้มข้น 60% ใช้กรดซิตริกเข้มข้น 99% จำนวน 606กรัม

ดังนั้น =  $606\text{กรัม} \times 32\text{บาท}/1000 = 19.40\text{ บาท}$

-กรดซิตริกเข้มข้น 70% ใช้กรดซิตริกเข้มข้น 99% จำนวน 707กรัม

ดังนั้น =  $707\text{กรัม} \times 32\text{บาท}/1000 = 22.62\text{ บาท}$

แคลเซียมคาร์บอเนต ( $\text{CaCO}_3$ ) ราคา 3บาท/กิโลกรัม

ใช้แคลเซียม 10 กรัม จะเท่ากับ  $10 \times 3/1000 = 0.03\text{ บาท}$

ราคาค้นทุน CaAC-40 =  $(29.00 \times 16.16)/100 + 0.03 = 4.72\text{ บาท/กิโลกรัม}$

ราคาค้นทุน CaAC-50 =  $(24.00 \times 20.20)/100 + 0.03 = 4.88\text{ บาท/กิโลกรัม}$

ราคาค้นทุน CaAC-60 =  $(19.00 \times 24.24)/100 + 0.03 = 4.64\text{ บาท/กิโลกรัม}$

ราคาค้นทุน CaAC-70 =  $(16.00 \times 28.28)/100 + 0.03 = 4.56\text{ บาท/กิโลกรัม}$

ราคาค้นทุน CaLT-40 =  $(37.00 \times 12.56)/100 + 0.03 = 4.68\text{ บาท/กิโลกรัม}$

ราคาค้นทุน CaLT-50 =  $(30.00 \times 15.34)/100 + 0.03 = 4.63\text{ บาท/กิโลกรัม}$

ราคาค้นทุน CaLT-60 =  $(25.00 \times 18.41)/100 + 0.03 = 4.63\text{ บาท/กิโลกรัม}$

ราคาค้นทุน CaLT-70 =  $(21.00 \times 21.50)/100 + 0.03 = 4.55\text{ บาท/กิโลกรัม}$

ราคาค้นทุน CaCT-40 =  $(19.00 \times 12.90)/100 + 0.03 = 2.48\text{ บาท/กิโลกรัม}$

ราคาค้นทุน CaCT-50 =  $(16.00 \times 16.16)/100 + 0.03 = 2.62\text{ บาท/กิโลกรัม}$

ราคาค้นทุน CaCT-60 =  $(13.00 \times 19.40)/100 + 0.03 = 2.55\text{ บาท/กิโลกรัม}$

ราคาค้นทุน CaCT-70 =  $(11.00 \times 22.62)/100 + 0.03 = 2.52\text{ บาท/กิโลกรัม}$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้