

บทความวิจัย

การดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนในสารละลาย ด้วยผ้าटบชวาและสะเดา

ธิดารัตน์ ศิริสกุลไพศาล^{1*} นิพนธ์ ตั้งคณานุรักษ์¹ และ พิลาณี ไวนอนอมสัตย์²

บทคัดย่อ

ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่เหลือจากการดูดซับจากผ้าಟบชวาและสะเดาถูกตรวจวัดในรูป tris (1,10-phenanthroline) iron (II) ด้วยวิธีสเปกโตรโฟโตเมตรีที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร และได้ทำการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการดูดซับ ได้แก่ พีเอช (6-10) ระยะเวลาปั่นกวน ระยะเวลาล้มผัส ความเข้มข้น เริ่มต้นของไอร์อ่อน (II) ไออ่อน (25-200 มิลลิกรัมต่อลิตร) และปริมาณของตัวดูดซับ (10-100 กรัมต่อลิตร) ไอโซเทอร์มของแอลเมเมียร์และฟรุนดิชลูกนำมาใช้หาความสัมพันธ์ของการดูดซับ ณ ภาวะสมดุลของ ไอร์อ่อน (II) ไออ่อน และพบว่ากระบวนการดูดซับสอดคล้องกับสมการไอโซเทอร์มของฟรุนดิชนำสภาวะที่ เหามาสู่จากการทดลองมาประยุกต์ใช้ในการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนในน้ำเสียจากโรงงานผลิต อิเลคทรอนิกและโรงงานผลิตရถynต์

คำสำคัญ: การดูดซับ ไอร์อ่อน (II) ไออ่อน ผ้าटบชวา สะเดา

¹วิทยาลัยสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

²สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

* ผู้นิพนธ์ประสานงาน, e-mail: kwang_ain@hotmail.com

Adsorption of Iron (II) Ion in Solution by Water Hyacinth and Neem

Tidarat Sirisakulpaisan¹, Nipon Tungkananuruk¹ and Pilanee Vaithanomsat²

ABSTRACT

The remained iron (II) ion after its adsorptive extraction from water hyacinth and neem powder can be determined by spectrophotometrically at 510 nm as tris (1,10-phenanthroline) iron (II). The effects of pH (6-10), shaking time or digestion time, contact time, initial concentration of iron (II) ion (25-200 mg/L) and biosorbent dosages (10-100 g/L) are reported. Langmuir and Freundlich models are used to correlate equilibrium data on sorption of iron (II) ion. It was found that both biomasses were statistically significant fit for Freundlich model. The system has been applied to removal of iron (II) ion in wastewater from an electronic and automobile factory.

Keywords: adsorption, iron (II) ion, water hyacinth, neem

¹College of Environment, Kasetsart University

²Kasetsart Agricultural and Agro-Industrial Product Improvement Institute, Kasetsart University

*Corresponding author, e-mail: kwang_ain@hotmail.com

บทนำ

น้ำ เป็นทรัพยากรธรรมชาติที่มีความจำเป็นสำหรับการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างมาก เนื่องจากมนุษย์ต้องนำน้ำมาใช้ในการอุปโภคบริโภค การเกษตรกรรม การอุตสาหกรรม ตลอดจนเป็นแหล่งรองรับของเสียจากการต่างๆ ของมนุษย์ ซึ่งในปัจจุบันอุตสาหกรรมได้มีการขยายตัวอย่างรวดเร็ว และมีการนำเหล็กมาใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมต่างๆ เช่น อุตสาหกรรมผลิตชิ้นส่วนรถยนต์ อิเลคทรอนิก รวมถึงการนำมาใช้ในด้านวิศวกรรมก่อสร้าง [1] ซึ่งในกระบวนการผลิตนั้นนอกจากผลิตภัณฑ์ที่ได้แล้วย่อมเหลือเศษไม่ได้สำหรับของเสียที่เกิดจากการกระบวนการผลิต โลหะเหล็กนับเป็นสารพิษชนิดหนึ่งที่ส่งผลกระทบต่อระบบลิงแวดล้อม เมื่อเหล็กปนเปื้อนในแหล่งน้ำจะทำให้เกิดปัญหามลพิษในแหล่งน้ำนั้น เหล็กในปริมาณมากเป็นพิษต่อพืชและสัตว์ ซึ่งสามารถถ่ายทอดไปตามห่วงโซ่ออาหารได้ [2] และถ้ามนุษย์ได้รับเกินความต้องการจะแสดงอาการพิษ ได้แก่ อาเจียน ระคายเคือง ปวดท้อง ท้องร่วง เชื่องซึม ความรู้สึกตัวลดลง ชา และหมดสติ นอกจากนี้ยังทำให้อัตราการหายใจและการไหลเวียนโลหิตเพิ่มขึ้นด้วย ส่วนการสะสมเรื้อรังจะทำให้เกิดเนื้องอกได้ [3]

โดยทั่วไปวิธีการนำน้ำเหล็กออกน้ำ ใช้กระบวนการกรอง เช่น การตกร่องทางเคมี การแยกเปลี่ยนไอออน การแยกด้วยไฟฟ้าและเยื่อกรอง [4] เป็นต้น แต่เนื่องจากวิธีการเหล่านี้ต้องใช้เทคโนโลยีและต้นทุนสูง การหาทางเลือกอื่นในการนำน้ำเหล็กที่มีเหล็กปนเปื้อนด้วยการดูดซับโดยใช้ผักตบชวาและสะเดา ซึ่งมีองค์ประกอบทางเคมีที่สามารถนำมาใช้เป็นตัวดูดซับได้ [5, 6] จึงเป็นวิธีที่น่าสนใจ และเป็นวิธีที่ใช้ต้นทุนต่ำกว่า รวมถึงเป็นการนำเอวัสดุดูดซับจากธรรมชาติมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดและยั่งยืน ดังนั้นในงานวิจัยนี้จึงมีจุดประสงค์หลักเพื่อนำผักตบชวาและสะเดามาใช้ในการดูดซับไฮดรอกซอน (II) ไอออนในสารละลายมาตรฐาน และในน้ำเสียจากโรงงานผลิตอิเลคทรอนิกและผลิตภัณฑ์โดยทำการศึกษาปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อการดูดซับ และทำการตรวจวัดไฮดรอกซอน (II) ไอออนที่เหลือจากการดูดซับในรูป tris (1,10-phenanthroline) iron (II) ด้วยวิธีสเปกโทโรโนเมตري์ที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร [7]

วิธีการวิจัย

การเตรียมตัวดูดซับ

1. การเตรียมผักตบชวา นำผักตบชวาส่วนลำต้นมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำมาหั่นตามขนาดเป็นชิ้นเล็กๆ ให้มีความหนาประมาณ 0.2 เซนติเมตร นำไปตากแดดให้แห้งเป็นเวลา 1-2 วัน จากนั้นนำมาร่อนที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง เพื่อให้ความชื้นจนได้ผักตบชวาที่แห้งกรอบ แล้วนำผักตบชวามาบดให้เป็นผง แล้วร่อนผ่านตะแกรงขนาด 425 ไมครอน [8]

2. การเตรียมสะเดา นำใบสะเดามาล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปตากแดดให้แห้งเป็นเวลา 1-2 วัน จากนั้นนำมาร่อนที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง เพื่อให้ความชื้นจนได้ใบสะเดาที่แห้งกรอบ แล้วนำไปในสะเดามาบดให้เป็นผง แล้วร่อนผ่านตะแกรงขนาด 425 ไมครอน

การเตรียมสารเคมี

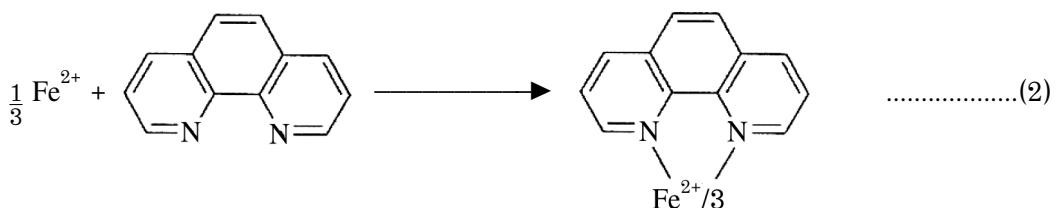
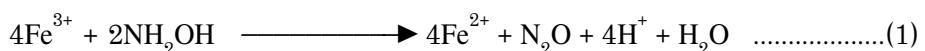
1. การเตรียมสารละลายน้ำตรฐานไออกซ์อ่อน (II) ไออ้อน ความเข้มข้น 100 มิลลิกรัมต่อลิตร โดยชั่งแอมโมเนียมไออกซ์อ่อน (II) ชั้ลเฟตເເກົ່າໄຊເດຣກ 0.7022 กรัม ลงในขวดวัดปริมาตร 1,000 มิลลิลิตร เดิມน้ำກลั่นลงไปพอประมาณ เขย่าให้แอมโมเนียมไออกซ์อ่อน (II) ชั้ลເຟເເກົ່າໄຊເດຣທະລາຍ จากนั้น เดิมน้ำກลั่นจนถึงขีดบวกปริมาตร เขย่าให้เข้ากัน จะได้สารละลายตามต้องการ

2. การเตรียมสารละลายไฮดรอกซิລามีนໄຊໂໂຣຄຄອໄຣດ์ โดยชั่งໄຊໂໂຣຄຄອຊີລາມືນໄຊໂໂຣຄຄອໄຣດ์ จำนวน 10 กรัม ลงในขวดวัดปริมาตรขนาด 100 มิลลิลิตร แล้วเดิมน้ำກลั่นจนถึงขีดบวกปริมาตร เขย่าให้เข้ากันจะได้สารละลายตามต้องการ

3. การเตรียมสารละลาย 1,10-ຟິແນນໂໂຣລິນໂໂມໂໂນໄຊເດຣກ ໂດຍชั่ง 1,10-ຟິແນນໂໂຣລິນໂໂມໂໂນໄຊເດຣກ จำนวน 0.1 กรัม ลงในขวดวัดปริมาตรขนาด 100 มิลลิลิตร แล้วเดิมน้ำກลั่นจนถึงขีดบวกปริมาตร เขย่าให้เข้ากัน จะได้สารละลายตามต้องการ

การเตรียมกราฟมาตราตรฐานสารละลายไออกซ์อ่อน (II) ไออ้อน

เตรียมสารละลายน้ำตรฐานไออกซ์อ่อน (II) ไออ้อน ที่ความเข้มข้น 1, 3, 5, 7 และ 9 มิลลิกรัมต่อลิตร โดยทำการเจือจางจากสารละลายน้ำตรฐานไออกซ์อ่อน (II) ไออ้อน ความเข้มข้น 100 มิลลิกรัม ต่อลิตร หลังจากนั้นนำมาปริมาตร 50 มิลลิลิตรในแต่ละความเข้มข้นมาทำปฏิกิริยาກับไฮดรอกซิລามືນໄຊໂໂຣຄຄອໄຣດ์ ปริมาตร 1 มิลลิลิตร และ 1,10-ຟິແນນໂໂຣລິນໂໂມໂໂນໄຊເດຣກ ปริมาตร 6 มิลลิลิตร แล้วตั้งทึ่ງไว้ในที่มีด 15 นาที จะได้สารละลายສีส้มแดงของ tris (1,10-phenanthroline) iron (II) (แสดงดังสมการที่ 1 และ 2) หลังจากนั้นนำไปวัดค่าดูดกลืนแสงด้วยเครื่องสเปกໂໂຣໂຕມີເຕອຣ໌ 20 D (สหรัฐอเมริกา) ที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร (ดัดแปลงจากวิธีการของ Harris, 2003 [7])



1,10-phenanthroline

tris (1,10-phenanthroline) iron (II)

(Orange-red complex)

การศึกษาอิทธิพลที่มีผลต่อการดูดซับสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไอกอนของผักตบชวาและสะเดา โดยทำการทดลองแบบทัชช์และนำผลการทดลองที่ได้มาทดสอบทางสถิติ (Least Significant Different, LSD) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ได้แก่

1. พื้อเชื้อเริ่มต้นของสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไอกอน ได้แก่ 6, 7, 8, 9 และ 10
2. ระยะเวลาปั่นกวน ได้แก่ 10, 30, 60, 90 และ 120 นาที โดยใช้เครื่องเขย่า รุ่น Model VRN-480 GEMMY Orbit Shaker (ได้หัววัน) ที่ความเร็วรอบ 100 รอบต่อนาที
3. ระยะเวลาสัมผัส ได้แก่ 10, 30, 60, 90 และ 120 นาที
4. ความเข้มข้นเริ่มต้นของสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไอกอน ได้แก่ 25, 50, 75, 100, 150 และ 200 มิลลิกรัมต่อลิตร
5. ปริมาณตัวดูดซับ ได้แก่ 0.5, 1, 2, 3, 4 และ 5 กรัม
6. ศึกษาໄโอโซเทอร์มการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไอกอน โดยใช้สมการการดูดซับของลงเมียร์ และฟรุนดิช [9]

การทดลองหาสภาวะที่เหมาะสมข้างต้น โดยเริ่มต้นใช้ปริมาณตัวดูดซับ 1 กรัม สารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไอกอน ความเข้มข้น 100 มิลลิกรัมต่อลิตร ปริมาตร 50 มิลลิลิตร ระยะเวลาปั่นกวน และระยะเวลาสัมผัส 30 นาที หลังจากนั้นกรองของผสมระหว่างผักตบชวาและสะเดาที่ดูดซับไอร์อ่อน (II) ไอกอนไว้กับสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน 0.45 ไมครอน และนำสารละลายน้ำที่กรองได้ใส่สารให้เกิดปฏิกิริยา ตั้งทึ่งไว้ในที่มีด 15 นาที แล้วนำมาหาปริมาณไอร์อ่อน (II) ไอกอนที่เหลือด้วยวิธีสเปกโตรโฟโตเมตรีที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร

การศึกษาประสิทธิภาพการดูดซับสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไอกอน โดยทำการทดลองแบบคอลัมน์ใช้ปริมาณตัวดูดซับ 20 กรัม สารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไอกอน ความเข้มข้นเท่ากับ 100 มิลลิกรัมต่อลิตร ปริมาตร 250 มิลลิลิตร ปรับพื้อเชื้อที่เหมาะสมจาก การทดลองแบบทัชช์ ทำการทดลองโดยเก็บสารละลายน้ำตรฐานไอร์อ่อน (II) ไอกอนจากทางออกปลายคอลัมน์ทุกๆ 50 มิลลิลิตร จนครบปริมาตร 250 มิลลิลิตร (ดัดแปลงจากวิธีการของ กิตตินันท์, 2546 [10]) ใส่สารให้เกิดปฏิกิริยา ตั้งทึ่งไว้ในที่มีด 15 นาที แล้วนำมาหาปริมาณไอร์อ่อน (II) ไอกอนที่เหลือด้วยวิธีสเปกโตรโฟโตเมตรีที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร

การศึกษาการฟื้นฟูสภาพของตัวดูดซับที่ผ่านการใช้งานแล้ว

โดยนำผักตบชวาและสะเดาที่ผ่านการใช้งานแล้วมาล้าง แล้วแช่ด้วยกรดไฮโดรคลอริก 0.1 M เป็นเวลา 1 ชั่วโมง นำมาล้างอีกครั้ง และนำไปอบให้แห้งที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง (ดัดแปลงจากวิธีการของ Tan and Rhan, 1988 [11]) แล้วนำมาทดลองโดยใช้สภาวะเหมาะสมที่ได้จากการทดลองแบบทัชช์ของผักตบชวาและสะเดา

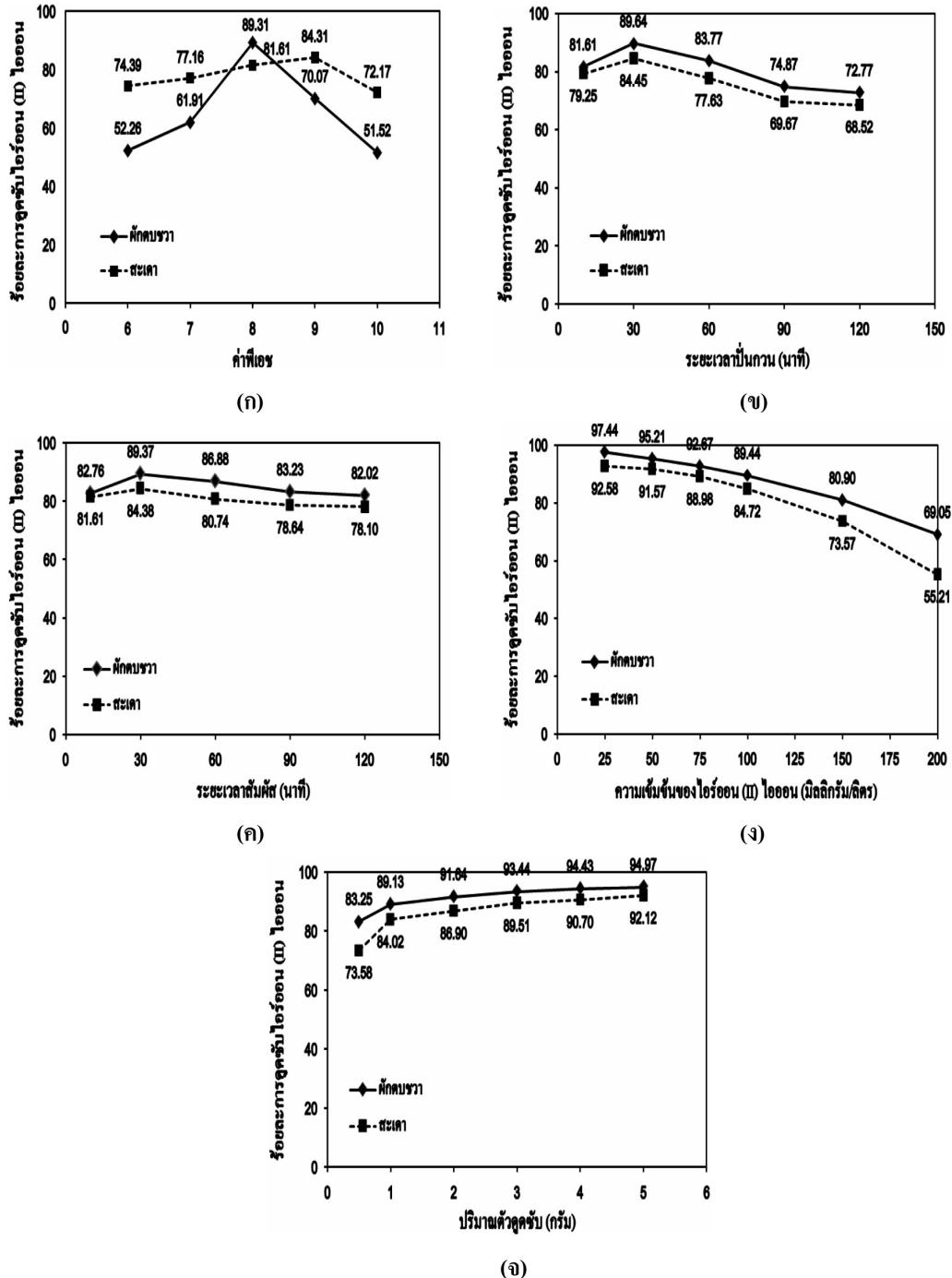
การศึกษาการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนในน้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ และอิเลคทรอนิก โดยใช้น้ำเสียจากโรงงาน 4 แห่ง ได้แก่ โรงงานผลิตอิเลคทรอนิก โรงงานผลิตภัณฑ์ A โรงงานผลิตภัณฑ์ B และโรงงานผลิตภัณฑ์ C ที่มีไอร์อ่อน (II) ไออ่อนเจือปน แล้วนำไปวิเคราะห์หานิรภัย ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนเริ่มต้นก่อน หลังจากนั้นนำน้ำเสียมาทดลองโดยใช้สภาวะเคมีสมที่ได้จากการทดลองแบบพื้นฐานของผักตบชวาและสะเดา

ผลการทดลองและวิจารณ์ผลการทดลอง

ผลการศึกษาที่ได้คำนวณจากค่าเฉลี่ยของการทดลอง โดยใช้ตัวอย่างของผักตบชวาและสะเดา ชนิดละ 3 ช้ำ

ผลของอิทธิพลที่มีผลต่อการดูดซับสารละลายมาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของผักตบชวาและสะเดา
รูปที่ 1 ก-จ แสดงผลของสภาวะที่เหมาะสมในการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของผักตบชวาและสะเดา จากผลการทดลองในรูปที่ 1 ก พบร้าผักตบชวาและสะเดาสามารถดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อน ได้สูงสุดที่พีเอชเท่ากับ 8 และ 9 ตามลำดับ โดยเมื่อพีเอชมีค่าสูงขึ้น ประสิทธิภาพในการดูดซับสารละลายมาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของผักตบชวาและสะเดาจะมีค่าเพิ่มขึ้น หลังจากนั้นประสิทธิภาพในการดูดซับจะมีค่าลดลง เนื่องจากสารละลายมี pH สูงกว่า 9 ซึ่งจะทำให้ไอร์อ่อน (II) ไออ่อนตกตะกอนในรูปไอดรอกไซด์ [9] โดยพบร้าผักตบชวาและสะเดาที่พีเอชเหมาะสมสามารถดูดซับสารละลายมาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนได้แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 กับทุกค่าพีเอช

เมื่อทำการศึกษาทั้งระยะเวลาปั่นกวนและระยะเวลาสัมผัส พบร้าผักตบชวาและสะเดาสามารถดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนได้สูงสุดที่เวลา 30 นาที (รูปที่ 1 ข และ 1 ค) ซึ่งจากการทดลองในรูปที่ 1 ข จะเห็นได้ว่า เมื่อระยะเวลาปั่นกวนเพิ่มขึ้น ประสิทธิภาพในการดูดซับสารละลายมาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนผักตบชวาและสะเดาจะมีค่าเพิ่มขึ้น จนกระทั่งระยะเวลาปั่นกวนที่ 30 นาที การดูดซับจะเข้าสู่ภาวะสมดุล และหลังจากนั้นประสิทธิภาพในการดูดซับจะมีค่าลดลงแล้วเริ่มคงที่ที่ระยะเวลาปั่นกวน 90 นาที โดยพบร้าผักตบชวาและสะเดาที่ระยะเวลาปั่นกวนเหมาะสมสามารถดูดซับสารละลายมาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนได้แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 กับทุกระยะเวลาปั่นกวน ส่วนการศึกษาระยะเวลาสัมผัสของผักตบชวาและสะเดาพบว่า เมื่อระยะเวลาสัมผัสเพิ่มขึ้น ประสิทธิภาพในการดูดซับสารละลายมาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของผักตบชวาและสะเดาจะมีค่าเพิ่มขึ้นเช่นกัน เนื่องจากมีการแลกเปลี่ยนไออ่อนระหว่างไอดรอกไซด์ไออ่อนบนพื้นผิวของตัวดูดซับกับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนอยู่ตลอดเวลา จนกระทั่งระยะเวลาสัมผัสที่ 30 นาที ซึ่งมีค่าการดูดซับสูงสุด และหลังจากนั้นประสิทธิภาพในการดูดซับจะมีค่าลดลงแล้วเริ่มคงที่ (รูปที่ 1 ค) เนื่องจากพื้นผิวของตัวดูดซับถูกปอกครุ่นไปด้วยไอร์อ่อน (II) ไออ่อน ทำให้มีช่องว่างในการดูดซับลดลง [9] โดยพบร้าผักตบชวาและสะเดาที่ระยะเวลาสัมผัสเหมาะสมสามารถดูดซับสารละลายมาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนได้แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 กับทุกระยะเวลาสัมผัส



รูปที่ 1 แสดงผลของสภาวะที่เหมาะสมในการดูดซับไฮดรอกซอน (II) ไออ่อนของผักตบชาและสะเดา
 (ก) ผลของพีเอช
 (ข) ผลของระยะเวลาปั่นกวน
 (ค) ผลของระยะเวลาสัมผัส
 (ง) ผลของความเข้มข้นของไฮดรอกซอน (II) ไออ่อน
 (จ) ผลของปริมาณตัวดูดซับ

ล้วนผลของความเข้มข้นเริ่มต้นของสารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อน พบร่วมกับความเข้มข้นสูงขึ้น ประสิทธิภาพในการดูดซับสารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อนของผักตบชวาและสะเดาจะมีค่าลดลง (รูปที่ 1 ง) ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้ได้เลือกค่ากีழความเข้มข้นที่ 100 มิลลิกรัมต่อลิตร โดยพบว่า ผักตบชวาและสะเดาสามารถดูดซับสารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อนได้แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 กับทุกความเข้มข้น

และเมื่อทำการศึกษาผลของปริมาณตัวดูดซับเริ่มต้น (รูปที่ 1 จ) พบร่วมกับปริมาณตัวดูดซับเพิ่มขึ้น ประสิทธิภาพในการดูดซับสารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อนจะมีค่าเพิ่มขึ้นแล้วเริ่มคงที่ ซึ่งหัวผักตบชวาและสะเดาปริมาณ 1 กรัมที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ พบร่วมกับผลของการดูดซับสารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อนไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 กับปริมาณตัวดูดซับที่ 2, 3, 4 และ 5 กรัม แต่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญกับปริมาณตัวดูดซับ 0.5 กรัม

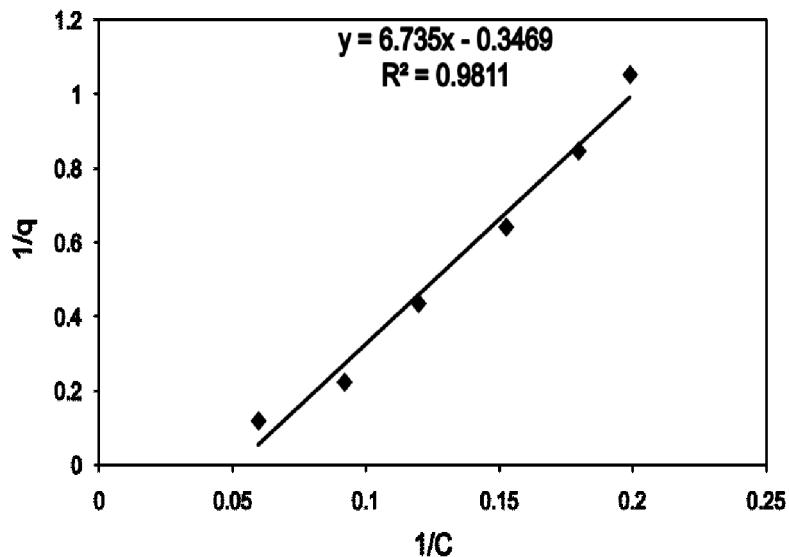
ผลของการศึกษาไอโซเทอร์มการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อน โดยใช้สมการการดูดซับของแลงเมียร์และฟรุนดิช

รูปที่ 2-5 แสดงไอโซเทอร์มการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของแลงเมียร์และฟรุนดิชโดยใช้ผักตบชวาและสะเดา พบร่วมกับการไอโซเทอร์มของแลงเมียร์และฟรุนดิชหัวผักตบชวาและสะเดามีค่าล้มประลักษณ์สหสัมพันธ์อยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ ($0.9700-1.2000$) แต่กลไกการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของผักตบชวาและสะเดาเป็นไปตามสมการการดูดซับของฟรุนดิชมากกว่าแลงเมียร์ เนื่องจากมีค่าล้มประลักษณ์สหสัมพันธ์มากกว่า ซึ่งกลไกการดูดซับของฟรุนดิช คือ พื้นผิวของตัวดูดซับเป็นแบบวิชพันธ์ (heterogeneous adsorption surface พื้นผิวไม่เป็นเนื้อเดียวกันตลอด) โดยที่การดูดซับจะไม่สามารถอกถึงปริมาณของตัวลูกดูดซับกุดดูดซับได้มากสุด เนื่องจากตัวลูกดูดซับสามารถจะเกิดการซ้อนทับกันได้ [9]

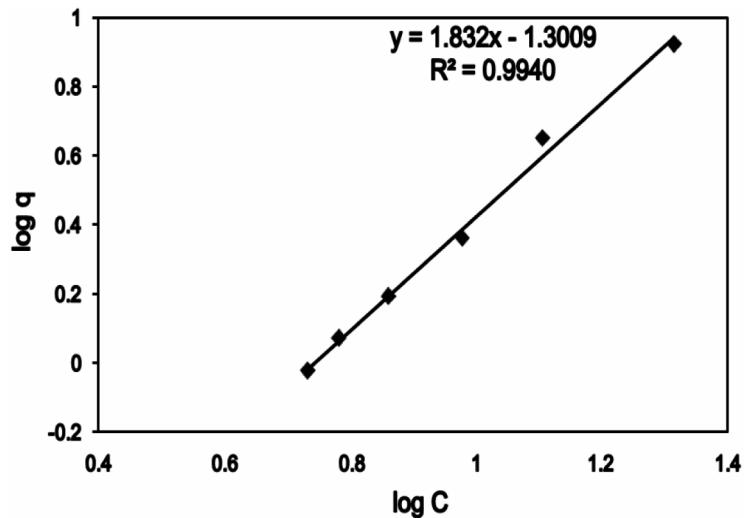
สมการไอโซเทอร์มการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนของฟรุนดิชโดยทั่วไป คือ $q = KC^{1/n}$ สามารถนำมาเขียนใหม่ในรูปของล็อกการทิมได้ดังสมการที่ 3

$$\log q = \log K + \frac{1}{n} \log C \quad \dots \dots \dots (3)$$

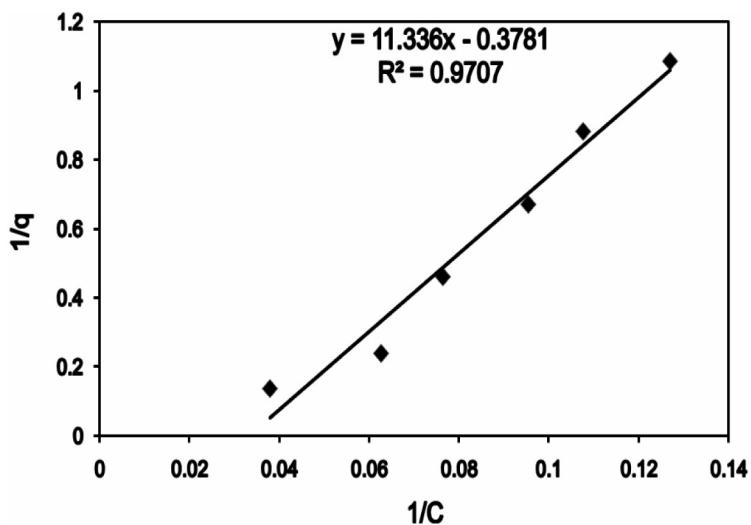
จากไอโซเทอร์มการดูดซับของฟรุนดิชพบว่า ถ้าค่า $1/n$ มีค่ามากกว่า 1 แสดงถึงความสามารถของการดูดซับของตัวดูดซับจะดูดซับได้มาก หรือกล่าวว่าบริเวณพื้นที่ผิวของตัวดูดซับมีปริมาณมากในการดูดซับ [12] ซึ่งค่า $1/n$ ของผักตบชวาและสะเดาจากการคำนวณมีค่าเท่ากับ 1.832 และ 1.818 ตามลำดับ ซึ่งแสดงว่าไอร์อ่อน (II) ไออ่อนจะลูกดูดซับไว้ที่พื้นผิวของผักตบชวาและสะเดา กล่าวคือ ผักตบชวาและสะเดาเหมาะสมที่จะนำมาเป็นวัสดุดูดซับที่ใช้ในการดูดซับสารละลายน้ำร้อน (II) ไออ่อนได้ดี



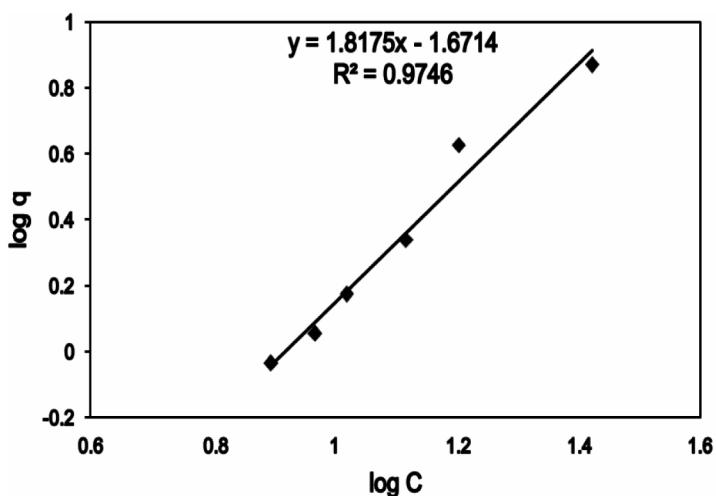
รูปที่ 2 ไอโซเทอร์มการดูดซับไฮดรอเจน (II) ไฮอนของแอลเมียร์โดยใช้ผักตบชวา



รูปที่ 3 ไอโซเทอร์มการดูดซับไฮดรอเจน (II) ไฮอนของฟรุนดิชโดยใช้ผักตบชวา



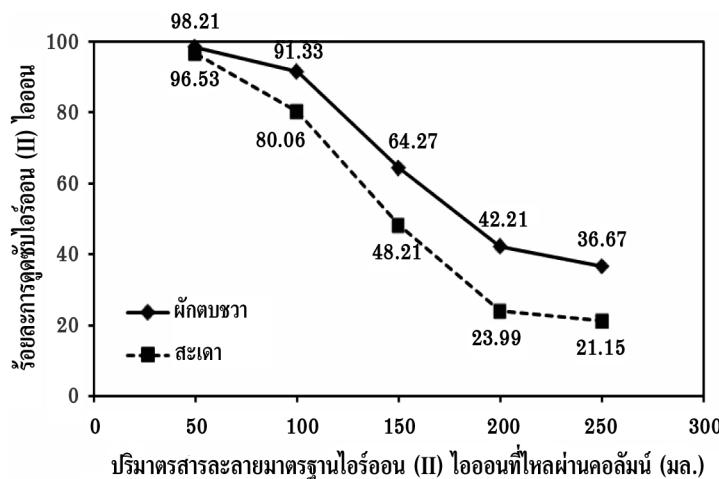
รูปที่ 4 ไอโซเทอร์มการดูดซับไฮดรอเจน (II) ไอออนของแอลเมียร์โดยใช้สະเดາ



รูปที่ 5 ไอโซเทอร์มการดูดซับไฮดรอเจน (II) ไอออนของฟรุนดิชโดยใช้สະเดາ

ผลของการดูดซับสารละลายน้ำมาระฐานไอ์ร่อน (II) ไออ่อนโดยทำการทดลองแบบคอลัมน์

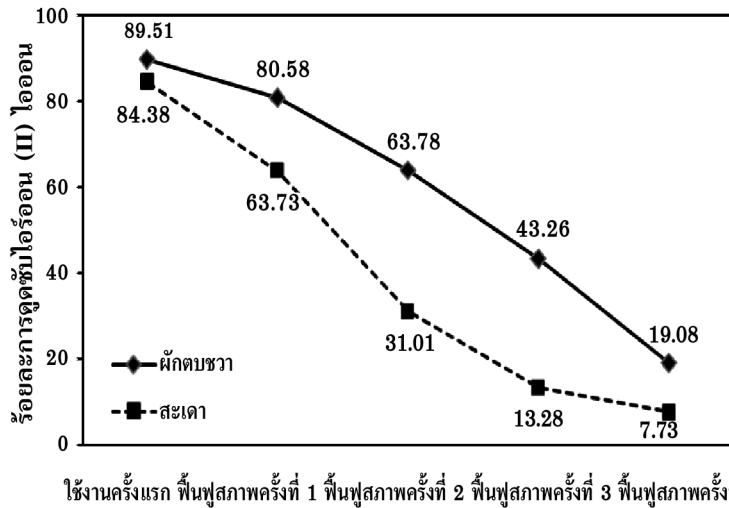
รูปที่ 6 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างปริมาตรสารละลายน้ำมาระฐานไอ์ร่อน (II) ไออ่อนที่ไหลผ่านคอลัมน์และร้อยละการดูดซับไอ์ร่อน (II) ไออ่อนของผังตบชวาและสะเดา พนวณปริมาตรสารละลายน้ำมาระฐานไอ์ร่อน (II) ไออ่อนที่ไหลออกจากคอลัมน์ในช่วงแรก คือ 50 มิลลิลิตร ทั้งผังตบชวาและสะเดา มีประสิทธิภาพในการดูดซับสูงสุด และเมื่อระยะเวลาการปล่อยสารละลายน้ำมาระฐานไอ์ร่อน (II) ไออ่อนผ่านคอลัมน์ที่เพิ่มมากขึ้น การดูดซับของตัวดูดซับจะลดลง ทั้งนี้เนื่องจากบริเวณพื้นผิวของตัวดูดซับมีการดูดซับไอ์ร่อน (II) ไออ่อนเอาไว้ และหากมีการปล่อยสารละลายน้ำมาระฐานไอ์ร่อน (II) ไออ่อนกรองผ่านตัวดูดซับในคอลัมน์ต่อไปอีก ตัวดูดซับจะเริ่มอิ่มตัวและหมดสภาพไปในที่สุด [10]



รูปที่ 6 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาตรสารละลายน้ำมาระฐานไอ์ร่อน (II) ไออ่อนที่ไหลผ่านคอลัมน์และร้อยละการดูดซับไอ์ร่อน (II) ไออ่อนของผังตบชวาและสะเดา

ผลของการฟื้นฟูสภาพของตัวดูดซับที่ผ่านการใช้งานแล้ว

รูปที่ 7 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างการฟื้นฟูสภาพตัวดูดซับและร้อยละการดูดซับไอ์ร่อน (II) ไออ่อนของผังตบชวาและสะเดา พนวณความสามารถในการดูดซับสารละลายน้ำมาระฐานไอ์ร่อน (II) ไออ่อนของผังตบชวาและสะเดาลดลงจากการใช้งานครั้งแรก ทั้งนี้มีสาเหตุมาจากพื้นผิวของตัวดูดซับลดลง เนื่องจากพื้นผิวบางส่วนเกิดการสูญเสียไปในขณะที่ทำการดูดซับก่อนจะฟื้นฟูสภาพ รวมทั้งในการฟื้นฟูสภาพด้วยน้ำล่วงผลให้เกิดการสูญเสียพื้นที่ผิวในการดูดซับไปด้วย [13]



รูปที่ 7 ความล้มเหลวระหว่างการฟื้นฟูสภาพตัวดูดซับและร้อยละการดูดซับไฮดรอเจน (II) ไอออนของผักตบชา และสะเดา

ผลของการศึกษาการดูดซับไฮดรอเจน (II) ไอออนในน้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม

ตารางที่ 1 การดูดซับไฮดรอเจน (II) ไอออนในน้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรมของผักตบชา

| น้ำเสียจากโรงงาน | ปริมาณไฮดรอเจน (II) ไอออน (มิลลิกรัมต่อลิตร) | | ร้อยละการดูดซับ |
|------------------|--|------------|-----------------|
| | ก่อนดูดซับ | หลังดูดซับ | |
| ผลิตอิเลคทรอนิก | 11.68 | 0.04 | 99.63 |
| ผลิตรถยนต์ A | 16.39 | 0.17 | 98.94 |
| ผลิตรถยนต์ B | 15.06 | 0.11 | 99.26 |
| ผลิตรถยนต์ C | 20.32 | 0.35 | 98.30 |

ตารางที่ 2 การดูดซับไฮดรอเจน (II) ไอออนในน้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรมของสะเดา

| น้ำเสียจากโรงงาน | ปริมาณไฮดรอเจน (II) ไอออน (มิลลิกรัมต่อลิตร) | | ร้อยละการดูด |
|------------------|--|------------|--------------|
| | ก่อนดูดซับ | หลังดูดซับ | |
| ผลิตอิเลคทรอนิก | 11.68 | 0.46 | 96.04 |
| ผลิตรถยนต์ A | 16.39 | 0.82 | 95.02 |
| ผลิตรถยนต์ B | 15.06 | 0.72 | 95.24 |
| ผลิตรถยนต์ C | 20.32 | 1.21 | 94.05 |

ตารางที่ 1-2 แสดงผลการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนในน้ำเลี้ยงจากโรงงานอุตสาหกรรมของผักตบชวาและสะเดา จากการทดลองพบว่า น้ำตัวอย่างก่อนการดูดซับของโรงงานอุตสาหกรรมทั้ง 4 แห่ง มีความเข้มข้นของไอร์อ่อน (II) ไออ่อนเริ่มต้นอยู่ในช่วง 11-20 มิลลิกรัมต่อลิตร ซึ่งมีค่าความเข้มข้นน้อยกว่าสารละลามาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนซึ่งเท่ากับ 100 มิลลิกรัมต่อลิตร ดังนั้นจึงเลือกใช้ค่าความเข้มข้นของสารละลามาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่ 30 มิลลิกรัมต่อลิตร ในการทดลองครั้งนี้เพื่อให้ใกล้เคียงกับปริมาณไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่มีอยู่จริงในน้ำเลี้ยงของโรงงาน ซึ่งปริมาณตัวดูดซับในการดูดซับสารละลามาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนความเข้มข้น 30 มิลลิกรัมต่อลิตรที่เหมาะสมเท่ากับ 1 กรัม โดยพบว่าปริมาณผักตบชวาที่ 1 กรัม มีร้อยละการดูดซับเท่ากับ 97.19 ซึ่งไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 กับปริมาณ 0.75, 1.5 และ 2 กรัม แต่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 กรัม ส่วนสะเดาที่ 1 กรัม มีร้อยละการดูดซับเท่ากับ 92.02 ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 กับปริมาณ 1.5 กรัม แต่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญกับปริมาณ 0.5, 0.75 และ 2 กรัม ซึ่งหลังจากการดูดซับด้วยผักตบชวาและสะเดา พบว่าสามารถลดความเข้มข้นของไอร์อ่อน (II) ไออ่อนในน้ำเลี้ยงได้ และจากการทดลองในน้ำเลี้ยงจากโรงงานพบว่าร้อยละการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนมีค่ามากกว่าผลที่ได้จากการใช้สารละลามาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนความเข้มข้น 30 มิลลิกรัมต่อลิตร ทั้งนี้ เป็นเหตุมาจากน้ำเลี้ยงจากโรงงานนั้นมีความเข้มข้นของไอร์อ่อน (II) ไออ่อนน้อยกว่าความเข้มข้นของสารละลามาตรฐาน ในขณะที่ปริมาณตัวดูดซับที่ใช้ในการทดลองนั้นเท่ากัน จึงทำให้อัตราส่วนระหว่างความเข้มข้นของไอร์อ่อน (II) ไออ่อนในน้ำเลี้ยงจากโรงงานต่อบริมาณตัวดูดซับมีค่าน้อยกว่าอัตราส่วนระหว่างความเข้มข้นของสารละลามาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนต่อบริมาณตัวดูดซับส่งผลทำให้ร้อยละการดูดซับของน้ำเลี้ยงจากโรงงานมีค่าที่มากกว่าร้อยละการดูดซับในสารละลามาตรฐานนั้นเอง

สรุปผลการทดลอง

ในการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนโดยใช้ผักตบชวาและสะเดานิดละ 1 กรัม สารละลามาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนเข้มข้น 100 มิลลิกรัมต่อลิตร พบร้าได้ระยะเวลาปั่นกวน 30 นาที ระยะเวลาสัมผัส 30 นาที และพีเอช 8 และ 9 ตามลำดับ สามารถดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนได้เฉลี่ยร้อยละ 89.51 และ 84.38 ตามลำดับ เมื่อนำผักตบชวาและสะเดามาทำการทดลองในคลอลัมเน่ โดยให้ปริมาตรสารละลามาตรฐานไอร์อ่อน (II) ไออ่อนที่แหล่งผ่านคลอลัมเน่เท่ากันเป็น 50 มิลลิลิตร พบร้าผักตบชวาสามารถดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนได้ร้อยละ 98.21 ซึ่งดีกว่าสะเดาได้ร้อยละ 96.53 ผลจากการฟื้นฟูสภาพผักตบชวาและสะเดาหลังผ่านการใช้งาน พบว่าผักตบชวาและสะเดามีประสิทธิภาพการดูดซับไอร์อ่อน (II) ไออ่อนลดลงจากการใช้งานครั้งแรกตามจำนวนครั้งของการฟื้นฟูสภาพ นอกจากนี้ยังพบว่าข้อมูลจากการทดลองข้างต้นมีความสอดคล้องกับสมการไฮโบทอร์มของฟรุนดิช และใช้สภาวะเหมะสมที่ได้จากการทดลองแบบทั่วไป ประยุกต์ใช้กับน้ำเลี้ยงจากโรงงานผลิตอิเลคทรอนิก และโรงงานผลิตรายนต์

เอกสารอ้างอิง

- Linchevsky, B., Sobolevsky, A., and Kalmenev, A. 1983. Iron and Steel Making. Moscow. Mir Publishing.
- ประจญยุทธ อิมแพร. 2547. การสะสมของเหล็กและแมงกานีสจากน้ำดาลบ่อตื้นเข้าสู่ดินนาและข้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม). พิษณุโลก. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- George, D. C., and Florence, E. C. 1981. Patty's Industrial Hygiene and Toxicology. 3rd Edition. Volume 2A Toxicology. Canada. John Wiley's Sons. Inc. 2877 p.
- วันวิภา เผ่าสวัสดิ์. 2546. การนำชานอ้อยไปใช้ดูดซับตะกั่วแล้วนำไปทำเป็นก้อนแข็ง. วิทยานิพนธ์ วิศวกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต (วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม). กรุงเทพฯ. คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- จิระศักดิ์ แสงพุ่ม เดชา ฉัตรคิริเวช และ วิจิตร จงวิศาล. 2543. ผลของสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมตัวดูดซับจากผักตบชวาสำหรับการดูดซับไฮเดนเซิน. วารสารวิศวกรรมและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยรังสิต 4(1): 48-54.
- Tawari, D. N. 1992. Monograph of Neem. India. International Book Distribution. 279 p.
- Harris, D. C. 2003. Quantitative Chemical Analysis. 6th Edition. U.S.A. 453 p.
- จินتنا จุลอุล. 2550. การเตรียมตัวดูดซับจากผักตบชวาในการกำจัดสียอมไดเรกท์จากน้ำทึ้งโรงงานฟอกย้อมลึงหอ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม). กรุงเทพฯ. วิทยาลัยสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิพนธ์ ตั้งคงานนุรักษ์ และคณิตา ตั้งคงานนุรักษ์. 2550. หลักการการตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 281 หน้า.
- กิตตินันท์ คงลีบชาติ. 2546. ดินเผาดูดซับจากดินเหนียวชี้เลื่อยเพื่อการดูดซับแคดเมียมในน้ำเสีย สังเคราะห์. ว.ค.ม. (วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม). กรุงเทพฯ. คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- Tan, W. T., and Rhan, R. M. 1988. Removal of Lead, Cadmium and Zinc by Waste Tea Leaves. *Environmental Technology Letter* 9: 1223-1232.
- Maron, S. H., and Prutton, C. F. 1961. Principle of Physical Chemistry. 3rd Edition. New York. Macmillan, Co.
- พีธี กระสินธ์ศรี. 2539. การกำจัดโลหะหนักโดยใช้เรซินแลกเปลี่ยนไอออนชนิดลิกโนเซลลูโลสิก ฟอร์มาลดีไฮด์ที่ทำจากผักตบชวา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม). กรุงเทพฯ. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ได้รับบทความวันที่ 16 กันยายน 2551
ยอมรับตีพิมพ์วันที่ 27 ตุลาคม 2551