

สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
ขอบเขตของการวิจัย.....	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
ความหมายของโลหะหนัก.....	5
แหล่งกำเนิดโลหะหนักในสิ่งแวดล้อม.....	5
ผลกระทบของโลหะหนักต่อมนุษย์.....	6
การดูดซับโลหะหนักทางชีวภาพ.....	8
ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการดูดซับ	10
การสกัดโลหะหนัก	15
สภาวะสมดุลของการดูดซับ	17
ไอโซเทอมการดูดซับ	17
คุณสมบัติของวัสดุชีวมวลในการเป็นวัสดุดูดซับที่ดี.....	23
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	24
3 วิธีดำเนินงานวิจัย.....	36
สถานที่ทำการวิจัย	36
สารเคมี อุปกรณ์ และเครื่องมือวิเคราะห์	36
การเตรียมวัสดุดูดซับ.....	37
แผนการทดลอง.....	41

สารบัญ(ต่อ)

บทที่

หน้า

4 ผลการทดลองและวิจารณ์ผลการทดลอง.....	47
อิทธิพลของเวลาสัมผัสต่อการดูดซับโลหะหนัก.....	47
อิทธิพลของความเข้มข้นของสารละลายโลหะหนัก และ Adsorption Isotherm	49
อิทธิพลของพีโอดีต่อการดูดซับโลหะหนัก	57
อิทธิพลของอุณหภูมิต่อการดูดซับโลหะหนัก	59
อิทธิพลของสารละลายต่อความสามารถในการสกัดโลหะหนัก	61
อิทธิพลของเวลาสัมผัสต่อประสิทธิภาพการสกัดโลหะหนัก	62
อิทธิพลของการนำกลับมาใช้ใหม่ในการดูดซับโลหะหนัก	63
การศึกษาประสิทธิภาพการดูดซับโลหะหนักในเงับปฏิกริยา.....	67
5 สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ	73
สรุป.....	73
ข้อเสนอแนะ	75
บรรณานุกรม	76
ภาคผนวก	85
ภาคผนวก ก Passion fruit (<i>Passiflora edulis</i>) peel as an biosorbent for the removal of heavy metals from aqueous solution.....	86
ภาคผนวก ข ตารางข้อมูลการทดลอง	95
ประวัติผู้วิจัย	114

บัญชีตาราง

ตาราง	หน้า
1 แสดงค่าความจุการดูดซับและเปอร์เซ็นต์การดูดซับโลหะหนักที่เวลาสัมผัส 60 นาที	49
2 แสดงค่าการดูดซับ และค่าคงที่ของ การดูดซับแอดเมียน	54
3 แสดงค่าการดูดซับและค่าคงที่ของ การดูดซับนิเกล	54
4 แสดงค่าการดูดซับและค่าคงที่ของ การดูดซับสังกะสี	55
5 องค์ประกอบของแพชั่นฟรุต	57

บัญชีภาพ

ภาพ

หน้า

1	ขั้นตอนการเคลื่อนที่ของตัวถูกดูดซับในขบวนการ BIOSORPTION	9
2	ผลของพีเอชต่อการดูดซับแอดเมียร์โดย MODIFIED PINE BARK.....	12
3	ผลของพีเอชต่อการดูดซับนิเกลโดย MODIFIED PINE BARK.....	12
4	ผลของพีเอชต่อการดูดซับสังกะสีโดย MODIFIED PINE BARK	13
5	รูปแบบ ADSORPTION ISOTHERM	19
6	ก้านองุ่น (GRAPE STALKS)	38
7	ก้านองุ่น (GRAPE STALKS) ขนาดระหว่าง 0.250 - 0.850 มิลลิเมตร.....	38
8	กากระงุน (GRAPE RESIDUES).....	39
9	กากระงุน (GRAPE RESIDUES) ขนาดระหว่าง 0.250 - 0.850 มิลลิเมตร	39
10	เปลือกส้มเขียวหวาน (ORANGE PEEL).....	40
11	เปลือกส้มเขียวหวาน (ORANGE PEEL) ขนาดระหว่าง 0.250 - 0.850 มิลลิเมตร	40
12	เปลือกแพชชั่นฟрукต์ (PASSION FRUIT PEEL)	41
13	เปลือกแพชชั่นฟрукต์ (PASSION FRUIT PEEL) ขนาดระหว่าง 0.250 - 0.850 มิลลิเมตร	41
14	แบบจำลองถังปฏิกิริยาแบบแท (BACTH REACTOR).....	46
15	อิทธิพลของเวลาสัมผัสต่อความจุในการดูดซับแอดเมียร์	47
16	อิทธิพลของเวลาสัมผัสต่อความจุในการดูดซับนิเกล	48
17	อิทธิพลของเวลาสัมผัสต่อความจุในการดูดซับสังกะสี	48
18	กราฟ ADSORPTION ISOTHERM ระหว่างค่า CE และ Q ในการดูดซับแอดเมียร์	50
19	กราฟ Adsorption Isotherm ระหว่างค่า CE และ Q ในการดูดซับนิเกล	50
20	กราฟ Adsorption Isotherm ระหว่างค่า CE และ Q ในการดูดซับสังกะสี	51
21	กราฟ LINEARIZED LANGMUIR ADSORPTION ISOTHERM ของการดูดซับแอดเมียร์	51
22	กราฟ LINEARIZED LANGMUIR ADSORPTION ISOTHERM ของการดูดซับนิเกล	52
23	กราฟ LINEARIZED LANGMUIR ADSORPTION ISOTHERM ของการดูดซับสังกะสี.....	52
24	กราฟ LINEARIZED FREUDLICH ADSORPTION ISOTHERM ของการดูดซับแอดเมียร์	53
25	กราฟ LINEARIZED FREUDLICH ADSORPTION ISOTHERM ของการดูดซับนิเกล	53
26	กราฟ LINEARIZED FREUDLICH ADSORPTION ISOTHERM ของการดูดซับสังกะสี.....	54

บัญชีภาพ(ต่อ)

ภาพ	หน้า
27 โครงสร้างทางเคมีของเปลือกแพะชั้นฟรุต	57
28 อิทธิพลของพีเอชต่อการดูดซับโลหะหนักของเปลือกแพะชั้นฟรุต	59
29 อิทธิพลของอุณหภูมิต่อการดูดซับโลหะหนักของเปลือกแพะชั้นฟรุต ความเข้มข้น	60
30 อิทธิพลของชนิดสารละลายต่อประสิทธิภาพในการสกัดโลหะหนัก	61
31 อิทธิพลของเวลาสัมผัสในการสกัดโลหะหนักด้วยสารละลาย HNO_3 0.1 M.....	62
32 ประสิทธิภาพการนำกลับมาใช้ใหม่ 5 รอบ สำหรับการดูดซับแคนเดเมียม	64
33 ประสิทธิภาพการนำกลับมาใช้ใหม่ 5 รอบ สำหรับการดูดซับนิเกล	64
34 ประสิทธิภาพการนำกลับมาใช้ใหม่ 5 รอบ สำหรับการดูดซับสังกะสี.....	65
35 อิทธิพลของการมีอยู่ร่วมกันของโลหะหนัก และการนำกลับมาใช้ใหม่ 3 รอบ.....	65
36 ความสามารถในการตกรตะกอนของกากระgun	68
37 ความสามารถในการตกรตะกอนของเปลือกแพะชั้นฟรุต	68
38 ชุดแบบจำลองถังปฏิกิริยาแบบเท (BACTH REACTOR)	69
39 ประสิทธิภาพการดูดซับแคนเดเมียมของเปลือกแพะชั้นฟรุตในถังปฏิกิริยา	70
40 ประสิทธิภาพการดูดซับแคนเดเมียมของเปลือกแพะชั้นฟรุตในถังปฏิกิริยา	71
41 ประสิทธิภาพการดูดซับนิเกลของเปลือกแพะชั้นฟรุตในถังปฏิกิริยา	71
42 ประสิทธิภาพการดูดซับสังกะสีของเปลือกแพะชั้นฟรุตในถังปฏิกิริยา.....	72