## การศึกษาประสิทธิภาพของคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากใบอ้อย เพื่อการประยุกต์ใช้เป็น สารเคลือบผิวผักและผลไม้

ศุภณัฐ วรรณพัฒน์¹ , วชิรญาณ์ วงค์ธาราธิคุณ¹ , ศิริรัตน์ บุญเหมาะ¹

สมยง พวงมาลัย<sup>2</sup> , อำพล อรอินทร์<sup>2</sup>

<sup>1</sup>นักเรียนโรงเรียนหนองบัวพิทยาคาร , E-mail : sirirat.oilzaa@gmail.com

<sup>2</sup>โรงเรียนหนองบัวพิทยาคาร

## บทคัดย่อ

โครงงานวิทยาศาสตร์ เรื่อง การศึกษาประสิทธิภาพของคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากใบอ้อย เพื่อการประยุกต์ใช้ เป็นสารเคลือบผิวผักและผลไม้ ซึ่งโครงงานฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของสาขาวิทยาศาสตร์โลกและสิ่งแวดล้อม จัดทำขึ้นโดย มีวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้ 1) ศึกษากระบวนการสกัดเซลลูโลสและสังเคราะห์คาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากใบอ้อย 2) การทดสอบประสิทธิภาพคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากใบอ้อยและคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสที่ใช้ในเชิงพาณิชย์ 3) การประยุกต์ใช้คาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากใบอ้อยเป็นสารเคลือบผิวผักและผลไม้ เพื่อชะลอการเน่าเสียของผักและผลไม้ โดยผักและผลไม้ที่ใช้ในการทดลองนี้ คือ ผักปเล่และกล้วย สำหรับการทดลองจะแบ่งออกเป็น 3 ตอน ตามจดประสงค์ การทดลอง ดังต่อไปนี้ การทดลองตอนที่ 1 การสกัดเซลลูโลสและสังเคราะห์คาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากใบอ้อย โดยเริ่มต้น จากการนำใบอ้อยมาทำความสะอาด แล้วนำมาอบให้แห้ง และบดให้เป็นผงละเอียด จากนั้นนำผงใบอ้อยละเอียดมาทำการ สกัดเซลลูโลสด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ ที่มีความเข้มข้นที่ต่างกัน คือ ร้อยละ 5 , 10 , 15 ของน้ำหนัก/ปริมาตร ตามลำดับ และนำไปฟอกขาวด้วยไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ที่มีความเข้มข้นร้อยละ 15 ของปริมาตร/ปริมาตร แล้วนำมา ทำปฏิกิริยากับกรดคลอโรอะซิติก จากนั้นนำไปกรองด้วยเอทานอล และอบให้แห้งอีกรอบ จึงจะได้คาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส จากใบอ้อย การทดลองตอนที่ 2 ทำการทดสอบประสิทธิภาพของคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากใบอ้อยและคาร์บอกซีเมทิล เซลลูโลสที่ใช้ในเชิงพาณิชย์ พบว่า คาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากใบอ้อยมีลักษณะทางกายภาพและคุณสมบัติการละลายน้ำ ได้ใกล้เคียงกับคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสที่ใช้ในเชิงพาณิชย์ และสำหรับการทดลองตอนสุดท้าย การนำคาร์บอกซีเมทิล เซลลูโลสจากใบอ้อยไปประยุกต์ใช้เป็นสารเคลือบผิวผักและผลไม้ เพื่อชะลอการเน่าเสียของผักปูเล่และกล้วย พบว่า คาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากใบอ้อย สามารถชะลอการเน่าเสียได้ใกล้เคียงกับคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสที่ใช้ในเชิงพาณิชย์ และ สามารถชะลอการเน่าเสียได้นานถึง 7 วัน เมื่อเทียบกับผักปูเล่และกล้วยที่ไม่ได้ใช้สารเคลือบผิว

คำสำคัญ: คาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส , ใบอ้อย