

## การอภิปรายผลการทดลอง

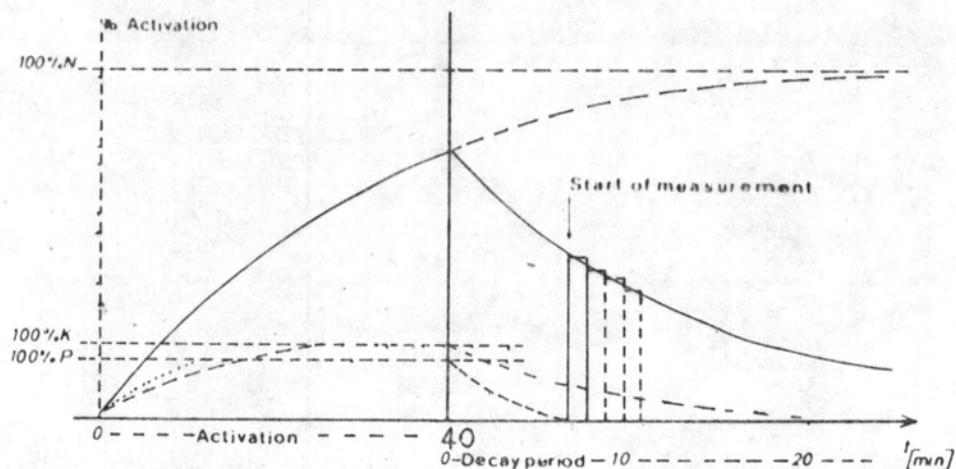
จากการทดลองเชิงคุณภาพ กับตัวอย่างข้าวที่นำมารวิเคราะห์ ทำให้ทราบว่า นอกจากจะมีในโกรเจน เป็นส่วนประกอบแล้ว ยังมีชาตุปริมาณ้อย (trace element) ที่อื่นเป็นส่วนประกอบอีกด้วย ดังนั้นความถูกต้องของการหาปริมาณในโกรเจน จึงขึ้นอยู่กับอิทธิพล โดยการรับกันของชาตุปริมาณ้อยทั่ง ๆ ที่มีปริมาณอยู่ในตัวอย่างนั้น.

ค่าปริมาณเฉลี่ยของชาตุที่มีเจือปนในเมล็ดขัญญาก็คือ ฯ ได้แสดงไว้ในตารางที่ 5.1 (3) ซึ่งในบรรดาชาตุปริมาณ้อยที่เจือปนเหล่านี้ ชาตุหลักที่รับกันการวิเคราะห์หาปริมาณในโกรเจนก็คือ โปแทสเซียม (K) และฟอสฟอรัส (P) ดังตารางที่ 3.1 จะเห็นว่า ชาตุทั้งสองจะเกิดปฏิกิริยา ( $n, 2n$ ) และเป็นโพซิตรอนอีมิทเตอร์ (positron emitter) ซึ่งจะให้แกมมาพลังงาน  $0.511 \text{ MeV}$  ออกมายังไก่เช่นเดียวกับในโกรเจน-13

ตารางที่ 5.1 แสดงปริมาณเฉลี่ยของชาตุปริมาณ้อยที่เจือปนในเมล็ดขัญญาก็เทียบกับปริมาณในโกรเจน (มิลลิกรัมต่อกรัม) (3)

ตัวอย่างเมล็ด ขัญญาก็	N	Ca	Mg	K	Na	P	S	Cl	Si
Millet	22	0.14	1.74	2.78	0.30	2.70	0.03	0.13	7.39
Barley	17	0.40	1.20	4.90	0.51	3.45	0.27	1.00	1.86
Wheat	21	0.82	1.53	4.45	0.87	3.43	0.46	0.34	0.25
Rye	20	0.37	1.07	4.49	0.29	3.59	0.53	0.41	0.19
Peas	39	0.81	1.26	9.85	0.58	3.90	1.14	0.71	0.1
Beans	40	1.19	1.32	11.41	0.39	4.97	0.61	0.57	0.09

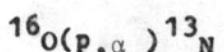
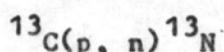
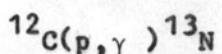
ปฏิกริยาของฟอฟอรัส กับนิวเคลียสพลังงานสูง ที่จะทำให้เกิดโพธิกรอน อีนิเทอร์  $^{30}\text{P}$  (คุณภาพ 3.1) ซึ่งมีค่าครึ่งชีวิต 2.5 นาที และโดยทั่ว ๆ ไป กัวอย่างของ พอกพืชจะมีฟอฟอรัสอยู่ประมาณ 10-20 % ของปริมาณของในโกรเจนในกัวอย่างนั้น ซึ่งจะทำให้เกิดความผิดพลาดในการหาปริมาณของในโกรเจนไปมากที่สุดประมาณ 20 % ดังนั้น เราจึงห้องแก้ความผิดพลาดนี้ โดยการป้อนสารกัวอย่างที่อ่อนรังสีนิวเคลียสแล้วทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที ซึ่งจะลดผลกระทบของ  $^{30}\text{P}$  ในน้ำมากที่สุดเพียง 2.5 % ดังนั้นเพื่อ ชัดเจน化ในการทดลอง จึงได้ดำเนินการตามผังการทดลองดังแสดงในรูปที่ 5.1 ขึ้นไป กรณีนี้เราต้องการที่จะตรวจสอบว่ายังมี  $^{30}\text{P}$  เหลืออยู่หรือไม่ อาจจะพิจารณาได้จาก ผิดของ  $^{28}\text{Al}$  (1.78 MeV) ซึ่งเกิดจากปฏิกริยา  $^{31}\text{P} (\text{n}, \alpha)^{28}\text{Al}$  แทนที่ของระบะวัง ไว้เวลาผิดของ  $^{28}\text{Al}$  (1.78 MeV) ยังอาจจะเกิดจาก ชิลิคอน (Si) ที่ได้โดยปฏิกริยา  $^{28}\text{Si} (\text{n}, \text{p})^{28}\text{Al}$



รูปที่ 5.1 แม็คบังการแยกที่เวทและการสลายตัวของในโกรเจนกับชาทุปริมาณอยู่ พอกฟอรัสและไปแทนเชิงมหุรตภูมิที่รบกวน

ส่วนการรับกวนของไปแพคเชี่ยม ในการทดสอบครั้งนี้มีอยู่มาก ทั้งนี้เพาะะสังเกตจากพีกของรังสีแคมมาพลังงาน 2.17 MeV ของ  $^{38}\text{K}$  (คุณร่างที่ 3.1) โดยการนำเอาไปแพคเชี่ยมน้ำเส้นเฟฟ ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ ) ไปอ่านรังสีนิวตรอน จะได้สเปกตรัมคันธูปที่ 5.2 จากการตรวจส่องสเปกตรัมของสารทั่วอย่างสังเกตไม่พบ

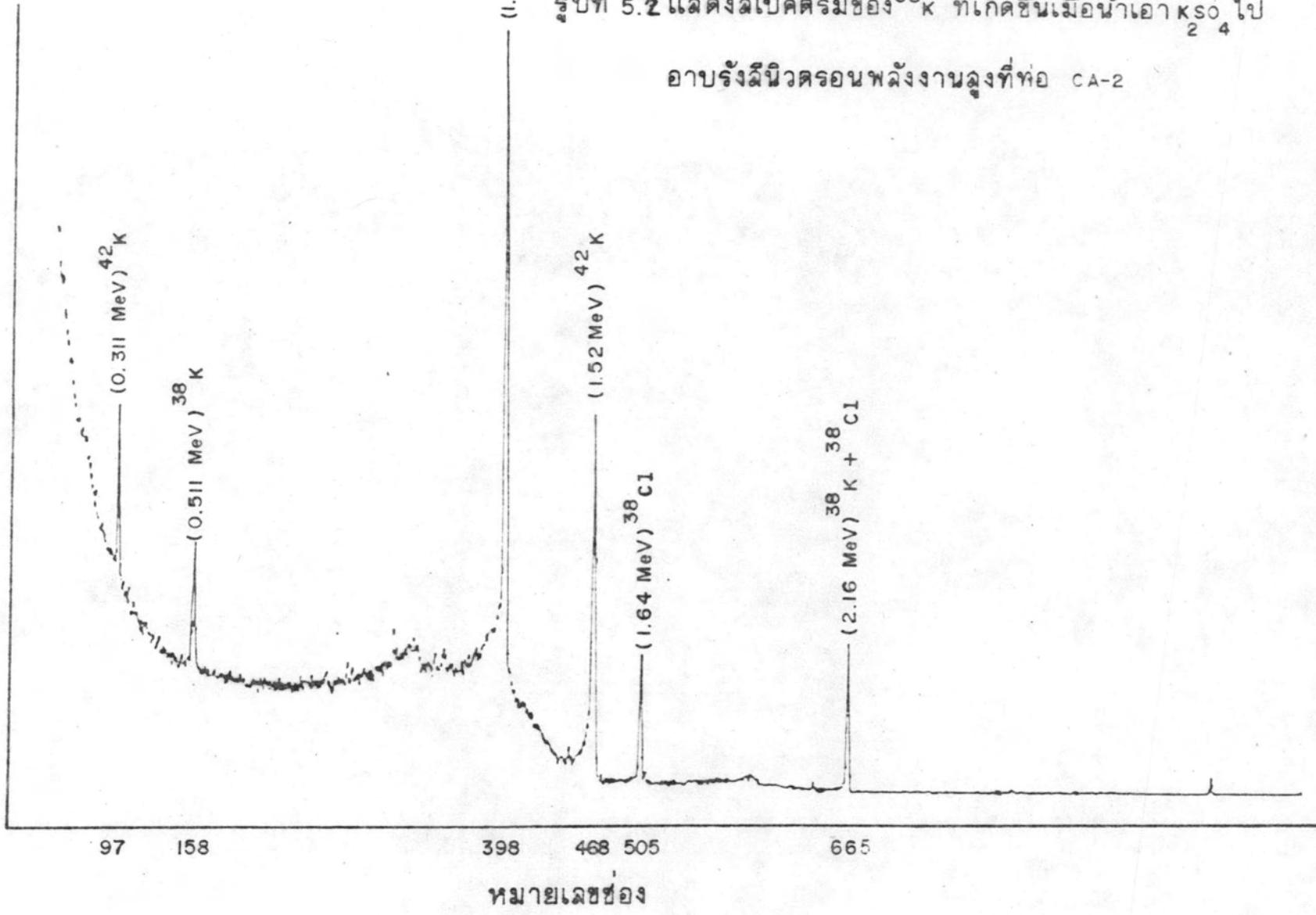
การรับกวนอีกแบบหนึ่งที่จะเกิดขึ้นในการวิเคราะห์หาปริมาณในไกรเจนในทั่วอย่างข้าวคือ การรับกวนที่เกิดจากไปร์กอนกระดอนกลับ (recoil protons) ซึ่งจะเกิดให้กับสารที่มีการโน้มไขเกรทเป็นส่วนประกอบ เพราะว่าสารโน้มไขเกรทจะประกอบด้วย ชาตุไขไกรเจน, คาร์บอน และออกซิเจน (H, C, O) เป็นจำนวนมาก ซึ่งไปร์กอนกระดอนกลับเหล่านี้ เกิดขึ้นจากการชนของนิวตรอนพลังงานสูง กับอะตอมของไขไกรเจน ซึ่งก็จะทำให้เกิดปฏิกิริยานิวเคลียร์ไก์ ที่สำคัญ ๆ มี 3 ปฏิกิริยาคือ



ซึ่งในไกรเจน-13 ที่เกิดจากปฏิกิริยาเหล่านี้ เราไม่สามารถแยกความแตกต่าง ว่าทั่วไหนมา จากปฏิกิริยา  $^{14}\text{N}(\text{n}, 2\text{n}) ^{13}\text{N}$  ดังนั้นการแก้ไขข้อบกพร่องที่จะกระทำให้ ก็โดยการหาแบบกวน (background) ในพีกของพลังงาน 0.511 MeV ซึ่งเกิดจากปฏิกิริยาทางบนที่กล่าวมาแล้ว ทั้งจุดประสงค์นี้เราจึงถอดสารทั่วอย่างที่เป็นน้ำตาลกลูโคส (glucose) แซคาโรส (saccharose), แม้ หรือ เชลโลโลส (3) (cellulose) ซึ่งปราศจากไกรเจนมาเป็นแบบลงตัว (blank) ในการทดสอบนี้ไก์เลือกเอาเชลโลโลสผง (cellulose powder) ของบริษัท KOCH-LIGHT LABORATORIES INC. มาทำเป็นแบบลงตัว ซึ่งมีสูตรโครงสร้างทั่วไปเป็น  $(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5)_x$

ผลจากการทดสอบหาครึ่งชีวิตร่องในไกรเจน-13 จากพีกพลังงาน 0.511 MeV ที่เกิดขึ้นพบว่า ถ้าเราปล่อยทั่วอย่างข้าวที่อ่านรังสีให้สลายทั่วนานกว่า 30 นาที (3 เท่าของ

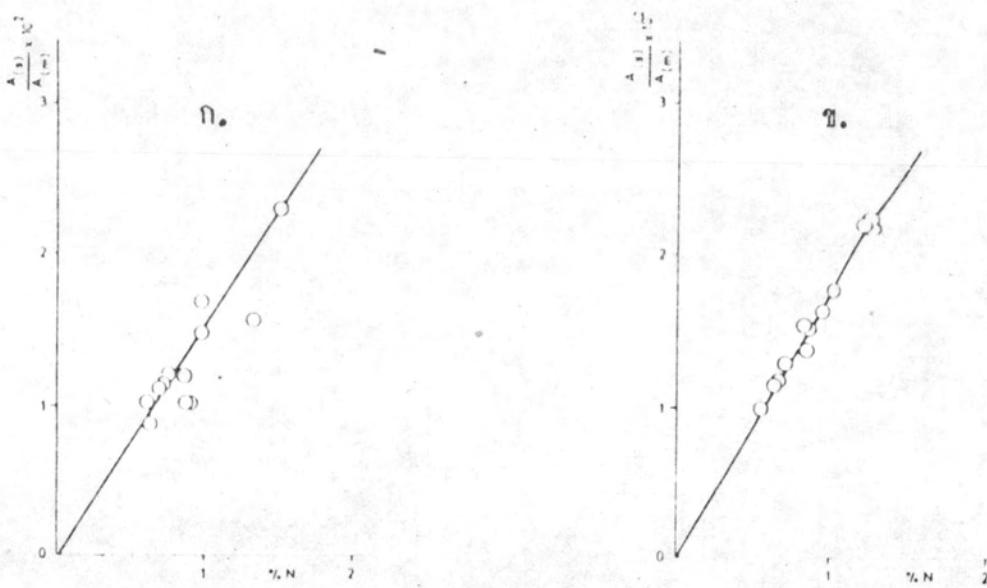
งานวุฒิ



ครึ่งชีวิตของ  $^{13}\text{N}$ ) และจึงนำมาเข้าเครื่องวัดค่าหินที่ໄกพืชที่นำมาໄต้ จะเป็นค่าที่ไม่ถูกกองเพราระว่าจากกราฟรูปที่ 4.4 แสดงให้เห็นว่าเป็นการสลายตัวแบบสมคือมีไอโซโทปกัมมันตรังสีที่มีค่าครึ่งชีวิตทางกันอยู่ปัจจุบัน ในกรณีของการทดลองครั้งนี้ไอโซโทปกัมมันตรังสีที่ก่อให้เกิดสภาวะเช่นนี้น้ำที่อัมมานีส-56 ( $^{56}\text{Mn}$ ) ซึ่งมีค่าครึ่งชีวิต 2.56 ชั่วโมง ซึ่งการแก้ไขเหตุการณ์เช่นนี้โดยคำนึงการเป็นขั้นตอนคงที่อยู่ที่ 5.1

นอกจากนี้ยังนิพพาดที่จะเกิดขึ้นໄต้ ในการวิเคราะห์เชิงปริมาณพังค์คือ ถ้าเรานำตัวอย่างข้าวที่บดละเอียดแล้ว หรือที่ยังไม่ได้บด บรรจุลงในหลอดโพลีเอทิลีน (polyethylene) โดยไม่มีการอัดเป็นเม็ดแล้ว เราจะหาปริมาณในโถเรจนิข้าวตัวอย่างนั้นนิพพาดไปประมาณ 10 %<sup>(3)</sup> หงนนี้เป็นผลมาจากการในโถเรจนี้บดอยู่ในอากาศจะแพร่กระจายห่วงตัวอย่างข้าวที่ไม่ได้อัดแน่น ดังนั้นถ้าเราไม่อัดเป็นเม็ด วิธีแก้ไขโดยเทกตัวอย่างข้าวที่ผ่านการอบรังสีนิวเคลียร์แล้วลงในภาชนะใหม่ ซึ่งจะช่วยให้บางเล็กน้อย ดังนั้นวิธีการแก้ไขที่ดีที่สุดก็โดยการพยายามขัดกับในโถเรจนอกไปก่อนการอบรังสี

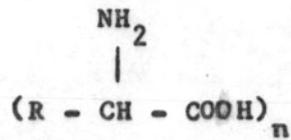
การอัดเม็ดข้าวตัวอย่างที่บดละเอียด ก็เพื่อขัดกับในโถเรจนี้แพร่กระจาย และเพื่อให้มีรูปทรงทางเรขาคณิตคงที่ สะគวกก่อการนำเข้าวัต ทำให้ผลการวัดแม่นยำขึ้น L. KOSTA, V. RAVNIK, J. DUMANOVIC<sup>(12)</sup> ให้ทดลองนำข้าวโพดมาอัดเป็นเม็ดกล้ายเม็ดยา โดยใช้แรงคันประมาณ 2000 ปอนด์ ห่อตารางนิว ໄกบล็อกมาดังรูปที่ 5.3 ด้วยรูปที่ 5.3 ก เป็นกราฟแสดงผลที่เกิดขึ้นเม็ดข้าวโพดที่ยังไม่ได้อัดเป็นเม็ด



รูปที่ 5.3 แสดงการขึ้นอยู่กับปริมาณทางเรขาคณิตของตัวอย่างที่มีผลต่อการวัดนำไปรินามในโกรเจน กร) เมล็ดข้าวโพดที่ไม่ได้ถูกเม็ด ช) เมล็ดข้าวโพดที่ถูกเป็นเม็ด

จะเห็นว่าความแม่นยำของการนำไปรินามในโกรเจนคือมาก ดังนั้นในการทดสอบนี้ จึงได้ใช้วิธีการถูกเม็ดสารตัวอย่างเข้ามาช่วยด้วย

ดังไก่ส่วนไว้ในตอนที่แล้วว่า ในโกรเจนเป็นชาตุภัณฑ์ที่สำคัญ เพราะว่า ความเข้มข้นของในโกรเจนในสารตัวอย่างทางชีวะ จะมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับนำไปรินาม โปรดีนของสารตัวอย่างนั้น ดังนั้นถ้าเราหานำไปรินามของในโกรเจนในสารตัวอย่างได้แน่นอน แล้ว เราจะสามารถที่จะ予以งไปดึงนำไปรินามของโปรดีนได้ โดยอาศัยตัวประกอบ (factor) ภัณฑ์ที่จะแปลง นำไปรินามในโกรเจนให้เป็นนำไปรินามโปรดีน ซึ่งเราเรียกว่าตัวประกอบนั้นว่า "ตัวประกอบโปรดีน" (protein factor)<sup>(19)</sup> โปรดีนแฟคเตอร์ (protein factor) คือตัวประกอบที่ได้มาจากการรู้ที่เกี่ยวกับนำไปรินามของในโกรเจนคือเป็นเปอร์เซนต์ ที่มีอยู่ในโปรดีนชนิดต่าง ๆ ตามปกติโปรดีนประกอบด้วย กรดอะมิโน (amino acid) หลาย ๆ ชนิด น้ำรวมกัน ซึ่งกรดอะมิโนเหล่านี้มีโครงสร้าง (building block) ซึ่งเชื่อมโยงกันไว้ในรูปดังนี้



เมื่อ  $\text{R} = \text{CH}_3$  หรือกัวอิน ๆ

โดยทั่วไปแล้วน้ำหนักโมเลกุล (molecular weight) ของโปรตีนน่วยอยู่มีค่าประมาณ 89 และน้ำหนักโมเลกุลของในไครเจนมีค่าเท่ากับ 14

### ตั้งนัน

$$\text{โปรตีน } 89 \text{ น่วยน้ำหนัก มีในไครเจนอยู่ } - 14 \quad \text{ น่วยน้ำหนัก}$$

$$\text{โปรตีน } 100 \text{ น่วยน้ำหนัก มีในไครเจนอยู่ } - \frac{14 \times 100}{89} = 15.7 \\ - 16 \quad "$$

เพราะฉะนั้นโปรตีนโดยทั่วไปจะมีในไครเจนเป็นองค์ประกอบอยู่ประมาณ 16 % ซึ่งเปอร์เซนต์โดยเฉลี่ยของในไครเจนในโปรตีนที่มาจากพืช จึงมีค่าเป็น 16 % กวัย จึงทำให้ตัวประกอบ (factor) สำหรับการที่จะเปลี่ยนปริมาณของในไครเจนให้เป็นโปรตีนจึงควรเป็น  $100/16$  หรือ 6.25 ซึ่งค่า 6.25 นี้สามารถใช้เป็นค่าแปลงปริมาณในไครเจนให้เป็นโปรตีนพืชได้ทุกชนิดยกเว้น แม็ปชาร์สาลี ทองใช้ตัวแปลงเป็น 5.7 สำหรับโปรตีนที่มาจากสัตว์ เช่น โปรตีนในนม เกชีน (casein) ใช้ตัวแปลงเป็น 6.38 ส่วนชาร์จาร์ ก่าตัวประกอบที่ใช้กันอยู่คือ 5.95<sup>(21)</sup>

ตั้งนันจากการที่ 4.7 ซึ่งแสดงผลการทดลองหาปริมาณของในไครเจน ในตัวอย่างชาร์จาร์ นม เมื่อเราคูณด้วยโปรตีนแฟกเตอร์ของชาร์จาร์คือ 5.95 เราจะได้ปริมาณโปรตีนในตัวอย่างชาร์จาร์ นม ตั้งแสดงในตารางที่ 5.2

ตารางที่ 5.2 แสดงปริมาณโปรตีนในกัวอย่างช้าวทั้งหมด พร้อมค่าเบี้ยงเบน โดยการคูณ  
ปริมาณในโกรเจนในตารางที่ 4.7 ด้วย กัวประกอบโปรตีนของช้าวช้าว  
 $5.95 (N \% \times 5.95)$

พันธุ์ช้าว	ปริมาณร้อยละของโปรตีน ปริมาณร้อยละของในโกรเจน $\times 5.95$			
	ช้าวที่ไม่ผ่านการนึ่ง		ช้าวที่ผ่านการนึ่ง	
	ช้าวช้าว	ช้าวกล่อง	ช้าวช้าว	ช้าวกล่อง
กษา 7 (RD-7)	$9.94 \pm 0.78$	$9.99 \pm 0.89$	$13.09 \pm 0.48$	$14.33 \pm 0.24$
ช้าวคอกมะลิ 105 (KDM-L 105)	$7.68 \pm 0.12$	$8.45 \pm 0.36$	$9.58 \pm 0.30$	$13.03 \pm 0.36$
พันธุ์ที่ใช้ทำเป็น ช้าวนึ่งส่งออก	$12.55 \pm 0.36$	$12.99 \pm 0.24$	$12.79 \pm 0.30$	$12.31 \pm 0.24$

จากการที่ 5.2 จะเห็นได้ว่า ในกรณีของช้าว กษา 7 และช้าวคอกมะลิ 105 ปริมาณของโปรตีน มีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้น เมื่อเรานำมาทำเป็นช้าวนึ่ง โดยผ่านกระบวนการคั้งที่ปราบภูในหัวขอที่ 3.1.2 ส่วนในกรณีของพันธุ์ช้าวที่ไม่มาจากโกรส์ ในสามารถมองเห็นความแตกต่างของปริมาณโปรตีนในกัวอย่างช้าวที่ผ่านการนึ่ง กับไม่ผ่านการนึ่ง ซึ่งขบวนการการนึ่งเป็นของโกรส์เอง

ในกรณีแรกทำให้พอยืนยันได้ว่า ปริมาณโปรตีนในกัวอย่างช้าว กษา 7 และช้าวคอกมะลิ 105 จะเพิ่มขึ้น เมื่อเรานำช้าวเปลือกไปผ่านกระบวนการนึ่ง ส่วนในกรณีของช้าวนึ่งจากโกรส์ เนื่องจากขบวนการนึ่งของโกรส์ ทำเป็นแบบอุตสาหกรรม คือทำเป็นจานวนมาก และทำรายการทดลองในสามารถที่จะทดสอบโกรส์โดยตรงได้ จึงอาจจะเป็นได้ว่ากัวอย่างช้าวนึ่ง กับช้าวไม่นึ่ง อาจจะไม่ใช่พันธุ์ช้าวชนิดเดียวกัน

อย่างไรก็ตามในการทดลองนี้ ก็มีผลสอดคล้องกับการทดลองที่ได้กระทำมาบ้าง  
แล้วหั้งในประเทศไทยและห้างประเทศไทย<sup>(1)</sup> คือปริมาณโปรตีนจะเพิ่มขึ้น เมื่อนำเข้าห้องน้ำ-  
การน้ำ