

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงทดลอง (Experiment Research) โดยได้ดำเนินการวิจัยตามขั้นตอนดังนี้ ขั้นตอนแรก หาสภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งเห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า เห็ดหอมและแปรรูปเป็นเห็ดผง ขั้นตอนที่ 2 วิเคราะห์ผลการทดลอง เพื่อหาองค์ประกอบทางเคมีของเห็ดผง และตรวจสอบการป่นปี้อนของชุดนิทรรศในผลิตภัณฑ์เห็ดผงหลังเก็บ 1 เดือน โดยวิธีดำเนินการวิจัย ผู้วิจัยได้เสนอตามลำดับดังนี้

1. แผนการวิจัย
2. เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย
3. สารเคมีและอาหารเลี้ยงเชื้อชุดนิทรรศที่ใช้ในการวิจัย
4. วิธีการทดลอง
5. การวิเคราะห์ข้อมูล

แผนการวิจัย

การวิจัยเพื่อวิเคราะห์หาองค์ประกอบทางเคมีของเห็ดผง และการตรวจสอบการป่นปี้อนของชุดนิทรรศในผลิตภัณฑ์เห็ดผงหลังเก็บ 1 เดือน ใช้แผนการทดลองแบบ CRD (Completely Random Design) ในอิทธิพลแบบกำหนด (Fixed Effect Mode) มี 1 ปัจจัย ดังนี้

ตัวอย่างเห็ดมี 4 ชนิด

1. เห็ดฟาง
2. เห็ดนางฟ้า
3. เห็ดหอม

เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย

1. เครื่องสกัดและวิเคราะห์โปรตีน (Kjeldahl)
2. เครื่องกลั่นไอน้ำ (Distillation apparatus)
3. เครื่องสกัดไขมัน (Soxhlet extractor)
4. เครื่องสกัดเยื่อไผ่ (Fiber extractor)
5. เตาเผาไฟฟ้า (Furnace)

6. ตู้อบลมร้อน (Hot air oven)
7. เครื่องบดไฟฟ้า (Philips cucina HRI 757)
8. เครื่องซั่งไฟฟ้าทคนิยม 2 ตันหน้าง
9. เครื่องซั่งไฟฟ้าทคนิยม 4 ตันหน้าง
10. ตู้ปั่นเชื้อ
11. ถัวกระเบื้องเคลือบ
12. โถคุณภาพชั้น
13. Extraction Cup
14. กรูซิเบลเก็ว
15. ปีเปต ขนาด 1, 5, 10, 25 มิลลิตร
16. ขวดปรับปริมาตร ขนาด 50, 100, 1,000 มิลลิตร
17. บีกเกอร์ ขนาด 50, 100, 250 มิลลิตร
18. ขวดรูปชنمพู่ ขนาด 250, 500 มิลลิตร
19. แท่งแก้ว
20. จานแพะเชื้อ
21. หลอดณาเกลี่ยว
22. บีเวรตต์
23. กระบอกดวง
24. ขวดเพาะเดี้ยงเนื้อขนาด 8 ออนซ์
25. เครื่องจ่ายสารปริมาตรน้ำยา ขนาด 1,000 ไมโครลิตร
26. ทิมเบิลกระชาย
27. ชาตั้งและที่จับ
28. กระดาษซั่งสาร
29. กระดาษกรอง
30. ถาดอะความีเนียม
31. ช้อนตักสาร
32. หลอดหายค
33. มีดคลอก
34. ผ้าขาวบาง
35. แคปซูลขนาด 2.5 เซนติเมตร

สารเคมีและอาหารเดี่ยงเชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการวิจัย

1. กรดซัฟฟิริกเข้มข้น (H_2SO_4)
2. โซเดียมไฮดรอกไซด์ ($NaOH$)
3. กรดไฮโคลอริก (HCl)
4. โพแทสเซียมซัลไฟต์ (K_2SO_4)
5. คอปเปอร์ซัลไฟต์ (K_2SO_4)
6. ปิโตรเลียมอีเทอร์ (Petroleum ether)
7. สารละลายบอริกอินดิกเตอร์
8. ออแกثانอล (C_6H_5OH)
9. อะซีโตน
10. เอทานอล
11. โซเดียมไบคาร์บอเนต (Na_2CO_3)
12. ไบโรโนมคลีซอลกรีน (Bromocresol green)
13. เมทิลเรด (Methyl red)
14. บรอมไทดอลบลู (Bromothymol blue)
15. ทริปโติน (Tryptone)
16. สารสกัดเชีสต์ (Yeast extract)
17. กลูโคส (Glucose)
18. เดกซ์โตรส (Dextrose)
19. มันผึ้ง (Potato)
20. วุ้น (Agar)
21. น้ำกลั่น

วิธีการทดลอง

1. การเตรียมตัวอย่าง

เห็ดที่ใช้ 3 สายพันธุ์ คือ เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า และเห็ดหอน ซึ่งมาจากตลาดสด

มหาสารคาม

นำตัวอย่างเห็ด ที่เป็นคอกเห็ดอย่างสมบูรณ์ขนาดใหญ่เกียงกันในแต่ละชนิดมาตัดส่วนที่ติดกับดินหรือวัสดุที่ใช้เพาะทิ้ง ทำความสะอาด ตัดเป็นชิ้นส่วนเล็กๆ ขนาด 1 ตารางเซนติเมตร วางเรียงๆ เป็นชั้นบาง 1 ชั้น บนผ้าขาวบางที่รองด้วยผ้าฝ้าย แล้วนำไปปะวงบนภาชนะลูมิเนซิม

2. หาสภาวะที่เหมาะสมและการอบแห้ง

นำตัวอย่างเห็ดจากข้อ 1 อบแห้งที่ตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิคงที่ 3 ระดับ กีอ 50, 60 และ 70 องศาเซลเซียส บนจักระทั้งสังเกตลักษณะตัวอย่างเห็ดแห้งชนิด จากการทดลองเบื้องต้นพบว่า ที่ระยะเวลา 21 ชั่วโมง ตัวอย่างเห็ดอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 และ 70 องศาเซลเซียส มีลักษณะแห้ง สนิท ดังนั้นในการทดลองนี้จึงเลือกใช้สภาวะในการอบแห้งตัวอย่างเห็ดที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 21 ชั่วโมง และหาปริมาณความชื้นเริ่มต้น

3. แปรรูปเป็นเห็ดผง

นำตัวอย่างเห็ดที่ได้จากการอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 21 ชั่วโมง มาปั่นให้ละเอียดเป็นผงด้วยเครื่องปั่นไฟฟ้า และเก็บตัวอย่างเห็ดผงที่ได้ในขวดแก้วสะอาดปิดฝ่าให้แน่น บรรจุตัวอย่างเห็ดผงใส่แคปซูลโดยหลักสุขลักษณะที่ดี ผู้บรรจุถ้วนถุงมือที่สะอาด ใช้ช้อนสะอาดตักเห็ดผงบรรจุให้เต็มแคปซูลพร้อมปิดฝาแคปซูลให้แน่น นำไปใส่ขวดเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อขนาด 8 อนซ์ พร้อมใส่ของบรรจุสารอุดความชื้น ปิดฝาขวดให้แน่น และปิดทับอีกที่ด้วยเทปใส เก็บที่อุณหภูมิห้อง

4. วิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของเห็ดผง (ดัดแปลงจาก : กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2542)

นำตัวอย่างเห็ดผงที่ได้ในข้อ 3 มาวิเคราะห์ความชื้น ไปรติน ไขมัน เอื้อไช เส้า และสารโนไทรอน

4.1 การวิเคราะห์ความชื้น

4.1.1 นำถ้วยกระเบื้องเคลือบเข้าตู้อบไฟฟ้าที่อุณหภูมิ 102 ± 1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3-4 ชั่วโมง หลังจากนั้นปล่อยให้เย็นในโถดูดความชื้น และนำมาซึ่งน้ำหนัก

4.1.2 นำถ้วยกระเบื้องเคลือบมาเข้าตู้อบไฟฟ้าอีกครั้งที่อุณหภูมิ 102 ± 1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3-4 ชั่วโมง และซึ่งน้ำหนัก จนกระทั่งน้ำหนักคงที่

4.1.3 ซึ่งตัวอย่างเห็ดผง 3-5 กรัม ใส่ในถ้วยกระเบื้องเคลือบที่ซึ่งน้ำหนักคงที่ และเข้าตู้อบไฟฟ้าที่ 102 ± 1 องศาเซลเซียส ตลอดทั้งคืน (12 ชั่วโมง) หลังจากนั้นปล่อยให้เย็นในโถดูดความชื้น และนำถ้วยกระเบื้องมาซึ่งน้ำหนัก

4.1.4 นำถ้วยกระเบื้องเคลือบมาเข้าตู้อบไฟฟ้าอีกครั้งที่ 102 ± 1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3-4 ชั่วโมง ปล่อยให้เย็นในโถดูดความชื้น และซึ่งน้ำหนักจนกระทั่งน้ำหนักคงที่

4.1.5 คำนวณหาปริมาณความชื้นจากสูตร

$$\text{ปริมาณความชื้น ร้อยละของน้ำหนัก} = \frac{(\text{น้ำหนักตัวอย่างก่อนอบ}-\text{น้ำหนักตัวอย่างหลังอบ})}{\text{น้ำหนักตัวอย่างก่อนอบ}} \times 100$$

- 4) ใช้เครื่องจ่ายสารปริมาณน้อยขนาด 1,000 ไมโครลิตร คุณตัวอย่างเจือจาง 10^{-1} มา 1 มิลลิลิตร ใส่ลงในหลอดผ่าเกลียวที่มีน้ำกลั่นอยู่ 9 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากันจะได้ตัวอย่างที่มีความเจือจาง 10^{-2}
- 5) ทำให้ตัวอย่างเจือจางต่อไปเป็น 10^{-3} , 10^{-4} และ 10^{-5}
- 6) ใช้เครื่องจ่ายสารปริมาณน้อยขนาด 1,000 ไมโครลิตร คุณตัวอย่างที่ความเจือจาง 10^{-3} ลงในจานเพาะเชื้อ 2 จาน จำนวน 1 มิลลิลิตร
- 7) ทำเช่นเดียวกันกับข้อ 6 แต่ใช้ตัวอย่างที่มีความเจือจาง 10^{-4} และ 10^{-5}
- 8) ใช้อาหารเลี้ยงเชื้อเทղงในจานเพาะเชื้อประมาณจำนวน 10-15 มิลลิลิตร แก้วงจานเพาะเลี้ยงเบาๆ เพื่อให้ตัวอย่างกับวุ้นเข้ากันดี ตั้งทิ้งไว้ให้วุ้นแข็ง กลับจานเพาะเลี้ยง และบ่นไว้ที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส 24-48 ชั่วโมง
- 9) ตรวจนับจำนวนโโคโลนีจากจานเพาะเชื้อที่มีจำนวนโโคโลนีอยู่ระหว่าง 30-300 โโคโลนี และรายงานผลเป็น จำนวน Colony Forming Unit (CFU) ต่อกรัมตัวอย่าง
- 10) คำนวณ จำนวน CFU ต่อกรัมตัวอย่าง

$$\text{CFU} = \frac{\text{จำนวนโโคโลนี}}{\text{จำนวนตัวอย่าง}} \times \text{ระดับความเจือจาง}$$

5.2 การวิเคราะห์จำนวนยีสต์และรา โดยเทคนิคการ Pour plate .

- 1) เตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ Potato dextrose agar (PDA)
- 2) ทำเช่นเดียวกัน ข้อ 2 - 10 ในหัวข้อ 5.1

การวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลมีดังนี้

1. สถิติพื้นฐาน ได้แก่

1.1 ค่าเฉลี่ย (\bar{x})

1.2 ร้อยละ (%)

1.3 ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD)

2. สถิติที่ใช้ในการทดสอบเบรี่ยนเทียบองค์ประกอบทางเคมีของเห็ดผงและจำนวนจุลินทรีย์ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์เห็ดผงต่างชนิดกัน ใช้ F-test สำหรับวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way Analysis of Variance) ในการวางแผนการทดลองแบบสุ่มตกลอต (Completely Random Design) เบรี่ยนเทียบความแตกต่างเป็นรายคู่โดย Duncan's Multiple Range Test ทำการทดลอง 2 ชุด