การหาปริมาณและการคายสารกำจัดแมลงใชเพอร์เมทรินและเฟนวาเลอเรตตกค้างจากกะหล่ำปลื

รุ่งฤดี ศรีสำอางค์*

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาวิธีการวิเคราะห์หาปริมาณสารตกค้างไซเพอร์เมทรินและเฟนวาเลอเรต โดยเครื่องแก๊ส โครมาโทกราฟี ตรวจวัดสัญญาณแบบจับอิเล็กตรอน (GC-ECD)เพื่อหาระดับสารตกค้างในกะหล่ำปลี่ เตรียมตัวอย่างด้วยวิธีการสกัดด้วยตัวทำละลาย

วิธีการสกัดด้วยตัวทำละลายใช้วิธีที่ได้จากกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ซึ่งตัวทำละลายที่ใช้ ในขั้นตอนการสกัดคือ แอซีโตน และ ไดคลอ โรมีเทน และการศึกษานี้ได้พัฒนาเป็นตัวทำละลายผสมของแอซีโตน นอร์ มอลเฮกเซนและเอทิลแอซีเตต เพื่อลดราคา ลดความเป็นพิษและปรับปรุงประสิทธิภาพการสกัดให้ดีขึ้น จากการศึกษา พบว่าอัตราส่วนที่เหมาะสมของตัวทำละลายผสมดังกล่าวคือ 1:1:1 โดยปริมาตร ได้เปอร์เซ็นต์การกลับคืนของสารกำจัด แมลงไซเพอร์-เมทรินและเฟนวาเลอเรตที่ระดับความเข้มข้น 0.5 และ 3.0 มิลลิกรัม/ลิตร อยู่ในช่วง 93-103%และ83-91% มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ในช่วง 0.05-0.19 และ 0.05-0.36 ตามลำดับ ปริมาณต่ำสุดที่วัดได้เท่ากับ 0.064 และ 0.061 มิลลิกรัม/ลิตร ตามลำดับ ค่าความเป็นเส้นตรงของการวิเคราะห์ไซเพอร์เมทรินและเฟนวาเลอเรตในช่วงความเข้มข้น 0.3 และ 3.0 มิลลิกรัม/ลิตร พบว่ามีค่าสัมประสิทธิ์ความเบี่ยงเบนเท่ากับ 0.9929 และ 0.9982 ตามลำดับ

ผลการตรวจวัดสารสกัดในตัวอย่างกะหล่ำปลี พบว่ามีสารตกค้างไซเพอร์เมทรินและเฟนวาเลอเรต ปริมาณที่ ตรวจวัดได้อยู่ในช่วง 0.086-0.221 มิลลิกรัม/กิโลกรัม และ 0.093-0.201 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ตามลำดับ ค่าเฉลี่ยที่ได้จาก การตรวจวัดมีค่าต่ำกว่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (MRLs) ซึ่งกำหนดโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ไทย

สำหรับการศึกษาการคายสารกำจัดแมลง ทำโดยการพ่นยาฆ่าแมลงไซเพอร์เมทรินและเฟนวาเลอเรตที่ความ เข้มข้น 350 และ 100 มิลลิกรัม/ลิตร ไปบนกะหล่ำปลี พบว่าอัตราการคายสารกำจัดแมลงไซเพอร์เมทรินจากตัวอย่าง กะหล่ำปลีมีค่าเพิ่มขึ้นเมื่ออุณหภูมิเพิ่มสูงขึ้น ในขณะที่อัตราการคายสารกำจัดแมลงเฟนวาเลอเรตมีค่าลดลงเมื่ออุณหภูมิ สูงขึ้น โดยที่อุณหภูมิ 28 องศาเซลเซียส อัตราการคายสารไซเพอร์เมทรินและเฟนวาเลอเรตในน้ำมีค่าเป็น 3.0×10^{-4} และ 2.0×10^{-4}

มิลลิกรัม/กิโลกรัม.ชั่วโมง-1/2 ตามลำดับ และในสารละลายน้ำยาล้างผักและผลไม้มีค่าเป็น 4.0×10⁻⁴ และ 3.0×10⁻⁴ มิลลิกรัม/กิโลกรัม.ชั่วโมง-1/2 ตามลำดับ ที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส พบว่าอัตราการคายสารกำจัดแมลงในน้ำ มีค่าเป็น 8.0×10⁻⁴ และ 6.0×10⁻⁴ มิลลิกรัม/กิโลกรัม.ชั่วโมง-1/2 ตามลำดับ และในสารละลายน้ำยาล้างผักและผลไม้มีค่า เป็น 1.2×10⁻³ และ 3.0×10⁻⁵ มิลลิกรัม/กิโลกรัม ชั่วโมง-1/2 ที่อุณหภูมิ 28 องศาเซลเซียส เมื่อเวลาผ่านไป 30 นาที พบว่า ปริมาณสูงสุดที่มีการคายสารกำจัดแมลงไซเพอร์เมทรินในน้ำ มีค่าเท่ากับ 11% และเมื่อเวลาผ่านไป 20 นาที พบปริมาณสูงสุดที่มีการคายสารกำจัดแมลงไซเพอร์เมทรินในสารละลายน้ำยาล้างผักและผลไม้ มีค่าเท่ากับ 12% ในขณะที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส พบว่าเมื่อเวลาผ่านไปเพียง 10 นาที ปริมาณสูงสุดที่มีการคายสารกำจัดแมลงไซเพอร์เมทรินในน้ำมีค่า เป็น 13% และ 22% ในสารละลายน้ำยาล้างผักและผลไม้ สำหรับการศึกษาการคายสารกำจัดแมลงเฟนวาเลอเรต พบว่าที่

^{*} วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เคมี) คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 97 หน้า.

อุณหภูมิ 28 องศาเซลเซียส เมื่อเวลาผ่านไป40 นาที ปริมาณสูงสุดที่มีการคายสารกำจัดแมลงเฟนวาเลอเรตในน้ำ และใน สารละลายน้ำยาล้างผักและผลไม้มีค่าเป็น 24% และ 20% ตามลำดับ ในขณะที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส พบว่าเมื่อเวลา ผ่านไป 70 นาที ปริมาณสูงสุดที่มีการคายสารกำจัดแมลงเฟนวาเลอเรตในน้ำมีค่าเป็น 21% และเมื่อเวลาผ่านไป 20 นาที ปริมาณสูงสุดที่มีการคายสารกำจัดแมลงเฟนวาเลอเรตมีค่าเป็น 18%ในสารละลายน้ำยาล้างผักและผลไม้

Rungrudee Srisomang*

Abstract

A study was undertaken to develop a method for analysis of cypermethrin and fenvalerate insecticides by GC-ECD, in order to determine the level of these insecticide residues in cabbages using solvent extraction.

In extraction step, a method from Department of Agriculture, Ministry of Agriculture and Cooperatives, Thailand, has been modified using a solvent mixture of acetone, n-hexane and ethyl acetate as a solvent for extraction in place of acetone and dichloromethane mixture to reduce expenses and toxicity, and to improve extraction efficiency. The most appropriate ratio of these solvents was 1:1:1 by volume, yielding more amount of the pyrethroid extracted than the other ratios. The percentage recoveries of cypermethrin and fenvalerate insecticides obtained were in the range of 93-103% and 83-91% at 0.5 and 3.0 mg/L fortification levels with the standard deviations in the range of 0.05-0.19 and 0.05-0.36. The detection limits calculated from the calibration curve by means of the blank signal were 0.064 mg/L for cypermethrin and 0.061 mg/L for fenvalerate. The linearity obtained over the concentration range of cypermethrin and fenvalerae were in the range of 0.3-3.0 mg/L, yielding correlation coefficients of 0.9929 and 0.9982, respectively.

Both cypermethrin and fenvalerate insecticides were found in cabbage samples. The detected amounts were in the range of 0.086 to 0.221 mg/kg for cypermethrin, and 0.093 to 0.201 mg/kg for fenvalerate. The mean values of these insecticides in cabbage samples were below the maximum residue limits (MRLs) established by the Ministry of Agriculture and Cooperatives, Thailand.

For desorption study, cypermethrin and fenvalerate insecticides at concentration of 350 and 100 mg/L were sprayed onto the cabbage sample. The rate of desorption of cypermethrin from the cabbage sample increased with increasing temperature, while, on the other hand, the rate of desorption of fenvalerate decreased at high temperature. The rate of desorption of cypermethrin and fenvalerate were respectively as follows: 3.0×10^{-4} and 2.0×10^{-4} mg kg⁻¹.h^{-1/2} in washing liquid solution for vegetables and fruits at 28 °C, and 8.0×10^{-4} and 6.0×10^{-4} mg kg⁻¹.h^{-1/2} in water, and 1.2×10^{-3} and 3.0×10^{-5} mg kg⁻¹.h^{-1/2} in washing liquid

solution for vegetables and fruits at 90 °C. At 28 °C, the maximum amounts of cypermethrin desorbed were around 11% at 30 minutes in water and 12% at 20 minutes in washing liquid solution for vegetables and fruits, and around 13% in water and 22% in washing liquid solution for vegetables and fruits both measured at 10 minutes at 90 °C. For desorption of fenvalerate, the maximum amounts of this insecticide desorbed at 28 °C were around 24% in water and 20% in washing liquid solution for vegetables and fruits both measured at 40 minutes, whereas around 21% at 70 minutes in water and 18% at 20 minutes in washing liquid solution for vegetables and fruits were obtained at 90 °C.

^{*} Master of Science (Chemistry), Faculty of Science, Chiang Mai University. 97 pages.