

ผลของน้ำอิเล็กโทรไอล์ต์ในสภาวะออกซิไดส์และรีดิวเชอร์ต่อการลดสารฆ่าแมลงตกค้างและการปนเปื้อน จุลินทรีย์ในถั่วฝักยาว

Effect of Electrolyzed Oxidizing and Reducing Water on the Reduction of Pesticide Residue and Microbial Contamination in Yardlong Bean

อมรรัตน์ ตามจะปะ¹ จำนงค์ อุทัยบุตร^{1,2} และกันดา หวังชัย^{1,2}
Amonrat Tamjapo¹, Jamnong Uthaibutra^{1,2} and Kanda Whangchai^{1,2}

Abstract

The comparison of electrolyzed oxidizing (EO) water and electrolyzed reducing (ER) water to reduce pesticide residue and microbial contamination in Yardlong bean was carried out. Electrolyzed water was generated by electrolysis from 5% NaCl solution, which produced the EO water [pH 3.3 : ORP 233 mV] and ER water [pH 11.6 : ORP 260 mV]. Reduction percentage of pesticide residue, total microbial count and *Escherichia coli* after Yardlong bean washing with both EO and ER for 5, 10, 15, and 30 minutes and with distilled water (control) were investigated. The highest efficacy of using ER water washing for 30 minutes was found to reduce pesticide residue by 75.63% and decontamination of total microbial count and *E.coli* by 5.52 CFU/ml and 0.14 CFU/ml, respectively. EO water treatment could reduce pesticide 20.91% and could achieve highest efficacy on decontamination of total microbial growth with absence of *E.coli*. However, the control could reduce pesticide 34.41% and had still high microbial population (16.8 CFU/ml). There were no significant changes on percentage of weight loss, vitamin C, chlorophyll content and visual appearance in all treatments. Thus, ER water could be used for a combined usage with EO water to enhance microbial reduction and eliminate pesticides in vegetables.

Keywords: electrolyzed water, pesticide residues, *E.coli*

บทคัดย่อ

การเปรียบเทียบเที่ยวน้ำอิเล็กโทรไอล์ต์ในสภาวะออกซิไดส์และรีดิวเชอร์ในการลดสารฆ่าแมลงตกค้างและการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในถั่วฝักยาว โดยใช้สารละลายเกลือแร่ (NaCl) ความเข้มข้น 5% มาแยกด้วยกราฟไฟฟ้าจะได้น้ำอิเล็กโทรไอล์ต์ในสภาวะออกซิไดส์ [Electrolyzed Oxidizing (EO)Water] จากข้อบวกซึ่งมีค่า pH 3.3 และค่า Oxidation Reduction Potential (ORP) 233 มิลลิโวลต์ (mV) และน้ำอิเล็กโทรไอล์ต์ในสภาวะรีดิวเชอร์ [Electrolyzed Reducing (ER)Water] ซึ่งมีค่า pH 11.6 และค่า ORP -260 มิลลิโวลต์ โดยนำน้ำอิเล็กโทรไอล์ต์ทั้ง 2 ชนิดมาล้างถั่วฝักยาวเป็นเวลา 5, 10, 15, และ 30 นาที โดยใช้น้ำกลั่นเป็นมาตรฐาน หลังจากนั้นนำถั่วฝักยาวไปวิเคราะห์หาปริมาณสารฆ่าแมลงตกค้าง ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด และ *Escherichia coli* ผลการทดลองพบว่าการล้างด้วยน้ำ ER เป็นเวลา 30 นาที สามารถลดปริมาณสารฆ่าแมลงได้ดีที่สุดเท่ากับ 75.63% และลดปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดและ *E.coli* เท่ากับ 5.52 CFU/ml และ 0.14 CFU/ml ตามลำดับ ส่วนการใช้น้ำ EO ลดปริมาณสารฆ่าแมลงได้ 20.91% แต่มีประสิทธิภาพในการลดปริมาณจุลินทรีย์ได้ดีที่สุด โดยไม่พบเชื้อ *E.coli* ในขณะที่ชุดควบคุมลดปริมาณสารฆ่าแมลง 34.41% และปริมาณจุลินทรีย์สูง (16.8 CFU/ml) ทั้งนี้ไม่พบความแตกต่างทางด้านคุณภาพได้แก่ การสูญเสียน้ำหนัก, ปริมาณวิตามินซี, ปริมาณคลอโรฟิลล์ และคะแนนลักษณะประภากภานอกในทุกชุดการทดลอง ดังนั้นการใช้น้ำ ER สามารถนำมาใช้ร่วมกับน้ำ EO เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการลดการปนเปื้อนจุลินทรีย์และกำจัดสารฆ่าแมลงในถั่วฝักยาวได้

คำสำคัญ: น้ำอิเล็กโทรไอล์ต์, สารฆ่าแมลงตกค้าง, *E.coli*

¹ ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่ 50200

Department of Biology, Faculty of Science, Chiang Mai University, Chiang Mai 50200

²ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังเก็บเกี่ยว สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา, กรุงเทพ 10400

Postharvest Technology Innovation Center, Commission on Higher Education, Bangkok, 10400

คำนำ

การบริโภคผักและผลไม้สดนั้นถึงแม้ว่าจะได้รับสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงแต่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้เนื่องจากปัญหาการตกค้างของยาฆ่าแมลงจากการผลิตที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค และพบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในระหว่างกระบวนการผลิต ทำให้คุณค่าทางโภชนาการอาหารลดลงและอยู่กราวงจำนวนอยู่ที่สั้น โดยเฉพาะในถัวผักภายพบว่ามีการปนเปื้อนจากสารตกค้างที่เป็นยาฆ่าแมลง และจุลินทรีย์ในปริมาณที่ค่อนข้างสูง ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องศึกษาหาวิธีการแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยใช้วิธีที่เหมาะสมที่มีประสิทธิภาพในการลดการปนเปื้อนของยาฆ่าแมลงและจุลินทรีย์ในถัวผักภายหลังการเก็บเกี่ยว

นักวิจัยชาวญี่ปุ่นได้พัฒนาและใช้ประโภชน์ของน้ำอิเล็กโทรไอล์ต์ (electrolyzed water) ซึ่งปัจจุบันนำไปใช้ในโรงพยาบาลและยังได้ศึกษาวิจัยเพื่อนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารต่างๆ เช่น ใช้ในการล้างเนื้อ ผลไม้และผัก น้ำอิเล็กโทรไอล์ต์เป็นน้ำที่ผลิตมาจากน้ำและเกลือแร่ โดยใช้หลักการแยกเกลือแร่ด้วยประจุไฟฟ้าให้เกิดการแตกตัวของไอออนโดยขั้นวนกวดีสาร HOCl (hypochlorous) โดยสารนี้อยู่ในสภาพออกซิไดส์ (Electrolyzed Oxidizing; EO Water) ที่มีประสิทธิภาพดีกว่า OCl^- ที่ได้จากการแตกตัวจาก NaOCl (sodium hypochlorite) และ Ca(OCl)_2 (calcium hypochlorite) (Grech and Rijkenberg, 1992; Kim et al., 2000) ส่วนขั้นตอนได้น้ำอิเล็กโทรไอล์ต์ที่อยู่ในสภาพรีดิวช์ (Electrolyzed Reducing; ER Water) ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงศึกษาน้ำอิเล็กโทรไอล์ต์ที่มีทั้งในสภาพออกซิไดส์และรีดิวช์มาทดลองใช้ในการลดสารฆ่าแมลงตกค้างและการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในถัวผักภาย

อุปกรณ์และวิธีการ

ทำการผลิตน้ำอิเล็กโทรไอล์ต์โดยการปล่อยกระแสไฟฟ้า 8 แอม培ร์และ 8 โวลต์ เป็นเวลา 1 ชั่วโมง โดยใช้สารละลายนาCl ความเข้มข้น 5% มาแยกด้วยกระแสไฟฟ้าจะได้น้ำอิเล็กโทรไอล์ต์ในสภาพออกซิไดส์ [Electrolyzed Oxidizing (EO) Water] จากขั้นวนและน้ำอิเล็กโทรไอล์ต์ในสภาพรีดิวช์ [Electrolyzed Reducing (ER) Water] จากขั้นตอน (Figure 1) นำไปวัดค่า pH และค่า Oxidation Reduction Potential (ORP) หลังจากนั้นนำน้ำอิเล็กโทรไอล์ต์ทั้ง 2 ชนิดมาล้างถัวผักภายที่มีการปนเปื้อนของสารคลอไพริฟอสและจุลินทรีย์เป็นเวลา 5, 10, 15, และ 30 นาที โดยใช้น้ำกลั่นเป็นชุดควบคุม หลังจากนั้นนำมาวิเคราะห์ปริมาณคลอไพริฟอสตกค้าง โดยวิธี GT pesticide test kit และวิเคราะห์หาปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด และ Escherichia coli ตามวิธี (Bacteriological Analysis Manual) นอกจากนี้วิเคราะห์การสรุปเสียงน้ำหนัก, ปริมาณวิตามินซี, ปริมาณคลอโรฟิลล์ และคะแนนลักษณะประภากฎภานอกโดยมีระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ (5:มากที่สุด และ 1:น้อยที่สุด) ในถัวผักภายหลังการล้าง

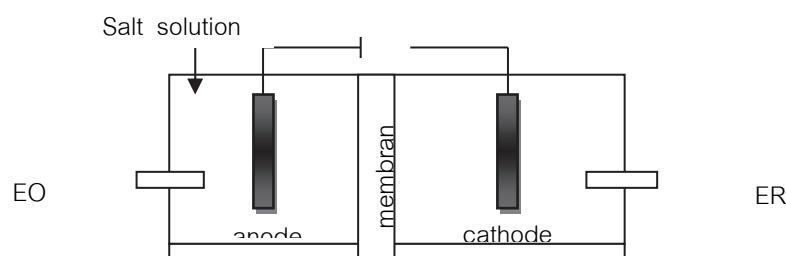


Figure 1 Schematic presentation of the Electrolyzed water system

ผลการทดลอง

ผลการศึกษาการเปลี่ยนน้ำอิเล็กโทรไอล์ต์ที่อยู่ในสภาพออกซิไดส์และรีดิวช์ในการลดสารฆ่าแมลงตกค้างในถัวผักภาย โดยใช้สารละลายนาCl ความเข้มข้น 5% มาแยกด้วยกระแสไฟฟ้าได้น้ำอิเล็กโทรไอล์ต์ในสภาพออกซิไดส์ [Electrolyzed Oxidizing (EO) Water] จากขั้นวนซึ่งมีค่าพีเอช เท่ากับ 3.3 และค่า Oxidation Reduction Potential(ORP) เท่ากับ 233 mV และน้ำ อิเล็กโทรไอล์ต์ในสภาพรีดิวช์ [Electrolyzed Reducing (ER) Water] ซึ่งมีค่าพีเอช เท่ากับ 11.56 และค่า ORP เท่ากับ -260 mV พบว่าการล้างด้วยน้ำ ER เป็นเวลา 30 นาที สามารถลดปริมาณสารฆ่าแมลงตกค้างได้ดีที่สุดเท่ากับ 75.63 เปอร์เซ็นต์ (Figure 2) และลดปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดและ E.coli ได้เท่ากับ 5.52 CFU/ml และ 0.14 CFU/ml ตามลำดับ ส่วนการใช้น้ำ EO สามารถลดปริมาณสารฆ่าแมลงได้ 20.91% แต่มีประสิทธิภาพในการลดปริมาณจุลินทรีย์ได้ดีที่สุด (Figure 3A) โดยไม่พบเชื้อ E.coli (Figure 3B) ในขณะที่ชุดควบคุมลดสารฆ่าแมลงตกค้างได้ 34.41% และยังคงพบ

ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดสูง (16.8 CFU/ml) ทั้งนี้ไม่เพบความแตกต่างทางด้านคุณภาพได้แก่ การซุญเสียน้ำหนัก , ปริมาณวิตามินซี , ปริมาณคลอโรฟิลล์ และคะแนนผลการประเมินลักษณะปรากฏออกในทุกชุดการทดลอง (Table 1)

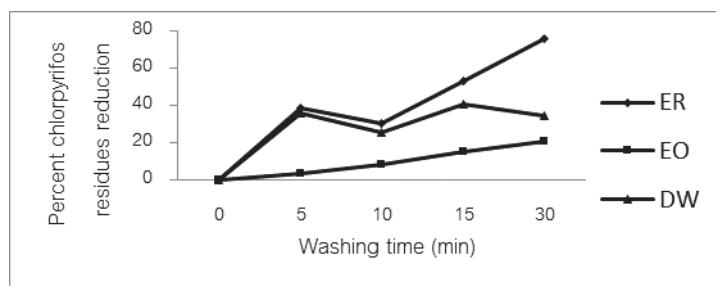


Figure 2 Effect of electrolyzed oxidizing (EO) water and electrolyzed reducing (ER) water to reduce pesticide residue in Yardlong bean

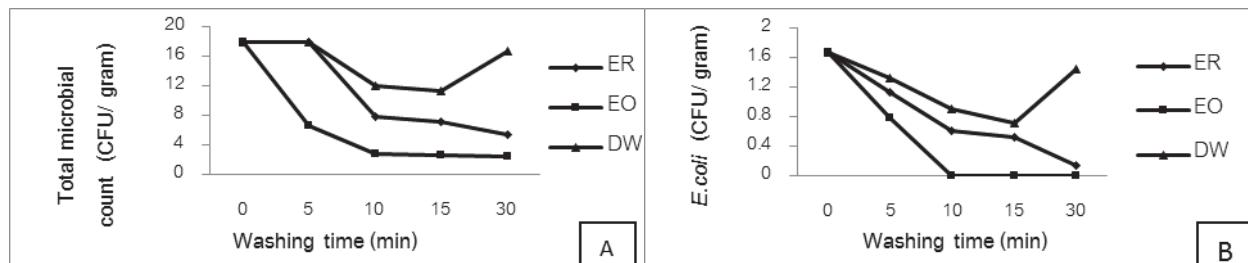


Figure 3 Effect of electrolyzed oxidizing (EO) water, electrolyzed reducing (ER) water and control (DW) to inactivate total microbial growth (A) and *E.coli* (B)

Table 1 Percentage of weight loss, vitamin C, chlorophyll content , and visual appearance in Yardlong bean after washing with EO water, ER water and control (DW).

Treatment		Washing time				
		0 (min)	5 (min)	10 (min)	15 (min)	30 (min)
% Weight loss	Control (DW)	0.22a	0.27a	0.38a	0.23a	0.27a
	ER	0.26a	0.26a	0.36a	0.26a	0.42a
	EO	0.25a	0.39a	0.32a	0.39a	0.30a
Vitamin C (mg/100g)	Control (DW)	31.31a	30.20a	30.87a	29.87a	30.40a
	ER	30.64a	30.48a	30.69a	31.04a	30.78a
	EO	30.61a	30.79a	31.34a	29.71a	30.28a
Chlorophyll content (mg/100FW)	Control (DW)	0.03a	0.02a	0.02a	0.02a	0.02a
	ER	0.03a	0.02a	0.02a	0.02a	0.03a
	EO	0.02a	0.02a	0.03a	0.03a	0.02a
Visual appearance	Control (DW)	4.67a	4.33a	4.33a	4.00a	4.00a
	ER	4.67a	3.67a	3.67a	3.33a	3.33a
	EO	4.67a	3.67a	3.67a	3.67a	3.67a

Values are the means of 3 replicated measurements the different letters indicate significant differences ($P < 0.05$) and comparison of means was performed using Duncan's multiple comparison test.

วิจารณ์ผล

ผลการวิเคราะห์สารช่าแมลงคลอไพริฟอสตอกด้าง พบร่วมกับการล้างถัวผัก芽วัดด้วยน้ำ ER เป็นเวลา 30 นาที สามารถลดสารช่าแมลงตอกด้างได้ดีที่สุดคือ 75.63% ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Hao et al. (2011) ที่พบร่วมกับการใช้น้ำ ER เป็นเวลา 30 นาที สามารถลด acephate ได้ดีที่สุดคือ 86 % ในผักโอม ซึ่งน้ำ ER มีค่าไฟเชค 11.56 และค่า ORP -260 mV จึงทำให้น้ำอิเล็กโทรไลต์มีประสิทธิภาพในการกำจัดสารตอกด่าง芽แมลงในผักสดได้ เนื่องจากโครงสร้างทางเคมีส่วนใหญ่ของ芽แมลงประกอบด้วย organic phosphorus ด้วยพันธุ์ $P = O$ และ $C = O$ เป็นส่วนใหญ่ โดยสามารถถูกทำลายได้ในสภาวะที่เป็นกรดและด่างที่เกิดจากปฏิกิริยา bimolecular nucleophilic (Chuchi and Yuchang, 1998) ดังนั้นการลดสารช่าแมลงประเภท organophosphate ด้วยน้ำอิเล็กโทรไลต์ในสภาวะด่างมีความเป็นไปได้ อย่างไรก็ตามกลไกของการย่อยสลายสารกำจัดตัวอย่างน้ำอิเล็กโทรไลต์จำเป็นต้องมีการศึกษาวิจัยต่อไป

ส่วนผลการทดลองน้ำ EO ต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในถัวผัก芽พบว่า การแซ่บถัวผัก芽ในน้ำ EO เป็นเวลา 30 นาที ที่ความเข้มข้น 50 มิลลิกรัมต่อลิตร มีประสิทธิภาพในการลดปริมาณจุลินทรีย์ได้ดีที่สุดโดยไม่พบเชื้อ *E.coli* ซึ่งสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ Venkitanarayanan et al. (1999) ที่รายงานว่าในน้ำ EO สามารถยับยั้งการเจริญของ *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella enteritidis*, และ *Listeria monocytogenes* nok จากนั้นยังพบว่าการใช้น้ำ EO ที่ความเข้มข้น 30, 50, และ 70 มิลลิกรัมต่อลิตร สามารถยับยั้งจุลินทรีย์ทั้งหมดในปลาหมึก, เนื้อป้านิล, และกุ้งขาวได้ (Sankom et al., 2012)

นอกจากนี้ยังได้วิเคราะห์คุณภาพของถัวผัก芽ว่ายังคงหลังการล้างด้วยน้ำอิเล็กโทรไลต์สภาวะออกซิไดส์และดิวาร์ช์เมื่อเปรียบเทียบการล้างด้วยน้ำกลั่น ได้แก่ การสูญเสียน้ำหนักลด, ปริมาณวิตามินซี, ปริมาณคลอโรฟิลล์ และคะแนนผลการประเมินลักษณะปราภูภากยานนอกในทุกชุดการทดลองไม่พบว่ามีความแตกต่างกัน ลดคล้องกับ Hao et al. (2011) ที่ได้รายงานว่าการใช้น้ำ EO และน้ำ ER ในการล้างผักและผักผลไม้ไม่ผลกระทบต่อปริมาณวิตามินซีและไม่สูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ ดังนั้นจึงจำเป็นไปได้ที่จะใช้น้ำทั้ง 2 ชนิดร่วมกัน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการลดพังตัว芽แมลงตอกด้างและการปนเปื้อนจุลินทรีย์

สรุป

การล้างด้วยน้ำ ER เป็นเวลา 30 นาที สามารถลดปริมาณสารช่าแมลงได้ดีที่สุดเท่ากับ 75.63 % หากกว่าการล้างด้วยน้ำ EO และน้ำกลั่นเมื่อเท่ากับ 20.91% และ 34.41% ตามลำดับ ส่วนการใช้น้ำ EO มีประสิทธิภาพในการลดปริมาณจุลินทรีย์ได้ดีที่สุด โดยไม่พบเชื้อ *E.coli* และไม่พบความแตกต่างทางด้านคุณภาพ ได้แก่ การสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณวิตามินซี ปริมาณคลอโรฟิลล์ และลักษณะปราภูภากยานนอกของถัวผัก芽ในทุกชุดการทดลอง

คำขอบคุณ

ขอขอบคุณห้องปฏิบัติการสุริวิทยาหลังการเก็บเกี่ยว ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ และสถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สำหรับการอ้อมเพื่อสถานที่และอุปกรณ์ในการทำวิจัย

เอกสารอ้างอิง

- Grech, N.M. and F.H.J. Rijkenburg. 1992. Injection of electronically generated chlorine into citrus micro-irrigation systems for the control of certain waterborne root pathogens. Plant Disease 76: 457-461.
- Hao,J., Wuyundalai, H. Liu, T. Chen, Y. Zhou, Y. C. Su and L. Li. 2011. Reduction of pesticide residues on fresh vegetables with electrolyzed water treatment. Journal of Food Science 76: 520-524.
- Kim, C., Y-C. Hung and R.E. Brackett. 2000. Roles of oxidation-reduction potential (ORP) in electrolyzed oxidizing (EO) and chemical modified water for the inactivation of food-related pathogens. Journal of Food Protection 63: 19-24.
- Sankom, A. 2012. Application of oxidation agent on washing process to reduce organophosphate residues on fresh vegetable. Master's Thesis. Food Science, Major Field: Food Science, Department of Food Science and Technology, Kasetsart University.
- Chuchi, T. and L. Yuchang. 1998. Pesticide Chemistry. Nanakai University. Publications, Tianjin (inChinese).
- Venkitanarayanan, K. S., G. O. Ezeike, Y. C. Hung and M. P. Doyle. 1999. Inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* on plastic kitchen cutting boards by electrolyzed oxidizing water. Journal of Food Protection 62: 857-860.