

การวิเคราะห์สารหนูในผักหลายชนิดโดยวิธีกีเฟอเรนเชียลสเปกโทรกราฟี



นางสาวเบารภา ฐู่เชษฐางาม

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

แผนกวิชาเคมี

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2522

002494

117069865

ANALYSIS OF ARSENIC IN VARIOUS VEGETABLES BY  
DIFFERENTIAL PULSE POLAROGRAPHY

Miss Javapa Koopetngarm

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements  
for the Degree of Master of Science  
Department of Chemistry  
Graduate School  
Chulalongkorn University

1979



หัวข้อวิทยานิพนธ์      การวิเคราะห์สารหนูในผักหลายชนิดโดยวิธีกึ่งเฟอ เรน เชียล  
 ฟอสโฟลาโรกราฟี  
 ชื่อผู้ศึกษา      นางสาว เมวภา คุ้เพ็ชรงาม  
 อาจารย์ที่ปรึกษา      รองศาสตราจารย์ ดร. เพ็ญพิพรพร คณาชาธนา  
 แผนกวิชา      เคมี  
 ปีการศึกษา      2521



บทคัดย่อ

กึ่งเฟอ เรน เชียล ฟอสโฟลาโรกราฟี เป็น เทคนิค ที่นำมาใช้ในการ  
 วิเคราะห์สารหนูในผัก 43 ตัวอย่าง ของผัก 12 ชนิด ซึ่งได้แก่ กะหล่ำปลี ต้นถั่ว  
 ผักกวางตุ้ง ผักบุ้งจีน ผักคะน้า ผักกาดขาว ผักชี แดงกวา ผักกาดหอม  
 หอมแดง กล้วยและถั่วฝักยาว ผักเหล่านี้ได้ซื้อมาจากตลาด 2 แห่ง คือ ตลาดหัวลำโพง  
 กับปากคลองตลาด และได้เก็บจากสวนผักที่ตำบลสวนหลวงและสวนผักสารบุรี

การศึกษาพฤติกรรมรีดักชัน (Reduction behavior) ของสารหนูใน  
 รูปอนาซีในท่อออมไนโอเล็กโตรไลต์หลายชนิดโดยวิธีกึ่งเฟอ เรน เชียล ฟอสโฟลาโร-  
 กราฟี ได้พบว่า อิเล็กโตรไลต์ที่เหมาะสมที่สุดคือ กรดไฮโดรคลอริกเข้มข้น 1.0 โมลาร์  
 ปริมาณสารหนูต่ำที่สุดที่สามารถวัดได้ในสารละลายกรดไฮโดรคลอริก 1.0 โมลาร์  
 คือ 0.10 ไมโครกรัมต่อลบ.ซม.

เทคนิคการแลกเปลี่ยนแคตไอออนได้ถูกนำมาใช้เพื่อกำจัดแคตไอออนอื่น ๆ ซึ่ง  
 ก่อรบกวนที่ติดกับไฟฟ้าไกล เคียงกับอาร์ซีในท่อออม วิธีการแลกเปลี่ยนแคตไอออนด้วย  
 แอมเบอร์ไลต์ ไออาร์ 120 (เอช) (Amberlite IR - 120 (H)) ในกรดไฮโดร-  
 คลอริก 0.1 โมลาร์ ให้ผลสำเร็จและได้ถูกนำไปใช้กับสารละลายตัวอย่างที่ได้จากภา  
 ยย่อยสลายสารอินทรีย์ในผัก วิธีการย่อยสลายสารอินทรีย์ที่ได้กระทำมี 2 วิธี คือ การ  
 เมาผักในเตาเผาที่อุณหภูมิ 450-500 °เซลเซียส และการย่อยด้วยกรดไนตริก

เข้มข้น 8.0 โมลาร์ วิธีการย่อยสลายสารอินทรีย์ทั้งสองวิธีได้นำมากระทำกับสารละลายมาตรฐานของสารหนู พบว่า หลังจากการเผา ปริมาณสารหนูที่พบคือเป็นร้อยละ 88.77 และหลังจากการย่อยสลายด้วยกรดไนตริก ปริมาณสารหนูที่พบคือเป็นร้อยละ 71.61

ในการวิเคราะห์ปริมาณของสารหนูในผัก ได้กระทำโดยวิธี สแตนคาร์ด แอดดิชัน ( standard addition ) เมื่อใช้วิธีการเผา ปริมาณสารหนูที่โคพบในผัก มีค่าตั้งแต่ไม่พบจนถึง 2.98 ไมโครกรัมต่อกรัมของผักแห้ง และตั้งแต่ไม่พบจนถึง 0.24 ไมโครกรัมต่อกรัมของผักสด เมื่อใช้วิธีการย่อยสลายด้วยกรดไนตริก ปริมาณสารหนูที่พบในผัก มีค่าตั้งแต่ไม่พบจนถึง 2.65 ไมโครกรัมต่อกรัมของผักแห้ง และตั้งแต่ไม่พบจนถึง 0.24 ไมโครกรัมต่อกรัมของผักสด.

Thesis Title      Analysis of Arsenic in Various Vegetables  
                         by Differential Pulse Polarography

Name                Miss Javapa Koopetngarm

Thesis Advisor    Associate Professor Proespun Kanatharana, Ph.D.

Department        Chemistry

Academic           1978

## ABSTRACT

Differential pulse polarographic technique was used in the analysis of arsenic in 43 vegetable samples of 12 different species. The vegetables analyzed were cabbage, celery, Chinese cabbage, Chinese convolvulus, Chinese kale, Chinese white cabbage, coriander, cucumber, lettuce, multiplier onion and yard long bean. They were purchased from 2 markets, Hua Lum Pong market and Pak Klong market, and were collected from 2 gardens, Suan Luang Garden and Sathupradit Garden.

Reduction behavior of arsenic as arsenite ion was studied in various electrolytes by differential pulse polarography. The most suitable electrolyte investigated was 1.0 M HCl. The lowest detection limit in 1.0 M HCl was found to be  $0.1 \mu\text{g As/cm}^3$ .

In order to eliminate interfering cations which can be reduced at nearly the same potential as that of arsenite ion, cation exchange technique was used. The treatment of Amberlite IR-120 (H) in 0.1 M HCl medium was found successfully

and was applied to the sample solutions which were obtained after the decomposition of organic matter in vegetables. The two decomposition methods were dry ashing process where the samples were ashed in a muffle furnace at 450-500° C and wet digestion by 8.0 M HNO<sub>3</sub>. The recovery values of standard arsenite solution by these two methods were 88.77 % and 71.61 %, respectively.

The quantitative analyses of arsenic in vegetables were performed by standard addition method. The arsenic contents in vegetables were found to range from none to 2.98 µg As/g of the dry sample and from none to 0.24 µg As/g of the fresh vegetable by dry ashing process. By wet digestion, the values were found to range from none to 2.65 µg As/g sample on dry basis and from none to 0.24 µg As/g sample on fresh basis.

## ACKNOWLEDGEMENTS



The author wishes to express the extremely grateful acknowledgement to her advisor Associate Professor Dr. Proespun Kanatharana for her helpful guidance and assistance throughout this work. The author wishes to express her appreciation to Dr. Nuanchavee Yaibuathes, Dr. Pirawan Bhanthumnavin and Dr. Siri Varothai for their helps as thesis examiners. The author also wishes to thank the University Development Commission and Graduate School, Chulalongkorn University for granting scholarships and supporting the research program.



## CONTENTS

	PAGE
ABSTRACT (in Thai).....	iv
ABSTRACT.....	vi
ACKNOWLEDGEMENTS.....	viii
LIST OF TABLES.....	xi
LIST OF FIGURES.....	xiv
CHAPTER	
I INTRODUCTION	
1.1 Occurrence and applications of arsenic and its compounds.....	1
1.2 Effects of arsenicals on soil and plants....	5
1.3 Effects of arsenic on human beings.....	6
1.4 Arsenic metabolism.....	9
1.5 Literature survey of arsenic analysis in food and biological samples.....	10
1.6 Differential pulse polarography (DPP).....	14
II EXPERIMENT	
2.1 Chemicals.....	22
2.2 Apparatus.....	22
2.3 Procedure.....	25
III DIFFERENTIAL PULSE POLAROGRAPHIC ANALYSIS OF As(III)	
.....	34
IV DETERMINATION OF ARSENIC IN VEGETABLES.....	
4.1 Evaluation of methods of decomposing organic matter.....	48

## CONTENTS(continued)

CHAPTER	PAGE
4.2 Elimination of interferences.....	49
4.3 Determination of arsenic in vegetables.....	54
V CONCLUSION AND RECOMMENDATION.....	77
BIBLIOGRAPHY.....	82
VITA.....	92

## LIST OF TABLES

Table	Page
1 Concentration ranges of arsenic in nature and foods.....	3
2 Amounts of arsenicals imported in kilograms	11
3 Comparison of some analytical methods for arsenic	15
4 DPP data of $5 \times 10^{-5}$ M arsenite solution in some supporting electrolytes.....	36
5 Data of DPP analysis of As (III) as arsenite ion in 1.0 M HCl supporting electrolyte at the reduction potential of -0.42 V.....	38
6 DPP data of Pb (II) ion and As (III) as arsenite ion in 1.0 M HCl.....	42
7 The comparison of DPP data of As (III) as arsenite ion in 1.0 M HCl with and without the use of Amberlite IR A-400 (OH).....	42
8 The comparison of DPP data of As (III) as arsenite ion and Pb (II) ion in 1.0 M HCl with and without the use of Amberlite IR-120 (H).....	45
9 Recovery data for As (III) as arsenite ion by dry ashing.....	50
10 Recovery data for As (III) as arsenite ion by <b>wet</b> digestion.....	50
11 DPP data for arsenic analyses in Chinese kale by dry ashing and wet digestion with and without the treatment of Amberlite IR-120 (H).....	53

## LIST OF TABLES (continued)

Table		Page
12	Vegetable crops analyzed in this study.....	55
13	Data for DPP analyses of arsenic in various vegetables purchased from Hua Lum Pong market by dry ashing process.....	56
14	Data for DPP analyses of arsenic in various vegetables purchased from Pak Klong market by dry ashing process.....	57
15	Data for DPP analyses of arsenic in various vegetables grown at Suan Luang garden by dry ashing process.....	58
16	Data for DPP analyses of arsenic in various vegetables grown at Sathupradit garden by dry ashing process.....	59
17	Data for DPP analyses of arsenic in various vegetables purchased from Hua Lum Pong market by wet digestion process.....	60
18	Data for DPP analyses of arsenic in various vegetables purchased from Pak Klong market by wet digestion process.....	61
19	Data for DPP analyses of arsenic in various vegetables grown at Suan Luang garden by wet digestion process.....	62
20	Data for DPP analyses of arsenic in various vegetables grown at Sathupradit garden by wet digestion process.....	63

## LIST OF TABLES (continued)

Table		Page
21	Conversion factors for the dry weight to the fresh <del>weight of vegetables</del> .....	69
22	Comparison of arsenic contents in the vegetables purchased from Hua Lum Pong market by dry ashing and wet digestion methods.....	70
23	Comparison of arsenic contents in the vegetables purchased from Pak Klong market by dry ashing and wet digestion methods.....	71
24	Comparison of arsenic contents in the vegetables grown in Sathupradit garden by dry ashing and wet digestion methods.....	72
25	Comparison of arsenic contents in the vegetables grown in Suan Luang garden by dry ashing and wet digestion methods.....	73
26	Ranges of arsenic contents in vegetables in $\mu\text{g As/g}$ of the vegetable.....	79

## LIST OF FIGURES

Figure	Page
1 Potential excitation waveform used in differential pulse polarography.....	16
2 Potential-time behavior on application of voltage pulse and resultant current-time behavior of charging current and Faradaic current.....	17
3 Typical differential pulse polarogram.....	19
4 The H cell used in DPP analysis.....	24
5 Model 174 A Polarographic Analyzer.....	32
6 DPP of $5 \times 10^{-5}$ M arsenite solution in some supporting electrolytes.....	35
7 DPP of $0.90 \mu\text{g As/cm}^3$ and $1.00 \mu\text{g As/cm}^3$ .....	39
8 Linear dependence of peak currents on concentrations for DPP analysis of As (III)....	40
9 DPP of Pb (II) ion and arsenite ion.....	43
10 DPP of Pb (II) and mixture of Pb (II) and arsenite without the cation exchange resin treatment and with the cation exchange resin treatment.....	46
11 DPP of Chinese kale solution obtained from dry ashing process.....	51
12 DPP of Chinese kale solution obtained from wet digestion process.....	52