## การกำจัดพาราเขตามอลในน้ำด้วยเอนไซม์แลกเกสตักติด

โดย นายกฤษบดินทร์ หวายฤทธิ์

## บทคัดย่อ

มัดถุประสงค์ของโครงงานนี้เป็นการศึกษาการกำจัดพรรบชตามออในน้ำด้วยเอนไซม์ผลาดส ทยาบที่สกัดงาก Lentinus polychrous Lev. มาทำการดรึงด้วยโซเดียมแอกจินต 3% โดยน้ำหนักต่อ ปริมาตร ร่วมกับแบเรียมกละไรด์ 5 % โดยน้ำหนักต่อปริมาตร และทดสอบการกำจัดพระเเชตามอลที่ อุณหภูมิท้อง ( 28±30C ) เป็นเวลา เธยานที ผลการศึกษาพบว่าความเข้มข้นของเอนไซม์และค่าความ เป็นกรด-ด่างมีผลต่อการกำจัดพระแซตามอลในน้ำ โดยก่าการกำจัดพระแชตามอลจะเพิ่มขึ้นเป็น 59.57% เมื่อใช้เอนไซม์ที่มีค่ากิจกรรมการทำงาน 0.066 Ural และก่าการกำจัดพระเซตาแอลจะสงคลง เมื่อถวามเข้มข้นของเอนไซม์อุดอง และจากการศึกษาผลของก่ากวามเป็นกรด-ด่าง พบว่าเอนไซม์แลก กละกำงานให้ก็ที่ก่าการกงานี้แกรด-ด่างที่ง

## Removal of Paracetamol in Water by Entrapped Laccase

By Mr. Krisbodin Wairitt

## Abstract

The aim of this project is to study the removal of paracetamol in water by crude laccase extracted from Lentinus polychrous Lev. The enzyme was entrapped by using sodium alginate 3% w/v and barium chloride 5% w/v. The removal of paracetamol was tested at room temperature (28±30C) for 180 min. The results show that enzyme concentration and pH value influence the removal of paracetamol in water. The removal increased to 59.57% when the enzyme activity was used at 0.066 U/ml and the removal of paracetamol decreased when the enzyme concentration decreased. In addition, the study of pH value on the enzyme activity found that the enzyme had optimum pH at 9.