

Issue 23

January – June 2021

ISSN: 1906-8557

AEE-T Journal of Environmental Education

วารสารสิ่งแวดล้อมศึกษา - สสศท

- การพัฒนาเครือข่ายระบบบริการด้านส่งเสริมพัฒนาการเด็กปฐมวัยแบบมีส่วนร่วม ของคณะกรรมการพัฒนาคุณภาพชีวิตอา เกอชันແດນ จังหวัดเพชรบูรณ์
- รูปแบบการจัดการศึกษาโดยใช้หลักสูตรพัฒนาผู้เรียนสู่ความเป็นเลิศ
- การศึกษาปัจจัยการบริหารจัดการห้าประปักษ์ของการประปาส่วนภูมิภาคสามภาคเหล็ก จังหวัดสระบุรี
- ความรู้เกี่ยวกับภาวะโลกร้อนของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่ การศึกษาประถมศึกษานครราชสีมาเขต 1
- ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกเข้าศึกษาระดับปริญญาตรีในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนในสาขาวิชาด้านการบิน ในสถานการณ์โควิด-19
- ความรู้ เจตคติ พฤติกรรมการปฏิบัติในการน้อมกันตนเมืองจากการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชและระดับ เอ็นไซด์คลีนເອສເຕອເຮສໃນເລືອດຂອງເກະຕາກຮູ້ປຸລູກອ້ອຍ จังหวัดเพชรบูรณ์
- คุณภาพน้ำทั้งจากโรงอาหารมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

Dr. Vinai Veeravatnanond : Editor



Wastewater quality from cafeteria in Buriram Rajabhat University.

Chawiwan Yord-in¹, Kittisak Namvicha², Maneenuch Haisirikul³,
Seksit Duangkham⁴ and Supaporn Boonmee⁵

^{1,2,3,4,5}Lecturer, Department of Community Public Health, Faculty of Science, Buriram Rajabhat University.

Abstract: The purposes of this survey study were to monitor and compare the physicochemical characteristics of wastewater between the cafeteria 1 and cafeteria 2 in Buriram Rajabhat University. The wastewater samples were collected 4 times at one month interval. Eight parameters including settleable solids, suspended solid, total dissolved solids (TDS), pH, Biochemical oxygen demand (BOD), Total Kjeldahl Nitrogen (TKN), fat oil and grease and sulfide were determined by the central laboratory, faculty of Public Health, Khon Kaen University.

The research were as follows:

The results of the physical characteristics on the samples from cafeteria 1 by settleable solids, suspended solid and TDS tests were 213.5 mg/l, 392 mg/l and 704 mg/l, respectively. In contrast, cafeteria 2 had higher mean values of 288.75 mg/l, 642 mg/l and 1,136.25 mg/l, respectively than cafeteria 1. In addition, all of the values had exceeded the standard levels. The mean values of the chemical examination on the samples from cafeteria 1 by pH, BOD, TKN, fat oil and grease and sulfide tests were 6.25, 685 mg/l, 76.58 mg/l, 56.93 mg/l and 2.16 mg/l, respectively. While the values of samples from cafeteria 2 were 5.6, 1,675 mg/l, 41.3 mg/l, 255 mg/l and 1.61 mg/l, respectively. According to the data, there were only 2 parameters (pH and sulfide) that did not exceed the standard levels but other 3 parameters were much higher than the standard levels. In conclusion, the cafeteria 1 had a better wastewater quality than the cafeteria 2 on these parameters; fat oil and grease, BOD, suspended solid and settleable solids. Furthermore, various parameters showed much higher values than the standard levels indicating that the wastewater from both cafeterias greatly needed some treatment before being discharged into the university sewage system.

Keywords: Wastewater, Cafeteria, Fat oil and Grease.

Corresponding author; Chawiwan Yord-in, Department of Community Public Health, Faculty of Science, Buriram Rajabhat University, Mueng District, Buriram Province, 31000, Thailand, E-mail : chawiwan.rom@gmail.com Tel.089-7896249

คุณภาพน้ำทึ้งจากโรงงานอาหารมหาวิทยาลัยราชภัฏบูรีรัมย์

นวีวรรณ ขอดินทร์¹, กิตติศักดิ์ นามวิชา², นลินุช ให้ศรีกุล³, เสกศิทธิ์ ดวงคำ⁴, สุภาพร บุญมี⁵

^{1,2,3,4,5} อาจารย์, สาขาวิชาสารานุรักษ์สุขุมชน คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบูรีรัมย์

บทคัดย่อ : การวิจัยนี้ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) วิเคราะห์คุณภาพน้ำทึ้งทางกายภาพและทางเคมีจากโรงงานอาหาร 2) เปรียบเทียบคุณภาพน้ำทึ้งระหว่างโรงงานทั้งสองแห่ง โดยเก็บตัวอย่างน้ำทึ้งส่งวิเคราะห์ที่ห้องปฏิบัติการกลาง คณะสารานุรักษ์สุขุมชน มหาวิทยาลัยขอนแก่น เดือนละ 1 ครั้ง จำนวน 4 ครั้ง สรุปผลจากค่าเฉลี่ย 8 พารามิเตอร์ ได้แก่ ตะกอนหนัก สารแขวนลอย สารที่ละลายได้ทั้งหมด ความเป็นกรดด่าง ปีโอดี ในไตรเจน ไขมันและน้ำมัน และซัลไฟฟ์

ผลการวิจัยพบว่า

คุณภาพน้ำทึ้งทางกายภาพของโรงงานอาหาร 1 และ 2 มีค่าเฉลี่ยปริมาณตะกอนหนัก 213.50 และ 288.75 มิลลิกรัม/ลิตร สารแขวนลอย 392 และ 642 มิลลิกรัม/ลิตร และสารที่ละลายได้ทั้งหมด 704 และ 1,136.25 มิลลิกรัม/ลิตร ทุกค่าเกินเกณฑ์กำหนด ค่าเฉลี่ยคุณภาพน้ำทึ้งทางเคมี มีค่าความเป็นกรดด่าง 6.25 และ 5.6 ค่าปีโอดี 685 และ 1,675 มิลลิกรัม/ลิตร ค่าไนโตรเจน 76.58 และ 41.3 มิลลิกรัม/ลิตร ค่าไขมันและน้ำมัน 56.93 และ 255 มิลลิกรัม/ลิตร และค่าซัลไฟฟ์ 2.16 และ 1.61 มิลลิกรัม/ลิตร มีค่าความเป็นกรดด่าง และค่าซัลไฟฟ์ที่ต่ำกว่าเกณฑ์ คุณภาพน้ำทึ้งจากโรงงาน 1 คิดว่าโรงงาน 2 ในค่าไขมันและน้ำมัน ค่าปีโอดี สารแขวนลอย และตะกอนหนัก คุณภาพน้ำทึ้งจากโรงงานทั้งสองแห่ง มีความสกปรกสูง ต้องนำบัวดันน้ำทึ้งก่อนปล่อยสู่ท่อรวมของมหาวิทยาลัยราชภัฏบูรีรัมย์

คำสำคัญ: น้ำทึ้ง, โรงงาน, ไขมันและน้ำมัน

บทนำ

น้ำเสียจากภาคอุตสาหกรรมและชุมชนเป็นปัญหาสำคัญและส่งผลกระทบเป็นวงกว้างอย่างต่อเนื่อง สำหรับน้ำเสียจากภาคชุมชน ทางกรมควบคุมมลพิษได้ดำเนินการสำรวจคุณภาพน้ำทึ้งจากโรงงานของสถานศึกษาต่างๆ พบว่า มีค่าความต้องการออกซิเจนทางชีวภาพหรือค่าปีโอดีเฉลี่ยประมาณ 110 - 400 มิลลิกรัมต่อลิตร ในน้ำทึ้งดังกล่าวมีปริมาณค่าไขมันสะสมอยู่โดยเฉลี่ยประมาณ 50 - 150 มิลลิกรัมต่อลิตร ซึ่งมีค่าก่อหน้างสูง เมื่อถูกปล่อยสู่แหล่งน้ำตามธรรมชาติจะส่งผลกระทบจากการบ้าบาน ไขมันที่ถูกเคลื่อนย้ายบริเวณหน้าผิวน้ำ ทำให้ปริมาณออกซิเจนที่ละลายในน้ำหรือค่าปีโอดีของน้ำมีปริมาณลดลง ล้วนเป็นสาเหตุให้เกิดสภาวะขาดออกซิเจนและเสียชีวิต ส่งผลให้แหล่งน้ำเน่าเสีย (สนอง ทองปาน, 2551) การดำเนินการเพื่อควบคุมการเกิดมลพิษทางน้ำในสถานศึกษาจึงเป็นภารกิจที่มีความสำคัญที่สามารถช่วยรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมให้ยั่งยืน ได้ สำหรับมหาวิทยาลัยราชภัฏบูรีรัมย์เป็นสถาบันอุดมศึกษาของรัฐ มีโรงงานอาหารเปิดให้บริการนักศึกษาและบุคลากรทั้งภายในออกและภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 2 แห่ง คือ โรงงาน 1 ซึ่งตั้งอยู่บริเวณข้างหอประชุม

วิชาอัตสาสตร์ และโ蓉อาหาร 2 ซึ่งตั้งอยู่ข้างอาคารเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับลักษณะของโ蓉อาหาร 1 เป็นอาคารหลังใหญ่ชั้นเดียวห้องโถงโล่ง มีพื้นที่ประมาณ 500 ตารางเมตร ประกอบด้วยร้านจำหน่ายอาหารจำนวน 14 ร้าน ส่วนโ蓉อาหาร 2 มีพื้นที่ประมาณ 250 ตารางเมตร ประกอบด้วยร้านจำหน่ายอาหารจำนวน 8 ร้าน โ蓉อาหารทั้งสองแห่งได้เปิดให้บริการเป็นประจำทุกวัน ไม่วันวันหยุดราชการ ทำให้มีบริโภคน้ำทึบจากโ蓉อาหารเป็นจำนวนมาก ซึ่งน้ำทึบที่เกิดขึ้น เป็นน้ำทึบจากการประกอบอาหาร การล้างภาชนะ และการทำความสะอาดโ蓉อาหาร มักพบเศษอาหารรวมทั้งขยะมูลฝอยบางส่วน ได้ปนเปื้อนกับน้ำทึบ ทำให้คุณภาพน้ำทึบจากโ蓉อาหารทั้งสองแห่งอาจไม่ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำทึบจากการประเพท ก. ตามประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง การกำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทึบจากการบังประเพทและน้ำดื่มน้ำดื่ม พ.ศ.2548 คณะวิจัยโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโ蓉อาหารของมหาวิทยาลัยราชภัฏบูรีรัมย์ ซึ่งได้ระบุน้ำทึบจากการพัฒนาคุณภาพเพิ่มขึ้นบุคลากรและการรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม ในการพัฒนาโ蓉อาหารให้สะอาดน่าใช้งานและช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม จึงได้เสนองานวิจัยเรื่องนี้เพื่อตรวจวัดคุณภาพน้ำทึบทางกายภาพและทางเคมีจากโ蓉อาหารทั้งสองแห่ง และเปรียบเทียบคุณภาพน้ำทึบระหว่างโ蓉อาหารทั้งสองแห่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏบูรีรัมย์ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

วัตถุประสงค์

- เพื่อตรวจวัดคุณภาพน้ำทึบทางกายภาพและทางเคมีจากโ蓉อาหารของมหาวิทยาลัยราชภัฏบูรีรัมย์
- เพื่อเปรียบเทียบคุณภาพน้ำทึบระหว่างโ蓉อาหาร 1 และโ蓉อาหาร 2 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏบูรีรัมย์

ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตด้านพื้นที่

ผู้วิจัยเลือกพื้นที่ตรวจวัดคุณภาพน้ำทึบบริเวณ โ蓉อาหารของมหาวิทยาลัยราชภัฏบูรีรัมย์ 2 แห่ง โดยกำหนดจุดเก็บตัวอย่างน้ำทึบ แห่งละ 1 จุด ซึ่งเป็นจุดรวมน้ำทึบของโ蓉อาหารก่อนปล่อยออกสู่ท่อรวมและสู่ธรรมชาติ

ขอบเขตด้านระยะเวลาการวิจัย

ระหว่างเดือนมีนาคม 2555 - เดือนมีนาคม 2556

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่องคุณภาพน้ำทึบจากโ蓉อาหารมหาวิทยาลัยราชภัฏบูรีรัมย์ ทางคณะผู้วิจัยได้ดำเนินการสำรวจสภาพพื้นที่ ศึกษาข้อมูลทางด้านกฎหมายและเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ดำเนินการเก็บตัวอย่างน้ำทึบตามคู่มือวิธีปฏิบัติสำหรับการเก็บตัวอย่างน้ำจากแหล่งกำเนิดผลพิษ สำนักจัดการคุณภาพน้ำ กรมควบคุมมลพิษ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม พ.ศ.2553 ประสานงานเพื่อนำน้ำทึบส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพ

น้ำทึบที่ห้องปฏิบัติการกลาง คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น เดือนละ 1 ครั้ง จำนวน 4 เดือน และสรุปวิเคราะห์ผลจากค่าเฉลี่ยคุณภาพน้ำทึบจากโรงงาน

อุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บตัวอย่างน้ำทึบ ได้แก่ กระบอก แกลลอนพลาสติกสำหรับบรรจุน้ำทึบขนาด 5 ลิตร กล่องโฟมใส่แกลลอน ปลายปากกาหันน้ำ เทปกาวสำหรับพันรอบกล่องโฟม เก็บตัวอย่างน้ำทึบจากโรงงานแต่ละแห่งในทุกวันศุกร์สุดท้ายของเดือนสิงหาคม กันยายน ตุลาคม และพฤษจิกายน พ.ศ.2555 ในช่วงเวลา 14.30 – 15.00 น. ซึ่งเป็นช่วงเวลาภายในหลังการทำความสะอาดภาชนะและเก็บภาชนะของโรงงานแต่ละแห่งแล้วเสร็จ โดยเก็บตัวอย่างน้ำทึบโรงงานละ 1 ถุง ซึ่งเป็นจุดรวมน้ำทึบจุดสุดท้ายของโรงงานแต่ละแห่ง ก่อนออกสู่ห้องรวมของมหาวิทยาลัยราชภัฏธิรัมย์ รวม 2 ถุง ต่อเดือน จำนวน 4 เดือน วิธีการเก็บตัวอย่างน้ำทึบ ใช้การเก็บแบบขึ้นที่ความลึกจากผิวน้ำประมาณ 30 เซนติเมตร จำนวนจุดละ 5 ลิตร ใส่แกลลอนพลาสติกที่เทียนฉลากระบุรายละเอียดครบถ้วนบรรจุลงกล่องโฟม ใส่น้ำเข้าเพียงเต็มกล่องเพื่อรักษาอุณหภูมิตัวอย่างน้ำทึบ 4 องศาเซลเซียส พันรอบกล่องด้วยเทป นำตัวอย่างน้ำทึบส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทึบทางกายภาพและเคมีที่ห้องปฏิบัติการกลาง คณะสาธารณสุขศาสตร์มหาวิทยาลัยขอนแก่น ซึ่งได้ดำเนินการวิเคราะห์คุณภาพน้ำทึบตามประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทึบจากอาคารบ้านกลางประเทศและบางขนาด พ.ศ.2548 ข้อ 14 การตรวจสอบมาตรฐานการระบายน้ำทึบจากอาคาร ให้ใช้วิธีการดังด่อไปนี้ การตรวจสอบค่าตะกอนหนักใช้วิธีการกรวยอิน霍ฟฟ์ (Imhoff cone) ขนาดบรรจุ 1,000 ลูกบาศก์เซนติเมตร ในเวลา 1 ชั่วโมง การตรวจสอบค่าสารแขวนลอยใช้วิธีการกรองผ่านกระดาษกรองไยแก้ว (Glass Fiber Filter Disc) การตรวจสอบค่าสารที่ละลายได้ทั้งหมดใช้วิธีการระเหยแห้งระหว่างอุณหภูมิ 103 ถึง อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส ในเวลา 1 ชั่วโมง การตรวจสอบค่าความเป็นกรดเป็นด่าง ได้ใช้เครื่องวัดความเป็นกรดและด่างของน้ำ (pH Meter) การตรวจสอบค่านิ่วโดยใช้วิธีอะไซด์ไมดีฟิเกชัน (Azide Modification) ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 วัน ติดต่อกัน การตรวจสอบค่าที่เคลื่อนด้วยวิธี เจลเคอล (Kjeldahl) การตรวจสอบค่าน้ำมันและไขมันโดยวิธีการสกัดด้วยตัวทำละลาย แล้วแยกหน้าหันกของน้ำมันและไขมัน และการตรวจสอบค่าซัลไฟด์โดยวิธีการไทด์เตรท (Titrate)

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ผลจากค่าเฉลี่ยของการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทึบทางกายภาพและทางเคมีจากโรงงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏธิรัมย์ โดยเทียนกับเกณฑ์มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทึบในข้อ 6 และข้อ 11 จากประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทึบจากอาคารบ้านกลางประเทศและบางขนาด พ.ศ.2548 โดยโรงงานของมหาวิทยาลัยราชภัฏธิรัมย์จัดอยู่ในกลุ่มอาคารประเภท ค. เนื่องจากเป็นภัตตาคารหรือร้านอาหารที่มีพื้นที่ให้บริการทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ 250 ตารางเมตร แต่ไม่ถึง 500 ตารางเมตร ซึ่งค่ามาตรฐานที่ควบคุมการระบายน้ำทึบจากอาคาร ประเภท ค. มีดังนี้ ปริมาณตะกอนหนัก (Settleable Solids) ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร ค่าสารแขวนลอย (Suspended Solids) ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อลิตร ปริมาณสารที่ละลายได้ทั้งหมด (Total Dissolved Solids) ต้องมีค่าเพิ่มขึ้นจากปริมาณสารละลายในน้ำใช้ตามปกติ แต่ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อลิตร ค่าความเป็นกรดและด่าง (pH) 5-9

ค่าบีโอดี (BOD) ไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อลิตร ค่าในໂຕเรຈນໃນรูปทីເគេនី (TKN) ไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อลิตร ค่าน้ำมันและไขมัน (Fat Oil and Grease) ไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อลิตร และค่าซัลไฟฟ์ (Sulfide) ไม่เกิน 3.0 มิลลิกรัมต่อลิตร

ผลการวิจัย

สภาพพื้นที่บริเวณจุดเก็บตัวอย่างน้ำที่มาจากโรงอาหารมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ทั้งสองแห่ง ไม่สะอาด มีเศษอาหาร เศษไขมันและสัตว์พاهะน้ำโรค ลักษณะน้ำที่มาจากโรงอาหาร 1 มีสีดำ มีกลิ่นเหม็น มีสารแขวนลอยและไขมันเป็นจำนวนมาก น้ำที่มาจากโรงอาหาร 2 มีสีเหลืองซุ่ม มีกลิ่นเหม็น มีสารแขวนลอยมาก ผลการเก็บตัวอย่างน้ำที่มาจากโรงอาหารทั้งสองแห่ง สั่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำที่ทางกายภาพจำนวน 3 พารามิเตอร์ ได้แก่ ปริมาณตะกอนหนัก ปริมาณสารแขวนลอย และปริมาณสารที่ละลายได้ทั้งหมด และตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำที่ทางเคมี จำนวน 5 พารามิเตอร์ ได้แก่ ความเป็นกรดด่าง ค่าบีโอดี ค่าปริมาณในໂຕเรຈນ ในรูปทីເគេនី ค่าไขมันและน้ำมัน และค่าซัลไฟฟ์ ที่ห้องปฏิบัติการกลาง คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จำนวน 4 ครั้ง พนบว่าคุณภาพน้ำที่ทางกายภาพของโรงอาหารทั้งสองแห่งเกินเกณฑ์มาตรฐานทุกพารามิเตอร์ โดยมีค่าปริมาณตะกอนหนัก ปริมาณสารแขวนลอย และปริมาณสารที่ละลายได้ทั้งหมด ตามลำดับ ส่วนคุณภาพน้ำที่ทางเคมีพบว่ามีค่าพารามิเตอร์ความเป็นกรดด่างและค่าซัลไฟฟ์ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งสองแห่ง นอกนั้นเกินค่ามาตรฐาน โดยมีค่าปริมาณบีโอดี ปริมาณไขมันและน้ำมัน และปริมาณในໂຕเรຈນ ตามลำดับ รายละเอียดดังตารางที่ 1 และ 2

ตารางที่ 1 แสดงผลการตรวจคุณภาพน้ำที่จากโรงอาหารแห่งที่ 1

| รายการตรวจ | ผลการตรวจครั้งที่ | | | | ค่าเฉลี่ย (มก./ล) | เกณฑ์มาตรฐาน | ผลเทียบเกณฑ์ |
|--------------------------------|-------------------|--------|-------|-------|----------------------|--------------|--------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | | | |
| ทางกายภาพ | | | | | | | |
| 1. ปริมาณตะกอนหนัก | 39 | 114 | 476 | 225 | 213.5 | < 0.5 | ไม่ผ่าน |
| 2. ปริมาณสารแขวนลอย | 224 | 267 | 646 | 431 | 392 | < 50 | ไม่ผ่าน |
| 3. ปริมาณสารที่ละลายได้ทั้งหมด | 1,129 | 601 | 468 | 618 | 704 | < 500 | ไม่ผ่าน |
| ทางเคมี | | | | | | | |
| 1. ความเป็นกรดด่าง | 6.9 | 6.5 | 5.8 | 5.8 | 6.25 | 5 – 9 | ผ่าน |
| 2. ค่าบีโอดี | 740 | 700 | 700 | 600 | 685 | < 40 | ไม่ผ่าน |
| 3. ปริมาณในໂຕเรຈນ | 97.44 | 100.24 | 73.92 | 34.7 | 76.58 | < 40 | ไม่ผ่าน |
| 4. ไขมันและน้ำมัน | 57.2 | 23.2 | 46.2 | 101.1 | 56.93 | < 20 | ไม่ผ่าน |
| 5. ซัลไฟฟ์ | 1.7 | 1.98 | 3.25 | 1.7 | 2.16 | 3 | ผ่าน |

* pH value has no unit

ตารางที่ 2 แสดงผลการตรวจคุณภาพน้ำที่ใช้จากโกรงอาหารแห่งที่ 2

| รายการตรวจ | ผลการตรวจครั้งที่ | | | | ค่าเฉลี่ย (มก./ล) | เกณฑ์มาตรฐาน | ผลเทียบเกณฑ์ |
|--------------------------------|-------------------|-------|-------|-------|----------------------|--------------|--------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | | | |
| ทางกายภาพ | | | | | | | |
| 1. ปริมาณตะกอนหนัก | 574 | 371 | 86 | 124 | 288.75 | < 0.5 | ไม่ผ่าน |
| 2. ปริมาณสารแขวนลอย | 919 | 848 | 310 | 491 | 642 | < 50 | ไม่ผ่าน |
| 3. ปริมาณสารที่ละลายได้ทั้งหมด | 749 | 1,851 | 672 | 1,273 | 1,136.25 | < 500 | ไม่ผ่าน |
| ทางเคมี | | | | | | | |
| 1. ความเป็นกรด ด่าง | 6.0 | 5.4 | 5.7 | 5.3 | 5.6 | 5 – 9 | ผ่าน |
| 2. ค่าบีโอดี | 800 | 3,300 | 1,400 | 1,200 | 1,675 | < 40 | ไม่ผ่าน |
| 3. ปริมาณไนโตรเจน | 30.8 | 61.04 | 22.4 | 50.96 | 41.3 | < 40 | ไม่ผ่าน |
| 4. ไขมน้ำและน้ำมัน | 625.8 | 105.4 | 68.8 | 220.1 | 255 | < 20 | ไม่ผ่าน |
| 5. ชัคไฟฟ์ | 1.3 | 0.8 | 2.83 | 1.5 | 1.61 | 3 | ผ่าน |

* pH value has no unit

ผลการเปรียบเทียบคุณภาพน้ำที่ใช้ระหว่างโกรงอาหาร โดยเทียบจำนวนเท่ากับค่ามาตรฐานแยกตามโกรงอาหาร พนวณโกรงอาหารทั้งสองแห่งมีค่าปริมาณตะกอน หนัก ค่าบีโอดี ค่าปริมาณสารแขวนลอย ค่าไขมน้ำ และน้ำมัน ค่าปริมาณไนโตรเจน และค่าปริมาณสารที่ละลายได้ทั้งหมดตามลำดับ โดยมีค่าปริมาณตะกอน หนักสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐานมาก รองลงมาเป็นค่าบีโอดี ปริมาณสารแขวนลอย และปริมาณไขมน้ำและน้ำมัน รายละเอียดดังตารางที่ 3

ตาราง 3 ค่าเฉลี่ยการตรวจคุณภาพน้ำที่ใช้และการเทียบจำนวนเท่าจากเกณฑ์มาตรฐาน

| รายการตรวจ | ค่าเฉลี่ยผลการตรวจเทียบเกณฑ์มาตรฐาน | | เกณฑ์มาตรฐาน |
|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------|--------------|
| | โกรงอาหาร 1 (เท่า) | โกรงอาหาร 2 (เท่า) | |
| ทางกายภาพ | | | |
| 1. ปริมาณตะกอนหนัก | 213.5 (427) | 288.75 (578) | < 0.5 |
| 2. ปริมาณสารแขวนลอย | 392 (8) | 642 (13) | < 50 |
| 3. ปริมาณสารที่ละลายได้ทั้งหมด | 704 (1.4) | 1,136.25 (2) | < 500 |
| ทางเคมี | | | |
| 1. ความเป็นกรด ด่าง | 6.25 | 5.6 | 5 – 9 |
| 2. ค่าบีโอดี | 685 | 1,675 | < 40 |

| | (17) | (42) | |
|-------------------|-------|--------|------|
| 3. ปริมาณในโตรเจน | 76.58 | 41.3 | < 40 |
| | (2) | (1.03) | |
| 4. ไขมันและน้ำมัน | 56.93 | 255 | < 20 |
| | (3) | (13) | |
| 5. ชั้สไฟต์ | 2.16 | 1.61 | 3 |

* = less than standard level

อภิปรายผล

ผลการตรวจคุณภาพน้ำทึ่งทางกายภาพและทางเคมีของโรงอาหาร 1 พนัว่าลักษณะน้ำทึ่งสีดำ มีกลิ่นเหม็น มีสารแขวนลอยและไขมันเป็นจำนวนมาก ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทึ่งทางกายภาพ มีปริมาณตะกอนหนัก 39 114 476 และ 225 ค่าเฉลี่ย 213.5 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร) ปริมาณสารแขวนลอย 224 267 646 และ 431 ค่าเฉลี่ย 392 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อลิตร) ปริมาณสารที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด ตามลำดับ คุณภาพน้ำทึ่งทางกายภาพของโรงอาหาร 1 มีความสกปรกสูงมาก ส่วนผลการตรวจคุณภาพน้ำทึ่งทางเคมี มีค่าความเป็นกรดและด่าง 6.9 6.5 5.8 และ 5.8 ค่าเฉลี่ย 6.25 (เกณฑ์ 5 - 9) ค่าบีโอดี 740 700 700 และ 600 ค่าเฉลี่ย 685 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อลิตร) ค่าปริมาณในโตรเจนในรูปทีเคเอ็น 97.44 100.24 73.92 และ 34.7 ค่าเฉลี่ย 76.58 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อลิตร) ค่าไขมันและน้ำมัน 57.2 23.2 46.2 และ 101.1 ค่าเฉลี่ย 56.93 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อลิตร) และค่าชัลไฟต์ 1.7 1.98 3.25 และ 1.7 ค่าเฉลี่ย 2.16 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 3 มิลลิกรัมต่อลิตร) พารามิเตอร์ที่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐาน ได้แก่ ค่าความเป็นกรดด่างและค่าชัลไฟต์ ส่วนค่าพารามิเตอร์อื่นเกินเกณฑ์มาตรฐาน ได้แก่ ค่าบีโอดี ค่าไขมันและน้ำมัน ค่าปริมาณในโตรเจน ตามลำดับ คุณภาพน้ำทึ่งทางเคมีของโรงอาหาร 1 มีความสกปรกสูงมาก

ผลการตรวจคุณภาพน้ำทึ่งทางกายภาพและทางเคมีของโรงอาหาร 2 พนัว่าลักษณะน้ำทึ่งมีสีเหลืองบุ่น มีกลิ่นเหม็น มีสารแขวนลอยมาก ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทึ่งทางกายภาพ มีปริมาณตะกอนหนัก 574 371 86 และ 124 ค่าเฉลี่ย 288.75 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร) ปริมาณสารแขวนลอย 919 848 310 และ 491 ค่าเฉลี่ย 642 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อลิตร) และ ปริมาณสารที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด 749 1,851 672 และ 1,273 ค่าเฉลี่ย 1,136.25 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อลิตร) ทุกพารามิเตอร์สูงเกินเกณฑ์มาตรฐาน ได้แก่ ค่าปริมาณตะกอนหนัก ค่าปริมาณสารแขวนลอย และค่าปริมาณสารที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด ตามลำดับ คุณภาพน้ำทึ่งทางกายภาพของโรงอาหาร 2 มีความสกปรกสูงมาก ส่วนผลการตรวจคุณภาพน้ำทึ่งทางเคมี มีค่าความเป็นกรดและด่าง 6.0 5.4 5.7 และ 5.3 ค่าเฉลี่ย 5.6 (เกณฑ์ 5 - 9) ค่าบีโอดี 800 3,300 1,400 และ 1,200 ค่าเฉลี่ย 1,675 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน

40 มิลลิกรัมต่อลิตร) ปริมาณในโตรเจนในรูปที่เกิน 30.8 61.04 22.4 และ 50.96 ค่าเฉลี่ย 41.3 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อลิตร) ค่าไขมันและน้ำมัน 625.8 105.4 68.8 และ 220.4 ค่าเฉลี่ย 255 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อลิตร) และค่าซัลไฟฟ์ 1.3 0.8 2.83 และ 1.5 ค่าเฉลี่ย 1.61 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 3 มิลลิกรัมต่อลิตร) มีค่าพารามิเตอร์ที่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานกำหนดเฉพาะค่าความเป็นกรดด่าง และค่าซัลไฟฟ์ ส่วนค่าอื่นๆ เกินค่ามาตรฐาน ได้แก่ ค่าบีโอดี ค่าไขมันและน้ำมัน และค่าปริมาณในโตรเจน ตามลำดับ คุณภาพน้ำทึ้งทางเคมีของโรงอาหาร 2 มีความสกปรกสูงมาก

ผลการเปรียบเทียบคุณภาพน้ำทึ้งทางกายภาพและทางเคมีระหว่างโรงอาหาร 1 และโรงอาหาร 2 โดยพิจารณาค่าเฉลี่ยและการเทียบเท่ากับค่ามาตรฐาน พบว่า คุณภาพน้ำทึ้งทางกายภาพของโรงอาหาร 1 และโรงอาหาร 2 พนว่า มีค่าปริมาณตะกอนหนักมีค่า 213.5 และ 288.75 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร) สูงกว่าเกณฑ์มาตรฐาน โดยเป็น 427 เท่า และ 578 เท่าของเกณฑ์มาตรฐาน ค่าปริมาณสารแขวนลอย มีค่า 392 และ 642 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อลิตร) สูงกว่าเกณฑ์มาตรฐาน โดยเป็น 8 เท่าและ 13 เท่าของเกณฑ์มาตรฐาน ค่าปริมาณสารที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดมีค่า 704 และ 1,136.25 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อลิตร) สูงกว่าเกณฑ์มาตรฐาน โดยเป็น 1.4 เท่า และ 2 เท่าของเกณฑ์มาตรฐาน คุณภาพน้ำทึ้งทางกายภาพของโรงอาหารทั้งสองแห่งมีค่าพารามิเตอร์เกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนดทั้งหมด โดยมีปริมาณตะกอนหนัก ปริมาณสารแขวนลอย และปริมาณสารที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด ค่าปริมาณสารแขวนลอย มีค่า 6.25 และ 5.6 (เกณฑ์ 5 – 9) มีคุณภาพน้ำทึ้งได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน ค่าบีโอดี 685 และ 1,675 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อลิตร) สูงกว่าเกณฑ์มาตรฐาน โดยเป็น 17 เท่าและ 42 เท่าของเกณฑ์มาตรฐาน ค่าปริมาณในโตรเจนในรูปที่เกินมีค่า 76.58 และ 41.3 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อลิตร) สูงกว่าเกณฑ์มาตรฐาน โดยเป็น 2 เท่า และ 1.03 เท่า ค่าปริมาณไขมันและน้ำมัน 56.93 และ 255 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อลิตร) สูงกว่าเกณฑ์มาตรฐาน โดยเป็น 3 เท่า และ 13 เท่าของเกณฑ์มาตรฐาน และค่าซัลไฟฟ์มีค่า 2.16 และ 1.61 มิลลิกรัมต่อลิตร (เกณฑ์ไม่เกิน 3 มิลลิกรัมต่อลิตร) มีคุณภาพน้ำทึ้งได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน จากผลการวิเคราะห์คุณภาพน้ำทึ้งทางเคมี พบว่า โรงอาหารทั้งสองแห่งมีค่าพารามิเตอร์ที่ผ่านเกณฑ์ได้แก่ ค่าความเป็นกรดด่าง และค่าซัลไฟฟ์ ส่วนค่าพารามิเตอร์อื่นเกินเกณฑ์มาตรฐาน โดยมีค่าบีโอดี ค่าไขมันและน้ำมัน และค่าปริมาณในโตรเจน เรียงตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบคุณภาพน้ำทึ้งทางกายภาพและทางเคมีระหว่างโรงอาหาร 1 และโรงอาหาร 2 พนว่า คุณภาพน้ำทึ้งจากโรงอาหาร 1 มีคุณภาพน้ำทึ้งดีกว่าโรงอาหาร 2 โดยเฉพาะค่าไขมันและน้ำมัน ค่าบีโอดี ค่าปริมาณสารแขวนลอย และค่าปริมาณตะกอนหนัก ตามลำดับ

คุณภาพน้ำทึ้งทางกายภาพของโรงอาหารทั้งสองแห่งเกินเกณฑ์มาตรฐานสูงมาก โดยมีปริมาณตะกอนหนัก ปริมาณสารแขวนลอย และปริมาณสารที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด ตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบกับความเข้มข้นของน้ำเสีย จะจัดอยู่ในลักษณะของน้ำเสียที่มีความเข้มข้นมาก โดยเฉพาะค่าปริมาณตะกอนหนักของโรงอาหารทั้งสองแห่งซึ่งสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐานกำหนดถึง 427 และ 578 เท่า และคงถึงการมีเศษอาหารจำนวน

มากอยู่ในน้ำทึ้ง ไม่มีการแยกเศษอาหารก่อนถังภาชนะ โดยโรงอาหาร 2 จะมีปริมาณเศษอาหารในน้ำทึ้งมากกว่าโรงอาหาร 1 ส่วนคุณภาพน้ำทึ้งทางเคมีของโรงอาหารทั้งสองแห่งพบว่ามีค่าพารามิเตอร์ที่ผ่านเกณฑ์ค่าความเป็นกรดด่าง และค่าปริมาณชัลไฟด์ นอกนั้นเกินเกณฑ์มาตรฐานสูงมาก โดยมีค่าบีโอดี ค่าไขมันและน้ำมัน และค่าปริมาณในต่อเรجن ตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบกับความเข้มข้นของน้ำเสีย จะจัดอยู่ในลักษณะของน้ำเสียที่มีความเข้มข้นมาก โดยเฉพาะค่าบีโอดีและค่าไขมันและน้ำมันของโรงอาหารทั้งสองแห่งที่สูงเกินเกณฑ์มาตรฐานถึง 17 เท่า 42 เท่า 3 เท่าและ 13 เท่า ตามลำดับนั้น แสดงถึงสารอินทรีย์ในน้ำทึ้งมาก จุลินทรีย์มีความต้องการใช้ออกซิเจนในน้ำทึ้งเพื่อย่อยสลายสารอินทรีย์ และมีปริมาณไขมันและน้ำมันที่ถูกเคลือบอยู่ในน้ำทึ้งจำนวนมากด้วยเช่นกันทำให้ปริมาณออกซิเจนในน้ำลดลง เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย บีโอดีและปริมาณไขมันและน้ำมันของโรงอาหารทั้งสองแห่งพบว่า โรงอาหาร 1 ค่าเฉลี่ยบีโอดี 685 มิลลิกรัมต่อลิตร มีค่าปริมาณไขมันและน้ำมัน 56.93 มิลลิกรัมต่อลิตร โรงอาหาร 2 มีค่าเฉลี่ยบีโอดี 1,675 มิลลิกรัมต่อลิตร มีค่าปริมาณไขมันและน้ำมัน 255 มิลลิกรัมต่อลิตร ซึ่งจัดว่าเป็นน้ำทึ้งที่มีความสกปรกสูง สอดคล้องและมีค่าค่อนข้างสูงกว่าข้อมูลการสำรวจคุณภาพน้ำทึ้งจากโรงอาหารในสถานศึกษาของกรมควบคุมมลพิษในปี พ.ศ. 2545 ที่พบว่าน้ำทึ้งในโรงอาหารมีค่าเฉลี่ยบีโอดี 110-400 มิลลิกรัมต่อลิตร และในน้ำทึ้งดังกล่าวมีปริมาณไขมันสะสน朵หนลเฉลี่ย 50-150 มิลลิกรัมต่อลิตร ซึ่งมีค่าค่อนข้างสูงหากปล่อยสู่แหล่งน้ำตามธรรมชาติจะทำให้น้ำเน่าเสียได้ และสอดคล้องกับการศึกษาของชันวนี จิจิ (บทคัดย่อ : 2553) ที่พบว่าคุณภาพน้ำทึ้งทางกายภาพและทางเคมีจากโรงอาหารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา มีค่าปริมาณเศษอาหารมีค่าพารามิเตอร์เกินเกณฑ์มาตรฐาน โดยเฉพาะค่าปริมาณตะกอนหนัก ปริมาณของแข็งแขวนลอย ปริมาณไขมันและน้ำมัน และค่าบีโอดี ซึ่งมีค่าเฉลี่ย 0.58 มิลลิกรัมต่อลิตร 12.5 มิลลิกรัมต่อลิตร 193.43 มิลลิกรัมต่อลิตร และ 154.50 มิลลิกรัมต่อลิตร ตามลำดับ น้ำทึ้งจากโรงอาหารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา มีความสกปรกสูงควรมีการบำบัดเบื้องต้นก่อนจะปล่อยทิ้งสู่แหล่งน้ำสาธารณะ

สำหรับข้อเสนอในการวิจัยครั้งนี้คือการแยกเศษอาหารก่อนถังภาชนะ การปรับปรุงบ่อถังไขมันให้มีคุณภาพ การประชุมร่วมกับผู้จำหน่ายอาหาร และการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทึ้งจากโรงอาหารอย่างต่อเนื่องเพื่อเป็นการเฝ้าระวัง ซึ่งหากพิจารณาตามประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง การกำหนดประเภทของอาคาร เป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2547 พบว่าโรงอาหารของมหาวิทยาลัยราชภัฏบูรีรัมย์จะไม่ถูกจัดอยู่ในกลุ่มอาคารที่ต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ แต่เนื่องจากเป็นสถาบันการศึกษา ระดับอุดมศึกษา จึงควรมีการดำเนินการเพื่อนรักษาทรัพยากรธรรมชาติ ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไปคือ การพิจารณาจำนวนและระยะเวลาในการเก็บตัวอย่างน้ำทึ้งจากโรงอาหารให้มีความเหมาะสมขึ้น

บรรณานุกรม

- กรมควบคุมมลพิษ. ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่องกำหนดประเภทของอาคาร เป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือ ออกรสู่ สิ่งแวดล้อม. [อินเตอร์เน็ต] ; 2548 [เข้าถึงเมื่อ 18 ต.ค. 2555]. เข้าถึงได้จาก: http://infofile.pcd.go.th/law/3_42_water.pdf?CFID=1214765&CFTOKEN=92005497
- กรมควบคุมมลพิษ. ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการ ระบายน้ำทึบจากอาคารบางประเภทและบางขนาด. [อินเตอร์เน็ต]; 2548 [เข้าถึงเมื่อ 18 ต.ค. 2555]. เข้าถึงได้จาก : http://infofile.pcd.go.th/law/3_41_water.pdf?CFID=1214765&CFTOKEN=92005497
- กรมควบคุมมลพิษ. ประกาศคณะกรรมการควบคุมมลพิษ เรื่อง การกิดค่าจำนวนพื้นที่ใช้สอย จำนวนอาคาร และจำนวนห้องของอาคารหรือกลุ่มของอาคาร วิธีการเก็บตัวอย่างน้ำ.[อินเตอร์เน็ต]; 2550 [เข้าถึง เมื่อ 9 ก.ย. 2555].เข้าถึงได้จาก : http://infofile.pcd.go.th/law/3_51_water.pdf?CFID=1214765&CFTOKEN=92005497
- กรมควบคุมมลพิษ. ค่ามาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทึบจากอาคารบางประเภทและบางขนาด.[อินเตอร์เน็ต] ; 2552 [เข้าถึงเมื่อ 10 ก.พ. 2555]. เข้าถึงได้จาก : http://www.pcd.go.th/info_serv/reg_std_water04.html#s3.
- กรมควบคุมมลพิษ. คู่มือวิธีปฏิบัติสำหรับการเก็บตัวอย่างน้ำจากแหล่งกำเนิดมลพิษ. [อินเตอร์เน็ต] ; 2553 [เข้าถึงเมื่อ 20 พ.ค. 2555].เข้าถึงได้จาก : http://infofile.pcd.go.th/water/Water_CollWaste_Manual.pdf?CFID=1214765&CFTOKEN=92005497
- กรมควบคุมมลพิษ. ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดประเภทของอาคาร เป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกรสู่ สิ่งแวดล้อม (ฉบับที่ 2). [อินเตอร์เน็ต] ; 2554 [เข้าถึงเมื่อ 20 ก.ย. 2558].เข้าถึงได้จาก : http://infofile.pcd.go.th/law/3_89_water.pdf?CFID=1214765&CFTOKEN=92005497
- ชันวนะ จิไจ. คุณภาพน้ำทึบจากโรงอาหารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. [อินเตอร์เน็ต] ; 2553 [เข้าถึงเมื่อ 25 พ.ย. 2555]. เข้าถึงได้จาก: <http://science.yru.ac.th/images/paper/paper001.pdf>
- บัว ไชยยา. การศึกษาคุณภาพน้ำจากการบนบ่อบดน้ำเสียของโรงอาหาร 1 สถาบันราชภัฏอุบลราชธานี. [อินเตอร์เน็ต] ; 2542 [เข้าถึงเมื่อ 15 เม.ย. 2557]. เข้าถึงได้จาก : <http://rir.nrct.go.th/rir/?page=researching&nid=278>
- สนอง ทองปาน. การบริหารจัดการน้ำเสียจากโรงอาหารในสถานศึกษา.[อินเตอร์เน็ต] ; 2551 [เข้าถึงเมื่อ 26 ก.ย. 2554]. เข้าถึงได้จาก : <http://environment.edu.swu.ac.th/qa/publications/picture/164.pdf>