

การหมักไบโอเอทานอลจากฟางข้าวโดยใช้เชื้อ
Saccharomyces cerevisiae และ *Pichia stipitis*

BIOETHANOL FERMENTATION OF RICE STRAW
HYDROLYSATE USING OF
SACCHAROMYCES CEREVISIAE AND *PICHIA STIPITIS*



โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม)
ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2558

การหมักไบโอเอทานอลจากฟางข้าวโดยใช้เชื้อ
Saccharomyces cerevisiae และ *Pichia stipitis*

BIOETHANOL FERMENTATION OF RICE STRAW
HYDROLYSATE USING OF
SACCHAROMYCES CEREVISIAE AND *PICHIA STIPITIS*



นางสาวณภาพักตร์ ด้วงเงิน
นายพีระพัฒน์ ชวนประสิทธิ์กุล
นางสาววริยา เขาโคกกรวด

โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม)
ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2558

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

BIOETHANOL FERMENTATION OF RICE STRAW
HYDROLYSATE USING OF
SACCHAROMYCES CEREVISIAE AND *PICHIA STIPITIS*



A SPECIAL PROJECT SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF
THE REQUIREMENT FOR THE DEGREE OF BACHELOR OF SCIENCE
(INDUSTRIAL MICROBIOLOGY)

DEPARTMENT OF BIOLOGY, FACULTY OF SCIENCE
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

ACADEMIC YEAR 2015


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อโครงการพิเศษ การหมักไบโอเอทานอลจากฟางข้าวโดยการใช้เชื้อ *Saccharomyces cerevisiae* และ *Pichia stipitis*
 BIOETHANOL FERMENTATION OF RICE STAW HYDROLYSATE USING OF *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* AND *PICHIA STIPITIS*

ชื่อนักศึกษา นางสาวณภาพัทตร์ ดั่งเงิน รหัสนักศึกษา 55051302
 นายพีระพัฒน์ ชวนประสิทธิ์กุล รหัสนักศึกษา 55051357
 นางสาววริยา เขาโคกกรวด รหัสนักศึกษา 55051389

ปริญญา วิทยาศาสตร์บัณฑิต (จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม)
 ภาควิชา ชีววิทยา
 ปีการศึกษา 2558
 อาจารย์ที่ปรึกษา รศ.ดวงใจ โอชัยกุล

คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.)
 อนุมัติให้โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา วิทยาศาสตร์บัณฑิต
 (จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม) ประจำปีการศึกษา 2558

คณะกรรมการสอบ	ลายมือชื่อ
ดร.วรภัทร์ สวงนไชยไผ่วงศ์ ประธานกรรมการ	
ดร.สมพิศ สอนโยธา กรรมการ	
รศ.ดวงใจ โอชัยกุล กรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษา	

ลิขสิทธิ์ของคณะวิทยาศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อโครงการพิเศษ	การหมักไบโอเอทานอลจากฟางข้าวโดยการใช้เชื้อ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> และ <i>Pichia stipitis</i>	
ชื่อนักศึกษา	นางสาวนภาพัทตร์ ดั่งเงิน	รหัสนักศึกษา 55051302
	นายพีระพัฒน์ ขวนประสิทธิ์กุล	รหัสนักศึกษา 55051357
	นางสาววริยา เขาโคกกรวด	รหัสนักศึกษา 55051389
ปริญญา	วิทยาศาสตรบัณฑิต (จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม)	
ภาควิชา	ชีววิทยา	
คณะ	วิทยาศาสตร์	
มหาวิทยาลัย	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.)	
ปีการศึกษา	2558	
อาจารย์ที่ปรึกษา	รศ.ดวงใจ โอชัยกุล	

บทคัดย่อ

ฟางข้าวเป็นวัตถุดิบประเภทลิกโนเซลลูโลสซึ่งประกอบไปด้วยน้ำตาลเฮกโซสและน้ำตาลเพนโตส และสามารถนำมาย่อยให้กลายเป็นน้ำตาลรีดิวซ์ เพื่อผลิตเป็นไบโอเอทานอลได้ การศึกษาครั้งนี้ใช้วิธีการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟ พบว่าการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที ร่วมกับสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ ความเข้มข้นร้อยละ 5 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์สูงสุด 23.33 ± 1.80 กรัมต่อลิตร จากนั้นทำการศึกษากระบวนการหมักเอทานอลโดยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 พบว่า เชื้อทั้งสองชนิดผลิตเอทานอลได้สูงสุดในชั่วโมงที่ 24 ของการหมักคือ 4.70 ± 0.01 และ 4.37 ± 0.17 กรัมต่อลิตร ตามลำดับ และจากการศึกษาค่าจลนพลศาสตร์ของกระบวนการหมักพบว่า *S. cerevisiae* TISTR 5088 มีประสิทธิภาพในการผลิตเอทานอล 0.20 กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง ขณะที่ *P. stipitis* TISTR 5806 มีประสิทธิภาพการผลิตเอทานอล 0.18 กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง

คำสำคัญ : ฟางข้าว ไบโอเอทานอล *S. cerevisiae* *P. stipitis*

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Title	Bioethanol Fermentation of Rice Straw Hydrolysate Using of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and <i>Pichia stipitis</i>	
Students	Miss Napapak Duangngoen	Student ID 55051302
	Mr. Phiraphat Chuanprasitkul	Student ID 55051357
	Miss Wariya Kaokokkrud	Student ID 55051389
Degree	Bachelor of Science (Industrial Microbiology)	
Department	Biology	
Faculty	Science	
University	King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang (KMITL)	
Academic Year	2015	
Advisor	Assoc.Prof.Duangjai Ochaikul	

Abstract

Rice straw is one of the abundant lignocellulosic biomass. It contains hexoses and pentoses. Rice straw can utilize to produce reducing sugars for bioethanol production. This study has been made to carry out microwave pretreatment. The result found that microwave pretreatment at 240 W for 2 minutes with 5% sodium hydroxide (w/v) produced high level of reducing sugars (23.33 ± 1.80 g/L). In addition, the ethanol production by *S. cerevisiae* TISTR 5088 and *P. stipitis* TISTR 5806 can produce the highest ethanol concentration at 24 hour (4.70 ± 0.01 , 4.37 ± 0.17 g/L) and the kinetic production showed the efficiency ethanol production of *S. cerevisiae* TISTR 5088 is $0.20 \text{ gL}^{-1} \text{ h}^{-1}$ and *P. stipitis* TISTR 5806 is $0.18 \text{ gL}^{-1} \text{ h}^{-1}$.

Keyword : Rice straw, Bioethanol, *S. cerevisiae*, *P. stipitis*

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

โครงการพิเศษนี้จัดทำขึ้นตามหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาจุลชีววิทยาอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ซึ่งโครงการพิเศษนี้ประสบความสำเร็จได้ด้วยดีเนื่องจากได้รับความอนุเคราะห์จาก รศ.ดวงใจ โอชัยกุล อาจารย์ที่ปรึกษา ที่ให้ความรู้ ข้อเสนอแนะ ตลอดจนแนวทางในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างทำโครงการ รวมทั้งได้ตรวจทานและแก้ไขโครงการพิเศษฉบับนี้ให้ถูกต้องและสมบูรณ์ พร้อมทั้งอำนวยความสะดวกและสนับสนุนการทำโครงการนี้ และขอขอบพระคุณประธานกรรมการสอบ ดร. วรภัทร์ สงวนไชยผ่องค์ และกรรมการสอบ ดร.สมพิศ สอนโยธา ที่กรุณาแก้ไขข้อบกพร่องของโครงการพิเศษ ตลอดจนแนะนำและให้คำปรึกษาที่เป็นประโยชน์เพิ่มเติมต่อแนวทางการปฏิบัติงาน

ขอขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านที่ได้ให้ความรู้ที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการจัดทำโครงการพิเศษนี้ได้เป็นอย่างดี และขอขอบพระคุณภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ที่สนับสนุนด้านงบประมาณ อุปกรณ์และห้องปฏิบัติการที่ใช้ทำการทดลอง ขอขอบพระคุณนักวิทยาศาสตร์ทุกท่านที่อำนวยความสะดวกในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ

ขอขอบคุณเพื่อนๆ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ที่คอยเป็นกำลังใจ ให้ความช่วยเหลือและให้คำแนะนำต่างๆ สุดท้ายนี้ขอขอบพระคุณบิดามารดา และครอบครัวที่ให้การสนับสนุนอีกทั้งเป็นกำลังใจที่สำคัญ ตลอดจนผู้ที่มีได้กล่าวมา ณ ที่นี้ที่ได้มีส่วนช่วยให้โครงการพิเศษนี้สำเร็จสมบูรณ์ ซึ่งผู้จัดทำเชื่อมั่นว่าโครงการพิเศษนี้จะ เป็นประโยชน์ต่อไปในอนาคต จึงขออุทิศโครงการพิเศษนี้ให้เป็นแหล่งค้นคว้าอ้างอิงความรู้เกี่ยวกับการผลิตไบโอเอทานอลจากฟางข้าวและอาจนำไปประยุกต์หรือพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อเป็นพลังงานทดแทนในอนาคตต่อไป

นภาพัทตร์ ด้วงเงิน

พีระพัฒน์ ชวนประสิทธิ์กุล

วริยา เขาโคกกรวด

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ช
สารบัญรูป	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของงานวิจัย	1
1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย	2
1.3 ขอบเขตงานวิจัย	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ไบโอบีโอฟิล์ม	3
2.2 ชีวมวล	4
2.3 วัสดุประเภทลิกโนเซลลูโลส	5
2.4 กระบวนการปรับสภาพ (Pretreatment) วัสดุประเภทลิกโนเซลลูโลส	5
2.5 จุลินทรีย์ที่มีความสามารถในการผลิตเอทานอล	7
2.6 คุณสมบัติทั่วไปของเชื้อ <i>Pichia stipitis</i>	10
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงานวิจัย	11
3.1 เชื้อจุลินทรีย์	11
3.2 สารเคมี	11
3.3 อุปกรณ์	12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.4 ขั้นตอนการดำเนินการ	13
3.4.1 การเตรียมตัวอย่าง	13
3.4.2 การปรับสภาพฟางข้าวโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร่วมกับการใช้ คลีนไมโครเวฟ (Pretreatment)	13
3.4.3 การศึกษาการย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 (Enzymatic Hydrolysis)	14
3.4.4 การวิเคราะห์ปริมาณลิกโนเซลลูโลส (ลิกนิน เซลลูโลส และเฮมิเซลลูโลส) ในส่วนกากของฟางข้าวที่ผ่านการปรับสภาพ	14
3.4.5 การวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (กลูโคส ไซโลส และอะราบิโนส)	14
3.4.6 กระบวนการหมัก (Fermentation)	15
3.4.7 การวิเคราะห์ผล	16
บทที่ 4 ผลการวิจัยและการอภิปรายผล	18
4.1 ผลการศึกษากำลังไฟที่เหมาะสมในการใช้คลีนไมโครเวฟร่วมกับสารละลาย โซเดียมไฮดรอกไซด์ปรับสภาพฟางข้าว	18
4.2 ผลการศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการใช้คลีนไมโครเวฟร่วมกับสารละลาย โซเดียมไฮดรอกไซด์ปรับสภาพฟางข้าว	19
4.3 ผลการศึกษาความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ที่เหมาะสม ร่วมกับการใช้คลีนไมโครเวฟในการปรับสภาพฟางข้าว	20
4.4 ผลการศึกษาปริมาณลิกโนเซลลูโลส (ลิกนิน เซลลูโลส และเฮมิเซลลูโลส) ในฟางข้าวที่ไม่ผ่านการปรับสภาพและปรับสภาพ	21
4.5 ผลการศึกษาปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (กลูโคส ไซโลส และอะราบิโนส) ในส่วนของเหลวของฟางข้าวที่ผ่านการปรับสภาพ	22

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.6 ผลการศึกษากระบวนการหมักเอทานอล	23
4.6.1 ผลการศึกษากระบวนการหมักเอทานอลในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ได้ จากการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์	23
4.6.2 ผลการศึกษากระบวนการหมักเอทานอลในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ได้ จากการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ มีการเติมสารอาหาร ในไฮโดรไลเสทที่ได้	26
4.6.3 ผลการศึกษาค่าจลนพลศาสตร์ของกระบวนการหมักเอทานอลใน ไฮโดรไลเสทส่วนกากของฟางข้าวที่หมักด้วยเชื้อ <i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 และ <i>P. stipitis</i> TISTR 5806	30
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	32
บรรณานุกรม	33
ภาคผนวก	37
ภาคผนวก ก	38
ภาคผนวก ข	39
ภาคผนวก ค	43
ภาคผนวก ง	45
ภาคผนวก จ	61

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.1	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากไฮโดรไลเสทส่วนกากหลังผ่านการปรับสภาพ ฟางข้าวโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟต่างๆ และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง	19
4.2	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากไฮโดรไลเสทส่วนกากหลังผ่านการปรับสภาพ ฟางข้าวโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ที่เวลาต่างๆ และย่อยด้วย เอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง	20
4.3	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากไฮโดรไลเสทส่วนกากหลังผ่านการปรับสภาพ ฟางข้าวโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นต่างๆ ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที และย่อยด้วย เอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง	21
4.4	ปริมาณลิกโนเซลลูโลสในฟางข้าวที่ไม่ผ่านการปรับสภาพ และปรับสภาพ ด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้ คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที	22
4.5	ปริมาณน้ำตาลทั้งหมดในส่วนที่เหลือของฟางข้าวที่ผ่านการปรับสภาพด้วย สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่น ไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาทีและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500	22
4.6	การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการหมักเอทานอลโดยใช้เชื้อ <i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพ ด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟ	23

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.7	การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการหมักเอทานอลโดยใช้เชื้อ <i>P. stipitis</i> TISTR 5806 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500	25
4.8	ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักโดยใช้เชื้อ <i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 มีการเติมสารอาหาร	27
4.9	ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักโดยใช้เชื้อ <i>P. stipitis</i> TISTR 5806 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 มีการเติมสารอาหาร	29
4.10	ค่าจลนพลศาสตร์ของกระบวนการหมักเอทานอลจากไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ได้จากการปรับสภาพและย่อยฟางข้าวด้วยคลื่นไมโครเวฟร่วมกับสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 กำลังไฟ 240 วัตต์เป็นเวลา 2 นาที โดยใช้เชื้อ <i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 และ <i>P. stipitis</i> TISTR 5806	31

สารบัญรูป

รูปที่	หน้า
2.1 เซลล์ของเชื้อ <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	8
2.2 เซลล์ของเชื้อ <i>Zymomonas mobilis</i>	9
2.3 เซลล์ของเชื้อ <i>Pichia stipitis</i>	10
4.1 การเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณเอทานอล น้ำหนักเซลล์แห้งและระดับพีเอช ในระหว่างกระบวนการหมักไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพ และย่อยด้วยเอนไซม์ โดยใช้เชื้อ <i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 เป็นเวลา 60 ชั่วโมง	24
4.2 การเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณเอทานอล น้ำหนักเซลล์แห้งและระดับพีเอช ในระหว่างกระบวนการหมักไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพ และย่อยด้วยเอนไซม์ โดยใช้เชื้อ <i>P. stipitis</i> TISTR 5806 เป็นเวลา 60 ชั่วโมง	25
4.3 ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักไฮโดรไลเสทส่วนกากของฟางข้าวที่ผ่านการปรับสภาพและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 หมักโดยเชื้อ <i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 และ <i>P. stipitis</i> TISTR 5806 เป็นเวลา 60 ชั่วโมง	26
4.4 การเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณเอทานอล น้ำหนักเซลล์แห้งและระดับพีเอช ในระหว่างกระบวนการหมักไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพ และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 มีการเติมสารอาหารหมักโดยใช้เชื้อ <i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 เป็นเวลา 60 ชั่วโมง	28
4.5 การเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณเอทานอล น้ำหนักเซลล์แห้งและระดับพีเอช ในระหว่างกระบวนการหมักไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพ และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 และเติมสารอาหารโดยใช้เชื้อ <i>P. stipitis</i> TISTR 5806 เป็นเวลา 60 ชั่วโมง	29
4.6 ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักไฮโดรไลเสทส่วนกากของฟางข้าวที่เติมสารอาหารที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์หมักโดยใช้เชื้อ <i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 และ <i>P. stipitis</i> TISTR 5806 เป็นเวลา 60 ชั่วโมง	30

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของงานวิจัย

ในปัจจุบันความมั่นคงทางพลังงาน การเปลี่ยนแปลงทางสภาพอากาศ และปัญหาสิ่งแวดล้อมทั่วโลกทำให้เกิดความต้องการพลังงานทดแทนเพื่อนำมาใช้เป็นเชื้อเพลิงแทนปิโตรเลียม จึงก่อให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อทดแทนปิโตรเลียม หรือที่เรียกว่า เชื้อเพลิงชีวภาพ ซึ่งเอทานอลเป็นเชื้อเพลิงชีวภาพเหลวชนิดหนึ่งที่ไม่เพียงแต่จะลดปัญหามูลค่าของราคาน้ำมันที่นำเข้าแต่ยังช่วยลดปัญหามลพิษทางสิ่งแวดล้อมได้เช่นกัน เนื่องจากมี O_2 ประกอบอยู่ในปริมาณสูง (Huang และคณะ, 2008) และเอทานอลเป็นเชื้อเพลิงที่สะอาดและเผาไหม้ได้สมบูรณ์ ลดการปล่อยก๊าซต่างๆ ที่เป็นสาเหตุของการเกิดภาวะโลกร้อนสู่ชั้นบรรยากาศได้

ในปัจจุบัน สามารถผลิตเอทานอลได้จากวัตถุดิบประเภทน้ำตาล แป้ง เช่น อ้อย ข้าวโพด มันสำปะหลัง หรือวัตถุดิบอื่นๆ สำหรับในประเทศไทย วัตถุดิบเหลือทิ้งทางการเกษตร เช่น ฟางข้าว เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจ เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางการเกษตร โดยเฉพาะการปลูกข้าว เมื่อถึงฤดูการเก็บเกี่ยวข้าว ภายหลังการเก็บเกี่ยวจะสังเกตเห็นว่าฟางนาที่เคยมีสีเขียว กลับเหลือเพียงแค่ฟางแห้งและตอซึ่งเท่านั้น ซึ่งฟางข้าวสามารถนำมาประยุกต์ใช้เป็นประโยชน์ได้อย่างมากมาย เช่น ใช้เป็นอาหารสัตว์ ทำปุ๋ยหมัก หรือใช้เป็นวัตถุดิบตั้งต้นในการผลิตเชื้อเพลิงชีวภาพ

ฟางข้าวเป็นวัตถุดิบเหลือทิ้งทางการเกษตรประเภทลิกโนเซลลูโลสที่สามารถนำมาใช้ในการผลิตเอทานอลในลักษณะที่เป็นไปได้จริงทางเศรษฐกิจ โดยฟางข้าวประกอบไปด้วย เซลลูโลสร้อยละ 32-47, เฮมิเซลลูโลสร้อยละ 19-27 และลิกนินร้อยละ 5-24 ซึ่งเซลลูโลสและเฮมิเซลลูโลสในฟางข้าวสามารถถูกย่อยไปเป็นน้ำตาล 2 ชนิด โดยการใช้สารเคมีและเอนไซม์ (Maiorella, 1983) เพื่อให้จุลินทรีย์นำไปใช้ในการเปลี่ยนเป็นเอทานอล

จุลินทรีย์ที่นิยมนำมาใช้ในกระบวนการหมักเพื่อให้ได้เอทานอลคือ เชื้อยีสต์ *Saccharomyces cerevisiae* เป็นยีสต์ชนิดหนึ่งที่สามารถใช้น้ำตาลคาร์บอนหกอะตอมจากเซลลูโลสเพื่อเปลี่ยนไปเป็นเอทานอลได้ นอกจากนี้ ยังใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ต่างๆ เช่น เบียร์ ไวน์ หรือใช้ในการทำขนมปัง ข้อดีของยีสต์ชนิดนี้ คือ สามารถทนต่อแอลกอฮอล์ที่มีความเข้มข้นสูงได้ แต่มีข้อจำกัดในเรื่องของการที่ไม่สามารถใช้น้ำตาลคาร์บอนหกอะตอมจากเฮมิเซลลูโลสในการหมักเอทานอลได้ จึงทำให้ผลผลิตเอทานอลที่ได้ค่อนข้างต่ำ ต่อมาได้มีการศึกษาค้นพบเชื้อยีสต์ที่มีความสามารถในการเปลี่ยนน้ำตาลคาร์บอนหกอะตอมให้เป็นเอทานอลที่ให้ผลผลิตสูง ซึ่งยีสต์ชนิดนั้น คือ *Pichia stipitis* แต่ข้อจำกัดของยีสต์ชนิดนี้ คือ มีความสามารถในการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การทนต่อแอลกอฮอล์ได้ต่ำ ซึ่งเอทานอลที่มีความเข้มข้นมากกว่า 30 ถึง 35 กรัมต่อลิตร จะยับยั้งการทำงานของยีสต์ชนิดนี้ (Laplace และคณะ, 1991)

เอทานอลสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้มากมาย ส่วนใหญ่นำมาใช้เป็นสารตั้งต้นหรือตัวทำละลายในการผลิตเครื่องสำอาง น้ำหอม ใช้สำหรับฆ่าเชื้อ หรือล้างแผล เช่น แอลกอฮอล์ร้อยละ 75 ใช้ผสมหรือใช้เป็นเครื่องต้มแอลกอฮอล์ต่างๆ ในด้านพลังงานเอทานอลนำมาใช้เป็นเชื้อเพลิงชีวภาพ โดยสามารถใช้เป็นเชื้อเพลิงได้เลยหรือผสมกับน้ำมันเบนซินเพื่อเพิ่มค่าออกเทนในอัตราส่วนต่างๆ เช่น น้ำมันแก๊สโซฮอล์ E10 หมายถึง มีแอลกอฮอล์ 1 ส่วน ในน้ำมันเบนซิน 9 ส่วน และ E20 หมายถึง มีแอลกอฮอล์ 2 ส่วน น้ำมันเบนซิน 8 ส่วน สำหรับในประเทศไทยมีการนำเอทานอลบริสุทธิ์ร้อยละ 100 หรือ E100 มาใช้เป็นเชื้อเพลิงในรถยนต์ได้โดยไม่ต้องผสมกับน้ำมันเบนซิน ซึ่งการนำเอทานอลมาใช้เป็นเชื้อเพลิงชีวภาพแทนการใช้เชื้อเพลิงฟอสซิลสามารถช่วยลดปัญหาการปล่อยก๊าซต่างๆ ซึ่งเป็นสาเหตุหลักของการเกิดภาวะโลกร้อนได้

โครงการพิเศษนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพในการนำฟางข้าวที่มีในประเทศไทยมาใช้เป็นวัตถุดิบในการหมักเอทานอลโดยการเปรียบเทียบระหว่างเชื้อ *Saccharomyces cerevisiae* TISTR 5088 และ *Pichia stipitis* TISTR 5806 รวมทั้งศึกษาจลนพลศาสตร์ของกระบวนการหมัก

1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

- 1) ศึกษาการปรับสภาพฟางข้าวโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร่วมกับคลีนโมโครเวฟ
- 2) ศึกษากระบวนการหมักไบโอเอทานอลจากไฮโดรไลเสทของฟางข้าวโดยเปรียบเทียบการใช้เชื้อ *Saccharomyces cerevisiae* TISTR 5088 และ *Pichia stipitis* TISTR 5806 รวมทั้งศึกษาจลนพลศาสตร์ของกระบวนการหมัก

1.3 ขอบเขตของงานวิจัย

ศึกษาการปรับสภาพของฟางข้าวโดยการใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร่วมกับการใช้คลีนโมโครเวฟ จากนั้นทำการกรองและนำส่วนของไฮโดรไลเสทส่วนกากไปใช้ในกระบวนการหมักด้วยเชื้อ *Saccharomyces cerevisiae* TISTR 5088 และ *Pichia stipitis* TISTR 5806 รวมทั้งศึกษาค่าจลนพลศาสตร์ของกระบวนการหมัก

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การนำวัสดุประเภทลิกโนเซลลูโลส เช่น ฟางข้าว มาใช้ให้เป็นประโยชน์ โดยนำมาผลิตเป็นไบโอเอทานอลซึ่งสามารถนำมาใช้เป็นแหล่งเชื้อเพลิงที่สะอาดและช่วยลดมลพิษทางสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังช่วยลดการนำเข้าเชื้อเพลิงประเภทน้ำมันดิบจากต่างประเทศได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ไบโเอทานอล

เอทานอล (Ethanol) หรือที่เรียกอีกชื่อว่า เอทิลแอลกอฮอล์ (Ethyl alcohol) คือ สารอินทรีย์มีสูตรทางเคมี C_2H_5OH เป็นของเหลวใส ไม่มีสี ระเหยง่าย (กนวรรณ, 2547) มีความไวไฟและค่าออกเทนสูง (เอทานอลบริสุทธิ์ร้อยละ 99.8 มี ค่าออกเทนสูงถึง 113) โดยเอทานอลสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้มากมาย เช่น ใช้ผลิตอาหาร หรือส่วนผสมของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ใช้เป็นตัวทำละลายในอุตสาหกรรม ใช้เป็นเชื้อเพลิง เป็นต้น (เบญจมาภรณ์, 2553)

เอทานอลสามารถผลิตได้ทั้งจากกระบวนการสังเคราะห์ทางเคมี โดยมีเอทิลีนเป็นวัตถุดิบ และกระบวนการทางชีวเคมี โดยใช้พืชผลหรือวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรที่มีแป้งและน้ำตาลสูงเป็นวัตถุดิบ (รัชพลและคณะ, 2556) ซึ่งเป็นกระบวนการที่ได้รับความนิยมและมีวัตถุดิบที่สามารถเลือกใช้ได้หลากหลายชนิด เช่น ข้าวโพด ข้าวฟ่าง มันสำปะหลัง อ้อย กากน้ำตาล เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีความพยายามพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อการผลิตเอทานอลจากวัตถุดิบที่มีเซลลูโลสสูง เช่น ฟางข้าว ชีเลื้อย หญ้า เป็นต้น (เบญจมาภรณ์, 2553)

การผลิตเอทานอลจากพืชผลทางการเกษตรมี 2 กระบวนการหลัก คือ กระบวนการหมัก (Fermentation) และกระบวนการกลั่น (Distillation) โดยกระบวนการหมัก หมายถึง ขั้นตอนการใช้ยีสต์เพื่อเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ หรือ เอทานอล ส่วนกระบวนการกลั่นคือ การนำเอทานอลที่ได้จากการหมักไปกลั่นที่ความดันบรรยากาศ จะทำให้ได้เอทานอลที่มีความบริสุทธิ์ถึงร้อยละ 95.6 โดยปริมาตร แต่ถ้านำไปใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องใช้เทคนิคอื่นๆ ช่วยแยกน้ำออกอีกครั้ง เพื่อให้ได้เอทานอลที่มีความบริสุทธิ์ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 99.5 โดยปริมาตร ซึ่งเรียกว่าเอทานอลบริสุทธิ์ (Absolute Alcohol) หรือ เอทานอลไร้น้ำ (Anhydrous Alcohol) (กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน, 2557) สำหรับเอทานอลเป็นแอลกอฮอล์ที่นำไปใช้ผสมน้ำมัน (Fuel Alcohol) ซึ่งสามารถใช้เป็นเชื้อเพลิงได้ 3 รูปแบบ คือ

1. เอทานอลร้อยละ 95 ใช้เป็นเชื้อเพลิงโดยตรง เพื่อทดแทนน้ำมันเบนซินและน้ำมันดีเซล ใช้ได้กับเครื่องยนต์ที่มีอัตราส่วนการอัดสูง บราซิลเป็นประเทศแรกที่มีการศึกษาวิจัยและเริ่มใช้เอทานอลเป็นน้ำมันเชื้อเพลิงตั้งแต่ปี 2516 สำหรับในเครื่องยนต์ดีเซลสามารถใช้เอทานอลบริสุทธิ์ร้อยละ 95 ผสมในน้ำมันดีเซลเรียกว่า ดีโซฮอล (Diesohol) ในอัตราส่วนร้อยละ 15 และเพิ่มสารปรับปรุงคุณสมบัติบางตัวในปริมาณร้อยละ 1-2

2. เอทานอลร้อยละ 99.5 ผสมในน้ำมันเบนซินซึ่งจะเรียกว่า แก๊สโซฮอล (Gasohol) โดยทั่วไปใช้ผสมกับน้ำมันเบนซินอัตราส่วนร้อยละ 10 ในลักษณะของสารเติมแต่งเพื่อปรับปรุง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าออกเทนของน้ำมันเบนซิน ซึ่งสามารถนำมาใช้งานกับเครื่องยนต์โดยทั่วไป ไม่ต้องดัดแปลงเครื่องยนต์ ซึ่งบราซิลก็ใช้เอทานอลผสมในน้ำมันเบนซินที่อัตราส่วนร้อยละ 22

3. สารเคมีเพิ่มออกเทนแก่เครื่องยนต์ โดยการเปลี่ยนรูปเอทานอลมาเป็นสาร ETBE (Ethyl Tertiary Butyl Ether) สามารถใช้ทดแทนสาร MTBE (Methyl Tertiary Butyl Ether) ซึ่ง MTBE เป็นสารเติมแต่งในน้ำมันเบนซินที่หลายประเทศประกาศห้ามใช้เนื่องจากก่อให้เกิดมลภาวะในอากาศที่สูงกว่าสารเติมแต่งอื่นๆ (สำนักวิจัยเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, 2551) โดยค่าออกเทนจะเพิ่มขึ้นตามค่าสัดส่วนของเอทานอลที่ผสมในน้ำมันเบนซิน และเอทานอลนั้นยังช่วยลดปัญหาสิ่งแวดล้อม เนื่องจากเป็นเชื้อเพลิงที่ไร้สารมลพิษ เช่น ซัลเฟอร์และมีโมเลกุลของออกซิเจนเป็นส่วนประกอบถึงร้อยละ 35 โดยน้ำหนัก ดังนั้นเมื่อนำมาใช้เป็นเชื้อเพลิงในรถยนต์จึงเกิดการเผาไหม้ที่สมบูรณ์กว่าเชื้อเพลิงทั่วไป ระบบเครื่องยนต์ที่ใช้เอทานอลจึงสะอาดกว่าเครื่องยนต์ที่ใช้น้ำมันเบนซินหรือดีเซล

2.2 ชีวมวล

ชีวมวล คือ สารอินทรีย์ที่เป็นแหล่งกักเก็บพลังงานจากธรรมชาติและสามารถนำมาใช้ผลิตพลังงานได้ ซึ่งสารอินทรีย์เหล่านี้ได้มาจากพืชและสัตว์ต่างๆ เช่น เศษไม้ ขยะ และวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร การใช้ชีวมวลเพื่อทำให้ได้พลังงานอาจทำได้โดยนำมาเผาไหม้เพื่อนำพลังงานความร้อนที่ได้ไปใช้ในกระบวนการผลิตไฟฟ้าทดแทน เนื่องจากพลังงานจากฟอสซิลซึ่งมีอยู่อย่างจำกัดและอาจหมดลงได้ โดยชีวมวลมีแหล่งที่มาต่างๆ กัน เช่น พืชผลทางการเกษตร เศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร ไม้และเศษไม้ หรือของเหลือจากอุตสาหกรรมและชุมชน (บูรณะศักดิ์, 2552) ตัวอย่างเช่น ชานอ้อยที่ได้จากการผลิตน้ำตาลทราย กากมันสำปะหลังที่ได้จากการผลิตแป้งมันสำปะหลัง ชังข้าวโพดที่ได้จากการสีข้าวโพดเพื่อนำเมล็ดออก เป็นต้น ซึ่งชีวมวลสามารถนำไปแปรรูปเป็นพลังงานในรูปแบบต่างๆ ได้ โดยเรียกพลังงานที่ได้จากชีวมวลชนิดต่างๆว่า “พลังงานชีวมวล” โดยกระบวนการแปรรูปชีวมวลไปเป็นพลังงานรูปแบบต่างๆ (สุพจน์ และคณะ, 2554) มีดังนี้

1. การเผาไหม้โดยตรง (combustion) คือ การนำชีวมวลมาเผา จะได้รับความร้อนออกมาตามค่าความร้อนของชีวมวลแต่ละชนิด ซึ่งความร้อนที่ได้จากการเผาสามารถนำไปใช้ในการผลิตไอน้ำที่มีอุณหภูมิและความดันสูง และไอน้ำนี้จะถูกนำไปขับเคลื่อนกังหันไอน้ำเพื่อผลิตไฟฟ้าต่อไป ตัวอย่างชีวมวลประเภทนี้ คือ เศษวัสดุทางการเกษตร และเศษไม้

2. การผลิตก๊าซ (gasification) เป็นกระบวนการเปลี่ยนเชื้อเพลิงแข็งหรือชีวมวลให้เป็นแก๊สเชื้อเพลิง เรียกว่า แก๊สชีวภาพ (biogas) ซึ่งมีองค์ประกอบของแก๊สมีเทน ไฮโดรเจนและคาร์บอนมอนอกไซด์ และสามารถนำไปใช้กับกังหันแก๊ส (gas turbine)

3. การหมัก (fermentation) เป็นการนำชีวมวลมาหมักด้วยแบคทีเรียในสภาวะไร้อากาศ โดยชีวมวลจะถูกย่อยสลายและแตกตัวเกิดเป็นแก๊สชีวภาพ (biogas) ที่มีแก๊สมีเทนและคาร์บอนไดออกไซด์เป็นองค์ประกอบ ซึ่งแก๊สมีเทนสามารถใช้เป็นเชื้อเพลิงในเครื่องยนต์สำหรับผลิตกระแสไฟฟ้า

4. การผลิตเชื้อเพลิงเหลวจากพืช มีกระบวนการผลิตดังนี้

4.1 กระบวนการทางชีวภาพ โดยการย่อยสลายแป้ง น้ำตาล และเซลลูโลสจากพืชผลหรือวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร เช่น อ้อย มันสำปะหลัง ให้เป็นเอทานอล เพื่อใช้เป็นเชื้อเพลิงเหลวในเครื่องยนต์เบนซิน

4.2 กระบวนการทางฟิสิกส์และเคมี โดยการสกัดน้ำมันจากพืชน้ำมัน และนำน้ำมันที่ได้ไปผ่านกระบวนการ transesterification เพื่อนำไปผลิตเป็นไบโอดีเซล (biodiesel)

4.3 กระบวนการใช้ความร้อนสูง เช่น กระบวนการไพโรไลซิส เมื่อเผาวัสดุทางการเกษตรในสภาวะไร้อากาศ จะเกิดการสลายตัวเกิดเป็นเชื้อเพลิงในรูปของเหลวและแก๊สผสม

2.3 วัสดุประเภทลิกโนเซลลูโลส

วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรที่มีเซลลูโลสเป็นองค์ประกอบ หรือวัสดุประเภทลิกโนเซลลูโลส (Lignocellulose) เป็นวัสดุที่มีอยู่ในธรรมชาติ ส่วนใหญ่ประกอบไปด้วยเซลลูโลส เฮมิเซลลูโลส และลิกนินอยู่ภายในโครงสร้างของผนังเซลล์ (Lee และคณะ, 2008) โดยทั่วไปเป็นวัสดุที่เหลือตกค้างอยู่ในไร่นาหลังการเก็บเกี่ยว จำพวกส่วนของใบ ลำต้น และราก ตัวอย่างเช่น กากชานอ้อย ฟางข้าว ชังข้าวโพด วัสดุเหลือทิ้งจากไม้ เป็นต้น ซึ่งวัสดุประเภทลิกโนเซลลูโลสเหล่านี้สามารถใช้เป็นพลังงานทดแทนในรูปแบบเอทานอล ซึ่งเป็นพลังงานทดแทนชนิดหนึ่งที่สามารถผลิตได้จากวัตถุดิบทางการเกษตรด้วยกระบวนการทางชีวภาพ (รัชพล, 2558) การนำวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรประเภทลิกโนเซลลูโลสมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเอทานอล จำเป็นต้องนำมาผ่านขั้นตอนการปรับสภาพ (Pretreatment) เพื่อเป็นการทำลายโครงสร้างที่แข็งของลิกโนเซลลูโลส ส่งผลให้เอนไซม์หรือจุลินทรีย์ สามารถย่อยวัสดุได้ง่ายขึ้น และในส่วนของขั้นตอนการย่อย (Hydrolysis) เป็นการเปลี่ยนเซลลูโลสให้เป็นน้ำตาลในรูปแบบของน้ำตาลรีดิวซ์ (reducing sugar) เช่น น้ำตาลกลูโคส น้ำตาลไซโลส เป็นต้น และขั้นตอนสุดท้ายคือ กระบวนการหมัก (Fermentation) เป็นขั้นตอนการนำวัสดุประเภทลิกโนเซลลูโลสที่ผ่านการปรับสภาพและการย่อยให้ได้เป็นน้ำตาล จากนั้นจึงใช้จุลินทรีย์ซึ่งโดยทั่วไปนิยมใช้เชื้อยีสต์ทำการหมักน้ำตาลให้เป็นเอทานอล (รัชพลและคณะ, 2556)

2.4 กระบวนการปรับสภาพ (Pretreatment) วัสดุประเภทลิกโนเซลลูโลส

ในกระบวนการปรับสภาพวัตถุดิบจะกระตุ้นให้มีการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางกายภาพคือ ทำให้อัตราการย่อยของวัสดุลิกโนเซลลูโลสถูกทำลาย ซึ่งมีผลทำให้เอนไซม์สามารถทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลต่อการเร่งปฏิกิริยาไฮโดรไลซิสให้สามารถทำงานได้ง่ายขึ้น ซึ่งกระบวนการปรับสภาพมีความสำคัญในการกำจัดลิกนินและเฮมิเซลลูโลส ลดความเป็นผลึกของเซลลูโลส และเพิ่มความพรุนให้มากขึ้น โดยกระบวนการปรับสภาพวัตถุดิบสามารถแบ่งได้เป็น 4 วิธีหลักๆ (รัชพลและคณะ, 2556) ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. วิธีทางกายภาพ (Physical pretreatment)

1.1 การใช้แรงทางกล (Mechanical communiton) เป็นวิธีการทำให้วัตถุดิบมีขนาดเล็กกลง โดยสามารถทำได้หลายวิธี เช่น การทุบ การบด การโม่ การเขย่าวัตถุดิบ เป็นต้น ซึ่งจะมีผลทำให้เกิดการลดผลึกของเซลลูโลส (cellulose crystallinity) และเพิ่มพื้นที่ผิวในการเกิดปฏิกิริยาให้มากขึ้น ความสามารถในการลดขนาดจะขึ้นอยู่กับขนาดของวัสดุและคุณสมบัติของวัสดุนั้น ซึ่งปกติขนาดของเศษวัตถุดิบจะทำให้มีขนาดประมาณ 0.2-2 มิลลิเมตร (Sun และ Cheng, 2002)

1.2 การไพโรไลซิส (Pyrolysis) เป็นวิธีการอบที่ใช้ความร้อนที่อุณหภูมิสูง ให้วัตถุดิบกลายเป็นแก๊สหรือของแข็ง แต่กระบวนการจะทำได้ช้าและการระเหยจะต่ำถ้าใช้อุณหภูมิต่ำ

1.3 การใช้ความร้อน (Thermal heat treatment) เป็นการปรับสภาพของวัตถุดิบเพื่อทำลายเนื้อเยื่อของเซลลูโลส ซึ่งโดยส่วนใหญ่มักจะใช้อุณหภูมิมากกว่า 150-180 องศาเซลเซียส แต่ต้องทำให้วัสดุมีขนาดที่เล็กกลงก่อนที่จะเข้าสู่กระบวนการย่อยวัตถุดิบทางความร้อน

2. วิธีการทางชีวภาพ (Biological pretreatment)

เป็นวิธีการที่ใช้จุลินทรีย์ในการปรับสภาพวัตถุดิบประเภทลิกโนเซลลูโลสและยังเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการย่อยวัตถุดิบด้วยเอนไซม์ ซึ่งในการใช้จุลินทรีย์ในการปรับสภาพจะย่อยลิกนินรวมทั้งย่อยเฮมิเซลลูโลสด้วย ส่วนเซลลูโลสจะถูกย่อยได้น้อยมาก เนื่องจากเซลลูโลสมีความต้านทานในการถูกจุลินทรีย์ย่อยได้มากกว่าส่วนอื่นๆ ของลิกโนเซลลูโลส ซึ่งในการปรับสภาพวิธีนี้จะใช้จุลินทรีย์ Brown, White, และ soft-rot fungi ในการปรับสภาพ

3. วิธีการทางเคมี (Chemical pretreatment)

3.1 การทำปฏิกิริยากับโอโซน (Ozonolysis) โอโซนเป็นตัวออกซิแดนซ์ที่มีประสิทธิภาพ สามารถทำให้เกิดการแตกตัวของลิกนินและเฮมิเซลลูโลสในวัสดุพวกฟางข้าวได้ วิธีนี้มีจุดเด่นคือ เป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพในการกำจัดลิกนินออกได้ดี ไม่มีสารพิษที่จะไปยับยั้งการทำปฏิกิริยาในส่วนต่างๆ และกระบวนการนี้สามารถทำได้ที่อุณหภูมิห้อง แต่ผลเสียของวิธีนี้คือ ต้องใช้ค่าใช้จ่ายที่สูงมาก (Sun และ Cheng, 2002)

3.2 การทำปฏิกิริยากับการใช้ด่าง (Alkali pretreatment) การใช้ด่างในกระบวนการปรับสภาพวัตถุดิบมีผลต่อวัสดุจำพวกลิกโนเซลลูโลส และผลของด่างที่ใช้ในกระบวนการแปลงสภาพจะขึ้นอยู่กับปริมาณของลิกนินที่มีอยู่ในวัสดุนั้นด้วย (McMillan, 1994) โดยกลไกการทำงานของด่างนั้นจะไปเพิ่มการพองตัวของโมเลกุลของไซแลนในเฮมิเซลลูโลส และความพรุนของวัสดุจะเพิ่มขึ้นเมื่อทำการกำจัดสายโซ่ที่เชื่อมต่อกันใน การใช้ด่างเจือจางในวัสดุลิกโนเซลลูโลสมีผลทำให้เกิดการบวมภายใน เป็นการเพิ่มพื้นที่ผิวสัมผัสในการทำปฏิกิริยาทำให้วัสดุมีความพรุนเพิ่มขึ้นได้ ลดความเป็นโครงสร้างผลึกของเซลลูโลส ลดระดับความเป็นพอลิเมอร์ขนาดใหญ่ และสามารถแยกสายโครงสร้างระหว่างลิกนินและคาร์โบไฮเดรต และเป็นการแยกองค์ประกอบหรือทำลายโครงสร้างของลิกนิน อย่างไรก็ตาม การใช้ด่างเพื่อปรับสภาพมักจะไม่ค่อยมีผลต่อวัสดุพวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ในการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไม้เนื้ออ่อนเท่าไม้เนื้อแข็ง โดยต่างที่นิยมใช้ในการแยกลิกนินได้แก่ โซเดียมไฮดรอกไซด์และแอมโมเนียมไฮดรอกไซด์ (Kim และคณะ, 2008)

3.3 การทำปฏิกิริยาด้วยการใช้กรด (Acid pretreatment) กระบวนการปรับสภาพโดยใช้กรดนั้นมีจุดประสงค์เพื่อให้ได้น้ำตาลในปริมาณที่สูงจากวัสดุชีวมวล ชนิดของกรดที่นำมาปรับสภาพมีมากมายหลายประเภท ได้แก่ กรดซัลฟิวริก ไฮโดรคลอริก ไนตริก หรือฟอสฟอริก ซึ่งในกระบวนการแปลงสภาพสามารถใช้ได้ทั้งกรดเข้มข้นและเจือจางเพื่อเพิ่มการทำงานของกระบวนการไฮโดรไลซิส (Palmqvist และ Hahn-Hagerdal, 2002)

4. วิธีทางกายภาพร่วมกับทางเคมี (Physicochemical pretreatment)

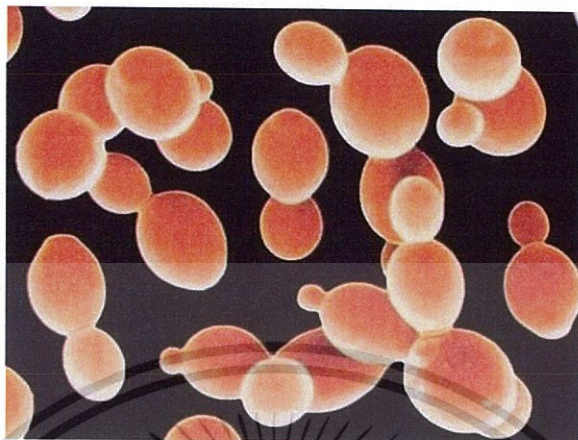
เป็นการใช้วิธีทางกายภาพร่วมกับการใช้สารเคมี เช่น การใช้สารละลายเบสเจือจางและความร้อนภายใต้ความดันสูงในการปรับสภาพ ซึ่งประสิทธิภาพการย่อยสลายนั้น ขึ้นอยู่กับความเข้มข้นของสารละลายเบสและความร้อนที่เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่เมื่อใช้ความร้อนภายใต้สภาวะความดันสูงเพียงอย่างเดียว พบว่า อัตราการย่อยสลายลดลงเมื่อความร้อนเพิ่มขึ้น เนื่องจากการแตกตัวของน้ำตาลที่เกิดขึ้นเปลี่ยนเป็นสารประเภทเฟอร์ฟูรัล ฟอร์มัลดีไฮด์หรือกรดฟอร์มิก เป็นต้น ซึ่งเป็นตัวขัดขวางขั้นตอนการย่อยสลาย ชนิดของสารละลายเบสเจือจางที่นิยมใช้กัน เช่น โซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) เป็นสารเคมีที่นิยมใช้มากที่สุด สามารถกำจัดลิกนินได้ดี เนื่องจาก โซเดียมไฮดรอกไซด์เป็นเบสแก่ ซึ่งในบางครั้งโซเดียมไฮดรอกไซด์ไม่ได้กำจัดลิกนินออกไปเพียงอย่างเดียว แต่อาจทำลายเอมิเซลลูโลสและเซลลูโลสบางส่วนออกไปด้วย ดังนั้น การใช้โซเดียมไฮดรอกไซด์จึงจำเป็นต้องใช้อุณหภูมิและ เวลาที่เหมาะสมกับพืชชนิดนั้น ๆ ผลผลิตที่ได้จึงจะมีประสิทธิภาพมากที่สุด (Wang และคณะ, 2010) เบสอีกชนิดหนึ่ง คือ แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์ (NH_4OH) เป็นสารเคมีที่นิยมใช้ไม่น้อยไปกว่าโซเดียมไฮดรอกไซด์ แต่เนื่องจากแอมโมเนียมไฮดรอกไซด์เป็นเบสอ่อน จึงต้องใช้เวลาในการกำจัดลิกนินนานกว่าเล็กน้อย แต่ปัญหาที่พบจากการใช้แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์คือ การกำจัดลิกนินออกไม่หมด และอาจมีกลิ่นของแก๊สแอมโมเนียที่เกิดจากกระบวนการย่อยสลายลิกนิน (Gupta และ Lee, 2010) และโซเดียมซัลไฟด์ (Na_2S) เป็นสารเคมีที่นิยมใช้น้อยที่สุด แต่เป็นสารที่กำจัดลิกนินได้ดีที่สุด โดยโซเดียมซัลไฟด์จะมีความจำเพาะกับลิกนินเท่านั้น ซึ่งไม่มีผลต่อเอมิเซลลูโลสและเซลลูโลส และสาเหตุที่ไม่นิยมใช้โซเดียมซัลไฟด์อาจเนื่องมาจากกลิ่นของแก๊สไซเนาที่เกิดจากกระบวนการย่อยสลายลิกนิน แต่อย่างไรก็ตาม ยังมีการใช้โซเดียมซัลไฟด์ในระดับอุตสาหกรรมที่จำเป็นต้องกำจัดลิกนินออกเท่านั้น เช่น อุตสาหกรรมผลิตเยื่อกระดาษในหลายบริษัท เป็นต้น

2.5 จุลินทรีย์ที่มีความสามารถในการผลิตเอทานอล

การผลิตเอทานอลโดยทั่วไปจำเป็นต้องอาศัยยีสต์ในกระบวนการหมักเอทานอล และยีสต์สายพันธุ์ *Saccharomyces cerevisiae* เป็นสายพันธุ์หลักที่เกี่ยวข้อง และมีความสำคัญในการผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

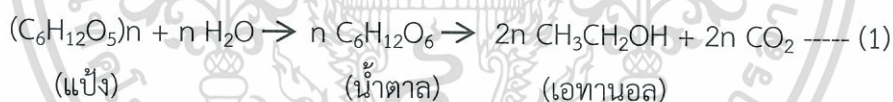
ระดับอุตสาหกรรม เนื่องจาก *S. cerevisiae* เจริญเติบโตได้อย่างรวดเร็ว มีความทนต่อเอทานอลและให้ผลผลิตเอทานอลปริมาณสูง (วารวุฒิ, 2538)



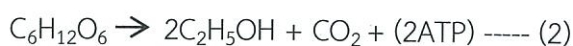
รูปที่ 2.1 เซลล์ของเชื้อ *Saccharomyces cerevisiae*

ที่มา : <http://scientistlive.com/content/19429> สืบค้นวันที่ 28 เม.ย. 2558

ซึ่งการทำงานของยีสต์ในการเปลี่ยนน้ำตาลกลูโคสเป็นเอทานอล เกิดขึ้นในระดับเซลล์และมีการปลดปล่อยเอทานอลออกมาภายนอกเซลล์ตามทฤษฎีการเปลี่ยนน้ำตาลกลูโคสเป็นเอทานอลได้เอทานอลร้อยละ 51.1 และส่วนที่เหลือร้อยละ 48.9 เป็นแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ดังสมการที่ (1)



ในทางปฏิบัติมีน้ำตาลประมาณร้อยละ 95 เท่านั้นที่เปลี่ยนเป็นเอทานอล ส่วนที่เหลือยีสต์จะใช้ในการเจริญเติบโตและสร้างสารอื่นได้แก่ อะซีตัลดีไฮด์ร้อยละ 0-0.03 กรดอะซิติกร้อยละ 0.05-0.25 กลีเซอรินร้อยละ 2.50-3.60 กรดแลคติกร้อยละ 0-0.20 กรดซัคซินิกร้อยละ 0.50-0.77 และฟูเซลอยล์ร้อยละ 0.25-0.50 (วรลักษณ์, 2556) ในการทำงานของยีสต์ในการหมักเอทานอลจะเกิดขึ้นในสภาวะที่มีออกซิเจนต่ำ โดยยีสต์จะใช้กลูโคสส่วนใหญ่ในการผลิตเอทานอลและคาร์บอนไดออกไซด์และได้พลังงานในรูปแบบ ATP ซึ่งขั้นตอนนี้ เรียกว่า ethanol fermentation ดังสมการที่ (2) ส่วนในสภาวะที่มีออกซิเจน ยีสต์จะใช้กลูโคสส่วนใหญ่ในการเจริญและผลิตเซลล์ได้พลังงานในรูปแบบ ATP ขั้นตอนนี้เรียกว่า respiration ดังสมการที่ (3)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากจะใช้ยีสต์ในการผลิตเอทานอลแล้วยังสามารถใช้แบคทีเรีย *Zymomonas mobilis* ซึ่งเป็นแบคทีเรียที่มีศักยภาพในการผลิตเอทานอลได้สูงกว่ายีสต์ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ดั้งเดิมที่ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรม



รูปที่ 2.2 เซลล์ของเชื้อ *Zymomonas mobilis*

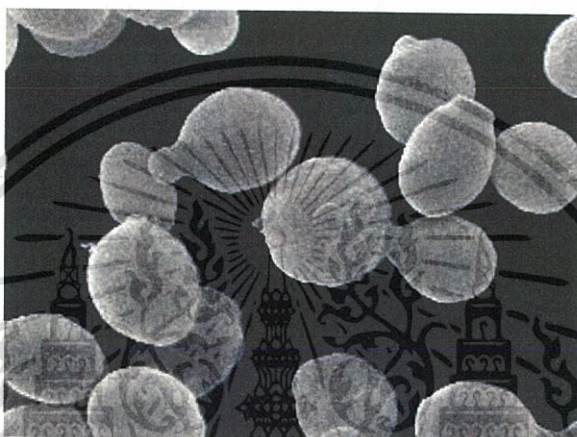
ที่มา : <http://aragec.com/zymomonas.html> สืบค้นวันที่ 28 เม.ย. 2558

เมื่อทำการเปรียบเทียบจุลินทรีย์สองชนิดนี้ พบว่า *Z. mobilis* ให้ผลผลิตเอทานอล (ethanol yield) สูงกว่า และ ผลผลิตเซลล์ (biomass yield) ต่ำกว่ายีสต์ มีอัตราการใช้น้ำตาลจำเพาะ (specific glucose consumption rate) และอัตราการผลิตเอทานอลจำเพาะ (specific ethanol production rate) สูงกว่ายีสต์ประมาณ 3 - 4 เท่า *Z. mobilis* สามารถให้ปริมาณผลิตผล (ethanol productivity) สูงถึง 120 - 200 กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง ในกระบวนการหมักต่อเนื่องแบบดึงเซลล์ย้อนกลับ (cell recyclesystem) ขณะที่ยีสต์ให้ปริมาณผลิตผลเพียง 30 - 40 กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง นอกจากนี้ *Z. mobilis* สามารถทนต่อเอทานอลได้สูงถึงร้อยละ 16 โดยปริมาตร ซึ่งยีสต์สามารถทนได้สูงเพียงร้อยละ 12 โดยปริมาตร แต่สำหรับการการนำ *Z. mobilis* ไปใช้ในระดับอุตสาหกรรม พบว่า ยังไม่เป็นที่แพร่หลายมากนัก เนื่องจาก *Z. mobilis* ใช้น้ำตาลได้จำกัดเพียง 3 ชนิดเท่านั้น คือ กลูโคส ฟรุคโตส และซูโครส นอกจากนี้ในการเจริญของ *Z. mobilis* ยังต้องการสารอาหารที่มีความซับซ้อนสูง เพราะจุลินทรีย์ชนิดนี้ไม่สามารถเจริญได้ในอาหารสังเคราะห์แบบง่าย กล่าวคือ *Z. mobilis* ต้องการแหล่งไนโตรเจนทั้งในรูปอนินทรีย์และอินทรีย์ในโตรเจน รวมถึงกรดอะมิโน แร่ธาตุ และวิตามินต่างๆ โดยเฉพาะ calcium pantothenate สารอาหารต่างๆ เหล่านี้มีอยู่ใน yeast extract และ peptone ซึ่งเป็นแหล่งอาหารดั้งเดิมที่ใช้เลี้ยง *Z. mobilis* แต่ yeast extract เป็นสารสกัดที่มีราคาสูง สามารถใช้ได้ในระดับการทดลองเท่านั้น จึงเป็นข้อจำกัดในการพัฒนาการผลิตเอทานอลโดยใช้ *Z. mobilis* ในระดับอุตสาหกรรม (สุदारตัน และคณะ, 2547)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6 คุณสมบัติทั่วไปของเชื้อ *Pichia stipitis*

เนื่องจากยีสต์ *Saccharomyces cerevisiae* มีข้อจำกัดในการใช้น้ำตาลคาร์บอนห้าอะตอมที่ได้จากเฮมิเซลลูโลส (ประเวทย์ และคณะ, 2552) แต่มียีสต์บางชนิด เช่น *Pichia stipitis* เป็นยีสต์ที่สามารถผลิตเอทานอลจากไซโลส น้ำตาลคาร์บอนห้าอะตอมได้ และ *Pichia Stipitis* ไม่สามารถทนต่อปริมาณแอลกอฮอล์สูงได้ รวมถึงสารพิษต่างๆ ที่อาจจะปนเปื้อนเข้ามาจากของเหลือทิ้งทางการเกษตร (อภิชญา และคณะ, 2558) ทำให้ปริมาณเอทานอลที่ได้มีปริมาณไม่เพียงพอที่จะนำไปพัฒนาหรือเพิ่มระดับการผลิตในระดับอุตสาหกรรม



รูปที่ 2.3 เซลล์ของเชื้อ *Pichia stipitis*

ที่มา : <http://www.contracosta.edu> สืบค้นวันที่ 28 เม.ย. 2558

บทที่ 3

วิธีการดำเนินงานวิจัย

3.1 เชื้อจุลินทรีย์

เชื้อยีสต์ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806

3.2 สารเคมี

3.2.1 Glucose หรือ Dextrose

3.2.2 Agar

3.2.3 Yeast extract

3.2.4 3,5-dinitrosalicylic acid (DNS)

3.2.5 Sodium hydroxide

3.2.6 Absolute ethyl alcohol (C_2H_5OH)

3.2.7 เอนไซม์ ACCELLERASE 1500

3.2.8 Acetic acid

3.2.9 Sodium acetate

3.2.10 Peptone

3.2.11 Ammonium chloride (NH_4Cl)

3.2.12 Potassium dihydrogen phosphate (KH_2PO_4)

3.2.13 Magnesium sulfate heptahydrate ($MgSO_4 \cdot 7H_2O$)

3.2.14 Manganese sulfate pentahydrate ($MnSO_4 \cdot 5H_2O$)

3.2.15 Calcium chloride dihydrate ($CaCl_2 \cdot 2H_2O$)

3.2.16 Zinc sulphate heptahydrate ($ZnSO_4 \cdot 7H_2O$)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 อุปกรณ์

- 3.3.1 เครื่องแก๊สโครมาโตกราฟี (GC) รุ่น GC-17A ยี่ห้อ Shimadzu
- 3.3.2 ตู้ปลอดเชื้อ (Laminar Flow Clean Bench) รุ่น BVT123 ยี่ห้อ Issco
- 3.3.3 เครื่องเขย่าควบคุมอุณหภูมิ (Incubator shaker) รุ่น Polar1000/Orbit1900 ยี่ห้อ Contherm/Labnet
- 3.3.4 เครื่องปั่นเหวี่ยงสาร (Centrifuge) รุ่น Z383K ยี่ห้อ Hermle
- 3.3.5 เครื่องวัดการดูดกลืนแสง (Spectrophotometer) รุ่น Helios Gramma ยี่ห้อ Thermo Electron Corporation
- 3.3.6 เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH Meter) รุ่น Starter 3000 ยี่ห้อ Ohaus
- 3.3.7 เครื่องชั่ง 2 ตำแหน่ง รุ่น PG5002 ยี่ห้อ Mettler Toledo
- 3.3.8 เครื่องชั่ง 4 ตำแหน่ง รุ่น SI-234 ยี่ห้อ Denver Instrument
- 3.3.9 อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ (Water Bath) รุ่น WNB 45 ยี่ห้อ Memmert
- 3.3.10 หม้อนึ่งความดันไอ (Autoclave) รุ่น ES-315 ยี่ห้อ Tomy
- 3.3.11 ตู้อบแห้ง (Hot Air Oven) รุ่น Modell 600 ยี่ห้อ Memmert
- 3.3.12 ตู้เย็น
- 3.3.13 โถดูดความชื้น (Desiccator)
- 3.3.14 เครื่องแก้ว (ฟลasks หลอดทดลอง กรวย ปีกเกอร์ ฯลฯ)
- 3.3.15 อุปกรณ์วัดปริมาตร (ปิเปต ไมโครปิเปต กระบอกตวง ฯลฯ)
- 3.3.16 ลวดเขี่ยเชื้อ
- 3.3.17 จุกยางปิดฟลasks ขนาด 500 มิลลิลิตร
- 3.3.18 หลอดเก็บตัวอย่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 ขั้นตอนการดำเนินการ

3.4.1 การเตรียมตัวอย่าง

ตัดฟางข้าวให้มีขนาดเล็ก และนำไปอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส 1-2 วัน จนแห้ง จากนั้นปั่นฟางข้าวพอยาบเพื่อให้มีขนาดเล็กลง ให้ได้น้ำหนักแห้งประมาณ 3 กิโลกรัม เก็บฟางข้าวในถุงพลาสติกที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส

3.4.2 การปรับสภาพฟางข้าวโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟ (Pretreatment)

ก่อนกระบวนการหมัก เนื่องจากวัสดุที่นำมาใช้เป็นวัสดุประเภทลิกโนเซลลูโลส จึงต้องทำการปรับสภาพให้เหมาะสมก่อนนำไปใช้ในกระบวนการหมัก โดยแบ่งเป็น 3 กระบวนการ ดังนี้

3.4.2.1 ศึกษากำลังไฟที่เหมาะสมในการปรับสภาพ

นำฟางข้าวที่ได้จากการปั่นจำนวน 10 กรัม เติมสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 (น้ำหนักต่อปริมาตร) ปริมาตร 100 มิลลิลิตร (ใช้อัตราส่วนฟางข้าวต่อสารละลาย 1:10) จากนั้นทำการให้ความร้อนโดยใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟต่างๆ ดังนี้ 80 240 400 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที จากนั้นทำการกรองแยกส่วนของเหลวกับกากออกจากกัน โดยใช้ผ้าขาวบาง 2 ชั้น นำส่วนกากมาล้างด้วยน้ำสะอาด จนน้ำสุดท้ายมีพีเอชเป็นกลาง จากนั้นนำกากฟางข้าวไปอบในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24-48 ชั่วโมง จนแห้ง นำมาบดให้ละเอียด และนำมาย่อยต่อด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 จากนั้นนำมาปั่นเหวี่ยงและนำส่วนของเหลวที่ได้มาวิเคราะห์หาปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์โดยใช้วิธี DNS (Miller, 1959) ทำการทดลอง 3 ซ้ำ คัดเลือกกำลังไฟที่มีความเข้มข้นของน้ำตาลรีดิวซ์สูงที่สุดมาใช้ในการศึกษาต่อไป

3.4.2.2 ศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการใช้คลื่นไมโครเวฟร่วมกับสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์

นำฟางข้าวที่ได้จากการปั่นจำนวน 10 กรัม เติมสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 (น้ำหนักต่อปริมาตร) ปริมาตร 100 มิลลิลิตร (ใช้อัตราส่วนฟางข้าวต่อสารละลาย 1:10) จากนั้นทำการให้ความร้อนโดยใช้คลื่นไมโครเวฟ กำลังไฟที่คัดเลือกจากข้อ 3.4.2.1 ทำการแปรผันเวลาในการใช้คลื่นไมโครเวฟ ดังนี้ 1 1.5 2 และ 2.5 นาที กรองแยกส่วนของเหลวกับกากออกจากกัน โดยใช้ผ้าขาวบาง 2 ชั้น นำส่วนกากมาล้างด้วยน้ำสะอาด จนน้ำสุดท้ายมีพีเอชเป็นกลาง จากนั้นนำไปอบในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24-48 ชั่วโมง จนแห้ง นำมาบดให้ละเอียด และนำมาย่อยต่อด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 จากนั้นนำมาปั่นเหวี่ยงและนำของเหลวที่ได้มาวิเคราะห์หาปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์โดยใช้วิธี DNS (Miller, 1959) ทำการทดลอง 3 ซ้ำ คัดเลือกเวลาที่มีความเข้มข้นของน้ำตาลรีดิวซ์สูงที่สุดมาใช้ในการศึกษาต่อไป

3.4.2.3 ศึกษาความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ที่เหมาะสม ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟในการปรับสภาพ

นำฟางข้าวที่ได้จากการบั่นจำนวน 10 กรัม เติมสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ซึ่งทำการแปรผันความเข้มข้น ดังนี้ ร้อยละ 1 2 และ 5 (น้ำหนักต่อปริมาตร) ปริมาตร 100 มิลลิลิตร (ใช้อัตราส่วน ฟางข้าวต่อสารละลาย 1:10) จากนั้นให้ความร้อนโดยใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟที่คัดเลือกจากข้อ 3.4.2.1 และใช้เวลาที่คัดเลือกจากข้อ 3.4.2.2 จากนั้นทำการกรองแยกส่วนของเหลวกับกากออกจากกัน โดยใช้ผ้าขาวบาง 2 ชั้น นำส่วนกากมาล้างด้วยน้ำสะอาด จนน้ำสุดท้ายมีพีเอชเป็นกลาง จากนั้นนำไปอบในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24-48 ชั่วโมง จนแห้ง นำมาบดให้ละเอียด และนำมาย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 จากนั้นนำมาบั่นเหียงและนำของเหลวที่ได้มาวิเคราะห์หาปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์โดยใช้วิธี DNS (Miller, 1959) ทำการทดลอง 3 ซ้ำ คัดเลือกความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ที่มีความเข้มข้นของน้ำตาลรีดิวซ์สูงมาใช้ในการศึกษาต่อในกระบวนการหมัก

3.4.3 การศึกษาการย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 (Enzymatic Hydrolysis)

นำตัวอย่างฟางข้าวส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟ เติมเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ความเข้มข้น 0.5 มิลลิลิตรต่อกรัมของฟางข้าว เติมอะซิเตทบัฟเฟอร์ความเข้มข้น 0.05 โมลาร์ พีเอช 5 ปรับปริมาตรให้ครบ 100 มิลลิลิตร นำไปบ่มในอ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ (Water Bath) ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง นำมาบั่นเหียงที่ความเร็วรอบ 5,000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 20 นาที นำของเหลวส่วนใสที่ได้มาวิเคราะห์หาปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ด้วยวิธี DNS (Miller, 1959)

3.4.4 การวิเคราะห์ปริมาณลิกโนเซลลูโลส (ลิกนิน เซลลูโลส และเฮมิเซลลูโลส) ในส่วนกากของฟางข้าวที่ผ่านการปรับสภาพ

นำฟางข้าวที่ไม่ผ่านการปรับสภาพ และไฮโดรไลสเสทส่วนกากของฟางข้าวที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟ และอบแห้ง ส่งวิเคราะห์ปริมาณลิกโนเซลลูโลส (ลิกนิน เซลลูโลส และเฮมิเซลลูโลส) โดยทำการวิเคราะห์หา Neutral Detergent Fiber (NDF), Acid Detergent Fiber (ADF) และ Acid Detergent Lignin (ADL) (Van Soest และคณะ, 1991) ที่ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารสัตว์ ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

3.4.5 การวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (กลูโคส ไซโลส และอะราบินอส)

นำตัวอย่างของไฮโดรไลสเสทของเหลวที่ผ่านการปรับสภาพด้วยน้ำกลั่น และไฮโดรไลสเสทส่วนของเหลวผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟ และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ส่งวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลของกลูโคส ไซโลส เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และอะราบินอส โดยเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง (HPLC) ที่ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

3.4.6 ศึกษากระบวนการหมักเอทานอลโดยเชื้อ *Saccharomyces cerevisiae* TISTR 5088 และ *Pichia stipitis* TISTR 5806

3.4.6.1 การเตรียมหัวเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088

ถ่ายเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 ที่เจริญบนอาหาร YPD (ประกอบด้วย ยีสต์สกัด 10 กรัมต่อลิตร เปปโทน 20 กรัมต่อลิตร กลูโคส 20 กรัมต่อลิตร และผงวุ้น 25 กรัมต่อลิตร พีเอช 5.0) ลงในอาหาร YPD broth ซึ่งมีน้ำตาลกลูโคส 20 กรัมต่อลิตรเป็นแหล่งคาร์บอน เลี้ยงในสภาวะที่มีอากาศ โดยวางในเครื่องเขย่าควบคุมอุณหภูมิที่ 150 รอบต่อนาที อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง นำมาวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 600 นาโนเมตร ให้ได้ 0.5 เพื่อใช้เป็นหัวเชื้อในการหมัก (Yadav และคณะ, 2011)

3.4.6.2 การเตรียมหัวเชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806

ถ่ายเชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 ที่เจริญบนอาหาร MGYB (ประกอบด้วย มอลต์สกัด 5 กรัมต่อลิตร ยีสต์สกัด 5 กรัมต่อลิตร เปปโทน 20 กรัมต่อลิตร กลูโคส 5 กรัมต่อลิตร ไฮโลส 30 กรัมต่อลิตร ผงวุ้น 25 กรัมต่อลิตร พีเอช 5.0) ลงในอาหาร MGYB broth ซึ่งมีน้ำตาลไฮโลส 20 กรัมต่อลิตร เป็นแหล่งคาร์บอน เลี้ยงในสภาวะที่มีอากาศโดยวางในเครื่องเขย่าควบคุมอุณหภูมิที่ 150 รอบต่อนาที อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง นำมาวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 600 นาโนเมตร ให้ได้ 0.5 เพื่อใช้เป็นหัวเชื้อในการหมัก (Yadav และคณะ, 2011)

3.4.6.3 กระบวนการหมักโดยเชื้อ *Saccharomyces cerevisiae* TISTR 5088 และ *Pichia stipitis* TISTR 5806

3.4.6.3.1 การหมักโดยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088

นำไฮโดรไลสเสทที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ ปรับพีเอชเป็น 5.5 ใส่พลาสติกขนาด 250 มิลลิลิตร ปริมาตรอาหาร 150 มิลลิลิตร นำไปฆ่าเชื้อโดยหมอนึ่งความดันที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 20 นาที (Pasha และคณะ, 2007) ทำให้อาหารเย็น จากนั้นเติมหัวเชื้อของ *S. cerevisiae* TISTR 5088 ที่เตรียมได้จากหัวข้อ 3.4.6.1 ร้อยละ 10 โดยปริมาตร หมักในสภาวะเขย่าที่ความเร็วรอบ 150 รอบต่อนาที อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 ชั่วโมง เก็บตัวอย่างทุก 12 ชั่วโมง นำตัวอย่างมาปั่นเหวี่ยงที่ความเร็วรอบ 4,500 รอบต่อนาที เป็นเวลา 10 นาที นำมาวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณเอทานอลที่เกิดขึ้น น้ำหนักเซลล์แห้ง รวมทั้งค่าพีเอช

3.4.6.3.2 การหมักโดยเชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806

ทำการหมักเช่นเดียวกับหัวข้อ 3.4.6.3.1 โดยใช้เชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806

3.4.6.4 กระบวนการหมักโดยเชื้อ *Saccharomyces cerevisiae* TISTR 5088 และ *Pichia stipitis* TISTR 5806 ที่เติมสารอาหารในไฮโดรไลเสท

3.4.6.4.1 การหมักโดยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 ที่เติมสารอาหารในไฮโดรไลเสท

นำไฮโดรไลเสทที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ เติมน้ำตาลอาหารต่างๆ ดังนี้ ยีสต์สกัด เปปโทน แอมโมเนียมคลอไรด์ KH_2PO_4 ร้อยละ 0.1 (น้ำหนักโดยปริมาตร) $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$, $\text{MnSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$, $\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$, $\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ ร้อยละ 0.05 ปรับพีเอชเป็น 5.5 ใส่ฟลาสก์ขนาด 250 มิลลิลิตร ปริมาตรอาหาร 150 มิลลิลิตร นำไปฆ่าเชื้อโดยหม้อนึ่งความดันไอน้ำที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 20 นาที (Pasha และคณะ, 2007) ทำให้อาหารเย็น จากนั้นเติมหัวเชื้อของ *S. cerevisiae* ที่เตรียมได้จากหัวข้อ 3.4.6.1 ร้อยละ 10 โดยปริมาตร หมักในสภาวะเขย่าที่ความเร็วรอบ 150 รอบต่อนาที อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 ชั่วโมง เก็บตัวอย่างทุก 12 ชั่วโมง นำตัวอย่างมาปั่นเหวี่ยงที่ความเร็วรอบ 4,500 รอบต่อนาที เป็นเวลา 10 นาที นำมาวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณเอทานอลที่เกิดขึ้น น้ำหนักเซลล์แห้ง รวมทั้งค่าพีเอช

3.4.6.4.2 การหมักโดยเชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 ที่เติมสารอาหารในไฮโดรไลเสท

ทำการหมักเช่นเดียวกับหัวข้อ 3.4.6.4.1 โดยใช้เชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806

3.4.7 การวิเคราะห์ผล

3.4.7.1 การวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์โดยวิธี DNS (Miller, 1959)

การทำกราฟมาตรฐาน โดยนำกลูโคสมาตรฐานไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำไปใส่ในชุดความชื้นเป็นเวลา 30 นาที ชั่งกลูโคสที่ผ่านการอบแห้ง 0.1 กรัม นำมาละลายในน้ำกลั่นและปรับปริมาตรเป็น 100 มิลลิลิตร จะได้สารละลายกลูโคสมาตรฐานความเข้มข้น 1,000 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร นำสารละลายกลูโคสมาตรฐานความเข้มข้น 1,000 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตรมาทำการเจือจางให้ได้ความเข้มข้น 0 100 200 400 600 800 1000 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร ปิเปตสารละลายกลูโคสมาตรฐานที่แต่ละความเข้มข้นใส่ในหลอดทดลอง ปริมาตร 1 มิลลิลิตร ความเข้มข้นละ 3 ซ้ำ และเติมน้ำตาลรีดิวซ์ดีเอ็น (DNS) ปริมาตร 3 มิลลิลิตร เขย่าให้เข้ากัน และนำไปต้มในน้ำเดือดเป็นเวลา 5 นาที และรอให้เย็น หลังจากนั้นเติมน้ำกลั่นปริมาตร 6 มิลลิลิตร เขย่าให้เข้ากัน นำไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร นำข้อมูลที่ได้มาทำกราฟมาตรฐานระหว่างค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร กับความเข้มข้นของกลูโคส

การวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ในตัวอย่าง ปั่นเหวี่ยงตัวอย่างน้ำหมักที่ความเร็วรอบ 6,500 รอบต่อนาที เป็นเวลา 20 นาที นำของเหลวส่วนใสที่ได้มาทำการเจือจางที่เหมาะสม และทำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์โดยวิธีดีเอ็นเอส (DNS) เช่นเดียวกับการทำกราฟมาตรฐาน นำผลที่ได้ไปเปรียบเทียบกับกราฟมาตรฐาน คำนวณหาปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ในตัวอย่าง

3.4.7.2 การวิเคราะห์น้ำหนักเซลล์แห้ง

นำตัวอย่างน้ำหนักปริมาตร 8 มิลลิลิตร ปั่นเหวี่ยงที่ความเร็ว 4500 รอบต่อนาที เป็นเวลา 10 นาที เก็บของเหลวส่วนใสวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์และวิเคราะห์ปริมาณเอทานอล ส่วนตะกอนเซลล์ที่ได้นำไปอบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง นำมาใส่ในโถดูดความชื้น (Desiccator) เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ชั่งน้ำหนักเซลล์แห้งในหน่วยกรัมต่อปริมาตร ตัวอย่างน้ำหนัก 8 มิลลิลิตร และเปรียบเทียบในหน่วยกรัมต่อลิตร

3.4.7.3 การวิเคราะห์ปริมาณเอทานอล

นำของเหลวส่วนใสที่ได้มาวิเคราะห์หาปริมาณเอทานอลโดยใช้เครื่องแก๊สโครมาโทกราฟี โดยใช้แก๊สฮีเลียมเป็นตัวพา อุณหภูมิภายในคอลัมน์ 60 องศาเซลเซียส ตัวตรวจวัดเป็นชนิด Flame Ionization Detector (FID)

3.4.7.4 การวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาล

นำของเหลวส่วนใสที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ปริมาตร 20 ไมโครลิตร มาวิเคราะห์หาปริมาณน้ำตาลโดยใช้เครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง (HPLC) โดยใช้คอลัมน์ BP-800 Ca^{++} (24267) เส้นผ่านศูนย์กลาง 300 x 7.8 มิลลิเมตร ตัวตรวจวัดชนิด refractive index detector (RI Detector) อุณหภูมิภายในตัวตรวจวัด 40 องศาเซลเซียส อุณหภูมิภายในคอลัมน์ 80 องศาเซลเซียส ใช้น้ำปราศจากไอออนเป็นเฟสเคลื่อนที่ อัตราการไหล 0.4 มิลลิลิตรต่อนาที

3.4.7.5 การวิเคราะห์ทางสถิติ

นำผลการทดลองที่ได้มาคำนวณหาค่าเฉลี่ย และวิเคราะห์ค่าความแปรปรวน (Analysis of Variance, ANOVA) โดยใช้โปรแกรม SPSS ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p \leq 0.05$)

บทที่ 4

ผลการวิจัยและการอภิปรายผล

4.1 ผลการศึกษากำลังไฟที่เหมาะสมในการใช้คลื่นไมโครเวฟร่วมกับสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ปรับสภาพฟางข้าว

จากการศึกษาการปรับสภาพฟางข้าวด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร ร่วมกับการให้ความร้อนโดยใช้คลื่นไมโครเวฟที่กำลังไฟต่างๆ ดังนี้ 80 240 และ 400 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที นำตัวอย่างส่วนกากของฟางข้าวที่ผ่านการปรับสภาพมาย่อยด้วย เอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ความเข้มข้น 0.5 มิลลิลิตรต่อกรัมของฟางข้าวและทำการย่อยเป็นเวลา 48 ชั่วโมง ทำการทดลอง 3 ซ้ำ เปรียบเทียบปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ จากการศึกษาพบว่า กำลังไฟ 80 วัตต์ ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ต่ำสุดเท่ากับ 17.88 ± 3.39 กรัมต่อลิตร เมื่อใช้กำลังไฟ 240 วัตต์ ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เท่ากับ 22.56 ± 3.19 กรัมต่อลิตร และเมื่อใช้กำลังไฟ 400 วัตต์ ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์สูงที่สุดเท่ากับ 27.41 ± 5.14 กรัมต่อลิตรตามลำดับ เมื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า การใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 ที่กำลังไฟ 400 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์สูงที่สุด แต่ไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 กับการใช้กำลังไฟ 240 วัตต์ แสดงดังตารางที่ 4.1 ดังนั้น จึงเลือกกำลังไฟ 240 วัตต์มาใช้ในการศึกษาต่อไป การศึกษาของ Azuma และคณะ (1984), Ooshima และคณะ (1984) กล่าวว่า การใช้รังสีไมโครเวฟเป็นวิธีการที่มีประสิทธิภาพในกระบวนการย่อยชีวมวล Palav และ Seetharaman (2006) พบว่า โมเลกุลที่มีขั้ว เช่น น้ำหรือไอออน จะดูดซับพลังงานของคลื่นไมโครเวฟและเปลี่ยนเป็นกระแสไฟฟ้า ซึ่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วนั้นเป็นสาเหตุให้โมเลกุลเกิดการเสียดสีกันและเกิดการปล่อยความร้อนออกมาและทำลายพันธะไฮโดรเจนในโมเลกุลของสาร และจากการศึกษาของ Toledano และคณะ (2010) พบว่า การปรับสภาพด้วยต่างเป็นวิธีที่ไม่ซับซ้อนและมีประสิทธิภาพในการกำจัดลิกนิน เพื่อให้เอนไซม์ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในกระบวนการย่อย ซึ่งการปรับสภาพโดยวิธีนี้จะช่วยเพิ่มปริมาณของเซลลูโลสและความพรุนในวัตถุดิบ

ตารางที่ 4.1 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากไฮโดรไลสเสทส่วนกากหลังผ่านการปรับสภาพฟางข้าวโดยการใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟที่กำลังไฟต่างๆ เป็นเวลา 2 นาที และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง

กำลังไฟที่ใช้ในการปรับสภาพ (วัตต์)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)
80	17.88 ± 3.39^b
240	22.56 ± 3.19^{ab}
400	27.41 ± 5.14^a

หมายเหตุ : เมื่อพิจารณาในแนวตั้ง ตัวอักษรเหมือนกัน แสดงว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ตัวอักษรต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

4.2 ผลการศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการใช้คลื่นไมโครเวฟร่วมกับสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ปรับสภาพฟางข้าว

จากการศึกษาการปรับสภาพฟางข้าวด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร ร่วมกับการให้ความร้อนโดยใช้คลื่นไมโครเวฟที่กำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลาดังนี้ 1.0 1.5 2.0 และ 2.5 นาที นำส่วนกากของฟางข้าวที่ผ่านการปรับสภาพมาย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ความเข้มข้น 0.5 มิลลิลิตรต่อกรัมของฟางข้าว และทำการย่อยเป็นเวลา 48 ชั่วโมง ทำการทดลอง 3 ซ้ำ เปรียบเทียบปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้ จากการศึกษาพบว่า เวลา 1 นาที ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เท่ากับ 16.88 ± 1.66 กรัมต่อลิตร เมื่อใช้เวลา 1.5 นาที ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เท่ากับ 18.17 ± 0.73 กรัมต่อลิตร เมื่อใช้เวลา 2 นาที ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เท่ากับ 23.56 ± 1.25 กรัมต่อลิตร และเมื่อใช้เวลา 2.5 นาที ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์สูงสุดเท่ากับ 24.54 ± 0.22 กรัมต่อลิตร ตามลำดับ เมื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า การใช้โซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 ที่กำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2.5 นาที ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์สูงสุด แต่ไม่มีความแตกต่างทางสถิติกับการใช้เวลา 2.0 นาที ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 แสดงดังตารางที่ 4.2 จึงเลือกเวลา 2 นาทีมาใช้ในการศึกษาต่อไป

ตารางที่ 4.2 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากไฮโดรไลสเสทส่วนกากหลังผ่านการปรับสภาพฟางข้าวโดยการใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ ที่เวลาต่างๆ และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง

เวลาที่ใช้ในการปรับสภาพ (นาทีก)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)
1.0	16.88 ± 1.66 ^b
1.5	18.17 ± 0.73 ^b
2.0	23.56 ± 1.25 ^a
2.5	24.54 ± 0.22 ^a

หมายเหตุ : เมื่อพิจารณาในแนวตั้ง ตัวอักษรเหมือนกัน แสดงว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตัวอักษรต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

4.3 ผลการศึกษาความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ที่เหมาะสมร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟในการปรับสภาพฟางข้าว

จากการศึกษาการปรับสภาพฟางข้าวด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ ทำการแปรผันความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ดังนี้ ร้อยละ 1.0 2.0 และ 5.0 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร ร่วมกับการให้ความร้อนโดยใช้คลื่นไมโครเวฟที่กำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที นำตัวอย่างส่วนกากของฟางข้าวที่ผ่านการปรับสภาพมาย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ความเข้มข้น 0.5 มิลลิกรัมต่อกรัมของฟางข้าวและทำการย่อยเป็นเวลา 48 ชั่วโมง ทำการทดลอง 3 ซ้ำ เปรียบเทียบปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้ จากการศึกษาพบว่า เมื่อใช้ความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 1.0 ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เท่ากับ 15.33 ± 0.91 กรัมต่อลิตร ความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 2.0 ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เท่ากับ 20.58 ± 0.22 กรัมต่อลิตร และเมื่อใช้ความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์สูงสุดเท่ากับ 23.33 ± 1.80 กรัมต่อลิตร ตามลำดับ แสดงดังตารางที่ 4.3 เมื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า การใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5.0 ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์สูงสุดและมีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 กับการใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 1.0 และ 2.0 ดังนั้น จึงเลือกสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5.0 มาใช้ปรับสภาพฟางข้าวในการศึกษาต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.3 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากไฮโดรไลสeshส่วนกากหลังผ่านการปรับสภาพฟางข้าวโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นต่างๆ ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟที่ กำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง

ความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ (ร้อยละโดยน้ำหนักต่อปริมาตร)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)
1.0	15.33 ± 0.91 ^c
2.0	20.58 ± 0.22 ^b
5.0	23.33 ± 1.80 ^a

หมายเหตุ : เมื่อพิจารณาในแนวตั้ง ตัวอักษรเหมือนกัน แสดงว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตัวอักษรต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

4.4 ผลการศึกษาปริมาณลิกโนเซลลูโลส (ลิกนิน เซลลูโลส และเฮมิเซลลูโลส) ในฟางข้าวที่ไม่ผ่านการปรับสภาพและปรับสภาพ

จากการนำฟางข้าวอบแห้งและฟางข้าวที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 น้ำหนักโดยปริมาตร ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟที่ กำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที และนำส่วนของฟางข้าวที่กรองได้มาล้างด้วยน้ำสะอาดจนน้ำสุดท้ายมีพีเอชเป็นกลาง นำกากฟางข้าวไปอบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ส่งวิเคราะห์ปริมาณลิกโนเซลลูโลส ได้แก่ ลิกนิน เซลลูโลส และเฮมิเซลลูโลส พบว่า ตัวอย่างที่ไม่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ ให้ปริมาณลิกนิน 3.59 เซลลูโลสและเฮมิเซลลูโลสร้อยละ 43.84 19.92 ตามลำดับ สำหรับตัวอย่างที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ ร้อยละ 5 ให้ปริมาณลิกนิน 3.32 เซลลูโลสและเฮมิเซลลูโลสร้อยละ 60.66 20.74 ตามลำดับ แสดงดังตารางที่ 4.4 ซึ่งการทดลองของ Singh และคณะ (2010) พบว่าในฟางข้าวมีปริมาณเซลลูโลส ร้อยละ 38 เฮมิเซลลูโลสร้อยละ 26 และลิกนิน ร้อยละ 7 ซึ่งปริมาณองค์ประกอบที่แตกต่างกันในตัวอย่างของฟางข้าวเนื่องมาจากหลายปัจจัย ได้แก่ ภูมิภาค ฤดูกาล สารอาหารในแหล่งน้ำและเวลาในการเก็บตัวอย่างที่ต่างกัน และจากการศึกษาเพิ่มเติมของ Ma และคณะ (2009) พบว่าในฟางข้าวมีปริมาณ เซลลูโลส เฮมิเซลลูโลสและลิกนินร้อยละ 33.4 16.2 2.1 ตามลำดับ เมื่อทำการปรับสภาพโดยใช้ไมโครเวฟกำลังไฟ 680 วัตต์ เป็นเวลา 24 นาที พบว่า เซลลูโลสและเฮมิเซลลูโลสมีปริมาณเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 41.8 และ 23.6 ตามลำดับ ในทางกลับกันลิกนินมีปริมาณเหลือร้อยละ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.9 ซึ่งการเพิ่มขึ้นของเซลลูโลส เฮมิเซลลูโลส และการลดลงของลิกนินแสดงให้เห็นถึงการปรับสภาพด้วยไมโครเวฟจะทำลายโครงสร้างของลิกนินและเพิ่มพื้นที่ผิวของเซลลูโลส

ตารางที่ 4.4 ปริมาณลิกโนเซลลูโลสในฟางข้าวที่ไม่ผ่านการปรับสภาพ และปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟที่กำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที

ตัวอย่างฟางข้าว	ลิกนิน (ร้อยละ)	เซลลูโลส (ร้อยละ)	เฮมิเซลลูโลส (ร้อยละ)
ฟางข้าวไม่ผ่านการปรับสภาพ	3.59	43.84	19.92
ฟางข้าวผ่านการปรับสภาพ	3.32	60.66	20.74

4.5 ผลการศึกษาปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (กลูโคส ไซโลส และอะราบิโนส) ในส่วนน้ำของฟางข้าวที่ผ่านการปรับสภาพ

จากการนำฟางข้าวปรับสภาพด้วยน้ำกลั่นแทนสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 0 และปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟที่กำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 นำส่วนของเหลวส่งวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด ได้แก่ กลูโคส ไซโลส และอะราบิโนส พบว่าตัวอย่างที่ผ่านการปรับสภาพด้วยน้ำกลั่น ให้ปริมาณน้ำตาลทั้งหมดร้อยละ 0.72 เป็นกลูโคส ไซโลส และอะราบิโนสร้อยละ 0.60 0.12 และ 0.00 ตามลำดับ แสดงดังตารางที่ 4.5 สำหรับตัวอย่างที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ให้ปริมาณน้ำตาลทั้งหมดร้อยละ 2.67 เป็นกลูโคส ไซโลส และอะราบิโนสร้อยละ 1.47 0.55 และ 0.65 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.5 ปริมาณน้ำตาลทั้งหมดในส่วนน้ำของฟางข้าวที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟที่กำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาทีและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ความเข้มข้นของสารละลาย โซเดียมไฮดรอกไซด์ (ร้อยละ) โดยปริมาตร	น้ำตาลทั้งหมด (ร้อยละ)	กลูโคส (ร้อยละ)	ไซโลส (ร้อยละ)	อะราบิโนส (ร้อยละ)
0.0*	0.72	0.60	0.12	0.00
5.0	2.67	1.47	0.55	0.65

หมายเหตุ : * ใช้น้ำกลั่นแทนสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 0
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.6 ผลการศึกษากระบวนการหมักเอทานอล

4.6.1 ผลการศึกษากระบวนการหมักเอทานอลในไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่ได้จากการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์

การศึกษาระบวนการหมักโดยในไฮโดรไลสเสทส่วนกาก ปรับพีเอชให้เท่ากับ 5.5 จากนั้นนำไปฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาทีและนำมาหมักด้วยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ทำการทดลอง 3 ซ้ำ จากนั้นนำไปต้มในสภาวะเขย่าที่ความเร็วรอบ 150 รอบต่อนาที อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 ชั่วโมง เก็บตัวอย่างทุก 12 ชั่วโมง นำไปปั่นเหวี่ยงที่ความเร็วรอบ 4,500 รอบต่อนาที เป็นเวลา 10 นาที ส่วนใสที่ได้นำไปวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณเอทานอลและค่าพีเอชของน้ำหมัก ส่วนตะกอนเซลล์นำไปวิเคราะห์น้ำหนักเซลล์แห้ง จากการศึกษาพบว่า ไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่หมักด้วยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 มีการเจริญของเชื้อสูงสุดที่ชั่วโมงที่ 36 โดยมีน้ำหนักเซลล์แห้ง 2.71 ± 0.06 กรัมต่อลิตร หลังจากนั้นการเจริญของเชื้อจะลดลง ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เริ่มต้นในไฮโดรไลสเสทเท่ากับ 23.33 ± 1.80 กรัมต่อลิตร ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์จะลดลงอย่างรวดเร็วจนถึงชั่วโมงที่ 12 หลังจากนั้นปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์จะลดลงอย่างช้าๆ จนสิ้นสุดกระบวนการหมัก ซึ่งมีน้ำตาลรีดิวซ์เหลือ 9.22 ± 1.33 กรัมต่อลิตร ปริมาณเอทานอลเพิ่มขึ้นในช่วงชั่วโมงที่ 0-12 โดยปริมาณเอทานอลสูงสุดในชั่วโมงที่ 24 เท่ากับ 4.70 ± 0.01 กรัมต่อลิตร เมื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ชั่วโมงที่ 24 มีปริมาณเอทานอลสูงและแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 กับปริมาณเอทานอลที่ชั่วโมงที่ 0 12 36 48 และ 60 ดังแสดงในตารางที่ 4.6 และรูปที่ 4.1

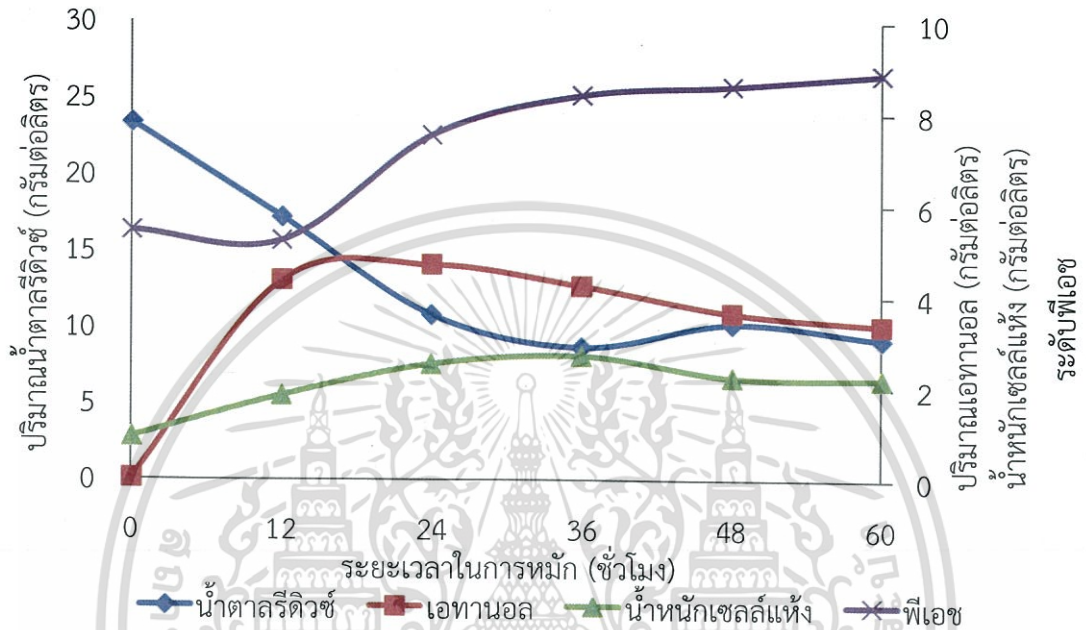
ตารางที่ 4.6 การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการหมักเอทานอลโดยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 ในไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ระยะเวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	น้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)	น้ำหนักเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)	เอทานอล (กรัมต่อลิตร)	ระดับพีเอช
0	23.33 ± 1.80^a	0.92 ± 0.03^e	0.02 ± 0.00^d	5.43 ± 0.00^e
12	17.17 ± 1.40^b	1.83 ± 0.13^d	4.35 ± 0.14^b	5.22 ± 0.02^f
24	10.80 ± 0.74^c	2.52 ± 0.08^b	4.70 ± 0.01^a	7.52 ± 0.04^d
36	8.70 ± 0.63^c	2.71 ± 0.06^a	4.24 ± 0.08^b	8.40 ± 0.00^c
48	10.23 ± 0.18^c	2.24 ± 0.00^c	3.65 ± 0.32^c	8.60 ± 0.01^b
60	9.22 ± 1.33^c	2.20 ± 0.01^c	3.38 ± 0.07^c	8.86 ± 0.04^a

หมายเหตุ : เมื่อพิจารณาในแนวตั้ง

ตัวอักษรเหมือนกัน แสดงว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตัวอักษรต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95



รูปที่ 4.1 การเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณเอทานอล น้ำหนักรเซลล์แห้ง และระดับพีเอช ในระหว่างกระบวนการหมักไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพ และย่อยด้วย เอนไซม์ โดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 เป็นเวลา 60 ชั่วโมง

ไฮโดรไลเสทส่วนกากที่หมักด้วยเชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 มีการเจริญของเชื้อสูงสุดที่ชั่วโมงที่ 24 โดยมีน้ำหนักรเซลล์แห้ง 1.83 ± 0.04 กรัมต่อลิตร ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เริ่มต้นในไฮโดรไลเสทเท่ากับ 23.33 ± 1.80 กรัมต่อลิตร ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์จะลดลงจนถึงชั่วโมงที่ 12 และลดลงอย่างรวดเร็วจนถึงชั่วโมงที่ 24 หลังจากนั้นปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์จะลดลงอย่างช้าๆ จนสิ้นสุดกระบวนการหมัก ซึ่งมีน้ำตาลรีดิวซ์เหลือ 8.99 ± 0.95 กรัมต่อลิตร ปริมาณเอทานอลเพิ่มขึ้นในช่วงชั่วโมงที่ 0-24 โดยปริมาณเอทานอลสูงสุดในชั่วโมงที่ 24 เท่ากับ 4.37 ± 0.17 กรัมต่อลิตร หลังจากนั้นปริมาณเอทานอลค่อนข้างคงที่และลดลงเล็กน้อย เมื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ชั่วโมงที่ 24 และ 36 มีปริมาณเอทานอลไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ดังแสดงในตารางที่ 4.7 และรูปที่ 4.2

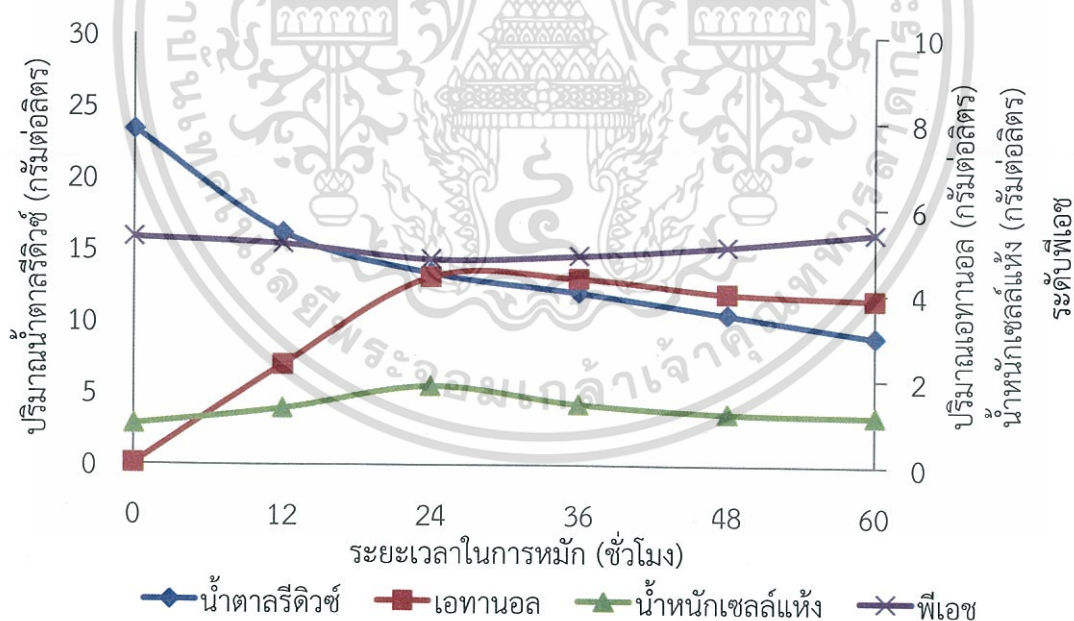
ตารางที่ 4.7 การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการหมักเอทานอลโดยใช้เชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ระยะเวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	น้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)	น้ำหนักรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)	เอทานอล (กรัมต่อลิตร)	ระดับพีเอช
0	23.33 ± 1.80 ^a	0.93 ± 0.05 ^e	0.02 ± 0.00 ^d	5.27 ± 0.00 ^a
12	16.16 ± 0.35 ^b	1.30 ± 0.04 ^{bc}	2.32 ± 0.00 ^c	5.13 ± 0.00 ^{ab}
24	13.38 ± 1.00 ^c	1.83 ± 0.08 ^a	4.37 ± 0.17 ^a	4.78 ± 0.02 ^d
36	12.04 ± 0.45 ^c	1.42 ± 0.13 ^b	4.35 ± 0.23 ^a	4.87 ± 0.01 ^d
48	10.52 ± 0.45 ^{cd}	1.21 ± 0.00 ^{cd}	4.00 ± 0.01 ^b	5.09 ± 0.03 ^b
60	8.99 ± 0.95 ^d	1.15 ± 0.04 ^d	3.37 ± 0.12 ^b	5.41 ± 0.23 ^a

หมายเหตุ : เมื่อพิจารณาในแนวดิ่ง

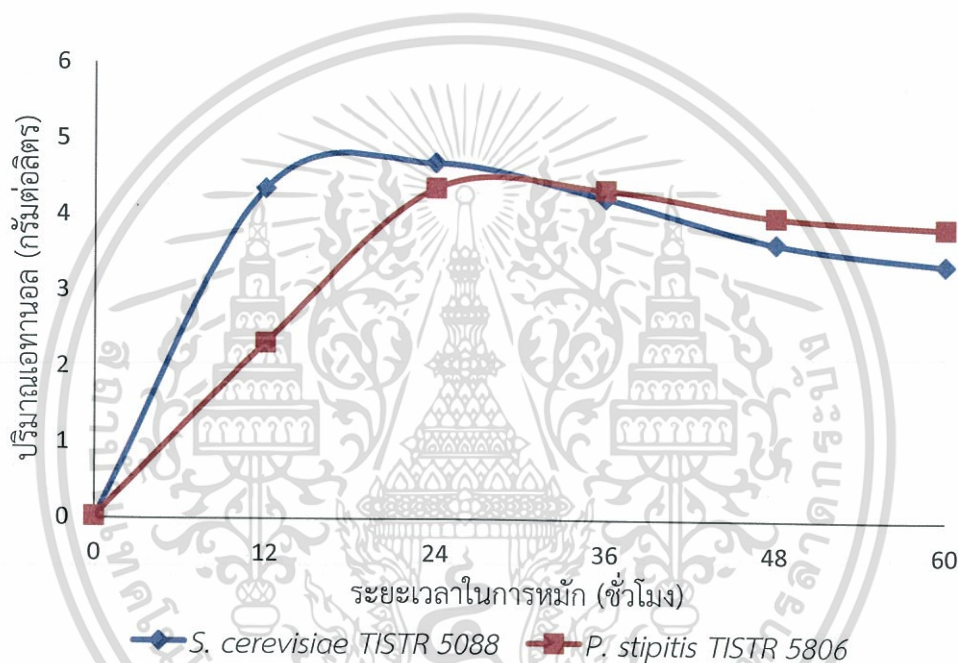
ตัวอักษรเหมือนกัน แสดงว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตัวอักษรต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95



รูปที่ 4.2 การเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณเอทานอล น้ำหนักรีดิวซ์ และระดับพีเอช ในระหว่างกระบวนการหมักไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพ และย่อยด้วยเอนไซม์ โดยใช้เชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 เป็นเวลา 60 ชั่วโมง

จากการศึกษากระบวนการหมักเอทานอลในไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่ได้จากการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 พบว่า เชื้อ *S.cerevisiae* TISTR 5088 สามารถผลิตเอทานอลได้ปริมาณสูงกว่าเชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 ดังแสดงในรูป 4.3 และจากการศึกษาเพิ่มเติมของ Yadav และคณะ (2011) พบว่า เชื้อ *S. cerevisiae* จะไม่สามารถใช้น้ำตาลเพนโทสเพื่อผลิตเป็นเอทานอลได้ แต่ยีสต์บางชนิด เช่น *P. stipitis* จะสามารถใช้น้ำตาลเพนโทสและน้ำตาลเฮกซอสที่สำคัญได้ แต่มีข้อจำกัดคือ ไม่สามารถทนต่อเอทานอลที่มีความเข้มข้นสูงได้



รูปที่ 4.3 ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักไฮโดรไลสเสทส่วนกากของฟางข้าวที่ผ่านการปรับสภาพและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 หมักโดยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 เป็นเวลา 60 ชั่วโมง

4.6.2 ผลการศึกษากระบวนการหมักเอทานอลในไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่ได้จากการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ มีการเติมสารอาหารในไฮโดรไลสเสทที่ได้

การศึกษาระบวนการหมักโดยนำไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่ได้มาเติมสารอาหารต่างๆ ดังนี้ ยีสต์สกัด เปปโทน แอมโมเนียมคลอไรด์ KH_2PO_4 ร้อยละ 0.1 (น้ำหนักโดยปริมาตร)

$\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ $\text{MnSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ $\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ $\text{FeCl}_3 \cdot \text{H}_2\text{O}$ $\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ ร้อยละ 0.05 ปรับพีเอชให้เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

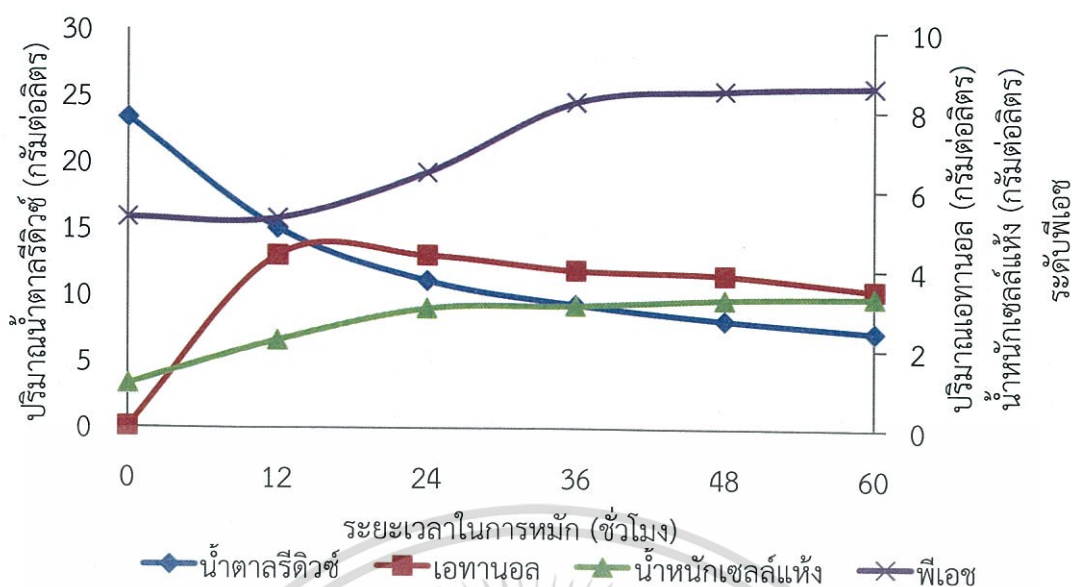
เท่ากับ 5.5 จากนั้นนำไปฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาทีและนำมาหมักด้วยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ทำการทดลอง 3 ซ้ำ หลังจากนั้นนำไปบ่มที่สภาวะเขย่าที่ความเร็วรอบ 150 รอบต่อนาที อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 ชั่วโมง เก็บตัวอย่างทุก 12 ชั่วโมง นำไปปั่นเหวี่ยงที่ความเร็วรอบ 4,500 รอบต่อนาที เป็นเวลา 10 นาที ส่วนใสที่ได้นำไปวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณเอทานอลและค่าพีเอชของน้ำหมัก ส่วนตะกอนเซลล์นำไปวิเคราะห์น้ำหนักเซลล์แห้ง จากการศึกษาพบว่า ไฮโดรไลเซทส่วนกากที่หมักด้วยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 มีการเจริญของเชื้อสูงสุดที่ชั่วโมงที่ 60 โดยมีน้ำหนักเซลล์แห้ง 3.31 ± 0.16 กรัมต่อลิตร ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เริ่มต้นในไฮโดรไลเซทเท่ากับ 23.33 ± 1.80 กรัมต่อลิตร ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์จะลดลงอย่างรวดเร็วจนถึงชั่วโมงที่ 12 หลังจากนั้นปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์จะลดลงอย่างช้าๆ จนสิ้นสุดกระบวนการหมัก ซึ่งมีน้ำตาลรีดิวซ์เหลือ 7.30 ± 0.35 กรัมต่อลิตร ปริมาณเอทานอลเพิ่มขึ้นในช่วงชั่วโมงที่ 0-24 โดยปริมาณเอทานอลสูงสุดในชั่วโมงที่ 24 เท่ากับ 4.34 ± 0.06 กรัมต่อลิตร เมื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ระยะเวลาการหมักชั่วโมง 12 และ 24 ชั่วโมง มีปริมาณเอทานอลไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 แต่แตกต่างกันทางสถิติที่ชั่วโมง 36 48 และ 60 อย่างมีนัยสำคัญ ดังแสดงในตารางที่ 4.8 และรูปที่ 4.4

ตารางที่ 4.8 ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 ในไฮโดรไลเซทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 มีการเติมสารอาหาร

ระยะเวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	น้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)	น้ำหนักเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)	เอทานอล (กรัมต่อลิตร)	ระดับพีเอช
0	23.33 ± 1.80^a	1.09 ± 0.00^e	0.02 ± 0.00^d	5.27 ± 0.00^a
12	15.02 ± 0.35^b	2.19 ± 0.13^d	4.33 ± 0.11^a	5.26 ± 0.00^d
24	11.10 ± 0.27^c	3.00 ± 0.10^c	4.34 ± 0.06^a	6.42 ± 0.05^c
36	9.33 ± 0.55^{cd}	3.09 ± 0.01^{bc}	3.98 ± 0.25^b	8.20 ± 0.06^b
48	8.17 ± 0.30^{de}	3.25 ± 0.05^{ab}	3.86 ± 0.34^b	8.50 ± 0.02^a
60	7.30 ± 0.35^e	3.31 ± 0.16^a	3.49 ± 0.11^c	8.60 ± 0.02^a

หมายเหตุ : เมื่อพิจารณาในแนวตั้ง ตัวอักษรเหมือนกัน แสดงว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตัวอักษรต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95



รูปที่ 4.4 การเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณเอทานอล น้ำหนักเซลล์แห้ง และระดับพีเอช ในระหว่างกระบวนการหมักไฮโดรไลสส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพ และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 มีการเติมสารอาหาร หมักโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 เป็นเวลา 60 ชั่วโมง

ไฮโดรไลสส่วนกากที่หมักด้วยเชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 มีการเจริญของเชื้อสูงสุดที่ชั่วโมงที่ 48 โดยมีน้ำหนักเซลล์แห้ง 2.71 ± 0.07 กรัมต่อลิตร ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เริ่มต้นในไฮโดรไลสเท่ากับ 23.16 ± 1.80 กรัมต่อลิตร ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์จะลดลงจนถึงชั่วโมงที่ 12 หลังจากนั้นปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์จะลดลงอย่างช้าๆ จนสิ้นสุดกระบวนการหมัก ซึ่งมีน้ำตาลรีดิวซ์เหลือ 9.18 ± 0.85 กรัมต่อลิตร ปริมาณเอทานอลเพิ่มขึ้นในช่วงชั่วโมงที่ 0-24 โดยปริมาณเอทานอลสูงสุดในชั่วโมงที่ 24 เท่ากับ 3.92 ± 0.31 กรัมต่อลิตร เมื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ชั่วโมงที่ 24 36 48 และ 60 มีปริมาณเอทานอลไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ดังแสดงในตารางที่ 4.9 และรูปที่ 4.5

จากการศึกษากระบวนการหมักเอทานอลในไฮโดรไลสส่วนกากที่ได้จากการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 พบว่า เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 สามารถผลิตเอทานอลได้สูงสุดคือ 4.34 ± 0.06 กรัมต่อลิตรในชั่วโมงที่ 24 ขณะที่ *P. stipitis* TISTR 5806 ผลิตเอทานอลได้สูงสุด 3.92 ± 0.31 กรัมต่อลิตร ในชั่วโมงที่ 24 ดังแสดงในรูป 4.6

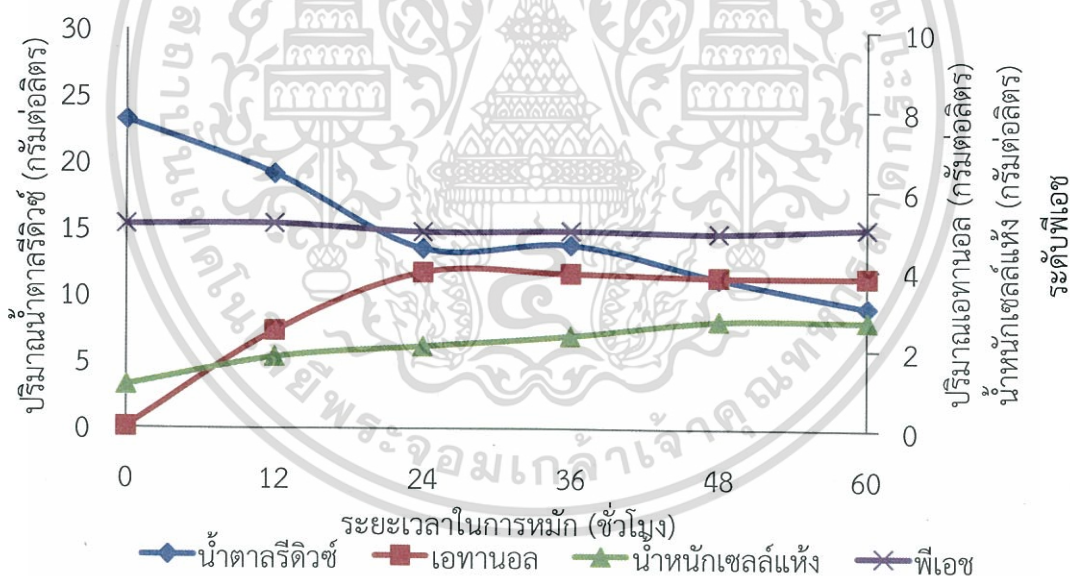
ตารางที่ 4.9 ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักโดยใช้เชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลเสท ส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 มีการเติมสารอาหาร

ระยะเวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	น้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)	น้ำหนักรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)	เอทานอล (กรัมต่อลิตร)	ระดับพีเอช
0	23.16 ± 1.80 ^a	1.07 ± 0.05 ^e	0.02 ± 0.00 ^c	5.10 ± 0.01 ^a
12	19.11 ± 0.52 ^b	1.78 ± 0.04 ^d	2.44 ± 0.11 ^b	5.13 ± 0.01 ^a
24	13.53 ± 1.43 ^c	2.06 ± 0.08 ^c	3.92 ± 0.31 ^a	4.93 ± 0.00 ^{cd}
36	13.83 ± 0.50 ^c	2.33 ± 0.01 ^b	3.90 ± 0.08 ^a	4.96 ± 0.02 ^c
48	11.30 ± 1.16 ^d	2.71 ± 0.07 ^a	3.81 ± 0.62 ^a	4.91 ± 0.01 ^d
60	9.18 ± 0.85 ^e	2.71 ± 0.05 ^a	3.81 ± 0.02 ^a	5.04 ± 0.01 ^b

หมายเหตุ : เมื่อพิจารณาในแนวตั้ง

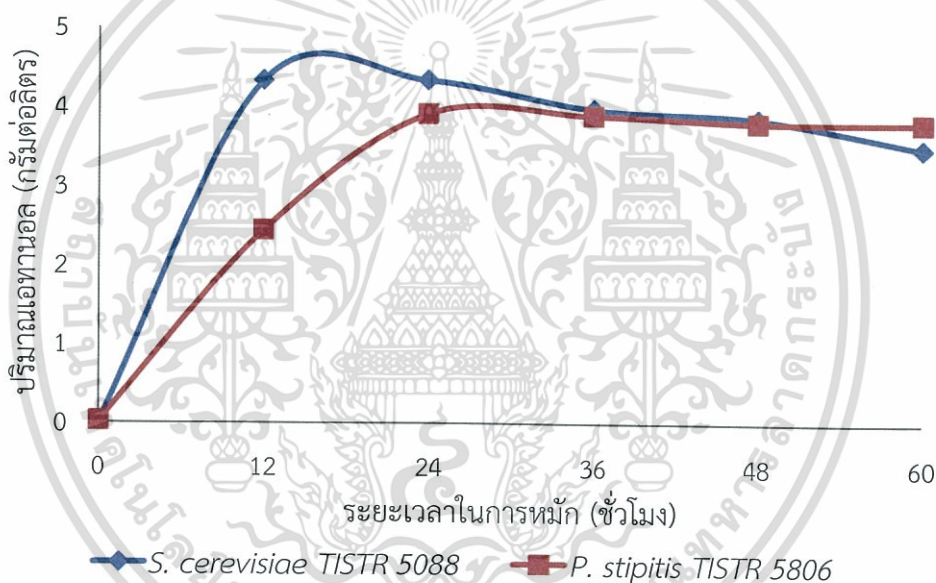
ตัวอักษรเหมือนกัน แสดงว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตัวอักษรต่างกัน แสดงว่ามีความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95



รูปที่ 4.5 การเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณเอทานอล น้ำหนักรีดิวซ์ และระดับพีเอช ในระหว่างกระบวนการหมักไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพ และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 และเติมสารอาหาร โดยใช้เชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 เป็นเวลา 60 ชั่วโมง

จากการศึกษากระบวนการหมักเอทานอลในไฮโดรไลเสทส่วนกากของฟางข้าวที่ได้จากการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ที่เติมสารอาหาร พบว่า เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 สามารถผลิตเอทานอลได้ปริมาณสูงกว่าเชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 เมื่อเปรียบเทียบระหว่างการเติมสารอาหารและไม่เติมสารอาหารในไฮโดรไลเสทที่ได้พบว่า จากการหมักทั้งสองเชื้อ การเติมอาหารในไฮโดรไลเสททำให้เชื้อทั้งสองมีการเจริญได้มากขึ้น ซึ่งจะเห็นได้จากน้ำหนักแห้งของเซลล์จะเพิ่มขึ้น แต่ไม่ได้ทำให้ปริมาณเอทานอลเพิ่มขึ้นนั้นแสดงว่าทั้ง *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ใช้สารอาหารที่เติมลงในไฮโดรไลเสทเพื่อการเจริญเติบโตมากกว่าใช้ในการผลิตเอทานอล



รูปที่ 4.6 ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักไฮโดรไลเสทส่วนกากของฟางข้าวที่เติมสารอาหารที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ หมักโดยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 เป็นเวลา 60 ชั่วโมง

4.6.3 ผลการศึกษาค่าจลนพลศาสตร์ของกระบวนการหมักเอทานอลในไฮโดรไลเสทส่วนกากของฟางข้าวที่หมักด้วยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806

จากการศึกษาจลนพลศาสตร์ของกระบวนการหมักในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ได้จากการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟเปรียบเทียบความสามารถในการผลิตเอทานอลในอาหารไฮโดรไลเสทส่วนกากของฟางข้าวที่หมักด้วยค่าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 โดยคำนวณค่าทางจลนพลศาสตร์ ดังแสดงในตารางที่ 4.10

ตารางที่ 4.10 ค่าจลนพลศาสตร์ของกระบวนการหมักเอทานอลจากไฮโดรไลเซตส่วนกากที่ได้จากการปรับสภาพและย่อยฟางข้าวด้วยคลื่นไมโครเวฟร่วมกับสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 กำลังไฟ 240 วัตต์เป็นเวลา 2 นาที โดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806

ค่าจลนพลศาสตร์	ไฮโดรไลเซตส่วนของกากจากการใช้คลื่นไมโครเวฟร่วมกับสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์			
	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088		<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	
	ไม่เติมสารอาหาร	เติมสารอาหาร	ไม่เติมสารอาหาร	เติมสารอาหาร
$Y_{x/s}$	0.15	0.13	0.05	0.18
$Y_{p/s}$	0.38	0.36	0.46	0.42
Q_x	0.08	0.09	0.03	0.06
Q_p	0.20	0.18	0.18	0.16

หมายเหตุ : $Y_{x/s}$ คือ ค่าผลได้ของมวลชีวภาพต่อสับสเตรท (กรัมต่อกรัม)

$Y_{p/s}$ คือ ค่าผลได้ของผลิตภัณฑ์ต่อสับสเตรท (กรัมต่อกรัม)

Q_x คือ อัตราการผลิตมวลเซลล์ (กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง)

Q_p คือ อัตราการผลิตผลิตภัณฑ์ (กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาการปรับสภาพฟางข้าวโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟพบว่า การปรับสภาพฟางข้าวโดยใช้กำลังไฟ 240 วัตต์ ร่วมกับการใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 เป็นเวลา 2 นาทีให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์สูง

เมื่อนำไฮโดรไลสesh ส่วนกากของฟางข้าวที่ปรับสภาพในสภาวะที่เหมาะสมย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 เป็นเวลา 48 ชั่วโมง นำไฮโดรไลสesh ของของเหลวมาหมักด้วยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ในสภาวะเขย่าที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 ชั่วโมง พบว่า เชื้อทั้งสองชนิดผลิตเอทานอลได้สูงในชั่วโมงที่ 24 ของการหมักโดย *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ผลิตเอทานอลได้ 4.70 ± 0.01 และ 4.37 ± 0.17 กรัมต่อลิตร ตามลำดับ หลังจากนั้นปริมาณเอทานอลจะลดลง เมื่อนำไฮโดรไลสesh ที่ผ่านการย่อยด้วยเอนไซม์เต็มสารอาหารและหมักในสภาวะเดียวกัน พบว่าเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ผลิตเอทานอลได้ 4.34 ± 0.06 และ 3.92 ± 0.31 กรัมต่อลิตร ตามลำดับ ในชั่วโมงที่ 24 ของการหมักเช่นกัน

เมื่อศึกษาค่าจลนพลศาสตร์ของกระบวนการหมักจากทั้งสองเชื้อ พบว่า กระบวนการหมักเอทานอลโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 มีอัตราการผลิตของผลิตภัณฑ์ (Q_p) 0.20 กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง ขณะที่เชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 มีอัตราการผลิตผลิตภัณฑ์ 0.18 กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง ดังนั้นจากการศึกษานี้จะเห็นได้ว่า เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 มีประสิทธิภาพในการผลิตเอทานอลจากฟางข้าวที่ปรับสภาพโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร่วมกับคลื่นไมโครเวฟสูงกว่าเชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806

5.2 ข้อเสนอแนะ

การปรับสภาพทางกายภาพเบื้องต้นของฟางข้าวโดยใช้วิธีการบด ควรบดให้มีขนาดเล็กที่สุดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการย่อยของเอนไซม์ ซึ่งจะส่งผลให้เกิดปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์สูงขึ้น และควรแปรผันความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ให้เพิ่มขึ้นในอัตราที่เท่ากัน เช่น ร้อยละ 1 2 3 4 และ 5 ควรทำการศึกษาเพิ่มเติมโดยใช้ความเข้มข้นของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ในร้อยละที่สูงขึ้นจนได้ข้อมูลที่คงที่ สำหรับการย่อยฟางข้าวโดยใช้เอนไซม์ที่ได้จากจุลินทรีย์ เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโมเลกุลไปเป็นน้ำตาลรีดิวซ์ ควรมีการศึกษาวิธีอื่นๆ เพิ่มเติม เช่น ศึกษาการย่อยโดยใช้เอนไซม์หลายชนิดร่วมกันเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการย่อยให้เพิ่มขึ้น การศึกษาไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

กนกวรรณ แก้วแกมเสื่อ. 2547. “การศึกษาแนวทางในการเพิ่มประสิทธิภาพการหมักกากน้ำตาลในโรงงาน บริษัท แสงโสม จำกัด จ. กาญจนบุรี.” สารนิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยศิลปากร.

กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน. 2557. คู่มือการพัฒนาและการลงทุนผลิตพลังงานทดแทน. กรุงเทพฯ.

บูรณะศักดิ์ มาดหมาย. 2552. “การนำเทคโนโลยีพลังงานชีวมวลมาประยุกต์ใช้ในกระบวนการแปรรูปพลังงาน.” วารสารส่งเสริมเทคโนโลยี. 203 : 60-65.

เบญจมาภรณ์ สุขสมัย. 2553. “ปัจจัยที่มีผลต่อโครงสร้างราคาของเอทานอลในประเทศไทย.” วิทยานิพนธ์การจัดการมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.

ประเวทย์ ต้อยเต็มวงศ์, จิรศักดิ์ คงเกียรติขจร, ปิยรัตน์ บุญแสง และธีรภัทร ศรีนครุต. 2552. การผลิตเอทานอลจากเซลลูโลส. รายงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

รัชพล พวงศรีรัตน์. 2558. “กระบวนการปรับสภาพเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตเอทานอลจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรประเภทลิกโนเซลลูโลส.” วารสารวิชาการ Veridian E-Journal SU. 2(1) : 143-157.

รัชพล พวงศรีรัตน์, มาลินี อ้นภักดี และสุทธิเดช ปรีชารัมย์. 2556. “การศึกษาเปรียบเทียบการผลิตเอทานอลจากไบโอมโดยใช้เทคนิคการตรึงรูปที่แตกต่างกัน.” วารสารวิชาการ Veridian E-Journal KU. 6(2) : 1025-1036.

วรลักษณ์ คงจินตตามณี. 2556. “การผลิตเอทานอลจากแกนข้าวโพด.” วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเคมี, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

วรารุณี ครุสง. 2538. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ไอ เอส พรินติ้ง.

สุดารัตน์ ตรีเพชรกุล, วศิมน เรืองเล็ก, ยิวพิน ด่านดุสิตาพันธ์. 2547. “การพัฒนากระบวนการผลิตเอทานอลจากวัสดุเหลือทิ้งจากโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (ระยะที่ 1-2).” สำนักงานวิจัยนวัตกรรมและพันธมิตร. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สุพจน์ เกิดมี, รัชสรค์ เฟื่องพัฑ, เสาวนิตย์ แดงทองดี, พิณทิพย์ แก้วแกมทอง และไพฑูรย์ บานเย็นงาม. 2554. “พัฒนาการใช้ พลังงานก๊าซชีวภาพจากมูลสัตว์และเศษวัสดุทางการเกษตร” สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์. 3-4.

สำนักวิจัยเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. 2551. การศึกษาผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจไทยจากการใช้มันสำปะหลังเพื่อใช้ผลิตพลังงานทดแทน. กรุงเทพฯ.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- อภิขญา จันทรมัน, สารวจน์ ศิริคั่นสนียกุล, และกิติพงษ์ รัตนารณ. 2558. “การหมักเอทานอลด้วยยีสต์ *Saccharomyces cerevisiae* Sc90 และ การหมักด้วยจุลินทรีย์ 2 สายพันธุ์ร่วมกันในอาหารเลี้ยงเชื้อเหลว YPD ที่มีกลูโคสและไซโลส.” กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- Azuma, J.I., Tanaka, F. and Koshijima, T. 1984. “Enhancement of enzymatic susceptibility of lignocellulosic wastes by microwave radiation.” *J. Ferment. Technol.* 62(4) : 377–384.
- Buranov, A.U. and Mazza, G. 2008. “Lignin in straw of herbaceous crops.” *Ind. Crops Prod.* 28 : 237–259.
- Haghighi Mood, S. Hossein Golfeshan, A. Tabatabaei, M. Salehi Jouzani, G. Najafi, G.H. Gholami, M. and Ardjmand, M. 2013. “Lignocellulosic biomass to bioethanol, a comprehensive review with a focus on pretreatment.” *Renewable Sustainable Energy Rev.* 27 : 77–93.
- Huang, H.J. Ramaswamy, S. Tschirner, U.W. Ramarao, B.V. 2008. “A review of separation technologies in current and future biorefineries.” *Sep. Purif. Technol.* 62 : 1–21.
- Ju, X. Engelhard, M. and Zhang, X. 2013. “An advanced understanding of the specific effects of xylan and surface lignin contents on enzymatic hydrolysis of lignocellulosic biomass.” *Bioresour Technol.* 132 : 137–145.
- Kim, T.H. Taylor, F. and Hicks, K.B. 2008. “Bioethanol Production from Barley Hull Using SSA (Soaking in Aqueous Ammonia) Pretreatment.” *Bioresour Technol.* 99 : 5694-5702.
- Ko, J. K. Ximenes, E. Kim, Y. and Ladisch, M.R. 2015. “Adsorption of enzyme on to lignins of liquid hot water pretreated hardwoods.” *Biotechnol. Bioeng.* 112 : 447–456.
- Laplace, J. M. Delgenes, J. P. and Molleta, R. 1991. “Combined alcoholic fermentation of D-xylose and D-glucose by four selected microbial strains: process considerations in relation to ethanol tolerance.” *Biotechnol. Lett.* 13 : 445–450.
- Lee, J.S. Parameswaran, B. Lee, J.P. and Park, S.C. 2008. “Recent Developments of Key Technologies on Cellulosic Ethanol Production.” *J. Sci. Ind. Res.* 67 : 865-873.

- Lu, Y.P. Yang, B. Gregg, D. Saddler, J.N. and Mansfield, S.D. 2002. "Cellulase adsorption and an evaluation of enzyme recycle during hydrolysis of steam-exploded softwood residues." *Appl Biochem Biotechnol.* 98 : 641–654.
- Ma, H. Liu, W.W. Chen, X. Wu Y.J. and Yu, Z.L. 2009. "Enhanced enzymatic saccharification of rice straw by microwave pretreatment." *Bioresour Technol.* 100 : 1279-1284.
- McMillan, J.D. 1994. "Pretreatment of lignocellulosic biomass." In: Himmel, M.E. Baker, J.O. Overend, R.P. (Eds.), *Enzymatic Conversion of Biomass for Fuels Production.* American Chemical Society, Washington, DC. 292–324.
- Maiorella, B.I. 1983. "Ethanol industrial chemicals." *Biochem. Fuels,* 861–914.
- Miller, G.L. 1959. "Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar." *Anal. Chem.* 31 : 426–428.
- Nakagame, S. Chandra, R.P. and Saddler, J.N. 2010. "The effect of isolated lignins, obtained from a range of pretreated lignocellulosic substrates, on enzymatic hydrolysis." *Biotechnol Bioeng.* 105 : 871–879.
- Ooshima, H. Aso, K. Harano, Y. and Yamamoto, T. 1984. "Microwave treatment of cellulosic materials for their enzymatic-hydrolysis." *Biotechnol. Lett.* 6 : 289–294.
- Palav, T. and Seetharaman, K. 2006. "Mechanism of starch gelatinization and polymer leaching during microwave heating." *Carbohydr Pol.* 65(3) : 364–370.
- Palmqvist, E. Hahn-Hägerdal, B. 2002. Fermentation of lignocellulosic hydrolyzates, inhibition and detoxification. *Bioresour Technol.* 74 : 17–24.
- Rahikainen, J.L. Evans, J.D. Mikander, S. Kalliola, A. Puranen, T. Tamminen, T. Marjamaa, K. and Kruus, K. 2013. "Cellulase–lignin interactions—The role of carbohydrate-binding module and pH in non-productive binding." *Enzyme Microb Technol.* 53 : 315–321.
- Rahikainen, J.L. Martin-Sampedro, R. Heikkinen, H. Rovio, S. Marjamaa, K. Tamminen, T. Rojas, O.J. Kruus, K. 2013. "Inhibitory effect of lignin during cellulose bioconversion: the effect of lignin chemistry on non-productive enzyme adsorption" *Bioresour Technol.* 133 : 270–278.
- Singh, A. Singh, N. Bishnoi, N.R. 2010. "Enzymatic hydrolysis of chemically pretreated rice straw by two indigenous fungal strains: a comparative study." *J. Sci. Ind. Res.* 69 : 232–237.

เอกสารนี้เป็น Res. 69 : 232–237. รับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Sluiter, A. Hames, B. Ruiz, R. Scarlata, C. Sluiter, J. Templeton, D. and Crocker, D. 2008. "Determination of structural carbohydrates and lignin in biomass" laboratory analytical procedure. Technical Report NREL/TP- 510-42618.
- Sun, Y. and Cheng, J. 2002. "Hydrolysis of lignocellulosic materials for bioethanol production: review." *Bioresour. Technol.* 83: 1-11.
- Toledano, A. García, A. Mondragon, I. and Labidi, J. 2010. "Lignin separation and fractionation by ultra filtration." *Sep Purif Technol.* 71 : 38-43.
- Van Soest, J. Robertson, B. and Lewis, B.A. 1991. "Methods for dietary fiber, neutral detergent fiber, and non starch polysaccharides in reaction to animal nutrition" *J. Dairy. Sci.* 74 : 3583-3597.
- Yadav, K.S. Naseeruddin, S. Prashanthi, G.S. Sateesh, L. and Rao, L.V. 2011. "Bioethanol fermentation of concentrated rice straw hydrolysate using co-culture of *Saccharomyces cerevisiae* and *Pichia stipitis*" *Bioresour Technol.* 102 : 6473-6478.
- Yun, L. Benkun, Q. Jianquan, L. and Yinhua W. 2016. "Effect of alkali lignins with different molecular weights from alkali pretreated rice straw hydrolyzate on enzymatic hydrolysis" *Bioresour Technol.* 200 : 272-278.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก

อาหารเลี้ยงเชื้อ

1. อาหารเลี้ยงเชื้อ YPD

ประกอบด้วย

- ยีสต์สกัด	10	กรัมต่อลิตร
- เปปโทน	20	กรัมต่อลิตร
- กลูโคส	20	กรัมต่อลิตร
- ผงวุ้น	25	กรัมต่อลิตร

2. อาหารเลี้ยงเชื้อ MGYP

ประกอบด้วย

- มอลต์สกัด	5	กรัมต่อลิตร
- กลูโคส	5	กรัมต่อลิตร
- ยีสต์สกัด	5	กรัมต่อลิตร
- เปปโทน	20	กรัมต่อลิตร
- ไชโลส	30	กรัมต่อลิตร
- ผงวุ้น	25	กรัมต่อลิตร

3. วิธีการเตรียม

3.1 ละลายสารทั้งหมดในน้ำกลั่นปริมาตร 1,000 มิลลิลิตร คนให้เข้ากัน ปรับพีเอช 5.0

3.2 ฆ่าเชื้อโดยหม้อนึ่งความดันไปที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข

การวิเคราะห์ทางเคมี

1. การวิเคราะห์หาปริมาณน้ำตาลทั้งหมดด้วยวิธีดีเอ็นเอส (Miller, 1959)

1.1 สารเคมี

1.1.1 สารละลาย 3,5-dinitrosalicylic (DNS) ร้อยละ 1

1.1.2 สารละลายกลูโคสมาตรฐาน

1.2 วิธีการเตรียมสารละลาย

1.2.1 สารละลาย 3,5-dinitrosalicylic (DNS) ร้อยละ 1

1.2.1.1 ชั่งสาร 3,5-dinitrosalicylic (DNS) ร้อยละ 1 ในน้ำกลั่น 250 มิลลิลิตร

1.2.1.2 เติมสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ที่ละน้อย (โซเดียมไฮดรอกไซด์ 2 โมลาร์ เตรียมโดยชั่งโซเดียมไฮดรอกไซด์ 16 กรัม ละลายในน้ำกลั่น 200 มิลลิลิตร)

1.2.1.3 คนสารละลายให้เข้ากัน

1.2.1.4 เติมโพแทสเซียมโซเดียมพาทาลงไปที่ละน้อยพร้อมกับคนให้เข้ากันจนครบ 300 กรัม ปรับปริมาตรสุดท้ายให้ได้ 1000 มิลลิลิตร ด้วยน้ำกลั่น

1.3 สารละลายกลูโคสมาตรฐาน

1.3.1 อบกลูโคสที่ตู้อบ 60-70 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 2 ชั่วโมง และวางในโถดูดความชื้น (Desiccator) เพื่อลดอุณหภูมิเป็นเวลา 30 นาที

1.3.2 ชั่งน้ำหนักกลูโคสที่ผ่านการอบและทิ้งให้เย็น 0.1 กรัม ละลายในน้ำกลั่น 50 มิลลิลิตร ปรับปริมาตรเป็น 100 มิลลิลิตร ในฟลาสก์ปรับปริมาตร จะทำให้ได้สารละลายกลูโคสมาตรฐานความเข้มข้น 1000 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร

1.3.3 ทำการเจือจางสารละลายกลูโคสที่ได้โดยใช้น้ำกลั่น ดังตารางที่ ข-1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ข-1 การเจือจางสารละลายกลูโคสโดยใช้น้ำกลั่น

ความเข้มข้นกลูโคส (ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร)	ปริมาณกลูโคส (มิลลิลิตร)	ปริมาณน้ำกลั่น (มิลลิลิตร)
0	-	5
100	0.5	4.5
200	1	4
400	2	3
600	3	2
800	4	1
1000	5	-

1.3.4 เตรียมกราฟมาตรฐานกลูโคส โดยนำสารละลายกลูโคสความเข้มข้นต่างๆ ที่เตรียมไว้ และทำการวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ด้วยวิธีดีเอ็นเอส

1.3.5 เขียนกราฟมาตรฐานกลูโคสระหว่างค่าการดูดกลืนแสงที่ 540 นาโนเมตรกับความเข้มข้นต่างๆ ของสารละลายกลูโคสมาตรฐาน และคำนวณสมการ

1.4 วิธีการวิเคราะห์

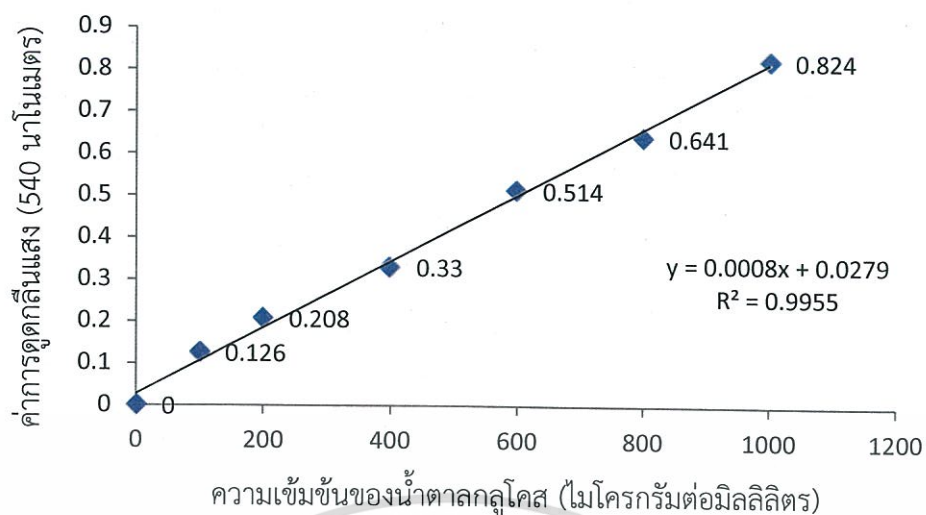
1.4.1 ปิเปตตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร หรือสารละลายกลูโคสมาตรฐานที่แต่ละความเข้มข้น ปริมาตร 1 มิลลิลิตร และสารละลายกรดไนโตรซาลิไซลิกความเข้มข้นร้อยละ 1 ปริมาตร 3 มิลลิลิตร ลงในหลอด เขย่าสารให้เข้ากัน

1.4.2 นำไปให้ความร้อนในน้ำเดือดเป็นเวลา 5 นาที หลังจากนั้นตั้งทิ้งไว้ให้เย็นที่ อุณหภูมิห้อง

1.4.3 ปิเปตน้ำกลั่น 6 มิลลิลิตร ลงในแต่ละหลอดทดลอง เขย่าสารให้เข้ากัน

1.4.4 วัดค่าการดูดกลืนแสงด้วยเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ ที่ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร

5. นำค่าการดูดกลืนแสงที่วัดได้ไปเปรียบเทียบกับกราฟมาตรฐานเพื่อหาปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ในสารละลายตัวอย่างหรือคำนวณได้จากสูตร



รูปที่ ข-1 กราฟมาตรฐานกลูโคสที่ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร

$$\text{น้ำตาลรีตีวซ์ (กรัมต่อลิตร)} = \frac{\text{ค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร} \times \text{อัตราการเจือจาง}}{\text{ความชันของกราฟมาตรฐาน} \times 1000}$$

2. วิธีการวิเคราะห์เอทานอลโดยเครื่องแก๊สโครมาโตกราฟี (Jekel, 2005)

2.1 กราฟมาตรฐานเอทานอล

2.1.1 เตรียมสารละลายมาตรฐานภายในโดยใช้โพรพานอล (n-propanol) ความเข้มข้นร้อยละ 10 โดยปริมาตรเป็นสารละลายมาตรฐานภายใน (internal standard)

2.1.2 เตรียมสารละลายมาตรฐานเอทานอลให้มีความเข้มข้นร้อยละ 4 6 8 10 และ 12 โดยปริมาตร

2.1.3 วิเคราะห์ปริมาณเอทานอลโดยใช้เครื่องแก๊สโครมาโตกราฟี (GC-2014 Chromatograph, Shimadzu) สารตัวอย่างในขวดแก้วจะระเหยกลายเป็นไอจนกระทั่งอยู่ในสมดุลไดนามิก จากนั้นเครื่องจะดูดไอปริมาตร 1 มิลลิลิตร เพื่อเข้าสู่คอลัมน์ต่อไป

2.1.4 ใช้คอลัมน์ DB-1 (Agilent J&W GC Column) ความยาว 30 เมตร เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.32 มิลลิลิตร ความหนาของฟิล์ม 5 ไมครอน อุณหภูมิของคอลัมน์ 60 องศาเซลเซียส ใช้ตัวตรวจวัด (detector) ชนิด FID โดยปรับอุณหภูมิเท่ากับ 180 องศาเซลเซียส อุณหภูมิของตำแหน่งฉีดสาร (injector) เท่ากับ 150 องศาเซลเซียส ใช้แก๊สฮีเลียมเป็นพาหะโดยมีความดันคอลัมน์เท่ากับ 30 kPa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

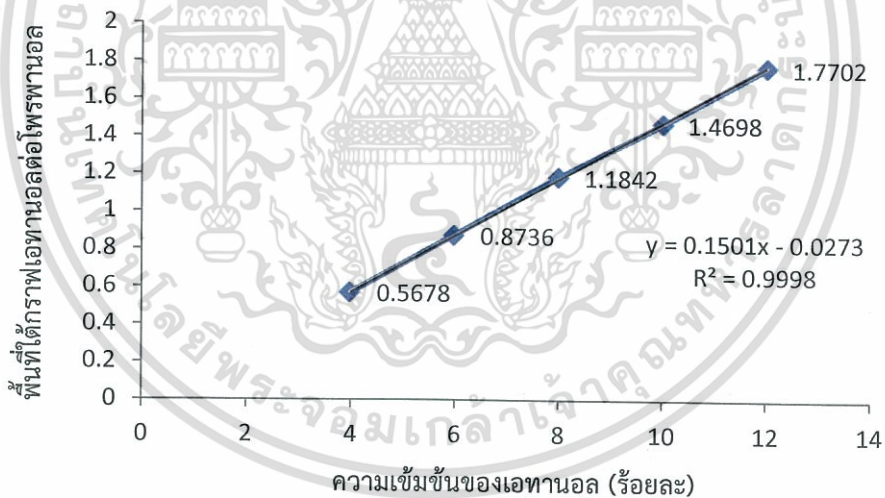
2.1.5 สภาวะในการวิเคราะห์เริ่มจากอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 0.5 นาที จากนั้นเพิ่มอุณหภูมิในอัตรา 15 องศาเซลเซียสต่อนาที จนถึง 180 องศาเซลเซียส คงไว้ที่ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที รวมเวลาในการวิเคราะห์ทั้งหมดเท่ากับ 5.50 นาทีต่อตัวอย่าง โครมาโตแกรมจะแสดงเวลาที่เอทานอลและโพรพานอลถูกชะออกจากคอลัมน์

2.1.6 นำพื้นที่ใต้กราฟ (peak area) ของสารมาตรฐานแต่ละความเข้มข้นมาสร้างกราฟมาตรฐาน โดยคำนวณอัตราส่วนพื้นที่ใต้กราฟของเอทานอลต่อโพรพานอลในแต่ละความเข้มข้น กำหนดให้เป็นแกน y และความเข้มข้นของสารละลายมาตรฐานเอทานอลเป็นแกน x

2.2 วิธีการวิเคราะห์เอทานอลในตัวอย่าง

2.2.1 วิเคราะห์ปริมาณเอทานอลในตัวอย่าง โดยผสมสารละลายโพรพานอลร้อยละ 10 ปริมาตร 500 ไมโครลิตร และตัวอย่าง 500 ไมโครลิตร

2.2.2 วิเคราะห์ดังสภาวะข้างต้น จากนั้นนำค่าอัตราส่วนพื้นที่ใต้กราฟของเอทานอลในสารตัวอย่างต่อโพรพานอล มาเทียบกับกราฟมาตรฐานเพื่อหาความเข้มข้นของเอทานอล



รูปที่ ข-2 กราฟสารละลายมาตรฐานเอทานอลวัดโดยเครื่องแก๊สโครมาโตกราฟี

สูตรการคำนวณปริมาณเอทานอล

$$\text{สมการ} \quad y = 0.1501x - 0.0273$$

$$\text{ให้} \quad y = \text{พื้นที่ใต้กราฟของเอทานอลต่อโพรพานอล}$$

$$\text{ความหนาแน่นของเอทานอล} = 0.789 \text{ กรัมต่อมิลลิกรัม}$$

$$\text{ดังนั้น ปริมาณเอทานอล} = (x) (0.789) (10) \text{ กรัมต่อลิตร}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ค

การเตรียมสารละลายความเข้มข้นต่างๆ

1. การเตรียมโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 1 2 และ 5 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร % (w/v)

1.1 ความเข้มข้นโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 1 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร

$$\text{จากสูตร \% (w/v)} = \frac{\text{น้ำหนักของสารที่จะชั่ง (กรัม)} \times 100}{\text{ปริมาตรของสารละลาย (มิลลิลิตร)}}$$

$$1\% = \frac{\text{NaOH (กรัม)} \times 100}{1000 \text{ (มิลลิลิตร)}}$$

$$1\% = 10 \text{ กรัม}$$

ดังนั้น การเตรียมโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 1 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร ทำได้โดยชั่งโซเดียมไฮดรอกไซด์ 10 กรัม นำมาละลายในน้ำกลั่นและปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นจนครบ 1000 มิลลิลิตร

1.2 ความเข้มข้นของโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 2 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร

$$\text{จากสูตร \% (w/v)} = \frac{\text{น้ำหนักของสารที่จะชั่ง (กรัม)} \times 100}{\text{ปริมาตรของสารละลาย (มิลลิลิตร)}}$$

$$2\% = \frac{\text{NaOH (กรัม)} \times 100}{1000 \text{ (มิลลิลิตร)}}$$

$$2\% = 20 \text{ กรัม}$$

ดังนั้น การเตรียมโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร ทำได้โดยชั่งโซเดียมไฮดรอกไซด์ 20 กรัม นำมาละลายในน้ำกลั่นและปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นจนครบ 1000 มิลลิลิตร

1.3 ความเข้มข้นของโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร

$$\text{จากสูตร \% (w/v)} = \frac{\text{น้ำหนักของสารที่จะชั่ง (กรัม)} \times 100}{\text{ปริมาตรของสารละลาย (มิลลิลิตร)}}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$$5\% = \frac{\text{NaOH (กรัม)} \times 100}{1000 \text{ (มิลลิลิตร)}}$$

$$5\% = 50 \text{ กรัม}$$

ดังนั้น การเตรียมโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร ทำได้โดยชั่งโซเดียมไฮดรอกไซด์ 50 กรัม นำมาละลายในน้ำกลั่นและปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นจนครบ 1000 มิลลิลิตร

2. การเตรียมอะซิเตทบัฟเฟอร์ความเข้มข้น 0.05 โมลาร์ พีเอช 5 (Guragain และคณะ, 2011)

2.1 การเตรียม Stock solution

สารละลาย A : กรดอะซิติก (CH_3COOH) ความเข้มข้น 0.2 โมลาร์

(CH_3COOH 11.6 มิลลิลิตร ละลายในน้ำกลั่น 1 ลิตร)

สารละลาย B : โซเดียมอะซิเตท (CH_3COOH) ความเข้มข้น 0.2 โมลาร์

การเตรียมโซเดียมอะซิเตทความเข้มข้น 0.2 โมลาร์ (มวลโมเลกุล 82.03)

ในสารละลาย 1000 มิลลิลิตร ต้องการให้มีเนื้อสาร 0.2 โมลาร์ $= 0.2 \times 82.03$ กรัม
 $= 16.406$ กรัม

ดังนั้น การเตรียมโซเดียมอะซิเตทความเข้มข้น 0.2 โมลาร์ ปริมาตร 1 ลิตร โดยชั่งโซเดียมอะซิเตท 16.4 กรัมละลายในน้ำกลั่น 1000 มิลลิลิตร

ผสมสารละลาย A 74 มิลลิลิตรและสารละลาย B 176 มิลลิลิตร เพื่อให้ได้ระดับพีเอชที่ต้องการคือเท่ากับ 5.0 และปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นจนครบ 1000 มิลลิลิตร

ภาคผนวก ง

ข้อมูลดิบ

ตารางที่ ง-1 ปริมาณน้ำตาลรีตีวซ์ที่ได้จากไฮโดรไลสเสทส่วนกากหลังผ่านการปรับสภาพฟางข้าว โดยการใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟต่างๆ และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง

กำลังไฟ (วัตต์)	ซ้ำที่	ค่าการดูดกลืนแสง (540 นาโนเมตร)	ค่าการดูดกลืนแสงเฉลี่ย (ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร)	ปริมาณน้ำตาลรีตีวซ์ (กรัมต่อลิตร)	ปริมาณน้ำตาลรีตีวซ์เฉลี่ย (กรัมต่อลิตร)
80 (50X)	1	0.26	0.29	16.44	17.88
	2	0.25		15.44	
	3	0.35		21.75	
240 (50X)	1	0.41	0.36	25.69	22.56
	2	0.30		19.31	
	3	0.36		22.69	
400 (50X)	1	0.46	0.44	28.94	27.42
	2	0.35		21.69	
	3	0.50		31.63	
1 (50X)	1	0.25	0.27	15.63	16.88
	2	0.30		18.75	
	3	0.27		16.88	
1.5 (50X)	1	0.30	0.29	18.75	18.17
	2	0.28		17.50	
	3	0.29		18.13	
2 (50X)	1	0.35	0.37	21.88	23.56
	2	0.39		24.38	
	3	0.39		24.38	
2.5 (50X)	1	0.40	0.39	25.00	24.54
	2	0.39		24.38	
	3	0.39		24.38	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ง-2 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากไฮโดรไลสeshส่วนกากหลังผ่านการปรับสภาพฟางข้าวโดยการใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ ที่เวลาต่างๆ และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง

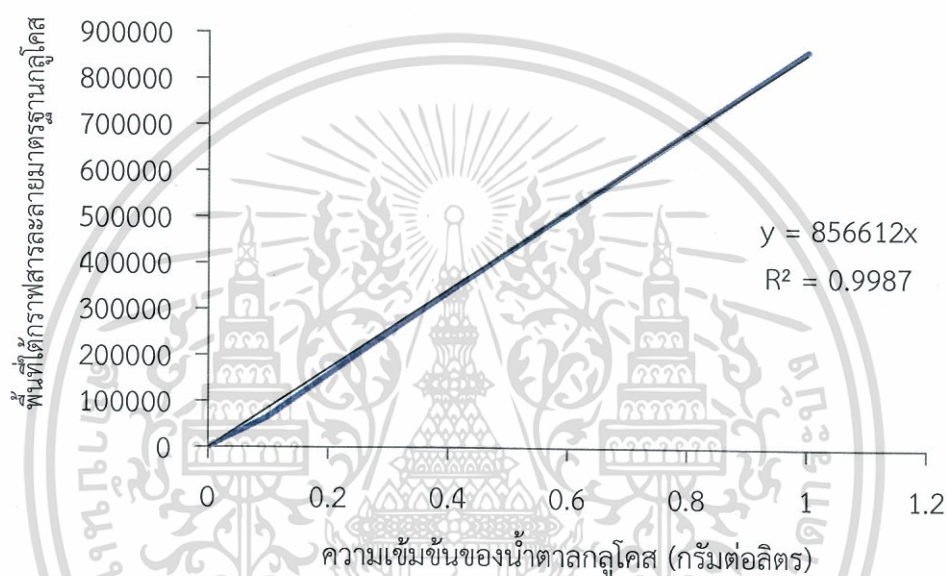
เวลา (นาทื)	ซ้ำที่	ค่าการดูดกลืนแสง (ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร)	ค่าการดูดกลืนแสงเฉลี่ย (ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เฉลี่ย (กรัมต่อลิตร)
1 (50X)	1	0.25	0.27	15.63	16.88
	2	0.30		18.75	
	3	0.27		16.88	
1.5 (50X)	1	0.30	0.29	18.75	18.17
	2	0.28		17.50	
	3	0.29		18.13	
2 (50X)	1	0.35	0.37	21.88	23.56
	2	0.39		24.38	
	3	0.39		24.38	
2.5 (50X)	1	0.40	0.39	25.00	24.54
	2	0.39		24.38	
	3	0.39		24.38	

ตารางที่ ง-3 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากไฮโดรไลสeshส่วนกากหลังผ่านการปรับสภาพฟางข้าวโดยการใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นต่างๆ ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาทื และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง

ความเข้มข้น (ร้อยละ)	ซ้ำที่	ค่าการดูดกลืนแสง (ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร)	ค่าการดูดกลืนแสงเฉลี่ย (ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เฉลี่ย (กรัมต่อลิตร)
1 (50X)	1	0.23	0.25	14.44	15.33
	2	0.26		16.25	
	3	0.25		15.31	
2 (50X)	1	0.33	0.32	20.38	15.96
	2	0.33		20.81	
	3	0.30		20.56	
5 (50X)	1	0.35	0.37	21.94	23.33
	2	0.40		25.38	
	3	0.36		22.69	

ตารางที่ ง-4 ความเข้มข้นของสารละลายน้ำตาลกลูโคสและพื้นที่ใต้กราฟสารละลายน้ำตาลกลูโคส

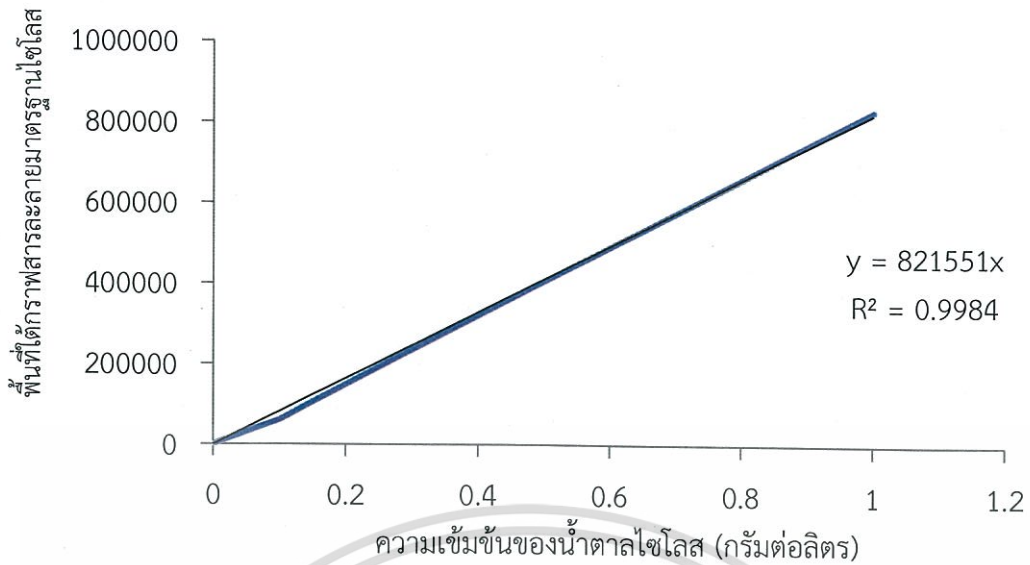
ความเข้มข้นของน้ำตาลกลูโคส (กรัมต่อลิตร)	พื้นที่ใต้กราฟ
0	0
0.1	64833
0.25	202754
0.5	425202
1	863096



รูปที่ ง-1 กราฟสารละลายมาตรฐานกลูโคสวัดโดยเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง

ตารางที่ ง-5 ความเข้มข้นของสารละลายน้ำตาลไซโลสและพื้นที่ใต้กราฟสารละลายน้ำตาลไซโลส

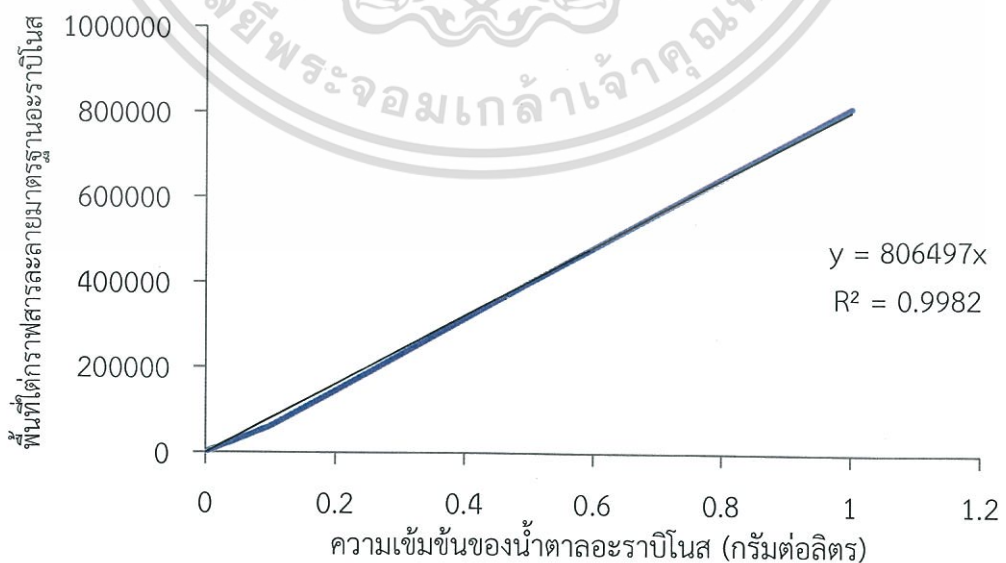
ความเข้มข้นของน้ำตาลไซโลส (กรัมต่อลิตร)	พื้นที่ใต้กราฟ
0	0
0.1	60974
0.25	191869
0.5	405477
1	829698



รูปที่ ง-2 กราฟสารละลายมาตรฐานไซโลสวัดโดยเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง

ตารางที่ ง-6 ความเข้มข้นของสารละลายน้ำตาลอะราบิโนสและพื้นที่ใต้กราฟสารละลายน้ำตาลอะราบิโนส

ความเข้มข้นของน้ำตาลอะราบิโนส (กรัมต่อลิตร)	พื้นที่ใต้กราฟ
0	0
0.1	60185
0.25	185490
0.5	398953
1	814725



รูปที่ ง-3 กราฟสารละลายมาตรฐานอะราบิโนสวัดโดยเครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ง-7 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากการหมักเอทานอล (เป็นเวลา 60 ชั่วโมง) ของไฮโดรไลเสท ส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการ ใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 โดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	หมักโดยเชื้อ	ซ้ำที่	ค่าการดูดกลืนแสง (ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร)	ค่าการดูดกลืนแสงเฉลี่ย	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เฉลี่ย (กรัมต่อลิตร)
0 (50X)	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	0.35	0.52	21.94	23.33
		2	0.40		25.38	
		3	0.36		22.69	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	0.35	0.52	21.94	23.33
		2	0.40		25.38	
		3	0.36		22.69	
12	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 (50X)	1	0.25	0.27	15.69	17.17
		2	0.28		17.38	
		3	0.30		18.44	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806 (30X)	1	0.62	0.62	16.32	16.16
		2	0.59		15.75	
		3	0.64		16.41	
24	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 (20X)	1	0.40	0.43	9.95	10.80
		2	0.45		11.3	
		3	0.45		11.15	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806 (30X)	1	0.36	0.37	13.58	13.83
		2	0.40		14.93	
		3	0.35		12.98	
36	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 (20X)	1	0.38	0.35	9.4	8.71
		2	0.34		8.55	
		3	0.33		8.18	
36	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806 (20X)	1	0.50	0.48	12.53	12.04
		2	0.47		11.63	
		3	0.48		11.98	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ง-7 (ต่อ) ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากการหมักเอทานอล (เป็นเวลา 60 ชั่วโมง) ของไฮโดรไลสeshส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 โดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	หมักโดยเชื้อ	ซ้ำที่	ค่าการดูดกลืนแสง (ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร)	ค่าการดูดกลืนแสงเฉลี่ย	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เฉลี่ย (กรัมต่อลิตร)
48	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 (20X)	1	0.41	0.40	10.3	10.23
		2	0.40		10.025	
		3	0.41		10.35	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806 (20X)	1	0.42	0.42	10.45	10.52
		3	0.44		11.00	
		3	0.40		10.10	
60	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 (20X)	1	0.33	0.37	8.4	9.22
		2	0.34		8.5	
		3	0.43		10.75	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806 (20X)	1	0.32	0.36	7.98	8.99
		2	0.37		9.15	
		3	0.39		9.85	

ตารางที่ ง-8 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากการหมักเอทานอล (เป็นเวลา 60 ชั่วโมง) ของไฮโดรไลสeshส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 มีการเติมสารอาหารหมักโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. tipitis* TISTR 5806

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	หมักโดยเชื้อ	ซ้ำที่	ค่าการดูดกลืนแสง (ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร)	ค่าการดูดกลืนแสงเฉลี่ย	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เฉลี่ย (กรัมต่อลิตร)
0 (50X)	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	0.35	0.52	21.94	23.33
		2	0.40		25.38	
		3	0.36		22.69	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	0.35	0.52	23.51	23.16
		2	0.40		22.70	
		3	0.36		23.27	
12	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	0.24	0.24	15.13	15.02
		2	0.25		15.31	
		3	0.23		14.63	

ตารางที่ ง-8 (ต่อ) ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากการหมักเอทานอล (เป็นเวลา 60 ชั่วโมง) ของไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 มีการเติมสารอาหาร หมักโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	หมักโดยเชื้อ	ซ้ำที่	ค่าการดูดกลืนแสง (ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร)	ค่าการดูดกลืนแสงเฉลี่ย	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)	ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เฉลี่ย (กรัมต่อลิตร)
12	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806 (40X)	1	0.45	0.45	19.37	19.11
		2	0.46		18.51	
		3	0.45		19.45	
24	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 (20X)	1	0.43	0.44	10.80	11.10
		2	0.45		11.30	
		3	0.45		11.23	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806 (30X)	1	0.31	0.36	11.70	13.53
		2	0.40		14.81	
		3	0.38		14.10	
36	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 (10X)	1	0.70	0.75	8.73	9.33
		2	0.79		9.81	
		3	0.76		9.45	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806 (20X)	1	0.56	0.55	12.53	13.83
		2	0.57		11.63	
		3	0.53		11.98	
48	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 (10X)	1	0.67	0.66	8.33	8.17
		2	0.63		7.81	
		3	0.67		8.36	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806 (20X)	1	0.40	0.45	10.18	11.30
		3	0.50		12.48	
		3	0.44		11.03	
60	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088 (20X)	1	0.29	0.29	7.23	7.30
		2	0.30		7.58	
		3	0.28		6.88	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806 (20X)	1	0.36	0.37	9.05	9.18
		2	0.40		10.10	
		3	0.34		8.40	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ง-9 ปริมาณน้ำหนักเซลล์แห้งของกระบวนการหมักเอทานอลโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ชั่วโมงที่	ตัวอย่าง		ค่าน้ำหนักเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)	เฉลี่ย
	เชื้อ	ซ้ำที่		
0	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	0.91	0.93
		2	0.90	
		3	0.96	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	0.93	0.93
		2	0.88	
		3	0.99	
12	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	1.79	1.83
		2	1.72	
		3	1.98	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	1.26	1.31
		2	1.35	
		3	1.31	
24	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	2.42	2.52
		2	2.54	
		3	2.59	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	1.84	1.83
		2	1.86	
		3	1.77	
36	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	2.66	2.71
		2	2.70	
		3	2.78	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	1.35	1.42
		2	1.33	
		3	1.57	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ง-9 (ต่อ) ปริมาณน้ำหนักเซลล์แห้งของกระบวนการหมักเอทานอลโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ชั่วโมงที่	ตัวอย่าง		ค่าน้ำหนักเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)	เฉลี่ย
	เชื้อ	ซ้ำที่		
48	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	2.25	2.24
		2	2.24	
		3	2.24	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	1.20	1.21
		2	1.21	
		3	1.21	
60	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	2.20	2.20
		2	2.19	
		3	2.21	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	1.19	1.15
		2	1.17	
		3	1.10	

ตารางที่ ง-10 ปริมาณน้ำหนักเซลล์แห้งของกระบวนการหมักเอทานอลโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 มีการเติมสารอาหาร

ชั่วโมงที่	ตัวอย่าง		ค่าน้ำหนักเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)	เฉลี่ย
	เชื้อ	ซ้ำที่		
0	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	1.64	1.09
		2	1.46	
		3	1.67	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	1.07	1.07
		2	1.01	
		3	1.12	
12	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	2.09	2.19
		2	2.33	
		3	2.15	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ง-10 (ต่อ) ปริมาณน้ำหนักเซลล์แห้งของกระบวนการหมักเอทานอลโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลสเสทส่วน กากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 มีการ เติมสารอาหาร

ชั่วโมง ที่	ตัวอย่าง		ค่าน้ำหนัก เซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)	เฉลี่ย
	เชื้อ	ซ้ำที่		
12	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	1.83	1.78
		2	1.75	
		3	1.75	
12	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	2.09	2.19
		2	2.33	
		3	2.15	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	1.83	1.78
		2	1.75	
		3	1.75	
24	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	3.00	3.00
		2	2.90	
		3	3.11	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	1.98	2.06
		2	2.15	
		3	2.05	
36	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	3.08	3.09
		2	3.11	
		3	3.09	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	2.32	2.33
		2	2.34	
		3	2.34	
48	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	3.31	3.25
		2	3.23	
		3	3.21	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	2.69	2.71
		2	2.65	
		3	2.79	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ง-10 (ต่อ) ปริมาณน้ำหนักเซลล์แห้งของกระบวนการหมักเอทานอลโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่เติมสารอาหารที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ชั่วโมงที่	ตัวอย่าง		ค่าน้ำหนักเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)	เฉลี่ย
	เชื้อ	ซ้ำที่		
60	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	3.46	3.31
		2	3.33	
		3	3.14	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	2.11	2.71
		2	2.01	
		3	2.01	

ตารางที่ ง-11 ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ชั่วโมงที่	หมักด้วยเชื้อ	ซ้ำที่	เอทานอล (กรัมต่อลิตร)	เฉลี่ย
0	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	0.02	0.02
		2	0.02	
		3	0.02	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	0.02	0.02
		2	0.02	
		3	0.02	
12	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	4.50	4.35
		2	4.32	
		3	4.22	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	2.31	2.32
		2	2.33	
		3	2.33	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ง-11 (ต่อ) ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วย เอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ชั่วโมงที่	หมักด้วยเชื้อ	ซ้ำที่	เอทานอล (กรัมต่อลิตร)	เฉลี่ย
24	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	4.67	4.70
		2	4.67	
		3	4.70	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	4.22	4.37
		2	4.55	
		3	4.35	
36	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	4.33	4.24
		2	4.20	
		3	4.20	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	4.47	4.35
		2	4.09	
		3	4.48	
48	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	3.28	3.65
		2	3.82	
		3	3.85	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	3.89	4.00
		2	4.04	
		3	4.08	
60	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	3.45	3.38
		2	3.30	
		3	3.39	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	3.77	3.87
		2	3.83	
		3	4.00	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ง-12 ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟย่อยและด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 มีการเติมสารอาหาร

ชั่วโมงที่	หมักด้วยเชื้อ	ซ้ำที่	เอทานอล (กรัมต่อลิตร)	เฉลี่ย
0	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	0.02	0.02
		2	0.02	
		3	0.02	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	0.02	0.02
		2	0.02	
		3	0.02	
12	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	4.44	4.33
		2	4.21	
		3	4.36	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	2.43	2.44
		2	2.33	
		3	2.56	
24	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	4.31	4.34
		2	4.40	
		3	4.27	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	4.01	3.92
		2	4.18	
		3	3.58	
36	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	3.70	3.98
		2	4.08	
		3	4.16	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	3.84	3.90
		2	4.00	
		3	3.86	
48	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	3.65	3.86
		2	4.25	
		3	3.68	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	4.39	3.81
		2	3.16	
		3	3.90	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ง-12 (ต่อ) ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 และ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วย เอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ชั่วโมงที่	หมักด้วยเชื้อ	ซ้ำ ที่	เอทานอล (กรัมต่อลิตร)	เฉลี่ย
60	<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5088	1	3.42	3.49
		2	3.43	
		3	3.63	
	<i>P. stipitis</i> TISTR 5806	1	3.83	3.81
		2	3.83	
		3	3.78	

การคำนวณจลนพลศาสตร์ของกระบวนการหมัก

ผลได้ของเซลล์ ($Y_{x/s}$) คือ ค่าผลได้ของมวลชีวภาพต่อสับสเตรท (กรัมต่อกรัม)

$$= \frac{\text{น้ำหนักเซลล์สูงสุด} - \text{น้ำหนักเซลล์เริ่มต้น}}$$

$$= \frac{\text{ความเข้มข้นของซัสเตรทเริ่มต้น} - \text{ความเข้มข้นของซัสเตรท ณ เวลานั้นๆ}}$$

ผลได้ของผลิตภัณฑ์ ($Y_{p/s}$) คือ ค่าผลได้ของผลิตภัณฑ์ต่อซัสเตรท (กรัมต่อกรัม)

$$= \frac{\text{ความเข้มข้นของเอทานอลสูงสุด} - \text{ความเข้มข้นของเอทานอลเซลล์เริ่มต้น}}$$

$$= \frac{\text{ความเข้มข้นของซัสเตรทเริ่มต้น} - \text{ความเข้มข้นของซัสเตรท ณ เวลานั้นๆ}}$$

Productivity ของเซลล์ หรือ อัตราการผลิตเซลล์ (Q_x) (กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง)

$$= \frac{\text{ความเข้มข้นของเซลล์ที่ผลิตได้}}$$

$$= \frac{\text{เวลา}}$$

Productivity ของผลิตภัณฑ์ หรือ อัตราการผลิตผลิตภัณฑ์ (Q_p) (กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง)

$$= \frac{\text{ความเข้มข้นของเอทานอลที่ผลิตได้}}$$

$$= \frac{\text{เวลา}}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าจนวนผลศาสตร์ของกระบวนการหมักไฮโดรไลสเสทส่วนกากของฟางข้าวที่ไม่เติมสารอาหาร

หมักด้วยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088

ค่าผลได้ของมวลชีวภาพต่อสับสเตรท ($Y_{x/s}$) ชั่วโมงที่ 12

$$= \frac{1.83 - 0.92}{23.33 - 17.17} = 0.15 \text{ กรัมต่อกรัม}$$

ค่าผลได้ของผลิตภัณฑ์ต่อสับสเตรท ($Y_{p/s}$) ชั่วโมงที่ 24

$$= \frac{4.7 - 0}{23.33 - 10.8} = 0.38 \text{ กรัมต่อกรัม}$$

อัตราการผลิตมวลเซลล์ (Q_x) ชั่วโมงที่ 12

$$= \frac{1.83 - 0.92}{12} = 0.08 \text{ กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง}$$

อัตราการผลิตผลิตภัณฑ์ (Q_p) ชั่วโมงที่ 24

$$= \frac{4.7 - 0}{24} = 0.20 \text{ กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง}$$

หมักด้วยเชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806

ค่าผลได้ของมวลชีวภาพต่อสับสเตรท ($Y_{x/s}$) ชั่วโมงที่ 12

$$= \frac{1.3 - 0.93}{23.33 - 16.16} = 0.05 \text{ กรัมต่อกรัม}$$

ค่าผลได้ของผลิตภัณฑ์ต่อสับสเตรท ($Y_{p/s}$) ชั่วโมงที่ 24

$$= \frac{4.37 - 0}{23.33 - 13.83} = 0.46 \text{ กรัมต่อกรัม}$$

อัตราการผลิตมวลเซลล์ (Q_x) ชั่วโมงที่ 12

$$= \frac{1.3 - 0.93}{12} = 0.03 \text{ กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง}$$

อัตราการผลิตผลิตภัณฑ์ (Q_p) ชั่วโมงที่ 24

$$= \frac{4.37 - 0}{24} = 0.18 \text{ กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าจนวนพลศาสตร์ของกระบวนการหมักไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่เติมสารอาหาร

หมักด้วยเชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088

ค่าผลได้ของมวลชีวภาพต่อสับสเตรท ($Y_{x/s}$) ชั่วโมงที่ 12

$$= \frac{2.19 - 1.09}{23.33 - 15.02} = 0.13 \text{ กรัมต่อกรัม}$$

ค่าผลได้ของผลิตภัณฑ์ต่อสับสเตรท ($Y_{p/s}$) ชั่วโมงที่ 24

$$= \frac{4.34 - 0}{23.33 - 11.1} = 0.36 \text{ กรัมต่อกรัม}$$

อัตราการผลิตมวลเซลล์ (Q_x) ชั่วโมงที่ 12

$$= \frac{2.19 - 1.09}{12} = 0.09 \text{ กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง}$$

อัตราการผลิตผลิตภัณฑ์ (Q_p) ชั่วโมงที่ 24

$$= \frac{4.34 - 0}{24} = 0.18 \text{ กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง}$$

หมักด้วยเชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806

ค่าผลได้ของมวลชีวภาพต่อสับสเตรท ($Y_{x/s}$) ชั่วโมงที่ 12

$$= \frac{1.78 - 1.07}{23.16 - 19.11} = 0.18 \text{ กรัมต่อกรัม}$$

ค่าผลได้ของผลิตภัณฑ์ต่อสับสเตรท ($Y_{p/s}$) ชั่วโมงที่ 24

$$= \frac{3.92 - 0}{23.16 - 13.53} = 0.41 \text{ กรัมต่อกรัม}$$

อัตราการผลิตมวลเซลล์ (Q_x) ชั่วโมงที่ 12

$$= \frac{1.78 - 1.07}{12} = 0.06 \text{ กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง}$$

อัตราการผลิตผลิตภัณฑ์ (Q_p) ชั่วโมงที่ 24

$$= \frac{3.92 - 0}{24} = 0.16 \text{ กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก จ

การวิเคราะห์ทางสถิติ

วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยการวางแผนการทดลองแบบสุ่ม (completely Randomized Design; CRD) โดยใช้โปรแกรม SPSS โดยวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance) และเปรียบเทียบความแตกต่างแต่ละตัวอย่างด้วยวิธี Duncan ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($P \leq 0.05$)

ตารางที่ จ-1 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากไฮโดรไลสeshส่วนกากหลังผ่านการปรับสภาพฟางข้าวโดยใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟต่างๆ และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง

ANOVA

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	136.579	2	68.289	4.259	.071
Within Groups	96.214	6	16.036		
Total	232.793	8			

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

Duncan

กำลังไฟ (วัตต์)	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
80	3	17.8750	
240	3	22.5625	22.5625
400	3		27.4167
Sig.		.202	.188

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-2 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากไฮโดรไลสeshส่วนกากหลังผ่านการปรับสภาพฟางข้าวโดยการใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 2 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ ที่เวลาต่างๆ และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง

ANOVA

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	131.912	3	43.971	35.716	.000
Within Groups	9.849	8	1.231		
Total	141.761	11			

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

Duncan

เวลา (นาที)	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
1	3	16.8750	
1.5	3	18.1667	
2	3		23.5625
2.5	3		24.5417
Sig.		.192	.311

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-3 ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากไฮโดรไลสเสทส่วนกากหลังผ่านการปรับสภาพฟางข้าวโดยการใช้สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นต่างๆ ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง

ANOVA

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	99.125	2	49.562	35.943	.000
Within Groups	8.273	6	1.379		
Total	107.398	8			

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

Duncan

ความเข้มข้น (ร้อยละ)	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
1	3	15.3333		
2	3		20.5833	
5	3			23.3333
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-4 แสดงปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากการหมักเอทานอล (เป็นเวลา 60 ชั่วโมง) ของไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 โดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088

ANOVA

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	507.183	5	101.437	76.768	.000
Within Groups	15.856	12	1.321		
Total	523.039	17			

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
36	3	8.7083		
60	3	9.2167		
48	3	10.2250		
24	3	10.8000		
12	3		17.1667	
0	3			23.3333
Sig.		.060	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-5 แสดงปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากการหมักเอทานอล (เป็นเวลา 60 ชั่วโมง) ของไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 โดยใช้เชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806

ANOVA

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	398.201	5	79.640	83.804	.000
Within Groups	11.404	12	.950		
Total	409.605	17			

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
60	3	8.9917				
48	3	10.5167	10.5167			
36	3		12.0417			
24	3			13.8250		
12	3				16.1600	
0	3					23.3333
Sig.		.079	.079	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-6 แสดงปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากการหมักเอทานอล (เป็นเวลา 60 ชั่วโมง) ของไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่เติมสารอาหารที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 โดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088

ANOVA

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	546.597	5	109.319	164.411	.000
Within Groups	7.979	12	.665		
Total	554.576	17			

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
60	3	7.2250				
48	3	8.1667	8.1667			
36	3		9.3292			
24	3			11.1083		
12	3				15.0208	
0	3					23.3333
Sig.		.183	.106	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-7 แสดงปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้จากการหมักเอทานอล (เป็นเวลา 60 ชั่วโมง) ของไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่เติมสารอาหารที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 โดยใช้เชื้อ *P. tipitis* TISTR 5806

ANOVA

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	405.185	5	81.037	89.246	.000
Within Groups	10.896	12	.908		
Total	416.081	17			

ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (กรัมต่อลิตร)

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
60	3	9.1833				
48	3		11.2250			
24	3			13.5375		
36	3			13.8333		
12	3				19.1100	
0	3					23.1600
Sig.		1.000	1.000	.710	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-8 แสดงค่าพีเอชของน้ำหมักที่ได้จากการหมักเอทานอล (เป็นเวลา 60 ชั่วโมง) ของไฮโดรไลสเสทส่วนภาคที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 โดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088

ANOVA

ค่าพีเอช

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	39.217	5	7.843	12952.398	.000
Within Groups	.007	12	.001		
Total	39.224	17			

ค่าพีเอช
Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
12	3	5.2200					
0	3		5.4333				
24	3			7.5167			
36	3				8.3900		
48	3					8.5967	
60	3						8.8333
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-9 แสดงค่าพีเอชของน้ำหมักที่ได้จากการหมักเอทานอล (เป็นเวลา 60 ชั่วโมง) ของไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 โดยใช้เชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806

ANOVA

ค่าพีเอช

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.677	5	.135	24.393	.000
Within Groups	.067	12	.006		
Total	.743	17			

ค่าพีเอช

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
24	3	4.7867		
36	3	4.8733		
48	3		5.0967	
12	3		5.1367	
0	3			5.2733
60	3			5.3167
Sig.		.180	.523	.490

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-10 แสดงค่าพีเอชของน้ำหมักที่ได้จากการหมักเอทานอล (เป็นเวลา 60 ชั่วโมง) ของไฮโดรไลเสทส่วนกากที่เติมสารอาหารที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 โดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088

ANOVA

ค่าพีเอช

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	36.725	5	7.345	2614.724	.000
Within Groups	.034	12	.003		
Total	36.759	17			

ค่าพีเอช

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
12	3	5.2567				
0	3	5.2933				
24	3		6.4200			
36	3			8.1767		
48	3				8.4593	
60	3					8.5633
Sig.		.413	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-11 แสดงค่าพีเอชของน้ำหมักที่ได้จากการหมักเอทานอล (เป็นเวลา 60 ชั่วโมง) ของไฮโดรไลเสทส่วนกากที่เติมสารอาหารที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500 โดยใช้เชื้อ *P. tipitis* TISTR 5806

ANOVA

ค่าพีเอช

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.126	5	.025	126.200	.000
Within Groups	.002	12	.000		
Total	.129	17			

ค่าพีเอช

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
48	3	4.9133			
24	3	4.9333	4.9333		
36	3		4.9567		
60	3			5.0433	
0	3				5.1067
12	3				5.1267
Sig.		.109	.066	1.000	.109

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-12 ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 ในไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ANOVA

ปริมาณเอทานอล (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	44.148	5	8.830	385.882	.000
Within Groups	.275	12	.023		
Total	44.423	17			

ปริมาณเอทานอล (กรัมต่อลิตร)

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
0	3	.0200			
60	3		3.3823		
48	3		3.6479		
36	3			4.2411	
12	3			4.3463	
24	3				4.6760
Sig		1.000	.053	.411	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-13 ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักโดยใช้เชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลเสท ส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟกำลังไฟ 240 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที และย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ANOVA

ปริมาณเอทานอล (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	43.950	5	8.790	512.546	.000
Within Groups	.206	12	.017		
Total	44.156	17			

ปริมาณเอทานอล (กรัมต่อลิตร)

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
0	3	.0200			
12	3		2.3243		
60	3			3.8688	
48	3			4.0034	
36	3				4.3465
24	3				4.3728
Sig.		1.000	1.000	.232	.809

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-14 ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่เติมสารอาหารที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ร้อยละ 5 และย่อยด้วยเอนไซม์

ANOVA

ปริมาณเอทานอล (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	41.085	5	8.217	240.326	.000
Within Groups	.410	12	.034		
Total	41.495	17			

ปริมาณเอทานอล (กรัมต่อลิตร)

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
0	3	.0200			
60	3		3.4948		
48	3			3.8621	
36	3			3.9815	
24	3				4.3272
12	3				4.3350
Sig.		1.000	1.000	.445	.960

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-15 ปริมาณเอทานอลที่ได้จากการหมักโดยใช้เชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลสเสท ส่วนกากที่เติมสารอาหารที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ ร้อยละ 5 และย่อยด้วยเอนไซม์

ANOVA

ปริมาณเอทานอล (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	36.495	5	7.299	88.019	.000
Within Groups	.995	12	.083		
Total	37.490	17			

ปริมาณเอทานอล (กรัมต่อลิตร)

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
0	3	.0200		
12	3		2.4413	
60	3			3.8106
48	3			3.8129
36	3			3.8978
24	3			3.9219
Sig.		1.000	1.000	.668

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-16 ปริมาณน้ำหนักเซลล์แห้งของกระบวนการหมักเอทานอลโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ANOVA

น้ำหนักรเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.098	5	1.220	238.889	.000
Within Groups	.061	12	.005		
Total	6.160	17			

น้ำหนักรเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
0	3	.9233				
12	3		1.8300			
60	3			2.2000		
48	3			2.2433		
24	3				2.5167	
36	3					2.7133
Sig.		1.000	1.000	.472	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-17 ปริมาณน้ำหนักเซลล์แห้งของกระบวนการหมักเอทานอลโดยใช้เชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลเสทส่วนกากที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ANOVA

น้ำหนักรเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.356	5	.271	59.596	.000
Within Groups	.055	12	.005		
Total	1.410	17			

น้ำหนักรเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
0	3	.9333				
60	3		1.1533			
48	3		1.2067	1.2067		
12	3			1.3067	1.3067	
36	3				1.4167	
24	3					1.8233
Sig.		1.000	.352	.094	.069	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-18 ปริมาณน้ำหนักเซลล์แห้งของกระบวนการหมักเอทานอลโดยใช้เชื้อ *S. cerevisiae* TISTR 5088 ในไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่เติมสารอาหารที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ANOVA

น้ำหนักเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	11.286	5	2.257	243.727	.000
Within Groups	.111	12	.009		
Total	11.397	17			

น้ำหนักเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
0	3	1.0900				
12	3		2.1900			
24	3			3.0033		
36	3			3.0933	3.0933	
48	3				3.2500	3.2500
60	3					3.3100
Sig.		1.000	1.000	.274	.069	.460

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ จ-19 ปริมาณน้ำหนักเซลล์แห้งของกระบวนการหมักเอทานอลโดยใช้เชื้อ *P. stipitis* TISTR 5806 ในไฮโดรไลสเสทส่วนกากที่เติมสารอาหารที่ผ่านการปรับสภาพด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 5 ร่วมกับการใช้คลื่นไมโครเวฟและย่อยด้วยเอนไซม์ ACCELLERASE 1500

ANOVA

น้ำหนักเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.625	5	.925	262.617	.000
Within Groups	.042	12	.004		
Total	4.667	17			

น้ำหนักเซลล์แห้ง (กรัมต่อลิตร)

Duncan

เวลาในการหมัก (ชั่วโมง)	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
0	3	1.0667				
12	3		1.7767			
60	3			2.0433		
24	3			2.0600		
36	3				2.3333	
48	3					2.7100
Sig.		1.000	1.000	.737	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้