

T129887

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การศึกษาการสลายตัวของสาร ไซขาในค์จาก หัวมันสำปะหลังด้วยเอนไซม์
หน่วยกิตของวิทยานิพนธ์	12 หน่วย
โดย	นายสุรินทร์ ตั้งมั่นคงวรฤทธิ์
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.ดร. วีระ โภหะ
ระดับการศึกษา	ผศ. อุวิช ศิริวัฒโนบัติ
ภาควิชา	วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
ปีการศึกษา	วิศวกรรมอาหาร
	2544

บทคัดย่อ

ในหัวมันสำปะหลังประกอยนด้วง Cyanogenic Glycoside เอนไซม์ Linamarase และ เอนไซม์ Hydroxynitrile Lyase ซึ่งอยู่ในส่วนที่แยกจากกัน เมื่อส่วนของเนื้อยื่อถูกทำลายหรือถูก บดเข้า Cyanogenic Glycoside และเอนไซม์ทั้งสองจะพบกันและเกิดปฏิกิริยาข้อยั่งยืน ได้เป็นกรด ไฮโดรไซดานิกและคีโตก งานวิจัยนี้จึงได้ทำการศึกษาสภาวะการสลายตัวของ Cyanogenic Glycoside ในหัวมันสำปะหลังโดยใช้เอนไซม์ที่มีอยู่ในหัวมันสำปะหลังเอง หัวมันสำปะหลังที่ใช้ เป็นพันธุ์ KU50 อายุ 10-12 เดือน ปัจจัยที่ทำการศึกษาได้แก่ อุณหภูมิ pH และปริมาณของเอนไซม์ โดย ในแต่ละการทดลองจะทำการวิเคราะห์ไซขาในค์อิสระ ซึ่งพบว่าสภาวะการปลดปล่อยไซขาในค์อิสระ สูงสุดที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส และ pH 5 ภายในเวลา 30 นาที สำหรับปริมาณของเอนไซม์ใน หัวมันสำปะหลังบดคน้ำ ไม่มีผลต่อการสลายตัวของ Cyanogenic Glycoside ไปเป็นไซขาในค์อิสระ เนื่องจากอัตราส่วนระหว่าง Cyanogenic Glycoside ต่อเอนไซม์มีค่าเท่ากัน