

ฤทธิกร ชาญน้อย 2550: การผลิตไชลิಥอลโดยเชลล์ที่ห่อหุ้มด้วยลิคิโวิลิมัลลัชันเมมเบรน
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ) สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ภาควิชา
เทคโนโลยีชีวภาพ ประธานกรรมการที่ปรึกษา: รองศาสตราจารย์สาวiron ศิริกันสนียกุล, Dr.rer.nat.
129 หน้า

การพัฒนาระบบลิคิโวิลิมัลลัชันเมมเบรนห่อหุ้มเชลล์ *Candida mogii* ATCC 18364 เพื่อใช้ในกระบวนการห่มกไซโลสเพื่อผลิตไชลิಥอล โดยได้ศึกษาระบบลิคิโวิลิมัลลัชันเมมเบรนของพาราฟินเหลว และของน้ำมันถั่วเหลือง พบว่าถาวรที่คงค้างที่สุดของลิคิโวิลิมัลลัชันเมมเบรนของพาราฟินเหลว ในเฟสเมมเบรนประกอบด้วย span 80 ความเข้มข้น 6.0 เปอร์เซ็นต์ และในเฟสตอกประกอบด้วยตัวทำอิมัลลัชันผง Tween 40 และ span 80 (HLB 11) ความเข้มข้น 0.4 เปอร์เซ็นต์ ถ้วนระบบลิคิโวิลิมัลลัชันเมมเบรนของน้ำมันถั่วเหลือง เฟสในประกอบด้วยตาโนลความเข้มข้น 5.0 เปอร์เซ็นต์ และเฟสเมมเบรนประกอบด้วยไข่ในครัวเรือนความเข้มข้นมากกว่า 4.0 เปอร์เซ็นต์ ลิคิโวิลิมัลลัชันเมมเบรนของน้ำมันถั่วเหลืองนี้มีความคงค้างมากกว่า 7 วัน ที่มีอัตราส่วนของปริมาตรเฟสเมมเบรนต่อเฟสไข่ (V_o/V_w) ได้สูงเท่ากับ 1:2.5

ถาวรที่เหมาะสมของระบบลิคิโวิลิมัลลัชันเมมเบรนของน้ำมันถั่วเหลืองที่ใช้ห่อหุ้มเชลล์ในเฟส เมมเบรนประกอบด้วยไข่ในครัวเรือนความเข้มข้น 5.0 เปอร์เซ็นต์ และในเฟสในประกอบด้วยตาโนลความเข้มข้น 5.0 เปอร์เซ็นต์ ใช้มักไซโลสเพื่อผลิตไชลิಥอลแบบเบ็ดเสร็จหมุนเวียนน้ำมัก โดยเกตติอบลิคิโวิลิมัลลัชันที่ห่อหุ้มเชลล์บนผิวด้านในของห่อชิลล์icon ควบคุมถาวรภาพห่มกที่พื้นที่ 6.0 อุณหภูมิ 30 องศา เชลล์ชิลล์ปริมาณออกซิเจนละลายน 30 เปอร์เซ็นต์ และมากกว่า 70 เปอร์เซ็นต์ พบว่าที่อัตราส่วนปริมาตร ลิมัลลัชันต่อน้ำมัก (V_e/V_m) 1:4 ภายใต้ถาวรที่ให้อากาศอย่างเพียงพอ ผลได้ไชลิಥอล (Y_{PS}) และอัตราการผลิตไชลิಥอลเชิงปริมาตรสูงสุด (dC_{xy}/dt) เท่ากับ 0.49 กรัมต่อกรัม และ 0.022 กรัมต่อติดต่อชั่วโมง ตามลำดับ ส่วนการห่มกถาวรให้ถาวรที่จำกัดของออกซิเจน ผลได้ไชลิಥอลและอัตราการผลิตไชลิಥอลเชิงปริมาตรเท่ากับ 0.52 กรัมต่อกรัม และ 0.005 กรัมต่อติดต่อชั่วโมง ตามลำดับ นอกจากนี้การเพิ่มปริมาณเชลล์ในลิคิโวิลิมัลลัชันเมมเบรน ($C_x = 15.31 \text{ g l}^{-1}$) ไม่สามารถเพิ่มอัตราการใช้ไสโลสและการผลิตไชลิಥอลเชิงปริมาตรได้ แสดงถึงภาวะจำกัดของการพร่องไสโลสผ่านเยื่อเมมเบรนเหลว ทำให้จำกัดขั้นตอนการใช้ไสโลสและการผลิตไชลิಥอล

Rittikorn Chainoy 2007: Xylitol Production by Liquid Emulsion Membrane-Encapsulated Cells. Master of Science (Biotechnology), Major Field: Biotechnology, Department of Biotechnology. Thesis Advisor: Associate Professor Sarote Sirisansaneeyakul, Dr.rer.nat. 129 pages.

Two Liquid Emulsion Membrane (LEM) systems, i.e. liquid paraffin and soybean oil were developed for encapsulating *Candida mogii* ATCC 18364 cells, applying in xylitol fermentation process. A liquid paraffin LEM system was found to be optimal with using 6.0 % w/v span 80 emulsifier in the membrane phase and 0.4 % w/v tween 40 and span 80 (HLB 11) as a stabilizer in the outer phase. On the other hand, a soybean oil LEM system was optimized by using 5.0 % w/v lanolin emulsifier in the inner phase and more than 4.0 % w/v microwaxes as a stabilizer in the membrane phase. The ratio of the membrane to the inner phase (V_o/V_w) was attainable up to 1:2.5. This soybean oil LEM found to be stable longer than 7 days.

The soybean oil LEM, 5.0 % w/v each of lanolin and microwaxes was selected for encapsulating yeast cells. Due to the system stability, LEM with encapsulated cells were coated on the inner surface of silicone tube performing as a tubular loop reactor. The batch production of xylitol from D-xylose was conducted with broth recycle at controlled pH 6.0, 30 °C under aerobic (> 70 % DO) and oxygen limiting (30 % DO) conditions. With the phase ratio (V_E/V_M) of 1:4, xylitol productivity (dC_{xyt}/dt) and yield (Y_{PS}) were $0.022 \text{ g l}^{-1} \text{ h}^{-1}$, 0.49 g g^{-1} and $0.005 \text{ g l}^{-1} \text{ h}^{-1}$, 0.52 g g^{-1} , which obtained under aerobic and oxygen limited conditions, respectively. At high cell density LEM ($C_x = 15.31 \text{ g l}^{-1}$), volumetric xylose consumption and xylitol production were not increased under oxygen limited condition. This suggested that xylose transport through liquid emulsion membrane was diffusion limited. Therefore, the consumption of xylose could not be enhanced to improve the xylitol production.