T164883

โครงการการศึกษาวิจัยนี้เป็นการศึกษาการนำกากตะกอนน้ำเสียจากอุตสาหกรรมผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว และอุตสาหกรรมผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมาผลิตเป็นปุ๋ยเพื่อการเพาะเลี้ยงสาหร่ายเกลียวทองใน ห้องปฏิบัติการ เปรียบเทียบกับอาหารสูตร Zarrouk กากตะกอนมีปริมาณในโตรเจน ฟอสฟอรัส และ คาร์บอน เหลืออยู่ และมีปริมาณโลหะหนักในกากตะกอนทั้ง 2 ประเภทต่ำไม่เป็นอันตรายตาม มาตรฐานการเพาะเลี้ยงสาหร่าย ความเข้มข้นที่เหมาะสมสำหรับการนำไปเพาะเลี้ยงหลังจากทดสอบ การชะละลาย คือการใช้กากตะกอนร้อยละ 0.2 จากอุตสาหกรรมผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว และร้อยละ 0.25 จากอุตสาหกรรมผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เวลาที่ใช้ในการละลายกากตะกอน คือ 14 วัน ในการผลิตปุ๋ย จากกากตะกอนเพื่อการเพาะเลี้ยงสาหร่ายเกลียวทอง มีทั้งการเติมสารเคมีให้มีในโตรเจน ต่อฟอสฟอรัส (N:P) เท่ากับ 5:1 และ 7:1 และไม่มีการเติมสารเคมี (N:P เท่ากับ 1.6 : 1 และ 4.4:1 ของ ชุคการทคลองจากอุตสาหกรรมผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว และอุตสาหกรรมผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปตามลำดับ) และเปรียบเทียบการเลี้ยงสาหร่ายกับอาหารสูตร Zarrouk ที่มีในโตรเจนและฟอสฟอรัส ร้อยละ 30 จากอาหารเต็มสูตร พบว่า ในชุคการทดลองที่ใช้อัตราส่วนในโตรเจนต่อฟอสฟอรัสเท่ากับ 5:1 ของการใช้กากตะกอนทั้ง 2 ประเภท มีการเจริญของสาหร่ายและคุณค่าทางโภชนาการใกล้เคียงกับ สาหร่ายที่เพาะเลี้ยงในอาหารสูตร Zarrouk ซึ่งสาหร่ายที่ใช้กากตะกอนอุตสาหกรรม ผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว อุตสาหกรรมผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป และสูตรอาหาร Zarrouk มีโปรตีนร้อยละ 51.8 51.72 และ58.02 ต่อน้ำหนักแห้ง ตามลำคับ คาร์โบไฮเครตร้อยละ 9.44 13.64 และ 9.94 ต่อน้ำหนักแห้ง ตามลำดับ แคโรทีนอยด์ร้อยละ 3.96 3.68 และ4.06 ต่อน้ำหนักตามลำดับ และ ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ 4.8 , 5.9 และ 4.7 มิลลิกรัมต่อลิตร ตามลำคับ

TE164883

This research work tries to study the utilization of sludges from noodle making industry for fertilizer production to cultivate Spirulina and to compare the use of zarrouk medium in laboratory scale. Sludges compose of nitrogen, phosphorus and carbon for algae cultivation and had low amout of heavy metal that were not harmful as mention in standard for aquculture. The optimum dosages of sludge were 0.2 and 0.25 % (W/V) from noodle and instant noodle making industries, respectively. The optimum leaching times for dried sludge was 14 days. The fertilizers produced from sludges were prepared with and without chemical addition. Chemicals were added in order to adjust the nitrogen and phosphorus ratio (N:P) of 5:1 and 7:1, whereas without the chemical addition there were N:P of 1.6:1 and 4.4:1 from noodle and instant noodle making industries, respectively. Algae cultivations from derived sludge fertilizer were compared to the cultivation in a zarrouk medium that the N and P were decreased to 30% of the full formula. Results showed that use of N:P ratio of 5:1 gave high algae productivity and its nutrition values close to use of zarrouk medium. Spirulina cultivated from sludges in noodle industry , instant noodle industry and zarrouk media had protein of 51.8, 51.72 and 58.02 % (W/W), carbohydrate of 9.44, 13.64 and 9.94 % (W/W), carotenoid of 3.96, 3.68 and 4.06 %(W/W) and chlorophyll a of 4.8, 5.9 and 4.7 mg/l, respectively.