การเพาะเลี้ยงสาหร่าย Spirulina platensis ในน้ำทิ้งโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปคอก คาวเรื่องค้วยความเข้มข้น 75%, 90%, 100% และน้ำทิ้ง 100% เติมสารเคมี 4 ชนิค คือ NaHCO, 8.5 กรัม/ลิตร, NaNO, 1.5 กรัม/ลิตร, K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> 0.5 กรัม/ลิตร และปุ๋ยเคมีสูตร 16-16-16 0.6 กรัม/ลิตร และมีสูตรอาหารมาตรฐาน Zarrouk เป็นชุคควบคุม ทำการเพาะเลี้ยงในสภาพกลางแจ้งเป็นเวลา 35 วัน เพื่อศึกษาผลจากการใช้น้ำทิ้งจากโรงงานแปรรูปคอกคาวเรื่องในการเพาะเลี้ยง ผลผลิตเบื้องต้น การเปลี่ยนแปลงคุณภาพน้ำ และคุณค่าทางโภชนาการบางชนิคในสาหร่าย S. platensis

ผลผลิตเบื้องค้นของ S. platensis พบว่าสาหร่ายที่เพาะเลี้ยงในสูตรอาหาร Zarrouk มี จำนวนเซลล์สูงที่สุค 870 X 10<sup>3</sup> เซลล์/มิลลิลิตร รองลงมาคือสาหร่ายที่เพาะเลี้ยงในน้ำทิ้ง 75% ซึ่ง มี จำนวนเซลล์ 560 X 10<sup>3</sup> เซลล์/มิลลิลิตร ได้น้ำหนักแห้ง 0.917 และ 0.595 กรัม/ลิตร

กุณภาพน้ำทิ้งเมื่อสิ้นสุดการทดลอง พบว่า น้ำทิ้ง 90% มีค่า BOD<sub>5</sub> ลดลงมากที่สุด รองลงมา คือน้ำทิ้ง 100%, น้ำทิ้ง 75% และน้ำทิ้ง 100% เดิมสารเกมี ซึ่งมีค่า 89.55%, 86.59%, 86.47% และ 80.72% ตามลำดับ ส่วนค่า COD พบว่า มีค่าเพิ่มขึ้น โดยที่น้ำทิ้ง 100% เติมสารเกมี เพิ่มขึ้นมากที่สุด รองลงมา คือน้ำทิ้ง 100%, น้ำทิ้ง 90% และน้ำทิ้ง 75% ซึ่งมีค่า 58.32%, 34.91%, 24.57% และ 24.14% ตามลำดับ ค่าการนำ ไฟฟ้า (EC) พบว่า มีค่าลดลง โดยน้ำทิ้ง 90% มีค่าลดลง มากที่สุด รองลงมา คือน้ำทิ้ง 75%, น้ำทิ้ง 100% และน้ำทิ้ง 100% เติมสารเคมี ซึ่งค่า 39.08%. 38.44%, 37.01% และ 9.59% ตามลำดับ และค่าความเป็นกรด – ค่างในทุกความเข้มข้นมีค่าเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ ยังพบว่าน้ำทิ้งจากโรงงานแปรรูปดอกคาวเรื่อง หลังเสร็จสิ้นการทดลองมีค่า BOD<sub>5</sub> และ ค่าการนำ ไฟฟ้า (EC) ลดลงต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานน้ำทิ้ง

กุณก่าทางโภชนาการของ S. platensis โดยน้ำหนักแห้งที่เพาะเลี้ยงในน้ำทิ้งความเข้มข้น 75%, 90%, 100% และ 100% เดิมสารเคมี พบว่าสาหร่ายสไปรูลินามีโปรตีนร้อยละ 30.09, 20.81, 15.79 และ 25.99 ตามลำดับ การ์โบไฮเครตร้อยละ 24.27, 20.63, 19.77 และ 22.99 ตามลำดับ ไขมัน ร้อยละ 3.37, 3.88, 3.02 และ 3.20 ตามลำดับ กากใชร้อยละ 1.85, 1.79, 1.47 และ 0.72 ตามลำดับ และปริมาณเถ้ากิดเป็นร้อยละ 33.39, 35.06, 46.45 และ 40.97 ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า S. platensis ที่เพาะเลี้ยงในน้ำทิ้งความเข้มข้น 75% มีปริมาณโปรตีนและคาร์โบไฮเครต มากกว่า S. platensis ที่เพาะเลี้ยงในน้ำทิ้ง 90%, 100% และ 100% เติมสารเคมี ในขณะที่ปริมาณ ไขมันและเถ้าของ S. platensis ที่เพาะเลี้ยงในน้ำทิ้ง 90% มีค่ามากกว่า S. platensis ที่เพาะเลี้ยงในน้ำทิ้ง 90% มีค่ามากกว่า S. platensis ที่เพาะเลี้ยงในน้ำทิ้ง 75%

ส่วนการเพาะเลี้ยงในระดับอุตสาหกรรมขนาคย่อม ทำการเพาะเลี้ยงค้วยน้ำทิ้งเข้มข้น 75% ในถังกลมความจุ 450 ลิตร เพาะเลี้ยงปริมาณ 150 ลิตร โคยใช้ปั๊มลมช่วยในการเติมอากาศและ กวนน้ำ เป็นเวลา 60 วัน เก็บผลผลิตสาหร่ายได้ 2 ครั้ง รวมน้ำหนักแห้ง 123.65 กรัม วิเคราะห์คุณค่า ทางโภชนาการมีปริมาณโปรตีน 30.0% คาร์โบไฮเครต 22.07% ไขมัน 1.20% และ กากใช 0.17% และให้พลังงานความร้อน 220 กิโลแคลอรี และเบต้า-คาโรทีน 18.5 มิลลิกรัมต่อตัวอย่างแห้ง 100 กรัม

The study on mass culture production of *Spirulina platensis* in waste water from marigold production industry used waste water concentration of 75, 90 and 100% added to 4 types of chemical solutions, namely: 8.5 g/l NaHCO<sub>3</sub>, 1.5 g/l NaNO<sub>3</sub>, 0.5 g/l K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> and 0.6 g/l 16-16-16 NPK with standard nutrient solution of Zarrouk as control. The experiment was conducted in the open field for 35 days in order to test the possibility of using waste water for mass culture production of *S. platensis* based on yield, water properties and some nutrition at values of *S. platensis*.

Yield result of *S. platensis* in standard nutrient solution of Zarrouk showed the highest cell number (870 X 10 <sup>3</sup> cells/ml) compared to waste water dilution at 75% (560 X 10 <sup>3</sup> cells/ml) while having dry weights of 0.917 and 0.595 g/l, respectively.

The quality of waste water showed that after the mass culture production, trial waste water dilution of 90% showed the highest reduction of BOD<sub>5</sub> followed by waste water dilutions of 100, 75 and 100% of added chemical solutions of 89.55, 86.59, 86.47 and 80.72%, respectively. In contrast, COD was found to have the highest increase in waste water dilution of 100% of added chemical solution followed by waste water dilution of 100, 90 and 75% at 58.32, 34.91, 24.57 and 24.14%, respectively. EC value was found to have been reduced by waste water dilution of 90%, followed by waste water dilution of 75, waste water dilution of 100 and waste water dilution of 100% added to chemicals 39.08, 38.44, 37.01 and 9.59%, respectively. Water pH was also found to have increased in all treatments. All pH values were found to have also increased. In summary, using waste water from marigold production industry was found to have reduced BOD<sub>5</sub> and EC below standard level.

## TE 156492

Nutritional values in *S. platensis* using dry weight in waste water dilution of 75%, 90%, 100% and 100% added chemical solution had percentage protein content of 30.09, 20.81, 15.79 and 25.99, respectively. Percentage of carbohydrate by 24.27, 20.63, 19.77 and 22.99, respectively. Further results showed percentage fat was 3.37, 3.88, 3.02 and 3.20, respectively, fiber at 1.85, 1.79, 1.47 and 0.72 respectively and dry ash at 33.39, 35.06, 46.45 and 40.97, respectively. Statistical analysis found that *S. platensis* in waste water dilution of 75% had the highest protein and carbohydrate content than *S. platensis* in waste water dilution of 90, 100 and 100% added to chemical. Meanwhile, fat and dry ash of *S. platensis* in waste water dilution of 90% were much higher than waste water dilution of 75%.

The experiment also conducted a mass culture production in small scale level (tank capacity of 450 liters) with waste water dilution of 75% in a 150 liters volume. Pumping was done to fill the tank with air and circulate water for 60 days. *S. platensis* was harvested twice with a total dry weight of 123.65 grams. Nutritional analysis showed that protein content was 30.0%, carbohydrate was 22.07%, fat was 1.20%, and fiber was 0.17% as contained in the dry sample. Gross energy of 220 kcal/100 g dry weight and Beta-carotene of 18.5 mg/100 g dry weight were also found to be contained in the dry sample.