

ห้องสมุดงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา



242948

การเปรียบเทียบการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตแก้วเชือกภาพถ่าย
มั่นคงปลอดภัยระหว่างกระบวนการไฮดรอยด์สตีวัชกรดและซิงค์

กิตติภานุท์ สุขวากษิษฐ์

วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาชีวกรรมสิ่งแวดล้อม

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
พฤษภาคม 2554



การเปรียบเทียบการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตก๊าซชีวภาพจากกาล
มันสำปะหลังระหว่างกระบวนการไฮโดรไลซิตัวยกรดและด่าง

กิตติภานุ สุขวนิชย์

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อนักวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม

นักวิศวกรรม
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
พฤษภาคม 2554

การเปรียบเทียบการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตก้าชชีวภาพจากกากมันสำปะหลัง
ระหว่างกระบวนการไฮโดรไลซิสด้วยกรดและด่าง

กิตติikanที่ สุขวนิชย์

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

.....
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปฏิรูป ผลจันทร์
..... ประธานกรรมการ

.....
รองศาสตราจารย์ วิไลลักษณ์ กิจจะนะพานิช
.....

.....
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ไพรожน์ กิจจะนะพานิช
..... กรรมการ

.....
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนัดล คงครีเจริญ
..... กรรมการ

.....
ดร. พนัดล คงครีเจริญ
..... กรรมการ

2 พฤษภาคม 2554

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความกรุณาจาก รองศาสตราจารย์ วีโภลักษณ์ กิจจะนะ-พานิช ประธานกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่ได้ให้แนวคิด คำปรึกษา ตลอดจนช่วงแก้ไขข้อบกพร่องจนทำให้วิทยานิพนธ์นี้เสร็จสมบูรณ์ รวมทั้งการช่วยเหลือในด้านต่างๆ ตลอดระยะเวลาของการศึกษา ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพรожน์ กิจจะนะพานิช ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปฏิรูป ผลจันทร์ และดร.นพดล คงศรีเจริญ คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่ได้กรุณาช่วยเหลือในการตรวจสอบให้ความรู้ คำปรึกษา คำแนะนำ และตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี่

ขอขอบคุณสำนักงานคอมวิจัยแห่งชาติ (วช.) ที่ช่วยสนับสนุนค่าใช้จ่ายตลอดการทดลอง ขอกราบขอบคุณอาจารย์ภาควิชาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม คอมวิศวกรรมศาสตร์ ทุกท่านที่ได้ประสิทธิประสาทวิชาความรู้ ให้คำแนะนำต่างๆ ตลอดเวลาที่ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันแห่งนี้

ขอขอบคุณบุคลากรทุกท่านของภาควิชาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม ที่ให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในงานวิจัยครั้นนี้

ขอบคุณเพื่อนๆ พี่และน้อง ในภาควิชาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งกำลังกายและกำลังใจ

ขอกราบขอบพระคุณบิดา นารดาและครอบครัวที่คอยให้กำลังใจและให้ความช่วยเหลือในทุกด้านตลอดระยะเวลาที่ทำการศึกษา

ท้ายที่สุดนี้ หากมีสิ่งขาดตกบกพร่องหรือผิดพลาดประการใด ผู้เขียนขออภัยเป็นอย่างสูง ในข้อบกพร่องและความผิดพลาดนั้น และผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่าวิทยานิพนธ์นี้จะมีประโยชน์ สำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตลอดจนผู้สนใจต่อไป

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์

การเปรียบเทียบการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตก้าชชีวภาพจาก
กา jm สำปะหลังระหว่างกระบวนการ ไฮโดรไลซิสด้วย
กรดและสารค่า

ผู้เขียน

นางสาวกิตติภานุที่ สุขวัฒน์

ปริญญา

วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

รศ. วิไลลักษณ์ กิจจะนะพาณิช

บทคัดย่อ

242948

การเปรียบเทียบการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตก้าชชีวภาพจากกา jm สำปะหลังที่ผ่านการ ไฮโดรไลซิสด้วยสารกรดและสารค่าในครั้งนี้ ได้แบ่งการศึกษาเป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1 เป็นการทำปัจจัย ที่มีผลต่อการ ไฮโดรไลซิส ซึ่งทำโดยใช้แผนการทดลองแบบแฟคทอร์เริลส่องระดับ ปัจจัยที่เลือก ศึกษามี 3 ปัจจัย ได้แก่ พีเอช อุณหภูมิ และเวลาที่ใช้ในการทำปฏิกิริยา ส่วนด้านนี้ที่ใช้ในการ ประเมิน ได้แก่ ปริมาณน้ำตาลรีดิวช์และกรดไนโตรอะมิโน ที่มีต่อประสิทธิภาพในการผลิตก้าชชีวภาพ โดยเลือกสภาวะการ ไฮโดรไลซิสที่ทำให้เกิดปริมาณน้ำตาลรีดิวช์และกรดไนโตรอะมิโนมากน้อยต่างกัน 6 สถานะจากผล การทดลองส่วนแรก เพื่อนำมาใช้ในการเดินระบบหมักกา jm โดยใช้แบบจำลองระดับ ห้องปฏิบัติการแบบทั่วไป

ผลการศึกษาพบว่า พีเอชของสารละลายเป็นปัจจัยหลักที่มีผลต่อสมรรถนะการ ไฮโดรไลซิส กา jm ด้วยสารกรดและสารค่าของย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่น 95 % สภาพที่เหมาะสม สำหรับการผลิตน้ำตาลรีดิวช์และกรดไนโตรอะมิโน คือ การ ไฮโดรไลซิสด้วยกรดที่ค่าพีเอช 0 อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส และ เวลาในการทำปฏิกิริยา 90 นาที ซึ่งให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวช์และ กรดไนโตรอะมิโนเท่ากับ 855 และ 60.3 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมกา jm ตามลำดับ โดยสามารถเพิ่ม ปริมาณน้ำตาลรีดิวช์ และกรดไนโตรอะมิโนเท่ากับ 214 และ 20 เท่าจากระดับเริ่มต้น ในส่วนของการ

242948

ไฮโตร ไอลซิสคั่วบดีต่างพบว่าปริมาณน้ำคลารีคิวซ์สูงสุดมีค่าต่ำกว่าของไฮโตร ไอลซิสคั่วบดีอย่างมาก

สำหรับการผลิตก้าชชีวภาพพบว่า การไฮโตร ไอลซิสกามันคั่วสารค่างที่พีเอช 13, 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 90 นาที ก่อนนำไปหมักก้าช สามารถเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตก้าช ชีวภาพได้อย่างเด่นชัด โดยปริมาณก้าชสะสมภายหลังการหมัก 30 วันมีค่าเท่ากับ 1.2 ลูกบาศก์เมตร ต่อกรัมกากแห้ง หรือ 0.19 ลูกบาศก์เมตรต่อกรัมกากเปรียก ซึ่งมากกว่าของกรณีการใช้กากมันที่ไม่ผ่านการไฮโตร ไอลซิสถึง 3 เท่า ในส่วนของการไฮโตร ไอลซิสกามันคั่วบดีที่ให้ปริมาณน้ำคลารีคิวซ์และกรดไขมันระเหยสูงสุดนั้น กลับให้ก้าชในปริมาณต่ำโดยมีค่าต่ำกว่าของกรณีการใช้กากมันที่ไม่ผ่านการไฮโตร ไอลซิส

242948

As for biogas production, the results showed that treating cassava pulp by alkaline hydrolysis prior to anaerobic digestion could obviously increase biogas production efficiency. The highest amount of 1.2 cubic meters biogas per gram dry pulp or 0.19 cubic meters per gram wet pulp was obtained at 30 day hydraulic retention time when the hydrolysis condition of pH 13, 100 °C and 90 minute reaction time was applied. This yield was about 3 times compared to that of the untreated pulp. However, when the system was operated with the optimum condition of acid hydrolysis, yield of biogas production was low and lower than that of the untreated cassava pulp.

สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ	๑
บทคัดย่อภาษาไทย	๔
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๘
สารบัญ	๙
สารบัญตาราง	๑๒
สารบัญภาพ	๑๓
อักษรย่อและสัญลักษณ์	๑๔

บทที่ 1 บทนำ

1.1 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.2 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	2
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	3

บทที่ 2 ทฤษฎีและสรุปสาระสำคัญจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความเป็นมาของมันสำปะหลังในประเทศไทย	4
2.2 องค์ประกอบของมันสำปะหลัง	6
2.3 การแปรรูปและการใช้ประโยชน์มันสำปะหลัง	7
2.4 กระบวนการผลิตแป้งมันสำปะหลัง	10
2.5 กากมันสำปะหลัง	15
2.6 ขั้นตอนการผลิตก้ำชี้วภาพ	23
2.7 การไชโครไลซิสคัวบอร์ด	26
2.8 การไชโครไลซิสคัวบอร์ด	27
2.9 สรุปสาระจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง	30

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการศึกษา	34
3.2 การหาปัจจัยที่มีผลต่อการไฮโดรไลซิสกานั่นสำปะหลัง	37
ด้วยสารกรดและสารค่าง	
3.3 การหาผลของปริมาณน้ำตาลรีดิวช์และกรดไนนาระเหยที่มีต่อประสิทธิภาพในการผลิตก้าชชีวภาพ	40

บทที่ 4 ผลการศึกษาและวิเคราะห์ผล

4.1 ปัจจัยและสภาวะที่เหมาะสมของการเกิดปฏิกิริยาไฮโดรไลซิส	43
กานั่นสำปะหลังด้วยสารกรดหรือสารค่าง	
4.2 ผลของปริมาณน้ำตาลรีดิวช์และกรดไนนาระเหยที่มีต่อประสิทธิภาพ	51
ในการผลิตก้าชชีวภาพ	

บทที่ 5 สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา	66
5.2 ข้อเสนอแนะ	66

เอกสารอ้างอิง

68

ญู

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก การเตรียมตะกอนเชื้อจุลทรรศ์ที่ใช้ในการทดสอบ	74
ภาคผนวก ข ขั้นตอนการตรวจปริมาณน้ำตาลรีดิวช์ด้วยวิธี Dinitrosalicylic Colorimetric Method	76
ภาคผนวก ค ค่าทางสถิติการวิเคราะห์ปัจจัยและสภาวะที่เหมาะสมของการเกิดปฏิกิริยาไชโคร่ไลซิสกามันสำปะหลังด้วยสารกรดและค่าง	78
ภาคผนวก ง ผลของปริมาณน้ำตาลรีดิวช์และกรดไนนาระเหยที่มีต่อประสิทธิภาพในการผลิตก๊าซชีวภาพ	95
ภาคผนวก จ การคำนวณค่าใช้จ่ายในการทดลอง	156
ประวัติผู้เขียน	159

ฉ

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
2.1 พื้นที่เก็บเที่ยวและผลผลิตมันสำปะหลังเป็นรายภาค	6
2.2 ส่วนประกอบหลักในหัวมันสำปะหลัง	7
2.3 สมดุลของการผลิตเป็นมันสำปะหลังแบบมาตรฐาน	14
2.4 องค์ประกอบของทางกายภาพและทางเคมีของกากมันสำปะหลัง	16
2.5 สมบัติที่สำคัญของอะโนโลสและอะโนโลเพกทิน	18
2.6 ผลิตภัณฑ์กรดที่ได้จากการไฮโตรไอลซิสอะโนโลสและมอลโทสด้วยสารค้าง	28
2.7 ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการไฮโตรไอลซิส Periodate-oxidized Starch	29
3.1 ลักษณะของกากมันสำปะหลังที่ใช้ในการศึกษา	34
3.2 ลักษณะเชือจุลินทรีย์ที่ใช้ในการศึกษา	35
3.3 ปัจจัยและระดับของปัจจัยที่เลือกศึกษา	37
3.4 การทดลองปฏิกริยาไฮโตรไอลซิสด้วยกรด	37
3.5 การทดลองปฏิกริยาไฮโตรไอลซิสด้วยค่าง	38
3.6 สภาพการไฮโตรไอลซิสที่เลือกมาศึกษาประสิทธิภาพในการผลิตก๊าซชีวภาพ	40
3.7 ความถี่ในการเก็บตัวอย่างและวิธีการที่ใช้ในการวิเคราะห์ตัวอย่าง	42
4.1 ผลการไฮโตรไอลซิสกากมันสำปะหลังด้วยสารกรด	44
4.2 ผลการไฮโตรไอลซิสกากมันสำปะหลังด้วยสารค่าง	48
4.3 ปริมาณของแข็งทั้งหมด ของแข็งระหว่าง และปริมาณซีโอดีที่เหลืออยู่ในสารละลายน้ำหลังการหมักที่เวลาต่างๆกัน	55
4.4 ประสิทธิภาพการลดปริมาณของแข็งทั้งหมด ของแข็งระหว่าง และปริมาณซีโอดี ภายหลังการหมักที่เวลาต่างๆกัน	55
4.5 ปริมาณก๊าซสะสมที่เกิดขึ้นระหว่างการหมักกากมันที่ระยะเวลาต่างๆ	58
4.6 ค่าใช้จ่ายในส่วนของสารเคมีที่ใช้ในการทำไฮโตรไอลซิสและความคุ้นค่าในการลงทุนเมื่อใช้ท่อเทนก๊าซหุงต้ม (LPG)	62
4.7 ค่าใช้จ่ายในส่วนของสารเคมีที่ใช้ในการทำไฮโตรไอลซิสและความคุ้นค่าในการลงทุนเมื่อใช้ท่อเทนพลังงานไฟฟ้า	63

สารบัญภาพ

รูป	หน้า
2.1 การใช้ประโยชน์ของมันสำปะหลัง	8
2.2 แผนการกระจายผลผลิตหัวมันสำปะหลังสู่อุตสาหกรรมในปี พ.ศ 2541	9
2.3 ความสัมพันธ์ระหว่างการปลูกมันสำปะหลังและอุตสาหกรรมผลิตแป้งมันสำปะหลัง	11
2.4 ขั้นตอนการผลิตแป้งมันสำปะหลัง	12
2.5 สมดุลมวลผลพลอยได้และการนำไปใช้ประโยชน์ของมันสำปะหลัง	15
2.6 องค์ประกอบของกากมันสำปะหลังที่สแกนโดยเครื่อง Electron Micrographs	17
2.7 โครงสร้างของ Amylose	19
2.8 โครงสร้างของ Amylopectin	19
2.9 โครงสร้างของเซคลูโลส	20
2.10 ผังแสดงระบบการผลิตแก้วชีวภาพจากกากมันสำปะหลัง	22
2.11 ขั้นตอนและปฏิกริยาการเกิดก้าชชีวภาพ	24
2.12 ขั้นตอนการไฮโดรไลซิสแป้งเป็นน้ำตาลกลูโคส	27
3.1 ลักษณะกากมันสำปะหลัง	35
3.2 ภาระน้ำที่ใช้ในการหมัก	36
3.3 ขั้นตอนการทดลองเพื่อหาผลของปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดน้ำตาลรีดิวช์ และกรดไขมันระเหย	39
3.4 ขั้นตอนการหมักกากมันสำปะหลัง	41
4.1 กราฟแสดงผลของปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดน้ำตาลรีดิวช์ ในกรณีของการไฮโดรไลซิสกากมันสำปะหลังด้วยสารกรด	44
4.2 กราฟแสดงผลของปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดกรดไขมันระเหยในกรณีของการไฮโดรไลซิสด้วยสารกรด	46
4.3 กากมันภายหลังการไฮโดรไลซิสด้วยสารกรดพีเอช 0, อุณหภูมิ 100°C และเวลา 90 นาที	47

สารนัยภาพ (ต่อ)

รูป	หน้า
4.4 กราฟแสดงผลของปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดน้ำตาลรีดิวซ์ ในกรณีของการ ใช้คร่าไอลซิสกานมันสำปะหลังคุ้ยสารค่าง	49
4.5 กราฟแสดงผลของปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดกรดไขมันระเหยในการกรณีของการ ใช้คร่าไอลซิสคุ้ยสารค่าง	50
4.6 อุณหภูมิตัวอย่างที่ผ่านการหมักตลอดช่วงเวลาในการทดลอง	51
4.7 การเปลี่ยนแปลงค่าพีเอชของตัวอย่างตลอดระยะเวลาในการหมัก	52
4.8 ปริมาณอัลคาไลนิตติลอดระยะเวลาในการหมัก	53
4.9 ปริมาณกรดไขมันระเหยตลอดระยะเวลาในการหมัก	53
4.10 ประสิทธิภาพการลดของแข็งทั้งหมดของแต่ละสภาวะการหมัก	56
4.11 ประสิทธิภาพการลดของแข็งระเหยของแต่ละสภาวะการหมัก	56
4.12 ประสิทธิภาพการลดซีโอดีของแต่ละสภาวะการหมัก	57
4.13 ปริมาณก้าชีวภาพสะสมตลอดระยะเวลาในการหมัก	58
4.14 การเปรียบเทียบปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ และก้าชีวภาพแต่ละสภาวะ	59
4.15 การเปรียบเทียบปริมาณกรดไขมันระเหยและก้าชีวภาพแต่ละสภาวะ	60
4.16 ร้อยละของก้าชนีเทน และก้าชาร์บอนไคออกไซด์ที่ สภาวะพิเศษค่างๆ ในการหมัก	61

อักษรย่อและสัญลักษณ์

ก.	กรัม	
กก.	กิโลกรัม	
๐๘	องค์เซลเซียส	
มก.	มิลลิกรัม	
มล.	มิลลิลิตร	
ลบ.ม.	ลูกบาศก์เมตร	
ล.	ลิตร	
COD	Chemical Oxygen Demand	ซีโอดี
VFA	Volatile Fatty Acid	กรดไขมันระเหย
Alk	Alkalinity	อัลคาไลนิตี้
TS	Total Solid	ของแข็งทั้งหมด
VS	Volatile Solid	ของแข็งระเหย
Nm ³	Normal Cubic meter	นอร์มัลลูกบาศก์เมตร
M	Molar	โมลาร์