

ห้องสมุดงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ



245504



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ทุนวิจัย

กองทุนรัชดาภิเษกสมโภช

รายงานวิจัย

การผลิตกรดแอล-แลกติกจากกากมันสำปะหลังโดยเชื้อรา

Rhizopus oryzae ในระดับน้ำร่อน

โดย

ณัฐฐา ทองจุล

วาสนา โตเลี้ยง

ศิริพร อุ่นแอบ

มีนาคม 2555

๐๐๐๒๕๐๔๒๙

ห้องสมุดงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ



245504



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ทุนวิจัย
กองทุนรัชดาภิเษกสมโภช



รายงานวิจัย

การผลิตกรดแอล-แลกติกจากกากมันสำปะหลังโดยเชื้อรา
Rhizopus oryzae ในระดับนำร่อง

โดย

ณัฐฐา ทองจุล
วาสนา โตเลี้ยง
ศิริพร อุ่นแอบ

มีนาคม 2555

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความร่วมมือของคณะผู้วิจัย เงินทุนสนับสนุนการวิจัย จากกองทุนรัชดาภิเษกสมโภช จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และสถาบันวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพและวิศวกรรมพันธุศาสตร์ที่อนุเคราะห์สถานที่ และบุคลากรด้านเทคนิคเพื่อสนับสนุนงานวิจัยนี้ คณะผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณมา ณ ที่นี้

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณ นายนवर โขติศุภอนันต์ ที่ได้เริ่มดำเนินการศึกษาวิจัยการหมักกรดแอส-แลกติกในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติก ผลงานวิจัยเบื้องต้นของคุณนवरนับว่ามีประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับการต่อยอดในงานวิจัยนี้

คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณบริษัท เอี่ยมบูรพา จำกัด และบริษัท แป้งมันเอี่ยมเฮง อุตสาหกรรม จำกัด ที่กรุณาอนุเคราะห์ตัวอย่างกากมันสำปะหลังสดเพื่อใช้ในการวิจัยนี้ และบริษัท สยามวิคตอรีเคมีคอล จำกัด ที่อนุเคราะห์ตัวอย่างเอนไซม์ที่ใช้ในการย่อยกากมันสำปะหลัง

ชื่อโครงการวิจัย การผลิตกรดแอล-แลกติกจากกากมันสำปะหลังโดยรา *Rhizopus oryzae*
 ในระดับน้ำร่อง
 ชื่อผู้วิจัย อาจารย์ ดร.ณัฐญา ทองจุล อาจารย์ วาสนา โตเลี้ยง นางสาวศิริพร อุ่นแอบ
 เดือนและปีที่ทำวิจัยสำเร็จ กันยายน พ.ศ. 2554

บทคัดย่อ

245504

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาความเป็นไปได้ในการนำกากมันสำปะหลังสดมาใช้ในการผลิตกรดแอล-แลกติกโดยราเส้นใย *R. oryzae* โดยเริ่มจากการทดลองหาภาวะที่เหมาะสมเพื่อจะนำไปใช้ในการออกแบบขยายสเกล โดยทำการหมักกรดแลกติกด้วยกลูโคส จากผลการทดลอง พบว่า ได้อัตราการผลิตกรดแลกติกจากกลูโคสสูงสุดที่อัตราการปั่นกววน 700 รอบต่อนาที และอัตราการให้อากาศ 0.5 ปริมาตรอากาศต่อปริมาตรน้ำหมักต่อนาที ในการทดลองอีกส่วน ได้นำกากมันสำปะหลังสดที่ได้มาหาเทคนิคในการปรับสภาพที่เหมาะสมก่อนที่นำไปย่อยต่อด้วยเอนไซม์ จากผลการทดลองพบว่า เมื่อนำกากมันสำปะหลังมาปรับสภาพโดยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดันก่อนนำไปย่อยต่อด้วยเอนไซม์เซลลูเลส และอะไมเลส จะทำให้ได้ปริมาณแป้งที่ดึงออกมาจากกากมันสำปะหลังสดได้มากกว่าเมื่อเทียบกับการปรับสภาพกากมันสำปะหลังด้วยความร้อนสูงภายใต้ความดันพร้อมกับเติมโซเดียมไฮดรอกไซด์ลงไป โดยภาวะในการปรับสภาพและการย่อยที่ได้กลูโคสสูงสุดที่ 0.6 กรัมกลูโคสต่อกรัมกากมันสำปะหลังแห้ง คือ การปรับสภาพด้วยความร้อนสูงภายใต้ความดันนาน 15 นาที โดยใช้สารละลายกากมันสำปะหลังในน้ำ (20 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง) จากนั้นนำกากมันที่ผ่านการปรับสภาพแล้วไปย่อยต่อด้วยเซลลูเลส (33.15 ยูนิตต่อกรัมกากมันแห้ง) นาน 6 ชั่วโมง และอะไมเลส (16.8 ยูนิตต่อกากมันแห้ง) นาน 15 นาที นอกจากนี้ ยังได้ทำการทดลองนำสารละลายกากมันสำปะหลังที่ได้จากการปรับสภาพและย่อยด้วยเอนไซม์ที่ภาวะต่างๆ กันมาใช้ในการหมักกรดแลกติกเทียบกับการหมักโดยกลูโคส และแป้ง ซึ่งพบว่า สารละลายที่ได้จากการปรับสภาพกากมันสำปะหลังด้วยความร้อนสูงภายใต้ความดันแล้วนำไปย่อยด้วยเอนไซม์ และสารละลายที่ได้จากการย่อยกากมันสำปะหลังด้วยเอนไซม์สามารถนำมาใช้หมักกรดแลกติกได้ดีเทียบเคียงกับการใช้กลูโคสและแป้งเป็นแหล่งคาร์บอน นอกจากนี้ ยังมีการคำนวณเพื่อออกแบบขยายสเกลการหมักกรดแลกติกจากถังปฏิกรณ์ชีวภาพระดับ 5 ลิตรไปเป็นระดับ 90 ลิตร โดยใช้เกณฑ์คงที่ในการคำนวณ 4 เกณฑ์ ได้แก่ ค่า Reynold's number (Re_c) ความเร็วปลายใบพัดกววน (u_c) กำลังมอเตอร์ต่อปริมาตร (P/V) และอัตราการไหลวนของน้ำหมักภายในถังปฏิกรณ์ชีวภาพ (F/V) เพื่อหาภาวะที่จะนำไปทดลองในการหมักกรดแลกติกในถังปฏิกรณ์ชีวภาพขนาด 90 ลิตรต่อไป

Project Title Pilot scale production of L-lactic acid from raw cassava pulp by *Rhizopus oryzae*
Name of the Investigators Nuttha Thongchul, Ph.D., Vasana Tolieng, Siriporn Ounaeb
Year September 2011

Abstract

245504

This research studied the possibility of using cassava pulp to produce L-lactic acid by filamentous fungus *R. oryzae*. Firstly, the optimal operating condition required in scale up calculation was determined during lactic acid fermentation by glucose. The result showed that the best suited operating condition was at 700 rpm and 0.5 vvm air. At this operating condition, the highest lactic acid yield and productivity were accomplished. The other experiment performed in this research was to determine the appropriate pretreatment process prior to the enzymatic hydrolysis of cassava pulp in order to achieve high glucose recovery from cassava pulp. It was found that only steam pretreatment under high temperature and pressure was sufficient for pretreating cassava pulp. Using steam pretreatment with the addition of NaOH did not ease enzymatic hydrolysis of the pretreated pulp. More glucose was recovered from the hydrolysis of steam pretreated cassava pulp. The highest glucose recovery yield achieved was 0.6 g glucose per g dry pulp when pretreated the cassava pulp with steam for 15 min followed by hydrolyzing with cellulase (33.15 unit per g dry pulp) for 6 h and amylase (16.8 unit per g dry pulp) for 15 min. Later the cassava pulp hydrolysates prepared by different techniques were used as the carbon source in lactic acid fermentation. The fermentation results were compared with those using glucose and soluble starch as the carbon source. It was observed that the hydrolysates obtained from steam pretreatment followed by enzymatic hydrolysis and the enzyme treated hydrolysate gave the comparable lactic acid yield and productivity to glucose and soluble starch. In addition, scale up calculation was performed for predicting the operating condition in the large scale culture using the data obtained from glucose fermentation in the 5 L bioreactor. 4 criteria were used in the calculation. Those included Reynolds' number (Re_i), impeller tip speed (u_i), power input per unit volume (P/V), and mixing time (F/V).

สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ	ii
บทคัดย่อภาษาไทย	iii
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	iv
สารบัญ	v
รายการตารางประกอบ	vii
รายการภาพประกอบ	viii
รายการสัญลักษณ์	xiii
บทนำ	1
การสำรวจแนวความคิดและการวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
วัตถุประสงค์ของโครงการ	6
วิธีการวิจัย	6
การหาอัตราการกวนและการให้อากาศที่เหมาะสมในการหมักกรดแอล-แลกติกในถัง	6
ปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติดขนาด 5 ลิตร	
สายพันธุ์ การเก็บรักษาสายพันธุ์ การเตรียมหัวเชื้อ และอาหารเลี้ยงเชื้อ	6
การหมักกรดแอล-แลกติกในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติด	7
สัมประสิทธิ์การถ่ายเทออกซิเจน	7
ค่าจลนพลศาสตร์ของการหมัก	8
การหาภาวะที่เหมาะสมสำหรับเตรียมกากมันสำปะหลัง	8
การปรับสภาพกากมันสำปะหลังก่อนการย่อยโดยเทคนิค physicochemical pretreatment	9
การย่อยเซลลูโลสและแป้งจากกากมันสำปะหลังที่ปรับสภาพแล้ว	9
การหมักกรดแอล-แลกติกจากสารละลายที่ได้จากการย่อยกากมันสำปะหลัง	10
การคำนวณหาปัจจัยทางวิศวกรรมที่เหมาะสมต่อการหมักกรดแอล-แลกติก	11
ผลการวิจัยและการอภิปรายผล	11
การหมักกรดแอล-แลกติกในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติด	11
การปรับสภาพกากมันสำปะหลังโดยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน	12

ผลการวิจัยและการอภิปรายผล (ต่อ)	
การปรับสภาพน้ำมันสำปะหลัง โดยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดันพร้อมกับการใช้สารละลายแอลคาไลน์	13
การย่อยกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน	13
การย่อยกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดันพร้อมกับสารละลายแอลคาไลน์	14
การหมักกรดแอล-แลกติกแบบเซลล์ตรึงในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติกจากแหล่งคาร์บอนชนิดต่างๆ	15
ลักษณะพื้นฐานของ <i>R. oryzae</i> ที่ตรึงในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติก	15
จลนพลศาสตร์ของการหมักกรดแอล-แลกติกจากแหล่งคาร์บอนชนิดต่างๆ โดย <i>R. oryzae</i> ในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติก	18
ลักษณะการจัดเรียงตัวของเส้นใยของ <i>R. oryzae</i> บนวัสดุตรึงในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติก	23
ปัจจัยทางวิศวกรรมที่เหมาะสมต่อการหมักกรดแอล-แลกติก	25
ข้อสรุป	28
ข้อเสนอแนะ	29
บรรณานุกรม	29

รายการตารางประกอบ

	หน้า
ตารางที่ 1 ปริมาณเซลล์ของ <i>R. oryzae</i> ในการหมักด้วยกลูโคส และอัตราการถ่ายเทออกซิเจนในกระบวนการที่อัตราการปั่นกววนและอัตราการให้อากาศต่างๆ กัน ภายในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติด	34
ตารางที่ 2 ผลของการปั่นกววนและการให้อากาศต่อการผลิตกรดแอล-แลกติกโดยเซลล์ตรึงของ <i>R. oryzae</i> ในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติด	34
ตารางที่ 3 ผลของการปั่นกววนและการให้อากาศต่อการผลิตผลิตภัณฑ์พลอยได้เอทานอลโดยเซลล์ตรึงของ <i>R. oryzae</i> ในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติด	34
ตารางที่ 4 เปรียบเทียบการผลิตกรดแอล-แลกติกในการหมักแบบเซลล์ตรึงในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติดที่ภาวะต่างๆ (ปริมาตรอาหารเริ่มต้น 3 ลิตร)	35

รายการภาพประกอบ

		หน้า
รูปที่ 1	ลักษณะสัณฐานของ <i>R. oryzae</i> ที่ตรึงบนผ้าขนหนูในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติด	36
รูปที่ 2	จลนพลศาสตร์ของการหมักกรดแอส-แลคติกจากกลูโคสโดยเซลล์ตรึงของ <i>R. oryzae</i> บนผ้าขนหนูในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติดที่ควบคุมอุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส พีเอช 6.0 ความเร็วการปั่นกวน 700 รอบต่อนาที และอัตราการให้อากาศ 0.5 ปริมาตรต่อปริมาตรต่อนาที	37
รูปที่ 3	yield ของกลูโคส (กรัมต่อกรัมกากมันแห้ง) ในสารละลายที่แยกออกมา ภายหลังจากการปรับสภาพด้วย (ก) การใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน (steam pretreatment) และ (ข) การใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดันพร้อมกับการใช้สารละลายแอลคาไลน์ (steam with combination of alkaline treatment)	38
รูปที่ 4	yield ของกลูโคสภายหลังจากย่อยกากมันที่ผ่านการปรับสภาพด้วยวิธีการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน ความเข้มข้นของกากมัน 5% จากนั้นนำมาทำการย่อยด้วยเอนไซม์เซลลูเลส และอะไมเลส (ก) อะไมเลส 16.8 ยูนิตต่อกรัมกากแห้ง 15 นาที (ข) อะไมเลส 16.8 ยูนิตต่อกรัมกากแห้ง 30 นาที (ค) อะไมเลส 33.6 ยูนิตต่อกรัมกากแห้ง 15 นาที (ง) อะไมเลส 33.6 ยูนิตต่อกรัมกากแห้ง 30 นาที	39
รูปที่ 5	yield ของกลูโคสภายหลังจากย่อยกากมันที่ผ่านการปรับสภาพด้วยวิธีการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน ความเข้มข้นของกากมัน 6.7% จากนั้นนำมาทำการย่อยด้วยเอนไซม์เซลลูเลส และอะไมเลส (ก) อะไมเลส 16.8 ยูนิตต่อกรัมกากแห้ง 15 นาที (ข) อะไมเลส 16.8 ยูนิตต่อกรัมกากแห้ง 30 นาที (ค) อะไมเลส 33.6 ยูนิตต่อกรัมกากแห้ง 15 นาที (ง) อะไมเลส 33.6 ยูนิตต่อกรัมกากแห้ง	40
รูปที่ 6	yield ของกลูโคสภายหลังจากย่อยกากมันที่ผ่านการปรับสภาพด้วยวิธีการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน ความเข้มข้นของกากมัน 20% จากนั้นนำมาทำการย่อยด้วยเอนไซม์เซลลูเลส และอะไมเลส (ก) อะไมเลส 16.8 ยูนิตต่อกรัมกากแห้ง 15 นาที (ข) อะไมเลส 16.8 ยูนิตต่อกรัมกากแห้ง 30 นาที (ค) อะไมเลส 33.6 ยูนิตต่อกรัมกากแห้ง 15 นาที (ง) อะไมเลส 33.6	41

- รูปที่ 6 ยูนิตต่อกรัมกากแห้ง 30 นาที
(ต่อ)
- รูปที่ 7 yield ของกลูโคสภายหลังจากย่อยกากมันที่ผ่านการปรับสภาพด้วย
วิธีการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดันพร้อมสารละลายโซเดียมไฮดรอก
ไซด์ (0.5 N) ความเข้มข้นของกากมัน 6.7% จากนั้นนำมาทำการย่อยต่อด้วย
เซลล์ลูเลสที่ 50 องศาเซลเซียส แล้วตามด้วยอะไมเลสที่ 100 องศาเซลเซียส 42
- รูปที่ 8 ลักษณะสัณฐานของ *R. oryzae* ที่ถูกตรึงในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติด
อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าพีเอช 6.0 อัตราการกวน 700 รอบต่อนาที การ
ให้อากาศ 0.5 ปริมาตรอากาศต่อปริมาตรน้ำหมักต่อนาที ในระยะการ
เจริญเติบโตที่เวลาการหมัก 48 ชั่วโมง ของการใช้แหล่งคาร์บอน 6 ชนิด
ได้แก่ (ก) กลูโคส (ข) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมัน
สำปะหลังที่ไม่ผ่านการปรับสภาพ (ค) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วย
เอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูง
ภายใต้ความดัน (ง) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมัน
สำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน
พร้อมกับสารละลายแอลคาไลน์ (จ) สารละลายที่ได้จากการย่อยกากมัน
สำปะหลังด้วยกรด และ (ฉ) สารละลายแป้ง 43
- รูปที่ 9 ลักษณะสัณฐานของ *R. oryzae* ที่ถูกตรึงในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติด
อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าพีเอช 6.0 อัตราการกวน 700 รอบต่อนาที การ
ให้อากาศ 0.5 ปริมาตรอากาศต่อปริมาตรน้ำหมักต่อนาที ในระยะการสร้าง
ผลิตภัณฑ์ที่เวลาการหมัก 96 ชั่วโมง ของการใช้แหล่งคาร์บอน 6 ชนิด
ได้แก่ (ก) กลูโคส (ข) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมัน
สำปะหลังที่ไม่ผ่านการปรับสภาพ (ค) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วย
เอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูง
ภายใต้ความดัน (ง) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมัน
สำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน
พร้อมกับสารละลายแอลคาไลน์ (จ) สารละลายที่ได้จากการย่อยกากมัน
สำปะหลังด้วยกรด และ (ฉ) สารละลายแป้ง 44

- รูปที่ 10 ลักษณะการยึดเกาะของเซลล์บนเบดสติด้านนอก (ลูกศรสีดำ) และด้านใน (ลูกศรสีแดง) ของถังปฏิกรณ์ชีวภาพ อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าพีเอช 6.0 อัตราการกวน 700 รอบต่อนาที การให้อากาศ 0.5 ปริมาตรอากาศต่อปริมาตรน้ำหมักต่อนาที ของการใช้แหล่งคาร์บอน 6 ชนิด ได้แก่ (ก) กลูโคส (ข) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ไม่ผ่านการปรับสภาพ (ค) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน (ง) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดันพร้อมกับสารละลายแอลคาไลน์ (จ) สารละลายที่ได้จากการย่อยกากมันสำปะหลังด้วยกรด และ (ฉ) สารละลายแป้ง 45
- รูปที่ 11 ความหนาของเซลล์ของ *R. oryzae* (เส้นสีแดง) ที่ถูกตรึงในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติด อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าพีเอช 6.0 อัตราการกวน 700 รอบต่อนาที การให้อากาศ 0.5 ปริมาตรอากาศต่อปริมาตรน้ำหมักต่อนาที ของการใช้แหล่งคาร์บอน 6 ชนิด ได้แก่ (ก) กลูโคส (ข) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ไม่ผ่านการปรับสภาพ (ค) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน (ง) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดันพร้อมกันสารละลายแอลคาไลน์ (จ) สารละลายที่ได้จากการย่อยกากมันสำปะหลังด้วยกรด และ (ฉ) สารละลายแป้ง 46
- รูปที่ 12 ลักษณะเซลล์ *R. oryzae* ที่ตรึงอยู่ด้านในของเบดสติดในถังปฏิกรณ์ชีวภาพแบบเบดสติด อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าพีเอช 6.0 อัตราการกวน 700 รอบต่อนาที การให้อากาศ 0.5 ปริมาตรอากาศต่อปริมาตรน้ำหมักต่อนาที ของการใช้แหล่งคาร์บอน 6 ชนิด ได้แก่ (ก) กลูโคส (ข) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ไม่ผ่านการปรับสภาพ (ค) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ผ่านการ 47

- รูปที่ 12 ปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน (ง) สารละลายที่ได้จากการ
(ต่อ) ย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้
ความร้อนสูงภายใต้ความดันพร้อมกับสารละลายแอลคาไลน์ (จ) สารละลาย
ที่ได้จากการย่อยการมันสำปะหลังด้วยกรด และ (ฉ) สารละลายแป้ง
- รูปที่ 13 จลนพลศาสตร์ของกระบวนการหมักกรดแลกติก โดย *R. oryzae* อุณหภูมิ 30
องศาเซลเซียส ค่าพีเอช 6.0 อัตราการกวน 700 รอบต่อนาที การให้อากาศ
0.5 ปริมาตรอากาศต่อปริมาตรน้ำหมักต่อนาที ของแหล่งคาร์บอน 6 ชนิด
ได้แก่ (ก) กลูโคส (ข) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมัน
สำปะหลังที่ไม่ผ่านการปรับสภาพด้วยเอนไซม์ (ค) สารละลายที่ได้จากการ
ย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้
ความร้อนสูงภายใต้ความดัน (ง) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์
ของกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้
ความดันพร้อมกับสารละลายแอลคาไลน์ (จ) สารละลายที่ได้จากการย่อย
กากมันสำปะหลังด้วยกรด และ (ฉ) สารละลายแป้ง
- รูปที่ 14 ลักษณะของเซลล์ *R. oryzae* บริเวณด้านในของเบดสติกที่ก้ำกึ่งขยาย 350
เท่า โดยใช้ (ก) กลูโคส (ข) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกาก
มันสำปะหลังที่ไม่ผ่านการปรับสภาพ (ค) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วย
เอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูง
ภายใต้ความดัน (ง) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมัน
สำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน
พร้อมกับสารละลายแอลคาไลน์ (จ) สารละลายที่ได้จากการย่อยกากมัน
สำปะหลังด้วยกรด และ (ฉ) สารละลายแป้งเป็นแหล่งคาร์บอนในการหมัก
- รูปที่ 15 ลักษณะของเซลล์ *R. oryzae* บริเวณด้านในของเบดสติกที่ก้ำกึ่งขยาย 750
เท่า โดยใช้ (ก) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมัน
สำปะหลังที่ไม่ผ่านการปรับสภาพ (ข) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วย
เอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูง
ภายใต้ความดัน (ค) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมัน
สำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน

- รูปที่ 15 พร้อมกับสารละลายแอลคาไลน์ (ง) สารละลายที่ได้จากการย่อยกากมัน
(ต่อ) สำปะหลังด้วยกรด และ (จ) สารละลายแป้ง เป็นแหล่งคาร์บอนในการหมัก
- รูปที่ 16 ลักษณะของเซลล์ *R. oryzae* บริเวณด้านในของเบดสติดที่กำลังขยาย 3,500
เท่า โดยใช้ (ก) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกากมัน
สำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน
พร้อมกับสารละลายแอลคาไลน์ และ (ข) สารละลายที่ได้จากการย่อยกาก
มันสำปะหลังด้วยกรด เป็นแหล่งคาร์บอนในการหมัก
- รูปที่ 17 ลักษณะโครงสร้างของ (ก) เส้นใยผ้าฝ้าย และลักษณะการยึดเกาะของเซลล์
R. oryzae บนเส้นใยผ้าฝ้ายชนิดผ้าขนหนูบริเวณด้านนอกของเบดสติดที่
กำลังขยาย 350 เท่า โดยใช้ (ข) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของ
กากมันสำปะหลังที่ไม่ผ่านการปรับสภาพ (ค) สารละลายที่ได้จากการย่อย
ด้วยเอนไซม์ของกากมันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความ
ร้อนสูงภายใต้ความดัน (ง) สารละลายที่ได้จากการย่อยด้วยเอนไซม์ของกาก
มันสำปะหลังที่ผ่านการปรับสภาพด้วยการใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน
พร้อมกับสารละลายแอลคาไลน์ (จ) สารละลายที่ได้จากการย่อยกากมัน
สำปะหลังด้วยกรด และ (ฉ) สารละลายแป้ง เป็นแหล่งคาร์บอนในการหมัก

รายการสัญลักษณ์

$K_L a$	ค่าสัมประสิทธิ์การถ่ายเทออกซิเจน
C_L	ค่าการละลายของออกซิเจนในน้ำหมัก
OUR	oxygen uptake rate
$Y_{p/s}$	อัตราการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อแหล่งอาหารที่ใช้
$Y_{x/s}$	อัตราการสร้างเซลล์ต่อแหล่งอาหารที่ใช้
Re_i	ค่า Reynolds' number
u_i	ความเร็วปลายใบพัดกวน
P/V	กำลังมอเตอร์ต่อปริมาตร
F/V	อัตราการไหลวนของน้ำหมักภายในถังปฏิกรณ์ชีวภาพ
P	กำลังมอเตอร์
P_a	กำลังมอเตอร์ในภาวะที่มีการให้อากาศ
F_l	อัตราการไหลของน้ำหมัก
N_i	อัตราเร็วรอบของใบพัดกวน
D_i	เส้นผ่านศูนย์กลางกลางของใบพัดกวน