

## สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

### 5.1 สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษารายบวนการสมนฐานแบบผลิตน้ำส้มสายชูอย่างต่อเนื่องจากน้ำลับป่ารถสามารถสรุปผลการทดลองได้ดังต่อไปนี้ คือ

#### 5.1.1 การศึกษาลักษณะที่เหมาะสมโดยไม่มีการนำผลิตภัณฑ์มาป้อนย้อนกลับ

- จากการทดลองแปรค่าอัตราการเจือจางในช่วงที่ทำการทดลอง พบว่าเมื่ออัตราการเจือจางเพิ่มขึ้น ที่สภาวะคงที่ น้ำส้มสายชูที่ผลิตได้มีปริมาณกรดอะซิติกลดน้อยลง ปริมาณเอทานอลในน้ำมักเหลือเพิ่มมากขึ้น เอทานอลถูกนำไปใช้น้อยลง กำลังการผลิตลดลง และระบบมีประสิทธิภาพในการสร้างกรดอะซิติกได้น้อยลงด้วย

- อัตราการเจือจางที่เหมาะสมในช่วงที่ทำการทดลองคือ 0.0250 ช.ม. ได้น้ำส้มสายชูวันละ 7.20 ลิตร โดยมีความเข้มข้นของกรดอะซิติกอยู่ในช่วงร้อยละ 3.9-4.3 และมีเอทานอลเหลืออยู่ร้อยละ 0.2-0.3 โดยปริมาตร ที่อัตราการเจือจางตั้งกล่าวว่าคิดเป็นอัตราการป้อนเอทานอลต่อปริมาตรน้ำมักในเครื่องเท่ากับ 0.40-0.48 กรัมต่อลิตรต่อบช. หรือคิดเป็นอัตราการป้อนเอทานอลต่อพื้นที่ผิวส่วนบรรจุเท่ากับ 37.78-45.21 กรัมต่อบร. เมตรต่อบช. ระบบสามารถนำเอทานอลไปใช้ได้สูงถึงร้อยละ 96.1-96.9 คิดเป็นประสิทธิภาพการสร้างกรดอะซิติกเท่ากับ 0.50-0.53 กรัมกรดอะซิติกต่อกิโลเอทานอลที่ถูกนำไป และได้กรดอะซิติกออกมากเท่ากับ 0.82-0.92 กรัมต่อลิตรต่อบช.

- เนื่องจากระบบท้มน้ำส้มสายชูมีค่าความเป็นกรดเป็นด่างต่ำ จึงมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ชนิดอื่นน้อยมาก นอกจาก *A. xylinum* ที่ปนเปื้อนเข้ามาแล้วทำให้เกิดเมiosis ในระบบหมัก พบว่ายังมีการสร้างฟิล์มมิลักษณะเป็นเมือกของ *A. aceti* เอง เมือกนี้เมือกดังกล่าวเป็นปริมาณมากอาจก่อปัญหาการอุดตันขึ้นในระบบหมักน้ำส้มสายชูได้

- ระบบหมักน้ำส้มสายชูแบบต่อเนื่องไม่มีความเสถียร กล่าวคือประสิทธิภาพการหมักลดลงเมื่อเดินเครื่องหมักเป็นระยะเวลาระหว่าง จึงจำเป็นต้องมีการล้างทำความสะอาดเครื่องหมัก

**5.1.2 การศึกษาทดลองเพิ่มประสิทธิภาพของระบบหมักน้ำส้มสายชูโดยการนำผลิตภัณฑ์บางส่วนมาป้อนย้อนกลับ**

- การนำผลิตภัณฑ์บางส่วนจากถังเก็บน้ำหมักที่ 4 หรือ 3 มาป้อนย้อนกลับสู่ถังเก็บน้ำหมักที่ 1 ให้ผลไม้แตกต่างกันในด้านประสิทธิภาพการทำงานของระบบหมักภายใต้สภาวะการทดลองเดียวกันคือ อัตราส่วนการป้อนย้อนกลับเป็น 1.00 และอัตราการเจือจางเท่ากับ 0.0250 ชม.

- เมื่อลดอัตราส่วนการป้อนย้อนกลับในช่วงที่ทำการทดลองคือ จาก 1.00 เป็น 0.81, 0.71 และ 0.54 โดยทำการเพิ่มอัตราการเจือจาง ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์ได้ความเข้มข้นของกรดอะซิติกน้อยลง, ปริมาณเอทานอลเหลือมากขึ้น, เอทานอลถูกนำไปใช้น้อยลง, กำลังการผลิตลดลง แต่ระบบมีประสิทธิภาพในการสร้างกรดอะซิติกใกล้เคียงกัน

- การนำผลิตภัณฑ์บางส่วนมาป้อนย้อนกลับ ไม่ได้ช่วยปรับปรุงประสิทธิภาพการหมักให้ดีขึ้นแต่อย่างใด เมื่อเปรียบเทียบกับระบบหมักที่ไม่มีการนำผลิตภัณฑ์ป้อนย้อนกลับ

**5.1.3 การศึกษาผลของจำนวนเครื่องหมักที่มีต่อระบบหมักน้ำส้มสายชูแบบต่อเนื่อง**

- จำนวนของเครื่องหมักไม่มีผลต่อประสิทธิภาพของระบบหมักน้ำส้มสายชูแบบต่อเนื่องเมื่อต้องการผลิตน้ำส้มสายชูให้มีความเข้มข้น หรือมีกำลังการผลิตตามที่กำหนด

**5.1.4 การศึกษาหน้าหักเซลล์แห้งและเปยกของจุลินทรีย์ในแต่ละคอลัมน์หมัก**

- น้ำหักเซลล์แห้งที่ได้จากการทดลองมีความน่าเชื่อถือมากกว่าหน้าหักเซลล์เปยก

- ปริมาณจุลินทรีย์ในแต่ละคอลัมน์หมักมากหรือน้อย ขึ้นกับค่าความเป็นกรดเป็นด่างในคอลัมน์หมัก

**5.1.5 การศึกษาอัตราการรายเหยยของเอทานอล**

- อัตราการรายเหยยของเอทานอลในระบบหมัก ขึ้นกับความเข้มข้นของสารเอทานอล และอัตราการเติมอากาศในคอลัมน์หมักนั้น

- อัตราการรายเหยยของเอทานอลลดลงเมื่อความเข้มข้นเอทานอลลดลง และอัตราการรายเหยยดังกล่าวน้อยมากหรือถือว่าไม่มี ถ้าความเข้มข้นเอทานอลต่ำกว่าร้อยละ 6

- ความเข้มข้นเอทานอลในคอลัมน์หมักที่ทำการทดลองมีค่าต่ำกว่าร้อยละ 6 เป็นส่วนใหญ่ ดังนั้นอัตราการรายเหยยของเอทานอลในระบบหมักที่ทำการทดลองกล่าวได้ว่าน้อยมาก

และไม่มีความสำคัญ การลดหายไปของสารเอนไซด์ในระบบหมักทึ้งหมัดถือได้ว่าถูกแบบที่เรียบง่าย

### 5.2 ข้อเสนอแนะ

- งานศึกษาวิจัยพัฒนาระบบหมักน้ำส้มสายชูที่ใช้ในการทดลองนี้ ความมีการหาสัดส่วนขนาดของคอลัมน์หมักต่อขนาดของถังเก็บน้ำหมักที่เหมาะสม
- ความมีการทดลองหมักน้ำส้มสายชูที่มีความเข้มข้นของรดอยซิติกสูง ๆ เพื่อประเมินความเหมาะสมของระบบหมักแบบนี้
- ความมีการศึกษาทดลองระบบหมักแบบใหม่ ๆ เช่น ระบบหมักแบบแข็งมีวัสดุบรรจุ มีการนำแบนค์ที่เรียบในผลิตภัณฑ์ย้อนกลับมาใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ โดยนำผลิตภัณฑ์มาตอกตะกอนให้มีปริมาณแบนค์ที่เรียบมากกว่าเดิมก่อนนำมาป้อนย้อนกลับ หรือการพัฒนาระบบหมักที่แบนค์ที่เรียบเกาเป็นเม็ดแข็งและหนักในถังหมัก เป็นต้น
- ความมีการทดลองใช้เครื่องหมัก 1 ชุดในการผลิตน้ำส้มสายชูที่อัตราการเจือจางต่ำ ๆ เพื่อให้ได้น้ำส้มสายชูที่มีความเข้มข้นของรดอยซิติกไม่ต่ำกว่าร้อยละ 4 เพื่อยืนยันข้อสรุปที่ว่าจำนวนชุดของเครื่องหมักไม่มีผลต่อระบบหมักน้ำส้มสายชูนี้

ศูนย์วิทยบรหพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย