

บทที่ ๓

อุปกรณ์และวิธีดำเนินการวิจัย

1. เครื่องมือที่ใช้ในการทดลอง

1.1 ถังหมัก (Fermentor) ขนาด 4 ลิตร แบบ KMJ-2-B ของ Mitubusa
Rikagaku Kagyo Co., Japan

1.2 เครื่องวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาล (Industrial Analyzer YSI
Model 27) ของ Yellow Springs Instrument Co., U.S.A.

1.3 เครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสง (Spectrophotometer, Spectronic 21)
ของ Bausch & Lomb

1.4 เครื่องวัดความเป็นกรดด่าง (Digital pH meter, o 31 pH meter)
ของ Beckman

1.5 เครื่องบีบเนื้อยัง (Centrifuge) แบบ 201 ของบริษัทซิกมา

2. เคมีภัณฑ์

2.1 แป้งมันสำปะหลัง (Cassava Starch) ตราปลามังกร ผลิตโดยโรงงาน
แป้งมัน ไทยกำ ชลบุรี

2.2 บีกานอล (n-Butanol) ของบริษัท May & Baker, อังกฤษ

2.3 อะซีตอ� (Acetone) ของบริษัท BDH Chemicals, อังกฤษ

2.4 เอทานอล (Ethanol absolut) ของบริษัท Carlo Erba, อิตาลี

2.5 กรดอะเซติก (Acetic acid) ของบริษัท Carlo Erba, อิตาลี

2.6 กรดบิวทิริก (Butyric acid) ของบริษัท Merck

3. การคัดแยก (Screening) คลอสติรีเดียมที่ผลิตปฏิกานanol จากตัวอย่างดิน

3.1 สถานที่และการเก็บตัวอย่างดิน

เก็บตัวอย่างดินรวม ๓๐ ตัวอย่าง จากตินในแหล่งที่นำไปในเขตกรุงเทพมหานคร และจังหวัดใกล้เคียง ตินในไร่มันสำปะหลัง โดยเก็บตัวอย่างดินที่อยู่ลึกประมาณ 5-10 นิ้ว ใส่ในถุงพลาสติก

3.2 การเพาะเลี้ยงเชื้อเพื่อเพิ่มจำนวนจุลินทรีย์ (Enrichment)

ใช้วิธีการของ Calam (29) นำตัวอย่างดินอย่างละ 0.5 กรัม ใส่ในหลอดทดลองที่บรรจุอาหารโพเตโต เด็กโตรล บรรจุ 10 มล. (ภาคผนวก ก. หมายเลขอ ๑) นำไป heat shock โดยจุ่มหลอดอาหารเลี้ยงเชื้อในน้ำเดือดนาน 2 นาที จากนั้นทำให้เย็นลงโดยแซ่บในน้ำเย็น นำไปบ่มที่อุณหภูมิ ๓๗ องศาเซลเซียส เป็นเวลา 72 ชั่วโมง

3.3 การตรวจสอบปริมาณปฏิกานanol ในอาหารเลี้ยงเชื้อ

ใช้บีเปตปราศจากเชื้อดูดอาหารเลี้ยงเชื้อจากหลอดอาหารในข้อ 3.2 量 5 มล. ใส่ในหลอดบีนเหวี่ยง นำไปบ่มด้วยเครื่องบีนเหวี่ยง (Centrifuge) อัตราการหมุน 5,000 rpm. 15 นาที ดูดสารละลายส่วนใส 1 มล. ใส่ในหลอดขนาดเล็ก หยดสารละลายการตกลงเร็วเข้มข้น 1 หยด นำไปวิเคราะห์หาปริมาณปฏิกานanol อาศัยโคน และ เอทานอล โดยโคมาก็อกราฟฟิแก๊ส (ดูข้อ ๖.)

3.4 การทำเชื้อให้บริสุทธิ์และการเก็บรักษาเชื้อ

3.4.1 ใช้ลูป (Loop) จุ่มของเหลวในหลอดอาหารเลี้ยงเชื้อที่ตรวจพบว่าให้ปริมาณปฏิกานanol สูง นำไปลาก (Streak) บนจานเลี้ยงเชื้อ (Petridish) ที่

บรรจุอาหารโพเตโต เด็กโตรส อาการ (ภาคผนวก ก. หมายเลขอ 2) บ่มใน Anaerobic jar อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียล เป็นเวลา 48 ชั่วโมง

3.4.2 ตรวจโคโลนี สุ่เอโคโลนีในแต่ละจานเลี้ยงเชื้อ ไปทดสอบ ความสามารถในการผลิตบิวทานอลอิกคริงในอาหารโพเตโต เด็กโตรส บรรณา เชนเดียวกับ ข้อ 3.2 และข้อ 3.4

3.4.3 ทำเชื้อให้บริสุทธิ์ เช่นเดียวกับข้อ 3.4.1 ทดสอบการสร้าง เอ็นไซม์คตตาเลส (Catalase test) โคโลนีที่ให้ปฏิกิริยาลบ จะเก็บรักษาไว้ในอาหาร โพเตโต เด็กโตรส บรรณา และในอาหาร Reinforced Clostridial medium (ภาคผนวก ก. หมายเลขอ 4) บ่มเชื้อที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียล ประมาณ 2-4 วัน ให้ เชื้อสร้างลปอร์ เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียล จนกว่าจะนำมาใช้

4. การเลี้ยงคลอสเตรียเดียมในอาหารแบ่งมันสำปะหลังในหลอดทดลอง

ใช้ลูปถ่ายเชื้อคลอสเตรียเดียมที่เก็บไว้ในข้อ 3.4.3 ลงในอาหารแบ่งมันสำปะหลัง (ภาคผนวก ก. หมายเลขอ 3) บรรจุในหลอดทดลอง 10 มล. นำไปทำ heat shock ในน้ำเดือด 1 นาที ทำให้เย็นลงที่อุณหภูมิห้องบ่มที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียล เป็นเวลา 72 ชั่วโมง วิเคราะห์หาปริมาณอาซิโตน บิวทานอล และเอทานอล ตามวิธีการในข้อ 3.2 และข้อ 6.

5. การเลี้ยงคลอสเตรียเดียมเพื่อผลิตอาซิโตน-บิวทานอลจากอาหารแบ่งมันสำปะหลังในถังหมัก

คลอสเตรียเดียมสายพันธุ์ 8p-2 เป็นสายพันธุ์ที่ทดสอบว่า ให้ผลผลิตเป็นบิวทานอล สูงสุดในอาหารแบ่งมันสำปะหลัง จะนำมาใช้ในการหาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตอาซิโตน-บิวทานอลในถังหมัก

เลี้ยงเชื้อคลอตติเดียม สายพันธุ์ 8P-2 ตามวิธีการในข้อ 4. อายุเชื้อ 3-4 วัน จากนั้นนำม้าทำ heat shock ในน้ำเดือนนาน 1 นาที ถ่ายเชื้อในแหล่งทดลองในขาดแก้วทรงกรวยสำหรับเลี้ยงเชื้อ บรรจุอาหารแบ้งมันสำปะหลัง 200 มล. บ่มท่อญี่ปุ่น 30-37 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 18-24 ชั่วโมง สำหรับเป็นกล้าเชื้อ (Inoculation) ถ่ายเชื้อจากขาดแก้วทรงกรวยลงในถังหมัก ในถังหมักบรรจุอาหารแบ়มันสำปะหลัง (ภาชนะก ห. หมายเลข 3) 2 ลิตร อัตราการวนเป็น 100 rpm. ปรับอุณหภูมิระหว่าง 30-40 องศาเซลเซียส และควบคุมความเป็นกรดด่างระหว่าง 5.5-6.5

6. การวิเคราะห์ปริมาณอาซีโนล บีวานอล เอราโนล กรดอะเซติก กรดบีวิริก โดยวิธีโคมาก็อกราฟฟิกเกลส์

ใช้โคมาก็อกราฟฟิกเกลส์ของ Shimadzu Model GC 7AG กับ recorder integrator ของ chromatopac CR1A เมื่อทำการวิเคราะห์ปริมาณตัวทำละลาย (บีวานอล อาซีโนล เอราโนล) และกรดบีวิริกและกรดอะเซติก

สภาวะที่ใช้ในการวิเคราะห์

คอลัมน์ยาว 2 เมตร ขนาด 1/8 นิ้ว บรรจุด้วย Porapak Q 80-100 mesh อุณหภูมิของคอลัมน์ 210 องศาเซลเซียส อุณหภูมิของอินเจกเตอร์ (injector) 280 องศาเซลเซียส อุณหภูมิของดิเทคเตอร์ (detector) 300 องศาเซลเซียส อัตราการไหลของแก๊สในไทรเจน 50 มล. ต่อนาที ปริมาณของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการเก็บกับพื้นที่ใต้พิค (peak) ของสารที่ใช้เป็นมาตรฐานเบรียลเทียน (external standard) โดยที่บีวานอล อาซีโนล เอราโนล กรดอะเซติก กรดบีวิริก มีรีเทนชันไทม์ (retention time) เป็น 4.09, 1.77, 1.31, 3.10, 9.96 ตามลำดับ

7. การวัดปริมาณแก๊สและการวิเคราะห์องค์ประกอบของแก๊ส

ปริมาณแก๊สที่เกิดขึ้นจากการหมัก วัดโดยวิธีการปล่อยแก๊สเข้าแทนที่น้ำ ปริมาตรของน้ำที่ลดลงจะเท่ากับปริมาตรของแก๊สที่ลร้างขึ้น ตามระยะเวลาต่าง ๆ งานวิจัยนี้ใช้

นิคเกอร์ขนาด 5 ลิตร บรรจุน้ำเต็ม ควรลงในภาชนะรองรับ ต่อหัวแก๊สจากถังหมักมากที่ด้านล่างของนิคเกอร์ที่บรรจุน้ำ

องค์ประกอบของแก๊ส วิเคราะห์ด้วยโคมาร์โคกราฟิก้าของ Gow-Mac Instrument Co., series 150 กับเรคอร์ดเตอร์ (recorder) ของ Shimadzu model R-111 ลักษณะที่ใช้มีดังนี้

คอลัมน์ A ขนาด $5\text{m} \times 1/8$ นิ้ว บรรจุด้วย MS 5A 80/100 mesh เพื่อวิเคราะห์แก๊สคาร์บอนมอนอกไซด์ และแก๊สไฮโดรเจน

คอลัมน์ B ขนาด $3\text{m} \times 1/8$ นิ้ว บรรจุด้วย porapak Q 80/100 PQL2 เพื่อวิเคราะห์แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์, น้ำ และแก๊สมีโซน อุณหภูมิของคอลัมน์ ๓๐ องศาเซลเซียส อุณหภูมิของอินเจกเตอร์ (injector) ๘๐ องศาเซลเซียส อุณหภูมิของดิเทคเตอร์ (detector) ๔๐ องศาเซลเซียส อัตราการไหลของแก๊สอาร์กอน ๓๐ มล.ต่อนาที ปริมาณของแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์และแก๊สไฮโดรเจน หาได้จากการเทียบความสูงของพิก จากการฟามาตรฐานที่เรียนระบุว่าความสูงของพิกกับปริมาณของแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์และแก๊สไฮโดรเจน

8. การวิเคราะห์ปริมาณแบปปิ่นที่เหลือ

ใช้วิธีดัดแปลงจาก AOAC (35) ดังนี้ นำตัวอย่างของน้ำหมัก (fermentation broth) มา 10 มล. นำไปปั่นด้วยเครื่องปั่นเหวี่ยง ความเร็ว ๕,๐๐๐ รอบต่อนาที นาน ๒๐ นาที ล้างตะกอนด้วยน้ำกลั่นและกอนใส ตะกอนที่ได้ใส่ในขวดกันลมขนาด ๒๕๐ มล. เติมกรดเกลือเข้มข้นร้อยละ ๒๕ ปริมาตร ๑๐ มล. เติมน้ำกลั่น ๙๐ มล. นำไปย่อยสลายในอ่างน้ำเดือด ๒.๓๐ ชั่วโมง ปล่อยให้เย็น เติมบромไธมอล บลู (bromthymol blue) ๒-๓ หยด ทำให้เป็นกลาง (Neutralization) โดยการเติม ๔ โนลาร์ โซเดียมไฮดรอกไซด์ ๒๐ มล. นำไปตีเตรตกับ ๑ โนลาร์ โซเดียมไฮดรอกไซด์ จุดยติสารละลาย

จะเปลี่ยนเป็นสีฟ้าอมเขียว วัดปริมาณรุ่ดท้าย นำไปเป็นปริมาณน้ำตาล (กลูโคส) ด้วยเครื่องวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาล ค่าที่ได้คูณด้วย 0.9 เป็นปริมาณแป้งที่มีอยู่

9. การวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลรีดิวช์

โดยวิธีการของ Miller (36) นำตัวอย่างที่จะวิเคราะห์ปริมาตร 1 มล. เติมดิเอ็นเอส รีอเจนต์ (วิธีเตรียมในภาคผนวก ก. หมายเลข 3) 4 มล. นำไปต้มในอ่างน้ำเดือดเป็นเวลา 15 นาที ทำให้เย็นโดยแซนในอ่างน้ำเย็น วัดปริมาณน้ำตาลรีดิวช์ โดยวัดค่าการคูณกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 575 นาโนเมตร

กราฟมาตรฐาน ใช้น้ำตาลกลูโคสที่ความเข้มข้น 20-400 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร

10 การหาสภาวะที่เหมาะสมในการเลี้ยงคลอสต्रีเดียมเพื่อผลิตอาชีโทน-บีวานอลจากอาหารแป้งมันสำปะหลังในหลอดทดลอง

10.1 การหาอุณหภูมิที่เหมาะสม

เลี้ยงคลอสต्रีเดียมที่ได้จากข้อ 3.4 ตามวิธีการในข้อ 4. ในอาหารแป้งมันสำปะหลัง (ภาคผนวก ก. หมายเลข 3) บ่มท่อญกุฎิ 30, 37 และ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 72 ชั่วโมง นำน้ำเลี้ยงเชื้อไปเป็นปริมาณอาชีโทน-บีวานอล โดยโคมไฟกราฟฟิแก๊สที่แสดงในข้อ 6.

10.2 การหาปริมาณแป้งที่เหมาะสม

เลี้ยงเชื้อคลอสต्रีเดียมที่ได้จากข้อ 3.4 ตามวิธีการในข้อ 4. ในอาหารแป้งมันสำปะหลัง (ภาคผนวก ก. หมายเลข 3) แปรผันปริมาณแป้งมันสำปะหลัง เป็น 5, 7 และ 10% ตามลำดับ ความเป็นกรดด่างเริ่มต้นเป็น 6.0 บ่มเชื้อท่อญกุฎิที่เหมาะสมเป็นเวลา 72 ชั่วโมง

11. การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการเลี้ยงคลอสต์ริเตียม สายพันธุ์ 8p-2
เพื่อผลิตอาชีโตน-บีวานอล ในถังหมัก

11.1 การหาอุณหภูมิที่เหมาะสม

เลี้ยงคลอสต์ริเตียม สายพันธุ์ 8p-2 ตามวิธีการในข้อ 5. ในอาหาร เลี้ยงเชื้อ (ภาคผนวก ก. หมายเลข 3) แต่ผันแปรอุณหภูมิเป็น 30, 35 และ 37 องศา เชลเซียล ความเป็นกรดต่างเริ่มต้นเป็น 6.0 ไม่ควบคุมความเป็นกรดต่างระหว่างการหมัก วิเคราะห์ปริมาณอาชีโตน บีวานอล เอ枣านอล กรดอะเซติก กรดบิวทิริก ตามวิธีการใน ข้อ 6.

11.2 การศึกษาความเป็นกรดต่างที่เหมาะสม

เลี้ยงคลอสต์ริเตียม สายพันธุ์ 8p-2 ตามวิธีการในข้อ 5. ในอาหาร เลี้ยงเชื้อ (ภาคผนวก ก. หมายเลข 3) ผันแปรการควบคุมความเป็นกรดต่างเป็น 5.5, 6.0 และ 6.5 ตามลำดับ วิเคราะห์ปริมาณอาชีโตน บีวานอล เอ枣านอล กรดอะเซติก กรดบิวทิริก ตามวิธีการในข้อ 6.

11.3 การหาปริมาณแป้งที่เหมาะสมต่อการผลิตอาชีโตน-บีวานอล

เลี้ยงเชื้อคลอสต์ริเตียม สายพันธุ์ 8p-2 ตามวิธีการในข้อ 5. ใน อาหารเลี้ยงเชื้อ (ภาคผนวก ก. หมายเลข 3) แต่ผันแปรปริมาณของแป้งมันสำปะหลังเป็น 4 ถึง 7% ควบคุมอุณหภูมิและความเป็นกรดต่างในสภาวะที่เหมาะสม วิเคราะห์ปริมาณอาชีโตน บีวานอล เอ枣านอล กรดอะเซติก และกรดบิวทิริก ตามวิธีการในข้อ 6. วิเคราะห์ปริมาณ แป้งที่เหลือตามวิธีการในข้อ 8.

11.4 ศึกษาชนิดและปริมาณของเหลวในโตรเจนต่อการผลิตอาชีโตน-บีวานอล

**11.4.1 ศึกษาผลของสารสกัดจากยีสต์ต่อการผลิตอาชีโตน-บีวานอล
เหลียงคลอสตอรีเดียม สายพันธุ์ 8p-2 ตามวิธีการในข้อ 5.**

ในอาหารเหลียงเชื้อ (ภาคผนวก ก. หมายเลข 3) แต่ผันแปรปริมาณสารสกัดจากยีสต์เป็น 0.2 ถึง 0.8% ควบคุมอุณหภูมิและความเป็นกรดด่างในสภาวะที่เหมาะสม วิเคราะห์ปริมาณอาชีโตน บีวานอล เอทานอล กรดอะเซติก และกรดบีวากิริก ตามวิธีการในข้อ 6. วิเคราะห์ปริมาณแป้งที่เหลือตามวิธีการในข้อ 8.

**11.4.2 ศึกษาผลของแอมโมเนียมชัลเฟต์ร่วมกับสารสกัดจากยีสต์
เป็นเหลวในโตรเจนร่วม**

เหลียงคลอสตอรีเดียม สายพันธุ์ 8p-2 ตามวิธีการในข้อ 5. ในอาหารเหลียงเชื้อ (ภาคผนวก ก. หมายเลข 3) แต่ผันแปรปริมาณสารสกัดจากยีสต์เป็น 0.2, 0.3, 0.4, 0.5 และ 0.6% และเติมแอมโมเนียมชัลเฟต์ 0.2%

11.5 ศึกษาผลของแมกนีเซียมชัลเฟต์ต่อการผลิตอาชีโตน-บีวานอล

เหลียงคลอสตอรีเดียม สายพันธุ์ 8p-2 ตามวิธีการในข้อ 5. ในอาหารเหลียงเชื้อ (ภาคผนวก ก. หมายเลข 3) แต่ผันแปรปริมาณของแมกนีเซียมชัลเฟต์เป็น 0.00 ถึง 0.04% ควบคุมอุณหภูมิความเป็นกรดด่างในสภาวะที่เหมาะสม วิเคราะห์ปริมาณอาชีโตน บีวานอล เอทานอล กรดอะเซติก กรดบีวากิริก ตามวิธีการในข้อ 6. วิเคราะห์ปริมาณแป้งที่เหลือตามวิธีการในข้อ 8.

12. ศึกษาฤทธิกรรมการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางลักษณะวิทยา การผลิตอาชีโตน-บีวานอล ในสภาวะที่เหมาะสมของคลอสตอรีเดียม สายพันธุ์ 8p-2

เหลียงคลอสตอรีเดียม สายพันธุ์ 8p-2 ตามวิธีการในข้อ 5. ในอาหารเหลียงเชื้อ (ภาคผนวก ก. หมายเลข 3) ที่ปริมาณของสารอาหารเหมาะสมที่สุด อุณหภูมิ ความเป็นกรด

ต่างในสภาวะที่เหมาะสม วิเคราะห์ปริมาณอะซีโตน บิวากานอล เอทานอล การออกซิเจน กกรดบิวทิริด ตามวิธีการในข้อ 6. วิเคราะห์ปริมาณแป้งที่เหลือตามวิธีการในข้อ 8. วิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลรัติชาตามวิธีการในข้อ 9. วัดปริมาณแก๊สและหาองค์ประกอบของแก๊สตามวิธีการในข้อ 7.

13. การจำแนกชนิดของคลอสต์รีเดียม สายพันธุ์ 8p-2

ศึกษาลักษณะทางลักษณะวิทยา (Morphological characteristic) และลักษณะทางสรีรวิทยา (Physiological characteristic) ของคลอสต์รีเดียม สายพันธุ์ 8p-2 เพื่อจำแนกชนิด โดยยึดหลักตาม Buchanan และ Gibbons (30)

13.1 ลักษณะที่ศึกษาทางลักษณะวิทยา

ลักษณะโคลิโน รูปร่างและสีของโคลิโน

รูปร่างของเซลล์

การติดสีกรัม

การสร้างэнโดสปอร์ (endospore) รูปร่างและตำแหน่งของสปอร์

13.2 ลักษณะบางประการทางสรีรวิทยา

การเจริญตัวในสภาพอุ่นชื้น

การสร้างเอนไซม์คاتาเลส (catalase)

การย่อยสลายเจลาติน

การรีติชาในเตต

การสร้างไฮโดรเจนซัลไฟต์ (H_2S)

การใช้แป้งเป็นแหล่งคาร์บอน

การใช้น้ำตาลกลูโคส

การใช้น้ำตาลราฟฟิโนส (raffinose)

การใช้น้ำตาลดูซิทอล (dulcitol)

การใช้น้ำตาลไซโลส (xylose)

การใช้น้ำตาลทรีฮาโลส (trehalose)

การใช้น้ำตาลแลคโตส (lactose)

ศูนย์วิทยาพรพยากรณ์
กุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย