

ผลการทดลอง

1. การศึกษาแหล่งสารอาหาร และปริมาณที่เหมาะสมในระดับปหามเชื้อ

จากผลการทดลองของศิริลักษณ์ ชีระดากร (42) ศึกษาการผลิตกลูโคสไอกไซเมอเรสโดย Streptomyces sp. 190-1 ในถังหมักขนาด 5 ลิตร พบว่าอาหารเลี้ยงเชื้อที่เหมาะสมประกอบด้วยสารแหล่งคาร์บอนคือ 2.0% (น้ำหน้า/ปริมาตร) ของสารละลายน้อยตัวการดัดมะถันของรำข้าวสกัดไขมันแล้ว สารแหล่งในต่อเนื่องคือ 0.50% (น้ำหน้า/ปริมาตร) ของสารละลายน้อยตัวการดัดมะถันของกาลิ่วเหลือง และ 0.30% ยีสต์เอกชนกรก สารแหล่งเกลือแร่คือ 0.01% โคลบอล์คลอไรด์ 0.47% ไดโนแตสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต 0.03% โนแตสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต นีโอซี 8.0 และ ใช้สารละลายน้อยตัวการดัดมะถันของเบล็อกเมล็ดฝ้ายในปริมาณที่ให้ใช้โลส 1% (น้ำหน้า/ปริมาตร) เป็นตัวชักนำการสร้างเอนไซม์ โดยแบ่งเติมในระยะเริ่มต้นของการเลี้ยงเชื้อ 0.50% และเติมอีก 0.50% ภายหลังจากการเลี้ยงเชื้อเป็นเวลา 12 ชั่วโมง สามารถชักนำให้ Streptomyce sp. 190-1 ผลิตกลูโคสไอกไซเมอเรสได้ประมาณ 1,100 หน่วย/กรัม น.m. เชลแท้ง ที่ชั่วโมงที่ 24 โดยมีปริมาณเซลล์สูงสุดประมาณ 4 กรัม น.m. เชลแท้ง/ลิตร ในชั่วโมงที่ 18

แม้ว่าจากการทดลองที่ได้เอนไซม์แอคติวิตีค่อนข้างสูงเป็นที่น่าพอใจ แต่ปริมาณเซลล์ที่ได้ยังไม่สูงเท่าที่ควร ตลอดจนสารอาหารเหลือทึ่งหลังการเลี้ยงเชื้อยังสูงอยู่โดยเฉพาะโปรตีนที่ปริมาณลดลงประมาณครึ่งหนึ่งของความเข้มข้นเริ่มต้น ดังนั้นจึงได้นำผลจากการทดลองนี้มาใช้เป็นแนวทางในการศึกษาเพื่อเพิ่มปริมาณเซลล์ให้สูงขึ้นและพยายามลดปริมาณสารอาหารเหลือทึ่ง ซึ่งสารแหล่งคาร์บอนที่ใช้ได้แก่ สารละลายน้อยตัวการดัดมะถันของรำข้าวสกัดไขมันแล้ว สารละลายน้อยตัวการดัดมะถันของเบล็อกเมล็ดฝ้าย และสารแหล่งในต่อเนื่องได้แก่ สารละลายน้อยตัวการดัดมะถันของกาลิ่วเหลือง (ผลการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบดังแสดงในตารางที่ 8) ยีสต์เอกชนกรก และโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต

**ตารางที่ 8 ผลการวิเคราะห์ส่วนประกอบต่าง ๆ ของสารละลายน้ำย่อยด้วยการกำนัมถัน
ของรำข้าวสาคูไนมันแมลัว ภาคถัวเหลืองและเบล็อกเมล็ดฝ่าย**

สารละลายน้ำย่อยด้วย การกำนัมถันของ	น้ำตาลวีติวาร์ (กรัม/ลิตร)	กลูโคส (กรัม/ลิตร)	ไซโลส (กรัม/ลิตร)	โปรตีน (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจน (กรัม/ลิตร)	ปริมาณของแท้ทั้งหมด (กรัม/ลิตร)
รำข้าวสาคูไนมันแมลัว	45	16	10	15	2.30	66
ภาคถัวเหลือง	20	5	11	23	3.60	78
เบล็อกเมล็ดฝ่าย	370	11	300	19	2.80	400

1.1 ผลการทดสอบสารละลายน้ำยื่นด้วยกรดกำมะถันของรำข้าวสกัดไชมัน ภาคถัวเหลือง และยีสต์เบเกอรี่แทร็ก เมื่อทดสอบโดยวิธีแบบแบฟตอเรียล 2³

โดยทำการทดลองตามวิธีที่กล่าวไว้ในบทที่ 2 ข้อ 1.3 สารเหลืองในโตรเจนคือสารละลายน้ำยื่นด้วยกรดกำมะถันของรำข้าวเหลืองมี 2 ระดับคือ 0.036% และ 0.196% (โปรตีน) ยีสต์เบเกอรี่แทร็ก 2 ระดับคือ 0.03% และ 0.30% สารเหลืองค่าวับนคือสารละลายน้ำยื่นด้วยกรดกำมะถันของรำข้าวสกัดไชมันแม้มี 2 ระดับคือ 0.095% และ 0.955% (น้ำตาลรีดิวส์) โคบอลท์คลอไรด์ 0.01% ไดโนแมสเซียมไนโตรเจนฟอสเฟต 0.47% โน-แมสเซียมไนโตรเจนฟอสเฟต 0.03% พีเอช 8.0 สารละลายน้ำยื่นด้วยกรดกำมะถันของเปลือกเมล็ดฝ้ายในปริมาณที่ให้ใช้โลส 0.50% เป็นตัวชี้กันนำการสร้างเอนไซม์ ผลการทดลองแบบแบฟตอเรียล 2³ ดังแสดงในตารางที่ 9, 10, 11 ปรากฏว่าอาหารเลี้ยงเชื้อที่ประกอบด้วยสารละลายน้ำยื่นด้วยกรดกำมะถันของรำข้าวเหลือง 0.196% สารละลายน้ำยื่นด้วยกรดกำมะถันของรำข้าวสกัดไชมัน 0.955% และยีสต์เบเกอรี่แทร็ก 0.30% เชื้อจุลินทรีย์สามารถผลิตกลูโคสໄอกไซเนอเรสได้สูงสุด ดังแสดงในตารางที่ 11 ดังนั้นจึงเลือกผลการทดลองที่จุดนี้เพื่อใช้เปรียบเทียบแผนการทดลองอื่น

ตารางที่ 9 การเจริญของ *Streptomyces* sp. 190-1 ในภาชนะทรงกระบอก
เมื่อทดสอบปัจจัยเบนไฟฟ์ต่อเรซิล 2³ โดยมีสารละลายน้ำด้วยการคำนวณถังของก้าวถัด
เหลือง และรำข้าวสักด้วยน้ำเป็นแหล่งในต่อเรานและควรบันทึกผลลัพธ์

ส่วนการทดลอง			การเจริญของเชล			
ปัจจัย A สารละลายน้ำด้วยการ คำนวณถังของก้าวถัด (% โปรตีน)	ปัจจัย B สารละลายน้ำด้วยการ คำนวณถังของรำข้าวสักด้วย น้ำมันแล้ว (% น้ำตาลรีดิวส์)	ปัจจัย C ยีสต์ เอกซ์แทรก (%)	การเจริญของเชล (กรัม/หน. เชลแข็ง/ลิตร)	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 2	เฉลี่ย
0.036	0.095	0.03	1.00	1.10	1.05	
0.036	0.095	0.30	1.45	1.15	1.45	
0.036	0.955	0.03	1.90	2.00	1.45	
0.036	0.955	0.30	3.40	3.20	3.30	
0.196	0.095	0.03	2.70	2.40	2.80	
0.196	0.095	0.30	1.60	1.70	1.65	
0.196	0.955	0.03	2.70	2.60	2.65	
0.196	0.955	0.30	3.80	4.00	3.90	

ตารางที่ 10 แอดดิวตีของกลูโคสไอกไซเมอเรลที่ผลิตโดย Streptomyces sp. 190-1 ในขวดแก้ว
ทรงกรวย เมื่อทดสอบปัจจัยแบบนองต่อเรย์ล 2^3 โดยมีองค์ประกอบอาหารเหมือนตารางที่ 9

ส่วนการทดลอง			แอดดิวตีของกลูโคสไอกไซเมอเรล (หน่วย / กรัม นน. เชลลัง)		
ปัจจัย A สารละลายย่อยด้วยการ กำมะถันของกาบถั่วเหลือง (% โปรตีน)	ปัจจัย B สารละลายย่อยด้วยการ กำมะถันของรำข้าวสกัด ไยนกแมลง (% น้ำตาลรัตตัวร์)	ปัจจัย C อีสต์เอกซ์แทรก (%)	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 2	เฉลี่ย
0.036	0.095	0.03	660	670	665
0.036	0.095	0.30	1192	1168	1180
0.036	0.955	0.03	965	990	978
0.036	0.955	0.30	878	885	882
0.196	0.095	0.03	904	929	917
0.196	0.095	0.30	1068	1060	1064
0.196	0.955	0.03	856	880	868
0.196	0.955	0.30	815	810	813

ตารางที่ 11 ผลตัวต่อปริมาณอาหารของกลูโคสไอโซเมอเรสที่ผลิตโดย Streptomyces sp.
 190-1 ในขวดแก้วทรงกรวย เมื่อทดสอบปัจจัยแบบแพคเตอร์เซลล์ 2^3 โดยมีองค์ประกอบของอาหาร
 เหมือนตารางที่ 9

ปัจจัย A สารละลายน้อยด้วยการด กำมะถันของกาภถัวเหลือง (% โปรตีน)	ปัจจัย B สารละลายน้อยด้วยการด กำมะถันของรำข้าวสกัด ไขมันแพลต (% น้ำตาลรีดิวส์)	ปัจจัย C ชีสต์เอกซ์แทรก (%)	กลูโคสไอโซเมอเรส (หน่วย / ลิตร)
0.036	0.095	0.03	698.25
0.036	0.095	0.30	1711.00
0.036	0.955	0.03	1907.10
0.036	0.955	0.30	2910.60
0.196	0.095	0.03	2567.60
0.196	0.095	0.30	1755.60
0.196	0.955	0.03	2300.20
0.196	0.955	0.30	3170.70

1.2 ผลการทดสอบสารละลายน้ำย่อยด้วยการกำมะถันของเบล็อกเมล็ดฝ้าย การถั่วเหลือง และชีสต์ เอกซ์แทรก เมื่อทดสอบปัจจัยแบบแฟคตอร์เรียน 2³

โดยทำการทดลองตามวิธีที่กล่าวไว้ในบทที่ 2 ข้อ 2.3 สารเหล่งในโครงการคือ สารละลายน้ำย่อยด้วยการกำมะถันของการถั่วเหลือง 2 ระดับคือ 0.036% และ 0.196% (โปรตีน) ชีสต์เอกซ์แทรก 2 ระดับคือ 0.03% และ 0.30% สารเหล่งคาร์บอนคือ สารละลายน้ำย่อยด้วยการกำมะถันของเบล็อกเมล็ดฝ้าย 2 ระดับคือ 0.095% และ 0.955% (น้ำตาลรัตติวัล) ผลการทดลองแบบแฟคตอร์เรียน 2³ ดังแสดงในตารางที่ 12, 13, 14 ปรากฏว่าอาหารเลี้ยงเชื้อที่ประกอบด้วยสารละลายน้ำย่อยด้วยกำมะถันของกาถั่วเหลือง 0.196% สารละลายน้ำย่อยด้วยการกำมะถันของเบล็อกเมล็ดฝ้าย 0.955% และชีสต์เอกซ์แทรก 0.30% เชื้อจลินทรีย์สามารถผลิตกลูโคสໄอิโซเมอเรสได้สูงสุด ดังแสดงในตารางที่ 14 ดังนั้นจึงเลือกผลการทดลองที่菊糖น้ำเพื่อใช้เปรียบเทียบกับแผนการทดลองอื่น

ตารางที่ 12 การเจริญของ Streptomyces sp. 190-1 ในภาชนะทรงกระบอก
แพคตอเรียล 2³ โดยมีสารละลายน้ำด้วยการกำนัลก้นของากถัวเหลืองและเบลือกเมล็ด
ฝ้าย เป็นแหล่งไข่ต่อเจมและควรบันทุณตามลำดับ

สภาพการทดลอง			การเจริญของเชล			
ปัจจัย A สารละลายน้ำด้วยการ กำนัลก้นของากถัวเหลือง (% โปรตีน)	ปัจจัย B สารละลายน้ำด้วยการ กำนัลก้นของเบลือกเมล็ด ฝ้าย (% น้ำตาลรีดิวส์)	ปัจจัย C ชีสต์เอกชนแทรก (%)	กรัม นน. เชลแห้ง/ลิตร	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 2	เฉลี่ย
0.036	0.095	0.03	1.60	1.50	1.55	
0.036	0.095	0.30	1.90	1.86	1.88	
0.036	0.955	0.03	2.10	2.20	2.20	
0.036	0.955	0.30	2.25	2.20	2.05	
0.196	0.095	0.03	2.35	2.30	2.28	
0.196	0.095	0.30	2.30	2.45	2.40	
0.196	0.955	0.03	3.40	2.40	2.35	
0.196	0.955	0.30	3.80	3.50	3.45	

ตารางที่ 13 ผลิติวิตของกลูโคสไอกาเมโนเรลล์พลัตต์โดย Streptomyces sp. 190-1
ในขวดแก้วทรงกรวย เมื่อทดสอบปัจจัยแบบแพคเกจเรซิล 2³
โดยมีองค์ประกอบอาหารเหมือนตารางที่ 12.

สภาพการทดลอง			ผลิติวิต (หน่วย/กรัม นน. เชลแลง)		
ปัจจัย A สารละลายน้ำด้วยกรด กำมะถันของากถัวเหลือง (% โปรตีน)	ปัจจัย B สารละลายน้ำด้วยกรด กำมะถันของเบลือกเมล็ด ผัก (% น้ำตาลรีดิวส์)	ปัจจัย C ยีสต์เอกชนแทรก (%)	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 2	เฉลี่ย
0.036	0.095	0.03	800	813	807
0.036	0.095	0.30	940	915	928
0.036	0.955	0.03	783	779	781
0.036	0.955	0.30	770	790	780
0.196	0.095	0.03	876	867	872
0.196	0.095	0.30	1200	1220	1210
0.196	0.955	0.03	1049	1053	1051
0.196	0.955	0.30	1350	1340	1345

ตารางที่ 14 แอดดิวติ์ต่อปริมาณอาหารของกลูโคสไอกีโนเรลที่ผลิตโดย *Streptomyces* sp. 190-1
ในขวดแก้วทรงกรวย เมื่อทดสอบปัจจัยแบบฟองเบร์ล 2³ โดยมีองค์ประกอบของอาหาร
เหมือนตารางที่ 12

สภาพการทดลอง			แอดดิวติ์ต่อปริมาณ อาหาร (หน่วย/ลิตร)
ปัจจัย A สารละลายน้ำด้วยการ กำมะถันของกากระถินเหลือง (% โปรตีน)	ปัจจัย B สารละลายน้ำด้วยการ กำมะถันของเบลือเมล็ด ฝ้าย (% น้ำตาลรัติวัล)	ปัจจัย C อีสต์เอกซ์แทรก (%)	
0.036	0.095	0.03	1250
0.036	0.095	0.30	1744
0.036	0.955	0.03	1718
0.036	0.955	0.30	1599
0.196	0.095	0.03	1988
0.196	0.095	0.30	2904
0.196	0.955	0.03	2469
0.196	0.955	0.30	4640

1.3 ผลการทดสอบแยกโมโนเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต สารละลายน้อยด้วยการกำหนดคันของเบลือกเมล็ดผ้าขย และยีสต์เอกซ์แทรก เมื่อทดสอบปัจจัยแบบฝึกหัดเรียล 2³ โดยทำการทดลองตามวิธีที่กล่าวไว้ในบทที่ 2 ข้อ 1.3 สารเหล่งในไฮโดรเจนคือ แอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต 2 ระดับคือ 0.0058% และ 0.031% (ในไฮโดรเจน) ยีสต์เอกซ์แทรก 2 ระดับคือ 0.03% และ 0.30% สารเหล่งควรบ่อนคือ สารละลายน้อยด้วยการกำหนดคันของเบลือกเมล็ดผ้าขย 2 ระดับคือ 0.095% และ 0.955% (น้ำตาลรีดิวส์) ผลการทดลองแบบฝึกหัดเรียล 2³ ตั้งแสดงในตารางที่ 15, 16, 17 ปรากฏว่าอาหารเลี้ยงเชื้อที่ประกอบด้วยแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต 0.0058% สารละลายน้อยด้วยการกำหนดคันของเบลือกเมล็ดผ้าขย 0.955% และยีสต์เอกซ์แทรก 0.30% ชุลินทร์สามารถผลิตกลูโคสໄอกไซเมօเรสได้สูงสุด ตั้งแสดงในตารางที่ 17 ดังนั้นจึงเลือกผลการทดลองที่菊粉เพื่อใช้เปรียบเทียบกับแผนการทดลองอื่น

ตารางที่ 15 การเจริญของ *Streptomyces* sp. 190-1 ในภาชนะการกรวยเมื่อทดสอบปัจจัยแบบ
แฟลกโตเรซิล 2³ โดยมีแอมโมเนียมไนโตรเจนฟอสฟे�ต เป็นแหล่งในโตรเจน และ
สารละลายน้อยด้วยการกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ่ายเป็นแหล่งคาร์บอน

สภาพการทดลอง			การเจริญของเชลล์ (กรัม แห. เชลล์แห้ง/ลิตร)		
ปัจจัย A แอมโมเนียมไนโตรเจนฟอสฟे�ต (% ในโตรเจน)	ปัจจัย B สารละลายน้อยด้วยการ กำมะถันของเบลือกเมล็ด ฝ่าย (% น้ำตาลวีตัวล์)	ปัจจัย C ยีสต์ เอกซ์แทรก (%)	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 2	เฉลี่ย
0.0058	0.095	0.03	1.70	1.90	1.85
0.0058	0.095	0.30	1.90	2.10	2.00
0.0058	0.955	0.03	2.80	3.10	2.95
0.0058	0.955	0.30	3.20	3.50	3.35
0.031	0.095	0.03	1.80	1.60	1.70
0.031	0.095	0.30	2.70	2.80	2.75
0.031	0.955	0.03	3.00	2.80	2.90
0.031	0.955	0.30	3.60	3.70	3.65

ตารางที่ 16 ผลติวิตีของกลูโคสไอกิซเมอร์ที่ผลิตโดย Streptomyces sp. 190-1 ในภาชนะทรงกระบอก
เมื่อทดสอบปัจจัยแบบนักทดลองเรซอล 2³ โดยมีองค์ประกอบเหมือนตารางที่ 15

สภาพการทดลอง			ผลติวิตี (หน่วย / กรัม นน. เชลแลง)		
ปัจจัย A แอมโมเนียมไฮด्रเจนฟอสฟेट (% ในไตรเจน)	ปัจจัย B สารละลายย่อยด้วยกรด กำมะถันของเบล็อกเมล็ด ฝ้าย (% น้ำตาลรีดิวส์)	ปัจจัย C บีส์ต์เอกซ์แทรก (%)	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 2	เฉลี่ย
0.0058	0.095	0.03	730	745	735
0.0058	0.095	0.30	620	654	637
0.0058	0.955	0.03	719	730	724
0.0058	0.955	0.30	1100	1113	1106
0.031	0.095	0.03	660	640	650
0.031	0.095	0.30	634	654	644
0.031	0.955	0.03	705	714	710
0.031	0.955	0.30	742	740	741

ตารางที่ 17 ผลตัวต่อปริมาตรอาหารของกลูโคสไอกไซเมอเรลที่ผลิตโดย Streptomyces sp. 190-1
ในภาชนะทรงกระบอก เมื่อทดสอบปัจจัยแบบฟองห้องเรซอล 2³ โดยมีองค์ประกอบใหม่ในตารางที่ 15

ส่วนการทดลอง			ผลตัวต่อปริมาตร อาหาร (หน่วย/ลิตร)
ปัจจัย A แอมโมเนียมไนโตรเจนฟอสฟेट (% ในไนโตรเจน)	ปัจจัย B สารละลายน้อยด้วยกรด กำมะถันของเบล็อกเมล็ด ฝ้าย (% น้ำตาลรีดิวส์)	ปัจจัย C ยีสต์เอกซ์แทรก (%)	
0.0058	0.095	0.03	1328
0.0058	0.095	0.30	1274
0.0058	0.955	0.03	2135
0.0058	0.955	0.30	3705
0.031	0.095	0.03	1105
0.031	0.095	0.30	1771
0.031	0.955	0.03	2059
0.031	0.955	0.30	2704

1.4 ผลการทดสอบย้อมไมเนียนไฮโดรเจนฟอสเฟต สารละลายน้ำด้วยการกำมะถันของรำข้าวสกัดไชแมกแล้ว และชีส์ต์เอกสาร ก็ เมื่อทดสอบปัจจัยแบบแฟคตอเรียล 2³ โดยทำการทดลองตามวิธีที่กล่าวไว้ในบทที่ 2 ข้อ 1.3 สารเหล่านี้ในไฮโดรเจนฟอสเฟต 2 ระดับคือ 0.0058% และ 0.031% (ในไฮโดรเจน) ชีส์ต์เอกสาร 2 ระดับคือ 0.03% และ 0.30% สารเหล่านี้บอนคือ สารละลายน้ำด้วยการกำมะถันของรำข้าวสกัดไชแมกแล้ว 2 ระดับคือ 0.095% และ 0.955% (น้ำตาลรัติวัล) ผลการทดลองแบบแฟคตอเรียล 2³ ดังแสดงในตารางที่ 18, 19, 20 ปรากฏว่าอาหารเลี้ยงเชื้อที่ประกอบด้วยแยมไมเนียนไฮโดรเจนฟอสเฟต 0.031% สารละลายน้ำด้วยการกำมะถันของรำข้าวสกัดไชแมกแล้ว 0.955% และชีส์ต์เอกสาร 0.30% เชื้อจุลินทรีย์สามารถผลิตกลูโคสໄอูไซเมอยเรสได้สูงสุดตั้งแต่ในตารางที่ 19 ดังนั้นจึงเลือกผลการทดลองจุดนี้เพื่อใช้เปรียบเทียบกับแผนการทดลองอื่น

ตารางที่ 18 การเจริญของ Streptomyces sp. 190-1 ในภาชนะการภาชนะเมื่อทดสอบปั๊วช์แบบแพคเกจ เวชล 2³
โดยมี แอมโมเนียมไนโตรเจนฟอสฟेटเป็นแหล่งในต่อเจน และสารละลายน้อยด้วยการกำกับด้วยของ
รำข้าวสกัด ไนโคนเป็นแหล่งคาร์บอน

สภาพการทดลอง			การเจริญของเชล (กรัม นน. เชลแห้ง/ลิตร)		
ปั๊วช์ A แอมโมเนียมไนโตรเจนฟอสฟेट (% ในต่อเจน)	ปั๊วช์ B สารละลายน้อยด้วยการ กำกับด้วยของรำข้าวสกัด ไนโคน (% น้ำตาลรึวีล)	ปั๊วช์ C ยีสต์เอกชนแทรก (%)	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 2	เฉลี่ย
0.0058-	0.095	0.03	1.50	1.30	1.40
0.0058	0.095	0.30	1.90	2.20	2.05
0.0058	0.955	0.03	3.10	3.40	3.25
0.0058	0.955	0.30	4.10	4.10	4.13
0.031	0.095	0.03	1.90	1.70	1.80
0.031	0.095	0.30	2.50	2.40	2.45
0.031	0.955	0.03	3.50	3.70	3.60
0.031	0.955	0.30	4.00	4.10	4.05

ตารางที่ 19 ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสไปโนเมอร์เพลตโดย Streptomyces sp. 190-1 ในหัวแก้วทรงกรวย
เมื่อทดสอบปีจักษณ์แบบฟองเรซิล 2³ โดยมีองค์ประกอบอาหารเหมือนตารางที่ 18

สภาพการทดลอง			ผลิตภัณฑ์ (หน่วย/กรัม นน. เชลแลง)		
ปัจจัย A แอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสฟेट (% ในโตรเจน)	ปัจจัย B สารละลายน้อยด้วยการดัก กำมะถันของรำข้าวสกัด ไชมันแล้ว (% น้ำตาลรีดิวส์)	ปัจจัย C ซีลต์ออกไซด์แกรก (%)	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 2	เฉลี่ย
0.0058	0.095	0.03	876	840	858
0.0058	0.095	0.30	756	768	762
0.0058	0.955	0.03	720	750	735
0.0058	0.955	0.30	600	610	605
0.031	0.095	0.03	636	679	658
0.031	0.095	0.30	655	669	662
0.031	0.955	0.03	657	654	656
0.031	0.955	0.30	661	668	665

ตารางที่ 20 แยกตัวตีต่อปริมาณอาหารของกลุ่มส์ไอโซเมอร์ส์พลิติโลส Streptomyces sp. 190-1
ในข้าวแก้วกรงกรวย เมื่อทดสอบปัจจัยแบบฟคตอเรียล 2^3 โดยมีองค์ประกอบอาหารเหมือน ตารางที่ 18

สภาพการทดลอง			แยกตัวตีต่อปริมาณ อาหาร (หน่วย/ลิตร)
ปัจจัย A แอมโมเนียมไนโตรเจนฟอสฟेट (% ในไตรเจน)	ปัจจัย B สารละลายน้อยด้วยกรด กำมะถันของรำข้าวสกัด ไขมันแล้ว (% น้ำตาลรีดิวส์)	ปัจจัย C ยีสต์เอกซ์แทรก (%)	
0.0058	0.095	0.03	1201
0.0058	0.095	0.30	1562
0.0058	0.955	0.03	2388
0.0058	0.955	0.30	2498
0.031	0.095	0.03	1184
0.031	0.095	0.30	1621
0.031	0.955	0.03	2361
0.031	0.955	0.30	2693

1.5 ผลการทดสอบสารละลายน้ำด้วยการกำมะถันของรำข้าวสกัด ไขมันแล้ว สารละลายน้ำด้วยการกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ้าย และยีสต์เอกซ์แทรก เมื่อทดสอบปัจจัยแบบแฟคตอเรียล 2³ โดยทำการทดลองตามวิธีที่กล่าวไว้ในบทที่ 2 ข้อ 1.3 เลือกใช้สารละลายน้ำด้วยการกำมะถันของรำข้าวสกัด ไขมันเป็นสารเหลืองในโตรเจน เนื่องมาจากผลการวิเคราะห์องค์ประกอบจากตารางที่ 8 สารละลายน้ำด้วยการกำมะถันของรำข้าวสกัด ไขมันแล้วมีปริมาณโปรตีนค่อนข้างสูง ทดลองใช้ 2 ระดับคือ 0.036% และ 0.196% (โปรตีน) ยีสต์เอกซ์แทรก 2 ระดับคือ 0.03% และ 0.30% สารเหลืองควรบ่อนคือ สารละลายน้ำด้วยการกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ้าย 2 ระดับคือ 0.095% และ 0.955% (น้ำตาลรีดิวส์) ผลการทดลองแบบแฟคตอเรียล 2³ ดังแสดงในตารางที่ 21, 22, 23 ปรากฏว่าอาหารเลี้ยงเชื้อที่ประกอบด้วย สารละลายน้ำด้วยการกำมะถันของรำข้าวสกัด ไขมันแล้ว 0.031% สารละลายน้ำด้วยการกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ้าย 0.095% และยีสต์เอกซ์แทรก 0.30% เชื้อจุลทรรศ์สามารถผลิตกลูโคสໄอโซเมอเรสได้สูงสุด ดังนั้นจึงเลือกผลการทดลองที่ดูดีเพื่อใช้เป็นตัวเปรียบเทียบกับแบบการทดลองอื่น

ตารางที่ 21 การเจริญของ Streptomyces 190-1 ในภาชนะทรงกระบอก เมื่อทดสอบปัจจัยแบบฟองดูเรียล 2³
โดยมีสารละลายน้อยด้วยการกำหนดถันของรากช้าสกัดไกมัน และเบล็อกเมล็ดฝ้าย เป็น
แหล่งในต่อเนื่องและควรบันดาลตามลำดับ

สภาพการทดลอง			การเจริญของเชล (กรัม นน. เชลแข็ง/ลิตร)		
ปัจจัย A สารละลายน้อยด้วยการ กำหนดถันของรากช้าสกัด ไกมันแล้ว (%) โปรตีน)	ปัจจัย B สารละลายน้อยด้วยการ กำหนดถันของเบล็อกเมล็ด ฝ้าย (% น้ำตาลรีดิวส์)	ปัจจัย C อัลกอฮอล์แกง (%)	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 2	เฉลี่ย
0.036	0.095	0.03	1.30	1.40	1.35
0.036	0.095	0.30	1.80	1.70	1.75
0.036	0.955	0.03	1.40	1.40	1.40
0.036	0.955	0.30	2.10	2.20	2.15
0.196	0.095	0.03	2.80	2.70	2.75
0.196	0.095	0.30	4.10	4.00	4.05
0.196	0.955	0.03	4.00	4.10	4.05
0.196	0.955	0.30	4.40	4.50	4.45

ตารางที่ 22 ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มโคลลิสไอยโซเมอเรสที่ผลิตโดย Streptomyces sp. 190-1 ในภาชนะแก้วทรงกรวย เมื่อทดสอบ
ปัจจัยแบบฟองต่อเรซิล 2³ โดยมีองค์ประกอบอาหารเหมือนตารางที่ 21

สภาพการทดลอง			การทำงานของกลุ่มโคลลิสไอยโซเมอเรส (หน่วยต่อกิโลกรัม น.m. เชลแลง)		
ปัจจัย A สารละลายน้ำด้วยการ กำมะถันของรำข้าวสาลี่ ไขมันแพลัว (%) โปรดีน)	ปัจจัย B สารละลายน้ำด้วยการ กำมะถันของเบล็อกเมล็ด ผัก (% น้ำตาลรีดิวส์)	ปัจจัย C ยีสต์เอกชนทุก (%)	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 2	เฉลี่ย
0.0058	0.095	0.03	520	518	519
0.0058	0.095	0.30	724	722	723
0.0058	0.955	0.03	438	440	439
0.0058	0.955	0.30	710	714	712
0.031	0.095	0.03	370	368	379
0.031	0.095	0.30	658	660	659
0.031	0.955	0.03	280	284	282
0.031	0.955	0.30	235	233	234.5

ตารางที่ 23 แอดดิวตีต่อปริมาตรอาหารของกลูโคสไอกาเมโนเรสที่ผลิตโดย Streptomyces sp. 190-1
ในขั้นตอนการกรอง เนื่องจากส่วนประกอบเป็นแพคเกจเรซิล 2³ โดยมีองค์ประกอบของอาหารเหมือน
ตารางที่ 22

ส่วนการทดลอง			แอดดิวตีต่อปริมาตร อาหาร (หน่วย/ลิตร)
ปัจจัย A สารละลายน้ำด้วยการ กำมะถันของรำข้าวสกัด ไขมันแล้ว (%) โปรตีน)	ปัจจัย B สารละลายน้ำด้วยการ กำมะถันของเปลือกเมล็ด ผัก (% น้ำตาลรัติวัส)	ปัจจัย C ยีสต์เอกชนแทรก (%)	
0.0058	0.095	0.03	700.65
0.0058	0.095	0.30	1265.25
0.0058	0.955	0.03	614.60
0.0058	0.955	0.30	1530.80
0.031	0.095	0.03	1042.25
0.031	0.095	0.30	2668.95
0.031	0.955	0.03	1142.10
0.031	0.955	0.30	1043.50

2. ผลการเปรียบเทียบการเจริญของเชลล์และการทำงานกลูโคสไอลิเมอเรสที่ผลิตโดย Streptomyces sp. 190-1 ในขวดก้าวทรงกรวยเมื่อทดสอบปัจจัยแบบแฟคตอร์เรียล 2^3

จากผลการทดลองบทที่ 3 ข้อ 1.1 ถึง 1.5 นำผลการทดลองที่ได้มาจัดห้อมูลดังตารางที่ 24 เพื่อวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้แผนการทดลองแบบสุ่มอย่างสมบูรณ์ (Completely Randomized Design, CRD) (49)

ผลการวิเคราะห์ค่าความแปรปรวน (analysis of variance) ของเงินไขม์-แอดดิชีติ จากแผนการทดลองต่าง ๆ (ดูตัวอย่างการคำนวณหาค่านอกที่ 3.1) ดังแสดงในตารางที่ 25 พบว่า ค่าเงินไขม์-แอดดิชีติของแต่ละแผนการทดลอง แบบแฟคตอร์เรียล 2^3 แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของเงินไขม์-แอดดิชีติของแต่ละแผนการทดลอง โดยวิธี Duncan's Multiple Range Test (49) (ดูตัวอย่างการคำนวณหาค่านอกที่ 3.2) ดังแสดงในตารางที่ 26 พบว่า ค่าเฉลี่ยเงินไขม์-แอดดิชีติของ การทดลองบทที่ 3 ข้อ 1.2 ให้เงินไขม์-แอดดิชีติสูงสุดและแตกต่างจากแผนการทดลองอื่นอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 (ส่วนกลุ่มค่าเฉลี่ยของเงินไขม์-แอดดิชีติที่ไม่แตกต่างกันคือ ผลการทดลองบทที่ 3 ข้อ 1.1, 1.4 และ 1.5) ดังนี้เจึงเลือกผลการทดลองบทที่ 3 ข้อ 1.2 ซึ่งทดสอบสารละลายย่อยด้วยการทดลอง ภ่องกากถั่วเหลือง สารละลายด้วยการทดลองของเบล็อกเมล็ดฝ้าย และยีสต์เอกซ์แทร็ก แบบแฟคตอร์เรียล 2^3 และนำมาวิเคราะห์ผลทางสถิติซึ่งจะกล่าวต่อไปในตารางที่ 27 เพื่อเป็นแนวทางในการหาปริมาณที่เหมาะสมของสารหลังอาหารแต่ละชนิดในการเลี้ยง Streptomyces sp. 190-1 เพื่อผลิตกลูโคสไอลิเมอเรสให้ได้ปริมาณสูง

3. ผลการศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของสารหลังอาหารบน ไนโตรเจนและยีสต์เอกซ์แทร็ก เนื่องจาก การผลิตกลูโคสไอลิเมอเรสโดย Streptomyces sp. 190-1 เมื่อเลี้ยงในขวดก้าวทรงกรวย

จากผลการทดลองในบทที่ 3 ข้อ 1.2 นำผลที่ได้ในตารางที่ 14 มาวิเคราะห์ผลทางสถิติ ผลการวิเคราะห์ค่า mean effect ของการทดลองแฟคตอร์เรียล 2^3 โดย Yate's method (ดูตัวอย่างการคำนวณหาค่านอกที่ 3.3) เพื่อคุณ mean effect ของปัจจัย A คือ สารละลายย่อยด้วยการทดลอง ภ่องกากถั่วเหลือง ปัจจัย B คือสารละลายย่อยด้วยการทดลอง เบล็อกเมล็ดฝ้าย ปัจจัย C คือ ยีสต์เอกซ์แทร็กและอิทธิพลร่วมของทั้งปัจจัยต่อการผลิตกลูโคสไอลิเมอเรสโดย Streptomyces sp. 190-1 แสดงในตารางที่ 27 พบว่าปัจจัย A, B, C และอิทธิพลร่วมของทั้งปัจจัยมีผลต่อการผลิตกลูโคสไอลิเมอเรสของ Streptomyces sp. 190-1 อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 จากการพิจารณาค่า mean effect ของ

ตารางที่ 24 เปรียบเทียบเงินไขม์แอคติวิตี้สูงสุดของแต่ละแผนการทดลอง

แผนการทดลองที่	กลูโคสไอโซเมอเรสแอคติวิตี้ (หน่วย/ลิตร)		
	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 2	ค่าเฉลี่ย
1.1	3097	3240	3170.70
1.2	4590	4690	4640.25
1.3	3520	3895.5	3705.10
1.4	2644	2738.3	2693.25
1.5	2697.8	2640	2668.95

ตารางที่ 25 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเงินไขม์แอคติวิตี้ของแต่ละแผนการทดลอง

ANOVA ของการผลิตกลูโคสไอโซเมอเรส

Source of variation	d.f	SS	MS	F 4, 5	
				Calculated	Table
Experiment	4	5439634.99	1359908.75	74.035**	6.25
Error	5	91841.29	18368.26		
Total	9	5531476.28	1378277.01		

** แตกต่างทางสถิติที่ระดับความเป็นไปได้ 0.01 (99%)

ตารางที่ 26 ผลการ เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของเงินไขม์แอคติวิตี้ของแต่ละแผนการทดลอง

อันดับที่	1	2	3	4	5
แผนการทดลอง ค่าเฉลี่ย	1.2 a 4640.25	1.3 b 3705.10	1.1 c 3170.70	1.4 c 2693.25	1.5 c 2668.95

ตัวเลขที่มีอักษรตัวเดียวกันกำกับ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ตารางที่ 27 ผลการวิเคราะห์ค่า mean effect ของการทดลองแฟคเตอร์เรซอล 2³
 เพื่อคุ้น mean effect ของปัจจัย A, B, C และอิทธิพลร่วมของทุกปัจจัย
 ต่อการผลิตกลูโคสໄอกไซเมโนเรสของ Streptomyces สายพันธุ์ 190-1
 8 ส่วนการทดลอง

สัญลักษณ์ของปัจจัยหลักและอิทธิพลร่วมต่าง ๆ	ค่า mean effect ของปัจจัยหลักและอิทธิพลร่วมต่าง ๆ ต่อการผลิตกลูโคสໄอกไซเมโนเรส
△ A	1439.9375*
△ B	635.1875*
△ AB	455.7625*
△ C	884.9125*
△ AC	678.0875*
△ BC	176.8375*
△ ABC	464.2125*
Critical value	171.57

* แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95
 ปัจจัย A สารละลายน้ำด้วยการถ่านห้องแก๊สถัวเหลือง
 ปัจจัย B สารละลายน้ำด้วยการถ่านห้องเปลือกเมล็ดฝ้าย
 ปัจจัย C ยีสต์เอกชนแทรก

ปัจจัย A, B, C และอิกโนพลร่วมของทุกปัจจัย (คุณารางที่ 27) พบว่ามีผลต่อการผลิตเอนไซม์ของเชื้อรูลินทรีย์อย่างมีนัยสำคัญ จะเห็นได้ว่าเครื่องหมาย mean effect ของปัจจัย A, B, C และอิกโนพลร่วมของทุกปัจจัยเป็นมาก (+) แสดงแนวโน้มให้เห็นว่าเมื่อเพิ่มปริมาณสารละลายอย่างด้วยการดัดแปลงภาระกิจกรรมกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ่าย ยีสต์-เอกซ์แทรกจะมีผลทำให้เอนไซม์แอดคิติวิตีสูงขึ้น ดังนั้นในการทดลองต่อไปจึงผับปริมาณสารเหลืองอาหารต่าง ๆ คือ สารละลายอย่างด้วยการดัดแปลงภาระกิจกรรมกำมะถันของภาระกิจกรรมเบลือกเมล็ดฝ่าย ยีสต์-เอกซ์แทรกเริ่มจากความเข้มข้น 0.196% สารละลายอย่างด้วยการดัดแปลงภาระกิจกรรมเบลือกเมล็ดฝ่ายเริ่มจากความเข้มข้น 0.955% และยีสต์-เอกซ์แทรกเริ่มจากความเข้มข้น 0.30% ซึ่งค่าเหล่านี้ได้มาจากการทดลอง บทที่ 3 ข้อ 1.2 โดยทำการทดลองตามวิธีที่กล่าวไว้ในบทที่ 2 ข้อ 1.3 และผับปริมาณสารเหลืองอาหารดังนี้ ปัจจัย A สารละลายอย่างด้วยการดัดแปลงภาระกิจกรรมเบลือกเมล็ดฝ่าย 3 ระดับคือ 0.20%, 0.32%, และ 0.44% (โปรตีน) ปัจจัย B สารละลายอย่างด้วยการดัดแปลงภาระกิจกรรมเบลือกเมล็ดฝ่าย 3 ระดับคือ 1%, 2%, 3% (น้ำตาลรีดิวส์) ปัจจัย C (ยีสต์-เอกซ์แทรก 3 ระดับคือ 0.30%, 0.50%, และ 0.70% วางแผนการทดลองแบบแฟคตอเรียล 3^3 ผลการทดลองดังแสดงในตารางที่ 28, 29, 30 การวิเคราะห์ผลทางสถิติจะใช้ค่าแอดคิติวิตี ต่อปริมาณอาหาร

ผลการวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนของค่าเอนไซม์แอดคิติวิตีจากการเลี้ยง *Streptomyces* sp. 190-1 27 ส่วนการทดลอง (คุณภาพของการคำนวนหาค่าพนวกที่ 3.4) ดังแสดงในตารางที่ 33 พบว่าปัจจัย A, B, C และอิกโนพลร่วมของทุกปัจจัยมีผลทำให้ค่าเอนไซม์แอดคิติวิตีแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ปัจจัย B คือสารละลายอย่างด้วยการดัดแปลงของเบลือกเมล็ดฝ่ายมีผลต่อเอนไซม์แอดคิติวิตีมากที่สุด (คุณภาพตารางที่ 33) แต่ไม่ได้บอกทิศทางว่า เมื่อเพิ่มปริมาณสารละลายอย่างด้วยการดัดแปลงภาระกิจกรรมเบลือกเมล็ดฝ่ายจะมีผลในทางบวก หรือลบต่อการผลิตเอนไซม์

จากการนำค่าเฉลี่ยของทุกความเข้มข้นของปัจจัย A คือสารละลายอย่างด้วยการดัดแปลงของภาระกิจกรรมเบลือกเมล็ดฝ่ายมาสร้างกราฟดังแสดงในรูปที่ 2 เพื่อคุณภาพของปัจจัย B คือสารละลายอย่างด้วยการดัดแปลงภาระกิจกรรมเบลือกเมล็ดฝ่าย และปัจจัย C คือยีสต์-เอกซ์แทรก ที่มีต่อเอนไซม์แอดคิติวิตี พบว่า ถ้าใช้สารละลายอย่างด้วย การดัดแปลงภาระกิจกรรมเบลือกเมล็ดฝ่ายปริมาณที่สูงคือ 3% (น้ำตาลรีดิวส์) มีผลทำให้เอนไซม์ แอดคิติวิตีลดลงมาก และถ้าใช้ยีสต์-เอกซ์แทรกปริมาณต่ำจาก 0.70% ลงมาจะให้ค่าเอนไซม์แอดคิติวิตีสูงขึ้นและจากการนำค่าเฉลี่ยทุกค่าของทุกความเข้มข้นของสารละลายอย่างด้วยการดัดแปลงภาระกิจกรรมเบลือกเมล็ดฝ่ายมาสร้างกราฟดังแสดงในรูปที่ 3 เพื่อคุณภาพของปัจจัย A คือสารละลายอย่างด้วยการดัดแปลง

ตารางที่ 28 การเจริญของ Streptomyces sp. 190-1 ในภาชนะทรงกระบอก
เมื่อทดสอบปั๊วช์แบบเฟลต์เวล 3³

ปั๊จัย A สารละลายน้อยด้วย การกำมะถันของาก ถัวเหลือง (% โปรตีน)	มวลของเชล (กรัม แห้งต่อลิตร)								
	ปั๊จัย C ยีสต์เอกซ์แทรก (%)								
	0.30(C ₁)			0.50(C ₂)			0.70(C ₃)		
ปั๊จัย B สารละลายน้อยด้วยการกำมะถันของเบล็อกเมล็ดฝ้า (% น้ำตาลรีดิวส์)									
	1(b ₁)	2(b ₂)	3(b ₃)	1(b ₁)	2(b ₂)	3(b ₃)	1(b ₁)	2(b ₂)	3(b ₃)
0.2 (a ₁)	3.90	3.30	2.65	4.00	3.70	2.55	4.20	3.50	2.50
	3.70	3.50	2.75	4.20	3.50	2.45	4.10	3.60	2.70
0.32 (a ₂)	3.95	3.45	2.40	4.10	3.70	2.45	3.35	2.90	2.45
	4.05	3.55	2.50	4.00	3.50	2.55	3.25	3.10	2.35
0.44 (a ₃)	4.15	3.80	2.55	2.95	2.80	2.25	2.75	2.30	1.95
	4.25	3.60	2.65	3.05	2.90	2.15	2.85	2.40	2.05

a₁, a₂, a₃ คือ ความเข้มข้นของสารละลายน้อยด้วยการกำมะถันของากถัวเหลือง 0.2%, 0.32%,
0.44% (โปรตีน) ตามลำดับ

b₁, b₂, b₃ คือ ความเข้มข้นของสารละลายน้อยด้วยกำมะถันของเบล็อกเมล็ดฝ้า 1%, 2%, 3%
(น้ำตาลรีดิวส์) ตามลำดับ

c₁, c₂, c₃ คือ ค่าความเข้มข้นของยีสต์เอกซ์แทรก 0.3%, 0.5%, 0.7% ตามลำดับ

ตารางที่ 29 ออกติวิตีของกลุ่มไสเมอเรลล์พัลต์โดย Streptomyces sp. 190-1
ในภาชนะทรงกรวย เมื่อทดสอบปั๊บแบบฟองต่อเรซิล 3³

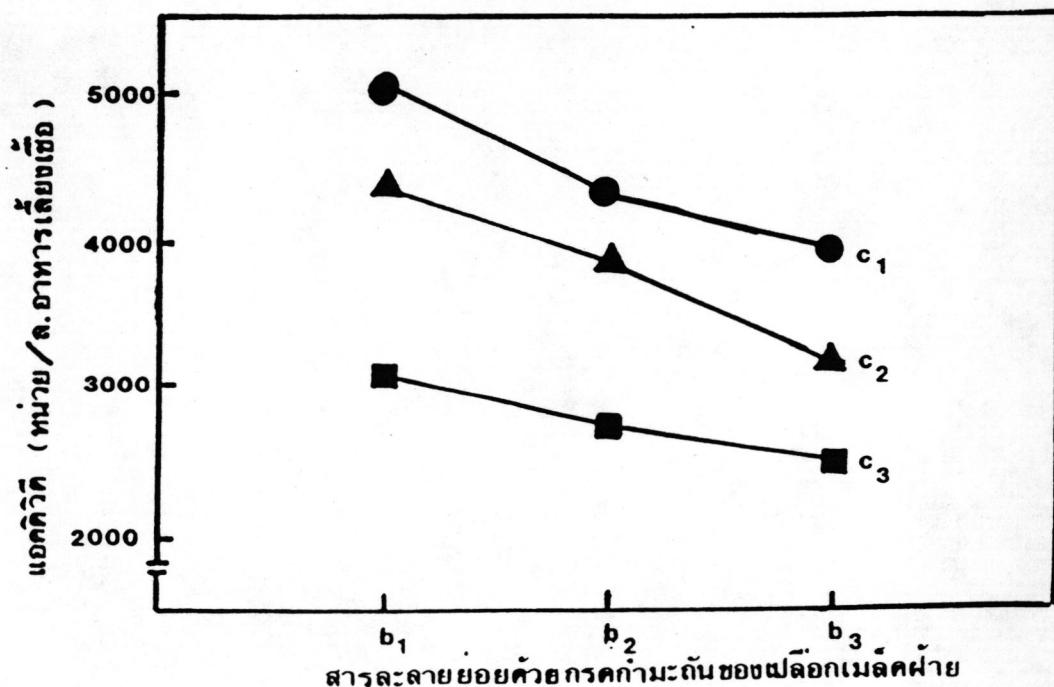
ปั๊บจักษ์ A สารละลายน้ำด้วย การกำมะถันของกากระดังงา ถ้วนเหลือง (% โปรตีน)	ออกติวิตี (หน่วย/กรัม นน. เชลเน็ง)								
	ปั๊บจักษ์ C สีสัต์ເອກນ້າແກຣກ (%)								
	0.30(C ₁)			0.50(C ₂)			0.70(C ₃)		
	ปั๊บจักษ์ B สารละลายน้ำด้วยการตัดกำมะถันของเบล็อกเมล็ดผ้าข (% น้ำตาลรีดิวัล)								
	1(b ₁)	2(b ₂)	3(b ₃)	1(b ₁)	2(b ₂)	3(b ₃)	1(b ₁)	2(b ₂)	3(b ₃)
0.2 (a ₁)	1190 1210	1220 1200	1200 1180	1220 1240	1210 1230	1190 1210	1250 1270	1240 1230	1235 1225
0.32 (a ₂)	1260 1240	1250 1230	1220 1210	1235 1255	1210 1230	1210 1200	1140 1160	1110 1090	1060 1080
0.44 (a ₃)	1320 1300	1275 1305	1280 1260	1035 1005	1030 1010	1000 1010	960 940	940 930	915 885

ตารางที่ 30 ผลิติวิตต่อปริมาตรอาหารของกลูโคสไอกาเมลที่ผลิตโดย Streptomyces sp. 190-1
ในขวดกัวทรงกรวย เมื่อทดสอบปัจจัยแบบหนาแน่น 3³

ปัจจัย A สารละลายน้ำด้วย การกำนัมภันของแก๊ส ถ้าเหลือง (% โปรตีน)	ผลิติวิตต่อปริมาตรอาหาร (หน่วย/ลิตร)								
	ปัจจัย C อัลตราfineกรอก (%)								
	0.30(C ₁)			0.50(C ₂)			0.70(C ₃)		
	ปัจจัย B สารละลายน้ำด้วยการกำนัมภันของเบล็อกเมล็ดฝ่าย (% น้ำตาลรีดิวส์)								
	1(b ₁)	2(b ₂)	3(b ₃)	1(b ₁)	2(b ₂)	3(b ₃)	1(b ₁)	2(b ₂)	3(b ₃)
0.20(a ₁)	4641	4026	3180	4880	4477	3034	5250	4340	3087
	4477	4200	3245	5208	4305	2964	5270	4428	3307
0.32 (a ₂)	4977	4312	2928	5063	4477	2964	3819	3219	2597
	5022	4366	3025	5020	4305	3060	3770	3379	2538
0.44 (a ₃)	5478	4845	3264	3053	2884	2250	2640	2162	1784
	5525	4698	3339	3065	2929	2171	2679	2232	1814

ตารางที่ 31 ผลของสารละลายน้อยด้วยการคิดมีน้ำของเปลือกเมล็ดฝ้าย
และชีส์ต์เอกสารกรก ต่อแอลกอฮอล์ของเอนไซม์

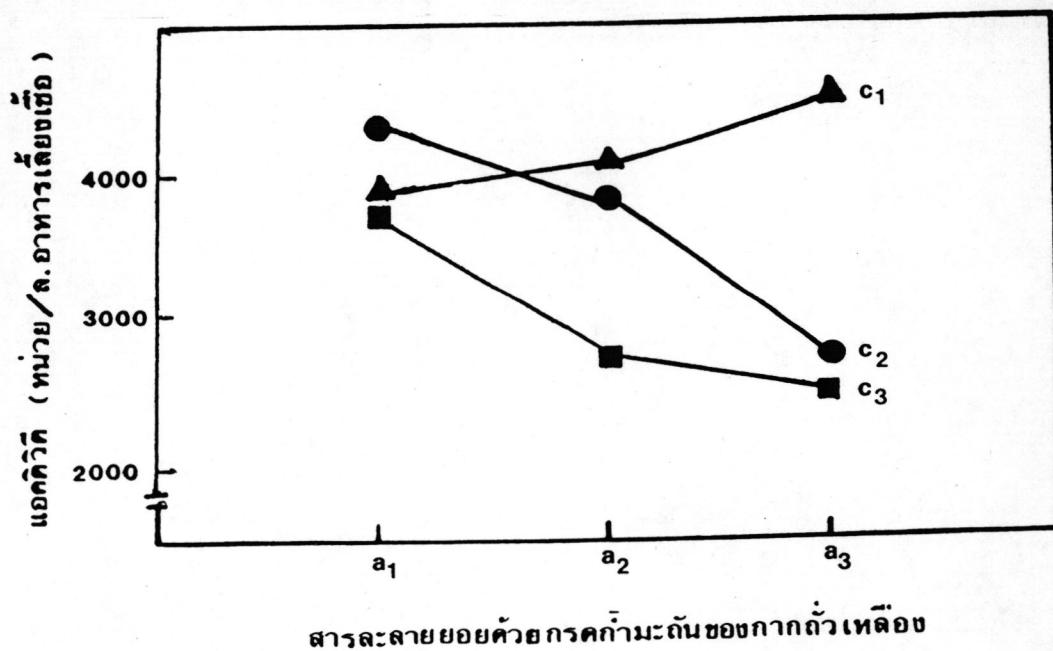
ปัจจัย C ชีส์ต์เอกสารกรก	ปัจจัย B สารละลายน้อยด้วยการคิดมีน้ำของเปลือกเมล็ดฝ้าย		
	b_1	b_2	b_3
	ปัจจัย A สารละลายน้อยด้วยการคิดมีน้ำของกาลตัวเหลือง		
	a_1	a_2	a_3
C_1	5020	4408	3163
C_2	4382	3896	2740
C_3	3904	3293	2521



รูปที่ 2 ผลของสารละลายน้อยด้วยการคิดมีน้ำของเปลือกเมล็ดฝ้าย
และชีส์ต์เอกสารกรกต่อแอลกอฮอล์ของกลูโคสไลซิเมอเรส

ตารางที่ 32 ผลของสารละลายน้อยด้วยการกำจัดภัยของกาแฟถั่วเหลือง และยีสต์เบอกซ์แทรกต่อแอลกอฮอล์ของเอนไซม์

ปัจจัย A สารละลายน้อยด้วย การกำจัดภัยของกาแฟ ถั่วเหลือง (%) โปรตีน)	ปัจจัย C ยีสต์เบอกซ์แทรก (%)								
	(C ₁)			(C ₂)			(C ₃)		
	ปัจจัย B สารละลายน้อยด้วยการกำจัดภัยของเบล็อกเมล็ดฝ้า (% น้ำตาลรีดิวัล)								
b ₁	b ₂	b ₃	b ₁	b ₂	b ₃	b ₁	b ₂	b ₃	
a ₁	3961			4381			3905		
a ₂	4105			3896			3293		
a ₃	4524			2740			2521		



รูปที่ 3 ผลของสารละลายน้อยด้วยการกำจัดภัยของกาแฟถั่วเหลือง
และยีสต์เบอกซ์แทรกต่อแอลกอฮอล์ของกลุ่มไสเมอร์ส

ตารางที่ 33 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของเงินไข้มัลติวีดี 27 สภาพการทดลอง

ANOVA ของการผลิตกลุ่มสืบสืโนเรส

SOV	df	SS	MS	F	F ตาราง
A = สารละลายน้ำยาดับเพลิงกันไฟ	2	5,465,402	2,732,701	377.03*	
B = สารละลายน้ำยาดับเพลิงเบล็อกเมล็ดฝ่าย	2	26,167,466	13,083,733	1,805.15*	F 0.01, 2, 27 = 5.49
C = อีสต์ เอกซ์ เทรค	2	5,615,260	2,807,630	387.37*	
AB	4	1,246,531	311,632.75	43.00*	F 0.01, 4, 27 = 4.10
AC	4	10,292,918	2573,229.5	355.03*	
BC	4	528,845	132,211.25	18.24*	F 0.01, 8, 27 = 3.26
ABC	8	2,720,385	340,048.12	46.92*	
Error	27	195,702	7,248.2		
Totals	53	52,232,509			

ของากถั่วเหลือง กับปัจจัย C คือยีสต์เอกซ์แทรกที่มีต่อเอนไซม์แอดดิวิตี พบว่า ถ้าใช้ยีสต์เอกซ์แทรกราปริมาณสูงคือ 0.70% โดยเฉพาะเมื่อมีปริมาณสารละลายน้อยด้วยการดัดแปลงภาระถั่วเหลือง ปริมาณสูงด้วย คือ 0.44% (โปรตีน) เอ็นไซม์แอดดิวิตีจะต่ำลง ในขณะที่ถ้าใช้ยีสต์เอกซ์แทรกราปริมาณต่ำคือ 0.30% และสารละลายน้อยด้วยการดัดแปลงภาระถั่วเหลืองปริมาณสูงคือ 0.44% จะให้ค่าเอนไซม์แอดดิวิตีสูง จากผลการวิเคราะห์ทางสถิติ (ดูค่าจากตารางที่ 33) พบว่าอิทธิพลของปัจจัยร่วม AC มีค่าสูงในระดับเดียวกับอิทธิพลของปัจจัย A และปัจจัย C แสดงให้เห็นว่า อิทธิพลร่วมระหว่างยีสต์เอกซ์แทรกกับสารละลายน้อยด้วยการดัดแปลงภาระถั่วเหลืองมีผลต่อ เอ็นไซม์แอดดิวิตีมากเท่ากับอิทธิพลของปัจจัยหลัก คือ A,C รองจากปัจจัย B ซึ่งมีอิทธิพลมากที่สุด

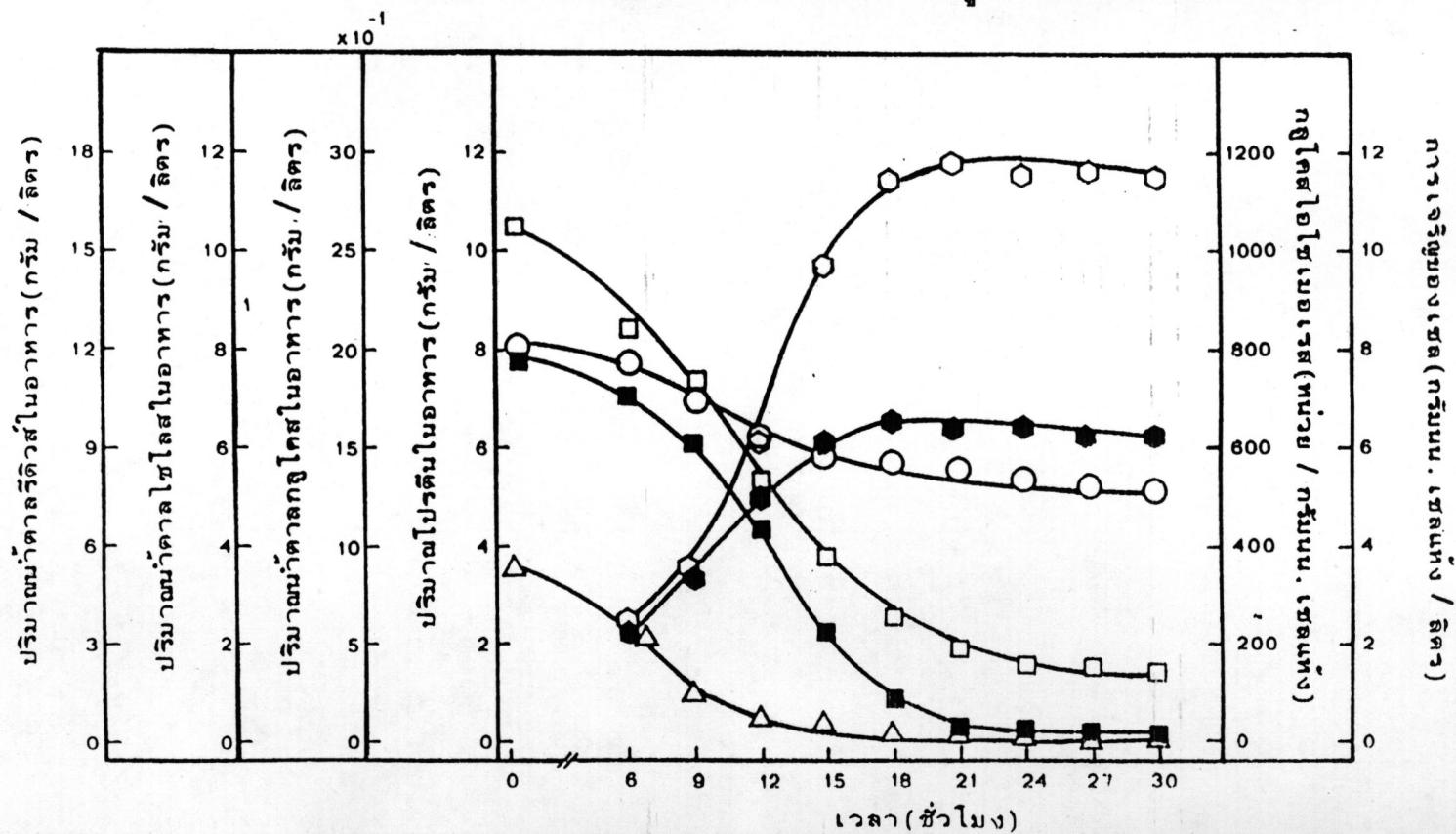
จากผลการทดลองรวมทั้งการวิเคราะห์ทางสถิติและกราฟทั้ง 2 รูป ดังกล่าวข้างต้น จึงเลือกใช้อาหารเลี้ยงเชื้อสูตรที่มีปริมาณสารละลายน้อยด้วยการดัดแปลงเปลือกเมล็ดฝ้าย ปริมาณต่ำคือ 1% (น้ำตาลรีดิวส์) ยีสต์เอกซ์แทรกราปริมาณต่ำ ๆ คือ 0.30% และที่ใช้สารละลายน้อยด้วยการดัดแปลงภาระถั่วเหลือง ปริมาณสูงคือ 0.44% (โปรตีน) สำหรับเป็นสูตรอาหารเลี้ยงเชื้อที่เหมาะสมในการทดลองต่อไป ซึ่งจากตารางที่ 30 พบว่า ที่ระดับความเข้มข้นสารละลายน้อยด้วยการดัดแปลงภาระถั่วเหลือง 0.44% สารละลายน้อยด้วยการดัดแปลงเปลือกเมล็ดฝ้าย 1% (น้ำตาลรีดิวส์) ยีสต์เอกซ์แทรกรา 0.30% จะให้ค่าเอนไซม์แอดดิวิตีสูงที่สุดคือ ปริมาณ 5500 หน่วย/ลิตรอาหารเลี้ยงเชื้อ

4. ผลการเจี้ยง *Streptomyces* sp. 190-1 ในถังหมักขนาด 5 ลิตร เพื่อผลิตกลูโคสไอกไซเมอเรส

4.1 การหาระยะเวลาที่เหมาะสมในการเพิ่มสารชักนำการสร้างเอนไซม์

จากการทดลองบทที่ 3 ข้อ 3 พบว่าสูตรอาหารเลี้ยงเชื้อที่เหมาะสมเพื่อผลิตกลูโคสไอกไซเมอเรสในระดับขาวเช่นๆ ประกอบด้วย สารละลายน้อยด้วยการดัดแปลงภาระถั่วเหลือง 0.44% (โปรตีน) สารละลายน้อยด้วยการดัดแปลงเปลือกเมล็ดฝ้าย 1% (น้ำตาลรีดิวส์) ยีสต์เอกซ์แทรกรา 0.30% โคลบอլท์คลอไรด์ 0.01% ไดโนแตลสเซอโนไซด์เจเนฟล 0.47% ปีเตลสเซอโนไซด์เจเนฟล 0.03% นี เอช 8.0 สารละลายน้อยด้วยการดัดแปลงภาระถั่วเหลืองเปลือกเมล็ดฝ้ายในปริมาณที่ให้ไอกไซเมส 0.50% ดังนี้จึงนำค่าที่ได้มาทดลองเลี้ยงเชื้อในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยทำการทดลองตามวิธีที่กล่าวไว้ในบทที่ 2 ข้อ 1.4 ผลการทดลองดังแสดงในรูปที่ 4 พบว่าจุลทรรศษสามารถผลิตกลูโคสไอกไซเมอเรสได้สูงสุดประมาณ 1180 หน่วย/กรัม นน. เชลแท็งที่ช่วงไม่งที่ 18 ปริมาณเซลล์สูงสุดคือ 6.5 กรัม นน. เชลแท็ง/ลิตร แอดดิวิตีต่อปริมาตรอาหาร 7670 หน่วย/ลิตร เมื่อเปรียบเทียบค่าแอดดิวิตีต่อปริมาตรอาหารกับผลการทดลองบทที่ 3 ข้อ 3 ซึ่งเลี้ยงเชื้อในขาวแก้วการกรวยพบว่าการผลิตกลูโคสไอกไซเมอเรสสูงประมาณ 1.6 เท่า จากราฟแสดงการเปลี่ยนแปลงของค่า (parameter) ต่าง ๆ ดัง-

รูปที่ 4 การเปลี่ยนแปลงของค่าต่าง ๆ ในการผลิตกลูโคสโดย Streptomyces sp. 190-1 ในถังหมักขนาด 5 ลิตร ในอาหารเลี้ยงเชื้อที่ประกอบด้วย 0.44% (โปรตีน) สารละลายน้ำออกเมล็ดฝ้าย 0.3% ยีสต์เอกซ์แทรก 0.01% โคนอล์คลอไพร์ต 0.47% ไดโนเมตสเซียนไฮโดรเจนฟอสเฟต 0.03% โนแมตสเซียนไฮโดรเจนฟอสเฟต นีโอช 8.0 และสารละลายน้ำออกเมล็ดฝ้ายเบล็อกเมล็ดฝ้ายในปริมาณที่ใช้ 0.5% ไนโอลส์ การเจริญของเชล (◆) การทำงานของกลูโคส ไม่ใช่เมล็ดฝ้าย (○) ปริมาณโปรตีนที่เหลือในน้ำหมัก (□) ปริมาณน้ำตาลรัตติวาร์สที่เหลือในน้ำหมัก (□) ปริมาณน้ำตาลไนโอลส์ที่เหลือในน้ำหมัก (■) ปริมาณน้ำตาลกลูโคสที่เหลือในน้ำหมัก (△)



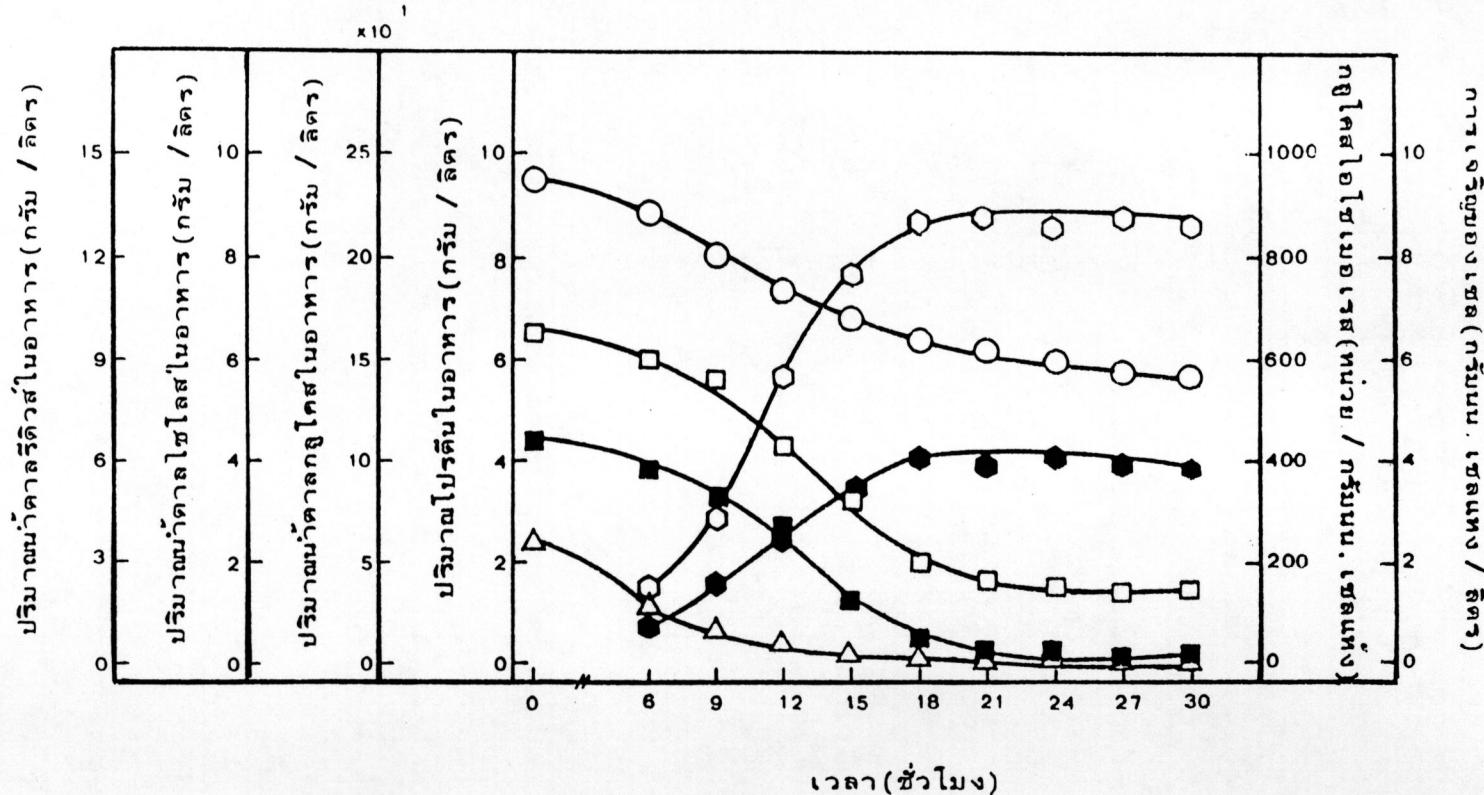
รูปที่ 4 พบว่าปริมาณน้ำตาลรีดิวส์และน้ำตาลไชโอลลดลงอย่างรวดเร็วหลังจากเลี้ยงเชื้อไปแล้วเป็นเวลา 12-15 ชั่วโมง ตั้งนี้จึงเลือกเวลาที่ชั่วโมงที่ 12 หลังจากการเลี้ยงเชื้อ เพื่อเติมสารซักนำการสร้างเอนไซม์

เนื่องจากผลการทดลองที่กล่าวมาข้างต้นนี้ ในสูตรอาหารเลี้ยงเชื้อจะมีสารละลายน้อยด้วยกรดกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ่ายอยู่ 2 ส่วนในปริมาณที่ให้ 1% น้ำตาลรีดิวส์ และ 0.50% น้ำตาลไชโอลลดลงนั้นจึงทดลองเลี้ยงเชื้อตามวิธีที่กล่าวข้างต้นและใช้สูตรอาหารเหมือนกันเพียงแต่ไม่เติมสารละลายน้อยด้วยกรดกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ่ายในปริมาณที่ให้ไชโอล 0.50% ในระยะเริ่มต้นเลี้ยงเชื้อผลการทดลองดังแสดงในรูปที่ 5 พบว่าเอนไซม์แอกติวิตี้และปริมาณเซลล์ต่ำกว่าการทดลองข้างต้น จุลทรรศสามารถผลิตเอนไซม์ได้สูงสุดประมาณ 3500 หน่วย/ลิตรอาหารเลี้ยงเชื้อ ปริมาณเซลล์สูงสุด 4 กรัม หน.เซลล์แห้ง/ลิตร ที่ชั่วโมงที่ 15 ตั้งนี้จึงเลือกใช้ผลการทดลองดังที่กล่าวมาข้างต้นสำหรับการทดลองขั้นต่อไป

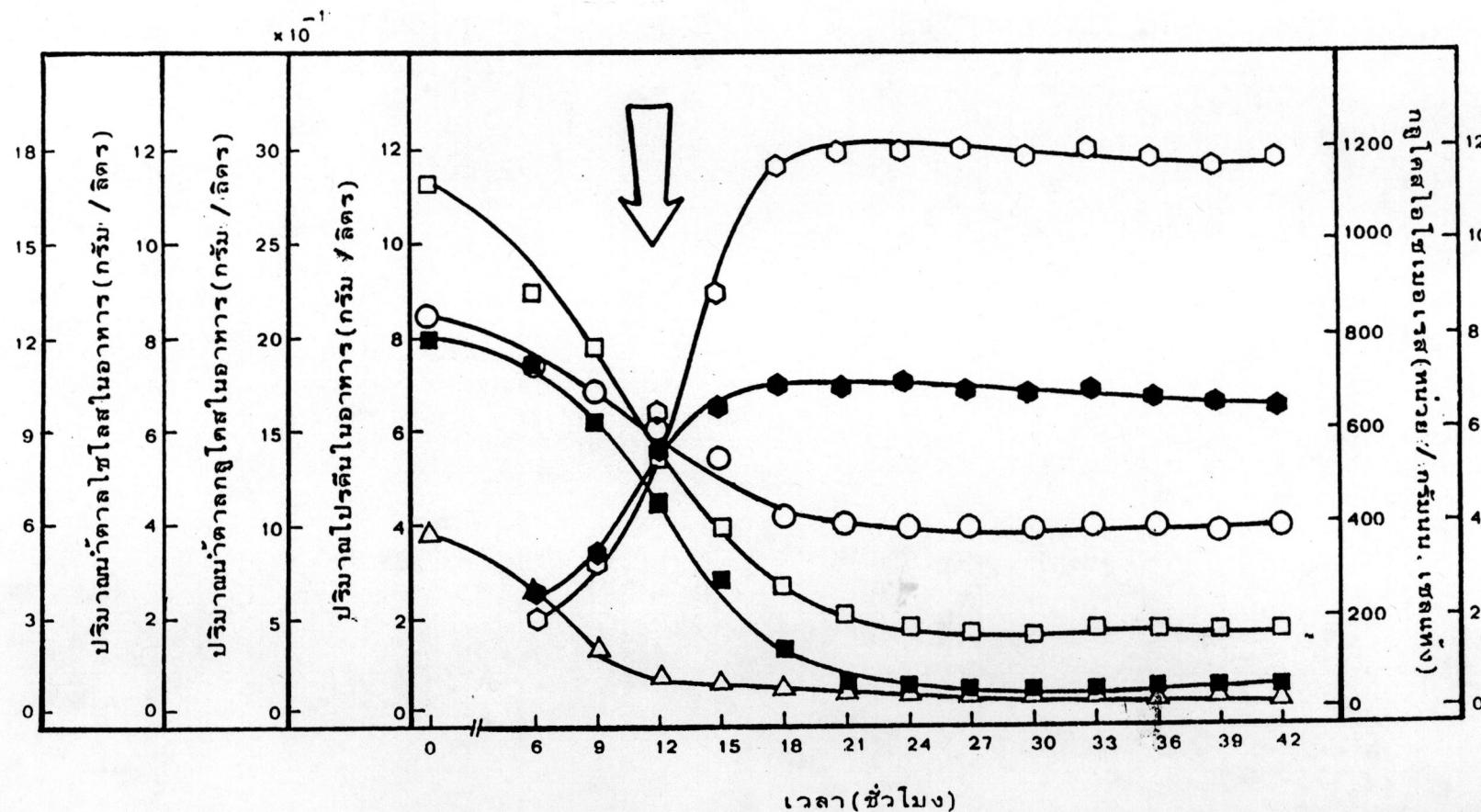
4.2 การหาปริมาณที่เหมาะสมของสารละลายน้อยด้วยกรดกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ่ายที่ใช้เติมอย่างต่อเนื่อง

เลี้ยงเชื้อ *Streptomyces* sp. 190-1 ในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อตามภาคผนวกที่ 1.4 ตามวิธีที่กล่าวไว้ในบทที่ 2 ข้อ 1.4 จากรูปที่ 3 ได้แสดงการเปลี่ยนแปลงของค่า (parameter) ต่าง ๆ พบว่าปริมาณน้ำตาลรีดิวส์และน้ำตาลไชโอลลดลงอย่างรวดเร็วหลังจากการเลี้ยงเชื้อไปแล้วเป็นเวลา 12-15 ชั่วโมง ตั้งนี้ ในการทดลองนี้จึงเลือกชั่วโมงที่ 12 ของการหมักเป็นเวลา เริ่มเติมสารละลายน้อยด้วยกรดกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ่ายอย่างต่อเนื่อง โดยผู้ประมวลผลข้อมูลของสารละลายน้อยด้วยกรดกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ่ายที่เติมดังนี้ 3%, 5%, 7%, 9%, และ 13% (น้ำตาลไชโอล) ด้วยอัตราการเติม 0.27 มล.ต่อน้ำที่ หรือ 16 มล./ชั่วโมง เพื่อรักษาปริมาตรอาหารเลี้ยงเชื้อในถังหมัก เพราะมีการเก็บตัวอย่างครั้งละ 50 มล. ทุก 3 ชั่วโมง จากผลการทดลองได้แสดงการเปลี่ยนแปลงของค่า (parameter) ต่าง ๆ ในรูปที่ 6, 7, 8, 9, 10 พบว่าการเติมสารละลายน้อยด้วยกรดกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ่ายอย่างต่อเนื่องที่ระดับความเข้มข้น 3% เชื้อสามารถผลิตเอนไซม์สูงสุดประมาณ 1190 หน่วย/กรัม หน.เซลล์แห้ง/ลิตร ที่ชั่วโมงที่ 18 และปริมาณเซลล์สูงสุดประมาณ 7 กรัม หน.เซลล์แห้ง/ลิตร (คุณภาพที่ 6) และตัวอย่างที่ต่อปริมาตรประมาณ 8.33 หน่วย/ มล. (คุณภาพที่ 13) การเติมสารละลายน้อยด้วยกรดกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ่ายอย่างต่อเนื่องที่ระดับความเข้มข้น 5% เชื้อสามารถผลิตเอนไซม์ได้สูงสุด 1250 หน่วย/กรัม หน.เซลล์แห้ง ที่ชั่วโมงที่ 21 และปริมาณเซลล์สูงสุด 8.2 กรัม หน.เซลล์แห้ง/ลิตรที่ ชั่วโมงที่ 21 (คุณภาพที่ 7) และตัวอย่างที่ต่อปริมาตรอาหาร 10.25 หน่วย/ มล. (คุณภาพที่ 13) การเติมสารละลายน้อยด้วยกรดกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ่ายอย่างต่อเนื่องที่ระดับความเข้มข้น 7% เชื้อสามารถผลิตเอนไซม์ได้สูงสุดประมาณ 1300 หน่วย/กรัม หน.เซลล์แห้ง ที่ชั่วโมงที่ 21 ปริมาณเซลล์สูงสุด 12 กรัม. เซลล์แห้ง/ลิตร ที่ชั่วโมงที่ 21 (คุณภาพที่ 8) และตัวอย่างที่ต่อปริมาตรอาหาร 15.6 หน่วย/ มล. (คุณภาพที่ 13) การเติมสารละลายน้อยด้วยกรดกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ่ายอย่างต่อเนื่องที่ระดับความเข้มข้น 9% เชื้อสามารถผลิตเอนไซม์ได้สูงสุดประมาณ 1250 หน่วย/กรัม หน.เซลล์แห้ง ที่ชั่วโมงที่ 21

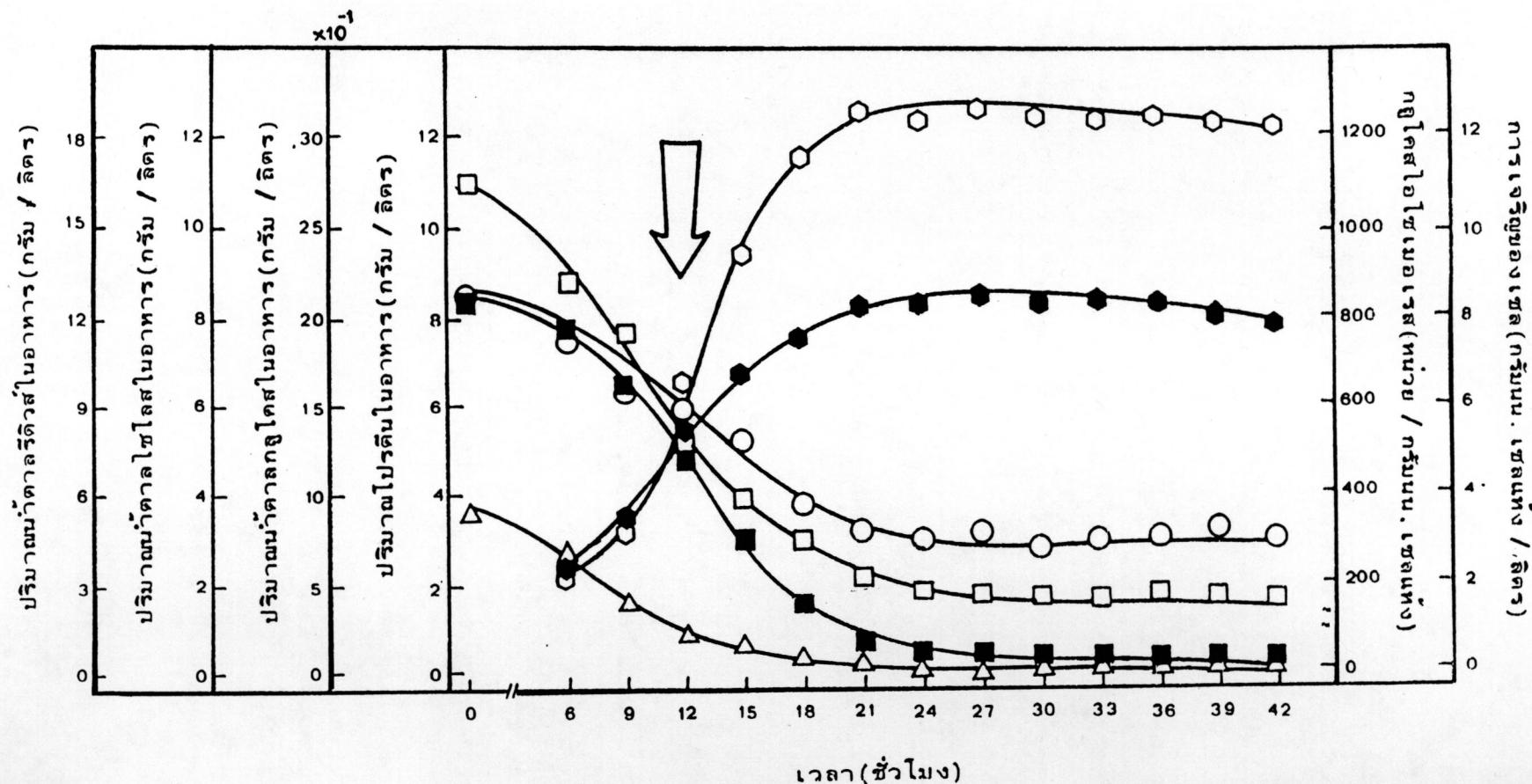
รูปที่ 5 การเปลี่ยนแปลงของค่าต่าง ๆ ในการผลิตกลูโคสไอกไซเมอเรสโดย *Streptomyces* sp. 190-1 ในถังหมักขนาด 5 ลิตร เมื่อเลี้ยงในอาหารที่มีองค์ประกอบเหมือนรูปที่ 4 ยกเว้นไม่เติมสารละลายน้ำด้วยการกำมะถันของเบลือกเมล็ดฝ่ายในปริมาณที่ใช้ 0.5% ไนโอลส์ การเจริญของเซลล์ (●) การทำงานของกลูโคสไอกไซเมอเรส (○) ปริมาณโปรตีนที่เหลือในน้ำหมัก (○) ปริมาณน้ำตาลรัติวัสที่เหลือในน้ำหมัก (□) ปริมาณน้ำตาลไนโอลส์ที่เหลือในน้ำหมัก (■) ปริมาณน้ำตาลกลูโคสที่เหลือในน้ำหมัก (△)



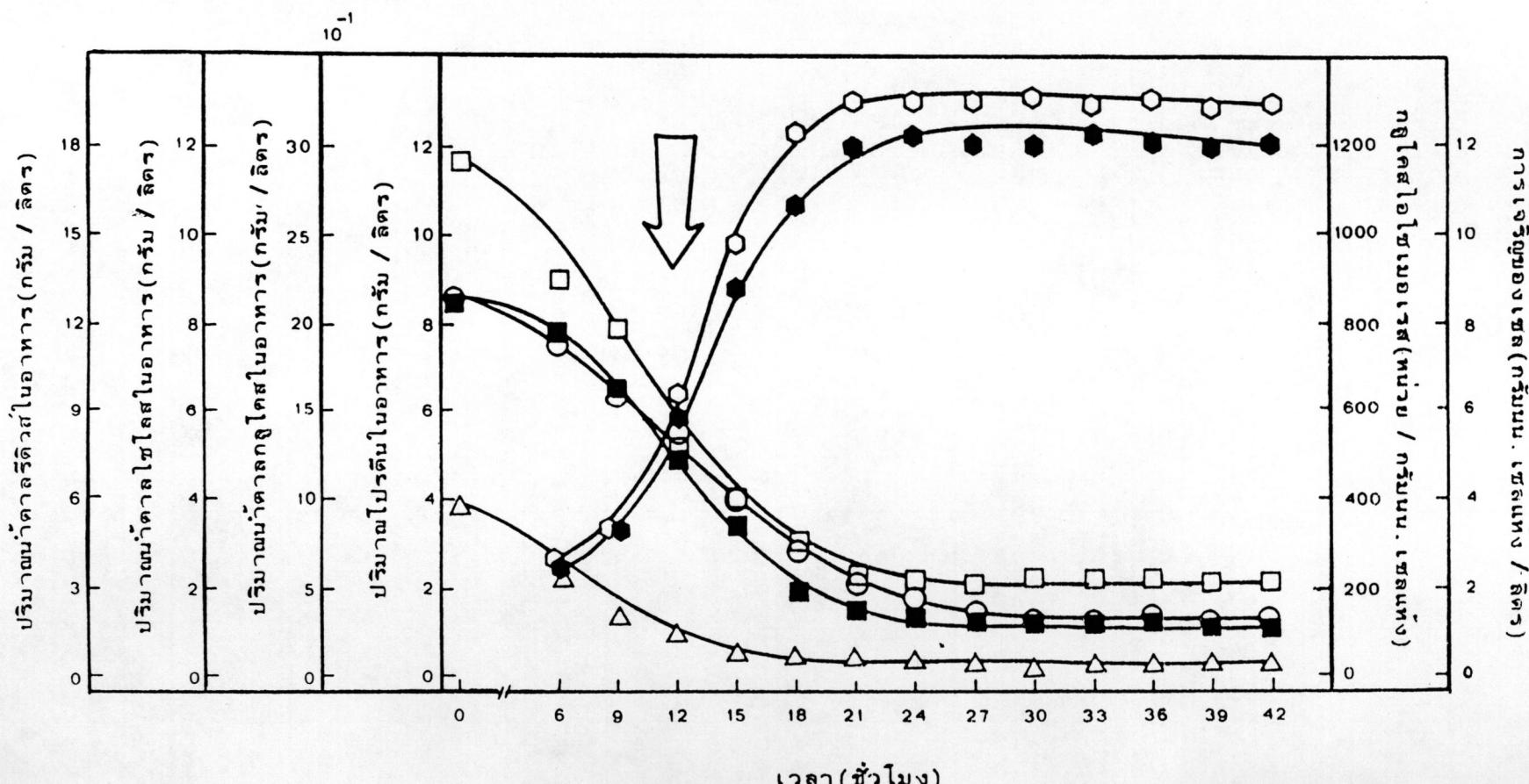
รูปที่ 6 การเปลี่ยนแปลงของค่าต่าง ๆ ในการผลิตกลูโคสไอกไซเมอเรสโดย *Streptomyces* sp. 190-1
ในถังหมักขนาด 5 ลิตร เมื่อเลี้ยงในอาหารที่มีองค์ประกอบดังกล่าวในรูปที่ 4 ยกเว้นเติมสารละลายน้ำด้วยการลดลงของเบลือกเมล็ดฝ่ายในปริมาณที่ให้ 3% ไชโลส อายุต่อเนื่องด้วยอัตรา 16 มล./ชั่วโมง
ภายหลังจากการเลี้ยงเชื้อไปแล้วเป็นเวลา 12 ชั่วโมง ดังแสดงโดยลูกศร : การเจริญของเซลล์ (●)
การทำงานของกลูโคสไอกไซเมอเรส (○) ปริมาณโปรตีนที่เหลือในน้ำหมัก (□) ปริมาณน้ำตาลรีดว์ที่
เหลือในน้ำหมัก (□) ปริมาณน้ำตาลไชโลสที่เหลือในน้ำหมัก (■) ปริมาณน้ำตาลกลูโคสที่เหลือในน้ำหมัก (△)



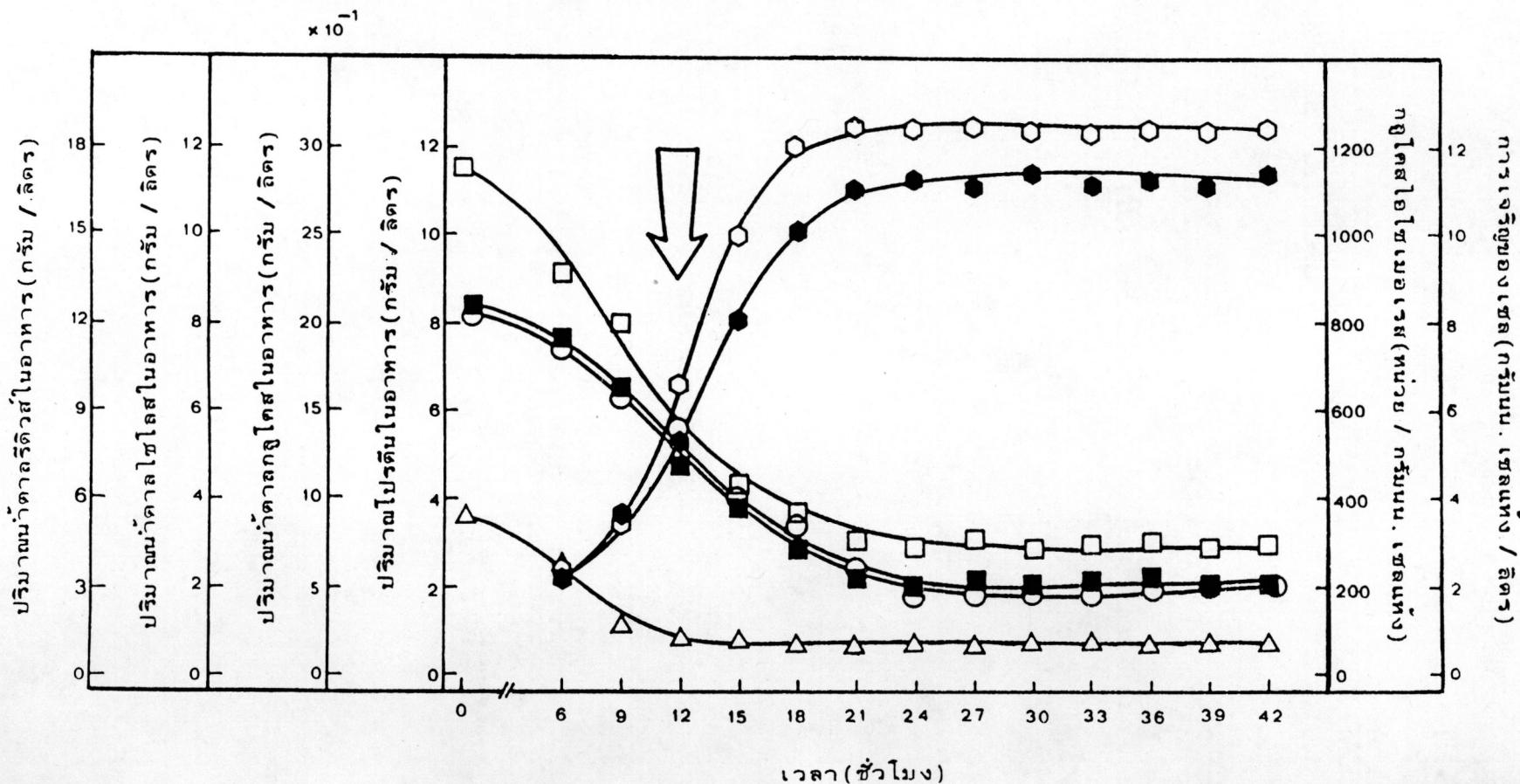
รูปที่ 7 การเปลี่ยนแปลงของค่าต่าง ๆ ในการผลิตกลูโคสไอโซเมอเรสโดย Streptomyces sp. 190-1
ในถังหมักขนาด 5 ลิตรเมื่อเลี้ยงในอาหารที่มีองค์ประกอบดังกล่าวในรูปที่ 4 ยกเว้นเติมสารละลายน้ำด้วยการกำมะถันของเบล็อกเมล็ดฝ่ายในปริมาณที่ใช้ 5% ไนโอล อย่างต่อเนื่องด้วยอัตรา 16 มล./ชั่วโมง
ภายหลังจากการเลี้ยงเชื้อไปแล้วเป็นเวลา 12 ชั่วโมง ตั้งแสดงโดยลูกศร : การเจริญของเชื้อ (●)
การทำงานของกลูโคสไอโซเมอเรส (○) ปริมาณโปรตีนที่เหลือในน้ำหมัก (○) ปริมาณน้ำตาลรีดิวส์
ที่เหลือในน้ำหมัก (□) ปริมาณน้ำตาลไนโอลที่เหลือในน้ำหมัก (■) ปริมาณน้ำตาลกลูโคสที่เหลือในน้ำหมัก (△)



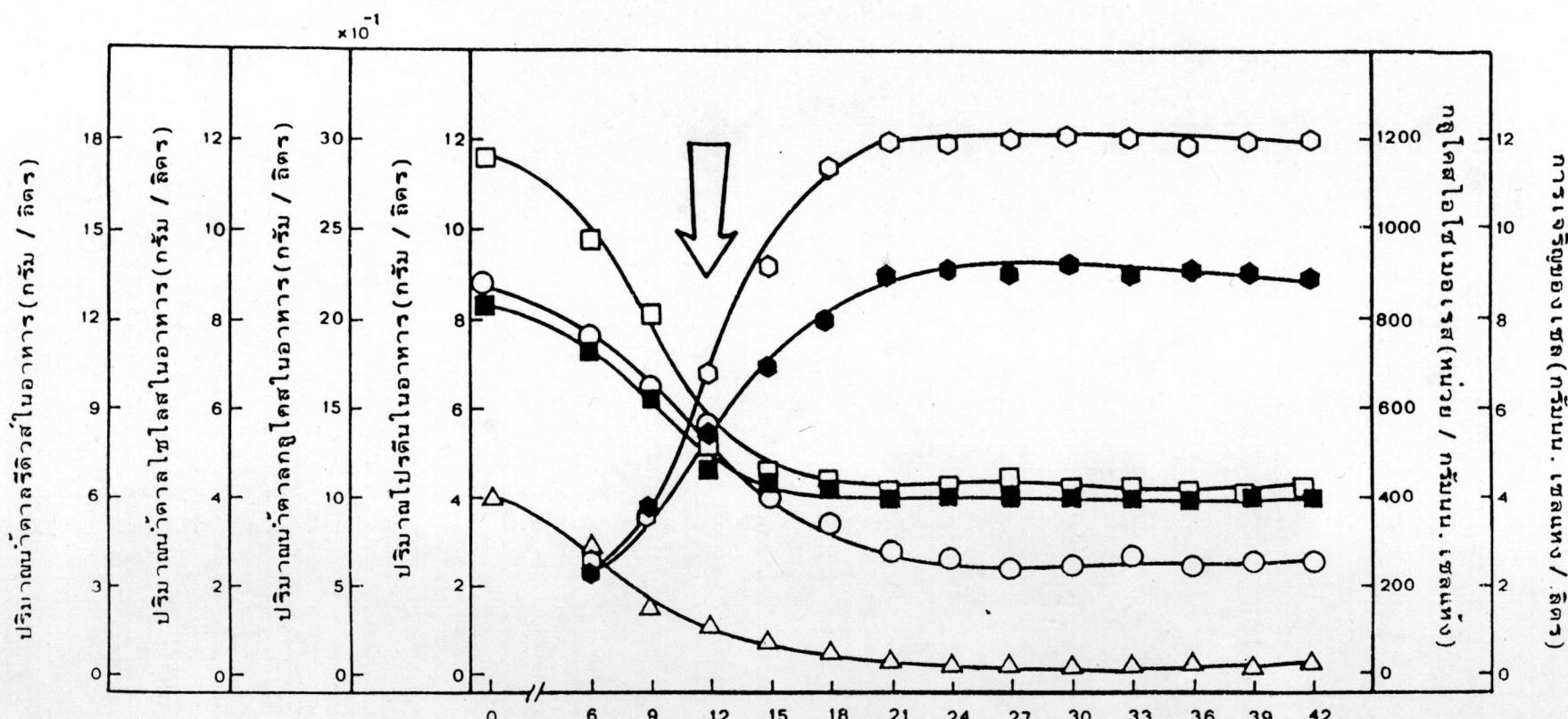
รูปที่ 8 การเปลี่ยนแปลงของค่าต่าง ๆ ในการผลิตกลูโคสไอกไซเมอเรสโดย Streptomyces sp. 190-1
ในถังหมักขนาด 5 ลิตรเมื่อเลี้ยงในอาหารที่มีองค์ประกอบดังกล่าวในรูปที่ 4 ยกเว้นเติมสารละลายน้อย
ด้วยการกำจัดกันของเบล็อกเอนล็อดฝ่ายในปริมาณที่ใช้ 7% ไซโลส อข่างต่อเนื่องด้วยอัตรา 16 มล./ชั่วโมง
ภายหลังจากการเลี้ยงเชื้อไปแล้วเป็นเวลา 12 ชั่วโมง ดังแสดงโดยลูกศร : การเจริญของเซลล์ (●)
การทำงานของกลูโคสไอกไซเมอเรส (○) ปริมาณโปรตีนที่เหลือในน้ำหมัก (○) ปริมาณน้ำตาลรีดิวส์
ที่เหลือในน้ำหมัก (□) ปริมาณน้ำตาลไซโลสที่เหลือในน้ำหมัก (■) ปริมาณน้ำตาลกลูโคสที่เหลือในน้ำหมัก (△)



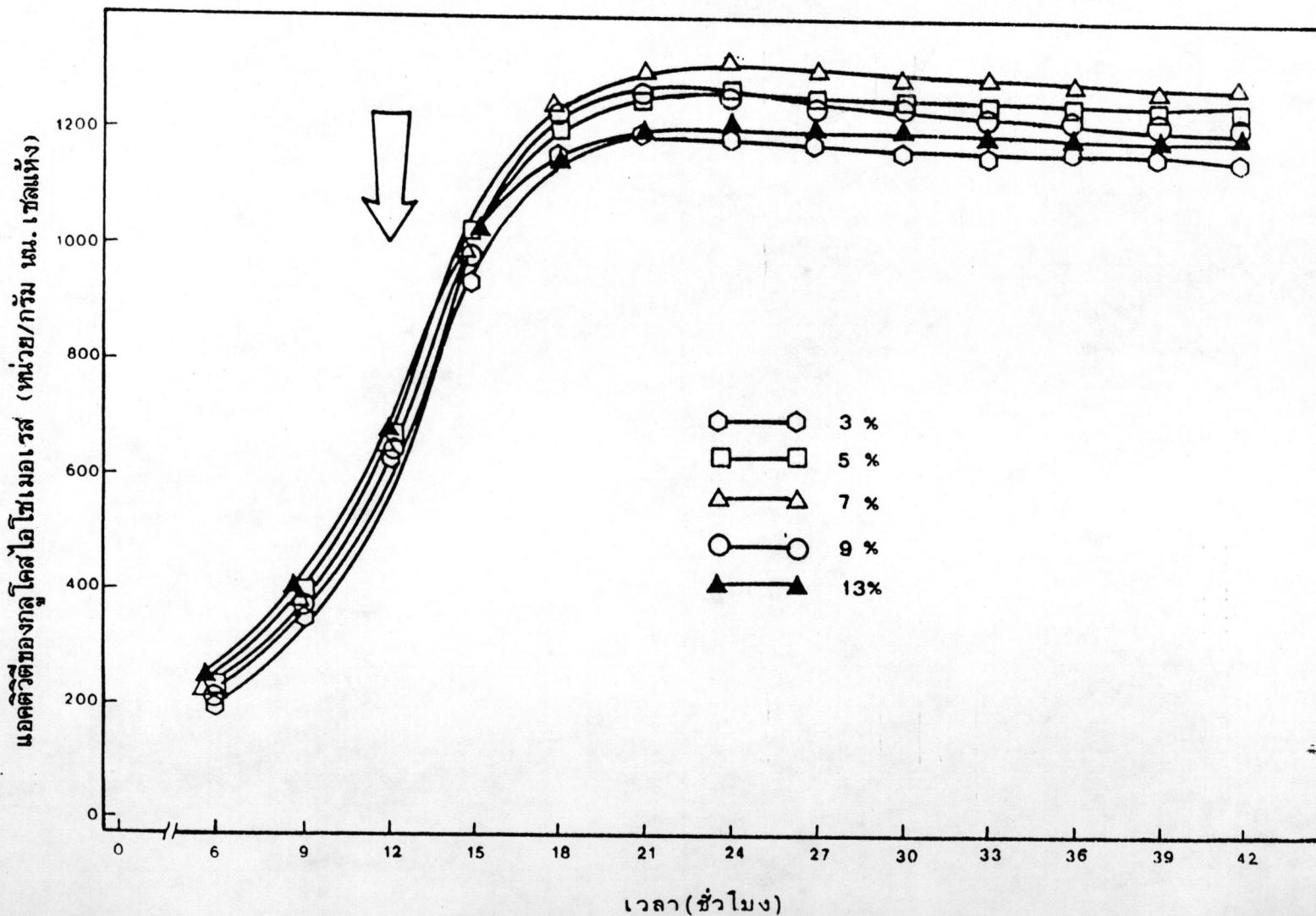
รูปที่ 9 การเปลี่ยนแปลงของค่าต่าง ๆ ในการผลิตกลูโคสไอกไซเมอเรสโดย Streptomyces sp. 190-1
ในถังหมักขนาด 5 ลิตรเมื่อเลี้ยงในอาหารที่มีองค์ประกอบตั้งกล่าวในรูปที่ 4 ยกเว้นเติมสารละลายน้อย
ด้วยการลดกำมะถันของเบล็อกเมล็ดฝ่ายในปริมาณที่ให้ 9% ไชโอลส อาย่างต่อเนื่องด้วยอัตรา 16 มล./ชั่วโมง
ภายหลังจากการเลี้ยงเชื้อไปแล้วเป็นเวลา 12 ชั่วโมง ตั้งแสดงโดยลูกศร : การเจริญของเซล (●)
การทำงานของกลูโคสไอกไซเมอเรส (○) ปริมาณโปรตีนที่เหลือในน้ำหมัก (□) ปริมาณน้ำตาลรีดิวส์
ที่เหลือในน้ำหมัก (□) ปริมาณน้ำตาลไชโอลสที่เหลือในน้ำหมัก (■) ปริมาณน้ำตาลกลูโคสที่เหลือในน้ำหมัก (△)



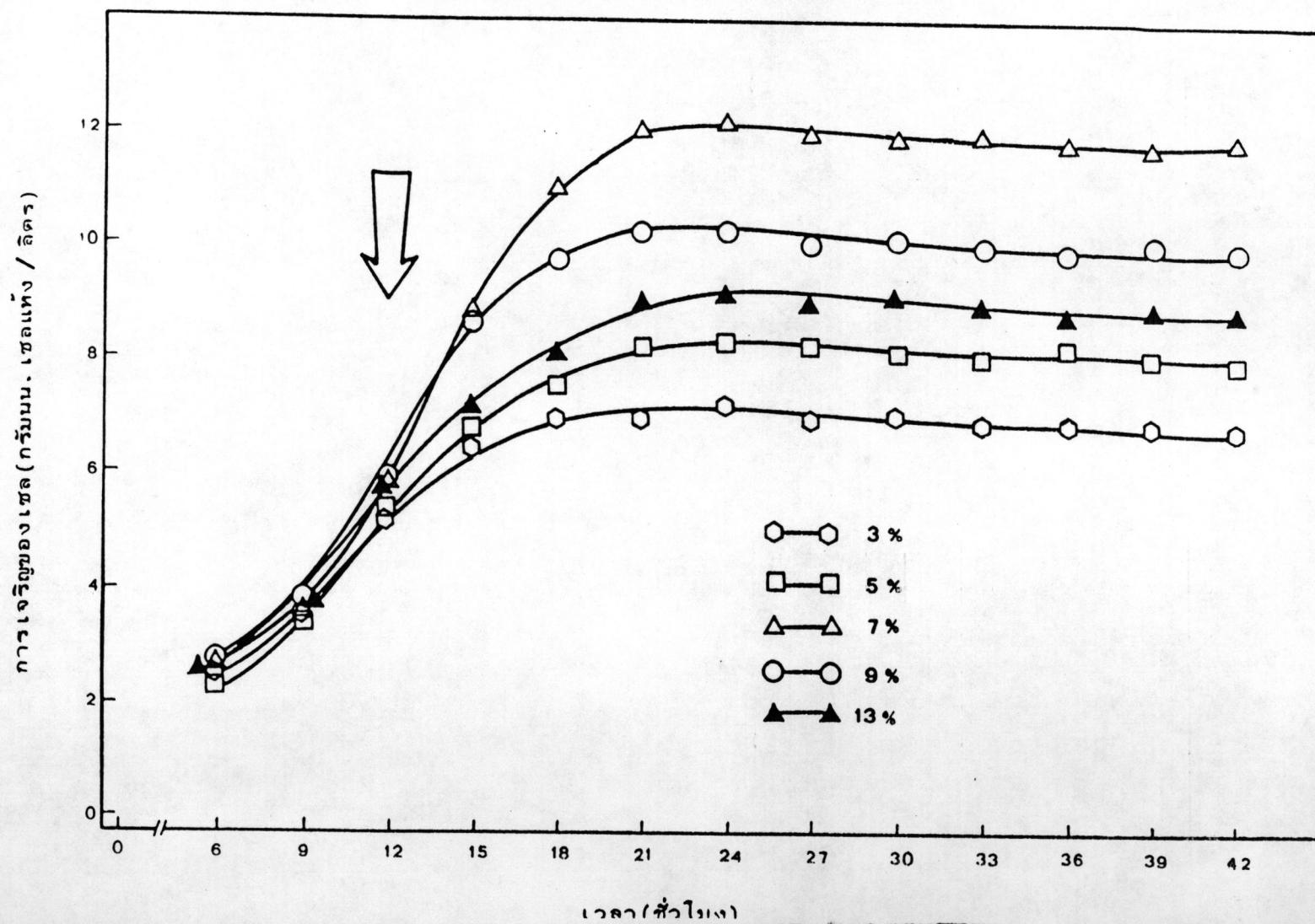
รูปที่ 10 การเปลี่ยนแปลงของค่าต่าง ๆ ในการผลิตกลูโคสไอกไซเมอเรสโดย Streptomyces sp. 190-1
ในถังหมักขนาด 5 ลิตรเมื่อเลี้ยงในอาหารที่มีองค์ประกอบดังกล่าวในรูปที่ 4 ยกเว้นเติมสารละลายน้อย
ด้วยกรดกำมะถันของเบลือกเมล็ดผั่ยในปริมาณที่ใช้ 13% ไชโอลส์ อย่างต่อเนื่องด้วยอัตรา 16 มล./ชั่วโมง
ภายหลังจากการเลี้ยงเชื้อไปแล้วเป็นเวลา 12 ชั่วโมง ดังแสดงโดยลูกศร : การเจริญของเซลล์ (●)
การทำงานของกลูโคสไอกไซเมอเรส (○) ปริมาณโปรตีนที่เหลือในน้ำหมัก (□) ปริมาณน้ำตาลรีดว์
ที่เหลือในน้ำหมัก (□) ปริมาณน้ำตาลไชโอลส์ที่เหลือในน้ำหมัก (■) ปริมาณน้ำตาลกลูโคสที่เหลือในน้ำหมัก (△)



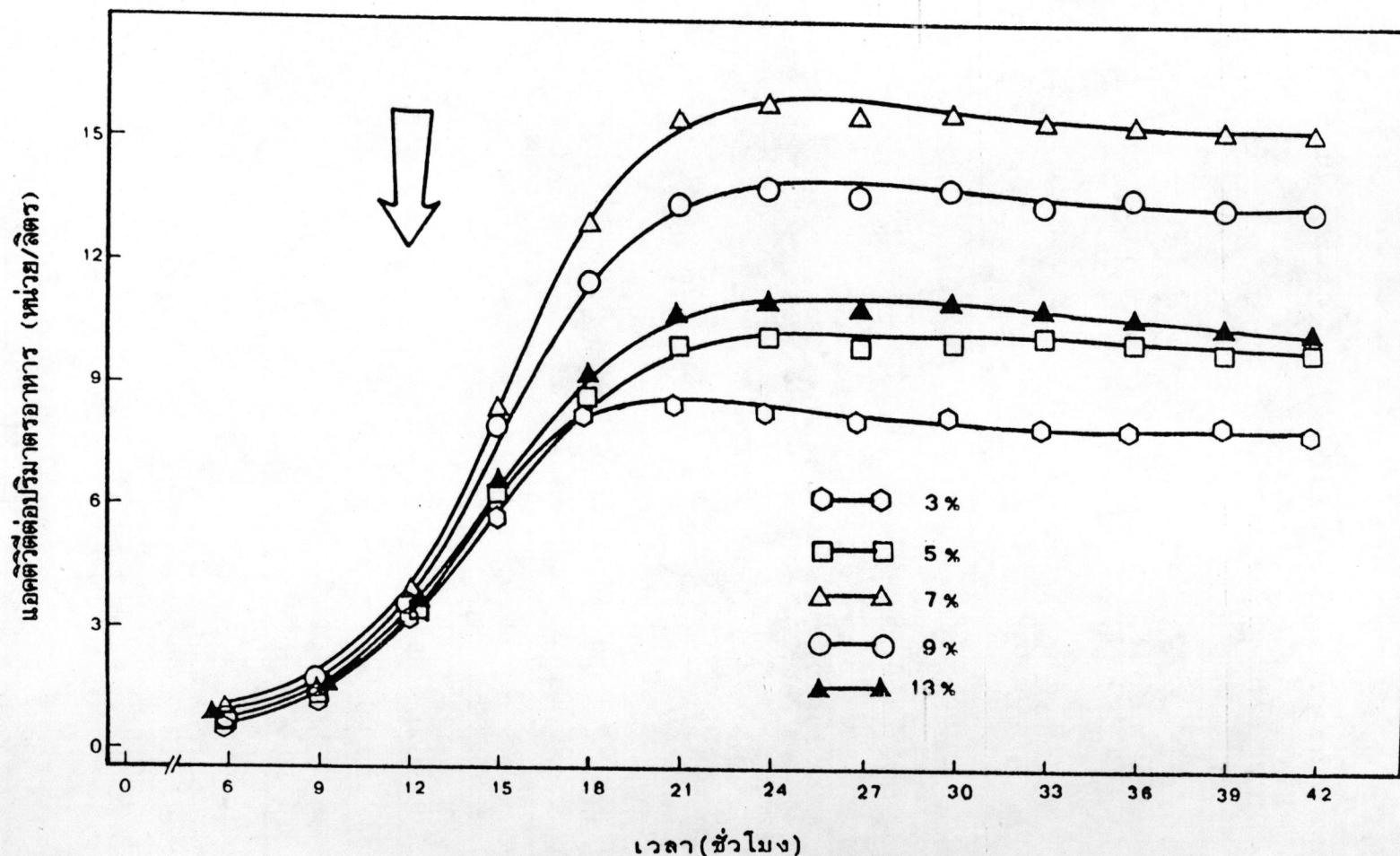
รูปที่ 11 ผลการผั้นแปรความเข้มข้นของสารละลายน้ำด้วยการต้มกำมะถันของเบลีอกเมล็ดฝ้าย
ที่ใช้เติมอย่างต่อเนื่องในถังหมักขนาด 5 ลิตร ภายหลังจากการเลี้ยงเชื้อไปแล้วเป็น
เวลา 12 ชั่วโมง ด้วยอัตราการเติม 16 มล./ชั่วโมง ต่อการผลิตกลูโคสไวซ์เมօ⁺
เรสโดย Streptomyces sp. 190-1



รูปที่ 12 ผลการผัมแปรความเข้มข้นของสารละลายน้อยด้วยการคัดกำมะถันของเบล็อกเมล็ดฝ้าย
ที่ใช้เติมอย่างต่อเนื่องในถังหมักขนาด 5 ลิตร ภายหลังจากการเลี้ยงเชื้อไปแล้วเป็น
เวลา 12 ชั่วโมง ด้วยอัตราการเติม 16 มล./ชั่วโมง ต่อการเจริญของ
Streptomyces sp. 190-1



รูปที่ 13 ผลการผั้นแปรความเข้มข้นของสารละลายน้ำด้วยกรดกำมะถันของเบล็อกเมล็ดฝ้าย
ที่ใช้เติมอย่างต่อเนื่องในถังหมักขนาด 5 ลิตร ภายนหลังจากการเลี้ยงเชื้อไปแล้วเป็น
เวลา 12 ชั่วโมง ด้วยอัตราการเติม 16 มล./ชั่วโมง ต่อแยกตัวต่อปริมาตรอาหาร
ของกลุ่มส์ไอโซเมօเรส

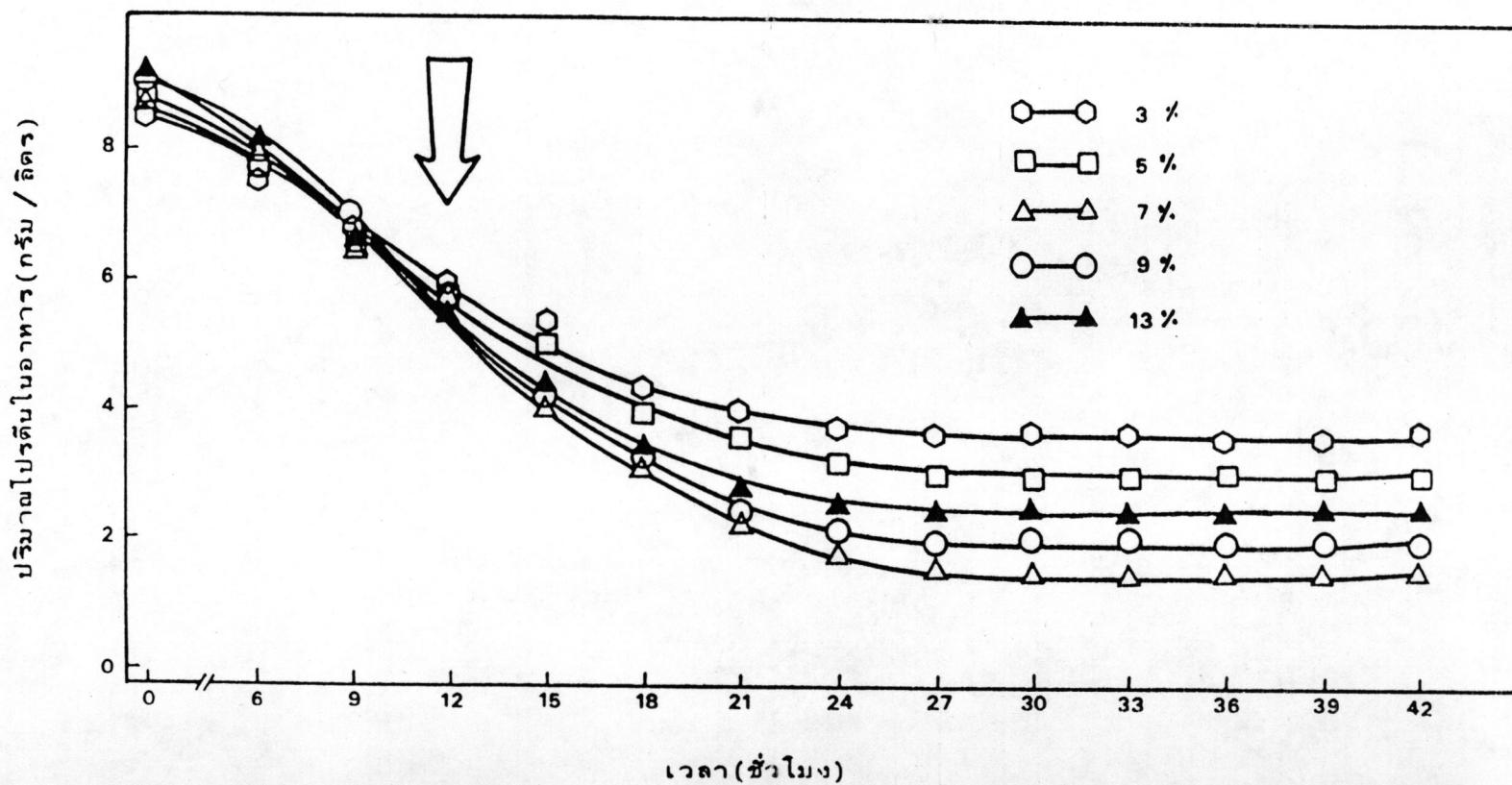


ปริมาณ เชลสูงสุด 11 กรัม นน. เชลแห้ง/ลิตร ที่ช้าโไม้กี 21(ดูรูปที่ 9) และตัวติดต่อปริมาตรอาหารประมาณ 13.75 หน่วย/ มล. (ดูรูปที่ 13) การเติมสารละลายน้อยด้วยการกำกับถังของเบลือกเมล็ดฝ่ายอย่างต่อเนื่องที่ระดับความเข้ม 13% เชื้อสามารถผลิตเอนไซม์ได้สูงสุดประมาณ 1200 หน่วย/กรัม นน. เชลแห้ง ที่ช้าโไม้กี 21 ปริมาณเชลสูงสุด 9 กรัม นน. เชลแห้ง/ลิตร (ดูรูปที่ 10) และตัวติดต่อปริมาตรอาหารประมาณ 10.5 หน่วย/มล. (ดูรูปที่ 13)

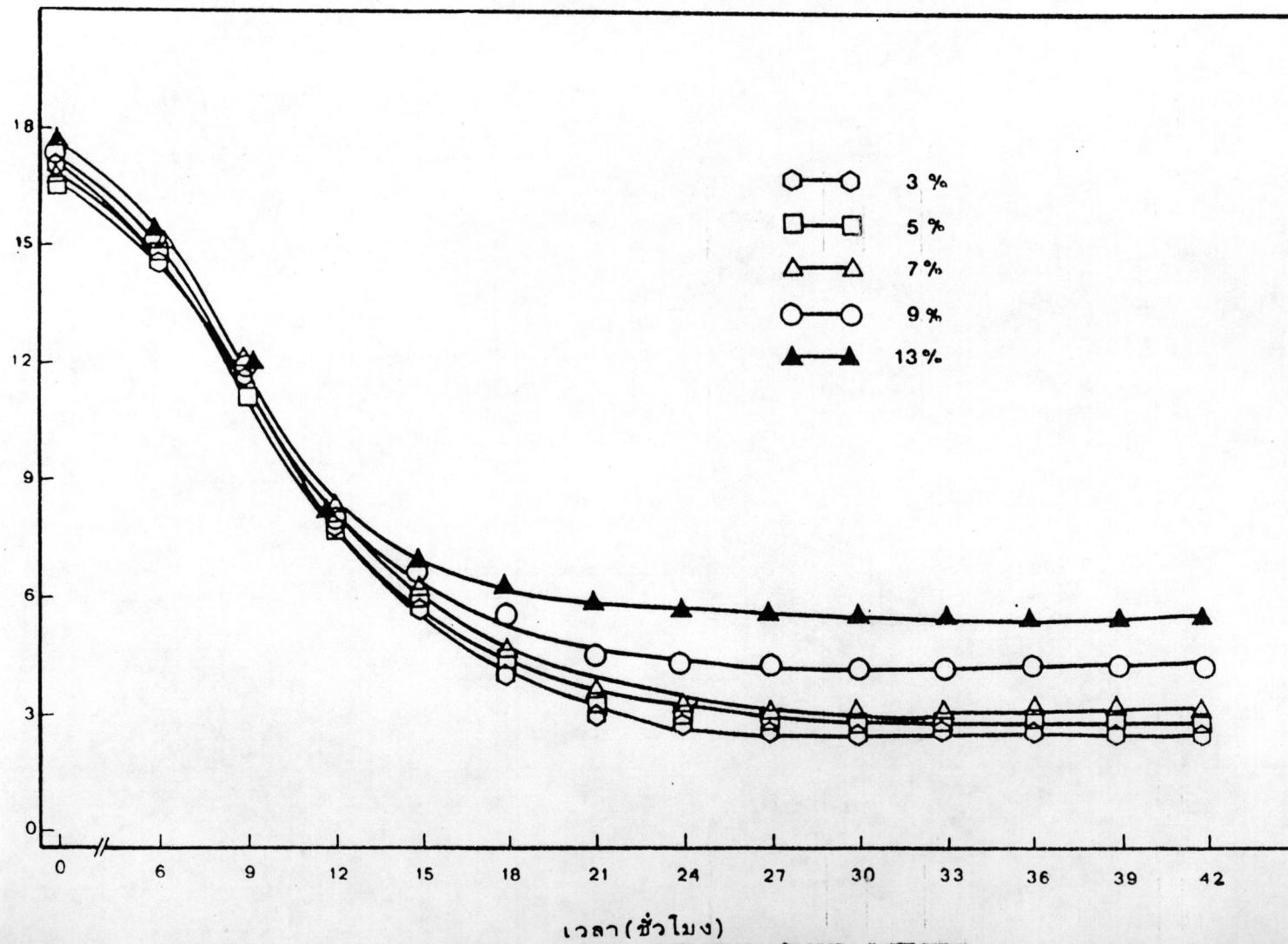
จากผลการทดลอง พบว่า การเติมสารละลายน้อยด้วยการกำกับถังของเบลือกเมล็ดฝ่ายที่ระดับความเข้มข้น 7% เชื้อสามารถผลิตเอนไซม์ได้สูงสุดคือ 1300 หน่วย/กรัม นน. เชลแห้ง ดังแสดงในรูปที่ 10 ปริมาณเชลสูงสุด 12 กรัม นน. เชลแห้ง/ลิตร ดังแสดงในรูปที่ 12 และค่าและตัวติดต่อปริมาตรอาหาร 15600 หน่วย/ มล. ดังแสดงในรูปที่ 13 ส่วนปริมาณสารอาหารต่าง ๆ ได้แก่ โปรตีน น้ำตาล วิตามิน และน้ำตาลไชโอลส์ ที่ลดลงดังแสดงในรูปที่ 14, 15, 16 จากการพิจารณาปริมาณโปรตีนที่เหลือในอาหารเลี้ยงเชื้อพบว่า การเติมสารละลายน้อยด้วยการกำกับถังของเบลือกเมล็ดฝ่ายอย่างต่อเนื่องที่ระดับความเข้มข้น 3% และ 5% ปริมาณโปรตีนในน้ำมักยังเหลืออยู่ค่อนข้างสูงคือปริมาณ 3-3.5 กรัม/ลิตร ส่วนการเติมที่ระดับ 7%, 9%, และ 13% ปริมาณโปรตีนที่เหลือในน้ำมักอยู่ในช่วง 1.5-2.5 กรัม/ลิตร (ดูจากรูปที่ 14) จากการพิจารณาปริมาณน้ำตาลวิตามินที่เหลือในน้ำมัก พบว่าการเติมสารละลายน้อยด้วยการกำกับถังของเบลือกเมล็ดฝ่ายที่ระดับความเข้มข้น 3% และ 5% ปริมาณน้ำตาลวิตามินที่เหลือ ในน้ำมักประมาณ 2.5 กรัม/ลิตร ส่วนการเติมที่ระดับ 7%, 9% และ 13% ปริมาณน้ำตาลวิตามินที่เหลืออยู่ประมาณ 3-6 กรัม/ลิตร (ดูจากรูปที่ 15) จากการพิจารณาปริมาณน้ำตาลไชโอลส์ที่เหลือในน้ำมักพบว่าการเติมสารละลายน้อยด้วยการกำกับถังของเบลือกเมล็ดฝ่ายที่ระดับความเข้มข้น 3% และ 5% มีน้ำตาลไชโอลส์เหลืออยู่ประมาณ 0.4 กรัม/ลิตร ส่วนการเติมที่ระดับความเข้มข้น 7%, 9% และ 13% น้ำตาลไชโอลส์เหลืออยู่ในช่วงประมาณ 1-4 กรัม/ลิตร (ดูรูปที่ 16)

จากผลการทดลองที่กล่าวมาข้างต้นนี้ พอสรุปได้ว่า ความเข้มข้นที่เหมาะสมสมที่สุดของสารละลายน้อยด้วยการกำกับถังของเบลือกเมล็ดสำหรับใช้ในการเติมอย่างต่อเนื่องคือ สารละลายน้อยด้วยการกำกับถังของเบลือกเมล็ดฝ่ายในปริมาณที่ให้น้ำตาลไชโอลส์ 7% เพราะที่ระดับความเข้มข้นค่านี้ เชื้อสามารถผลิตเอนไซม์ได้สูงสุดคือ 15600 หน่วย/ลิตร (ดูรูปที่ 13) และอาหารเลี้ยงเชื้อเหลือทั้งน้อยคือโปรตีน 1.5 กรัม/ลิตร น้ำตาลวิตามิน 3 กรัม/ลิตร น้ำตาลไชโอลส์ 1 กรัม/ลิตร

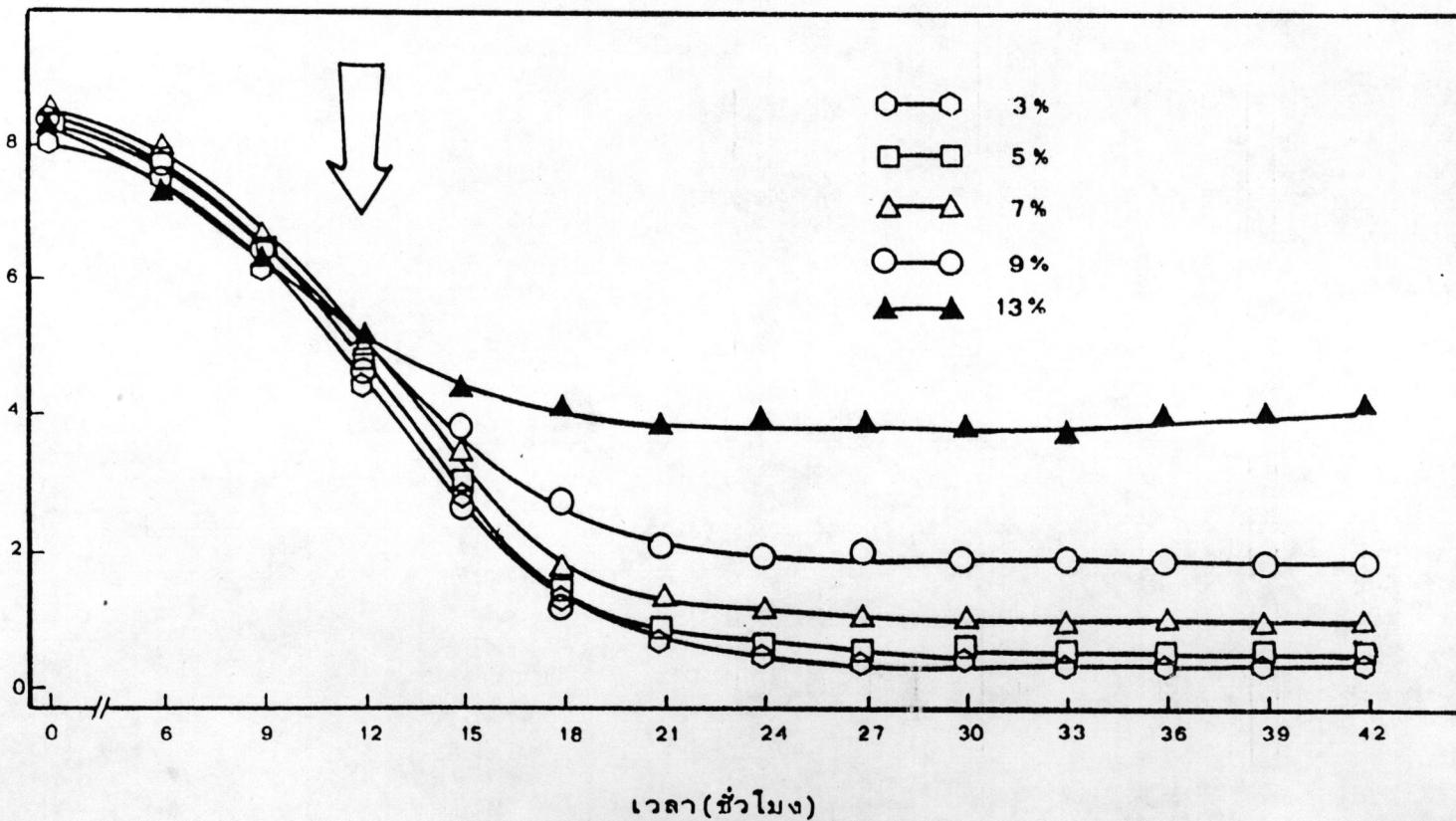
รูปที่ 14 ปริมาณโปรตีนที่เหลือในน้ำหมัก ในระยะเวลาต่าง ๆ เมื่อผู้แม่ประคุณเข้มข้นของสารละลายน้อยด้วยการกดกระมังถันของเบล็อกเมล็ดฝ่ายที่ใช้เติมอย่างต่อเนื่อง ภายหลังจากการเลี้ยงเชื้อไปแล้วเป็นเวลา 12 ชั่วโมงด้วยอัตราการเติม 16 มล./ชั่วโมง



รูปที่ 15 ปริมาณน้ำตาลรีดิวส์ที่เหลือในน้ำมัก ในระยะเวลาต่าง ๆ เมื่อผันแปรความเข้มข้นของสารละลายน้อยอยู่ด้วยการกำนัลกันของเบล็อกเมล็ดฝ่ายที่ใช้เติมอย่างต่อเนื่อง ภายหลังจากการเลี้ยงเชื้อไปแล้วเป็นเวลา 12 ชั่วโมงด้วยอัตราการเติม 16 มล./ชั่วโมง



รูปที่ 16 ปริมาณน้ำตาลไซโลสที่เหลือในน้ำมัก ในระยะเวลาต่าง ๆ เมื่อผ่านประมวลเข้มข้นของสารละลายน้อยด้วยการกำมะถันของเบล็อกเมล็ดฝ้ายที่ใช้เติมอย่างต่อเนื่อง ภายหลังจากการเลี้ยงเชื้อไปแล้วเป็นเวลา 12 ชั่วโมงด้วยอัตราการเติม 16 มล./ชั่วโมง



4.3 สุรุปสูตรอาหารเลี้ยงเชื้อและระดับความเข้มข้นที่เหมาะสมของสารละลายน้อยด้วยการกำมะถันของเบลีอิกเมล์คฝ่ายที่ใช้เติมอย่างต่อเนื่องในการเลี้ยง Streptomyces sp.

190-1 เพื่อผลิตกลูโคสไอลิเมอร์ในถังพักรานาด 5 ลิตร

4.3.1 อาหารเลี้ยงเชื้อที่เหมาะสมสำหรับด้วย

สารละลายน้อยด้วยการกำมะถันของกากระถั่วเหลือง	0.44% (โปรตีน)
สารละลายน้อยด้วยการกำมะถันของเบลีอิกเมล์คฝ่ายชีสต์เอกซแทรก	1% (น้ำตาลรัฐิวัล)
โคนอล์คลอไรต์	0.3%
ไดโนแตสเชียมไฮโดรเจนฟอสฟेट	0.01%
โนแตสเชียมไฮโดรเจนฟอสฟेट	0.47%
ฟี เอช 8.0	0.03%
สารละลายน้อยด้วยการกำมะถันของเบลีอิกเมล์คฝ่ายในปริมาณที่ให้ใช้โลส	0.5% (เติมในระยะเริ่มต้นของการเลี้ยงเชื้อ)

4.3.2 สภาวะที่ใช้ศึกษาคือ

อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

อัตราการให้อากาศ 7.0 ปริมาตรต่อปริมาตรอาหารต่อน้ำที่

อัตราการกวน 400 รอบต่อน้ำที่

4.3.3 ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเติมสารทึกน้ำการสร้างเย็นไก่มอย่างต่อเนื่อง คือ 12 ชั่วโมง หลังจากการเลี้ยงเชื้อ

4.3.4 ระดับความเข้มข้นที่เหมาะสมของสารละลายน้อยด้วยการกำมะถันของเบลีอิกเมล์คฝ่ายเนื้อใช้เติมอย่างต่อเนื่องคือ 7% (น้ำตาลไฮโลส)