

## รายการอ้างอิง

### ภาษาไทย

- ชัชชัย สินะสาธิกุล. 2521. การตีนในโตรเจนโดยสิ่งมีชีวิตในเนื้อหัว วัดด้วยวิธีอะเซทีลีน  
รีดกซ์บี. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.  
เย็นใจ วสุวัต และ นันทกร บุญเกิด. 2535. การใช้อาร์โถบีบีมเพื่อเพิ่มผลผลิตให้แก่พืช  
ตระกูลถั่ว. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์มนุสหกรรมการเกษตร.  
สมศักดิ์ วงศ์. 2541. การตีนในโตรเจน: ไรโถบีบีม-พืชตระกูลถั่ว. กรุงเทพมหานคร :  
โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.  
ไสว พงษ์เก่า. 2534. พืชเศรษฐกิจ. เล่ม 1. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์.

### ภาษาอังกฤษ

- Beck, D.P., and Vangnai, S. 1985. Performance of rhizobia under adverse condition, 141-146. In Blair, G.L., Ivory, D.A. and Evans, T.R. (Eds.). Forages in southeast asia and south pacific agriculture. Proceeding of an International Workshop. 19-23 August 1985. Cisarua, Indonesia.
- Bergenson, F.J. 1963. Physiological chemistry of symbiotic nitrogen fixation by legume. In J.R. Postgate(ed.). The Chemistry and biochemistry of nitrogen fixation. Plenum Press. London, New York :191-244.
- Brouzes, R., and Knowles, R. 1973. Effects of temperature on bacterial activity. Soil. Biol. Biochem. 5 :223-229.
- Burns, R.C., and Hardy, R.W.F. 1975. Nitrogen fixation in bacteria and higher plants. Springer-Verlag, Berlin : 189.
- Dilworth, M.J. 1966. Acetylene reduction by nitrogen-fixing preparations from Clostridium pasteurianum. Biochim. Biophys. Acta. 127 :285-294.

- Dixon, R.A., and Postgate, J.R. 1971. Transfer of nitrogen-fixation genes by conjugation in *Klebsiella pneumoniae*. *Nature* 234 :47-48.
- Egeraat, A.W., and Van, S.M. 1972. Pea-root exudates and their effect upon root nodule bacteria. Meded Landbouwhogeschool, Wageningen.
- Fottrell, P.E. 1968. Recent advances in biological nitrogen fixation. *Science Progress*, Oxford 56 :541-555.
- Giller, K.E., and Wilson, K.S. 1991. Nitrogen fixation in tropical cropping systems. C.B.A. International, Wallingford . 313 p.
- Hardy, R.W.F., and Knight, E. 1966. Reduction of  $N_2O$  by biological  $N_2$  fixing systems. *Biochem. Biophys. Res. Commun.* 23 :409-414.
- Hardy, R.W.F., and Burns, R.C. 1972. Applications of acetylene-ethylene assay for measurement of nitrogen fixation. *Soil. Biol. Biochem.* 5 :47-81.
- Hardy, R.W.F., Burns, R.C., Herbert, R.R., and Holsten, R.D. 1971. Biological nitrogen fixation: A key to world protein. *Plant and Soil (special volume)* :561-590.
- Hardy, R.W.F., Holdten, R.D., Jackson, E.K., and Burns, R.C. 1968. The acetylene-ethylene assay for  $N_2$ -fixation: laboratory and field evaluation. *Pl. Physiol.* 43 :1185-1207.
- Harris, D., and Dart, P.J. 1973. Nitrogenase activity in the rhizosphere of *Stachys sylvatica* and some other dicotyledonous Plants. *Soil Biol. & Biochem.* 5 :277-279.
- Jergensen, M.F., and Davey, C.B. 1971. The effect on growth of *Azotobacter* sp. *Plant. Soil.* 34 :341-356.
- Kennedy, I.R. 1970. Kinetics of acetylene and cyanide reduction by the  $N_2$ -fixing system of *Rhizobium lupini*. *Biochem. Biophys. Acta.* 223 :86-104.
- Kennedy, I.R. 1970. Properties of nitrogenase from legumes. *Proc. Austr. Biochem. Soc.* 3 :11.
- Kim, J., and Rees, D.C. 1994. Nitrogenase and biological nitrogen fixation. *Biochemistry*. 33(2) :389-397.

- Koch, B., Evans, H.J., and Russel, S.A. 1967. Properties of the nitrogenase system in cell-free extracts of bacteroids from soybean root nodules. Proc. Nat. Acad. Sci. 54 :1343-1350.
- Krieg, N.R. 1984. Bergey's Manual of Systematic Bacteriology, Vol.1 .Williams & Wilkins, New York.
- Kubo, T., and Boersma, L. 1971. Soil water suction and root temperature effects on nitrogen fixation in soybeans. Argon. J. 63 :901-904.
- Leaf, G., Gardner, I.C., and Bond, G. 1959. Introduction to soil microbiology. John Wiley and Sons, Inc., New York , London.
- Leigh, G.J. 1971. A Biological fixation of molecular N. In J.R. Posgates(ed.) The chemistry and biochemistry of N-fixation. Plenum Press., London, New York.
- McKee, T., and McKee, J.R. 1999. Biochemistry: An Introduction. McGraw-hill, New York. 619 p.
- Mishustin, E.N., and Shilnikova, V.K. 1969. The biological fixation of atmospheric nitrogen by free-living bacteria. In Soil Biology, Reviews of Research,: 82-109, UNESCO, Paris.
- Mortenson , L.E., and Jeng, D.Y. 1967. Recent advances in biological nitrogen fixation. Science Progress, Oxford 56 :541-555.
- Nester, E.W., Roberts, C.E., and Nester, M.T. 1995. Microbiology: A Human perspective.W. C. Brown Publishers, Boston. 812 p.
- O'Toole, P., and Knowles, S.R. 1973. Effects of addition of carbon sources in the culturing. Soil. Biol. Biochem. 5 :789-797.
- Pratt, D.C., Bergad, P.L., and Ham, G.E. 1971. Nitrogenase activity in a strain of Rhodopseudomonas sp. containing bacteriochlorophyll b. Bacteriol. Proc. 139 p.
- Quispel, A. 1974. The biology of nitrogen fixation. North-Holland Publishing : Amsterdam.

- Ruinen, J. 1974. Nitrogen fixation in the phyllosphere. In A. Quispel (ed.), The biology of nitrogen fixation. North-Holland Publishing Co., Amsterdam :121-165.
- Schollhorn, R., and Burris, R.H. 1966. Study of intermediates in nitrogen fixation. Federation Proc. 25 :710.
- Shanmugan, K.T., and Valentine, C. 1975. Molecular biology of nitrogen fixation. science. 187 :919-924.
- Shende, S.T., Apte, R.G., and Singh, T. 1977. Influence of Azotobacter on germination of rice and cotton seeds. Curr. Sci. 46 :675.
- Silver, W.S. 1977. Foliar association in higher plants. In R.W.F. Hardy and W.S. Silver (Eds.), A treatise on dinitrogen fixation. John Wiley and Sons., New York. :153-184.
- Sprent, J.I. 1979. The biology of nitrogen-fixing organisms. McGraw-Hill Book Co.Ltd., London :1-45.
- Stayermack, A.L. 1951. Quantitative organic analysis; Microdetermination of nitrogen by the kjeldahl method. The Blakiston Company. Newolene.134-153 p.
- Subba Rao, N.S. 1979. Crop response to microbial inoculation. In cited of recent advance biological nitrogen fixation. Oxford & IBH Publishing CO., New Delhi, Bombay. :406-420.
- Turkey, H.B. 1970. The leaching of substances from plants. Ann. Rev. Pl. Physiol., 21:305-324.
- Voet, D., and Voet, J.G. 1990. Biochemistry. John Wiley & Sons, Inc., New York.876 p.



ภาคนวง

# สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## ภาคผนวก ก

### สูตรและวิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ

1. อาหารเหลวสูตรที่ปราศจากไนโตรเจน (nitrogen-free medium) ใน 1 ลิตร ประกอบด้วย

|                         |         |           |
|-------------------------|---------|-----------|
| แอกโนเซียนชัลเฟตไฮเดรต  | 0.20    | กรัม      |
| เพอรัสซัลเฟตไฮเดรต      | 0.005   | กรัม      |
| กลูโคส                  | 10.00   | กรัม      |
| แคลเซียมชัลเฟตไดไฮเดรต  | 0.10    | กรัม      |
| โซเดียมโนลิบเดตไดไฮเดรต | 0.00024 | กรัม      |
| น้ำกลั่น                | 500     | มิลลิลิตร |
| ฟอสเฟตบัฟเฟอร์          | 500     | มิลลิลิตร |

ปรับพีเอชเป็น  $7.0 \pm 0.2$  นึ่งฆ่าเชื้อที่ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

2. สูตรอาหาร nutrient broth ใน 1 ลิตร ประกอบด้วย

|                 |       |           |
|-----------------|-------|-----------|
| สารสกัดจากเนื้อ | 3.0   | กรัม      |
| เปปไทด์         | 5.0   | กรัม      |
| น้ำกลั่น        | 1,000 | มิลลิลิตร |

ปรับพีเอชเป็น 6.8–7.0 นึ่งฆ่าเชื้อที่ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

3. สูตรอาหาร Motility medium (semi-solid medium) ใน 1 ลิตร ประกอบด้วย

|                |       |           |
|----------------|-------|-----------|
| ทริบ็อตส์      | 10.0  | กรัม      |
| โซเดียมคลอไรด์ | 5.0   | กรัม      |
| agar           | 5.0   | กรัม      |
| น้ำกลั่น       | 1,000 | มิลลิลิตร |

แล้วปรับพีเอชเป็น  $7.2 \pm 0.2$  นึ่งฆ่าเชื้อที่ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิว อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

#### 4. สูตรอาหาร Starch agar

|                |           |
|----------------|-----------|
| Soluble starch | 2.0 กรัม  |
| Nutrient agar  | 1,000 มล. |

ปรับพีเอชเป็น 6.8-7.0 นึ่งฆ่าเชื้อที่ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิว อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## ภาคผนวก ช

### สารเคมี และวิธีเตรียม

#### 1. Gram stain

##### 1.1 Crystal violet

สารละลายน้ำ A ประกอบด้วย

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| crystal violet(85% dye) | 2.0 กรัม |
|-------------------------|----------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Ethyl alcohol 95% | 20 มล. |
|-------------------|--------|

ละลายน้ำและกลูโคโซล์จนหมด

สารละลายน้ำ B ประกอบด้วย

|                  |          |
|------------------|----------|
| Ammonium oxalate | 0.8 กรัม |
|------------------|----------|

|          |        |
|----------|--------|
| น้ำกลั่น | 80 มล. |
|----------|--------|

ผสมสารละลายน้ำ A กับ สารละลายน้ำ B ถ้ามีต้องการองก่อนใช้

##### 1.2 Safranin O

|            |          |
|------------|----------|
| Safranin O | 2.5 กรัม |
|------------|----------|

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Ethyl alcohol 95% | 100 มล. |
|-------------------|---------|

ถ้าจะใช้ในการย้อมให้เจือจางเป็น 1:10

##### 1.3 Gram's iodine solution(mordant)

|        |          |
|--------|----------|
| Iodine | 1.0 กรัม |
|--------|----------|

|                  |          |
|------------------|----------|
| potassium iodide | 2.0 กรัม |
|------------------|----------|

|          |         |
|----------|---------|
| น้ำกลั่น | 300 มล. |
|----------|---------|

ละลายน้ำ iodine และ potassium iodide ในขวดน้ำกลั่นปริมาณน้อยๆ ก่อน แล้วเติมน้ำให้ครบ เก็บไว้ในขวดสีชา

##### 1.4 Alcohol acetone(decolorizer)

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Ethyl alcohol 95% | 250 มล. |
|-------------------|---------|

|         |         |
|---------|---------|
| Acetone | 250 มล. |
|---------|---------|

#### 2. รีเอเจนซ์สำหรับทดสอบในเตรท ประกอบด้วย

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Diphenylamine         | 0.7 กรัม |
| กรดซัลฟูริกเข้มข้น    | 60.0 มล. |
| กรดไฮโดรคลอริกเข้มข้น | 11.3 มล. |
| น้ำกลิ้น              | 28.8 มล. |

ละลาย diphenylamine ในกรดซัลฟูริกเข้มข้น และค่อยๆเติมน้ำกลิ้นลงไป ทำให้เย็น แล้วตีนกรดเกลือเข้มข้นลงไป ผสมให้เข้ากัน ทิ้งไว้ค้างคืน

### 3. รีอเจนท์สำหรับทดสอบในไตรท์ ประกอบด้วย

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| สารละลาย A                          |          |
| ซิงค์คลอไรต์                        | 100 มล.  |
| Starch                              | 4.0 กรัม |
| ซิงค์ไอโอดีต หรือ โพแทสเซียมไอโอดีต | 2.0 กรัม |
| สารละลาย B                          |          |
| กรดซัลฟูริกเข้มข้น                  | 1 ส่วน   |
| น้ำกลิ้น                            | 3 ส่วน   |

ต้มสารละลายซิงค์คลอไรต์ 100 มล. และละลายแป้งในน้ำกลิ้น 150 มล. ค่อยๆเติมสารละลายซิงค์คลอไรต์ที่ร้อนลงในน้ำแป้ง แล้วให้ความร้อนต่อ เพื่อให้แป้งละลายมากที่สุด จนได้สารละลายเกือบใส เจือจางส่วนผสมของสารละลายซิงค์คลอไรต์ และน้ำแป้งด้วยน้ำกลิ้น เติมซิงค์ไอโอดีต หรือ โพแทสเซียมไอโอดีต ลงไป 2 กรัม เติมน้ำให้ครบ 1,000 มล. กรอง แล้วเก็บไว้ในขวดสีชา ในที่มืด

### 4. อินดิเคเตอร์สำหรับวิเคราะห์ในไตรเจน ด้วยวิธี Kjeldahl ประกอบด้วย

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| เมธิลีนบลู (methylene blue) | 0.1 กรัม      |
| เมธิลเรด (methyl red)       | 0.1 กรัม      |
| เอทธานอล                    | 150 มิลลิลิตร |

## ภาคผนวก ค

### 1. การวิเคราะห์ปริมาณในไตรเจนโดยชีวิชี Kjeldahl

วิเคราะห์ปริมาณในไตรเจน (nitrogen content) ตามวิธีของ Stayermark (1951) โดยนำตัวอย่างดินมา 10.-1.5 กรัม ใส่ในขวดวิเคราะห์ kjeldahl ขนาด 300 มล. เติมซอลท์ มิกเจอร์ (Salt mixture) 7 กรัม ซึ่งประกอบด้วยไดโพแทสเซียมซัลเฟต และคอปเปอร์ซัลเฟต ในอัตราส่วน 19:1 คือ 7 กรัม กับ 15 มล. ลงไป จากนั้นนำไปย่อยบนเตาอย่าง (digester) ในตู้ควันจนไดสารละลายใส นำมาตั้งทิ้งไว้ให้เย็น แล้ว จึงค่อยๆ เติมน้ำกลิ้นปริมาตร 50 มล. และสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์เข้มข้น 37 % (น้ำหนักต่อปริมาตร) ปริมาตร 50 มล. ลงไป จากนั้นนำไปกลิ้นบนเตากลิ้น โดยตักจับก้าชแอนโนเนียที่เกิดขึ้นด้วยกรดอะมิโน 4 % (น้ำหนักต่อปริมาตร) ปริมาตร 100 มล. ซึ่งมีอินดิเคเตอร์ (ภาชนะที่ใช้) ผสมอยู่ 3 หยด กลิ้นจนสารละลายบอริกมีปริมาตร 200 มล. จึงนำสารละลายที่ไดมาตีเตรหกับสารละลายกรดไฮโดรคลอริกมาตรฐาน ที่ทราบความเข้มข้นแน่นอนแล้ว คำนวณหาปริมาณในไตรเจนทั้งหมดจากสูตร

$$\text{เปอร์เซ็นต์ในไตรเจนทั้งหมด} = \frac{\text{ปริมาตรกรดHCl(มล.)}}{\text{ปริมาณสารตัวอย่าง(g)}} \times \text{ความเข้มข้นของกรดHCl} \times 1.4$$

**สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**

## ภาคผนวก ง

### 1. ระยะการเจริญเติบโตของต้นข้าวพันธุ์ กช1

การเจริญเติบโตของต้นข้าวพันธุ์ กช1 หลังจากการเพาะเมล็ด สามารถแบ่งได้เป็น 3 ระยะ คือ

#### 1. ระยะแตกออก (Active Vegetative phase)

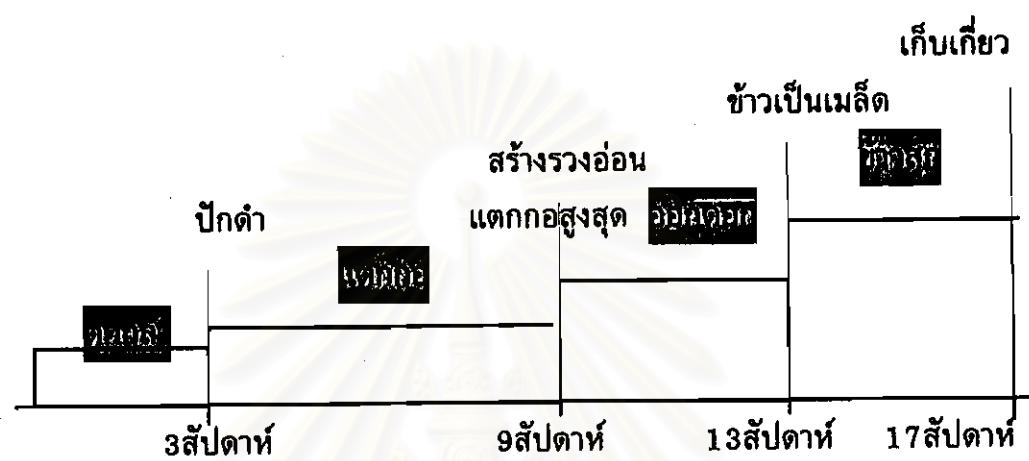
โดยนับตั้งแต่เริ่มปักต่ำ (Transplanting) จนถึงระยะแตกออกสูงสุด (Maximum Tillering) โดยหลังจากปักต่ำได้ประมาณ 2 สัปดาห์ ต้นข้าวจะเริ่มฟื้นตัวและเริ่มแตกออก การแตกออกของต้นข้าวพันธุ์ กช1 จะขึ้นอยู่กับปริมาณปุ๋ยในโตรเจน เมื่อต้นข้าวอายุได้ 6 สัปดาห์ จะเป็นระยะที่แตกออกเต็มที่

#### 2. ระยะออกดอก (Reproductive phase)

หลังจากต้นข้าวหยุดแตกออกแล้ว ก็จะเริ่มสร้างรังวงอ่อน (Panicle initiation) ขึ้นภายใน ต่อมาจึงเจริญเข้าสู่ระยะออกดอก (Flowering) ซึ่งในระยะนี้ลำต้นของต้นข้าวจะอ้วน และหลังจากข้าวออกดอกแล้วจะมีการผสมเกสรเกิดขึ้น ซึ่งรวมใช้เวลาทั้งสิ้นประมาณ 4 สัปดาห์

#### 3. ระยะข้าว孰 (Ripening phase)

ในระยะนี้หลังจากข้าวออกดอก ดอกข้าวจะเริ่มกล้ายเป็นเมล็ด (Heading) เติบโตเต็มที่และ孰 (Ripening) พร้อมสำหรับการเก็บเกี่ยว (Harvesting) ซึ่งรวมใช้เวลาทั้งสิ้นประมาณ 4 สัปดาห์ ดังแสดงในรูปภาคผนวกที่ 1



รูปภาคผนวกที่ 1 แสดงระยะการเจริญของข้าวพันธุ์ กข1 (*Oryza sativa L.RD1*)

สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

### ตารางผลการทดลอง

ตารางภาคผนวกที่ 1 น้ำหนักเซลล์แห้ง และความสามารถในการตีนในโตรเจนของแบคทีเรียสายพันธุ์ที่ 2 ที่เจริญในอาหารเหลวที่ปราศจากไนโตรเจน โดยที่แปรผันแหล่งของคาร์บอน คือ กลูโคส ซูโคส และmannitol โดยทำการเลี้ยงเชื้อเป็นเวลา 72 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิห้อง

| อาหารเหลวที่ปราศจากไนโตรเจนและมีแหล่งคาร์บอน |   |  |   |   |  |   |   |  |   |
|--|---|--|---|---|--|---|---|--|---|
| ชั่ว<br>โมง                                  | กลูโคส  |  |   | ซูโคส   |  |   | mannitol  |  |   |
|  | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>(mg/<br/>media<br/>10 ml)</sup> | C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub><br>(ppm) | C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub><br>(μ<br>mole/<br>mg. cell<br>dry. wt<br>/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>(mg/<br/>media<br/>10 ml)</sup> | C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub><br>(ppm) | C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub><br>(μ<br>mole/<br>mg.cell<br>dry.wt/<br>hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>(mg/<br/>media<br/>10 ml)</sup> | C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub><br>(ppm) | C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub><br>(μ<br>mole/<br>mg.cell<br>dry.wt<br>/hr) |
| 0  | 0.2   | 0.00   | 0.00  | 0.2   | 0.00   | 0.00  | 0.1   | 0.00   | 0.00  |
| 12   | 0.9   | 304.79   | 0.0238  | 0.8   | 272.18   | 0.0238  | 0.4   | 6.55   | 0.0114  |
| 24   | 1.7   | 987.72   | 0.0406  | 1.5   | 824.18   | 0.0384  | 0.6   | 8.16   | 0.0095  |
| 36   | 2.3   | 1405.37  | 0.0427  | 2.1   | 1187.51  | 0.0395  | 0.5   | 7.21   | 0.0100  |
| 48   | 2.8   | 1741.23  | 0.0435  | 2.5   | 1429.12  | 0.0398  | 0.6   | 7.92   | 0.0092  |
| 60   | 2.9   | 1874.21  | 0.0452  | 2.7   | 1514.35  | 0.0392  | 0.4   | 7.03   | 0.0123  |
| 72   | 2.8   | 1828.75  | 0.0457  | 2.6   | 1492.07  | 0.0401  | 0.3   | 6.84   | 0.0159  |

ตารางภาคผนวกที่ 2 น้ำหนักเซลล์แห้ง และความสามารถในการตีนิโตรเจนของแบคทีเรียสายพันธุ์ที่ 6 ที่เจริญในอาหารเหลวที่ปราศจากไนโตรเจน โดยที่แปรผันแหล่งคาร์บอน คือ กลูโคส ซูโคส และแมกนิทอล โดยทำการเลี้ยงเชื้อเป็นเวลา 72 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิห้อง

| อาหารเหลวที่ปราศจากไนโตรเจน และมีแหล่งคาร์บอน |   |  |   |   |  |  |   |  |  |
|---|---|--|---|---|--|--|---|--|--|
|   | กลูโคส  |  |   | ซูโคส   |  |  | แมกนิทอล  |  |  |
|   | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง<br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub><br>(ppm) | C <sub>4</sub> H <sub>8</sub> O <sub>4</sub><br>(μ<br>mole/<br>mg.cell<br>dry<br>wt/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง<br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub><br>(ppm) | C <sub>4</sub> H <sub>8</sub> O <sub>4</sub><br>(μ<br>mole<br>/mg.cell<br>dry<br>.wt/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง<br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub><br>(ppm) | C <sub>4</sub> H <sub>8</sub> O <sub>4</sub><br>(μ<br>mole/mg.<br>cell dry.<br>wt /hr) |
| 0   | 0.1   | 0.00   | 0.00  | 0.2   | 0.00   | 0.00   | 0.1   | 0.00   | 0.00   |
| 12  | 0.7   | 231.69   | 0.2315  | 0.4   | 107.18   | 0.0357   | 0.9   | 296.35   | 0.2300   |
| 24  | 1.5   | 745.28   | 0.3475  | 1.0   | 475.32   | 0.3324   | 1.9   | 957.84   | 0.3526   |
| 36  | 2.4   | 1143.69  | 0.3333  | 1.5   | 674.36   | 0.3144   | 2.8   | 1642.71  | 0.4103   |
| 48  | 2.8   | 1649.40  | 0.4120  | 1.8   | 842.19   | 0.3272   | 3.0   | 1810.23  | 0.4220   |
| 60  | 2.6   | 1411.05  | 0.3796  | 1.8   | 793.89   | 0.3085   | 2.6   | 1584.51  | 0.3577   |
| 72  | 2.5   | 1245.87  | 0.3485  | 1.5   | 687.25   | 0.3054   | 2.6   | 1329.67  | 0.4262   |

ตารางภาคผนวกที่ 3 น้ำหนักเซลล์แห้ง และความสามารถในการตั้งในไตรเจนของแบคทีเรียสายพันธุ์ที่ 12 ที่เจริญในอาหารเหลวที่ปราศจากไนโตรเจน โดยปรับผันแปรลง คาร์บอน คือกลูโคส ซูโครัส และ แม่นนิทอล โดยทำการเลี้ยงเชื้อเป็นเวลา 72 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิห้อง

| อาหารเหลวที่ปราศจากไนโตรเจน และมีแหล่งคาร์บอน<br>ใหม่ |   |  |   |   |  |  |   |  |  |
|---|---|--|---|---|--|--|---|--|--|
|   | กลูโคส  |  |   | ซูโครัส   |  |  | แม่นนิทอล   |  |  |
|   | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>(mg/<br/>media<br/>10 ml)</sup> | C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(μ<br>mole/<br>mg.cell<br>dry.wt/<br>hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>(mg/<br/>media<br/>10 ml)</sup> | C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> (μ<br>mole/mg<br>.cell dry.<br>wt /hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>(mg/<br/>media<br/>10 ml)</sup> | C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> (μ<br>mole/<br>mg.cell<br>dry.<br>wt/hr) |
| 0   | 0.2   | 0.00   | 0.00  | 0.1   | 0.00   | 0.00   | 0.1   | 0.00   | 0.00   |
| 12  | 0.9   | 134.73   | 0.1047  | 0.7   | 102.22   | 0.1021   | 0.3   | 32.11  | 0.0749   |
| 24  | 1.7   | 583.55   | 0.2401  | 1.5   | 505.08   | 0.2355   | 0.5   | 54.05  | 0.0756   |
| 36  | 2.4   | 974.42   | 0.2761  | 2.2   | 841.25   | 0.2674   | 0.8   | 124.77   | 0.1091   |
| 48  | 2.9   | 1258.76  | 0.2731  | 2.5   | 1047.68  | 0.2931   | 0.8   | 102.65   | 0.0897   |
| 60  | 2.7   | 1054.21  | 0.2756  | 2.5   | 1062.34  | 0.2808   | 0.5   | 71.55  | 0.0818   |
| 72  | 2.5   | 984.26   | 0.3036  | 2.3   | 923.39   | 0.2972   | 0.3   | 35.08  | 0.1001   |

ผลงานนวัตกรรมบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางภาคผนวกที่ 4 การเจริญ และความสามารถในการตั้งในโตรเจนของแบคทีเรียสายพันธุ์ที่ 2 ที่เจริญในอาหารเหลวที่ปราศจากไนโตรเจน ภายใต้อุณหภูมิ 20, 30 และ 40 องศาเซลเซียส โดยเลี้ยงเชื้อเป็นเวลา 72 ชั่วโมง

| อุณหภูมิที่ใช้ปัจจุบันเชื้อ |  |  |   |  |  |   |  |  |  |
|-----------------------------|--|--|---|--|--|---|--|--|--|
| ชั่ว<br>โมง                 | 20°ช   |  |   | 30°ช   |  |   | 40°ช   |  |  |
|                             | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> (μ<br>mole/mg<br>.cell dry.<br>wt/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> (μ<br>mole/mg<br>.cell dry.<br>wt/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(μmol<br>/mg cell<br>dry.wt/<br>hr) |
| 0                           | 0.1  | 0.00                                   | 0.00  | 0.2  | 0.00                                   | 0.00  | 0.1  | 0.00                                   | 0.00   |
| 12                          | 0.9  | 287.61                                 | 0.2235  | 1.2  | 393.62                                 | 0.2294  | 0.6  | 127.06                                 | 0.1481   |
| 24                          | 1.7  | 903.25                                 | 0.3716  | 2.0  | 1137.03                                | 0.3976  | 1.1  | 215.36                                 | 0.1369   |
| 36                          | 2.2  | 1285.03                                | 0.4085  | 2.8  | 1730.81                                | 0.4323  | 1.7  | 328.14                                 | 0.1350   |
| 48                          | 2.4  | 1417.54                                | 0.4131  | 3.0  | 1942.36                                | 0.4528  | 1.8  | 351.46                                 | 0.1366   |
| 60                          | 2.4  | 1479.92                                | 0.4313  | 2.9  | 1962.04                                | 0.4732  | 1.9  | 389.01                                 | 0.1465   |
| 72                          | 2.2  | 1268.52                                | 0.4033  | 3.0  | 1890.11                                | 0.4406  | 1.7  | 285.43                                 | 0.1174   |

สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางภาคผนวกที่ 5 การเจริญ และความสามารถในการดึงในโครงงานของแบคทีเรียสายพันธุ์ที่ 6. ที่เจริญในอาหารเหลวที่ปราศจากไนโตรเจนภายใต้อุณหภูมิ 20, 30 และ 40 องศาเซลเซียส โดยเลี้ยงเชื้อเป็นเวลา 72 ชั่วโมง

| ชั่ว<br>โมง  | อุณหภูมิที่ปั่นเชื้อ                   |   |  |  |  |  |  |  |        |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--------|
|  | 20°C                                   |   |  | 30°C                                   |  |  | 40°C                                   |  |        |
| น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> ( $\mu$<br>mole/mg<br>. cell dry.<br>wt/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> ( $\mu$<br>mole/mg<br>.cell dry.<br>wt/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> ( $\mu$<br>mole/mg<br>.cell dry.<br>wt/hr) |        |
| 0  | 0.2                                    | 0.00  | 0.00   | 0.1                                    | 0.00   | 0.00   | 0.1                                    | 0.00   | 0.00   |
| 12   | 0.4                                    | 103.99  | 0.1818   | 0.8                                    | 238.41   | 0.2084   | 1.0                                    | 295.20   | 0.2065 |
| 24   | 1.2                                    | 493.07  | 0.2754   | 1.7                                    | 718.22   | 0.2955   | 1.9                                    | 647.59   | 0.2384 |
| 36   | 1.8                                    | 817.28  | 0.3175   | 2.9                                    | 1231.74  | 0.3191   | 2.9                                    | 1421.84  | 0.3429 |
| 48   | 2.2                                    | 1064.21   | 0.3383   | 2.9                                    | 1481.75  | 0.3574   | 3.2                                    | 1688.51  | 0.3671 |
| 60   | 2.0                                    | 994.55  | 0.3478   | 2.5                                    | 1205.41  | 0.3012   | 3.1                                    | 1472.31  | 0.3322 |
| 72   | 2.1                                    | 1025.81   | 0.3416   | 2.2                                    | 947.33   | 0.3574   | 2.9                                    | 1230.16  | 0.3429 |

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางภาคผนวกที่ 6 การเจริญ และความสามารถในการตีเส้นในโตรเจนของแบคทีเรียสายพันธุ์ที่ 12 ในอาหารเหลวที่ปราศจากไข่ในโตรเจนภายใต้อุณหภูมิ 20, 30 และ 40 องศาเซลเซียส โดยเลี้ยงเชื้อเป็นเวลา 72 ชั่วโมง

| ชั่ว<br>โมง  | อุณหภูมิที่บ่มเชื้อ                    |   |  |  |   |  |  |   |        |
|--|--|---|--|--|---|--|--|---|--------|
|  | 20°C                                   |   |  | 30°C                                   |   |  | 40°C                                   |   |        |
| น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> ( $\mu$<br>mole/mg<br>. cell dry.<br>wt/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> ( $\mu$<br>mole/mg<br>. cell dry.<br>wt/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>( $\mu$<br>mole/m<br>g. cell<br>dry.wt/<br>hr) |        |
| 0  | 0.2                                    | 0.00  | 0.00   | 0.2                                    | 0.00  | 0.00   | 0.1                                    | 0.00  | 0.00   |
| 12   | 0.5                                    | 87.59   | 0.1225   | 1.0                                    | 196.55  | 0.1375   | 0.6                                    | 96.03   | 0.119  |
| 24   | 0.8                                    | 162.34  | 0.1419   | 1.9                                    | 479.88  | 0.1766   | 0.9                                    | 178.55  | 0.1387 |
| 36   | 0.8                                    | 265.88  | 0.2324   | 2.7                                    | 715.38  | 0.2060   | 1.2                                    | 337.11  | 0.1965 |
| 48   | 1.2                                    | 411.70  | 0.2399   | 3.0                                    | 1376.58   | 0.3089   | 1.9                                    | 641.04  | 0.2350 |
| 60   | 1.2                                    | 397.11  | 0.2314   | 2.9                                    | 1207.54   | 0.2912   | 2.0                                    | 698.21  | 0.2410 |
| 72   | 1.1                                    | 352.79  | 0.2243   | 2.8                                    | 1113.69   | 0.2782   | 1.7                                    | 547.08  | 0.2251 |

ตารางภาคผนวกที่ 7 การเจริญ และความสามารถในการตรึงในโครงเจนของแบคทีเรียสายพันธุ์ที่ 2 ในอาหารเหลวที่ปราศจากในโครงเจนที่แปรผัน  
ความเป็นกรด-ด่างให้มีค่าเป็น 5, 6, 7, 8 และ 9 ที่อุณหภูมิห้อง โดยสังยงเชื้อเป็นเวลา 72 ชั่วโมง

| ค่าความเป็นกรด-ด่างในอาหารเหลวที่ปราศจากในโครงเจน |  |  |   |  |  |   |  |  |   |  |  |   |  |  |  |
|---|--|--|---|--|--|---|--|--|---|--|--|---|--|--|--|
| ชั่วโมง   | 5  |  |   | 6  |  |   | 7  |  |   | 8  |  |   | 9  |  |  |
|   | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>( $\mu$<br>mole/<br>mg<br>dry cell<br>/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> ( $\mu$<br>mole/mg<br>dry cell<br>wt /hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>( $\mu$<br>mole/<br>mg dry<br>cell<br>wt/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> ( $\mu$<br>mole/mg<br>dry cell<br>wt /hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>( $\mu$<br>mole/mg<br>dry cell<br>wt /hr) |
| 0   | 0.1  | 0.00                                   | 0.00  | 0.1  | 0.00                                   | 0.00  | 0.2  | 0.00                                   | 0.00  | 0.2  | 0.00                                   | 0.00  | 0.1  | 0.00                                   | 0.00   |
| 12  | 0.9  | 0.00                                   | 0.00  | 1.1  | 297.15                                 | 0.1889  | 1.4  | 468.62                                 | 0.2341  | 1.2  | 357.26                                 | 0.2082  | 1.0  | 172.23                                 | 0.1204   |
| 24  | 1.3  | 0.00                                   | 0.00  | 1.6  | 549.87                                 | 0.2404  | 2.3  | 1262.51                                | 0.3839  | 2.0  | 1105.87                                | 0.3867  | 1.9  | 332.48                                 | 0.1224   |
| 36  | 2.2  | 0.00                                   | 0.00  | 2.2  | 721.46                                 | 0.2296  | 3.1  | 1922.68                                | 0.4338  | 2.9  | 1802.94                                | 0.4348  | 2.7  | 469.65                                 | 0.1216   |
| 48  | 2.4  | 0.00                                   | 0.00  | 2.5  | 874.58                                 | 0.2447  | 3.5  | 2268.57                                | 0.4533  | 3.3  | 2074.28                                | 0.4396  | 3.0  | 721.62                                 | 0.1682   |
| 60  | 2.4  | 0.00                                   | 0.00  | 2.6  | 915.01                                 | 0.2461  | 3.6  | 2429.92                                | 0.4721  | 3.4  | 2185.93                                | 0.4497  | 3.1  | 718.34                                 | 0.1621   |
| 72  | 2.3  | 0.00                                   | 0.00  | 2.7  | 906.37                                 | 0.2348  | 3.6  | 2403.76                                | 0.4670  | 3.4  | 2097.03                                | 0.4313  | 3.0  | 682.19                                 | 0.1590   |

สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางภาคผนวกที่ 8 การเจริญ และความสามารถในการดึงในโครงเงินของแบคทีเรียสายพันธุ์ที่ 6 ในอาหารเหลวที่ปราศจากในโครงเงินที่  
แปรผันค่าความเป็นกรด-ด่างให้มีค่าเป็น 5, 6, 7, 8 และ 9 ที่อุณหภูมิห้อง โดยเลี้ยงเชื้อเป็นเวลา 72 ชั่วโมง

| ชั่ว<br>โมง | ค่าความเป็นกรด-ด่างในการการเหลวที่ปราศจากในโครงเงิน              |  |   |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |        |
|-------------|--|--|---|--|--|---|--|---|--|--|--|--|--|--|--------|
|             | 5  |  |   | 6  |  |   | 7  |   |  | 8  |  |  | 9  |  |        |
|             | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>( $\mu$<br>mole/<br>mg<br>dry cell<br>wt/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media 10<br>ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>( $\mu$<br>mole/mg<br>dry cell<br>wt/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media 10<br>ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>( $\mu$<br>mole/m<br>g dry cel<br>1 wt<br>/hr) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>( $\mu$<br>mole/mg<br>dry cell<br>wt /hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media 10<br>ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>( $\mu$<br>mole/mg<br>dry cell<br>wt /hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์แห้ง <sup>*</sup><br>(mg/<br>media 10<br>ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>( $\mu$<br>mole/mg<br>dry cell<br>wt /hr) |        |
| 0           | 0.1  | 0.00                                   | 0.00  | 0.2  | 0.00                                   | 0.00  | 0.2  | 0.00  | 0.00                                   | 0.2  | 0.00   | 0.00   | 0.2  | 0.00   | 0.00   |
| 12          | 0.4  | 65.11                                  |   | 0.7  | 239.42                                 | 0.1293  | 0.9  | 239.42  | 0.1960                                 | 0.7  | 148.76   | 0.1486   | 0.4  | 71.22  | 0.1245 |
| 24          | 0.9  | 181.6                                  | 0.141   | 1.4  | 795.32                                 | 0.2793  | 2.0  | 795.32  | 0.2781                                 | 1.8  | 438.85   | 0.1705   | 1.2  | 255.63   | 0.1490 |
| 36          | 1.2  | 287.5                                  | 0.167   | 1.9  | 1454.22                                | 0.3390  | 3.0  | 1254.22   | 0.3390                                 | 2.5  | 945.16   | 0.2644   | 1.6  | 374.11   | 0.1635 |
| 48          | 1.4  | 342.0                                  | 0.170   | 2.3  | 1684.77                                | 0.3553  | 3.2  | 1384.77   | 0.3682                                 | 2.7  | 1280.28  | 0.3316   | 1.8  | 544.23   | 0.2112 |
| 60          | 1.2  | 271.8                                  | 0.158   | 2.3  | 1483.59                                | 0.3269  | 3.2  | 1483.59   | 0.3242                                 | 2.4  | 1021.54  | 0.2977   | 1.4  | 428.15   | 0.2139 |
| 72          | 1.1  | 243.7                                  | 0.150   | 2.1  | 1254.31                                | 0.3266  | 3.0  | 254.31  | 0.2924                                 | 2.2  | 874.61   | 0.2695   | 1.1  | 219.66   | 0.1396 |

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางภาคผนวกที่ 9 การเจริญ และความสามารถในการตระเริงในโครงเจเนของแบคทีเรียสายพันธุ์ที่ 12 ในอาหารเหลวที่ปราศจากในโครงเจน  
ที่ทำการปรับผันค่าความเป็นกรด-ด่างเป็น 5, 6, 7, 8 และ 9 เมื่อเดือนเชื้อเป็นเวลา 72 ชั่วโมง

| ชั่ว<br>โมง | พัฒนาการ-ด่างในอาหารเหลวที่ปราศจากในโครงเจน                 |  |  |   |  |   |   |  |  |   |  |  |   |  |  |
|-------------|---|--|--|---|--|---|---|--|--|---|--|--|---|--|--|
|             | 5   |  |  | 6   |  |   | 7   |  |  | 8   |  |  | 9   |  |  |
|             | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง<br>แห้ง<br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> ( $\mu$<br>mole/mg<br>dry. cell<br>wt /hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง<br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> ( $\mu$<br>mole/mg.<br>dry. cell wt<br>/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง<br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> ( $\mu$<br>mole/mg<br>dry.cell<br>wt/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง<br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> ( $\mu$<br>mole/<br>mg<br>dry.cell<br>wt/hr) | น้ำหนัก<br>เซลล์<br>แห้ง<br>(mg/<br>media<br>10 ml) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub><br>(ppm) | C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> ( $\mu$<br>mole/<br>mg.dry<br>.cell wt<br>/hr) |
| 0           | 0.2   | 0.00                                   | 0.00   | 0.2   | 0.00                                   | 0.00  | 0.1   | 0.00                                   | 0.00   | 0.2   | 0.00                                   | 0.00   | 0.1   | 0.00                                   | 0.00   |
| 12          | 0.5   | 0.00                                   | 0.00   | 0.6   | 81.35                                  | 0.0711  | 0.9   | 142.54                                 | 0.1107   | 0.7   | 87.61                                  | 0.0875   | 0.4   | 52.66                                  | 0.0921   |
| 24          | 0.8   | 0.00                                   | 0.00   | 1.3   | 276.59                                 | 0.1488  | 1.6   | 352.40                                 | 0.1540   | 1.2   | 183.85                                 | 0.1071   | 0.9   | 157.42                                 | 0.1223   |
| 36          | 0.8   | 0.00                                   | 0.00   | 1.8   | 445.69                                 | 0.1732  | 2.0   | 673.19                                 | 0.2354   | 1.7   | 324.50                                 | 0.1335   | 1.3   | 225.19                                 | 0.1211   |
| 48          | 0.7   | 0.00                                   | 0.00   | 2.4   | 764.12                                 | 0.2227  | 2.7   | 976.43                                 | 0.2529   | 2.2   | 649.17                                 | 0.2064   | 1.6   | 324.28                                 | 0.1417   |
| 60          | 0.6   | 0.00                                   | 0.00   | 2.2   | 703.54                                 | 0.2237  | 2.5   | 917.30                                 | 0.2566   | 2.4   | 804.37                                 | 0.2344   | 1.3   | 243.87                                 | 0.1312   |
| 72          | 0.4   | 0.00                                   | 0.00   | 2.1   | 674.11                                 | 0.2152  | 2.5   | 847.41                                 | 0.2371   | 2.1   | 607.33                                 | 0.2023   | 1.4   | 125.71                                 | 0.1078   |

สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



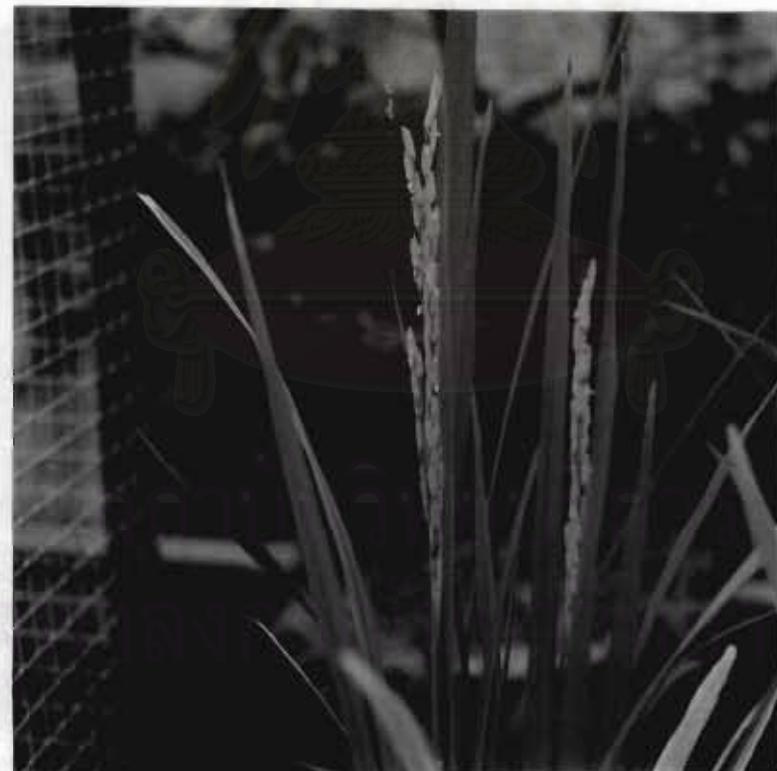
รูปภาคผนวกที่ 2 ต้นข้าวในระยะตอกกล้า ที่มีอายุ 22 วัน พรมอิฐที่จะนำไปปักดำต่อไป



รูปภาคผนวกที่ 3 ต้นข้าวพันธุ์ กข1 ในระยะแตกกอ เมื่ออายุ 2 เดือน

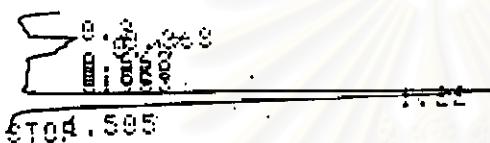


รูปภาคผนวกที่ 4 ต้นข้าวพันธุ์ กข1 เมื่อเข้าสู่ระยะการสร้างรวงอ่อน



รูปภาคผนวกที่ 5 ต้นข้าวพันธุ์ กข1 เมื่อเข้าสู่ระยะข้าวสุกโดยข้าวเริ่มเป็นเมล็ด

START : 1



| PKNO | TIME | RRT   | AREA  | MK | IDNO | CONC   | NAME |
|------|------|-------|-------|----|------|--------|------|
| 8    | 1.22 | 1     | 14133 | Y  | 1    | 0.9382 | C2H4 |
|      |      | TOTAL | 14133 |    |      | 0.9382 |      |

รูปภาคผนวกที่ 6 พิคมาตรฐานของการฉีดก๊าซເອົກລືນມາຕຽນ 1 ເປົ່ວເຊີ້ນຕົວ ດ້ວຍວິທີ  
ອະເຊີດລືນ ຮັດກໍ່ນໍ້າ ແກ່ນິຄ

# ສຕາບັນວຶທຍບົຣິກາຮ ຈຸພໍາລັງກຽມມໍາຫວາວິທາລັຍ

## ประวัติผู้เขียน

นางสาว จารุรัตน์ เอี่ยมศิริ เกิดวันที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2516 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาจากโรงเรียนบดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี) กรุงเทพมหานคร สำเร็จการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อปีการศึกษา 2537 และเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิจุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2538



สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย