

ภาวะเหมาะสมของการผลิตเซลลูโลสจากเชื้อราที่ตัดแยกจากน้ำใน
บลูบ้านศรนารายณ์ Agave sisalana Perrine



นายพรเทพ ถนนแก้ว

ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิทยานิพนธ์นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรบริษัทฯ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

หลักสูตร เทคโนโลยีทางชีวภาพ

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2538

ISBN 974-582-112-8

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

1648864

OPTIMAL CONDITIONS OF CELLULASE PRODUCTION FROM FUNGI
ISOLATED FROM Agave sisalana Perrine PLANTATIONS



Mr. Pornthap Thanonkeo

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Science

Programme of Biotechnology

Graduate School

Chulalongkorn University

1995

ISBN 974-582-112-8

หัวข้อวิทยานิพนธ์

ภาวะเมืองสมช่องการผลิตเซลลูโลสจากเยื่อราที่คัดแยกจากบริเวณ

၁၆၈

นายพรเทพ ถนนแก้ว

หลักสูตร

เทคโนโลยีทางชีวภาพ

อาจารย์ที่ปรึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. บรรณา พูลผลพยัคฆ์

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

รองศาสตราจารย์มุกดา คุณรัฐ



บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของ
การศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

..... คณิตศาสตร์พื้นฐาน วิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร.สันติ ถุงสุวรรณ)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... ประชานกรรมการ

ศูนย์วิทยทรพยากร

.....กาน.....บุณยรัตน์.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บรรณา บุณยรัตน์พยัคฆ์)

..... อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม
(รองศาสตราจารย์มุกดา ภูรัณย์)

.....S.....un..... กรรมการ

พิมพ์ต้นฉบับบทคัดย่อวิทยานิพนธ์ภาษาไทยในกรอบสีเขียวนี้เพียงแผ่นเดียว



พระเทพ ถนนแก้ว : ภาวะเหมาะสมของการผลิตเซลลูโลสจากเชื้อรากที่คัดแยกจากบริเวณปลูกป่าในศรนารายณ์ *Agave sisalana* Perrine (OPTIMAL CONDITIONS OF CELLULASE PRODUCTION FROM FUNGI ISOLATED FROM *Agave sisalana* Perrine PLANTATIONS) อ.ท.ปรีกษา : พศ.คร. ดร. ประชา ปุณณะพยัคฆ์ รศ. มุกดา ภูริษฐ์, 173 หน้า ISBN 974-582-112-8

การเก็บรวบรวมและคัดแยกเชื้อรากจากศิริเวณได้ต้นป่าในศรนารายณ์ เศษตันและใบป่าในศรนารายณ์ และวัสดุเหลือทิ้งจากโรงงานอุตสาหกรรมทำเชื่อออก ได้เชื้อรากทั้งสิ้น 99 สายพันธุ์ ในจำนวนนี้เพียง 52 สายพันธุ์ ที่สามารถผลิตเอนไซม์เซลลูโลสได้ โดยสายพันธุ์ที่สามารถผลิตเอนไซม์เซลลูโลสได้สูงสุดให้ค่า filter paper activity (FPA) เท่ากับ 0.274 U/ml ที่อุณหภูมิ 37 °C เมื่อศึกษาลักษณะทางสัณฐานวิทยาพบว่า เชื้อรากนี้คือ *Acrophialophora* sp.

เมื่อศึกษาถึงภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเอนไซม์เซลลูโลสจาก *Acrophialophora* sp. ที่แยกได้พบว่า pH เริ่มต้นของอาหารเลี้ยงเชื้อคือ 5.00 ที่อุณหภูมิ 40 °C โดยมี microcrystalline cellulose (MCC) ความเข้มข้น 3 เปอร์เซ็นต์ เป็นแหล่งคาร์บอน และมี NH_4NO_3 ความเข้มข้น 0.4 เปอร์เซ็นต์ เป็นแหล่งไนโตรเจน นอกจากนี้การเติม casein ความเข้มข้น 0.100 เปอร์เซ็นต์ ช่วยให้เชื้อราผลิตเอนไซม์ให้ค่า FPA และ carboxymethyl cellulase (CMCase) ที่เข้มข้น 1.26 และ 1.66 เท่า ตามลำดับ และเมื่อทำการผลิตเอนไซม์ในถังหมักขนาด 5 ลิตร พบว่าการผลิตในภาวะที่ไม่มีการควบคุม pH เชื้อรากสามารถผลิตเอนไซม์ให้ค่า FPA และ CMCase สูงกว่าการผลิตในภาวะที่มีการควบคุม pH ให้เป็น 5.00 ประมาณ 1.03 และ 1.10 เท่า ตามลำดับ

เมื่อศึกษาการผลิตเอนไซม์ในเชื้อราก *S. cerevisiae* พบว่าการหมักที่อุณหภูมิ 40 °C โดยมีเส้นใยของป่าในศรนารายณ์เป็นวัสดุหมัก สามารถผลิตเอนไซม์ให้สูงถึง 0.733 กรัมต่อ 100 มลลิลิตร หรือ 0.244 กรัมเอนไซม์ต่อกรัมเชื้อสเตรต (g/g) ในขณะที่การใช้ *T. reesei* ร่วมกับ *S. cerevisiae* สามารถผลิตเอนไซม์ให้สูงถึง 1.530 กรัมต่อ 100 มลลิลิตร หรือ 0.510 g/g

ภาควิชา เทคโนโลยีทางชีวภาพ
สาขาวิชา เทคโนโลยีทางชีวภาพ
ปีการศึกษา 2537

ลายมือชื่อนักศึกษา
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

C426433: MAJOR BIOTECHNOLOGY

KEY WORD: CELLULASE / Agave sisalana / CELLULOLYTIC FUNGI / MIXED CULTURE

FERMENTATION

PORNTHAP THANONKEO : OPTIMAL CONDITIONS OF CELLULASE PRODUCTION

FROM FUNGI ISOLATED FROM Agave sisalana Perrine PLANTATIONS. THESIS

ADVISOR : ASSIST. PROF. HUNSA PUNNAPAYAK, Ph.D., ASSO. PROF. MUKDA

KUHIRUN 173 pp. ISBN 974-582-112-8

Soil, sisal stem and leaf samples in sisal plantations, and residues from rope manufacturings were collected for isolation and screening of fungi that produce enzyme cellulases. Among the 99 isolates obtained, 52 isolates showed cellulolytic activities. A fungal isolate with the highest filter paper activity (FPA) of 0.274 U/ml at 37 °C was identified as Acrophialophora sp.

The cellulase production from the isolated Acrophialophora sp., grown in shake-flask culture, produced enzyme cellulase optimally at 40 °C with an initial pH of 5.0, having microcrystalline cellulose (MCC) at 3% concentration as a carbon source and NH₄NO₃ at 0.4% concentration as a nitrogen source. The addition of casein at 0.100% concentration increased the FPA and carboxymethyl cellulase (CMCase) by 1.26 and 1.66-fold consequently. When producing the enzyme cellulase in a 5 liters fermentor, the uncontrolled pH condition gave higher FPA and CMCase than the controlled pH condition at 5.00 around 1.03 and 1.10-fold consequently.

When Acrophialophora sp. and S. cerevisiae were used together in a mixed-culture fermentation process for ethanol production, the ethanol yield was 0.733 g/100 ml or 0.244 g ethanol/g substrate (g/g) at 40 °C using sisal fibers as a substrate. When T. reesei and S. cerevisiae were used together, the ethanol yield was at 1.530 g/100 ml or 0.510 g/g.

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชา BIOTECHNOLOGY

ลายมือชื่อนิสิต *Donthi Tha*

สาขาวิชา BIOTECHNOLOGY

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา *lesson Yosawee*

ปีการศึกษา 2537

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม *กานต์ กันต์*



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สาเร็จลุล่วงอย่างสมบูรณ์ด้วยความช่วยเหลือเป็นอย่างดียิ่งของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. บรรณา บุณยะพยัคฆ์ อารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และรองศาสตราจารย์ มุกดา คุหิรัญ อารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ที่ได้ให้คำแนะนำและชี้แนะ ทั้งทางๆ ตลอดระยะเวลาของการวิจัย

กราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิริรัตน์ เรืองพิษณุ และรองศาสตราจารย์ ดร. สุมาลี พิชญาภรณ์ ที่ช่วยตรวจแก้ไขวิทยานิพนธ์ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

กราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. อรุณี จันทรสนิท และรองศาสตราจารย์ ดร. สุมาลี พิชญาภรณ์ ที่ได้ช่วยกรุณาให้ข้อมูลและช่วยตรวจสอบเชื่อรา

กราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. ทวีศักดิ์ บุญเกิด ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เตือนใจ โกสกุล และ อารย์ทรงศักดิ์ สารามสุข ที่ได้ช่วยกรุณาให้ความรู้ กีรติภัณฑ์ กรรมคอมพิวเตอร์ และ เทคนิคในการถ่ายภาพ

ขอขอบพระคุณ อารย์ประจำภาควิชาพฤกษาศาสตร์ และ เจ้าหน้าที่ทุกๆ คน ที่ได้ให้ความช่วยเหลือในด้านต่างๆ

ขอขอบคุณ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ที่ได้ให้ทุนการศึกษาและทุนสนับสนุนการวิจัย

ขอขอบคุณที่ เพื่อนๆ และน้องๆ สาขาเทคโนโลยีทางชีวภาพและพุกษาศาสตร์ทุกๆ คน ที่ให้กำลังใจและความช่วยเหลือด้านต่างๆ

สุดท้ายนี้ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ พี่สาว และน้องสาว ที่เคยให้ความช่วยเหลือ และให้กำลังใจเสมอมา



สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	๔
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	๕
กิตติกรรมประกาศ.....	๗
สารบัญตาราง.....	๙
สารบัญรูป.....	๑๔

บทที่

1. บทนำ.....	1
2. การตรวจเอกสาร.....	7
3. อุปกรณ์ และวิธีการศึกษา.....	33
4. ผลการทดลอง.....	39
5. วิจารณ์ผลการทดลอง.....	128
6. สรุปผลการทดลอง.....	140
รายการอ้างอิง.....	142
ภาคผนวก.....	158
ประวัติผู้เขียน.....	173

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	จุลินทรีย์ที่สามารถผลิตเอนไซม์เซลลูเลสได้.....	3
2	สมบัติบางประการของเอนไซม์เซลลูเลสจากเชื้อจุลินทรีย์ชนิดต่างๆ.....	14
3	ผลการคัดแยกเชื้อราที่สามารถสร้างเอนไซม์เซลลูเลส จากตินบริเวณใต้ต้นป่านศรนารายณ์ เศษตันและใบป่านศรนารายณ์ และวัสดุเหลือทิ้งจากการงานอุตสาหกรรมท่าเรือก อาเกอหัวพิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ตามวิธีการของ Mandels และ Sternberg (1976).....	41
4	ผลการคัดแยกเชื้อราที่สามารถสร้างเอนไซม์เซลลูเลส จากตินบริเวณใต้ต้นป่านศรนารายณ์ เศษตันและใบป่านศรนารายณ์ อาเกอจะอา จังหวัดเพชรบูรณ์ ตามวิธีการของ Mandels และ Sternberg (1976).....	43
5	ผลการคัดแยกเชื้อราที่สามารถสร้างเอนไซม์เซลลูเลส จากตินบริเวณใต้ต้นป่านศรนารายณ์ เศษตันและใบป่านศรนารายณ์ อาเกอโนนสูง จังหวัดนครราชสีมา ตามวิธีการของ Mandels และ Sternberg (1976).....	45
6	ผลการคัดแยกเชื้อราที่สามารถสร้างเอนไซม์เซลลูเลส ตามวิธีการของ Hankin และ Anagnostakis (1977).....	49
7	ผลการคัดแยกเชื้อราที่สามารถสร้างเอนไซม์เซลลูเลสได้ ตามวิธีการของ Punnapayak และ Emert (1986).....	55
8	ผลของความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) เริ่มต้นของอาหาร เสี้ยง เชื้อ ต่อการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสโดย <u>Acrophialophora</u> sp.....	60
9	ผลของอุณหภูมิในการบ่มเชื้อ ต่อการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสโดย <u>Acrophialophora</u> sp.....	65
10	ผลของแหล่งคาร์บอน ต่อการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสโดย <u>Acrophialophora</u> sp.....	70

สารบัญตาราง

ตารางที่

หน้า

11	ผลของความเข้มข้นของ MCC ต่อการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสโดย <i>Acrophialophora</i> sp.....	74
12	ผลของแหล่งไนโตรเจน ต่อการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสโดย <i>Acrophialophora</i> sp.....	79
13	ผลของความเข้มข้นของ NH_4NO_3 ต่อการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสโดย <i>Acrophialophora</i> sp.....	83
14	ผลของความเข้มข้นของ casein (CE 90M) และ soybean meal (SE 90M) ต่อการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสโดย <i>Acrophialophora</i> sp.....	88
15	การผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจาก <i>Acrophialophora</i> sp. ในถังหมักขนาด 5 ลิตร ที่อุณหภูมิ 40 °C โดยไม่มีการควบคุม pH.....	98
16	การผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจาก <i>Acrophialophora</i> sp. ในถังหมักขนาด 5 ลิตร ที่อุณหภูมิ 40 °C โดยไม่มีการควบคุม pH ให้เป็น 5.0	100
17	การหมักເອທະານອລຈາກ microcrystalline cellulose โดยใช้ <i>Acrophialophora</i> sp. ร่วมกับ <i>S. cerevisiae</i> ที่อุณหภูมิ 40 °C.....	104
18	การหมักເອທະານອລຈາກ microcrystalline cellulose โดยใช้ <i>Acrophialophora</i> sp. ร่วมกับ <i>S. cerevisiae</i> ที่อุณหภูมิ 30 °C.....	107
19	การหมักເອທະານອລຈາກ microcrystalline cellulose โดยใช้ <i>T. reesei</i> QM 9414 ร่วมกับ <i>S. cerevisiae</i> ที่อุณหภูมิ 40 °C.....	110
20	การหมักເອທະານອລຈາກ microcrystalline cellulose โดยใช้ <i>T. reesei</i> QM 9414 ร่วมกับ <i>S. cerevisiae</i> ที่อุณหภูมิ 30 °C.....	113
21	การหมักເອທະານອລຈາກเส้นใยของป่านศรนารายณ์ โดยใช้ <i>Acrophialophora</i> sp. ร่วมกับ <i>S. cerevisiae</i> ที่อุณหภูมิ 40 °C.....	116

สารบัญตาราง

ตารางที่

หน้า

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 22 การหมักເອທະາລຈາກເສັ້ນໄຍຂອງປ່ານສຽນຮາຍັ້ງ ໂດຍໃຫ້
<u>Acrophialophora</u> sp. ຮ່ວມກັນ <u>S. cerevisiae</u> ທີ່ອຸພໜູມ 30°C | 119 |
| 23 การหมักເອທະາລຈາກເສັ້ນໄຍຂອງປ່ານສຽນຮາຍັ້ງ ໂດຍໃຫ້
<u>T. reesei</u> QM 9414 ຮ່ວມກັນ <u>S. cerevisiae</u> ທີ່ອຸພໜູມ 40°C | 122 |
| 24 การหมักເອທະາລຈາກເສັ້ນໄຍຂອງປ່ານສຽນຮາຍັ້ງ ໂດຍໃຫ້
<u>T. reesei</u> QM 9414 ຮ່ວມກັນ <u>S. cerevisiae</u> ທີ່ອຸພໜູມ 30°C | 125 |



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญ

รูปที่

หน้า

1	แสดงสูตรน้ำยาและลักษณะโครงสร้างของเชลลูโลส.....	8
2	โครงสร้างเชลลูโลสที่พบในผนังเซลล์ของพืชทั่วไป.....	10
3	ตัวอย่างวัสดุจากบริเวณลูกป่านศรนารายณ์ ที่นำมาใช้ในการคัดแยกเชื้อรา.....	40
4	ลักษณะเส้นใยของเชื้อราที่เจริญบนกระดาษกรอง Whatman No. 1 ในอาหารเหลวสูตร Czapex's dox.....	47
5	ลักษณะของเชื้อราที่เจริญบนอาหารเจ็งสูตร CMC agar เป็นเวลา 3 วัน หลังจากตับด้วย 0.1 % congo red.....	54
6	ลักษณะของเชื้อราที่เจริญบนสปอร์ และ phialide ของ <u>Acrophialophora</u> sp.....	58
7	ผลของ pH เริ่มต้นของอาหารเลี้ยงเชื้อ ต่อค่า FPA ของเอนไซม์ ที่ผลิตจาก <u>Acrophialophora</u> sp.....	62
8	ผลของ pH เริ่มต้นของอาหารเลี้ยงเชื้อ ต่อค่า CMCase ของเอนไซม์ ที่ผลิตจาก <u>Acrophialophora</u> sp.....	63
9	ผลของอุณหภูมิ ต่อค่า FPA ของเอนไซม์ที่ผลิตจาก <u>Acrophialophora</u> sp.....	67
10	ผลของอุณหภูมิ ต่อค่า CMCase ของเอนไซม์ที่ผลิตจาก <u>Acrophialophora</u> sp....	68
11	ผลของแหล่งคาร์บอน ต่อค่า FPA ของเอนไซม์ที่ผลิตจาก <u>Acrophialophora</u> sp.....	71
12	ผลของแหล่งคาร์บอน ต่อค่า CMCase ของเอนไซม์ที่ผลิตจาก <u>Acrophialophora</u> sp.....	72
13	ผลของความเข้มข้นของ MCC ต่อค่า FPA ของเอนไซม์ที่ผลิตจาก <u>Acrophialophora</u> sp.....	76
14	ผลของความเข้มข้นของ MCC ต่อค่า CMCase ของเอนไซม์ที่ผลิตจาก <u>Acrophialophora</u> sp.....	77

สารบัญ

รูปที่	หน้า
15 ผลของแหล่งในต่อเจน ต่อค่า FPA ของเอนไซม์ที่ผลิตจาก <i>Acrophialophora</i> sp.....	80
16 ผลของแหล่งในต่อเจน ต่อค่า CMCCase ของเอนไซม์ที่ผลิตจาก <i>Acrophialophora</i> sp.....	81
17 ผลของความเข้มข้นของ NH_4NO_3 ต่อค่า FPA ของเอนไซม์ที่ผลิตจาก <i>Acrophialophora</i> sp.....	85
18 ผลของความเข้มข้นของ NH_4NO_3 ต่อค่า CMCCase ของเอนไซม์ที่ผลิตจาก <i>Acrophialophora</i> sp.....	86
19 ผลของความเข้มข้นของ casein (CE 90M) และ soybean meal (SE 90M) ต่อค่า FPA ของเอนไซม์ที่ผลิต จาก <i>Acrophialophora</i> sp.....	95
20 ผลของความเข้มข้นของ casein (CE 90M) และ soybean meal (SE 90M) ต่อค่า CMCCase ของเอนไซม์ที่ผลิต จาก <i>Acrophialophora</i> sp.....	96
21 การผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจาก <i>Acrophialophora</i> sp. ในถังหมักขนาด 5 ลิตร ที่อุณหภูมิ 40°C โดยไม่มีการควบคุม pH.....	99
22 การผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจาก <i>Acrophialophora</i> sp. ในถังหมักขนาด 5 ลิตร ที่อุณหภูมิ 40°C โดยไม่มีการควบคุม pH ให้เป็น 5.0	101
23 แสดงปริมาณเอทธานอล ปริมาณน้ำตาลกรูโคส และปริมาณน้ำตาลรีดิวส์ ในการหมักเอทธานอลจาก MCC โดยใช้ <i>Acrophialophora</i> sp. ร่วมกับ <i>S. cerevisiae</i> ที่อุณหภูมิ 40°C	105
24 แสดงจำนวนเซลล์ และ pH ในการหมักเอทธานอลจาก MCC โดยใช้ <i>Acrophialophora</i> sp. ร่วมกับ <i>S. cerevisiae</i> ที่อุณหภูมิ 40°C	106

สารบัญรูป

รูปที่

หน้า

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 25 ทดสอบปริมาณเอทธานอล ปริมาณน้ำตาลกลูโคส และปริมาณน้ำตาลรีดิวส์
ในการหมักเอทธานอลจาก MCC โดยใช้ <u>Acrophialophora</u> sp.
ร่วมกับ <u>S. cerevisiae</u> ที่อุณหภูมิ 30 °C..... | 108 |
| 26 ทดสอบจำนวนเซลล์ และ pH ในการหมักเอทธานอลจาก MCC โดยใช้
<u>Acrophialophora</u> sp. ร่วมกับ <u>S. cerevisiae</u> ที่อุณหภูมิ 30 °C..... | 109 |
| 27 ทดสอบปริมาณเอทธานอล ปริมาณน้ำตาลกลูโคส และปริมาณน้ำตาลรีดิวส์
ในการหมักเอทธานอลจาก MCC โดยใช้ <u>T. reesei</u> QM 9414
ร่วมกับ <u>S. cerevisiae</u> ที่อุณหภูมิ 40 °C..... | 111 |
| 28 ทดสอบจำนวนเซลล์ และ pH ในการหมักเอทธานอลจาก MCC โดยใช้
<u>T. reesei</u> QM 9414 ร่วมกับ <u>S. cerevisiae</u> ที่อุณหภูมิ 40 °C..... | 112 |
| 29 ทดสอบปริมาณเอทธานอล ปริมาณน้ำตาลกลูโคส และปริมาณน้ำตาลรีดิวส์
ในการหมักเอทธานอลจาก MCC โดยใช้ <u>T. reesei</u> QM 9414
ร่วมกับ <u>S. cerevisiae</u> ที่อุณหภูมิ 30 °C..... | 114 |
| 30 ทดสอบจำนวนเซลล์ และ pH ในการหมักเอทธานอลจาก MCC โดยใช้
<u>T. reesei</u> QM 9414 ร่วมกับ <u>S. cerevisiae</u> ที่อุณหภูมิ 30 °C..... | 115 |
| 31 ทดสอบปริมาณเอทธานอล ปริมาณน้ำตาลกลูโคส และปริมาณน้ำตาลรีดิวส์
ในการหมักเอทธานอลจากเส้นใยของป่านศรนารายณ์ โดยใช้
<u>Acrophialophora</u> sp. ร่วมกับ <u>S. cerevisiae</u> ที่อุณหภูมิ 40 °C..... | 117 |
| 32 ทดสอบจำนวนเซลล์ และ pH ในการหมักเอทธานอลจาก
เส้นใยของป่านศรนารายณ์ โดยใช้ <u>Acrophialophora</u> sp.
ร่วมกับ <u>S. cerevisiae</u> ที่อุณหภูมิ 40 °C..... | 118 |

สารบัญสุป

รูปที่

หน้า

- 33 ทดสอบปริมาณเอทานอล ปริมาณน้ำตาลกลูโคส และปริมาณน้ำตาลรีดิวส์
ในการหมักเอทานอลจากเส้นใยของป่านศรนารายณ์ โดยใช้
Acrophialophora sp. ร่วมกับ S. cerevisiae ที่อุณหภูมิ 30 °C.....120
- 34 ทดสอบจำนวนเซลล์ และ pH ใน การหมักเอทานอลจาก
เส้นใยของป่านศรนารายณ์ โดยใช้ Acrophialophora sp.
ร่วมกับ S. cerevisiae ที่อุณหภูมิ 30 °C.....121
- 35 ทดสอบปริมาณเอทานอล ปริมาณน้ำตาลกลูโคส และปริมาณน้ำตาลรีดิวส์
ในการหมักเอทานอลจากเส้นใยของป่านศรนารายณ์ โดยใช้
T. reesei QM 9414 ร่วมกับ S. cerevisiae ที่อุณหภูมิ 40 °C.....123
- 36 ทดสอบจำนวนเซลล์ และ pH ใน การหมักเอทานอลจาก
เส้นใยของป่านศรนารายณ์ โดยใช้ T. reesei QM 9414
ร่วมกับ S. cerevisiae ที่อุณหภูมิ 40 °C.....124
- 37 ทดสอบปริมาณเอทานอล ปริมาณน้ำตาลกลูโคส และปริมาณน้ำตาลรีดิวส์
ในการหมักเอทานอลจากเส้นใยของป่านศรนารายณ์ โดยใช้
T. reesei QM 9414 ร่วมกับ S. cerevisiae ที่อุณหภูมิ 30 °C.....126
- 38 ทดสอบจำนวนเซลล์ และ pH ใน การหมักเอทานอลจาก
เส้นใยของป่านศรนารายณ์ โดยใช้ T. reesei QM 9414
ร่วมกับ S. cerevisiae ที่อุณหภูมิ 30 °C.....127