

## รายการอ้างอิง

### ภาษาไทย

- กฤษิรา สุสุข. 2538. การผลิตกรดกลูโคนิกโดย *Aspergillus* sp. G153 ที่ตรึงในแคลเซียมอัลจิเนต  
วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- กรดกลูโคนิกช่วยเพิ่มจำนวนเชื้อบีฟิโดแบคทีเรีย. 2536. จดหมายข่าว อายิโนะโมะโต๊ะ.  
ฉบับที่ 13 : 1.
- กรรณิกา จันทรสอาด. 2530. การคัดเลือกและการศึกษาจุลินทรีย์ที่ผลิตกรดกลูโคนิก  
ได้ปริมาณมาก. รายงานผลการวิจัยทุนรัชดาภิเษกสมโภชน์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- จินตนา ไกรวัฒนพงศ์. 2536. การผลิตกรดกลูโคนิกในรูปโซเดียมกลูโคนเตโดย *Aspergillus* sp.  
สายพันธุ์ G153. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- บรรเลง ศรีนิล. 2535. เทคโนโลยีพลาสติก. กรุงเทพมหานคร : ดวงกลมสมัย. หน้า 189-201.
- บริหารข้อมูล, กอง. 2539. สินค้าขาเข้า-ขาออกของประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร :  
กองบริหารข้อมูล. กรมการค้าต่างประเทศ. กระทรวงพาณิชย์. (เอกสารไม่ตีพิมพ์)
- บางริย์ จันทราภานุกร. 2536. การใช้แป้งไฮโดรไลสเพื่อผลิตกรดกลูโคนิกโดย *Aspergillus*  
sp. G153. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รติกร กัมชะพงศ์. 2534. การผลิตกรดกลูโคนิกโดย *Aspergillus* sp. สายพันธุ์ G153.  
วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สมศักดิ์ คำรงค์เลิศ. 2528. ฟลูอิดไลเซชัน. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์  
มหาวิทยาลัย. หน้า 1-8.

### ภาษาอังกฤษ

- Armentia, H., and Webb, C. 1992. Ferrous sulphate oxidation using *Thiobacillus ferrooxidans*  
cell immobilized in polyurethane foam support particles. Appl. Microbiol. Biotechnol.  
36 : 697-700.
- Asano, T. et al. 1995. Bifidobacterium growth promotor. EP 0,667,107.
- Attwood, M. M., Van Dijken, J.P., and Pronk, J.T. 1991. Glucose metabolism and gluconic  
acid production by *Acetobacter diazotrophicus*. J. Ferment. Bioeng. 72 : 101-105.

- Bailliez, C., Largeau, C., Casadevall, E., Yang, L.W., and Berkaloff, C. 1988. Photosynthesis, growth and hydrocarbon production of *Botryococcus braunii* immobilized by entrapment and adsorption in polyurethane foams. Appl. Microbiol. Biotechnol. 29 : 141-147.
- Biagini, S., and Collepari, M. 1988. Improved hydraulic cement. EP. 0,290,394.
- Bigelis, R. 1992. Food Enzymes. In D. B. Finkelstein, and C. Ball (eds.), Biotechnology of Filamentous Fungi : Technology and Products. pp. 361-384. Boston : Butterworth Heinemann.
- \_\_\_\_\_, and Arora, D. K. 1991. Organic acid of Fungi. In D. K. Arora, R. P. Elander, and K.G.Mukerji (eds.), Handbook of Applied Mycology : vol 4 Fungal Biotechnology. pp. 357-376. New York : Marcel Dekker.
- Blom, R.H., Pfeifer, V.F., Moyer, A.J., Traufler, D.H. and Conway, H.F. 1952. Sodium gluconate production : Fermentation with *Aspergillus niger*. Ind. Eng. Chem. 44 : 435-439.
- Brodelius, P., and Vandamme, E. J. 1987. Immobilized Cell System In H. J. Rehm and G. Reed (eds.) Biotechnology. vol.7a pp.405-464 Weinheim : VCH Verlagsgesellschaft mbH.
- Chantarasa-ard, K., and Kinoshita, S. 1994. Gluconic acid fermentation by *Aspergillus niger* immobilized in polyurethane foam. Abstract of The 9<sup>th</sup> NRCT, NUS, DOST-ISPS Seminar on Biotechnology:Biotechnology for Economy and Pollution Control. pp.63.
- Chibata, I., Tosa, T., and Sato, T. 1974. Immobilized aspartase containing microbial cells : preparation and enzymatic properties. Appl. Microbiol. 27 : 878-885.
- Chibata, I., Tosa, T., Sata, T., and Mori, T. 1978. Immobilized Enzymes. Tokyo:Kodansha Ltd. 283 pp.
- Das, A., and Kundu, P.N. 1987. Microbial production of gluconic acid. J.Sci. Ind. Res. 46 : 307-311.
- Eikmeier, H., and Rehm, H.J. 1984. Production of citric acid with immobilized *Aspergillus niger*. Appl. Microbiol. Biotechnol. 20 : 365-307.
- Ferrer, P., and Sola, C. 1992. Lipase production by immobilized *Candida rugosa* cell. Appl. Microbiol. Biotechnol. 37 : 737-741.

- Fukuda, H. 1995. Immobilized Microorganism Bioreactors. In J. A. Asenjo, and J. C. Merchuk (eds.), Bioreactor system design. pp. 339-375. New York : Marcel Dekker.
- \_\_\_\_\_, and Morikawa, H. 1987. Enhancement of  $\gamma$ -linolenic acid production by *Mucor ambiguus* with nonionic surfactants. Appl. microbiol. Biotechnol. 27 : 15-20.
- Fynn, G. H., and Whitemore, T. N. 1982. Biotechnol Lett. 4: 577. quoted in Fukuda, H. Immobilized Microorganism Bioreactors. In J. A. Asenjo and J. C. Merchuk (eds.), Bioreactor system design. New York : Marcel Dekker. 1995. pp. 339-375.
- Gosmann, B., and Rehm, H.J. 1988. Influence of growth behaviour and physiology of alginate-entrapped microorganism on the oxygen consumption. Appl. Microbiol. Biotechnol. 29 : 554-559.
- Haapala, R., Parkkinen, E., Suominen, P., and Linko, S. 1995. Production extracellular enzymes by immobilized *Trichoderma reesei* in shake flask cultures. Appl. Microbiol. Biotechnol. 43 : 815-821.
- Hatcher, H. J. 1972. Gluconic acid production. U.S. Patent. 3,669,840.
- Hecker, D., Bisping, B., and Rehm, H. J. 1990. Continuous glycerol production by the sulphite process with immobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae*. Appl. microbiol. Biotechnol. 32 : 627-632.
- Horitsu , H., Adachi , S., Takahashi, Y., Kawai, K., and Kawano, Y. 1985. Production of citric acid by *Aspergillus niger* immobilized in polyacrylamide gels. Appl. Microbiol. Biotechnol. 22: 8-12.
- Iida, T., Sakamoto, M., Izumida, H., and Akagi, Y. 1993. Characteristic of *Zymomonas mobilis* immobilized by photo-crosslinkable resin in ethanol fermentation. J. Ferment. Bioeng. 75: 28-31.
- Kautola, H., and Linko, Y.Y. 1989. Fumaric acid production from xylose by immobilized *Rhizopus arrhizus* cells. Appl. Microbiol. Biotechnol. 31 : 448-452.
- \_\_\_\_\_, Rymowicz, W., Linko, Y.Y., and Linko, P. 1991. Production of citric acid with immobilized *Yarrowia lipolytica*. Appl. Microbiol. Biotechnol. 35 : 447-449.
- \_\_\_\_\_, Vassilev, N., and Linko, Y.Y., 1989. Itaconic acid production by immobilized *Aspergillus terreus* on sucrose medium. Biotechnol. Letters. 11 : 313-318.

- Kierstain, M., and Bucke, C. 1977. The immobilized of microbial cells, subcellular organelles, and enzymes in calcium alginate gels. Biotechnol. Bioeng. 19 : 387-397.
- Klein, J., and Wagner, F. 1983. Method for the immobilized of microbial cells. In I. Chibata, and L.B. Wingard, Jr. (eds.), Applied Biochemistry and Bioengineering. Vol.4 pp. 12-44. New York : Academic Press.
- Kobayashi, T., Tachi, K., Nagamune, T., and Endo, J. 1990. J. Chem. Eng. Jpn. 23 : 408 quoted in Fukuda, H. Immobilized Microorganism Bioreactors. In J. A. Asenjo and J. C. Merchuk (eds.), Bioreactor system design. New York : Marcel Dekker. 1995. pp. 339-375.
- Kopp, B. and Rehm, H.J. 1987. Semicontinuous cultivation of immobilized *Claviceps purpurea*. Appl. Microbiol. Biotechnol. 19 : 141-145.
- Kubicek, C.P., Witteveen, F.B., and Visser, J. 1994. Regulation of organic acid production by *Aspergilli* In K. A. Powell., Annabl R., and John F.P. (eds.), The genus Aspergillus. pp.135-143. New York : Plenum Press.
- Kunda, P. N., and Das, A. 1982. Calcium gluconate production by nonconventional fermentation method. Biotechnol. Lett. 4 : 365-368.
- Lockwood, L. B. 1975. Organic acid production. In J.E. Smith and D.R. Berry (eds.), The Filamentous Fungi. pp. 140-157. London : Edward Arnold.
- Manin C., Babotin, J.N., Thomas, O., Lazzaroni, J.C., and Portalier, R. 1989. Production of alkaline phosphatase by immobilized growing cells of *Escherichia coli* excretory mutants. Appl. Microbiol. Biotechnol. 32 : 143-147.
- Merck. 1989. Encyclopedia of chemicals, drugs and biologicals. In S. Budavari, M.J.O. Nell, A. Smith, and P.E. Heckelmans. (eds.), The Merck Index. pp. 253. New Jersey : Merck&Co.
- Milsom, P.E. and Meers, J.L. 1985. Gluconic and itaconic acid. In H.W. Blanch, S. Drewand, and D.I.C. Wang (eds.), Comprehensive Biotechnology, pp. 681-700. England : Pergamon Press.
- Moresi, M., Parente, E., and Mazzatura, A. 1991. Effect of dissolved oxygen concentration on repeated production of gluconic acid by immobilized mycelia of *Aspergillus niger*. Appl. Microbiol. Biotechnol. 36 : 320-323.

- Nakashima, T., Fukuda, H., Kyotani, S., and Morikawa, H. 1988. J. Ferment. Technol. 66 : 441. quoted in Fukuda, H. Immobilized Microorganism Bioreactors. In J. A. Asenjo and J.C. Merchuk (eds.), Bioreactor system design. New York : Marcel Dekker. 1995. pp. 339-375.
- Ozergin-Ulgen, K., and Mavituna, F. 1994. Comparison of the activity of immobilised and freely suspended *Streptomyces colicolor* A3(2). Appl. Microbiol. Biotechnol. 41 : 197-202.
- Pederson, A. M., and Sonder, H. 1981. Process for the production of sugarless chewing gum. U.S. Patent. 4,263,327.
- Pflugmacher, U., and Gottschalk, G. 1994. Development of an immobilized cell reactor for the production of 1,3-propanediol by *Citrobacter freundii*. Appl. Microbiol. Biotechnol. 41 : 313-316.
- Prescott, S.C., and Dunn, C.G. 1959. Industrial Microbiology. 3rd ed. New York : Mc Graw-Hill Book.
- Prescott, F. J., Shaw, J.K., Bilello, J.P., and Cragwall, G.O. 1953. Gluconic acid and its derivative. Ind. Eng. Chem. 45 : 338-342.
- Pronk, J.T., Levering, P.R., Olijve, W., and Van Dijken, J.P. 1989. Role of NADP-dependent and quinoprotein glucose dehydrogenase in gluconic acid production by *Gluconobacter oxydans*. Enzyme Microb. Technol. 11 : 100-164.
- Rohr, M., Kubicek, C.P., and Kominek, J. 1983. Gluconic acid. In H.J. Rehm, and G. Reed (eds.), Biotechnology. Vol.3, pp. 455-465. Weinheim : Verlag Chemie.
- Sakurai, H., Lee, H.W., Sato, S., Muataka, S., and Takahashi, J. 1989. Gluconic acid production at high concentrations by *Aspergillus niger* immobilized on a nonwoven fabric. J. Ferment. Bioeng. 67 : 404-408.
- Seiskari, P., Linko, Y.Y., and Linko, P. 1985. Continuous production of gluconic acid by immobilized *Gluconobacter oxydans* cell bioreactor. Appl. Microbiol. Biotechnol. 21: 356-360.
- Shiraishi, F., Kawakami, K., Kono, S., Tamura, A., Tsuruta, S., and Kusunoki, K. 1989. Characterization of production of free gluconic acid by *Gluconobacter oxydans* adsorbed on ceramic honeycomb monolith. Biotechnol. Bioeng. 33 : 1413-1418.

- Sigma Chemical Company. 1980. The enzymatic colorimetric determination of glucose in whole blood, plasma or serum at 425-475 nm. Sigma Tech. Bull. 10 : 143-159.
- Somogyi, M. 1952. Notes on sugar determination. J. Biol. Chem. 195 : 19-23.
- Su, Y.C., Liu, W.H., and Jang, L.Y. 1977. Studies on microbial production of sodium gluconate and glucono-delta-lactone from starch. Proc. Nat. Sci. Coun. 10 : 143-159.
- Takao, S. 1965. Organic acid production by basidiomycetes I. Screening of acid-production strains. Appl. Microbiol. 13 : 732-737.
- Tramper, J., Luyben, K.Ch.A.M., and van den TWELL, W.J.J. 1983. Kinectic aspects of glucose oxidation by *Gluconobacter oxydans* cells immobilized in calcium alginate. European J. Appl. Microbiol. Biotechnol. 17 : 13-18.
- Tsay, S.S., and To, K.Y. 1987. Citric acid production using immobilized conidia of *Aspergillus niger* TMB 2022. Biotechnol. Bioeng. 29 : 297-304.
- Underkofler, L.A. 1954. Gluconic acid. In L.A. Underkofler and R.J. Hickey (eds.), Industrial Fermentation. pp. 446-469. New York : Chemical Publishing.
- Van Dijken, J. P., and Veenhuis, M. 1980. Cytochemical localization of glucose oxidase in peroxisomes of *Aspergillus niger*. European J. Appl. Microbiol. Biotechnol. 9 : 275-283.
- Vassilev, N.B., Vassileva, M.Ch., and Spassova, D.I. 1993. Production of gluconic acid by *Aspergillus niger* immobilized on polyurethane foam. Appl. Microbiol. Biotechnol. 39 : 285-288.
- Zepeda, CMG., Kastner, CL., Willard, B.L., Phebus, R.K., Schwenke J. R., Fijal, B.A., and Prasai, R.K. 1994. Gluconic acid as a fresh beef decontaminant. J. Food Protection. 57 : 956-962.
- Zidwich, M.J. 1992. Organic acids. In D. B. Finkelstein, and C. Ball (eds.), Biotechnology of Filamentous Fungi : Technology and Products. pp. 303-334. Boston : Butterworth Heinemann.



ภาคผนวก

สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



## ภาคผนวก ก

## สูตรและวิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ

## 1. อาหารแข็งโปเตโตเดกซ์โตรส (Potato Dextrose Agar)

ในอาหาร 1 ลิตร ประกอบด้วย

มันฝรั่งหั่น	200	กรัม
เดกซ์โตรส	20	กรัม
วุ้นผง	20	กรัม

เตรียมโดยการนำมันฝรั่งมาปอกเปลือก และหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ชั่งให้ได้ น้ำหนัก 200 กรัม ต้มในน้ำเดือด 10 นาที กรองส่วนน้ำมาเติมส่วนผสมอื่น ๆ ข้างต้น ปรับปริมาตรให้ครบ 1 ลิตร ปล่อยให้เย็นที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลา 15 นาที (การนึ่งฆ่าเชื้อแบบมาตรฐาน)

## 2. อาหารเลี้ยงเชื้อสูตรเหมาะสมเพื่อการทำให้สปอร์ตรึงออก (ปรับปรุงจาก

รติกร กัมพะพงศ์, 2534)

ในอาหารเลี้ยงเชื้อ 1 ลิตร ประกอบด้วย

กลูโคส	150	กรัม
แอมโมเนียมซัลเฟต	4	กรัม
โปแตสเซียมไคไฮโดรเจนฟอสเฟต	1	กรัม
แมกนีเซียมซัลเฟต	0.5	กรัม
แมงกานีสซัลเฟต	0.5	กรัม
เฟอร์รัสซัลเฟต	10	มิลลิกรัม

เติมน้ำจนครบ 1 ลิตรแล้วนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที



3. อาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อการผลิตกรดกลูโคนิกโดยสายใยตรง สูตรที่ 1  
ในอาหารเลี้ยงเชื้อ 1 ลิตร ประกอบด้วย

กลูโคส	150 กรัม
โปดัสเซียมไดไฮโครเจนฟอสเฟต	1 กรัม
แมกนีเซียมซัลเฟต	0.5 กรัม
แมงกานีสซัลเฟต	0.5 กรัม
เฟอร์รัสซัลเฟต	10 มิลลิกรัม
แคลเซียมคาร์บอเนต	32 กรัม

เติมน้ำจนครบ 1 ลิตรแล้วนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที ส่วนแคลเซียมคาร์บอเนตแยกนึ่งฆ่าเชื้อแบบมาตรฐานและเติมลงในอาหารเลี้ยงเชื้อก่อนการเลี้ยงเชื้อ

4. อาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อการผลิตกรดกลูโคนิกโดยสายใยตรง สูตรที่ 2  
ในอาหารเลี้ยงเชื้อ 1 ลิตร ประกอบด้วย

แป้งมันสำปะหลังที่ข่อยแล้วปรับให้มีกลูโคส	50 กรัม
แคลเซียมคาร์บอเนต	12 กรัม

ปรับปริมาตรให้เป็น 1 ลิตร ด้วยน้ำประปา นึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 10 นาที ส่วนแคลเซียมคาร์บอเนตแยกนึ่งฆ่าเชื้อแบบมาตรฐาน และเติมลงในอาหารเลี้ยงเชื้อภายหลัง

สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## ภาคผนวก ข

### วิธีการเตรียมสารเคมีที่สำคัญที่ใช้ในการทดลอง

#### 1. สารละลายอัลคาไลน์คอปเปอร์ (Alcaline copper reagent)

เตรียมโดยละลาย 71 กรัม ของโคโซเดียมไฮโครเจนฟอสเฟต และ 40 กรัม ของโซเดียมโปดัสเซียมทาร์เทรต ในน้ำ 700 มิลลิลิตร ตามลำดับ เติม 100 มิลลิลิตรของ 1 นอลล์มัล โซเดียมไฮดรอกไซด์ และ 80 มิลลิลิตร ของ 10 เปอร์เซนต์ (น้ำหนักต่อปริมาตร) คอปเปอร์ซัลเฟตผสมให้เข้ากัน ปรับปริมาตรให้เป็น 1 ลิตร เก็บไว้ในขวดสีชา ตั้งทิ้งไว้ที่ อุณหภูมิห้อง 24 ชั่วโมง ถ้ามีตะกอนให้กรองก่อนใช้

#### 2. สารละลายเนลสัน (Nelson's reagent)

เตรียมโดยละลาย 53.2 กรัม ของแอมโมเนียมโมลิบเดตในน้ำกลั่น 900 มิลลิลิตร เติมกรดซัลฟูริกเข้มข้นปรับปริมาตร 21 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน เติมโซเดียมอาร์ซิเนตเข้มข้น 21 เปอร์เซนต์ (น้ำหนักต่อปริมาตร) ปริมาตร 50 มิลลิลิตร ปรับปริมาตร เป็น 1 ลิตรเก็บไว้ในขวดสีชา ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24 ชั่วโมง ถ้ามีตะกอนให้กรอง ก่อนใช้

#### 3. สารละลายเอนไซม์เพอร์ออกซิเดสร่วมกับกลูโคสออกซิเดส (Peroxidase and Glucose oxidase enzyme : PGO enzyme) (Sigma Chemical Company, 1980)

##### เตรียมโดย

1. ละลายโคอะนิซิน 0.0004 กรัม ในน้ำกลั่น 1.6 มิลลิลิตร
2. ละลายฟิโอะเอนไซม์ 1 แคปซูล ในน้ำกลั่น 60 มิลลิลิตร
3. เติมสารละลายที่เตรียมไว้ในข้อ 1. ลงไปในสารละลายฟิโอะเอนไซม์
4. ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้ได้ปริมาตร 100 มิลลิลิตร
5. เก็บไว้ในขวดสีชา ที่อุณหภูมิ 0-5 องศาเซลเซียส สารละลายนี้เก็บไว้ได้นาน

1 เดือน

## ภาคผนวก ก

## วิธีคำนวณและกราฟมาตรฐานที่ใช้ในการทดลอง

## 1. การคำนวณหาปริมาณกรดกลูโคสิกโดยวิธีวิเคราะห์ปริมาณแคดเซียมที่ละลาย

$$\text{คำนวณจากสูตร} \quad G = (X-B) \times f \times 19.6 \times V/5$$

โดย G หมายถึง ปริมาณกรดที่ได้ (มก.กรดต่อ มล. อาหารเลี้ยงเชื้อ)

X หมายถึง ปริมาณ 0.1 N.  $\text{KMnO}_4$  (มล.) ที่ใช้ในการไตเตรดสารตัวอย่าง 5 มล.

B หมายถึง ปริมาณ 0.1 N.  $\text{KMnO}_4$  (มล.) ที่ใช้ในการไตเตรดอาหารเลี้ยงเชื้อที่ไม่ได้เพาะเลี้ยงเชื้อ (blank)

f หมายถึง แฟกเตอร์ (factor) ของ 0.1 N.  $\text{KMnO}_4$

V หมายถึง ปริมาตรทั้งหมดที่ควงได้เมื่อกรองแยกน้ำหมักออกจากเม็ดยาลสายใยครึ่ง (มล.)

## 2. วิธีคำนวณเปอร์เซ็นต์ของผลผลิตกรดกลูโคสิกเมื่อเทียบกับน้ำตาลกลูโคส

ตั้งต้น

น้ำตาลกลูโคส 180 กรัม เปลี่ยนเป็นกรดกลูโคสิกได้ 196.16 กรัม

น้ำตาลกลูโคส X กรัม เปลี่ยนเป็นกรดกลูโคสิกได้  $\frac{196.16 \times X}{180} = Y$  กรัม

180

กรดกลูโคสิก Y กรัม คิดเป็น 100 เปอร์เซ็นต์

กรดกลูโคสิก Z กรัม คิดเป็น  $\frac{100 \times Z}{Y}$  เปอร์เซ็นต์

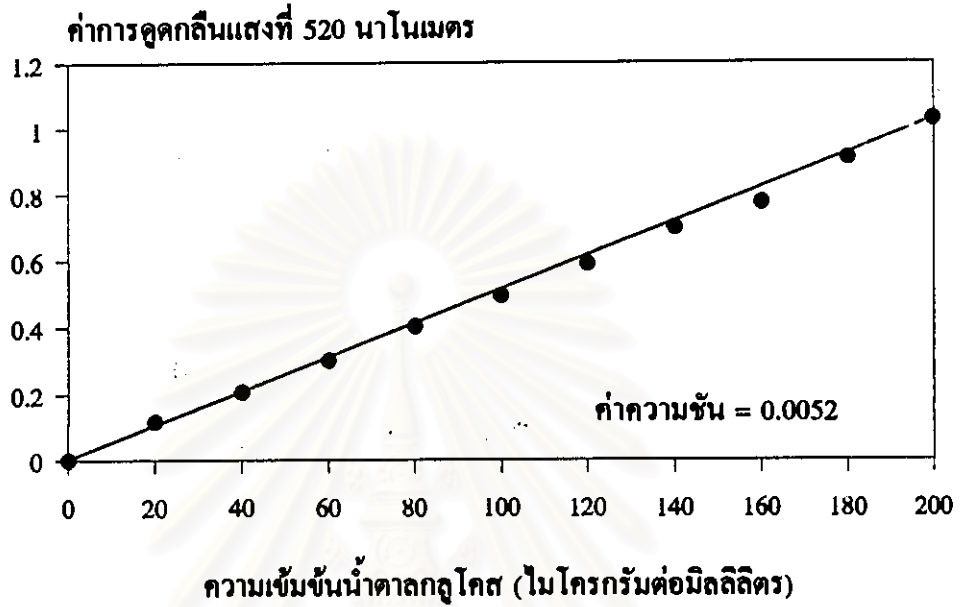
Y

เมื่อ X หมายถึง ปริมาณน้ำตาลกลูโคสตั้งต้นที่ใช้ (กรัมต่อลิตร)

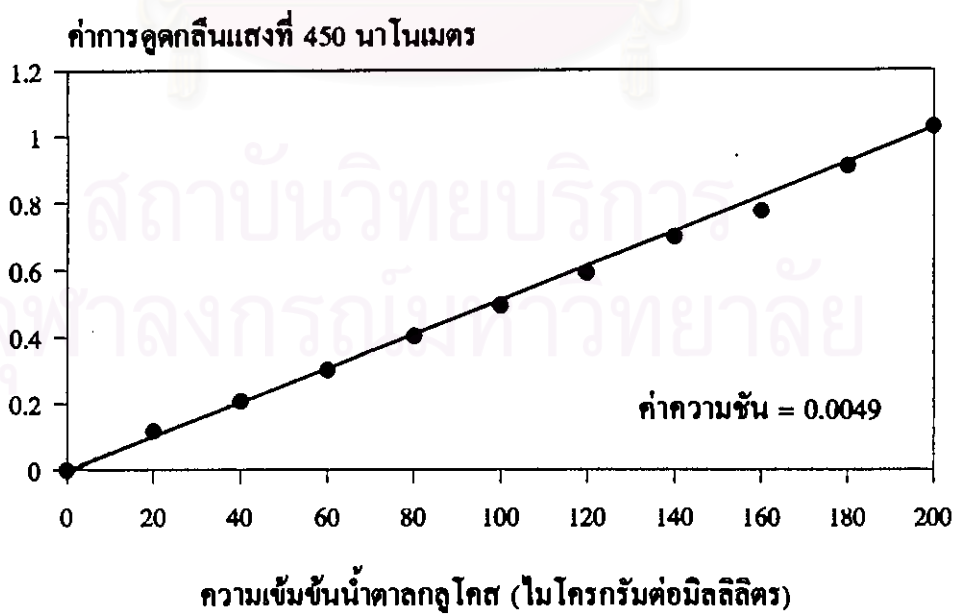
และ Y หมายถึง ปริมาณกรดกลูโคสิกที่คำนวณได้ (กรัมต่อลิตร)

## 2. กราฟมาตรฐานของน้ำตาล

### 2.1 กราฟมาตรฐานน้ำตาลรีดิวซ์เมื่อตรวจปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ด้วยวิธี Somogyi-Nelson



### 2.2 กราฟมาตรฐานน้ำตาลกลูโคส เมื่อตรวจปริมาณน้ำตาลกลูโคสด้วยระบบเอนไซม์เพอร์ออกซิเดส ร่วมกับกลูโคสออกซิเดส (PGO enzymes)



## ประวัติผู้เขียน

นายนิติพงษ์ จิระวรานันท์ เกิดเมื่อวันที่ 27 มีนาคม พ.ศ. 2515 กรุงเทพมหานคร สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต จากภาควิชาอุตสาหกรรมชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา เมื่อปีการศึกษา 2536 และเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เมื่อ พ.ศ. 2536



สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย