

## บทที่ 4

### ผลการทดลอง

#### ผลการหมักเอทานอลด้วยกระบวนการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่อง

##### 1. ผลการศึกษาปริมาณเอนไซม์เริ่มต้นที่เหมาะสม

การเติมปริมาณเอนไซม์แตกต่างกัน 4 ระดับโดยคำนวณเป็นจำนวนเท่าต่อจำนวนกรัมน้ำหนักแห้งของวัสดุหมักคือ 10 เท่า (30 มล.) 15 เท่า (45 มล.) 20 เท่า (60 มล.) และ 25 เท่า (75 มล.) โดยวัดค่า activity ของเอนไซม์ได้ค่า filter paper activity (FPA) เท่ากับ 0.093 U/ml CMCase เท่ากับ 1.82 U/ml และปริมาณโปรตีนเท่ากับ 0.828 มก./มล. และเติมยีสต์ความเข้มข้น  $7.9 \times 10^7$  เซลล์/มล. โดยใช้เส้นใยป่านศรนารายณ์เป็นวัสดุหมัก พบว่า การเติมเอนไซม์ 25 เท่า (75 มล.) ต่อกรัมน้ำหนักแห้งของวัสดุหมัก ผลิตเอทานอลได้สูงสุด 0.6135 กรัม/100 มล. หรือ 0.2025 กรัมเอทานอล/กรัมสับสเตรท โดยที่เอนไซม์ 20 เท่า (60 มล.) ผลิตได้ 0.5862 กรัม/100 มล. หรือ 0.1954 กรัมเอทานอล/กรัมสับสเตรท เอนไซม์ 15 เท่า (45 มล.) ผลิตได้ 0.5091 กรัม/100 มล. หรือ 0.1697 กรัมเอทานอล/กรัมสับสเตรท และเอนไซม์ 10 เท่า (30 มล.) ผลิตได้ 0.4596 กรัม/100 มล. หรือ 0.1532 กรัมเอทานอล/กรัมสับสเตรท ดังแสดงในตารางที่ 1 และรูปที่ 2, 3

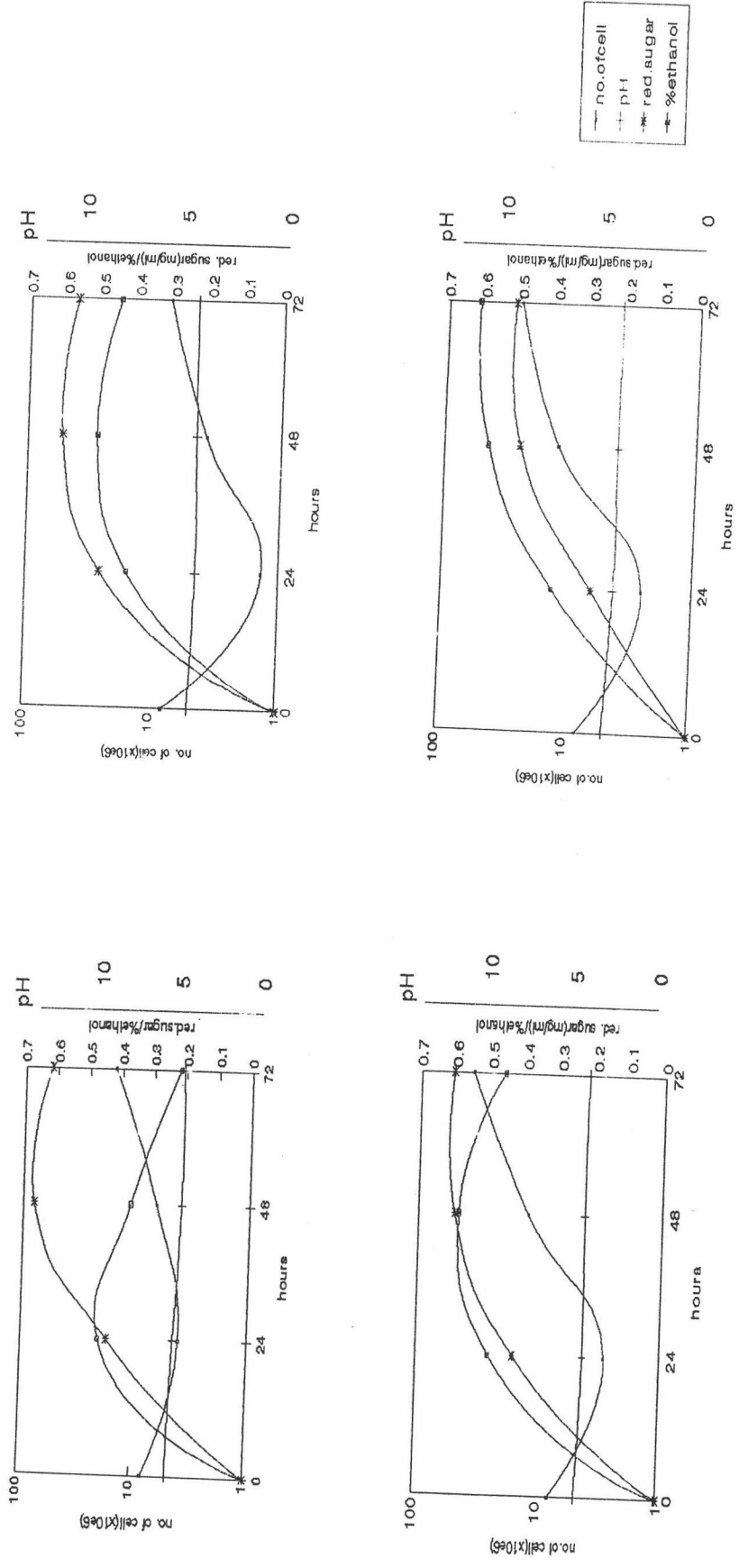
เมื่อนำไปวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ปริมาณเอนไซม์ทั้ง 4 ระดับมีผลต่อการผลิตเอทานอลแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยที่เอนไซม์ 25 เท่า ผลิตเอทานอลได้สูงที่สุด เอนไซม์ 20 เท่า และ 15 เท่า รองลงมา และเอนไซม์ 10 เท่า ผลิตได้ต่ำที่สุด

ตารางที่ 1 ผลของปริมาณเอนไซม์ต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์ด้วยวิธีการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่อง ที่ อุณหภูมิ 40°C

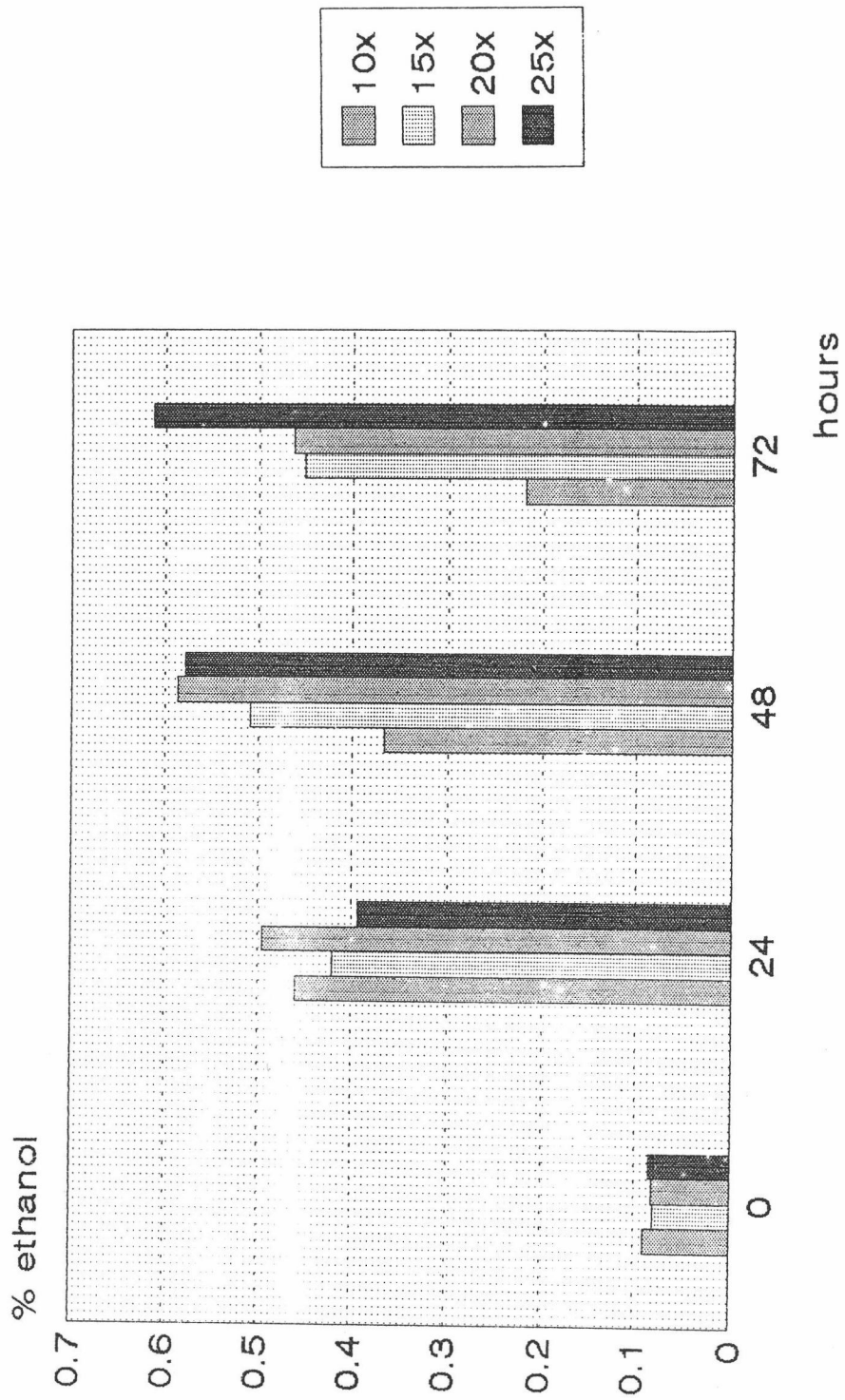
จำนวนเซลล์ยีสต์(เซลล์/มล.)				
จำนวนเท่า	10	15	20	25
เวลา(ชม.)				
0	7.9x10 <sup>6</sup> *	7.9x10 <sup>6</sup> *	7.9x10 <sup>6</sup> *	7.9x10 <sup>6</sup> *
24	3.96x10 <sup>6</sup>	1.37x10 <sup>6</sup>	2.92x10 <sup>6</sup>	2.53x10 <sup>6</sup>
48	6.55x10 <sup>6</sup>	3.86x10 <sup>6</sup>	1.29x10 <sup>7</sup>	1.26x10 <sup>7</sup>
72	1.61x10 <sup>7</sup>	7.82x10 <sup>6</sup>	3.78x10 <sup>7</sup>	2.68x10 <sup>7</sup>
pH				
จำนวนเท่า	10	15	20	25
เวลา(ชม.)				
0	4.85	4.85	4.85	4.85
24	4.4	4.47	4.4	4.3
48	3.92	4.6	4.45	4.275
72	3.9	4.75	4.3	4.2
น้ำตาลรีดิวซ์(มก./มล.)				
จำนวนเท่า	10	15	20	25
เวลา(ชม.)				
0	0.0	0.0	0.0	0.0
24	0.434	0.496	0.426	0.285
48	0.666	0.605	0.598	0.490
72	0.618	0.57	0.607	0.515
ปริมาณเอทานอล				
จำนวนเท่า	10	15	20	25
เวลา(ชม.)	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s
0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0
24	0.4596 0.1532	0.4206 0.1402	0.4949 0.165	0.3938 0.1312
48	0.3667 0.1222	0.5091 0.1697	0.5862 0.1954	0.579 0.1932
72	0.219 0.0732	0.4506 0.1502	0.4632 0.1544	0.6135 0.2045

\* คือ จำนวนเซลล์ยีสต์ที่คำนวณจาก inoculum ที่เติมลงไปจำนวน 10 % (v/v)

Y p/s คือ ปริมาณเอทานอลที่คำนวณเป็น g / g substrate



รูปที่ 2 แสดงการหมักเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์ โดยใช้ปริมาณเอนไซม์แตกต่างกันที่อุณหภูมิ 40°C  
 (1) 10 เท่า (2) 15 เท่า (3) 20 เท่า (4) 25 เท่า



รูปที่ 3 ผลของปริมาณเอโนไซม์ต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์ด้วยวิธีการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่อง ที่อุณหภูมิ 40°C



## 2. ผลการศึกษาความเข้มข้นยีสต์เริ่มต้นที่เหมาะสม

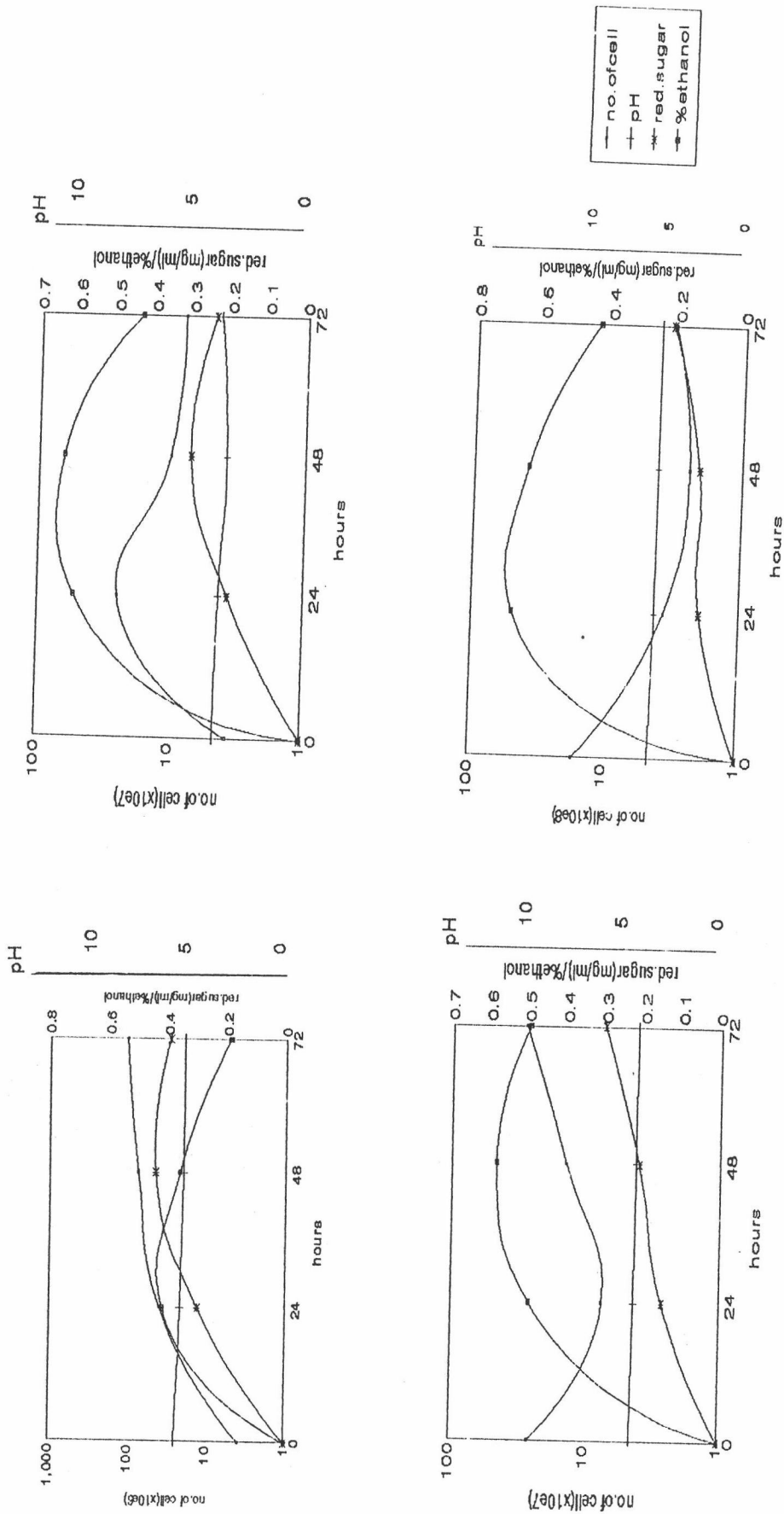
เมื่อใช้วัสดุหมักและภาวะเหมาะสมตามข้อ 1. โดยวัดค่า activity ของ เอนไซม์ได้ค่า FPA เท่ากับ 0.155 U/ml CMC<sub>case</sub> เท่ากับ 2.56 U/ml และ ปริมาณโปรตีนเท่ากับ 0.977 มก./มล. และเติมยีสต์ความเข้มข้นแตกต่างกัน 4 ระดับ คือ  $10^7$   $10^8$   $10^9$   $10^{10}$  เซลล์/มล. จำนวน 10 มล. โดยสามารถ นับจำนวนเซลล์ยีสต์แต่ละความเข้มข้นได้ดังนี้  $3.82 \times 10^7$  เซลล์/มล.  $3.625 \times 10^8$  เซลล์/มล.  $2.58 \times 10^9$  เซลล์/มล. และ  $3.25 \times 10^{10}$  เซลล์/มล. พบว่า ยีสต์ ความเข้มข้น  $10^{10}$  เซลล์/มล. ผลิตเอทานอลได้สูงสุด 0.6793 กรัม/100มล. หรือ 0.2264 กรัม/กรัมสับสเตรท ยีสต์ความเข้มข้น  $10^9$  เซลล์/มล. ผลิตได้ 0.5833 กรัม/100มล. หรือ 0.1944 กรัม/กรัมสับสเตรท ยีสต์ความเข้มข้น  $10^8$  เซลล์/มล. ผลิตได้ 0.6342 กรัม/100มล. หรือ 0.2114 กรัม/กรัมสับสเตรท และยีสต์ความเข้มข้น  $10^7$  เซลล์/มล. ผลิตได้ 0.4183 กรัม/100มล. หรือ 0.1394 กรัม/กรัมสับสเตรท ดังแสดงในตารางที่ 2 และรูปที่ 4,5

เมื่อวิเคราะห์ผลทางสถิติ พบว่า ความเข้มข้นยีสต์เริ่มต้นทั้ง 4 ระดับ มี ผลต่อการผลิตเอทานอล แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยที่ความเข้มข้นยีสต์ ที่ระดับ  $10^8$   $10^9$  และ  $10^{10}$  เซลล์/มล. ให้ผลผลิตเอทานอลไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติและที่ระดับความเข้มข้น  $10^7$  เซลล์/มล. ผลิตเอทานอลได้ ต่ำที่สุด

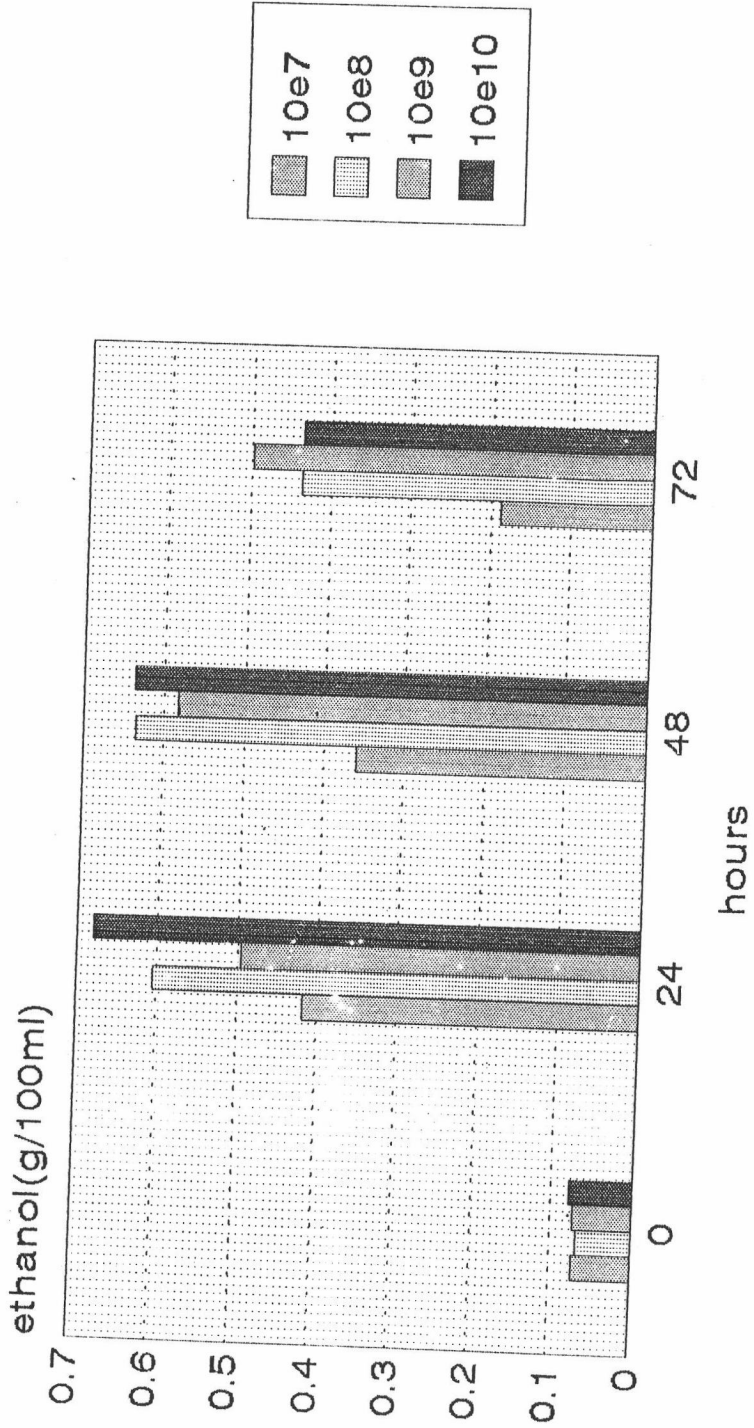
ตารางที่ 2 ผลของความเข้มข้นยีสต์ต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านขนารายณ์ด้วยวิธีการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่อง ที่อุณหภูมิ 40°C

จำนวนเซลล์ยีสต์ (เซลล์/ มล.)				
ความเข้มข้นยีสต์(เซลล์/มล.)	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	10 <sup>9</sup>	10 <sup>10</sup>
เวลา(ชม.)				
0	3.82x10 <sup>6</sup>	3.62x10 <sup>7</sup>	2.58x10 <sup>8</sup>	1.66x10 <sup>9</sup>
24	3.98x10 <sup>7</sup>	2.54x10 <sup>8</sup>	7.49x10 <sup>7</sup>	3.72x10 <sup>8</sup>
48	7.63x10 <sup>7</sup>	1.04x10 <sup>8</sup>	1.40x10 <sup>8</sup>	2.50x10 <sup>8</sup>
72	1.07x10 <sup>8</sup>	8.36x10 <sup>7</sup>	2.82x10 <sup>8</sup>	3.35x10 <sup>8</sup>
pH				
ความเข้มข้นยีสต์(เซลล์/มล.)	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	10 <sup>9</sup>	10 <sup>10</sup>
เวลา(ชม.)				
0	4.52	4.52	4.52	4.52
24	4.18	4.33	4.36	4.33
48	4.01	3.91	4.28	4.29
72	3.95	4.10	4.22	4.3
น้ำตาลรีดิวซ์ (มก./ มล.)				
ความเข้มข้นยีสต์(เซลล์/มล.)	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	10 <sup>9</sup>	10 <sup>10</sup>
เวลา(ชม.)				
0	0.0	0.0	0.0	0.0
24	0.297	0.199	0.151	0.120
48	0.442	0.302	0.213	0.129
72	0.394	0.241	0.304	0.217
ปริมาณเอทานอล				
ความเข้มข้นยีสต์(เซลล์/มล.)	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	10 <sup>9</sup>	10 <sup>10</sup>
เวลา(ชม.)	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s
0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0
24	0.4183 0.2018	0.6054 0.2018	0.4957 0.1652	0.6793 0.2264
48	0.3589 0.2114	0.6342 0.2114	0.5833 0.1944	0.6371 0.2123
72	0.4876 0.1456	0.4370 0.1456	0.4976 0.1658	0.4359 0.1453

Y p/s คือ ปริมาณเอทานอลที่คำนวณเป็น g / g substrate



รูปที่ 4 แสดงการหมักเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์ โดยใช้ความเข้มข้นยีสต์แตกต่างกันที่อุณหภูมิ 40°C  
 (1) 10<sup>7</sup> (2) 10<sup>8</sup> (3) 10<sup>9</sup> (4) 10<sup>10</sup>



รูปที่ 5 ผลของความเข้มข้นเริ่มต้นต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์ด้วยวิธีการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่อง ใช้ปริมาณเอทานอล 25 เท่า ที่อุณหภูมิ 40°C

I 1705744 9

### 3. ผลการศึกษาความเป็นกรด-ด่าง (pH) เริ่มต้นที่เหมาะสม

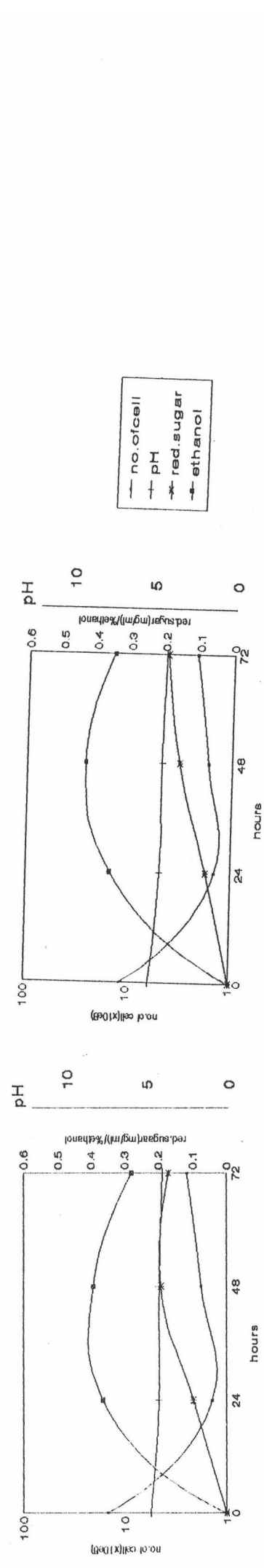
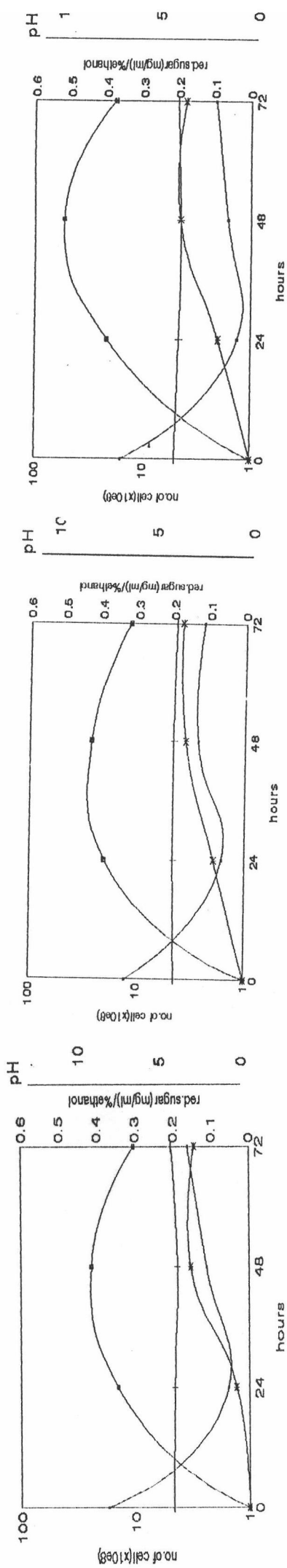
เมื่อใช้วัสดุหมักและภาวะเหมาะสมในข้อ 2. โดยวัดค่า activity ของ เอนไซม์ได้ค่า FPA เท่ากับ 0.044 U/ml CMCase เท่ากับ 1.324 U/ml และ ปริมาณโปรตีนเท่ากับ 1.278 มก./มล. และเติมยีสต์ความเข้มข้น  $2.95 \times 10^{10}$  เซลล์/มล. จำนวน 10 มล. โดยปรับความเป็นกรด-ด่างเริ่มต้นแตกต่างกัน 5 ระดับ คือ 4.0 4.5 5.0 5.5 และ 6.0 พบว่า ที่ pH 5.0 ผลิตได้สูงสุด 0.5192 กรัม/100มล. หรือ 0.1730 กรัม/กรัมสับสเตรท ที่ pH 4.0 ผลิตได้ 0.4143 กรัม/100มล. หรือ 0.1381 กรัม/กรัมสับสเตรท ที่ pH 4.5 ผลิตได้ 0.4273 กรัม/100มล. หรือ 0.1424 กรัม/กรัมสับสเตรท ที่ pH 5.5 ผลิตได้ 0.3943 กรัม/100มล. หรือ 0.1314 กรัม/กรัมสับสเตรท และที่ pH 6.0 ผลิตได้ 0.4282 กรัม/100มล. หรือ 0.1427 กรัม/กรัมสับสเตรท ดังแสดงในตารางที่ 3 และรูปที่ 6,7

เมื่อวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ความเป็นกรด-ด่างเริ่มต้น ทั้ง 5 ระดับมี ผลต่อการผลิตเอทานอล แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยที่ pH 5.0 จะ ผลิตเอทานอลได้สูงสุด ที่ pH 4.0 4.5 และ 6.0 ผลิตได้รองลงมา และที่ pH 5.5 จะผลิตได้ต่ำที่สุด

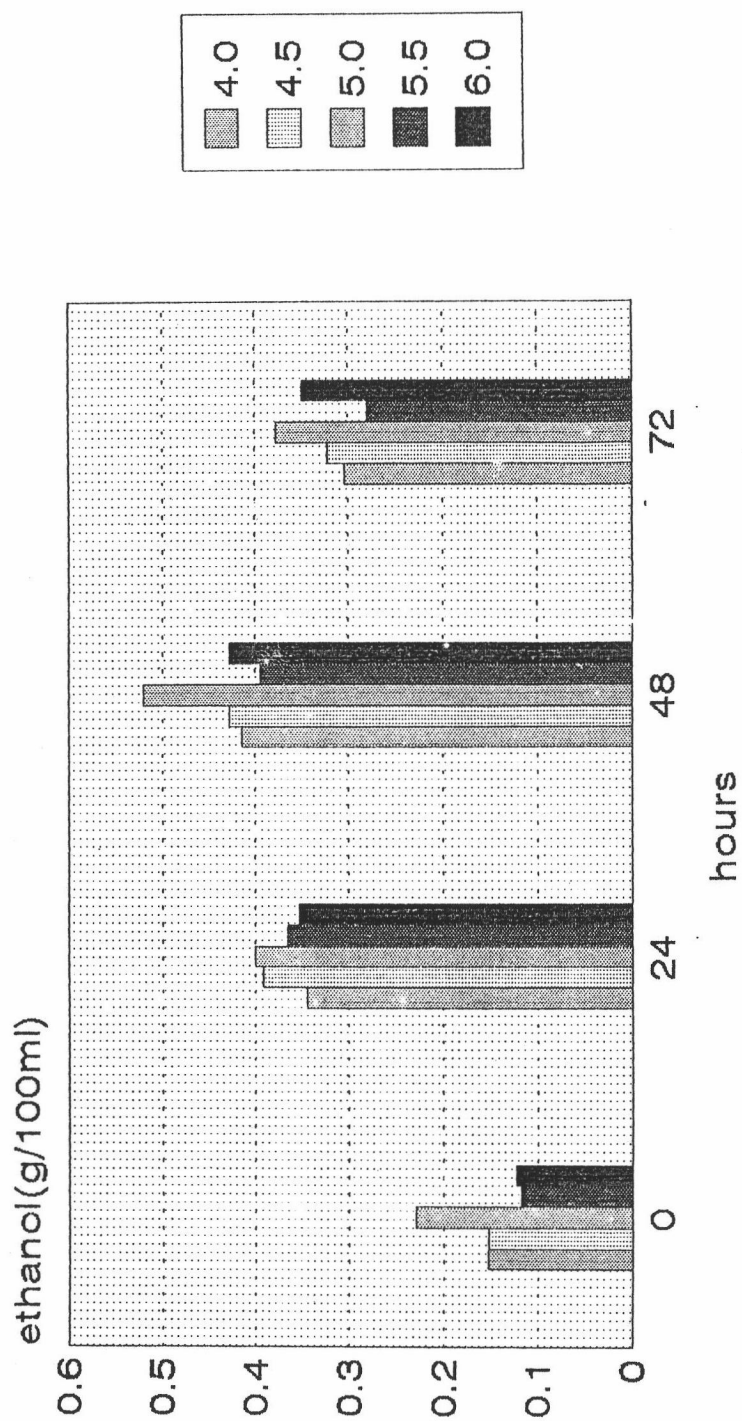
ตารางที่ 3 ผลของความเป็นกรด-ด่าง ( pH ) เริ่มต้นต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์ด้วยวิธีการย่อยสลาย และการหมักแบบต่อเนื่อง ที่อุณหภูมิ 40°C

จำนวนเซลล์ยีสต์ (เซลล์/มล.)					
pH	4.0	4.5	5.0	5.5	6.0
เวลา (ชม.)					
0	1.72x10 <sup>9</sup>	1.285x10 <sup>9</sup>	1.59x10 <sup>9</sup>	1.48x10 <sup>9</sup>	1.15x10 <sup>9</sup>
24	1.52x10 <sup>8</sup>	1.637x10 <sup>8</sup>	1.33x10 <sup>8</sup>	1.40x10 <sup>8</sup>	1.45x10 <sup>8</sup>
48	2.35x10 <sup>8</sup>	2.735x10 <sup>8</sup>	1.63x10 <sup>8</sup>	1.79x10 <sup>8</sup>	1.70x10 <sup>8</sup>
72	3.45x10 <sup>8</sup>	2.435x10 <sup>8</sup>	2.11x10 <sup>8</sup>	2.47x10 <sup>8</sup>	2.29x10 <sup>8</sup>
pH					
pH	4.0	4.5	5.0	5.5	6.0
เวลา (ชม.)					
0	4.0	4.5	5.0	5.5	6.0
24	4.5	4.65	4.625	4.6	4.87
48	4.25	4.6	4.475	4.575	4.82
72	4.8	4.43	4.775	4.45	4.52
น้ำตาลรีดิวซ์ ( มก. / มล. )					
pH	4.0	4.5	5.0	5.5	6.0
เวลา (ชม.)					
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
24	0.033	0.086	0.0905	0.0992	0.074
48	0.1527	0.1657	0.1962	0.1932	0.154
72	0.1435	0.176	0.1802	0.171	0.193
ปริมาณเอทานอล ( กรัม / 100 มล. )					
pH	4.0	4.5	5.0	5.5	6.0
เวลา (ชม.)	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s
0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0
24	0.3445 0.1148	0.3914 0.1304	0.4003 0.1334	0.3654 0.1218	0.3529 0.1176
48	0.4134 0.1381	0.4273 0.1424	0.5192 0.1730	0.3943 0.1314	0.4282 0.1427
72	0.3038 0.1012	0.3222 0.1074	0.3767 0.1255	0.2800 0.093	0.3489 0.1163

Y p/s คือ ปริมาณเอทานอลที่คำนวณเป็น g / g substrate



รูปที่ 6 แสดงการหมักเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์โดยใช้ความเข้มข้นของยีสต์ต่างกัน  
 ที่อุณหภูมิ 40°C ปริมาณเอทานอล 25 เท่า เติมน้ำความเข้มข้น 3x10<sup>10</sup> cell/ml. จำนวน 10 %(v/v)  
 (1) 4.0 (2) 4.5 (3) 5.0 (4) 5.5 (5) 6.0



รูปที่ 7 ผลของความเข้มข้นเป็นกรด-ด่างเริ่มต้นต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยปานทรานาไรซ์ด้วยวิธีการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่อง ใช้ปริมาณแอมโมเนีย 25 เท่า ยีสต์ความเข้มข้น  $3 \times 10^{10}$  cell/ml. จำนวน 10% (v/v) ที่อุณหภูมิ 40°C



#### 4. ผลการศึกษาอุณหภูมิที่เหมาะสม

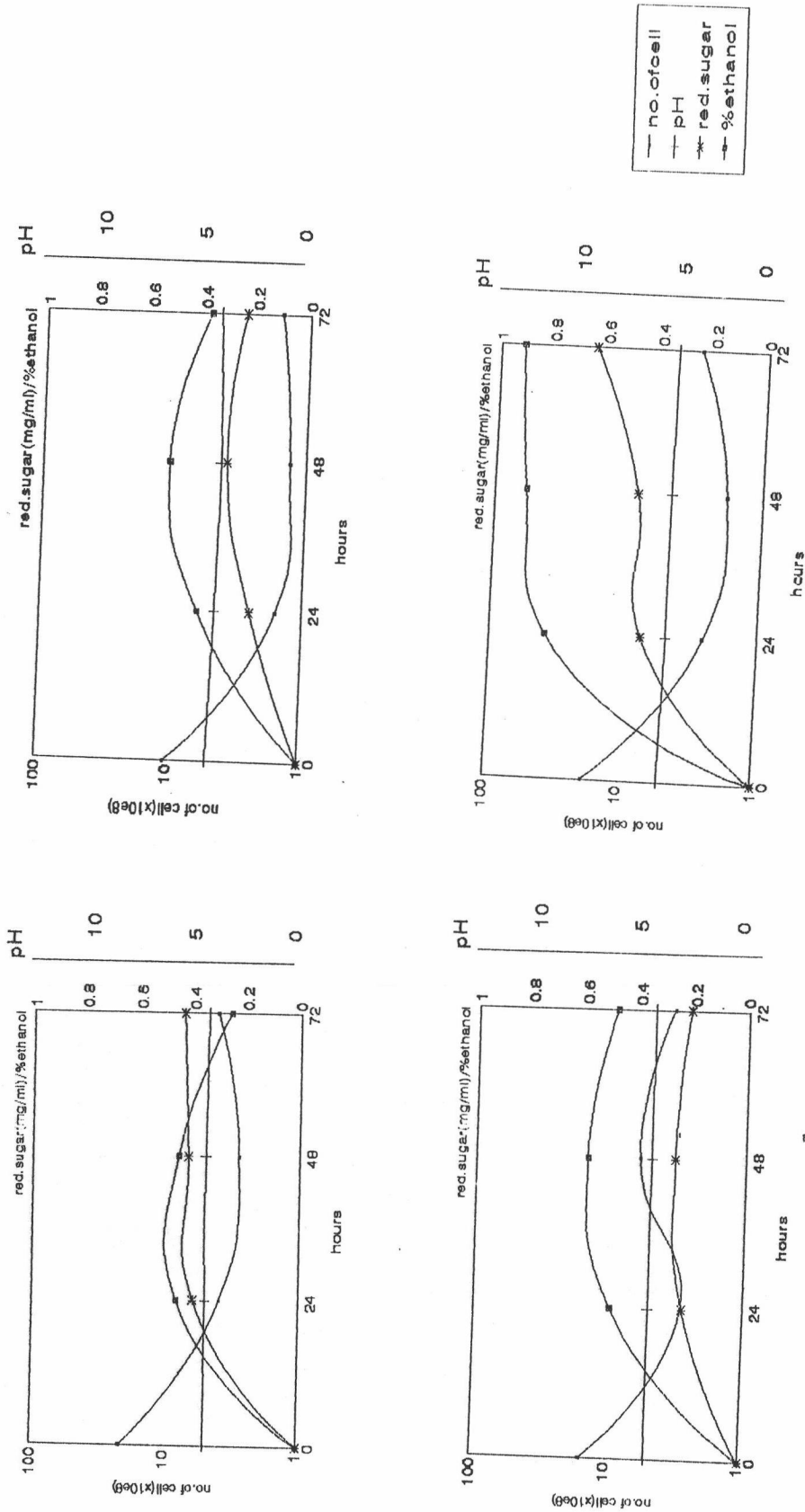
เมื่อใช้วัสดุหมักและภาวะเหมาะสมในข้อ 3. โดยวัดค่า activity ของ เอนไซม์ได้ค่า FPA เท่ากับ 0.054 U/ml CMCase เท่ากับ 1.324 U/ml และ ปริมาณโปรตีนเท่ากับ 1.357 มก./มล. และเติมยีสต์ความเข้มข้น  $3.825 \times 10^{10}$  เซลล์/มล. จำนวน 10 มล. โดยบ่มเชื้อที่อุณหภูมิแตกต่างกัน 4 ระดับ คือ 37°C 40°C 43°C และ 45°C พบว่าที่อุณหภูมิ 45°C ผลิตเอทานอลได้สูงสุด 0.9125 กรัม/100มล. หรือ 0.3042 กรัม/กรัมสับสเตรท ที่อุณหภูมิ 43°C ผลิตได้ 0.5871 กรัม/100มล. หรือ 0.1957 กรัม/กรัมสับสเตรท ที่อุณหภูมิ 40°C ผลิตได้ 0.5192 กรัม/100มล. หรือ 0.1730 กรัม/กรัมสับสเตรท และที่อุณหภูมิ 37°C ผลิตได้ 0.4603 กรัม/100มล. หรือ 0.1535 กรัม/กรัมสับสเตรท ดังแสดงในตารางที่ 4 และรูปที่ 8,9

เมื่อวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอุณหภูมิทั้ง 4 ระดับ มีผลต่อการผลิตเอทานอลแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยที่อุณหภูมิ 45°C ผลิตเอทานอลได้สูงที่สุด ที่อุณหภูมิ 40°C และ 43°C รองลงมา และที่อุณหภูมิ 37°C ผลิตได้ต่ำที่สุด

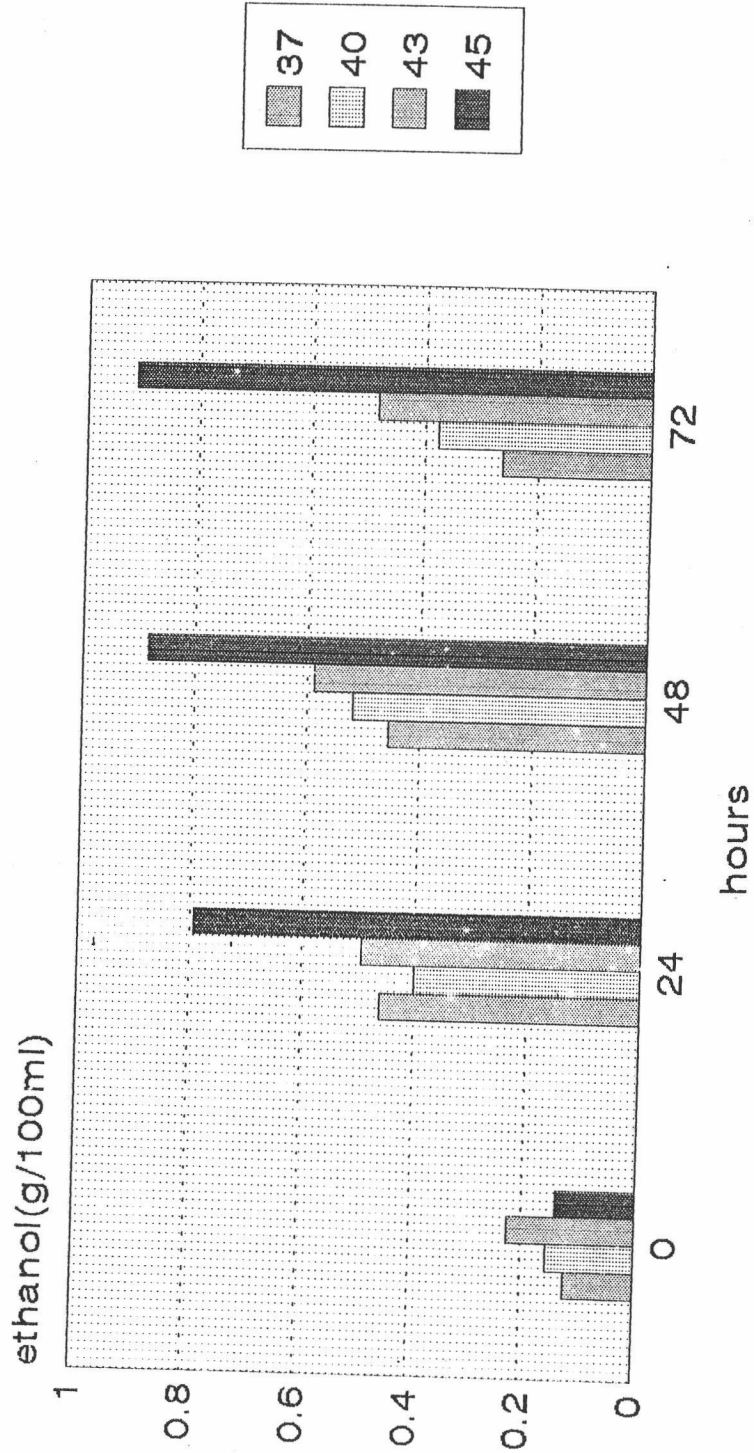
ตารางที่ 4 ผลของอุณหภูมิต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์ด้วยวิธีการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่อง ที่ pH 5.0

จำนวนเซลล์ยีสต์(เซลล์/มล.)				
อุณหภูมิ	37°C	40°C	43°C	45°C
เวลา(ชม.)				
0	$2.15 \times 10^9$	$1.05 \times 10^9$	$1.55 \times 10^9$	$1.85 \times 10^9$
24	$3.96 \times 10^8$	$1.59 \times 10^8$	$2.92 \times 10^8$	$2.57 \times 10^8$
48	$2.84 \times 10^8$	$1.33 \times 10^8$	$6.02 \times 10^8$	$1.86 \times 10^8$
72	$4.20 \times 10^8$	$1.63 \times 10^8$	$3.58 \times 10^8$	$3.17 \times 10^8$
pH				
อุณหภูมิ	37°C	40°C	43°C	45°C
เวลา(ชม.)				
0	5.0	5.0	5.0	5.0
24	5.075	4.625	5.075	4.85
48	5.1	4.475	5.0	4.825
72	4.95	4.775	4.925	4.7
น้ำตาลรีดิวซ์(มก./มล.)				
อุณหภูมิ	37°C	40°C	43°C	45°C
เวลา(ชม.)				
0	0.0	0.0	0.0	0.0
24	0.398	0.199	0.227	0.435
48	0.419	0.302	0.262	0.467
72	0.438	0.241	0.214	0.643
ปริมาณเอทานอล				
อุณหภูมิ	37°C	40°C	43°C	45°C
เวลา(ชม.)	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s
0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0
24	0.4603 0.1535	0.4003 0.1334	0.4946 0.1648	0.7934 0.2645
48	0.4550 0.1516	0.5192 0.1730	0.5871 0.1957	0.8838 0.2946
72	0.2624 0.087	0.3767 0.1255	0.4843 0.1614	0.9125 0.3042

Y p/s คือ ปริมาณเอทานอลที่คำนวณเป็น g / g substrate



รูปที่ 8 แสดงการหมักเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์โดยใช้อุณหภูมิแตกต่างกัน ปริมาณเอานไซม์ 25 เท่า  
 เติมน้ำความเข้มข้น 3x10<sup>10</sup> cell/ml. จำนวน 10% (v/v) ที่ pH 5.0  
 (1) 37°C (2) 40°C (3) 43°C (4) 45°C.



รูปที่ 9 ผลของอุณหภูมิต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์ด้วยวิธีการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่อง  
ใช้ปริมาณแอมโนเนีย 25 เท่า ยีสต์ความเข้มข้น  $3 \times 10^{10}$  cell/ml. จำนวน 10% (v/v) pH 5.0

#### 5. ผลการศึกษาการเติมอาหารเสริม (supplement)

เมื่อใช้วัสดุหมักและภาวะเหมาะสมในข้อ 4. โดยวัดค่า activity ของ เอนไซม์ได้ค่า FPA เท่ากับ 0.122 U/ml CMCase เท่ากับ 1.34 U/ml และ ปริมาณโปรตีนเท่ากับ 1.662 มก./มล. และเติมยีสต์ความเข้มข้น  $3.92 \times 10^{10}$  เซลล์/มล. จำนวน 10 มล. โดยเติมอาหารเสริม 2 ชนิดได้แก่ casein peptone และ soy peptone ที่ระดับความเข้มข้นแตกต่างกัน 4 ระดับ คือ 0.025% 0.05% 0.075% และ 0.1% พบว่า การเติม casein peptone ที่ความเข้มข้น 0.05% ผลิตเอทานอลได้สูงสุดคือ 1.267 กรัม/100มล. หรือ 0.4222 กรัม/กรัมสับสเตรท ที่ความเข้มข้น 0.025% 0.075% และ 0.1% ผลิตเอทานอลได้ใกล้เคียงกับวัสดุหมักที่ไม่มีการเติมอาหารเสริม ดังแสดงในตารางที่ 5 และรูปที่ 10, 11 และการเติม soy peptone ที่ระดับ 0.075% ผลิตเอทานอลได้สูงสุด 0.9301 กรัม/100 มล. หรือ 0.310 กรัม/กรัมสับสเตรท ที่ระดับความเข้มข้น 0.025% 0.05% และ 0.1% ผลิตเอทานอลได้ใกล้เคียงกับวัสดุหมักที่ไม่มีการเติมอาหารเสริม ดังแสดงในตารางที่ 6 และรูปที่ 12, 13

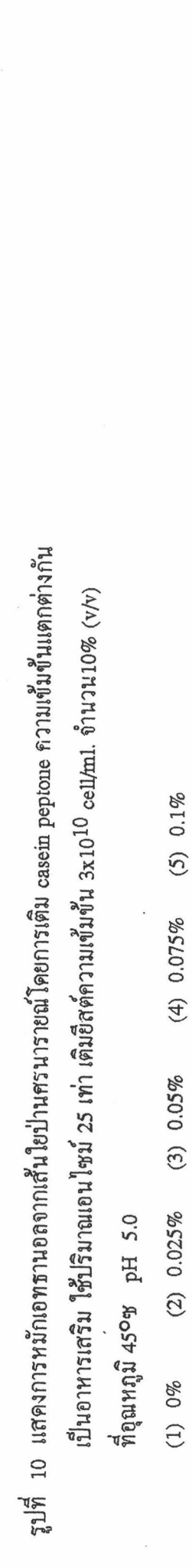
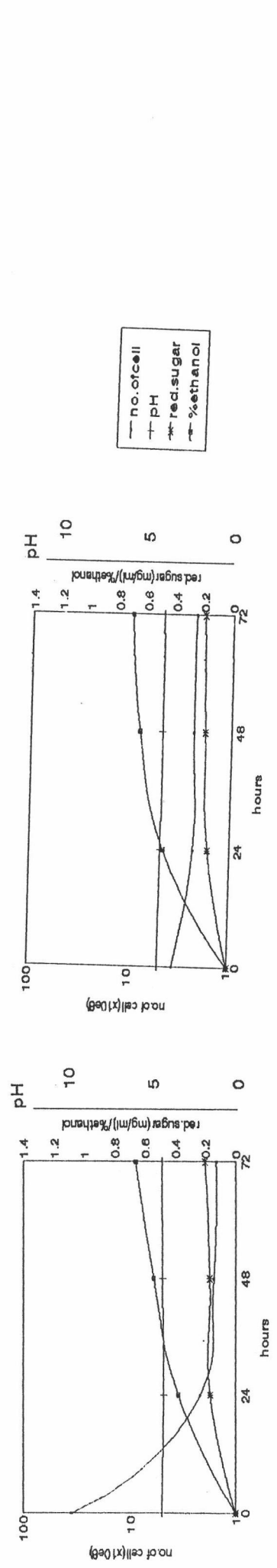
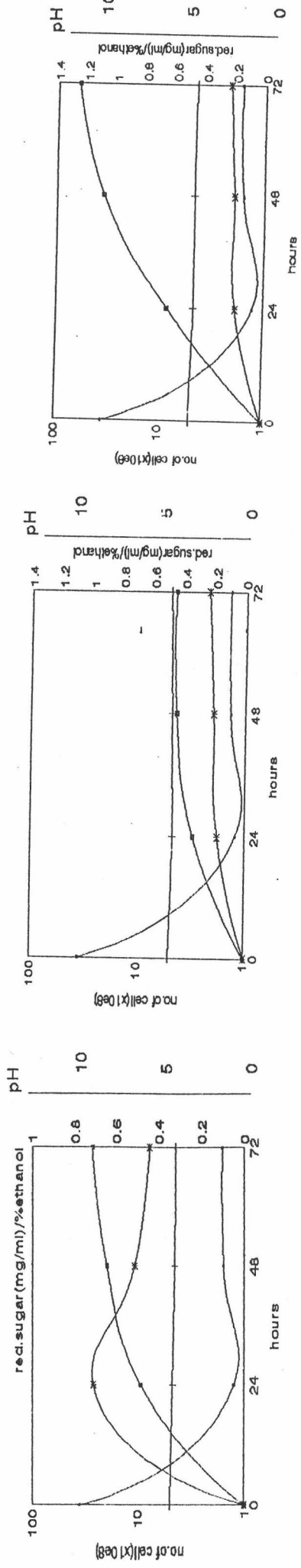
เมื่อวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อาหารเสริมทั้ง 2 ชนิด ที่ความเข้มข้นแตกต่างกันมีผลต่อการผลิตเอทานอลแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยที่การเติม casein peptone ความเข้มข้น 0.05% สามารถให้ผลผลิตเอทานอลได้สูงสุด และการเติม soy peptone ความเข้มข้น 0.075% ให้ผลผลิตรองลงมา ซึ่งพบว่า สามารถให้ผลผลิตเอทานอลสูงกว่าวัสดุหมักที่ไม่มีการเติมอาหารเสริม 1.76 เท่า และ 1.29 เท่า ตามลำดับ ในขณะที่ความเข้มข้นอื่นให้ผลผลิตได้ใกล้เคียงกับวัสดุหมักที่ไม่มีการเติมอาหารเสริม

ตารางที่ 5 ผลของ Casien peptone ที่ความเข้มข้นแตกต่างกันต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านทรายฉวีด้วยวิธีการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่อง ที่ อุณหภูมิ 45°C pH 5.0

จำนวนเซลล์ยีสต์ (เซลล์/มล.)						
ความเข้มข้น	0%	0.025%	0.05%	0.075%	0.1%	
เวลา ( ชม. )						
0	3.58x10 <sup>9*</sup>	3.58x10 <sup>9*</sup>	3.58x10 <sup>9*</sup>	3.58x10 <sup>9*</sup>	3.58x10 <sup>9*</sup>	
24	1.25x10 <sup>8</sup>	1.23x10 <sup>8</sup>	1.29x10 <sup>8</sup>	2.18x10 <sup>8</sup>	2.31x10 <sup>8</sup>	
48	1.57x10 <sup>8</sup>	1.38x10 <sup>8</sup>	1.62x10 <sup>8</sup>	1.61x10 <sup>8</sup>	2.36x10 <sup>8</sup>	
72	1.62x10 <sup>8</sup>	1.416x10 <sup>8</sup>	1.69x10 <sup>8</sup>	1.54x10 <sup>8</sup>	2.33x10 <sup>8</sup>	
pH						
ความเข้มข้น	0%	0.025%	0.05%	0.075%	0.1%	
เวลา ( ชม. )						
0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	
24	4.7	4.725	4.75	4.825	4.925	
48	4.5	4.825	4.75	4.925	4.825	
72	4.4	5.0	4.625	5.0	4.9	
น้ำตาลรีดิวิซ์ ( มก. / มล. )						
ความเข้มข้น	0%	0.025%	0.05%	0.075%	0.1%	
เวลา ( ชม. )						
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
24	0.713	0.1805	0.193	0.170	0.1522	
48	0.515	0.209	0.207	0.1725	0.1822	
72	0.446	0.2435	0.237	0.2052	0.195	
ปริมาณเอทานอล						
ความเข้มข้น	0%	0.025%	0.05%	0.075%	0.1%	
เวลา ( ชม. )	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	
0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	
24	0.4866 0.1622	0.3375 0.1125	0.4514 0.1504	0.3307 0.1102	0.3645 0.1215	
48	0.6483 0.2161	0.4495 0.1498	0.7837 0.2612	0.5437 0.1812	0.5385 0.1795	
72	0.7179 0.2393	0.4595 0.1531	1.267 0.4222	0.6659 0.2219	0.7029 0.2343	

\* คือจำนวนเซลล์ยีสต์ที่คำนวณจาก inoculum ที่เติมลงไปจำนวน 10% (v/v)

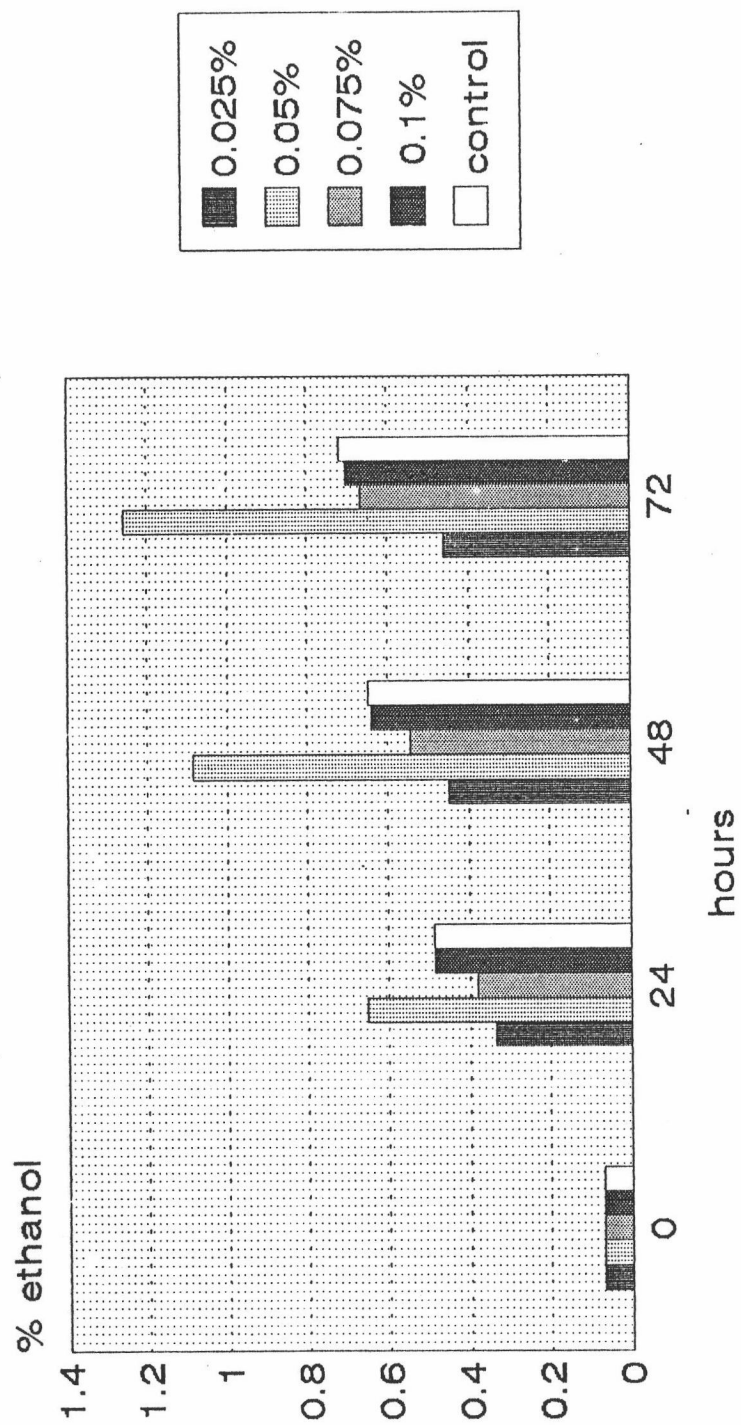
Y p/s คือปริมาณเอทานอลที่คำนวณเป็น g / g substrate



— no. of cell  
 + pH  
 \* red. sugar  
 - %ethanol

รูปที่ 10 แสดงการหมักเอทานอลจากเส้นใยป่านครมารายณ์ โดยการเติม casein peptone ความเข้มข้นแตกต่างกัน เป็นอาหารเสริม ใช้ปริมาณแอลกอฮอล์ 25 เท่า เติมนิสต์ความเข้มข้น  $3 \times 10^{10}$  cell/ml. จำนวน 10% (v/v) ที่อุณหภูมิ 45°C pH 5.0

(1) 0% (2) 0.025% (3) 0.05% (4) 0.075% (5) 0.1%



รูปที่ 11 ผลของการเติม casein peptone ที่ความเข้มข้นแตกต่างกันต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านทราย  
ด้วยวิธีการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่อง ใช้ปริมาณแอมไนเซม 25 เท่า อัตราความเข้มข้น  $3 \times 10^{10}$  cell/ml.  
จำนวน 10% (v/v) อุณหภูมิ 45°C pH 5.0

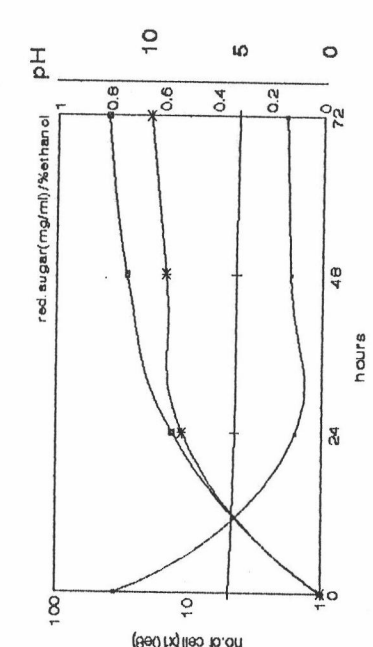
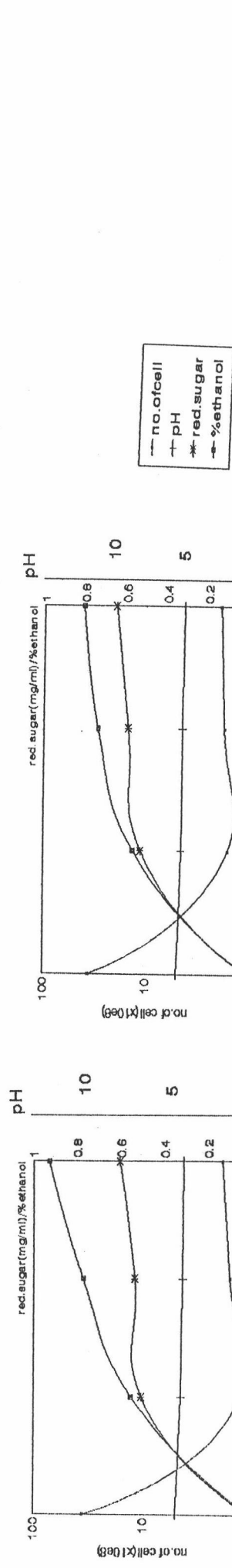
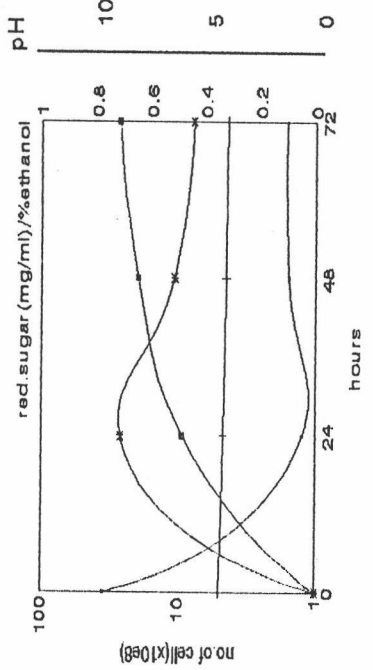
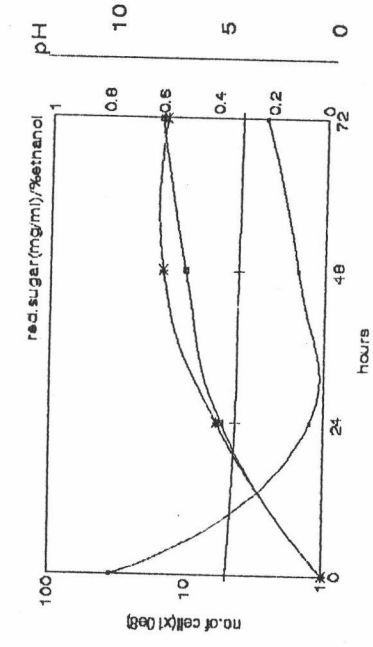
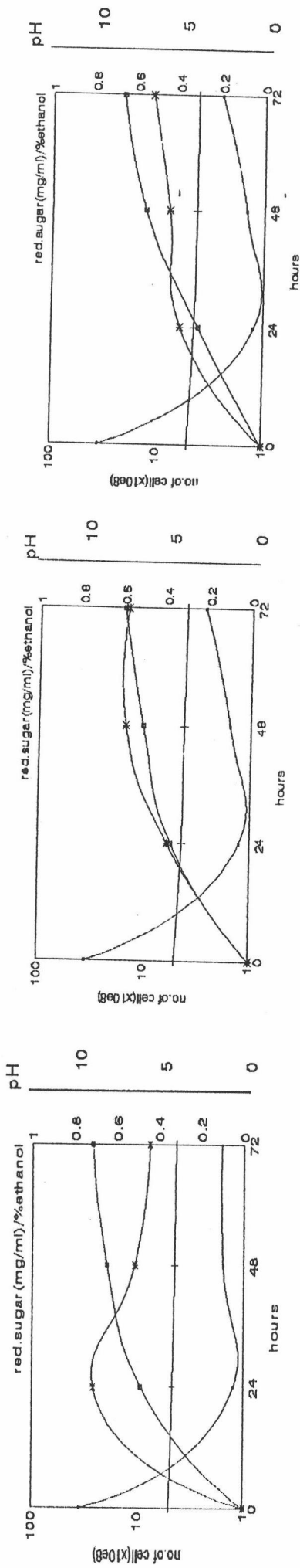


ตารางที่ 6 ผลของ Soy Peptone ที่ความเข้มข้นแตกต่างกันต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์ด้วยวิธีการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่อง ที่ อุณหภูมิ 45°C pH 5.0

จำนวนเซลล์ยีสต์ (เซลล์/มล.)						
ความเข้มข้น	0%	0.025%	0.05%	0.075%	0.1%	
เวลา ( ชม. )						
0	3.58x10 <sup>9*</sup>	3.58x10 <sup>9*</sup>	3.58x10 <sup>9*</sup>	3.58x10 <sup>9*</sup>	3.58x10 <sup>9*</sup>	3.58x10 <sup>9*</sup>
24	1.25x10 <sup>8</sup>	1.28x10 <sup>8</sup>	1.23x10 <sup>8</sup>	1.27x10 <sup>8</sup>	1.59x10 <sup>8</sup>	1.59x10 <sup>8</sup>
48	1.57x10 <sup>8</sup>	1.57x10 <sup>8</sup>	1.48x10 <sup>8</sup>	1.59x10 <sup>8</sup>	1.93x10 <sup>8</sup>	1.93x10 <sup>8</sup>
72	1.62x10 <sup>8</sup>	2.78x10 <sup>8</sup>	2.55x10 <sup>8</sup>	1.86x10 <sup>8</sup>	1.9x10 <sup>8</sup>	1.9x10 <sup>8</sup>
pH						
ความเข้มข้น	0%	0.025%	0.05%	0.075%	0.1%	
เวลา ( ชม. )						
0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
24	4.7	4.375	4.475	4.525	4.53	4.53
48	4.5	4.25	4.325	4.375	4.47	4.47
72	4.4	4.125	4.23	4.275	4.325	4.325
น้ำตาลรีดิวซ์ ( มก. / มล. )						
ความเข้มข้น	0%	0.025%	0.05%	0.075%	0.1%	
เวลา ( ชม. )						
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
24	0.713	0.392	0.392	0.507	0.576	0.576
48	0.515	0.591	0.447	0.538	0.588	0.588
72	0.446	0.584	0.527	0.605	0.65	0.65
ปริมาณเอทานอล						
ความเข้มข้น	0%	0.025%	0.05%	0.075%	0.1%	
เวลา ( ชม. )	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s
0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0
24	0.4866 0.1622	0.2740 0.091	0.3060 0.1020	0.3538 0.1179	0.3638 0.1212	0.3638 0.1212
48	0.6483 0.2161	0.4093 0.136	0.4589 0.1529	0.6746 0.2248	0.6348 0.2116	0.6348 0.2116
72	0.7179 0.2393	0.6033 0.201	0.6638 0.2212	0.9301 0.310	0.8081 0.2693	0.8081 0.2693

\* คือ จำนวนเซลล์ยีสต์ที่คำนวณจาก inoculum ที่เติมลงไปจำนวน 10 % (v/v)

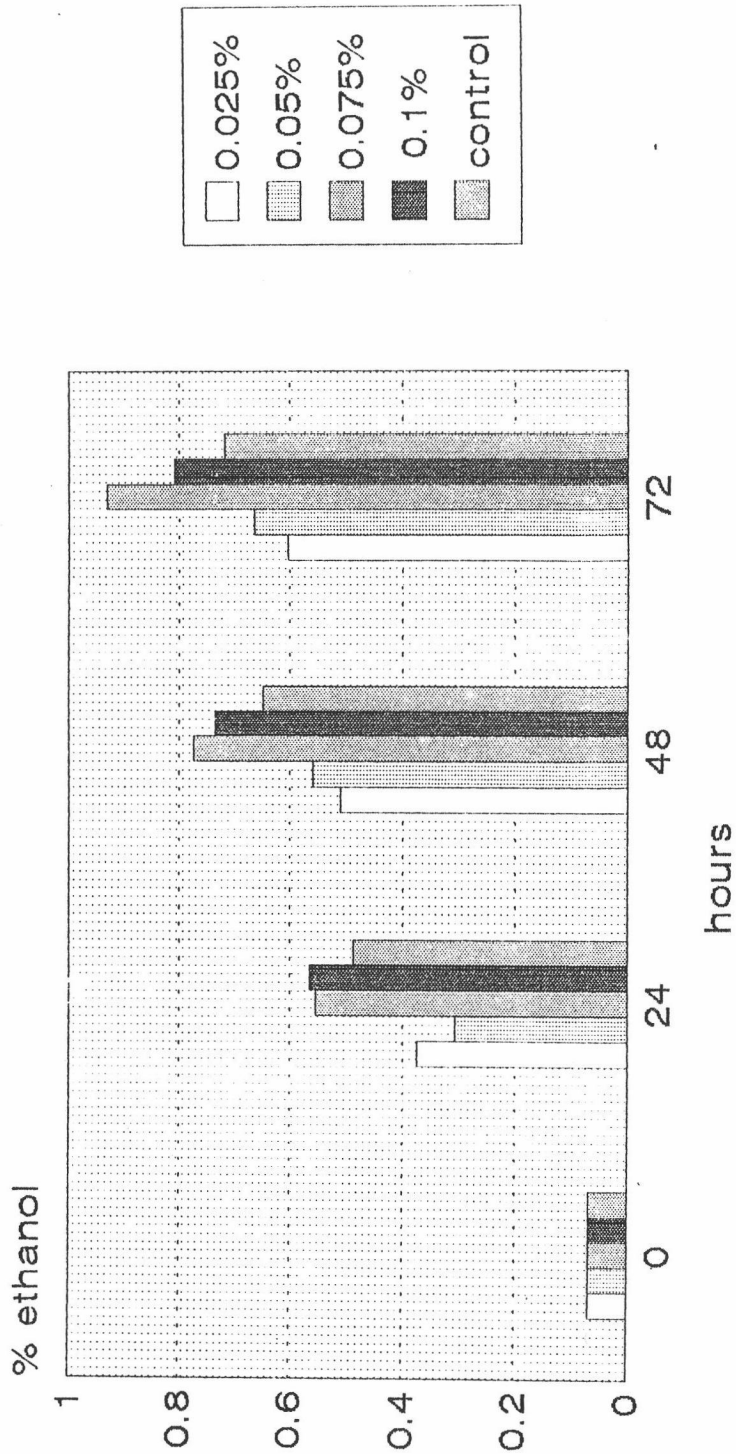
Y p/s คือปริมาณเอทานอลที่คำนวณเป็น g / g substrate



— no. of cell  
 + pH  
 \* red. sugar  
 □ %ethanol

รูปที่ 12 แสดงการหมักเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์ โดยการเติม soy peptone ความเข้มข้นแตกต่างกัน  
 เป็นอาหารเสริม ใช้ปริมาณแอมไนซ์ 25 เท่า เติมน้ำความเข้มข้น  $3 \times 10^{10}$  cell/ml. จำนวน 10% (v/v)  
 ที่อุณหภูมิ 45°C pH 5.0

- (1) 0%
- (2) 0.025%
- (3) 0.05%
- (4) 0.075%
- (5) 0.1%



รูปที่ 13 ผลของการเติม soy peptone ที่ความเข้มข้นแตกต่างกันต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์ ด้วยวิธีการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่อง ใช้ปริมาณแอมไนซ์มี 25 เท่า ยีสต์ความเข้มข้น  $3 \times 10^{10}$  cell/ml. จำนวน 10% (v/v) อุณหภูมิ 45°C pH 5.0

ผลการผลิตเอทานอลจากวัสดุกลีโคโนเซลลูโลสด้วยกระบวนการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่องแบบใช้เชื้อจุลินทรีย์ร่วมกัน

1. ผลการศึกษาอายุเริ่มต้นของเชื้อรา *Acrophialophora* sp.

การใช้เชื้อราที่มีอายุแตกต่างกัน คือ 6 วัน 9 วัน และ 12 วันในการผลิตเอทานอลแบบใช้เชื้อจุลินทรีย์ร่วมกัน โดยวัด activity ของเอนไซม์ที่มีอายุ 6 วัน ได้ค่า FPA เท่ากับ 0.015 U/ml CMCase เท่ากับ 0.055 U/ml และปริมาณโปรตีนเท่ากับ 0.607 มก./มล. วัด activity ของเอนไซม์ที่มีอายุ 9 วัน ได้ค่า FPA เท่ากับ 0.017 U/ml CMCase เท่ากับ 0.074 U/ml และปริมาณโปรตีนเท่ากับ 0.652 มก./มล. วัด activity ของเอนไซม์ที่มีอายุ 12 วัน ได้ค่า FPA เท่ากับ 0.043 U/ml CMCase เท่ากับ 0.370 U/ml และ ปริมาณโปรตีนเท่ากับ 0.829 มก./มล. และเติมยีสต์ความเข้มข้น  $3.85 \times 10^8$  เซลล์/มล. จำนวน 10 มล. โดยมีเส้นใยปานสรณารายณ์เป็นวัสดุหมัก พบว่า เชื้อราที่มีอายุ 6 วัน ผลิตเอทานอลได้ 0.3750 กรัม/100มล. เชื้อราที่มีอายุ 9 วัน ผลิตเอทานอลได้ 0.3319 กรัม/100มล. และเชื้อราที่มีอายุ 12 วัน ผลิตเอทานอลได้ 0.3621 กรัม/100มล. ดังแสดงในตารางที่ 7 และรูปที่ 14,15

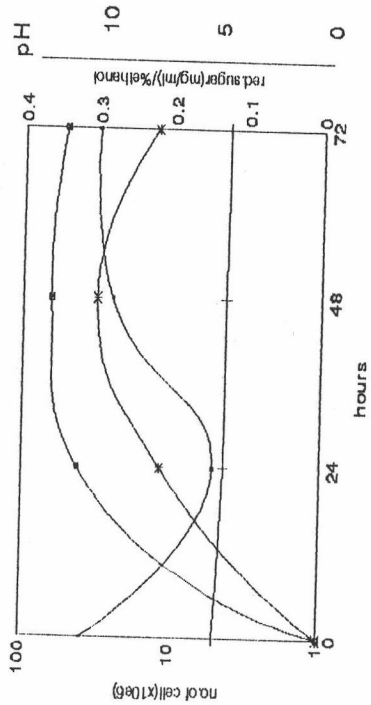
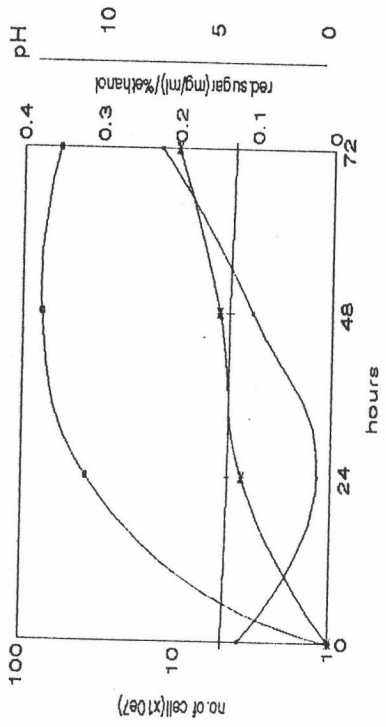
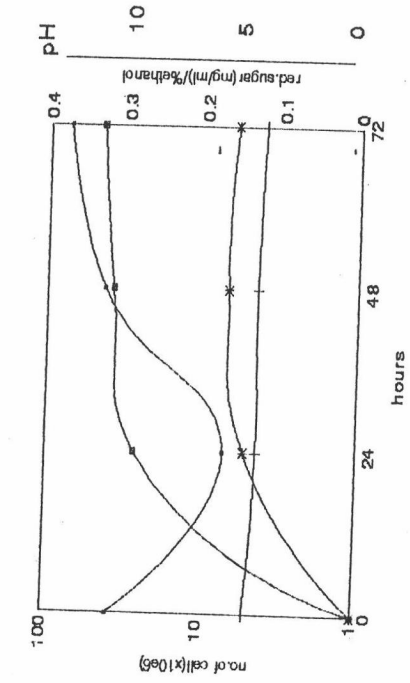
เมื่อวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า อายุเริ่มต้นของเชื้อราให้ผลผลิตเอทานอลไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

ตารางที่ 7 ผลของอายุเชื้อราเริ่มต้นต่อการผลิตเอทานอลโดยการใช้เชื้อจุลินทรีย์ร่วมกันจากเส้นใยป่านศรนารายณ์ ที่ อุณหภูมิ 40°C

จำนวนเซลล์ยีสต์ ( เซลล์/ มล. )				pH		
อายุเชื้อรา	6 วัน	9 วัน	12 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
เวลา(ชม.)						
0	3.85x10 <sup>7</sup> *	3.85x10 <sup>7</sup> *	3.85x10 <sup>7</sup> *	5.0	5.0	5.0
24	5.23x10 <sup>6</sup>	7.16x10 <sup>6</sup>	5.25x10 <sup>6</sup>	4.67	4.36	4.43
48	3.28x10 <sup>7</sup>	4.32x10 <sup>7</sup>	2.52x10 <sup>7</sup>	4.6	4.43	4.36
72	1.31x10 <sup>8</sup>	7.47x10 <sup>7</sup>	3.18x10 <sup>7</sup>	4.33	4.06	4.23
น้ำตาลรีดิวซ์ ( มก./มล.)				ปริมาณเอทานอล		
อายุเชื้อรา	6 วัน	9 วัน	12 วัน	6 วัน	9 วัน	12 วัน
เวลา (ชม.)				ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s
0	0.0	0.0	0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0
24	0.116	0.144	0.215	0.3178 0.106	0.286 0.095	0.325 0.108
48	0.146	0.167	0.301	0.3750 0.125	0.317 0.105	0.362 0.121
72	0.202	0.158	0.222	0.3536 0.117	0.332 0.110	0.344 0.115

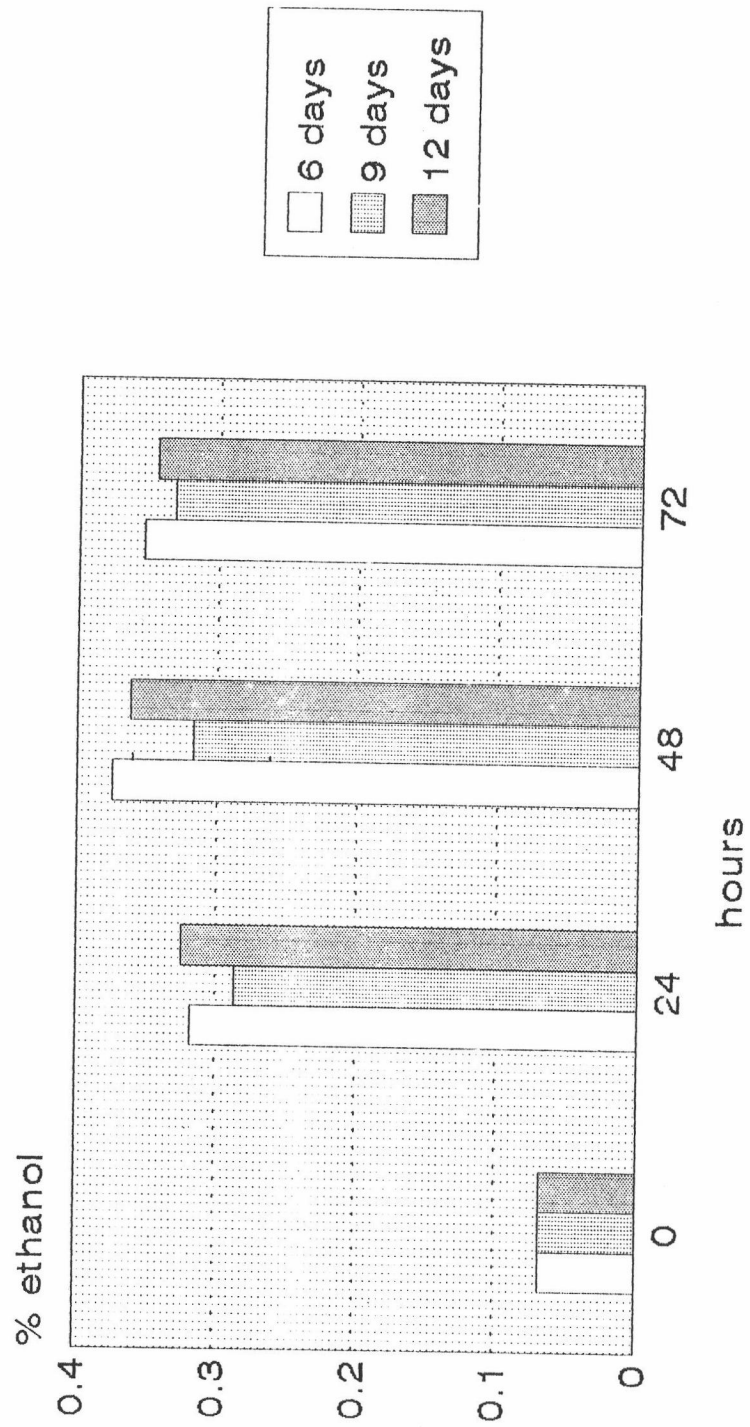
\* คือ จำนวนเซลล์ยีสต์ที่คำนวณจาก inoculum ที่เติมลงไปจำนวน 10% (v/v)

Y p/s คือ ปริมาณเอทานอลที่คำนวณเป็น g / g substrate



no. of cell  
pH  
red. sugar  
% ethanol

รูปที่ 14 แสดงการหมักเอทานอลแบบใช้เชื้อจุลินทรีย์ร่วมกันโดยใช้เชื้อราที่มีอายุแตกต่างกัน ที่อุณหภูมิ 40°C  
(1) 6 วัน (2) 9 วัน (3) 12 วัน



รูปที่ 15 ผลของอายุเชื้อราเริ่มต้นต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยปานศรนาแรณแบบใช้เชื้อจุลินทรีย์ร่วมกันระหว่าง  
เชื้อรา *Acrophialophora* sp. และยีสต์ *Candida brassicae* ที่อุณหภูมิ 40°C

## 2. ผลการศึกษาความเข้มข้นยีสต์เริ่มต้นที่เหมาะสม

เมื่อใช้วัสดุหมักและภาวะเหมาะสมในข้อ 1. โดยวัดค่า activity ของ เอนไซม์ได้ค่า FPA เท่ากับ 0.015 U/ml CMCase เท่ากับ 0.092 U/ml และ ปริมาณโปรตีนเท่ากับ 0.642 มก./มล. และเติมยีสต์ความเข้มข้นแตกต่างกัน 4 ระดับ คือ  $10^7$   $10^8$   $10^9$   $10^{10}$  เซลล์/มล. จำนวน 10 มล. โดยสามารถ นับจำนวนเซลล์ยีสต์แต่ละความเข้มข้นได้ดังนี้  $7.952 \times 10^7$  เซลล์/มล.  $3.05 \times 10^8$  เซลล์/มล.  $1.47 \times 10^9$  เซลล์/มล. และ  $3.85 \times 10^{10}$  เซลล์/มล. พบว่ายีสต์ความเข้มข้น  $10^7$  เซลล์/มล. ผลิตเอทานอลได้ 0.3155 กรัม/100มล. ความเข้มข้น  $10^8$  เซลล์/มล. ผลิตได้ 0.3036 กรัม/100มล. ความเข้มข้น  $10^9$  เซลล์/มล. ผลิตได้ 0.3639 กรัม/100มล. และความเข้มข้น  $10^{10}$  เซลล์/มล. ผลิตเอทานอล ได้สูงสุดคือ 0.3977 กรัม/100มล. หรือ 0.1325 กรัม/กรัมสับสเตรท ดังแสดงใน ตารางที่ 8 และรูปที่ 16, 17

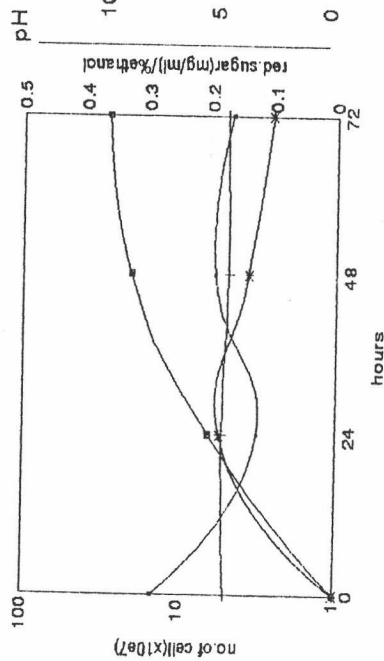
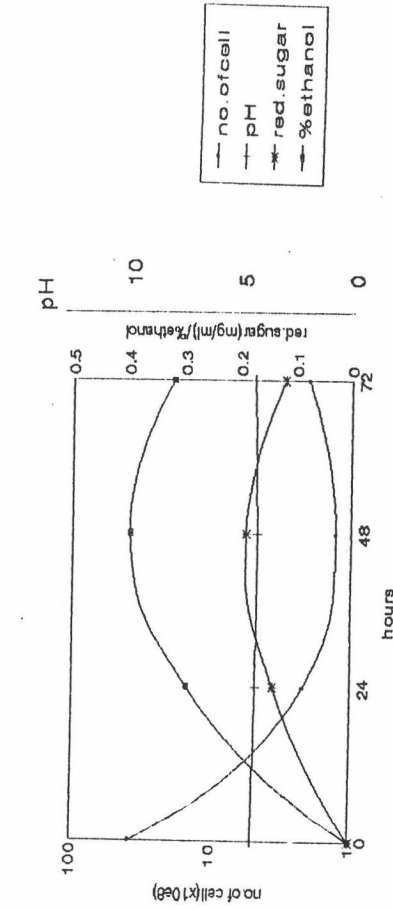
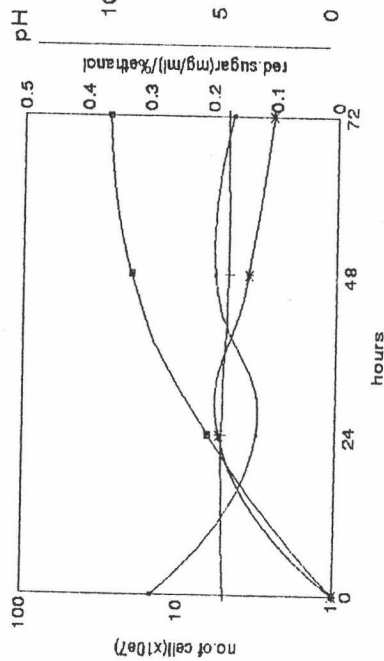
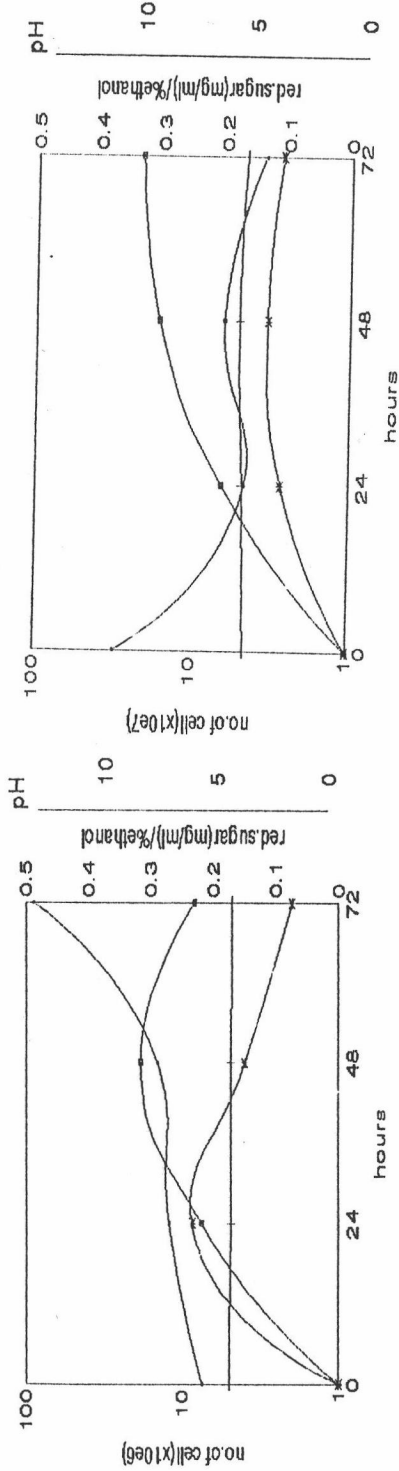
เมื่อวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่า ความเข้มข้นยีสต์เริ่มต้น มีผลต่อการผลิต เอทานอลไม่แตกต่างกันทางสถิติ



ตารางที่ 8 ผลของความเข้มข้นยีสต์ต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์โดยใช้เชื้อจุลินทรีย์ร่วมกัน ระหว่าง เชื้อรา *Acrophialophora* sp. ที่มีอายุ 6 วัน และยีสต์ *Candida brassicae*

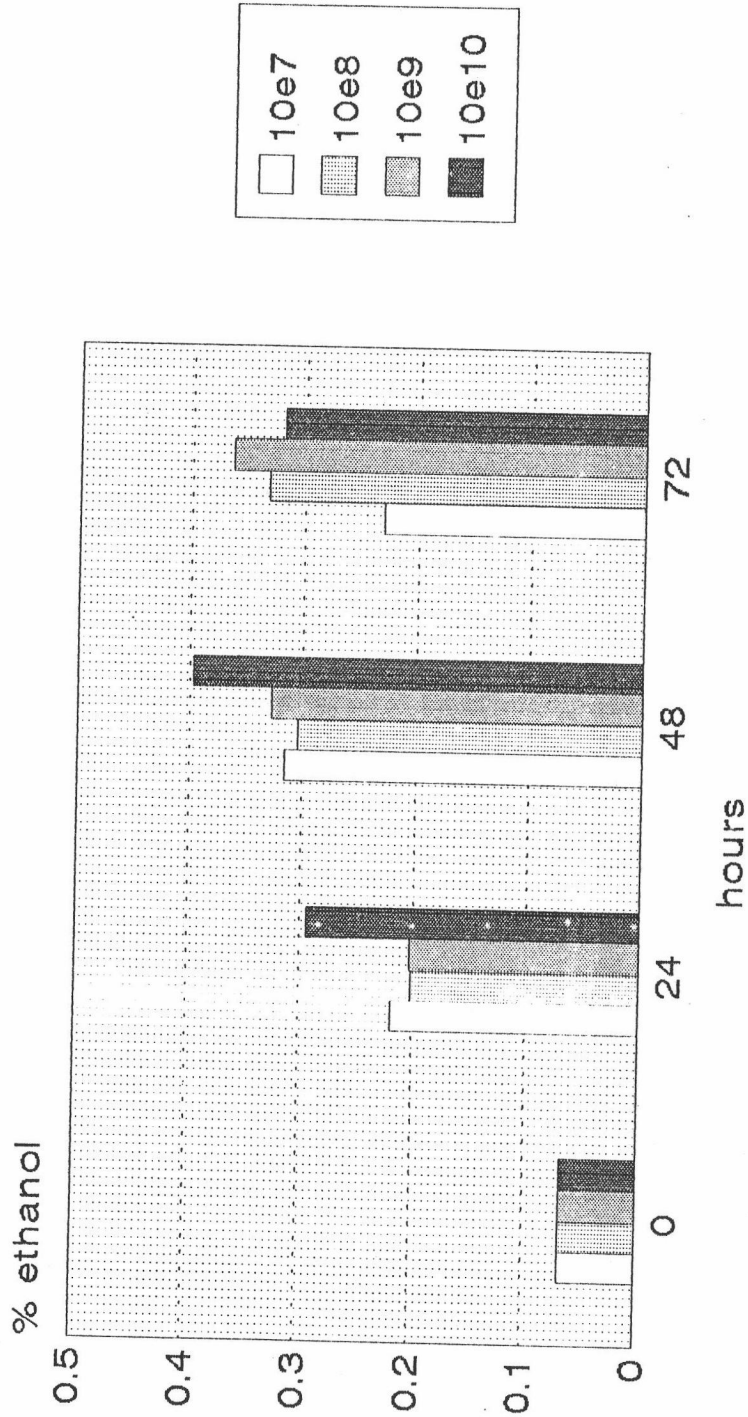
จำนวนเซลล์ยีสต์ (เซลล์/ มล.)				
ความเข้มข้นยีสต์(เซลล์/มล.)	$10^7$	$10^8$	$10^9$	$10^{10}$
เวลา(ชม.)				
0	$7.5 \times 10^6$	$3.05 \times 10^7$	$1.47 \times 10^8$	$3.85 \times 10^9$
24	$1.21 \times 10^7$	$4.62 \times 10^6$	$3.19 \times 10^7$	$2.21 \times 10^8$
48	$1.44 \times 10^7$	$6.3 \times 10^6$	$5.93 \times 10^7$	$1.3 \times 10^8$
72	$8.92 \times 10^7$	$3.93 \times 10^6$	$4.63 \times 10^7$	$2.06 \times 10^8$
pH				
ความเข้มข้นยีสต์(เซลล์/มล.)	$10^7$	$10^8$	$10^9$	$10^{10}$
เวลา(ชม.)				
0	5.0	4.52	5.0	5.0
24	4.875	4.775	5.27	4.8
48	4.875	5.06	4.87	4.77
72	4.775	4.65	5.0	5.0
น้ำตาลรีดิวซ์ (มก./ มล.)				
ความเข้มข้นยีสต์(เซลล์/มล.)	$10^7$	$10^8$	$10^9$	$10^{10}$
เวลา(ชม.)				
0	0.0	0.0	0.0	0.0
24	0.2342	0.131	0.186	0.140
48	0.1495	0.108	0.14	0.189
72	0.074	0.023	0.103	0.121
ปริมาณเอทานอล				
ความเข้มข้นยีสต์(เซลล์/มล.)	$10^7$	$10^8$	$10^9$	$10^{10}$
เวลา(ชม.)	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s	ก./100มล. Y p/s
0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0
24	0.2189 0.073	0.2017 0.067	0.2032 0.068	0.2947 0.0982
48	0.3155 0.1052	0.3036 0.1012	0.3274 0.1019	0.3977 0.1325
72	0.2303 0.077	0.3320 0.1107	0.3639 0.1213	0.3193 0.1064

Y p/s คือ ปริมาณเอทานอลที่คำนวณเป็น g / g substrate



no. of cell  
pH  
red. sugar  
%ethanol

รูปที่ 16 แสดงการหมักเอทานอลแบบใช้เชื้อจุลินทรีย์ร่วมกันโดยใช้เชื้อรา *Acrophialophora* sp. ที่มีอายุ 6 วัน และเติมยีสต์ *Candida brassicae* ที่ความเข้มข้นยีสต์แตกต่างกัน ที่อุณหภูมิ 40°C  
(1)  $10^7$  (2)  $10^8$  (3)  $10^9$  (4)  $10^{10}$



รูปที่ 17 ผลของความเข้มข้นยีสต์เริ่มต้นต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยปานครนารายณ์แบบใช้เชื้อจุลินทรีย์รวมกัน โดยใช้เชื้อรา *Acrophialophira* sp. ที่มีอายุ 6 วัน ที่อุณหภูมิ 40°C

### 3. ผลการศึกษาอุณหภูมิที่เหมาะสม

เมื่อใช้วัสดุหมักและภาวะเหมาะสมในข้อ 2. โดยวัดค่า activity ของ เอนไซม์ได้ค่า FPA เท่ากับ 0.016 U/ml CMCase เท่ากับ 0.046 U/ml และ ปริมาณโปรตีนเท่ากับ 0.680 มก./มล. และเติมยีสต์ความเข้มข้น  $3.67 \times 10^{10}$  เซลล์/มล. จำนวน 10 มล. โดยมีเส้นใยปานสรณารายณ์เป็นวัสดุหมัก และบ่มเชื้อที่ อุณหภูมิแตกต่างกัน 4 ระดับ คือ 37°C 40°C 43°C และ 45°C พบว่าที่ อุณหภูมิ 45°C ผลิตเอทานอลได้สูงสุด 0.7822 กรัม/100มล. หรือ 0.2607 กรัม/กรัมสับสเตรท ที่อุณหภูมิ 37°C ผลิตได้ 0.533 กรัม/100มล. ที่อุณหภูมิ 40°C ผลิตได้ 0.3961 กรัม/100มล. และที่อุณหภูมิ 43°C ผลิตได้ 0.3635 กรัม/100มล. ดังแสดงในตารางที่ 8 และรูปที่ 16,17

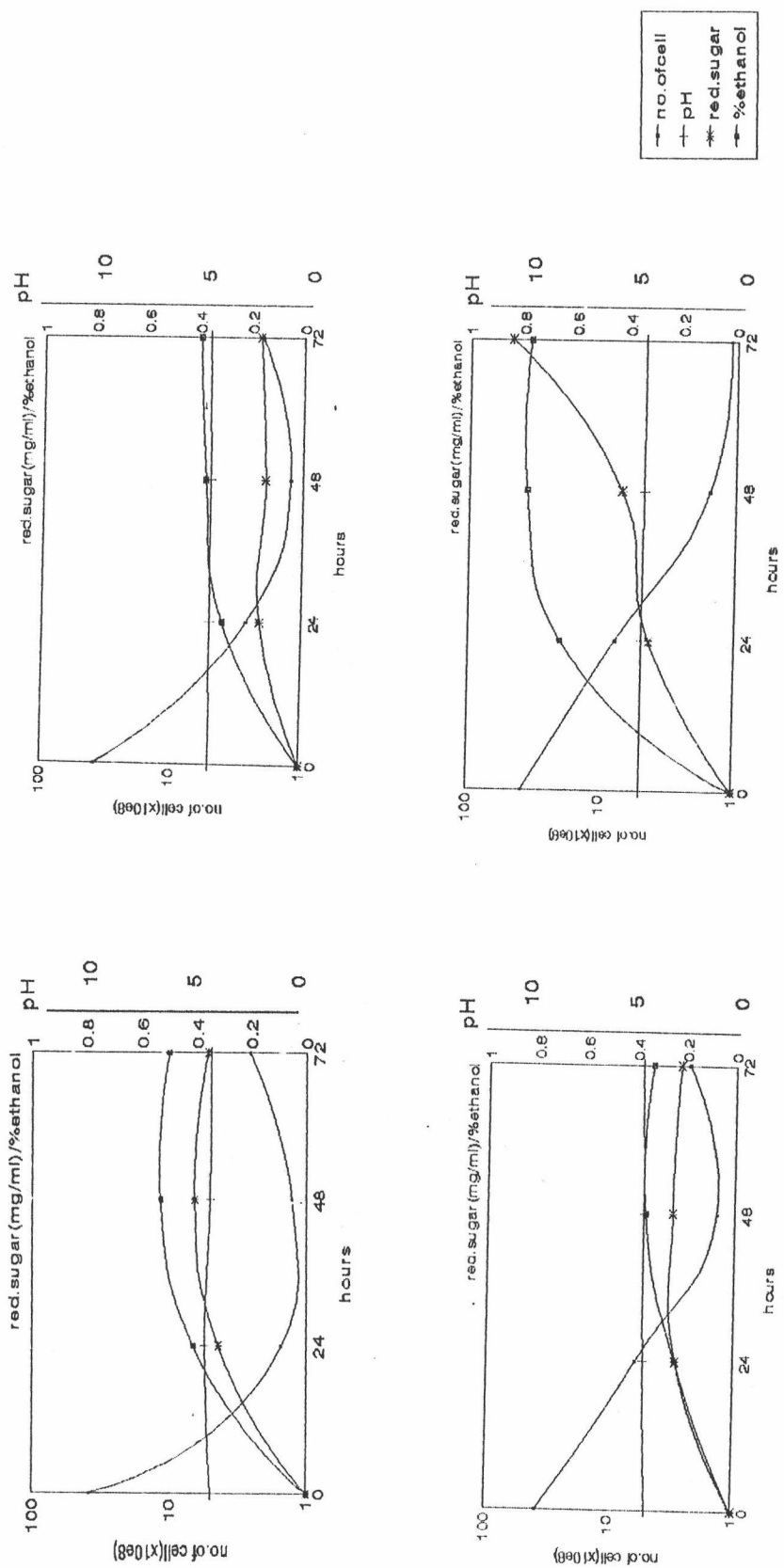
เมื่อวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่าอุณหภูมิในการหมักมีผลต่อการผลิตเอทานอล แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยที่อุณหภูมิที่ 45°C จะผลิตเอทานอลได้สูงสุด อุณหภูมิที่ 37°C ผลิตได้รองลงมา และอุณหภูมิที่ 40°C และ 43°C ผลิตได้ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 9 ผลของอุณหภูมิต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์โดยใช้เชื้อจุลินทรีย์ร่วมกัน ระหว่างเชื้อรา *Acrophialophora* sp. ที่มีอายุ 6 วัน และยีสต์ *Candida brassicae* ความเข้มข้น  $3 \times 10^{10}$  เซลล์/มล. ที่ pH 5.0

จำนวนเซลล์ยีสต์(เซลล์/มล.)								
อุณหภูมิ	37°C		40°C		43°C		45°C	
เวลา(ชม.)								
0	$3.85 \times 10^9$ *		$3.85 \times 10^9$ *		$3.85 \times 10^9$ *		$3.85 \times 10^9$ *	
24	$1.53 \times 10^8$		$2.67 \times 10^8$		$6.25 \times 10^8$		$7.87 \times 10^8$	
48	$1.28 \times 10^8$		$1.24 \times 10^8$		$1.41 \times 10^8$		$1.56 \times 10^8$	
72	$2.60 \times 10^8$		$2.09 \times 10^8$		$2.39 \times 10^8$		$1.11 \times 10^8$	
pH								
อุณหภูมิ	37°C		40°C		43°C		45°C	
เวลา(ชม.)								
0	5.0		5.0		5.0		5.0	
24	5.525		5.1		5.425		4.975	
48	5.1		5.15		5.475		4.85	
72	5.0		5.275		5.7		4.80	
น้ำตาลรีดิวซ์(มก./มล.)								
อุณหภูมิ	37°C		40°C		43°C		45°C	
เวลา(ชม.)								
0	0.0		0.0		0.0		0.0	
24	0.323		0.161		0.236		0.321	
48	0.409		0.144		0.252		0.425	
72	0.361		0.168		0.224		0.842	
ปริมาณเอทานอล								
อุณหภูมิ	37°C		40°C		43°C		45°C	
เวลา(ชม.)	ก./100มล. Y p/s		ก./100มล. Y p/s		ก./100มล. Y p/s		ก./100มล. Y p/s	
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
24	0.4138	0.1379	0.3062	0.1021	0.2384	0.079	0.6555	0.2185
48	0.5333	0.1776	0.3733	0.1244	0.3635	0.1212	0.7822	0.2607
72	0.501	0.167	0.3968	0.1322	0.3364	0.1121	0.7722	0.2574

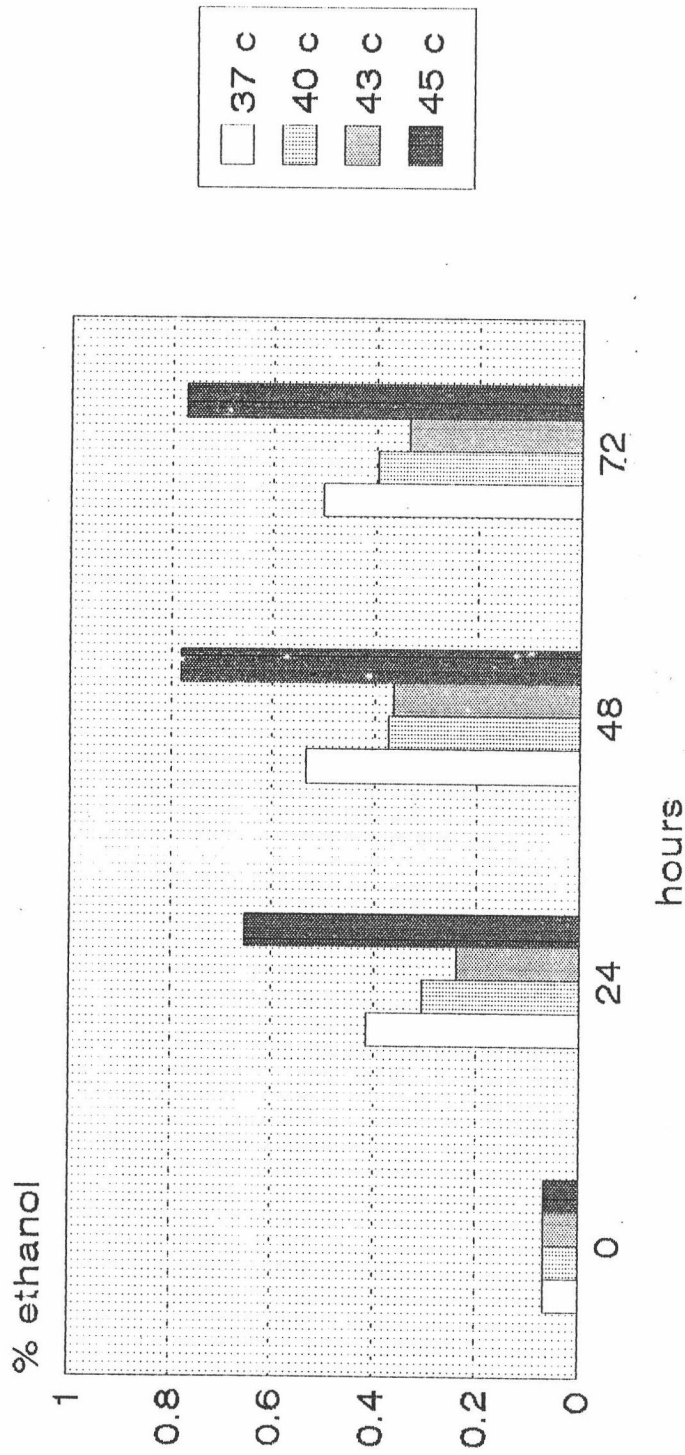
\* คือ จำนวนเซลล์ยีสต์ที่คำนวณจาก inoculum ที่เติมลงไปจำนวน 10% (v/v)

Y p/s คือ ปริมาณเอทานอลที่คำนวณเป็น g / g substrate

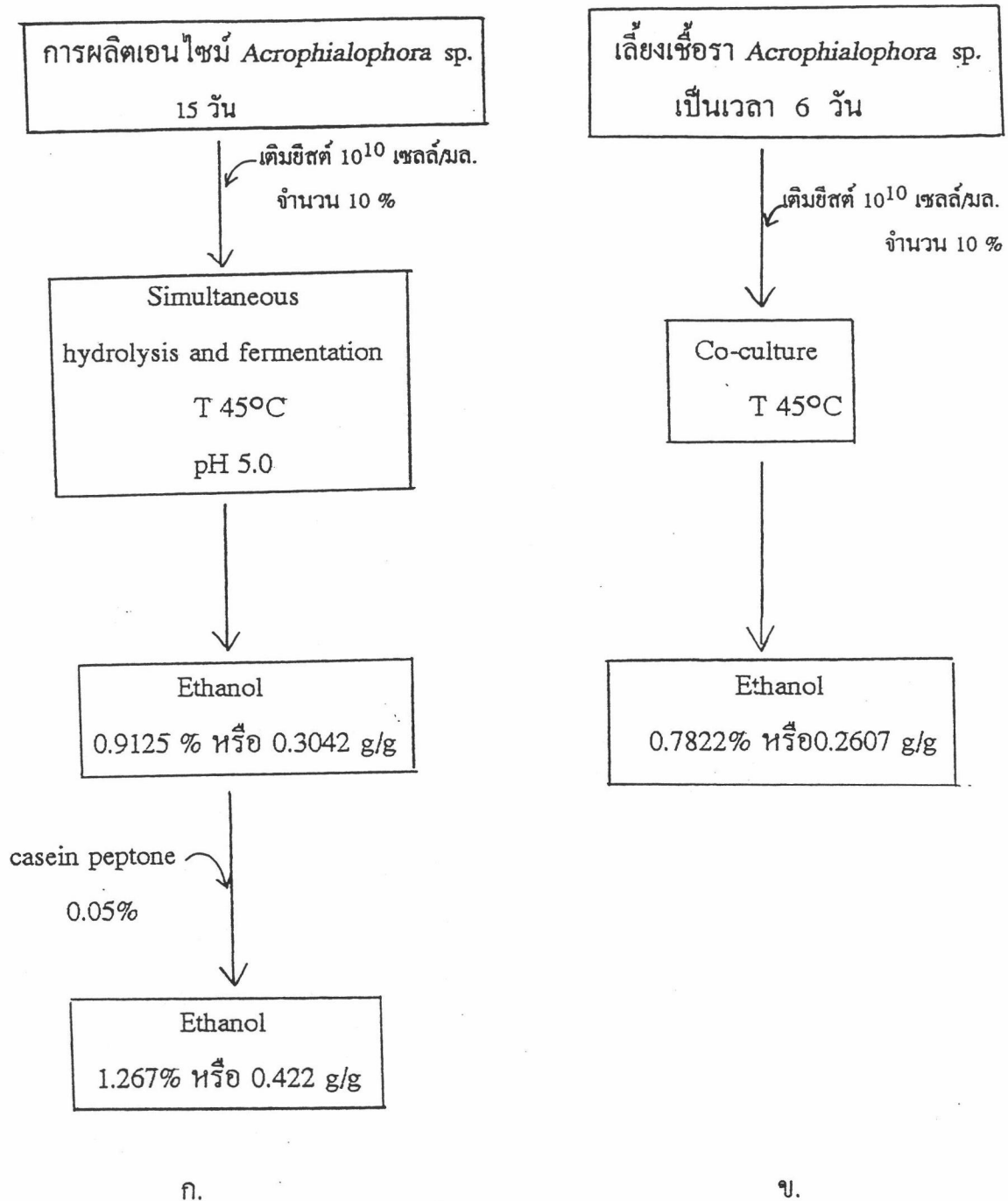


รูปที่ 18 แสดงการหมักของทานอลแบบใช้เชื้อจุลินทรีย์ร่วมกันโดยใช้เชื้อรา *Acrophialophora* sp. ที่มีอายุ 6 วัน และเดิมียีสต์ *Candida brassicae* ความเข้มข้น 3x10<sup>10</sup> cell/ml. จำนวน 10% (v/v) โดยใช้อุณหภูมิในการหมักแตกต่างกัน

(1) 37°C (2) 40°C (3) 43°C (4) 45°C



รูปที่ 19 ผลของอุณหภูมิต่อการผลิตเอทานอลจากเส้นใยป่านศรนารายณ์แบบใช้เชื้อจุลินทรีย์ร่วมกันโดยใช้เชื้อรา *Acrophialophora* sp. ที่มีอายุ 6 วัน และเติมยีสต์ *Candida brassicae* ความเข้มข้น  $3 \times 10^{10}$  cell/ml. จำนวน 10% (v/v)



รูปที่ 20 แผนภูมิการผลิตเอทานอลจากวัสดุคอกโนเชลลูโลส

ก. กระบวนการย่อยสลายและการหมักแบบต่อเนื่อง (SHF)

ข. การใช้เชื้อจุลินทรีย์ร่วมกัน (Co-culture)