

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

กรดกลูโคนิกช่วยเพิ่มจำนวนเชื้อบีฟีโดแบคทีเรียม. 2536. จดหมายข่าว อายิโนะโมะไตซ์.

ฉบับที่ 13:1.

กรรณิกา จันทรสอาด. 2530. การคัดเลือกและศึกษาจุลินทรีย์ที่ผลิตกรดกลูโคนิกได้ปริมาณมาก.

รายงานผลการวิจัยทุนรัชดาภิเษกสมโภชน์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

.2533. การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตกรดกลูโคนิกโดย *Aspergillus* sp..

รายงานผลการวิจัยทุนรัชดาภิเษกสมโภชน์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

จินตนา ไกรวัฒน์พงศ์. 2536. การผลิตกรดกลูโคนิกในรูปไซเตียมกลูโคเนตโดย *Aspergillus*

sp. สายพันธุ์ G153. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

บาจรีย์ จันทราภาณกร. 2536. การใช้แป้งไฮโดรไลสเพื่อผลิตกรดกลูโคนิกโดย *Aspergillus*

sp. G153. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ภาวณี คณาสวัสดิ์. 2531. การตรึงเอนไซม์และเซลล์. เชียงใหม่: ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รติกร กัณฑ์พงศ์. 2534. การผลิตกรดกลูโคนิกโดย *Aspergillus* sp. สายพันธุ์ G153.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สมศักดิ์ ดำรงค์เลิศ. 2528. ฟลูอิดไดเซชัน. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

pp. 1-8.

ภาษาอังกฤษ

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.

Barker, S.A., and Shirly, J.A. 1980. Monosaccharide metabolizing enzymes.

In A.H. Rose (ed.), Economic Microbiology. pp. 178-226. London:

Academic Press.

- Casida, L.E. 1968. Industrial Microbiology. New York: John Wiley and Sons.
- Chantarasa-ard, K., and Kinoshita, S. 1994. Gluconic acid fermentation by *Aspergillus niger* immobilized in polyurethane foam. Abstract of The 9th NRCT, NUS, DOST-JSPS Joint Seminar on Biotechnology: Biotechnology for Economy and Pollution Control. pp.63.
- Cheetham, P.S.J., Blunt, K.W., and Bucke, C. 1979. Physical studies on cell immobilization using calcium alginate gels. Biotechnol. Bioeng. 21:2155-2168.
- Chibata, I., Tosa, T., Sato, T., and Mori, T. 1978. Immobilized Enzymes. Tokyo: Kodansha Ltd. 283 pp.
- Chibata, I., and Tosa, T. 1983. Immobilized cells: Historical background. In I. Chibata, and Lemuel B. Wingard, Jr. (eds.), Applied Biochemistry and Bioengineering. pp.1-8. New York: Academic Press.
- 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.
- _____, and Rehm, H.J. 1987. Stability of calcium alginate during citric acid production of immobilized *Aspergillus niger*. Appl. Microbiol. Biotechnol. 26:105-111.
- _____, Westmeier, F., and Rehm, H.J. 1984. Morphological development of *Aspergillus niger* immobilized in Ca - alginate and K-carragenan. Appl. Microbiol. Biotechnol. 19:53-57.
- El-Assar, S.A., El-Badry, H.M., and Abdel-Fattah, A.F. 1990. The biosynthesis of proteases with fibrinolytic activity in immobilized cultures of *Penicillium chrysogenum* H9. Appl. Microbiol. Biotechnol. 33:26-30.

- Ferrer, P., and Sola, C. 1992. Lipase production by immobilized *Candida rugosa* cells. Appl. Microbiol. Biotechnol. 37:737-741.
- Fukushima, Y., Okamura, K., Imai, K., and Motai, H. 1988. A new immobilization technique of whole cells and enzymes with colloidal silica and alginate. Biotechnol. Bioeng. 32:584-594.
- Garg, K., and Sharma, C. B. 1992. Continuous production of citric acid by immobilized whole cells of *Aspergillus niger*. J. Gen. Appl. Microbiol. 38:605-615.
- Godfrey, T., and Reichelt, J. 1983. Industrial Enzymology. New York: The Nature Press. pp. 429-435.
- Gosmann, B., and Rehm, H. J. 1988. Influence of growth behaviour and physiology of alginate-entrapped microorganisms on the oxygen consumption. Appl. Microbiol. Biotechnol. 29:554-559.
- 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.
- Hiemstra, H., Dijkhuizen, L., and Harder, W. 1983. Diffusion of oxygen in alginate gels related to the kinetics of methanol oxidation by immobilized *Hansenula polymorpha* cells. Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol. 18:189-196.
- 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. Characteristics of *Zymomonas mobilis* immobilized by photo-crosslinkable resin in ethanol fermentation. J. Ferment. Bioeng. 75:28-31.

- Jantrapanukorn, B., and Chantarasa-ard, K. 1992. Utilization of starch hydrolysate for gluconic acid production by *Aspergillus* sp. G153. Microbial Utilization of Renewable Resources. 8:611-616.
- Kautola, H., Rymowicz, W., Linko, Y.Y., and Linko, P. 1991. Production of citric acid with immobilized *Yarrowia lipolytica*. Appl. Microbiol. Biotechnol. 35:447-449.
- Kennedy, J.F. 1987. Biotechnology. Vol. 7a Enzyme Technology. New York: VCH Publishers. pp. 407-450.
- Kierstan, M., and Bucke, C. 1977. The immobilization of microbial cells, subcellular organelles, and enzymes in calcium alginate gels. Biotechnol. Bioeng. 19:387-397.
- Klein, J., Stock, J., and Vorlop, K.D. 1983. Pore size and properties of spherical Ca-alginate biocatalysts. Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol. 18:86-91.
- _____, and Wagner, F. 1983. Methods for the immobilization of microbial cells. In I. Chibata, and Lemuel B. Wingard, Jr. (eds.), Applied Biochemistry and Bioengineering. pp. 12-44. New York: Academic Press.
- Kopp, B., and Rehm, H.J. 1984. Semicontinuous cultivation of immobilized *Claviceps purpurea*. Appl. Microbiol. Biotechnol. 19:141-145.
- Kuek, C. 1991. Production of glucoamylase using *Aspergillus phoenicus* immobilized in calcium alginate beads. Appl. Microbiol. Biotechnol. 35:466-470.
- Kundu, P.N., and Das, A. 1982. Calcium gluconate production by a nonconventional fermentation method. Biotechnol. Lett. 4:365-368.

- Lee, S.W., Ebata, T., Liu, Y.C., and Tanaka, H. 1993. Co-immobilization of three strains of microorganisms and its application in ethanol production from raw starch under unsterile conditions. J. Ferment. Bioeng. 75:36-42.
- 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.
- Lockwood, L.B. 1979. Production of organic acid by fermentation. In H.J. Pepler (ed.), Microbial Technology: Microbial processes, pp. 376-387. New York: Academic Press.
- Mahmoud, S.A.Z., El-Sawy, M., and Nour El-din Ibrahim, O.O. 1977. Studies on the production of gluconic acid by fermentation. Egypt J. Food Sci. 5:9-20.
- 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., Inc.
- 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 immobilised mycelia of *Aspergillus niger*. Appl. Microbiol. Biotechnol. 36:320-323.

- Ohlson, S., Flygard, S., Larsson, P.O., and Moshach, K. 1980. Steroid hydroxylation using immobilized spores of *Curvularia lunata* germinated in situ. European J. Appl. Microbiol. Biotechnol. 10: 1-9.
- Okabe, M., Ohta, N., and Park, Y.S. 1993. Itaconic acid production in an air-lift bioreactor using a modified draft tube. J. Ferment. Bioeng. 76:117-122.
- Pederson, A.M., and Sonder, H. 1981. Process for the production of sugarless chewing gum. U.S. Patent, 4,263,327.
- Poncelet, D., Lencki, R., Beaulieu, C., Halle, J.P., Neufeld, R.J., and Fournier, A. 1992. Production of alginate beads by emulsification/internal gelation. I. Methodology. Appl. Microbiol. Biotechnol. 38:39-45.
- Prescott, S.C., and Dunn, C.G. 1959. Industrial Microbiology. 3rd ed. New York: Mc Graw-Hill Book Co.
- 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 dehydrogenases 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., Mukataka, So, 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 suboxydans* 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. 510:8.
- 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. Kinetic 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.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

สูตรและวิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ

1. อาหารแข็งโปเตโตเดกซ์โตรส (Potato Dextrose Agar)

ในอาหาร 1 ลิตร ประกอบด้วย

| | | |
|--------------|-----|------|
| มันฝรั่งหั่น | 200 | กรัม |
| เดกซ์โตรส | 20 | กรัม |
| วุ้นผง | 20 | กรัม |

เตรียมโดยการนำมันฝรั่งมาปอกเปลือกและหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ซึ่งน้ำหนักให้ได้ 200 กรัม ต้มในน้ำเดือด 10 นาที กรองส่วนน้ำมาเติมส่วนผสมอื่นๆข้างต้น ปรับปริมาตรให้ครบ 1 ลิตร นึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลา 15 นาที (การนึ่งฆ่าเชื้อแบบมาตรฐาน)

2. อาหารเลี้ยงเชื้อสูตรเหมาะสมเพื่อการทำไหลเปอร์อัสระงอก (รติกร กัมพะพงศ์,

2534)

ในอาหาร 1 ลิตร ประกอบด้วย

| | | |
|----------------------------|-----|-----------|
| กลูโคส | 250 | กรัม |
| แอมโมเนียมซัลเฟต | 4 | กรัม |
| โปตัสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต | 1 | กรัม |
| แมกนีเซียมซัลเฟต | 0.5 | กรัม |
| แมงกานีสซัลเฟต | 0.5 | กรัม |
| เฟอร์รัสซัลเฟต | 10 | มิลลิกรัม |
| แคลเซียมคาร์บอเนต | 60 | กรัม |

เติมน้ำจนครบ 1 ลิตรแล้วนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที ส่วนแคลเซียมคาร์บอเนตแยกนึ่งฆ่าเชื้อแบบมาตรฐานและเติมลงในอาหารเลี้ยงเชื้อก่อนการเลี้ยงเชื้อ

3. อาหารเลี้ยงเชื้อสูตรเหมาะสมเพื่อการผลิตกรดกลูโคนิกโดยสายใยอิสระ
(รติกร กัญญาพงศ์, 2534)

องค์ประกอบเช่นเดียวกับอาหารเลี้ยงเชื้อสูตรเหมาะสมเพื่อการทำสปอร์อิสระงอก

4. อาหารเลี้ยงเชื้อสูตรเหมาะสมเพื่อการทำสปอร์ตรึงงอก

ในอาหาร 1 ลิตร ประกอบด้วย

| | | |
|----------------------------|-----|-----------|
| กลูโคส | 250 | กรัม |
| แอมโมเนียมซัลเฟต | 0.8 | กรัม |
| โปตัสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต | 1 | กรัม |
| แมกนีเซียมซัลเฟต | 0.5 | กรัม |
| แมงกานีสซัลเฟต | 0.5 | กรัม |
| เฟอร์รัสซัลเฟต | 10 | มิลลิกรัม |
| แคลเซียมคาร์บอเนต | 60 | กรัม |

เติมน้ำจนครบ 1 ลิตร แล้วนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที ส่วนแคลเซียมคาร์บอเนตแยกนึ่งฆ่าเชื้อแบบมาตรฐาน และเติมลงในอาหารเลี้ยงเชื้อก่อนการเลี้ยงเชื้อ

5. อาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อการผลิตกรดกลูโคนิกโดยสายใยตรึง สูตรที่ 1

ในอาหาร 1 ลิตร ประกอบด้วย

| | | |
|----------------------------|-----|-----------|
| กลูโคส | 250 | กรัม |
| แอมโมเนียมซัลเฟต | 0.2 | กรัม |
| โปตัสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต | 1 | กรัม |
| แมกนีเซียมซัลเฟต | 0.5 | กรัม |
| แมงกานีสซัลเฟต | 0.5 | กรัม |
| เฟอร์รัสซัลเฟต | 10 | มิลลิกรัม |
| แคลเซียมคาร์บอเนต | 60 | กรัม |

เติมน้ำจนครบ 1 ลิตรแล้วนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 10 นาที ส่วนแคลเซียมคาร์บอเนตแยกนึ่งฆ่าเชื้อแบบมาตรฐานและเติมลงในอาหารเลี้ยงเชื้อก่อนการเลี้ยงเชื้อ

6. อาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อการผลิตกรดกลูโคนิกโดยสายใยตรง สูตรที่ 2

ในอาหารเลี้ยงเชื้อ 1 ลิตร ประกอบด้วย

| | | |
|---------------------------------|-----|------|
| แป้งไฮโดรไลเสตปรับให้หมักกลูโคส | 50 | กรัม |
| แอมโมเนียมซัลเฟต | 0.2 | กรัม |
| แคลเซียมคาร์บอเนต | 12 | กรัม |

ปรับปริมาตรให้เป็น 1 ลิตรด้วยน้ำประปา นิ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที ส่วนแคลเซียมคาร์บอเนตแยกนึ่งฆ่าเชื้อแบบมาตรฐาน และเติมลงในอาหารเลี้ยงเชื้อก่อนการเลี้ยงเชื้อ

7. อาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อการผลิตกรดกลูโคนิกในถังหมัก (fermentor)

ปรับปรุงจากอาหารเลี้ยงเชื้อสูตรที่ 2 ของบารจรีย์ จันทราภากร (2536) โดยลดความเข้มข้นของน้ำตาลกลูโคสและแคลเซียมคาร์บอเนตเป็น 50 กรัมและ 12 กรัม ตามลำดับ

ในอาหารเลี้ยงเชื้อ 1 ลิตร ประกอบด้วย

| | | |
|--------------------------------------|----|------|
| แป้งไฮโดรไลเสตที่มีความเข้มข้นกลูโคส | 50 | กรัม |
| แอมโมเนียมซัลเฟต | 4 | กรัม |
| แคลเซียมคาร์บอเนต | 12 | กรัม |

ปรับปริมาตรเป็น 1 ลิตรด้วยน้ำประปา นิ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที ส่วนแคลเซียมคาร์บอเนตแยกนึ่งฆ่าเชื้อแบบมาตรฐาน และเติมในอาหารเลี้ยงเชื้อก่อนการเลี้ยงเชื้อ

ภาคผนวก ข

วิธีการเตรียมสารเคมีที่สำคัญที่ใช้ในการทดลอง

1. สารละลายอัลคาไลน์คอปเปอร์ (Alkaline copper reagent)

เตรียมโดย ละลาย 71 กรัมของไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต และ 40 กรัมของโซเดียมโปตัสเซียมทาร์เตต ในน้ำ 700 มิลลิลิตร ตามลำดับ เติม 100 มิลลิลิตรของ 1 นอร์มัล โซเดียมไฮดรอกไซด์ และ 80 มิลลิลิตร ของ 10 เปอร์เซ็นต์ (น้ำหนักต่อปริมาตร) คอปเปอร์ซัลเฟต ผสมให้เข้ากัน ปรับปริมาตรให้เป็น 1 ลิตร เก็บในขวดสีชา ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24 ชั่วโมง ถ้ามีตะกอนให้กรองก่อนใช้

2. สารละลายเนลสัน (Nelson reagent)

เตรียมโดย ละลาย 53.2 กรัม ของแอมโมเนียมโมลิบเดต ในน้ำกลั่น 900 มิลลิลิตร เติมกรดซัลฟูริกเข้มข้นปริมาตร 21 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน เติมโซเดียมอาร์ซีเนตเข้มข้น 21 เปอร์เซ็นต์ (น้ำหนักต่อปริมาตร) ปริมาตร 50 มิลลิลิตร ปรับปริมาตรเป็น 1 ลิตร เก็บในขวดสีชา ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24 ชั่วโมง ถ้ามีตะกอนให้กรองก่อนใช้

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

- เตรียมโดย
1. ละลายไดอะนิซิน 0.004 กรัม ในน้ำกลั่น 1.6 มิลลิลิตร
 2. ละลายพีจีโอเอนไซม์ 1 แคปซูล ในน้ำกลั่น 60 มิลลิลิตร
 3. เติมสารละลายที่เตรียมไว้ในข้อ 1. ลงไปในสารละลายพีจีโอเอนไซม์
 4. เติมน้ำกลั่นปรับปริมาตรให้เป็น 100 มิลลิลิตร
 5. ใส่ขวดสีชา และเก็บไว้ในตู้เย็นอุณหภูมิ 0-5 องศาเซลเซียส สารละลายนี้เก็บไว้ได้นาน 1 เดือน

ภาคผนวก ค

วิธีคำนวณและกราฟมาตรฐานที่ใช้ในการทดลอง

1. การคำนวณหาปริมาณกรดกลูโคสิกโดยวิธีวิเคราะห์ปริมาณแคลเซียมที่ละลาย

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

โดย G หมายถึง ปริมาณกรดที่ได้ (มก.กรดต่อ 1 มล. อาหาร
เลี้ยงเชื้อ)

X หมายถึง ปริมาณ 0.1 N KMnO_4 (มล.) ที่ใช้ในการ
ไตเตรตสารตัวอย่าง 5 มล.

B หมายถึง ปริมาณ 0.1 N KMnO_4 (มล.) ที่ใช้ในการ
ไตเตรตอาหารเลี้ยงเชื้อที่ไม่ได้เพาะเลี้ยงเชื้อ
(blank)

f หมายถึง แฟกเตอร์ (factor) ของ 0.1 N KMnO_4

V หมายถึง ปริมาตรทั้งหมดที่ตวงได้เมื่อกรองแยกน้ำหมัก
ออกจากเม็ดเจลสายใยตรง (มล.)

2. วิธีคำนวณเปอร์เซ็นต์ของกรดกลูโคสิกเมื่อเทียบกับน้ำตาลกลูโคสตั้งต้น

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)

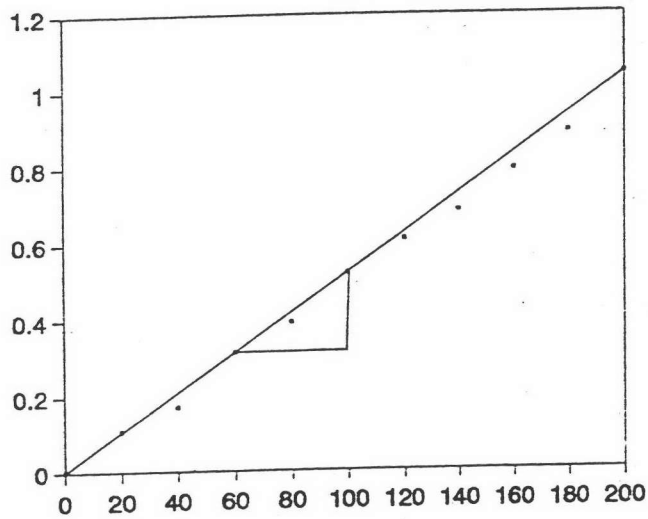
Z หมายถึง ปริมาณกรดกลูโคสิกที่คำนวณได้ (กรัมต่อลิตร)

9. กราฟมาตรฐานของน้ำตาล

9.1 กราฟมาตรฐานน้ำตาลรีดิวซ์ เมื่อตรวจปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ด้วยวิธีSomogyi-

Nelson

ค่าการดูดกลืนแสงที่ 520 นาโนเมตร



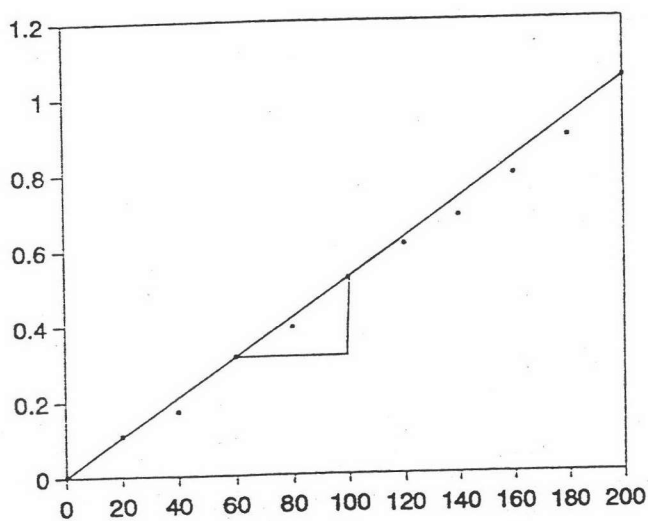
ความชัน = 0.0052

ความเข้มข้นน้ำตาลกลูโคส (ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร)

9.2 กราฟมาตรฐานน้ำตาลกลูโคส เมื่อตรวจปริมาณน้ำตาลกลูโคสด้วยระบบ

เอนไซม์เพอร์ออกซิเดสร่วมกับกลูโคสออกซิเดส (PGO enzymes)

ค่าการดูดกลืนแสงที่ 450 นาโนเมตร



ความชัน = 0.0051

ความเข้มข้นน้ำตาลกลูโคส (ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร)

ประวัติผู้เขียน

นางสาว กุลจิรา สุ่มสุข เกิดเมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม พ.ศ. 2512 ได้รับ
ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต จากภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร
เมื่อปีการศึกษา 2533

