

วัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อศึกษาถึงสภาวะการเตรียมแป้งจากเศษมัน  
 สำปะหลัง เพื่อให้ได้ปริมาณแป้งที่พอเหมาะต่อการเลี้ยงรา ที่แยกจากของรับประทาน  
 ได้ คือ Aspergillus niger และ Aspergillus oryzae ในอาหารเหลว  
 และศึกษาความเป็นกรด ค่างของอาหารเหลวต่อการสร้างโปรตีนของรา ปริมาณของ  
 อนินทรีย์ในโตรเจน ปริมาณของธาตุคาร์บอน และสภาพของอุณหภูมิ เพื่อให้ได้สภาพ  
 ของอาหารที่มีคุณภาพกระตุ้นให้ราทั้งสองชนิดสร้างโปรตีนได้สูงที่สุดในช่วงเขย่า

#### การสำรวจเอกสารการวิจัย

##### ศึกษาการสร้างโปรตีนจากแบคทีเรีย

การทดลองเลี้ยงแบคทีเรียเพื่อเป็นอาหารโปรตีนนั้น เพิ่งเริ่มเมื่อปี 1953  
 แต่การทดลองใช้ของเสียเพื่อนำมาให้อุจลิน์สร้างโปรตีนนั้น เพิ่งทำมาไม่นานมานี้เอง

ค.ศ. 1953 Garibaldi และคณะ (29) เลี้ยง Bacillus  
megaterium (ATCC 13639) โดยใช้เครื่องเขย่า พบว่าเชื้อนี้มีการเจริญเติบโต  
 เร็วและเซลล์ค่อนข้างโต นอกจากนี้ยังสามารถให้วิตามิน บี 12 ได้ด้วย ถ้านำเซลล์มา  
 ล้างและทำให้แห้ง โดยวิธี drum dry พบว่า เซลล์แห้งที่ได้มีสีน้ำตาลอ่อนเป็นผงร่วน  
 มีปริมาณกรดอะมิโน และวิตามินใกล้เคียงกับยีสต์ เมื่อทดลองใช้เป็นอาหาร พบว่า  
 ความเป็นพิษต่อหนูไม่เกิดขึ้น

ค.ศ. 1953 Lewis และคณะ (40) เลี้ยง Bacillus megaterium  
 ในเครื่องกระตุ้นให้มีการแบ่งเซลล์ (propagator) พบว่าโคยลดี สามารถทวีจำนวน  
 ได้อย่างรวดเร็ว มี lag period 0-2 ชั่วโมง ได้ปริมาณเซลล์คิดเป็นน้ำหนักแห้ง  
 ประมาณ 50 กรัม ต่อน้ำตาล 100 กรัม ภายในเวลา 7-9 ชั่วโมง

ค.ศ. 1953 Ambrose และ De Eads (10) รายงานว่าเชื้อ Bacillus  
megaterium มีคุณค่าที่จะใช้เป็นอาหารสัตว์ได้เหมาะกว่ายีสต์ และในเซลล์ยังมีวิตามิน  
 บี 12 อยู่มาก เมื่อทดลองให้เป็นอาหารหนู พบว่าไม่มีพิษ

ค.ศ. 1966 Tannenbaum และคณะ (64) ได้ใช้เชื้อสกุลเดียวกันนี้ ศึกษาคุณภาพทางอาหารของโปรตีนจากจุลินทรีย์ โดยทำให้เซลล์แตกด้วย homogenizer และวิเคราะห์หากรดอะมิโนในส่วนที่ละลายน้ำ และส่วนที่ยังเป็นเซลล์ (whole cell) โดยเทียบกับนมวัว ภาที่ได้อีกก็เปรียบกับนมวัว

ค.ศ. 1971 มีรายงานของคณะวิจัยแห่ง Louisiana State University โดยใช้ Cellulomonas sp. แยกได้จากรานอ้อยมาเลี้ยงในน้ำเสียจากเซลล์ูโลซ

(12) แบคทีเรียตัวนี้มักมีลิกนิน (lignin) หรือ lignin cellulose complex ดังนั้นจึงมีการ predigest ก่อนที่จะให้การย่อยสลายด้วยรา predigest นี้โดยใช้ hot alkali วิธีนี้ไม่ได้เป็นการเพิ่ม reducing sugar แต่เพื่อให้หน้า เซลลูโลสไปใช้ได้ง่ายเข้า Bellamy (12) เสนอว่า ควรใช้เชื้อผสม (mixed culture) ระหว่าง Alcaligenes faecalis และ Cellulomonas sp. จะทำให้มีการเจริญเติบโตของ Cellulomonas มากขึ้น และได้โปรตีนมากขึ้น

ค.ศ. 1972 Bough และคณะ (14) ใช้คอลลาเจน (collagen) เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์เป็นอาหารเลี้ยง Bacillus megaterium เพื่อใช้เป็นแหล่งอาหารโปรตีน โดยเติมแร่ธาตุบางอย่างลงไป สามารถผลิตเซลล์ได้ 15.3 กรัมต่ออาหาร 1 ลิตรใน 24 ชั่วโมง เมื่อใช้เลี้ยงหนูโดยเทียบกับคาสีอิน (casein) และ collagenous derived substrate พบว่าเซลล์ของ Bacillus มีคุณค่าทางอาหารมากกว่า collagenous derived substrate

ค.ศ. 1975 Tannenbaum (63) ได้ทดลองเลี้ยง Hyphomicrobium sp. Methylococcus capsulatus นี้มีเพน พบว่าสามารถใช้มีเพนเป็นแหล่งอาหารคาร์บอนได้ นอกจากนี้พบว่า Pseudomonas oleovorans สามารถเจริญเติบโต และใช้ gas - oil ได้ทำนองเดียวกับ Imrie (34) พบว่า Pseudomonas methanica สามารถใช้มีเพนเป็นแหล่งอาหารคาร์บอนได้ และ Tannenbaum (63) พบว่า Methyloas methanolica, Pseudomonas aeruginosa สามารถใช้เมทานอลในการเจริญเติบโต และทดลองใช้เป็นอาหารสัตว์

ค.ศ. 1976 Imrie (34) พบว่า Methanomonas sp. สามารถเจริญเติบโตได้โดยไม่มีเพน เป็นแหล่งคาร์บอนได้เช่นกัน และยังได้ศึกษาแหล่งโปรตีนที่ได้จาก Cellulomonas sp. ในการย่อยเซลลูโลส Escherichia coli จะมีการเจริญเติบโตเร็วมาก และเจริญได้แม้ในอาหารที่เป็นน้ำตาลเฮกโซส (hexose) และน้ำตาลเพนโทส (pentose)

พ.ศ. 2519 เพ็ญพันธุ์ (5) ศึกษาเกี่ยวกับการผลิตโปรตีน และวิตามิน โดย Bacillus megaterium (ATCC 136399) จากวัสดุเหลือทิ้งจากถั่วเหลือง โดยเติมแหล่งคาร์บอนและไนโตรเจน พบว่า เชื้อนี้เจริญเติบโตได้เร็วมาก สารอินทรีย์ที่ใช้เป็นแหล่งธาตุไนโตรเจนที่ดีที่สุด คือ ยูเรีย ปริมาณ 0.2-0.3% สารที่ใช้เป็นแหล่งธาตุคาร์บอนที่ดี คือ น้ำตาลทราย 4.5% ในเซลล์มีวิตามิน บี 12, crude protein 33.2799 - 35.2742% ของน้ำหนักแห้ง true protein 25.001 - 27.258% ของน้ำหนักแห้ง กรดนิวคลีอิก 7.8314-8.0162% ของน้ำหนักแห้ง คาร์โบไฮเดรต 7.125 - 8.50% ของน้ำหนักแห้ง และพบว่าสามารถลดค่า BOD ของน้ำทิ้งที่เติมสารต่าง ๆ ได้ถึง 77.30 %

## 2. ศึกษาการสร้างโปรตีนจากยีสต์

พ.ศ. 2514 ทูนสุข และ มาลี (4) แห่งสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ประยุกต์ บางเขน ได้ทำการทดลองใช้น้ำเสียจากโรงกลั่นแอลกอฮอล์ อุตสาหกรรม น้ำเสียนี้มียีสต์ ซึ่งปกติมักเป็นปัญหายุ่งยาก ถ้ามีการเติมเชื้อ Candida utilis ในน้ำทิ้งที่มี การเติมสารเพื่อการเจริญเติบโตบางอย่าง ผลที่ได้คือ สามารถใช้น้ำตาลที่มีในน้ำถึง 2 % ในการเลี้ยงจุลินทรีย์เป็นประโยชน์ในการผสมทำอาหารสัตว์ได้ ของแข็งที่ปนในน้ำ ทำให้ง่าย แล้วนำไปใช้เป็นอาหารสัตว์ได้ นอกจากนั้นยังมีปริมาณโปรตีนสูงพอผสมทำปุ๋ยใช้ภายในประเทศได้

ค.ศ. 1974 Sukimoto (62) ทดลองเลี้ยงยีสต์ในน้ำทิ้งจากการตกตะกอนโปรตีนของถั่วเหลือง พบว่า จุลินทรีย์ที่เจริญได้ดี คือ Candida guilliermondii, Debaryomyces hansenii, D. kloeckeri, Torulopsis candida, Pichia scolyti อัตราการเจริญของเชื้อแต่ละชนิดจะลดค่า BOD ได้โดยเฉพาะ D. kloeckeri (AHU 3932) สามารถลดได้ถึง 48 % เชื้อที่ได้สามารถใช้เป็นโปรตีนได้

พ.ศ. 2519 เข็ชชัย และ คณะ (2) ทดลองใช้ยีสต์ Schwanniomyces alluvius และ Candida utilis เลี้ยงในน้ำเสียจากโรงงานมันสำปะหลัง โดยใช้เชื้อที่มีอายุ 3 วัน มีขนาดที่ใส่ (inoculum size) ที่พอเหมาะในอาหารเหลวที่เป็น potato dextrose broth เข้าเครื่องเขย่าเป็นการเพิ่มออกซิเจนแก่ยีสต์ในการเมตะโบลิซึม นาน 18 ชั่วโมง แล้วจึงนำมาใส่ในน้ำเสียจากโรงงานมันสำปะหลัง โดยใช้เศษมันสำปะหลัง 100 กรัม ผสมน้ำ 2000 มล. บคให้ละเอียด โดยใช้ครกไฟฟ้า ตั้งไว้นาน 24 ชั่วโมงที่อุณหภูมิห้องเพื่อให้สารพิษ HCN ระเหยไป เติม  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$  0.5 %  $\text{KH}_2\text{PO}_4$  0.2% pH 4.3-4.5 (ด้วยกรด  $\text{H}_3\text{PO}_4$ ) แล้วนำไปหมักโดยการใส่เชื้อที่เลี้ยงใน potato dextrose broth ลงไปในขวด และเข้าเครื่องเขย่า นาน 36 ชั่วโมง ครบกำหนดแล้วแยกยีสต์โดยใช้เครื่องปั่นนาน 5 นาที อบให้แห้ง ผลที่ได้ ยีสต์สีครีมแห้ง กลิ่นหอม ปริมาณโปรตีน 40 - 45 % โดยน้ำหนัก

ค.ศ. 1975 Cooney และคณะ (25) ได้ศึกษาโปรตีนที่ได้จาก Hansenula polymorpha DL-1 (ATCC 26012 และ NRRL Y-7560) ในอาหารที่มีไบโอติน (biotin) ไทอามีน (thiamine) และมี เมทานอล (methanol) เป็นแหล่งคาร์บอนใน continuous culture เมื่อมีการเปรียบเทียบผลผลิตโปรตีนและกรดอินทรีย์ของยีสต์ที่ใช้ เมทานอล พบว่า ยีสต์เหมาะที่จะทำโปรตีนเซลล์เดียวมากกว่าแบคทีเรีย เพราะให้อัตราส่วนโปรตีน ต่อ กรดอินทรีย์สูงกว่าแบคทีเรีย

อัตราส่วนขึ้นกับการเจริญเติบโตของเชื้อนี้ด้วย ถ้าทำ heat-shock technique จะทำให้กรดอะมิโนลดลง 20% เป็นการเพิ่มอัตราส่วนของโปรตีน ตลอดจนปริมาณกรดอะมิโน เมื่อนำมาวิเคราะห์หากรดอะมิโน พบว่า H. polymorpha ที่ศึกษานี้มี เมไทโอนีน (methionine) ค่อนข้างมาก แต่ตามปกติ ยีสต์จะมี เมไทโอนีนต่ำ ส่วนกรดอะมิโนทุกชนิดจะมีปริมาณเกินมาตรฐาน F.A.O. เมื่อทดลองกับหนูก็ไม่พบความเป็นพิษเกิดขึ้น

ค.ศ. 1975 Nagy และคณะ (46) ทดลองกับ Torulopsis utilis (strain 82) ในของเสียที่เป็นเซลล์โกลที่ผสมกับ กรดกำมะถันเจือจาง ส่วนของเสียที่เป็นลำต้นข้าวโพด ปอ หรือป่าน ก็ทำ pretreatment ด้วย 1.5 และ 2.5 %  $H_2SO_4$  ตามลำดับ สิ่งที่ได้เรียก slurry แล้วจึงนำไปอบ การทำ pretreatment แบบนี้ทำให้ได้คาร์โบไฮเดรต ออกมาเป็นโพลีแซคคาไรด์ ประมาณ 80 % ช่วงแรกมีการเจริญเติบโตมากกว่าช่วงหลัง ๆ เพราะช่วงแรกของการเจริญเติบโตเป็นการใช้โมโนแซคคาไรด์ เขาจึงสรุปว่า pretreatment ของพวกเซลล์โกลที่เติมกรดกำมะถันที่เจือจางจะทำให้ได้สารละลายอาหารที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของยีสต์ และโพลีแซคคาไรด์ เป็นน้ำตาลที่ถูกใช้ในอัตราเร็วต่างกันไป

ค.ศ. 1975 Trevelyan (66) ได้ทดลองหา uric acid precursor ในยีสต์แห้ง และโปรตีนเซลล์เดี่ยว พบว่า adenine และ guanine ของ purine ซึ่งมีมากในโมเลกุลของ RNA, DNA ในเซลล์ของจุลินทรีย์ ยีสต์มี RNA ประมาณ 1/3 ของโปรตีน DNA 1 - 2 % ของ RNA เท่านั้น ทั้ง adenine และ guanine เป็น coenzyme ในยีสต์ ถ้าเกิด autolysis ขึ้น RNA จะถูกทำลายให้เป็นนิวคลีโอไทด์ เนื่องจาก purine จะมีการเปลี่ยนแปลงให้เป็นกรดยูริก มากไป จะทำให้มีการสะสมของกรดนี้ ทำให้เป็นโรคไขข้ออักเสบ ในยีสต์มีอัตราส่วนของโมดาร์ adenine ต่อ guanine เป็น 54 ต่อ 46 แสดงว่า adenine มีมากและเป็นองค์ประกอบของ coenzyme บางชนิดด้วย



ค.ศ. 1975 Vananuvat กับ Kinsella (69) ได้ทดลองเกี่ยวกับการเลี้ยงยีสต์ Saccharomyces fragilis และวิธีการสกัดโปรตีนเซลเดี่ยวให้ได้คุณภาพดี วัตถุประสงค์ โดยการทำให้ผนังเซลแตก หรือย่อยให้เซลแตก เพื่อเอาโปรตีนภายในเซลออกมา โดยวิธีทางเคมี หรือ ฟิสิกส์ พบว่า ถ้าใช้สารละลาย 0.4 % NaOH เป็นสารละลายในการสกัด (extractant) สกัดนาน 1 - 2 ชั่วโมงใน water bath 40° ซ. พร้อมทั้งเขย่าด้วย จะทำให้ได้โปรตีนสูง และกรณีนิวคลีอิกตัว หรือ การทำให้ร้อนจะทำให้หน่วยย่อยนิวคลีเอสทำงาน จึงทำให้ลดกรณีนิวคลีอิกตัวได้ โดยมีการใช้วิธีฮีท - ช็อก (heat-shock) แล้วตามด้วยขบวนการโคอะไลซิซ ผ่านเยื่อ บาง ๆ หรือใช้สารละลายฟอสเฟตที่ pH เป็นด่างหรืออาจใช้วิธีเติมน้ำย่อย RNase ลงในน้ำเซลของยีสต์ที่เซลแตกแล้ว หรือการสกัดโดยทางเคมี โดยใช้ กรด ค่าง ฟีนอล กลีเซอ และคีเทอโรเจน ขบวนการเหล่านี้ทำให้สกัดโปรตีนได้สูง และมีปริมาณกรณีนิวคลีอิกตัว

ค.ศ. 1976 Henry (33) ได้ทดลองใช้น้ำจากเตาหมูเลี้ยง Candida ingens โดยเติมแอมโมเนียเป็นแหล่งของไนโตรเจน การหมักเกิดขึ้นได้ กรดอะซิติก (acetic acid) กรดโพรปิโอนิก (propionic acid) กรดบิวทีริก (butyric acid) กรดไอโซวาเลอริก (isovaleric acid) กรดวาเลอริก (valeric acid) และกรดคาโปรอิก (caproic acid) กรดเหล่านี้ล้วนแต่เป็นแหล่งคาร์บอนที่ดีของยีสต์ตัวนี้ ปริมาณกรดจะเพิ่มขึ้นเรื่อยจนได้ 0.8 โมลาร์ อุณหภูมิ 37 - 39° ซ. ในเวลาหมักทั้งสิ้น 10 วัน แม้น้ำ ยูรีน (urine) เล็กน้อย ในน้ำเสียก็พอที่จะเกิดปฏิกิริยาได้ จากการทดลองในสภาพที่เหมาะสมได้ เกล็ดวานโปรตีน 38 - 58% แคซาคเมไทโอนีน (methionine) และซิสทีน (cystine) เมื่อทดสอบคุณค่าทางอาหารกับหนูโดยเทียบกับ คาซีอิน ในเวลา 45 วัน ได้ผลไม่ต่างกัน จากความสามารถของมันที่จะใช้แหล่งอาหารไนโตรเจน และคาร์บอนจากอาหารได้ จึงเหมาะที่จะใช้เพาะเลี้ยงในของเสียได้คือ เป็นการลดมลภาวะ และเพิ่มโปรตีน

ชั้นแรกของปฏิกิริยานี้จะได้ กรดและก๊าซมีเทน (methane) ก๊าซมีเทน ที่เกิดขึ้นใช้  
ทำเป็นเชื้อเพลิงได้ ดังนั้นการทดลองนี้จึงเป็นการลดค่า BOD และมีประโยชน์ทาง  
อาหาร

พ.ศ. 1976 Pace และคณะ (48) ได้ทดลองหาและตรวจสอบคุณค่า  
ของโปรตีนเซลล์เดี่ยวที่ปนกับอาหารสัตว์ โปรตีนเซลล์เดี่ยวนี้ได้มาจาก Candida  
lipolytica การทดลองนี้ทำที่ Instituto Superiore di Sanita (ISS)  
ในประเทศอิตาลี ตรวจสอบสมบัติของยีสต์โดยการใช้ลักษณะของ อิเล็กโตรโฟรีติก  
และ อิมมูโนเคมีคัล (electrophoretic และ immunochemical charac-  
teristic) พบว่า อย่างน้อยต้องมีโปรตีนหนึ่งอย่าง หรือแอนติเจนเพียงชนิดเดียว  
ที่มีความจำเพาะต่อยีสต์ จึงใช้โปรตีนชนิดนี้เป็นโมเลกุลมาร์กเกอร์ (molecular  
marker) ของยีสต์ในการผสมเป็นอาหารสัตว์ ได้ทำการทดลองหา และวัดความ  
จำเพาะของมาร์กเกอร์ (specific marker) ในอาหารสัตว์ที่ผสมยีสต์ โดย  
ทาง serology ของยีสต์ด้วย

พ.ศ. 2519 เชิดชัย และคณะ (1) ได้ทดลองกับน้ำเสียในการเลี้ยงยีสต์  
และราในการกำจัดของเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม เพื่อใช้เป็นอาหารที่มีโปรตีน  
ทดลองกับน้ำเสียจากโรงงานบรรจุสบู่ประค จากโรงงานนมถั่วเหลือง โรงงานน้ำตาล  
และโรงงานเบียร์ โดยใช้ยีสต์ Saccharomyces cerevisiae ได้โปรตีนสูง 32 -  
51 % จึงเหมาะที่จะใช้คักแปลงผสมเป็นอาหารสัตว์ หรือทำ yeast extract ได้

พ.ศ. 2519 พงษ์ และ คณะ (3) ได้ทำการทดลองใช้ยีสต์จากโรงงาน  
เบียร์ เป็นองค์ประกอบของอาหารไก่กระตัง โดยนำมาใช้แทนปลาป่น และกากถั่ว  
เหลืองที่เป็นองค์ประกอบสำคัญของอาหารไก่กระตัง ยีสต์ที่นำมาจากโรงงานเบียร์  
นำมาล้างด้วยน้ำก่อนอบแห้ง จากนั้น วิเคราะห์หาปริมาณโปรตีน กรดอะมิโน กรด-  
นิวคลีอิก คาร์บอน แคลเซียม และฟอสฟอรัส ก่อนที่จะนำไปผสมเป็นอาหารของไก่  
กระตัง ปรากฏว่า เมื่อใช้ยีสต์แทนปลาป่น หรือกากถั่วเหลือง ได้ผลที่เลี้ยงด้วยยีสต์  
ไม่ต่างจากไก่กระตังที่เลี้ยงด้วยอาหารปกติที่เป็นปลาป่น หรือกากถั่วเหลือง





### 3. ศึกษาการสร้างโปรตีนจากรา

เมื่อความสนใจในเรื่องโปรตีนเซลเดี่ยวจากจุลินทรีย์ เพื่อนำไปเลี้ยงสัตว์เพิ่มขึ้น จึงทำให้มีการลงทุนสูง เช่น เครื่องมือที่จะเก็บยีสต์หรือแบคทีเรียจากอาหารเหลวที่ใช้เลี้ยง มีราคาสูงมาก มีผู้ทดลองนำเอากากสายใยของ *Streptomyces* จากโรงงานผลิตยา Streptomycin มาเลี้ยงสัตว์ พบว่า ทำให้สัตว์เจริญได้ดี จึงมีผู้คิดว่า น่าจะมีการทดลองใช้ราบางชนิดมาทำเป็นอาหารโปรตีนบ้าง ความคิดนี้จึงเริ่มเกิดขึ้น

ค.ศ. 1959 Collard (24) พบว่า การี (gari) เป็นอาหารของชาวอัฟริกาตะวันตก ทำมาจากรากมันสำปะหลังสด จะมี HCN ลดลงโดยวิธีการที่เรียกว่า two - stage fermentation ชั้นแรกมีการหมัก โดยใช้ *Corynebacterium* ซึ่งเป็นแบคทีเรียชนิดหนึ่ง เปลี่ยนแป้งมันสำปะหลังให้กลายเป็นกรดอินทรีย์ต่าง ๆ ชั้นที่ 2 ใช้รา *Geotrichum* ไปหมักต่อ โดยใช้กรดอินทรีย์เหล่านั้นเป็นแหล่งคาร์บอนทำให้ได้ อัลดีไฮด์ (aldehyde) และเอสเตอร์ (ester) มากมาย การี จึงมีรสและกลิ่นดี ทั้งยังมีปริมาณโปรตีนเพิ่มขึ้นด้วย

ค.ศ. 1964 Akinrele (8) พบว่า *Corynebacterium* และ *Geotrichum candidum* ที่เลี้ยงแบบผสมในการี จะทำให้มีผลผลิตโปรตีนเพิ่มขึ้น เช่นเดียวกับ Collard (24)

ค.ศ. 1966 Gray (31) และคณะ มีการทดลองหาโปรตีนในราจากรากมันสำปะหลัง พบว่า โปรตีนที่ได้มีมากพอเหมาะที่จะเปลี่ยนคุณค่าอาหารในรากมันสำปะหลังให้เป็นโปรตีน

ค.ศ. 1967 รายงานจาก Tropical Products Institute (TPI) (27) ของอังกฤษ เกี่ยวกับวิธีการหมักรากมันสำปะหลังเพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหารด้วยวิธีแรก คือการเติมแร่ธาตุอาหารราคาถูกเป็นอาหารเสริม วิธีนี้เรียก TPI



vegetative cheese process ใส้เกลือและสปอร์ของรา Rhizopus stolonifer อีกวิธีโดยการใส่ของเหลวจากมันสำปะหลังเค็มเกลือและสปอร์ราดังกล่าวข้างต้น ภายใต้การหมักที่มีอากาศ ผลจาก 2 วิธีจะได้ จำนวนเซลล์ของจุลชีพเพิ่มมากมาย

ค.ศ. 1968 Woolen (74) แห่ง The Tropical Products Institute ได้ค้นคว้าวิธีเพิ่มโปรตีนในน้ำมันสำปะหลัง Crude protein ที่ได้เพิ่มขึ้น 0.1 - 4.0 % ถ้ามีการนำมันสำปะหลังมารวมกับสารที่มีไนโตรเจน ฟอสฟอรัส และเกลืออื่น ๆ รวมทั้งใส้สปอร์รา Rhizopus stolonifer ลงไปในสภาพอุณหภูมิพอเหมาะ ความชื้น องค์ประกอบ และคุณสมบัติต่าง ๆ ทางฟิสิกส์ที่เหมาะสมทำให้ราเจริญได้ดี โปรตีนที่ได้อาจเก็บในรูปของแข็งหรือทำให้แห้งก็ได้

ค.ศ. 1969 Brook และคณะ (15) ได้ทดลองวิธีหมักมันสำปะหลัง เพื่อให้ได้โปรตีนสูง โดยใช้ Rhizopus oligosporus และ R. stolonifer ในอาหารแบ่งเหล่านี้ เพื่อให้ได้ประโยชน์ในเรื่องคุณค่าทางอาหารสูง

ค.ศ. 1969 Stanton และ Wallbridge (58) ได้ทดลองใส่ราไปหมักกับมันสำปะหลัง ผลออกมาเหมือนเนยที่เรียก vegetative cheese ที่มีปริมาณโปรตีนเพิ่ม

ค.ศ. 1971 Spicer (55) ได้ผลิตโปรตีนจากไมโครฟังไจ (micro-fungi) โดยเปรียบเทียบกับยีสต์และแบคทีเรีย ปรากฏว่า ไมโครฟังไจเพิ่มคุณค่าโปรตีนได้มากกว่า การเพาะเลี้ยงก็ไม่ยาก อีกทั้งยังมีเส้นใยสะดวกต่อการเก็บผลสายพันธุ์ที่ให้โปรตีนสูง จะให้โปรตีนสูงถึง 45 - 50 % ของน้ำหนักแห้ง โดยใช้วัตถุดิบเป็นมันสำปะหลัง หรือมันฝรั่ง หรือพวกน้ำตาลซูโครส กากอ้อย หรือ กากน้ำตาล หรือ จากแลคโทส เช่น ของเสียจากอุตสาหกรรมนม (milk whey) ดังนั้นจะใช้อะไรเป็นวัตถุดิบในการเพิ่มปริมาณการผลิต (scale up) ขึ้นกับวัตถุดิบที่มีอยู่ในแต่ละสถานที่ และต้นทุนการผลิตไม่เหมือนกัน

ค.ศ. 1972 Codner (21) ทำการทดลองที่ TPI (London) โดยใช้ราที่เหมาสมเจริญบนมันสำปะหลังที่ฆ่าเชื้อแล้ว พร้อมทั้งเติมแหล่งไนโตรเจนที่เป็นพวกเกลือแร่ ผลสุดท้ายจะได้สิ่งที่เรียกว่า ชีส (cheese) โปรตีนเพิ่มจาก 0.5 % เป็น 3.25 % ในชีสนั้น ถ้าเติมคาร์บอนลงไปอีก โปรตีนจะเพิ่มเป็น 8.5 % เมื่อนำชีสไปเลี้ยงหนูโดยผสมกับอาหารสัตว์ช่วงแรกหนูเติบโตช้า แต่ในไม่ช้าก็ได้น้ำหนักคงที่ แสดงว่า จะใช้ชีสเลี้ยงสัตว์เพิ่มโปรตีนในอาหารสัตว์ได้ เขายังเสนอว่า ควรลองใช้ยีสต์แทนรา อาจทำให้ผลดียิ่งขึ้น

ค.ศ. 1972 Strasser (61) ได้รับความสำเร็จจากการใช้ราพวก mucoraceous สกุล Rhizopus Mucor Actinomucor และ Monilia หมักในอาหารคั่วที่มีโปรตีนต่ำ เช่น มันสำปะหลังที่เป็นของแข็งหรือครึ่งแข็งครึ่งเหลวปนอยู่กับแหล่งไนโตรเจนที่ไม่ได้อยู่ในรูปของโปรตีน ราจะใช้ไนโตรเจนที่มีในอาหารทำให้เกิดเป็นโปรตีนแหล่งไนโตรเจนที่ใช้ทดลอง คือ  $\text{NH}_4\text{NO}_3$  และ  $\text{KH}_2\text{PO}_4$  เป็นแหล่งโปตัสเซียม และ ฟอสฟอรัส pH 4.5-6.7 มันสำปะหลังที่ทดลองทำเป็นก้อนหมักที่ 30° ซ. 72 ชั่วโมง ได้โปรตีนสูงจากเดิม 0.2 % เป็น 4.0 % สารพิษในมันสำปะหลังจะลดลงด้วย

ค.ศ. 1973 Imrie และ Vlitos (36) ได้ศึกษาโปรตีนจากราที่เจริญบนผักแคโรบ (carob) (Ceratonia siliqua L.) รายงานว่า ถ้าสกัดน้ำตาลจากผักแคโรบออกมาเติมสารอินทรีย์ลงไป จะใช้เลี้ยงจุลินทรีย์เพื่อให้มีการเจริญเติบโต น้ำหนักแห้งและโปรตีนในตัวจุลินทรีย์มีปริมาณมากได้ โดยทดลองกับ Aspergillus niger (M1) เป็นสายพันธุ์ที่แยกได้จากแคโรบที่เปื่อยตามธรรมชาติ ในประเทศกรีซใส่ในอาหารที่สกัดออกมาได้ และเพิ่มแหล่งไนโตรเจน  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$  ให้ได้คาร์บอนต่อธาตุไนโตรเจนเป็นอัตราส่วน 20 ต่อ 1 และ 0.1 %  $\text{KH}_2\text{PO}_4$  ผลการทดลองชี้ให้เห็นว่า อุณหภูมิไม่มีผลต่อการสร้างโปรตีน กลับพบว่า ระหว่างอุณหภูมิ 30 - 36° ซ. ปริมาณของโปรตีนขึ้นกับแหล่งคาร์บอน และปริมาณอาหารที่พอเหมาะที่จะให้มีการเจริญ

เติบโตได้ดี โดยไม่มีการสะสมของคาร์โบไฮเดรต และไขมันในรามากเกินไป มี  
 ผู้พบว่ายีสต์ให้โปรตีนสูงกว่าราที่มีสายใยนั้นไม่ได้หมายความว่า ราที่มีสายใยจะนำมา  
 ใช้เป็นโปรตีนเซลล์เดียวไม่ได้ ในทางการค้าต้องคำนึงถึงต้นทุนของการผลิตโปรตีนก่อน  
 ใน 1 หน่วย นำหนักราให้โปรตีน 35 % ยีสต์ให้โปรตีน 42 - 47 % แต่ต้นทุนการ  
 ผลิตโปรตีนของราถูกกว่า เมื่อเอาโปรตีนที่ได้ไปทดลองกับหนู ปรากฏว่าไม่เกิดพิษต่อ  
 หนู และมีคุณค่าทางอาหารคาว โปรตีนจากราตัวนี้จะมีทั้ง ซิสทีน (cystine) และ  
 เมไทโอนิน (methionine) ครอบคลุมมาตรฐาน F.A.O.

ค.ศ. 1973 Morris Imrie และ Phillips (45) ได้นำของทิ้งจาก  
 เกษตรกรรมมาใช้ประโยชน์ในการเลี้ยงสัตว์ ในการทดลองนี้ใช้อาหารที่สกัดได้จากผัก  
 แครอท และเติมแหล่งไนโตรเจนลงไป ปรับ pH อุณหภูมิให้ได้สภาพอาหารที่เหมาะสม  
 ราที่ใช้ คือ Aspergillus niger (M1) ได้โปรตีนจากราเหมาะที่จะใช้เป็นอาหาร  
 สัตว์โดยมีการทดลองกับหนูและไก่ ในประเทศออสเตรีย ดูความผิดปกติของหนูที่บริโภค  
 มีการตรวจเม็ดเลือดแดง และอวัยวะต่าง ๆ ภายใน ปรากฏว่าไม่มีการเปลี่ยนแปลง  
 เกิดขึ้นเลย ปกติทุกส่วน

ค.ศ. 1974 Griffin และคณะ (32) คนพบน้ำย่อย เซลลูเลส  
 (cellulase) จากเชื้อ Trichoderma virede ราที่ใช้คาร์โบไฮเดรตได้ถึง 2  
 ใน 3 โดยการปล่อยเซลล์มาย่อยเซลล์ูโลส ทำให้ได้กากที่มีเหนืเกิดขึ้น ถ้าใช้  
 เชื้อผสมของ T. viredell และ Gliocladium deliquescens จะลดค่า BOD  
 และมี crude protein สูงถึง 50 % โปรตีนนี้ใช้เป็นอาหารสัตว์ได้

ค.ศ. 1974 Lin Khor (38) เลี้ยงเชื้อแบบผสมของยีสต์ และราที่มี  
 สายใย ในมันสำปะหลังที่มีรากาอยู่ โปรตีนที่ได้จากจุลินทรีย์นั้นนำไปเลี้ยงหนู ปรากฏ  
 ว่าหนูสมบูรณ์ดี เมื่อนำโปรตีนจากจุลินทรีย์นั้นมาตรวจปริมาณกรดอะมิโน พบว่า โปร-  
 เทนเหล่านี้จะขาดกรดอะมิโนที่มีซัลเฟอร์เป็นองค์ประกอบ จึงใช้วิธีการใหม่ หาซิสทีน  
 และเมไทโอนิน ในโปรตีนนั้นใหม่ด้วยวิธีออกซิเดชัน ผลคือได้กรดอะมิโนที่มีซัลเฟอร์

เป็นองค์ประกอบเพิ่มขึ้น เขาโปรตีนที่ได้ไปเลี้ยงหนู ทำให้หนูมีการเจริญเติบโต เทียบได้กับหนูที่ให้เคซีน เมื่อตรวจเนื้อเยื่อและน้ำหนักอวัยวะภายในของหนูที่บริโภคน้ำโปรตีน เหล่านี้ไปพบที่ฉีกปกติเลย แสดงว่าภายในระยะเวลาที่บริโภคไม่พบความผิดปกติภายในของหนูทดลอง

ค.ศ. 1974 Sprung (56) ได้เพิ่มคุณค่าทางอาหารของมันสำปะหลัง โดยการใส่เชื้อรา Rhizopus oligosporus หมักในมันสำปะหลัง โปรตีนเพิ่มขึ้นเป็น 3 % และ 4 % ในสภาพที่หมักในที่มืดอากาศ และในที่อากาศ ตามลำดับ

ค.ศ. 1974 Weiner และ Rhodes (72) แห่ง Northern Regional Research Laboratory ได้แยกเชื้อคอกัวว 2 เชื้อด้วยกัน คือ Streptomyces กับรา โดยใช้อาหารเป็นมูลสัตว์ (เป็นของแข็งเสีย 21 - 40% ก่อนจะทดลอง ต้องเอามาทำเชื้อจากก่อน) อาหารที่เติมคือ กลูโคส เปปโตน (peptone) และอื่น ๆ ทำการทดลองที่ 28 ° C ผล คือ Streptomyces พยายามปรับตัว เพื่ออยู่รอดเป็นการลดมลภาวะ ส่วนราที่เจริญในกลูโคส มีสายใยเพิ่มมาก และราที่ปรับตัวเข้ากับสภาพต่าง ๆ ไม่ได้จะมีน้ำหนักน้อย แสดงว่าความสามารถของราที่ใช้ของเสียขึ้นกับกลูโคส

ค.ศ. 1975 Christias และคณะ (19) ได้ทดลองหาโปรตีนจากรา Aspergillus niger Fusarium oxysporum F. moniliforme และ Candida tropicalis โดยแยกเชื้อ Aspergillus niger จากอากาศ แล้วนำมาทำให้กลายเป็นสปอร์ด้วยแสงอุลตราไวโอเล็ต ทำให้ไม่สร้างรงควัตถุ และสปอร์ (conidia) ภายใต้สภาพที่เหมาะสม มีการเจริญสูงสุดในชั่วโมงที่ 20 หลังจากใส่เชื้อเมื่อตรวจโปรตีนที่ได้ด้วยวิธี Lowry Biuret และปริมาณไนโตรเจนทั้งหมด พบว่าปริมาณโปรตีนไม่แตกต่างกัน ระหว่าง mid-log และ early stationary phase เมื่อทดลองหาปริมาณกรดอะมิโน พบว่าใน A. niger ทั้งพันธุ์ดั้งเดิมและพันธุ์ใหม่ทำให้เกิดการกลายพันธุ์ ไม่มีผลต่างกันเลย ต่างกันที่ ราพันธุ์ใหม่ที่กลาย-

พันธุ์ (mutant) มี ซีสติน และเมไทโอนีนสูงกว่า รวมทั้งมี อาจีนิน และอะลานีนสูง  
 ค่าย ส่วนการเก็บผลของ Fusarium ในช่วงต้น ๆ ของ stationary phase  
 ให้กรดอะมิโนมากกว่า A. niger ถึง 30 % และมีกรดอะมิโนที่จำเป็นสูงกว่าค่าย

ค.ศ. 1975 Volesky และคณะ (71) ได้เลี้ยงรา Graphium sp.  
 ในแหล่งคาร์บอนที่เป็นก๊าซ ทำให้ได้โปรตีนมีปริมาณ 50 % มาเลี้ยงหนู ตรวจสอบความ  
 ผิดปกติที่เกิดขึ้นจากการบริโภคน้ำในช่วงเวลาสั้น ๆ และการบริโภคนาน ๆ ดูว่ามีความ  
 เรื้อรังหรือเปล่า ผลปรากฏว่า ไม่มีความผิดปกติเกิดขึ้นกับหนูทดลอง ทั้งที่บริโภค  
 ในเวลาสั้น ๆ และในเวลานาน ๆ แสดงว่า สามารถนำโปรตีนนี้มาใช้ในการผสมกับ  
 อาหารใช้เพิ่มโปรตีนได้

002457