

การผลิตนวนิยายภาพของยีสต์จากน้ำทึบที่มีไข้มันเป็นองค์ประกอบ

นายนพดล เบญจกัลพระศรี



สถาบันวิทยบริการ
วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชารัฐวิทยาทางด้านการบริหาร ภาควิชาจุลชีววิทยา

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2540

ISBN 974-637-159-2

จัดทำขึ้นโดยบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

PRODUCTION OF YEAST BIOMASS FROM FAT-CONTAINING WASTE-WATER

Mr Noppadol Benchapattarapong

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

**A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Science in Industrial Microbiology**

Department of Microbiology

Graduate School

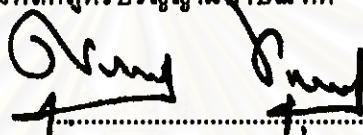
Chulalongkorn University

Academic Year 1997

ISBN 974-637-159-2

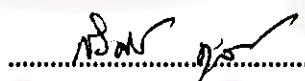
หัวข้อวิทยานิพนธ์ การผลิตมวลชีวภาพของเชื้อราในน้ำทึบที่มีไขมันเป็นองค์ประกอบ
โคบ นายพุด เบญจกัลพงศ์
ภาควิชา จุลชีววิทยา
อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ ดร. ส่งเสริม ฤกตปรีชา

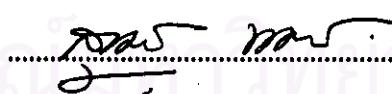
บัญชีดิจิทัล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับ
นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาบัณฑิต


..... คณบดีบัญชีดิจิทัล
(ศาสตราจารย์ นายแพทย์ ศุภวัฒน์ ชุติวงศ์)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


..... ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร. นatin นิตย์อุบล)


..... อาจารย์ที่ปรึกษา
(รองศาสตราจารย์ ดร. ส่งเสริม ฤกตปรีชา)


..... กรรมการ
(อาจารย์ ดร. สุเมธ ชัวเตชะ)


..... กรรมการ
(ดร. วิชิตน เรืองสิงค์)

พิมพ์ด้วยน้ำบกคัดย่อวิทยานิพนธ์ภาษาในกรอบสีเขียวนี้เพียงแผ่นเดียว

นพดล เบญจกัลพระส : การผลิตมวลชีวภาพของเชื้อราจากน้ำทึ้งที่มีไขมันเป็นองค์ประกอบ
(PRODUCTION OF YEAST BIOMASS FROM FAT-CONTAINING WASTE-WATER)

อ. ที่ปรึกษา : รศ. ดร. สังเคราะห์ ฤทธิ์วิชา, 170 หน้า. ISBN 974-637-159-2

ในการศึกษาการผลิตมวลชีวภาพของเชื้อรากจากน้ำทึ้งที่มีไขมันเป็นองค์ประกอบ เพื่อใช้เป็นแหล่งอาหารสำหรับสัตว์ และเป็นการป้องกันน้ำทึ้งได้ในขณะเดียวกัน จากการวิเคราะห์ด้วยยาน้ำทึ้งพบว่า น้ำทึ้งมีค่าปีไอคิดและค่าซีไอคิดเฉลี่ยเท่ากับ 558 และ 941 มิลลิกรัมต่อลิตร ตามลำดับ มีไขมันเป็นองค์ประกอบเฉลี่ยเท่ากับ 3.27 กรัมต่อลิตร จากการศึกษาและสำรวจสภาพพื้นที่บริเวณที่เดินทางได้ในน้ำทึ้ง สามารถทราบรวมสภาพพื้นที่บริเวณที่ทั้งหมด 7 สายพันธุ์ ได้แก่ C 5045 C 5046 S 0001 T 0001 Y 8662 N 0001 และ N 0002 เมื่อเลือกเชื้อเชิงตัวอย่างเชื้อราจากน้ำทึ้งที่ไม่เติมแหล่งการรับอนปรับปรุงเทียบกับอาหารเดิมเชื้อที่ได้น้ำทึ้งเติมแหล่งการรับอน ได้แก่ กลีเซอรอลและกลูโคไซด์ พบร่วงชีว Y 8662 เดินทางได้ดีกว่าเชื้อรากจากพื้นที่อื่นๆ เมื่อเลือกในอาหารเดิมเชื้อราจากน้ำทึ้งและน้ำทึ้งเติมกลีเซอรอล ได้น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุดเท่ากับ 2.58 และ 8.40 กรัมต่อลิตร ตามลำดับ ส่วนเชื้อ S 0001 เดินทางได้ดีในอาหารเดิมเชื้อราจากน้ำทึ้งเติมกลูโคไซด์ ได้น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุดเท่ากับ 4.63 กรัมต่อลิตร จากการปรับปรุงเพิ่มของค่าประกอบภาษีในเชื้อรากที่รวมรวมได้ พบร่วงชีว Y 8662 มีปริมาณไประดิษฐ์ ชนิดและปริมาณกรดอะมิโน รวมทั้งชนิดและปริมาณวิตามินภายในเซลล์ที่เหมาะสมต่อการนำไปใช้เป็นแหล่งอาหารสำหรับสัตว์มากกว่าเชื้อรากจากพื้นที่อื่นๆ นอกจากนี้ยังสามารถลดค่าปีไอคิดและค่าซีไอคิดในน้ำทึ้งภาษีหลังนำไปใช้เป็นอาหารเดิมเชื้อ เป็นเวลา 48 ชั่วโมง ได้ 90.7 และ 88.3 เปอร์เซนต์ ตามลำดับ (ซึ่งมีค่าอยู่ในช่วงมาตรฐาน grub ควบคุมการระบาดน้ำทึ้ง) การเลือกในขวดเชื้อเมื่อใช้ก้านเชื้อ Y 8662 ที่เหมาะสมคือ ก้านเชื้ออายุ 15 ชั่วโมง เลือกในอาหารที่เครื่องจากน้ำทึ้งซึ่งเติมแอนโนเนนเซตเพื่อแต่ละสารสกัดจากเชื้อราก ปริมาณ 10 และ 1 กรัมต่อลิตร ตามลำดับ ได้น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุดเท่ากับ 6.48 กรัมต่อลิตร อัตราการเติบโตจำเพาะเท่ากับ 0.125 ต่อชั่วโมง และกำลังการผลิตมวลชีวภาพของเชื้อราก เท่ากับ 0.322 กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง ภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตมวลชีวภาพของเชื้อราก Y 8662 ในถังหมัก ได้แก่ อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่า 5.0 อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที และอัตราการให้อากาศ 1 vvm เมื่อเลือกเชื้อ Y 8662 แบบ batch ได้น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุดเท่ากับ 8.61 กรัมต่อลิตร อัตราการเติบโตจำเพาะเท่ากับ 0.138 ต่อชั่วโมง และกำลังการผลิตมวลชีวภาพของเชื้อราก เท่ากับ 0.438 กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง ไขมันถูกใช้หมดหลังเลือกเป็นเวลา 42 ชั่วโมง และหลังจากการเลือกเป็นเวลา 72 ชั่วโมง ค่าปีไอคิดและค่าซีไอคิดคง 97.9 และ 94.2 เปอร์เซนต์ ตามลำดับ เมื่อเลือกเชื้อ Y 8662 แบบต่อเนื่อง อัตราการเจือจางที่ให้กำลังการผลิตมวลชีวภาพของเชื้อรากสูงสุดเท่ากับ 0.218 ต่อชั่วโมง น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุดที่ภาวะคงที่เท่ากับ 10.07 กรัมต่อลิตร และอัตราการเติบโตจำเพาะสูงสุดเท่ากับ 0.283 ต่อชั่วโมง มีผลทำให้กำลังการผลิตมวลชีวภาพของเชื้อรากสูงสุดเพิ่มขึ้นเป็น 3.20 กรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง พบร่วงชีว Y 8662 แบบต่อเนื่องมีประสิทธิภาพสูงกว่าการเลือกเชื้อแบบ batch และการเลือกเชื้อในขวดเชื้อ ตามลำดับ

ภาควิชา สาขาวิทยาศาสตร์

สาขาวิชา สาขาวิทยาศาสตร์สหศาสตร์

ปีการศึกษา 2540

ลายมือชื่อนิสิต นพดล บันทึกวาระผู้ร่วมฯ

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา ที่ปรึกษา ที่ปรึกษา

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

พิมพ์ดันดับปกดยุวัฒน์ภานุพนธ์ภัยในกรอบสีเขียวเพียงแผ่นเดียว

C726368 : MAJOR INDUSTRIAL MICROBIOLOGY

KEY WORD: YEAST / BIOMASS / PRODUCTION / FAT / WASTE-WATER

NOPPADOL BENCHAPATTARAPONG : PRODUCTION OF YEAST BIOMASS FROM FAT-CONTAINING WASTE-WATER. THESIS ADVISOR : ASSO.PROF. SONGSRI KULPREECHA, Ph.D. 170 pp. ISBN 974-637-159-2

Production of yeast biomass from waste-water containing fat for animal feed supplement and simultaneously as a remedy of such waste-water, was studied. Analysis of the waste-water shows that it contains 3.27 g/l of fat and has a moderately high level of 558 mg/l of BOD and 941 mg/l of COD in average. Seven yeast strains namely C 5045, C 5046, S 0001, T 0001, Y 8662, N 0001 and N 0002 were all capable of growing in this waste-water. Cultivations of all strains in the following three media, waste-water, waste-water plus either glycerol or glucose, were performed. It was found that Y 8662 could grow better than other strains in the first two media and reached about 2.58 g/l and 8.40 g/l maximum cell dry-weight, respectively. In waste-water containing glucose medium, S 0001 was the best to grow and gave a maximum cell dry-weight of 4.63 g/l. Cell compositions such as the cellular protein, amino acids and vitamin contents of yeast Y 8662, were appropriately determined and compared with other strains and other types of animal feed supplement. Consequently, 90.7% decrease in level of BOD and 88.3% in level of COD were observed after a 48-hours-cultivation. This greatly improved the quality of waste-water and put it in the range of standard value to be discharged to environment. In shake flask, from a cultivation in waste-water medium supplemented with 10 g/l $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ and 1 g/l yeast extract using 15 h seed culture under the optimal conditions, 6.48 g/l maximum cell dry-weight, 0.125 h^{-1} of specific growth rate and 0.322 g/l/h. of biomass productivity were obtained. Optimum condition determined in this study for biomass production in a fermenter using Y 8662 were as follows ; Temperature 30 °C, pH 5.0, agitation speed 600 rpm. and aeration rate 1 vvm. In a batch fermentation, 8.61 g/l of maximum cell dry-weight, 0.138 h^{-1} of specific growth rate and 0.438 g/l/h. of biomass productivity were achieved while all the fat content was used up within 42 h. The result also showed decreases in levels of BOD and COD to 97.9% and 94.2% respectively after 72 h. cultivation. In a continuous cultivation of Y 8662, the maximum biomass productivity observed at the dilution rate of 0.218 h^{-1} that gave about 10.07 g/l cell dry-weight, was up to 3.20 g/l/h. Efficiency of Y 8662 in term of biomass production appeared to be highest in the continuous fermentation followed by batch fermentation and shake flask culture respectively.

ภาควิชา จุลชีววิทยา

ลายมือชื่อนิสิต นน.ดร. เป็ญศรีรัตน์

สาขาวิชา จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา ก.ก.

ปีการศึกษา 2540

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม -



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จถ้วนไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างคือขึ้งของ รองศาสตราจารย์ ดร. สุ่งศรี ฤทธิปริชา อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ท่านได้กราบให้คำปรึกษา คำแนะนำอันมีค่า และชื่อกิตติเห็นด้วยๆ ของงานด้วยคิดถอดตาม รวมทั้งได้ช่วยแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น ศิษย์ขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงสุดไว้ ณ ที่นี่

ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. นิดา นิตยุบดี ที่กราบไว้เป็นประธานกรรมการสอบ และแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณ อาจารย์ ดร. สุเมษ ชวเศช ที่กราบไว้เป็นกรรมการสอบ และแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณ ดร. วศิวนัน เรืองเต็ก ที่กราบให้คำปรึกษา คำแนะนำอันเป็นประโยชน์ต่อการทำงานวิจัยตลอดจนรับเป็นกรรมการสอบ และแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณ คุณผู้ช่วย ศิษย์เก่า ที่กราบให้คำปรึกษาและช่วยเหลือในการแก้ไขวิจัย ตลอดจนรับเป็นกรรมการสอบ และแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

งานวิจัยนี้ส่วนหนึ่งได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยของบัณฑิตวิทยาลัย ดังนั้นจึงขอขอบคุณบัณฑิตวิทยาลัย

ขอขอบคุณพี่ๆ เจ้าหน้าที่ของภาควิชาจุลชีววิทยา ตลอดจนพี่ๆ เพื่อนๆ แต่น้องๆ ร่วมภาควิชาทุกท่าน ที่ได้ให้กำลังใจ ความช่วยเหลือ และอันวายความสะดวกในการทำงานวิจัยด้วยดีตลอดมา

ขอขอบคุณ คุณผู้ช่วย ผู้ช่วยในงาน ที่ได้ให้ความช่วยเหลือในการจัดพิมพ์และจัดทำรูปเต็มวิทยานิพนธ์

สุดท้ายนี้ขอกราบขอบพระคุณ คุณชัยนันท์ คุณประทวน เบญจกัลพาวงศ์ คุณพ่อ คุณแม่ที่เอาจริงกับการทำวิจัย ที่คอยเป็นกำลังใจและกำลังทรัพย์อย่างมาก ตลอดจนรับพระคุณ คุณภรรยา คุณสามี คุณพี่ๆ คุณน้องๆ คุณญาติ คุณเพื่อน คุณอาจารย์ คุณครู คุณบุคลากร ที่ได้ให้กำลังใจ และกำลังทรัพย์ จนทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จถ้วนไปด้วยดี

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	๕
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๖
กิตติกรรมประกาศ	๙
สารบัญ	๙
สารบัญตาราง	๑
สารบัญรูป	๑๖

บทที่

๑ บทนำ	
1.1 ประวัติความเป็นมา	1
1.2 ไขมันและกรดไขมัน	3
1.3 การย่อยสลายไขมันและการดูดไขมัน	5
1.4 มวลชีวภาพของจุลินทรีย์	8
1.5 ประเภทของจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตโปรตีน	14
1.6 วัตถุศึกษาในการผลิตมวลชีวภาพของเชื้อสีฟ้า	19
1.7 น้ำทึบที่มีไขมันเป็นองค์ประกอบ	21
1.8 กระบวนการหมักแบบ batch	25
1.9 กระบวนการหมักแบบ fed batch	26
1.10 กระบวนการหมักแบบต่อเนื่อง	27
1.11 บุณฑุชูงใช้ในการวิจัย	37
1.12 ความสามารถของเชื้อสีฟ้าที่คาดว่าจะได้รับ	37
1.13 ขั้นตอนการวิจัย	38
๒ ถุปกรณ์และวิธีดำเนินการวิจัย	
2.1 ถุปกรณ์และเกณฑ์วัด	39
2.2 การเก็บตัวอย่างและการคัดแยกสายพันธุ์เชื้อสีฟ้า	42
2.3 การเก็บรักษาและการเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์	43
2.4 การศึกษาการผลิตมวลชีวภาพของเชื้อสีฟ้า	44

หน้า

2.5 วิชีวิเคราะห์	47
3 ผลการทดสอบ	
3.1 การเก็บตัวอย่างน้ำทึ้ง การวิเคราะห์องค์ประกอบทางกายภาพ และทางเคมีของน้ำทึ้ง	57
3.2 การคัดแยกและการร่วนรวนสายพันธุ์เชื้อที่เดินໄได้ในน้ำทึ้ง เปรียบเทียบการเดินໄดและองค์ประกอบทางกายในเชื้อที่ร่วนรวนໄได้ เพื่อคัดเลือกเชื้อสายพันธุ์ที่มีสมบัติเหมาะสมในการผลิตมวลชีวภาพ ของเชื้อที่จากน้ำทึ้ง	60
3.3 การเลี้ยงเชื้อเพื่อการผลิตมวลชีวภาพของเชื้อในชุดเท่า	94
3.4 การเลี้ยงเชื้อเพื่อการผลิตมวลชีวภาพของเชื้อในถังหมัก	115
4 สรุปและวิจารณ์ผลการทดสอบ	139
รายการอ้างอิง	151
ภาคผนวก	
ก สูตรอาหารเลี้ยงเชื้อ	159
ข การเตรียมสารเคมีที่ใช้ในงานวิจัย	161
ค กราฟนำตรวจสอบ	164
ง สูตรการคำนวณ	167
ประวัติผู้เขียน	170

สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1.1 การคาดหมายความต้องการไปรับtinของประชากรโลก	2
1.2 ชนิดของกรดไขมันที่ประกอบอยู่ในไขมันชนิดต่างๆ และ จุดหม้อนเหลวของเหลวไขมันนั้น	5
1.3 บริษัทผู้ผลิตไปรับtinจากน้ำดื่มชีวภาพของจุลินทรีย์	9
1.4 ชนิดของจุลินทรีย์และอาหารเดิมเชื้อที่ผลิตไปรับtinจากน้ำดื่มชีวภาพของ จุลินทรีย์ในเชิงพาณิชย์	10
1.5 องค์ประกอบภายในเซลล์ของน้ำดื่มชีวภาพของจุลินทรีย์ชนิดต่างๆ ที่ใช้ ในการผลิตไปรับtin	12
1.6 กรรมะนิในภายใต้ในเซลล์ของจุลินทรีย์ชนิดต่างๆ ที่ใช้ในการผลิตไปรับtin เปรียบเทียบกับมาตรฐานของ FAO และเหลวไปรับtinอื่นๆ	13
1.7 กรรมะนิในภายใต้ในเซลล์ของยีสต์ชนิดต่างๆ ที่ใช้ในการผลิตไปรับtin เปรียบเทียบกับมาตรฐานของ FAO และเหลวไปรับtinอื่นๆ	17
1.8 ปริมาณวิตามินภายใต้ในเซลล์ของยีสต์ชนิดต่างๆ ที่ใช้ในการผลิตไปรับtin	18
1.9 ตัวอย่างชนิดยีสต์ที่ใช้ในกระบวนการหมักแบบต่อเนื่อง	29
3.1 สมบัติทางเคมีและฟิสิกส์ของตัวอย่างน้ำทึ้งจากน้ำอัดก๊าซไขมัน บริษัทสหฟาร์น จำกัด ช่วงมีนาคม 2539 ถึง กุมภาพันธ์ 2540	59
3.2 ชนิดและปริมาณกรดไขมันในน้ำทึ้ง วิเคราะห์ด้วยเครื่องแกปพิดถาร ก้าซดิวิค โภคภาระໄโอดกราฟ	60
3.3 การเติบโภคภาระ C 5045 ในอาหารเดิมเชื้อจากน้ำทึ้ง 3 สูตร คือ (ก) น้ำทึ้ง (ข) น้ำทึ้งเติมกลิ่นเชอร์อต และ (ค) น้ำทึ้งเติมกลิ่นโกส เดิมเชื้อในขวดเขย่า ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่าเริ่มต้น 4.5	62
3.4 การเติบโภคภาระ C 5046 ในอาหารเดิมเชื้อจากน้ำทึ้ง 3 สูตร คือ (ก) น้ำทึ้ง (ข) น้ำทึ้งเติมกลิ่นเชอร์อต และ (ค) น้ำทึ้งเติมกลิ่นโกส เดิมเชื้อในขวดเขย่า ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่าเริ่มต้น 4.5	64

ตารางที่

หน้า

3.5 การเติบトイของยีสต์ S 0001 ในอาหารเลี้ยงเชื้อจากน้ำทึ้ง 3 สูตร กิจ (ก) น้ำทึ้ง (ข) น้ำทึ้งเติมกลีเซอรอล และ (ก) น้ำทึ้งเติมกรูโภส เลี้ยงเชื้อในขวดเบเย่า ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	66
3.6 การเติบトイของยีสต์ T 0001 ในอาหารเลี้ยงเชื้อจากน้ำทึ้ง 3 สูตร กิจ (ก) น้ำทึ้ง (ข) น้ำทึ้งเติมกลีเซอรอล และ (ก) น้ำทึ้งเติมกรูโภส เลี้ยงเชื้อในขวดเบเย่า ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	68
3.7 การเติบトイของยีสต์ Y 8662 ในอาหารเลี้ยงเชื้อจากน้ำทึ้ง 3 สูตร กิจ (ก) น้ำทึ้ง (ข) น้ำทึ้งเติมกลีเซอรอล และ (ก) น้ำทึ้งเติมกรูโภส เลี้ยงเชื้อในขวดเบเย่า ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	70
3.8 การเติบトイของยีสต์ N 0001 ในอาหารเลี้ยงเชื้อจากน้ำทึ้ง 3 สูตร กิจ (ก) น้ำทึ้ง (ข) น้ำทึ้งเติมกลีเซอรอล และ (ก) น้ำทึ้งเติมกรูโภส เลี้ยงเชื้อในขวดเบเย่า ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	72
3.9 การเติบトイของยีสต์ N 0002 ในอาหารเลี้ยงเชื้อจากน้ำทึ้ง 3 สูตร กิจ (ก) น้ำทึ้ง (ข) น้ำทึ้งเติมกลีเซอรอล และ (ก) น้ำทึ้งเติมกรูโภส เลี้ยงเชื้อในขวดเบเย่า ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	74
3.10 น้ำหนักเซลล์แห้งสูตรและปริมาณไปรดินภายในเซลล์ยีสต์ 7 สายพันธุ์ เมื่อนำมาเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อจากน้ำทึ้ง น้ำทึ้งเติมกลีเซอรอล และ น้ำทึ้งเติมกรูโภส ตามลำดับ ในขวดเบเย่าที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	79
3.11 ค่าอัตราการเติบトイจำเพาะ และค่าสัมประสิทธิ์ของผลผลิตมวลเซลล์เมื่อ เทียบกับสับสารทั้งหมดที่ใช้ของยีสต์ทึ้ง 7 สายพันธุ์ เมื่อนำมา เลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อจากน้ำทึ้ง น้ำทึ้งเติมกลีเซอรอล และน้ำทึ้งเติม กรูโภส ตามลำดับ ในขวดเบเย่าที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	83
3.12 ปริมาณกรณีกล้องทั้งหมดภายในเซลล์ยีสต์ 7 สายพันธุ์ เมื่อนำมา เลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อจากน้ำทึ้งที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	89

ตารางที่	หน้า
3.13 ชนิดและปริมาณวิตามินภายในเชลล์สต์ 7 สายพันธุ์ เมื่อนำมา เติบงในอาหารเติบงเชื้อจากน้ำทึ้งที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	90
3.14 ชนิดและปริมาณกรดอะมิโนภายในเชลล์สต์ 3 สายพันธุ์ เมื่อนำมา เติบงในอาหารเติบงเชื้อจากน้ำทึ้งที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	91
3.15 กำป้าโอดีและค่าซีโอดีของน้ำทึ้ง เมื่อนำมาใช้เป็นอาหารเติบงเชื้อ ^ข ของสต์ 7 สายพันธุ์ เป็นเวลา 48 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	92
3.16 น้ำหนักเซลล์แห้งของสต์ Y 8662 เมื่อเติบงในอาหารสำหรับเตรียมหัวเชื้อ	96
3.17 น้ำหนักเซลล์แห้งและไขมันที่เหลือในน้ำทึ้ง เมื่อเติบงสต์ Y 8662 กล้าเชื้ออายุ 6, 9, 12 และ 15 ชั่วโมง	97
3.18 ผลของการเดินแยกไมเนย์นชัลเพดในน้ำทึ้ง ที่มีต่อการเดินໄทดของสต์ Y 8662 เมื่อเติบงเชื้อที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	101
3.19 ผลของการเดินสารสกัดจากสต์ในน้ำทึ้ง ที่มีต่อการเดินໄทดของสต์ Y 8662 เมื่อเติบงเชื้อที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	104
3.20 ก. ผลของการเดินสารสกัดจากสต์ปริมาณเริ่มต้น 0.1 กรัมต่อถิตร ร่วมกับการเดินแยกไมเนย์นชัลเพดปริมาณเริ่มต้น 0 (ชุดควบคุม), 2.5, 5.0, 10.0, 15.0 และ 20.0 กรัมต่อถิตร ตามลำดับ ในน้ำทึ้ง ที่มีต่อการเดินໄทดของสต์ Y 8662	108
3.20 ข. ผลของการเดินสารสกัดจากสต์ปริมาณเริ่มต้น 0.5 กรัมต่อถิตร ร่วมกับการเดินแยกไมเนย์นชัลเพดปริมาณเริ่มต้น 0 (ชุดควบคุม), 2.5, 5.0, 10.0, 15.0 และ 20.0 กรัมต่อถิตร ตามลำดับ ในน้ำทึ้ง ที่มีต่อการเดินໄทดของสต์ Y 8662	109
3.20 ค. ผลของการเดินสารสกัดจากสต์ปริมาณเริ่มต้น 1.0 กรัมต่อถิตร ร่วมกับการเดินแยกไมเนย์นชัลเพดปริมาณเริ่มต้น 0 (ชุดควบคุม), 2.5, 5.0, 10.0, 15.0 และ 20.0 กรัมต่อถิตร ตามลำดับ ในน้ำทึ้ง ที่มีต่อการเดินໄทดของสต์ Y 8662	110

ตารางที่	หน้า
3.21 ผลของแหล่งในโครงการต่อการเดินโดยของยีสต์ Y 8662 โดยแบ่งผันปริมาณ แอนโนเนียนขั้วไฟร่วมกับสารสกัดจากยีสต์ที่เติมในน้ำทึ้ง	114
3.22 การเดินโดยของยีสต์ Y 8662 ในขวดเบเย่าและในถังหมัก ที่อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อาหาร 1 vvm อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้าง 4.5	116
3.23 ผลของอุณหภูมิต่อการเดินโดยของยีสต์ Y 8662 โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อที่เตรียม ¹ จากน้ำทึ้งในถังหมัก ที่อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อาหาร 1 vvm ค่าความเป็นกรดค้าง 4.5	118
3.24 ผลของค่าความเป็นกรดค้างต่อการเดินโดยของยีสต์ Y 8662 โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อ ¹ ที่เตรียมจากน้ำทึ้งในถังหมัก ที่อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อาหาร 1 vvm อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส	121
3.25 ผลของอัตราการกวนและอัตราการให้อาหารต่อการเดินโดยของยีสต์ Y 8662 โดยใช้อาหารที่เตรียมจากน้ำทึ้งเป็นอาหารเลี้ยงเชื้อในถังหมัก แบ่งผัน อัตราการกวนที่ 300, 400, 500 และ 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อาหารที่ 0.5, 1.0 และ 1.5 vvm อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้าง 5.0	124
3.26 ผลของอัตราการกวนและอัตราการให้อาหารต่อน้ำหมักเซลล์แห้งสูงสุดและ โปรดินภายในเซลล์ของยีสต์ Y 8662 ในถังหมักที่ อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้าง 5.0	126
3.27 การเดินโดยของยีสต์ Y 8662 ในถังหมักด้วยกระบวนการหมักแบบ batch เป็นเวลา 72 ชั่วโมง ที่อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อาหาร 1 vvm อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้าง 5.0	129
3.28 การเลี้ยงเชื้อ Y 8662 ในถังหมักด้วยกระบวนการหมักแบบต่อเนื่อง แบ่งผันอัตราการเจ็อจางในการหมัก ที่อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อาหาร 1 vvm อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้าง 5.0	134
4. 1 การวิเคราะห์ความแปรปรวนในแผนกราฟทดลองแบบสุ่มคลอต	167
4. 2 การวิเคราะห์ความแปรปรวนในแผนกราฟทดลองแบบสุ่มคลอตที่เป็น ² แฟกตอร์เรียดแบบ 2 ปัจจัย	169

สารบัญ

ส่วนที่

หน้า

1.1 วิธีเบื้องต้นของการดูแลรักษาและซ่อมบำรุง.....	7
1.2 กระบวนการหมักแบบต่อเนื่อง.....	31
1.3 ความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของเชลล์ สับสเตรท พลัตติกิวโนท์เชลล์ เก็บกับสับสเตรทที่ใช้กับอัตราการเรืองที่ภาวะคงที่ในการเดิยงเชื้อแบบต่อเนื่อง.....	33
1.4 การหาผลผลิตมวลชีวภาพของกระบวนการเดินทางริบบิ่งและผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการเก็บรักษาเชลล์.....	36
3.1 การเดินทางของเชลล์ C 5045 ในอาหารเดิยงเชื้อจากน้ำทึบ 3 สูตร กีอ (ก) น้ำทึบ (ข) น้ำทึบเติมกลีเซอรอล และ (ค) น้ำทึบเติมกรูโคส เดิยงเชื้อในขวดเบเย่า ^{ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่าต่ำเริ่มต้น 4.5}	63
3.2 การเดินทางของเชลล์ C 5046 ในอาหารเดิยงเชื้อจากน้ำทึบ 3 สูตร กีอ (ก) น้ำทึบ (ข) น้ำทึบเติมกลีเซอรอล และ (ค) น้ำทึบเติมกรูโคส เเดิยงเชื้อในขวดเบเย่า ^{ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่าต่ำเริ่มต้น 4.5}	65
3.3 การเดินทางของเชลล์ S 0001 ในอาหารเดิยงเชื้อจากน้ำทึบ 3 สูตร กีอ (ก) น้ำทึบ (ข) น้ำทึบเติมกลีเซอรอล และ (ค) น้ำทึบเติมกรูโคส เเดิยงเชื้อในขวดเบเย่า ^{ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่าต่ำเริ่มต้น 4.5}	67
3.4 การเดินทางของเชลล์ T 0001 ในอาหารเดิยงเชื้อจากน้ำทึบ 3 สูตร กีอ (ก) น้ำทึบ (ข) น้ำทึบเติมกลีเซอรอล และ (ค) น้ำทึบเติมกรูโคส เเดิยงเชื้อในขวดเบเย่า ^{ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่าต่ำเริ่มต้น 4.5}	69
3.5 การเดินทางของเชลล์ Y 8662 ในอาหารเดิยงเชื้อจากน้ำทึบ 3 สูตร กีอ (ก) น้ำทึบ (ข) น้ำทึบเติมกลีเซอรอล และ (ค) น้ำทึบเติมกรูโคส เเดิยงเชื้อในขวดเบเย่า ^{ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่าต่ำเริ่มต้น 4.5}	71
3.6 การเดินทางของเชลล์ N 0001 ในอาหารเดิยงเชื้อจากน้ำทึบ 3 สูตร กีอ (ก) น้ำทึบ (ข) น้ำทึบเติมกลีเซอรอล และ (ค) น้ำทึบเติมกรูโคส เเดิยงเชื้อในขวดเบเย่า ^{ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่าต่ำเริ่มต้น 4.5}	73
3.7 การเดินทางของเชลล์ N 0002 ในอาหารเดิยงเชื้อจากน้ำทึบ 3 สูตร กีอ (ก) น้ำทึบ (ข) น้ำทึบเติมกลีเซอรอล และ (ค) น้ำทึบเติมกรูโคส เเดิยงเชื้อในขวดเบเย่า ^{ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่าต่ำเริ่มต้น 4.5}	75

รูปที่	หน้า
3.8 น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุดของ (ก) C 5045, (ข) C 5046, (ก) S 0001, (ง) T 0001, (จ) Y 8662, (ฉ) N 0001 และ (ช) N 0002 ตามลำดับ ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	76
3.9 ก. น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุดและไปรดินภายในเซลล์ของ (ก) C 5045, (ข) C 5046, (ก) S 0001, (ง) T 0001, (จ) Y 8662, (ฉ) N 0001 และ (ช) N 0002 ตามลำดับ โดยใช้น้ำทึบเป็นอาหารเตี๊ยงเชื้อที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	80
3.9 ข. น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุดและไปรดินภายในเซลล์ของ (ก) C 5045, (ข) C 5046, (ก) S 0001, (ง) T 0001, (จ) Y 8662, (ฉ) N 0001 และ (ช) N 0002 ตามลำดับ โดยใช้น้ำทึบเดินกถือโซลเป็นอาหารเตี๊ยงเชื้อที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	81
3.9 ก. น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุดและไปรดินภายในเซลล์ของ (ก) C 5045, (ข) C 5046, (ก) S 0001, (ง) T 0001, (จ) Y 8662, (ฉ) N 0001 และ (ช) N 0002 ตามลำดับ โดยใช้น้ำทึบเดินกถือโซลเป็นอาหารเตี๊ยงเชื้อที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	82
3.10 ก. สัมประสิทธิ์ผลิตมวลเซลล์เมื่อเทียบกับสับสารทั้งหมดที่ใช้ และอัตราการเติบโตจำเพาะของ (ก) C 5045, (ข) C 5046, (ก) S 0001, (ง) T 0001, (จ) Y 8662, (ฉ) N 0001 และ (ช) N 0002 ตามลำดับ โดยใช้น้ำทึบเป็นอาหารเตี๊ยงเชื้อที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	84
3.10 ข. สัมประสิทธิ์ผลิตมวลเซลล์เมื่อเทียบกับสับสารทั้งหมดที่ใช้ และอัตราการเติบโตจำเพาะของ(ก) C 5045, (ข) C 5046, (ก) S 0001, (ง) T 0001, (จ) Y 8662, (ฉ) N 0001 และ (ช) N 0002 ตามลำดับ โดยใช้น้ำทึบเดินกถือโซลเป็นอาหารเตี๊ยงเชื้อที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค่างเริ่มต้น 4.5	85
3.10 ก. สัมประสิทธิ์ผลิตมวลเซลล์เมื่อเทียบกับสับสารทั้งหมดที่ใช้ และอัตราการเติบโตจำเพาะของ (ก) C 5045, (ข) C 5046, (ก) S 0001, (ง) T 0001, (จ) Y 8662, (ฉ) N 0001 และ (ช) N 0002 ตามลำดับ โดยใช้น้ำทึบเดินกถือโซลเป็นอาหารเตี๊ยงเชื้อที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส	

รูปที่	หน้า
ค่าความเป็นกรดค้างเริ่มต้น 4.5	86
3.11 ปริมาณปีไอดีและปริมาณซีไอดีที่คงลงของน้ำทึบ เมื่อนำมาใช้เป็นอาหารเลี้ยงเชื้อ	
ของ (ก) C 5045, (ข) C 5046, (ก) S 0001, (ง) T 0001, (ก) Y 8662, (ก) N 0001 และ (ช) N 0002 ตามลำดับ โดยเลี้ยงในน้ำทึบที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส	
ค่าความเป็นกรดค้างเริ่มต้น 4.5 เป็นเวลา 48 ชั่วโมง	93
3.12 รูปแบบการเติบโtruthongยีสต์ Y 8662 เมื่อเลี้ยงในอาหารสำหรับเตรียมหัวเชื้อ	96
3.13 รูปแบบการเติบโtruthongยีสต์ Y 8662 เมื่อเลี้ยงในน้ำทึบ ใช้กําลังเชื้ออายุ 6, 9, 12 และ 15 ชั่วโมง	98
3.14 เปรียบเทียบน้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุดของยีสต์ Y 8662 เมื่อใช้กําลังเชื้ออายุ 6, 9, 12 และ 15 ชั่วโมง	99
3.15 พอกของการเติมแอนไนเม茵ซัลเฟตในน้ำทึบ ที่มีต่อการเติบโtruthongยีสต์ Y 8662	
(ก) น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุด และ (ข) ไปรดินจริงภายใต้แสงสว่าง เมื่อเลี้ยงเชื้อที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้างเริ่มต้น 4.5	102
3.16 พอกของสารสกัดจากยีสต์ในน้ำทึบ ที่มีต่อการเติบโtruthongยีสต์ Y 8662	
(ก) น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุด และ (ข) ไปรดินจริงภายใต้แสงสว่าง เมื่อเลี้ยงเชื้อที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้างเริ่มต้น 4.5	105
3.17 ก. พอกของสารสกัดจากยีสต์ปริมาณเริ่มต้น 0.1 กรัมต่อถิตร	
ร่วมกับการเติมแอนไนเม茵ซัลเฟตปริมาณเริ่มต้น 0 (ชุดควบคุม), 2.5, 5.0, 10.0, 15.0 และ 20.0 กรัมต่อถิตร ตามลำดับ ในน้ำทึบ ที่มีต่อการเติบโtruthongยีสต์ Y 8662 (ก) น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุด และ (ข) ไปรดินจริงภายใต้แสงสว่าง	111
3.17 ข. พอกของสารสกัดจากยีสต์ปริมาณเริ่มต้น 0.5 กรัมต่อถิตร	
ร่วมกับการเติมแอนไนเม茵ซัลเฟตปริมาณเริ่มต้น 0 (ชุดควบคุม), 2.5, 5.0, 10.0, 15.0 และ 20.0 กรัมต่อถิตร ตามลำดับ ในน้ำทึบ ที่มีต่อการเติบโtruthongยีสต์ Y 8662 (ก) น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุด และ (ข) ไปรดินจริงภายใต้แสงสว่าง	112
3.17 ค. พอกของสารสกัดจากยีสต์ปริมาณเริ่มต้น 1.0 กรัมต่อถิตร	
ร่วมกับการเติมแอนไนเม茵ซัลเฟตปริมาณเริ่มต้น 0 (ชุดควบคุม), 2.5, 5.0, 10.0, 15.0 และ 20.0 กรัมต่อถิตร ตามลำดับ ในน้ำทึบ	

รูปที่

หน้า

ที่มีต่อการเติบโถของยีสต์ Y 8662 (ก) น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุด และ (ข) โปรตีนจริงภายในเซลล์	113
3.18 รูปแบบการเติบโถของยีสต์ Y 8662 ในขวดเบ่าແดะในถังหมัก	116
3.19 (ก) ผลของอุณหภูมิ และ (ข) อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเติบโถของยีสต์ Y 8662 โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อที่เตรียมจากน้ำทึบในถังหมัก ที่อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อากาศ 1 vvm ค่าความเป็นกรดค้าง 4.5	119
3.20 (ก) ผลของค่าความเป็นกรดค้างและ (ข) ค่าความเป็นกรดต่างที่เหมาะสมต่อการเติบโถ ¹ ของยีสต์ Y 8662 โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อที่เตรียมจากน้ำทึบในถังหมัก ที่อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อากาศ 1 vvm อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส	122
3.21 ผลของอัตราการกวนและอัตราการให้อากาศต่อการเติบโถของยีสต์ Y 8662 โดยใช้อาหารที่เตรียมจากน้ำทึบเป็นอาหารเลี้ยงเชื้อ ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้าง 5.0	125
3.22 ผลของอัตราการกวนและอัตราการให้อากาศต่อน้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุดและ โปรตีนภายในเซลล์ของยีสต์ Y 8662 ในถังหมัก ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้าง 5.0	127
3.23 การเติบโถของยีสต์ Y 8662 โดยใช้อาหารเตรียมจากน้ำทึบเป็นอาหารเลี้ยงเชื้อ ² ในถังหมักด้วยกระบวนการหมักแบบ batch เป็นเวลา 72 ชั่วโมง ที่อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อากาศ 1 vvm อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้าง 5.0	130
3.24 การเลี้ยงเชื้อ Y 8662 ด้วยกระบวนการหมักแบบต่อเนื่องในถังหมัก โดย ³ แปรผันอัตราการเจือจางที่ 0.093 (D1), 0.124 (D2), 0.155 (D3), 0.186 (D4), 0.217 (D5), 0.248 (D6) และ 0.279 (D7) ต่อชั่วโมง ตามลำดับ ที่อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อากาศ 1 vvm อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้าง 5.0	133
3.25 ผลของอัตราการเจือจางต่อความเข้มข้นของมวลชีวภาพของยีสต์ Y 8662, ความเข้มข้นของไขมันในน้ำหมัก และกำลังการผลิตมวลชีวภาพของยีสต์ Y 8662 ที่ภาวะคงที่ของการเลี้ยงเชื้อแบบต่อเนื่อง ในถังหมักที่อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อากาศ 1 vvm อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้าง 5.0	135

ญี่ปุ่น

หน้า

3.26 ความสัมพันธ์ระหว่าง $1/D$ และ $1/S$ สำหรับหาอัตราการเติบโตจ้าเพาะสูงสุด (μ_{max}) และค่าคงที่ (K_s) จากการเลี้ยงเชื้อแบบต่อเนื่องของเชื้อ Y 8662 ที่อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อาหาร 1 vvm dutahgum 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้าง 5.0	136
3.27 การหาอัตราการเติบโตจ้าเพาะสูงสุดที่อัตราการเจ็อของ 0.800 ต่อชั่วโมง จากการเลี้ยงเชื้อแบบต่อเนื่องของเชื้อ Y 8662 ที่อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อาหาร 1 vvm dutahgum 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้าง 5.0	136
3.28 ความสัมพันธ์ระหว่าง $1/Y_{X/S}$ และ $1/D$ สำหรับหาค่าผลผลิตมวลชีวภาพ ของการเติบโตจริง (Y_g) และค่าพัฒนาณที่ใช้ในการเก็บรักษา จากการเลี้ยงเชื้อแบบต่อเนื่องของเชื้อ Y 8662 ที่อัตราการกวน 600 รอบต่อนาที อัตราการให้อาหาร 1 vvm dutahgum 30 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดค้าง 5.0	138
ก. 1 กราฟมาตรฐานสำหรับหาปริมาณน้ำหนักเซลล์แห้งของเชื้อ Y 8662	164
ก. 2 กราฟมาตรฐานสำหรับหาปริมาณโปรตีน	164
ก. 3 กราฟมาตรฐานสำหรับหาปริมาณน้ำตาลทั้งหมด	165
ก. 4 กราฟมาตรฐานสำหรับหาปริมาณแอนไซม์ในเนื้มน้ำในไตรเจน	165
ก. 5 กราฟมาตรฐานสำหรับหาปริมาณ RNA	166
ก. 6 กราฟมาตรฐานสำหรับหาปริมาณ DNA	166

สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย