

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ประวัติความเป็นมา

เซลลูโลส(cellulose) เป็นสารไบโอพอลิเมอร์ที่สำคัญของโลก โดยเป็นองค์ประกอบของพืชมีโครงสร้างคล้าย amylose เป็น homopolysaccharide ที่มีหน่วยย่อยเป็นกลูโคสที่เชื่อมต่อกันด้วยพันธะ β -1,4 glycoside (Brown, Willison and Richardson, 1976) และไม่มีแขนง โซ่ยาวที่ต่อกันนี้จะมาเกาะรวมเป็นพันธะไฮโดรเจนเรียกว่าเส้นใย(fibril)(Brown และคณะ, 1976) ทำให้ไม่ละลายน้ำและแข็งแรง เซลลูโลสเป็นองค์ประกอบหลักที่สำคัญในฝ้าย(มากกว่า 94 เปอร์เซ็นต์) และไม้(มากกว่า 50 เปอร์เซ็นต์) ทั้งฝ้ายและไม้เป็นแหล่งที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เซลลูโลสทั้งหมด เช่น กระดาษ, สิ่งทอ, วัสดุโครงสร้าง, กระดาษแข็งและโดยเฉพาะอนุพันธ์ของเซลลูโลสเช่น เซลโลเฟน(cellophane), เรยอน (rayon) และเซลลูโลสแอซีเตต เซลลูโลสจากพืชได้แก่เส้นใยฝ้ายโดยสมอฝ้ายจะถูกเก็บเกี่ยวและเส้นใยจะถูกดึงออกจากเมล็ดแล้วผ่านกรรมวิธีต่างๆจนเป็นม้วนด้ายเพื่อผลิตเป็นเสื้อผ้า ต้นไม้และตอไม้จากป่าจะนำเข้าโรงเลื่อยเพื่อตัดแต่งและอบแห้ง แล้วส่งไปยังโรงงานทำกระดาษ โดยเนื้อไม้จะถูกย่อยเป็นชิ้นเล็กๆ และผ่านกรรมวิธีจนได้เป็นเยื่อกระดาษที่หนาและชุ่มน้ำ วิธีการนี้ต้องใช้พลังงานและกรรมวิธีทางเคมีที่เป็นอันตรายต่อสภาวะแวดล้อมอย่างมาก เพราะต้องกำจัดคลอรีนที่ไม่ต้องการออกไป และเซลลูโลสที่ได้ยังต้องฟอกสีอีก

1.2 แหล่งของเซลลูโลส

เซลลูโลสจากพืชบนดิน เช่น ฝ้าย และ ป่าไม้ เกิดจากกลูโคสซึ่งผ่านกระบวนการสังเคราะห์แสงในพืชและเป็นแหล่งผลิตเซลลูโลสที่ใหญ่ที่สุด ส่วนในมหาสมุทรเซลลูโลสจะผลิตโดยแพลงตอน(plankton) และสาหร่ายโดยใช้กระบวนการสังเคราะห์แสง และเป็นผู้เริ่มต้นในห่วงโซ่อาหาร เห็ดราและแบคทีเรียสามารถสร้างเซลลูโลสได้โดยไม่ผ่านกระบวนการสังเคราะห์แสง แต่ใช้กลูโคสและอินทรีย์ซัลเฟอร์ในการสังเคราะห์เซลลูโลส

1.3 การผลิตเซลลูโลสจากแบคทีเรีย *Acetobacter xylinum*

การผลิตเซลลูโลสจากแบคทีเรีย *A. xylinum* มี 2 วิธีดังนี้

1.3.1 การผลิตเซลลูโลสในภาชนะนิ่ง (static culture)

ในปี ค.ศ. 1954 Schramm และ Hestrin ได้ทำการศึกษา *A. xylinum* ในภาชนะนิ่งโดยใช้สูตรอาหาร Schramm & Hestrin (Schramm and Hestrin, 1954) ในอาหาร 1 ลิตรประกอบด้วย กลูโคส 20 กรัม, สารสกัดจากยีสต์ 5 กรัม, เพปโทน 5 กรัม, โซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต 2.7 กรัม และกรดมะนาว 1.15 กรัม ค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 5 พบว่าเมื่อใช้อาหารสูตรดังกล่าวและหมักที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 วัน ได้ปริมาณเซลลูโลส 32 กรัมต่อลิตร นอกจากนี้ *A. xylinum* จะผลิตเซลลูโลสอยู่ที่ผิวหน้าของอาหารและมีรูปร่างตามภาชนะที่บรรจุอาหาร

ในประเทศฟิลิปปินส์รู้จักเซลลูโลสที่ผลิตจาก *A. xylinum* ในชื่อ Nata de Coco ใช้เป็นอาหารว่างของชาวฟิลิปปินส์ ส่วนในประเทศไทยเรียกว่าวุ้นสวรรค์ หรือวุ้นน้ำมะพร้าว การผลิตส่วนใหญ่จะใช้น้ำมะพร้าวแก่ที่เหลือใช้มาเป็นอาหารเลี้ยง *A. xylinum* ในประเทศไทยแต่ละปีจะมีน้ำมะพร้าวประมาณสามพันล้านลิตรที่เหลือจากการใช้มะพร้าวแก่และทิ้งไป การนำน้ำมะพร้าวมาผลิตวุ้นน้ำมะพร้าวจะช่วยลดปัญหามลพิษทางน้ำได้ การผลิตวุ้นน้ำมะพร้าวในประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ในปี พ.ศ. 2531 สมศรีได้รายงานว่าสูตรอาหารที่เหมาะสมสำหรับทำวุ้นน้ำมะพร้าว โดย *A. xylinum* สายพันธุ์ TISTR 86 ประกอบด้วย น้ำมะพร้าว 1 ลิตร ซูโครส 50 กรัม เอทานอล 60 มิลลิลิตร แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต 0.5 กรัม และแมกนีเซียมซัลเฟต 0.3 กรัม เมื่อใช้อาหารสูตรดังกล่าวและหมักที่อุณหภูมิห้อง (27-32 องศาเซลเซียส) เป็นเวลา 14 วันจะได้แผ่นเซลลูโลสหนา 2.5 เซนติเมตร ในปี พ.ศ. 2536 วราวุฒิและคณะได้ผลิตเซลลูโลสในภาชนะนิ่ง โดยกรองน้ำมะพร้าวด้วยผ้าขาวบางแล้วเติมน้ำตาลและแอมโมเนียมซัลเฟตในปริมาณ 6 และ 0.9 เปอร์เซ็นต์ (w/v) นำไปต้มให้เดือดแล้วทิ้งไว้ให้เย็น จึงนำมาเติมน้ำส้มสายชู (เข้มข้น 5 เปอร์เซ็นต์) ปริมาณ 1.5 เปอร์เซ็นต์ (v/v) และเติมหัวเชื้อ *A. xylinum* ที่เตรียมไว้ปริมาณ 10 เปอร์เซ็นต์ (v/v) นำส่วนผสมทั้งหมดถ่ายใส่โถแก้วปากกว้าง ปิดโถด้วยผ้าขาวบาง แล้วจึงนำไปหมักที่อุณหภูมิ 32 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 7 วัน จากนั้นนำแผ่นเซลลูโลสที่ได้มาล้างน้ำให้สะอาด ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกบาศก์ต้มในน้ำเดือด 5 นาที แล้วจึงนำมาแช่น้ำในอัตราส่วนชิ้นวุ้นต่อน้ำเท่ากับ 1: 500 เป็นเวลา 12-24 ชั่วโมง ซึ่งจะลดปริมาณกรดแอสซิดิกหรือน้ำส้มสายชูที่เติมลงไปในช่วงการหมักไม่ให้เหลืออยู่ในผลิตภัณฑ์ เซลลูโลสที่ได้มักจะมีสีครีมหรือขาวขุ่นดังนั้นถ้าจะฟอกสีก็สามารถทำได้โดยใช้ไฮโดรเจนเพอร์ออกไซด์ความเข้มข้น 2 เปอร์เซ็นต์ (v/v) ในปี ค.ศ. 1993 Satoshi และคณะได้ทำการศึกษา *A. xylinum* สายพันธุ์ IFO 13690 ในภาชนะนิ่งโดยใช้สูตรอาหาร Schramm & Hestrin (Schramm and Hestrin, 1954) เมื่อใช้อาหาร

สูตรดังกล่าวและหมักที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส จะได้เซลลูโลส 36 กรัมต่อวันต่อตารางเมตร ซึ่งเป็นสัดส่วนกับพื้นที่ผิวของอาหารเลี้ยงเชื้อ แต่ปริมาณเซลลูโลสไม่ขึ้นกับความลึกและปริมาตรของอาหารเลี้ยงเชื้อ

ในการผลิตในภาชนะนิ่งมีข้อจำกัดหลายประการคือปริมาณออกซิเจนและสารอาหาร เพราะถูกขวางโดยแผ่นของเซลลูโลสที่ถูกสร้างลอยอยู่ที่ผิวหน้าของอาหาร (Schramm, Gromet and Hestrin, 1957) อีกทั้งยังต้องใช้พื้นที่ในการผลิตมากและยังมีโอกาสที่จะปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ชนิดอื่นได้ง่าย รวมทั้งยังใช้เวลาในการเลี้ยงนาน 7-14 วัน จึงไม่เหมาะที่จะทำในระดับอุตสาหกรรมขนาดใหญ่

1.3.2 การผลิตเซลลูโลสในภาวะที่มีการกวน (agitation culture)

ในปี ค.ศ. 1960 Dudman ได้ศึกษา *A. xylinum* สายพันธุ์ HCC B-155 ในถังหมักขนาด 10 ลิตร ใช้สูตรอาหาร hydrolyzed molasses ประกอบด้วยน้ำตาล 4-5 เปอร์เซ็นต์ (w/v) แอมโมเนียมซัลเฟต 0.3 เปอร์เซ็นต์ (w/v) และโพแทสเซียมฟอสเฟต 0.5 เปอร์เซ็นต์ (w/v) ค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 6 เมื่อใช้อาหารสูตรดังกล่าวและบ่มที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 วันจะได้เซลลูโลส 2.5 กรัมต่อลิตร ต่อมาในปี ค.ศ. 1989 Johnson และ Neogi ได้กลายพันธุ์ *A. xylinum* สายพันธุ์ NRRL-B42 โดยใช้ ethyl methane sulfonate (EMS) เป็นสารกลายพันธุ์ (mutagen) ได้ *A. xylinum* สายพันธุ์กลาย 3 สายพันธุ์ที่สามารถผลิตเซลลูโลสได้ในปริมาณมากกว่า *A. xylinum* สายพันธุ์ NRRL-B42 คือ *A. xylinum* สายพันธุ์ ATCC 53263, 53264 และ 53524 เมื่อใช้อาหาร Corn steep liquor (CSL) (Johnson and Neogi, 1989) ปริมาตร 12 ลิตร ในถังหมักขนาด 14 ลิตร บ่มที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส หัวเชื้อตั้งต้นจะผ่านเครื่อง homogenizer เพื่อทำให้ได้เซลล์แขวนลอยก่อนถ่ายใส่ถังหมัก ระหว่างการเลี้ยงเติมกลูโคสที่มีความเข้มข้น 143 กรัมต่อลิตร เมื่อในถังหมักมีปริมาณเซลลูโลสมากขึ้นก็เพิ่มอัตราการกวนขึ้นจาก 600 รอบต่อนาทีเป็น 1200 รอบต่อนาที เมื่อใช้อาหารสูตรดังกล่าวเลี้ยงเป็นเวลา 4 วันได้ปริมาณเซลลูโลส 12.7 กรัมต่อลิตร ในปี ค.ศ. 1992 Ogawa และคณะได้เปรียบเทียบเซลลูโลสจากการเลี้ยงในภาชนะนิ่งและภาวะที่มีการกวนของ *A. xylinum* สายพันธุ์ ATCC 10245 เมื่อเลี้ยงในอาหาร Schramm & Hestrin (Schramm and Hestrin, 1954) บ่มที่อุณหภูมิ 28 องศาเซลเซียส ในภาวะที่มีการกวนใช้อัตราการกวน 20 รอบต่อนาทีเมื่อใช้อาหารสูตรดังกล่าวและเลี้ยงเป็นเวลา 7 วัน ปรากฏว่าปริมาณเซลลูโลสที่ได้จากการเลี้ยงในภาชนะนิ่งมากกว่าปริมาณเซลลูโลสของการเลี้ยงในภาวะที่มีการกวน แต่เซลลูโลสที่ได้จากการเลี้ยงในภาวะที่มีการกวนแข็งแรงกว่าเซลลูโลสที่ได้จากการเลี้ยงในภาชนะนิ่ง การผลิตเซลลูโลสในภาวะที่มีการกวนโดย *A. xylinum* โดยมากจะปรับปรุงกระบวนการผลิตและกลายพันธุ์แต่ยังไม่มียวิธี

ที่เหมาะสมในการคัดเลือก *A. xylinum* จากธรรมชาติสำหรับการผลิตเซลลูโลสในภาวะที่มีการกวน จนกระทั่งในปี ค.ศ. 1995 Hiroshi และคณะได้ศึกษาวิธีการคัดเลือก *A. xylinum* สำหรับการผลิตเซลลูโลสในภาวะที่มีการกวนโดยใช้อาหาร Schramm & Hestrin (Schramm and Hestrin, 1954) สำหรับการคัดเลือกขั้นแรกจากผลไม้ ถั่ว ดอกไม้ ดินได้จำนวน 2096 สายพันธุ์ที่สามารถผลิตเซลลูโลสจากจำนวนตัวอย่าง 547 ตัวอย่าง นำ *A. xylinum* จำนวน 2096 สายพันธุ์มาทำการคัดเลือกในระดับขวดขยาโดยใช้อาหาร CSL พบว่ามีเพียง 282 สายพันธุ์เท่านั้นที่มีปริมาณเซลลูโลสมากกว่า 1 กรัมต่อลิตร จากนั้นนำ 282 สายพันธุ์มาผลิตเซลลูโลสในถังหมักขนาด 1 ลิตรโดยใช้อาหาร CSL พบว่ามี 97 สายพันธุ์ที่ผลิตเซลลูโลสได้มากกว่า 2.4 กรัมต่อลิตรและมี 1 สายพันธุ์ที่สามารถผลิตเซลลูโลสได้สูงสุด 4.4 กรัมต่อลิตร

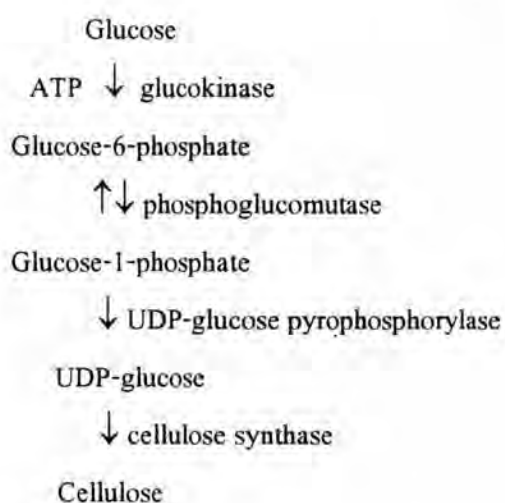
1.4 ลักษณะโดยทั่วไปของ *A. xylinum*

เซลล์ของ *A. xylinum* มีหลายลักษณะปกติพบรูปร่างค่อนข้างรี จนกระทั่งเป็นท่อนชัดเจน เป็นแบคทีเรียแกรมลบ ขนาดกว้างประมาณ 0.6-0.8 ไมครอน ยาวประมาณ 1.0-3.0 ไมครอน อาจพบเป็นเซลล์เดี่ยวจับกันเป็นคู่หรือต่อกันเป็นลูกโซ่ *A. xylinum* ไม่สามารถเคลื่อนที่ได้ *A. xylinum* ไม่พบการสร้างสปอร์ภายในเซลล์ (endospore) ส่วนมากไม่สร้างรงควัตถุ แต่เมื่ออยู่รวมกันมากๆ อาจมีสีชมพู เนื่องจากอิทธิพลของพอร์พิริน (porphyrin) และบางสายพันธุ์สามารถสร้างรงควัตถุสีน้ำตาล (Deley and Fracteur, 1974) *A. xylinum* เป็นแบคทีเรียที่ต้องการอากาศในการดำรงชีวิต (strictly aerobic bacteria) เนื่องจากไม่สามารถใช้สารอื่นนอกจากออกซิเจนเป็นตัวรับไฮโดรเจนตัวสุดท้ายในกระบวนการเปลี่ยนแปลงอาหารเป็นพลังงานได้ (Deley and Fracteur, 1974) จึงมักพบในถังหมักน้ำส้มสายชูโดยเจริญอยู่ที่ผิวหน้ามองเห็นเป็นแผ่นฝ้า (Adum, 1960) *A. xylinum* เป็นเชื้อที่ไม่ผลิตก๊าซไฮโดรเจนซัลไฟด์ และไม่ดิวิจในเทรตไปเป็นไนโตรต และยังพบว่าไนเตรตเป็นพิษต่อ *A. xylinum* และยังมีผลในการยับยั้งการสร้างเซลลูโลส (Alaban, 1962) ลักษณะการเจริญของ *A. xylinum* บนอาหารแข็ง โคโลนีจะมีรูปร่างกลม ทึบแสง ขอบของโคโลนีไม่มีรอยหยักหรือเว้า ความนูนของโคโลนีเป็นรูปกลมนูน โค้งสูงจากผิวหน้าอาหารมีทั้งที่โค้งไม่มาก (convex) จนถึงโค้งจากผิวหน้าของอาหารมากจนเกือบเป็นรูปวงกลม โคโลนีมีลักษณะคล้ายยางเหนียวขนาด 1.2 มิลลิเมตร และมีเมือกเหนียวใสรอบๆ โคโลนี (Alaban, 1962) ส่วนการเจริญในอาหารเลี้ยงเชื้อเหลว ถ้าเลี้ยงในภาชนะนิ่งช่วงแรกจะมีลักษณะเป็นแผ่นฟิล์มโปร่งใสบนผิวหน้าอาหาร และจะเพิ่มความหนาขึ้นทีละน้อยจนกลายเป็นสารที่มีลักษณะเป็นเยื่อเหนียว เมื่อเขย่าเยื่อเหนียวนี้จะจม และมีการสร้างเยื่อขึ้นมาใหม่ที่ผิวหน้าของอาหารภายใต้ภาวะที่เหมาะสม เยื่อเหนียวที่สร้างขึ้นมาอาจหนาถึง

2 นิ้ว หรือมากกว่านี้ภายในระยะเวลา 1 เดือน (Saturnino and Dimaguill,1967 และ Lapuz, Gallardo and Palo,1967)

1.5 ชีวเคมีของการสังเคราะห์เซลลูโลสจาก *A. xylinum*

Swissa และคณะ (1980) ได้ศึกษาขั้นตอนการสังเคราะห์เซลลูโลสของ *A. xylinum* และได้ยืนยันอย่างแน่ชัดว่ามีลำดับดังนี้



สำหรับระบบเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับการสังเคราะห์เซลลูโลสมื่อดังนี้คือ

ขั้นตอนที่ 1 กลูโคสจะถูกเปลี่ยนเป็น glucose-6-phosphate โดยปฏิกิริยา phosphorylation ซึ่งมีเอนไซม์ glucokinase เป็นตัวเร่งปฏิกิริยาโดยมีพลังงาน (ATP) ร่วมด้วย

ขั้นตอนที่ 2 เอนไซม์ phosphoglucomutase จะกระตุ้นให้เกิดการเปลี่ยนกลับไปกลับมา (interconversion) ของ glucose-6-phosphate ไปเป็น glucose-1-phosphate

ขั้นตอนที่ 3 เอนไซม์ UDP-glucose pyrophosphorylase จะทำให้เกิดปฏิกิริยาระหว่าง UDP กับ glucose-1-phosphate เปลี่ยนไปอยู่ในรูป UDP-glucose

ขั้นตอนที่ 4 เอนไซม์ cellulose synthase เปลี่ยน UDP-glucose ไปเป็นเซลลูโลส

1.6 ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตเซลลูโลส

1.6.1 ปริมาณหัวเชื้อ (inoculum)

ปริมาณหัวเชื้อที่ใช้ในการผลิตเซลลูโลสจะต้องใช้ในปริมาณที่เหมาะสม โดยพบว่าปริมาณหัวเชื้อที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการเลี้ยงในภาชนะนิ่งอยู่ในช่วง 5-10 เปอร์เซ็นต์ (v/v) (Alaban,1962) แต่ในภาชนะนิ่งถ้าใช้ปริมาณหัวเชื้อมากขึ้นกลับปรากฏว่าได้ผลผลิตต่ำลง

(สมคิด,2531) สำหรับปริมาณหัวเชื้อที่เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงในภาวะที่มีการกวนอยู่ที่ 5 เปอร์เซ็นต์(V/V)

1.6.2 ความเป็นกรด-ด่าง

ความเป็นกรด-ด่าง ย่อมมีอิทธิพลต่อการหมักเนื่องจากเชื้อจุลินทรีย์แต่ละชนิดมีความสามารถในการเจริญเติบโตได้ดีในช่วงความเป็นกรด-ด่างที่ต่างกัน โดยทั่วไป *A. xylinum* จะสามารถสร้างเซลลูโลสได้ดีในอาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ด่างระหว่าง 4-5 และจะเจริญได้ดีในอาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ด่างระหว่าง 4-6 แต่แบคทีเรียโดยส่วนใหญ่จะเจริญได้ดีที่ค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 7 ดังนั้นลักษณะเฉพาะอีกอย่างหนึ่งของ *A. xylinum* คือเจริญได้ในอาหารที่มีความเป็นกรด (Alaban,1962)

1.6.3 อุณหภูมิ

A. xylinum เจริญได้ในช่วงอุณหภูมิ 15-42 องศาเซลเซียส การเจริญที่อุณหภูมิ 12-15 องศาเซลเซียส *A. xylinum* จะเจริญได้ช้า แต่ถ้าใช้อุณหภูมิ 28-34 องศาเซลเซียส จะเจริญได้อย่างปกติ ส่วนที่อุณหภูมิ 42-45 องศาเซลเซียส เซลล์จะมีรูปร่างแบบเส้นด้ายโปร่งใส (Alaban,1962) โดยทั่วไป *A. xylinum* เจริญได้ดีในช่วงอุณหภูมิ 28-30 องศาเซลเซียส และสามารถสร้างเซลลูโลสได้ดีที่อุณหภูมิ 28-30 องศาเซลเซียส แต่ไม่ควรต่ำกว่าหรือสูงกว่า 27-34 องศาเซลเซียส เพราะถ้าอุณหภูมิต่ำกว่า 27 องศาเซลเซียส การเพิ่มจำนวนเซลล์และการผลิตเซลลูโลสจะต่ำลง และถ้าใช้อุณหภูมิสูงเกินไปการเพิ่มจำนวนเซลล์และการผลิตเซลลูโลสจะต่ำลงหรือหยุดลงได้ (Alaban,1962 และ ทองสุกและวิชาญ,2529)

1.6.4 ออกซิเจน

เนื่องจาก *A. xylinum* ต้องการออกซิเจนในการเจริญเติบโต ในปี ค.ศ. 1995 Kunihiko และ Shigeru ได้ศึกษา *A. xylinum* สายพันธุ์ ATCC 10812, ATCC 23769 เมื่อเลี้ยงในภาวะนิ่งและควบคุมแรงดึงของออกซิเจน(oxygen tension) 10, 20, 30, 40 และ 50 เปอร์เซ็นต์ เมื่อให้ 1 บรรยากาศเท่ากับแรงดึงของออกซิเจน 100 เปอร์เซ็นต์ ในอาหารที่ประกอบด้วย น้ำตาลซูโครส 50 กรัม สารสกัดจากยีสต์ 5 กรัม แอมโมเนียมซัลเฟต 5 กรัม โพแทสเซียมฟอสเฟต 3 กรัม และ แมกนีเซียมซัลเฟต 0.5 กรัมต่อลิตร ค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 5 เมื่อใช้อาหารสูตรดังกล่าวและหมักที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 7 วันพบว่าแรงดึงออกซิเจน 10 และ 20 เปอร์เซ็นต์ ให้

ความหนาของเซลลูโลส 0.6 เซนติเมตร ซึ่งมากกว่าแรงดึงออกซิเจน 30, 40 และ 50 เปอร์เซ็นต์ ที่ให้ความหนาของเซลลูโลส 0.25, 0.21 และ 0.18 เซนติเมตรตามลำดับ

1.6.5 สารแหล่งคาร์บอน

น้ำตาลเป็นแหล่งของคาร์บอนให้ *A. xylinum* เจริญเติบโตและสร้างเซลลูโลส โดย *A. xylinum* สามารถใช้น้ำตาลได้หลายชนิด โดย ฟรุกโทส แมนนิทอล ซอร์บิทอล และกลูโคส จะให้การเจริญและผลิตเซลลูโลสที่เร็ว ส่วนกลีเซอรอล กาแลกโทส แลกโทส มอลโทส และซูโครส ให้การเจริญและผลิตเซลลูโลสต่ำกว่า (Johnson and Neogi, 1989)

1.6.6 สารประกอบไนโตรเจน

A. xylinum ต้องการไนโตรเจนเพื่อการสังเคราะห์โปรตีนและกรดนิวคลีอิก โดยส่วนใหญ่จะใช้ แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$) แอมโมเนียมซัลเฟต ($(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$) โดยใช้ในปริมาณ 0.5-0.6 เปอร์เซ็นต์ อย่างไรก็ตามสารประกอบไนโตรเจนที่เติมลงไปควรคำนึงถึงชนิดของสายพันธุ์ของ *A. xylinum* ด้วยเพราะว่าความสามารถในการใช้สารประกอบไนโตรเจนต่างกัน ส่วนสารประกอบของไนเตรตเป็นพิษต่อ *A. xylinum* และยังมีผลในการยับยั้งการสร้างเซลลูโลส (Alaban, 1962)

1.7 คุณสมบัติและลักษณะของเซลลูโลสจากแบคทีเรีย

เซลลูโลสจาก *A. xylinum* เป็นสารพอลิเมอร์ทางชีวภาพที่มีความบริสุทธิ์สูงปราศจากกลีโคลินและเอมิเซลลูโลสย่อยสลายทางชีวภาพได้อย่างสมบูรณ์และสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ นอกจากนี้ยังมีความคงตัวสูง น้ำหนักเบา อายุการใช้งานยาวนาน มีความสามารถในการกักน้ำได้ดี

เส้นใยของเซลลูโลสจาก *A. xylinum* มีขนาดกว้าง 3-6 นาโนเมตร หนา 9-15 นาโนเมตร ส่วนความยาวไม่จำกัดขึ้นกับภาวะที่เลี้ยง เส้นใยของเซลลูโลสจะประกอบด้วย ribbon ที่มีขนาด 1.5-3 นาโนเมตรหลายๆเส้นมารวมกันเป็น เส้นใย(fibril)(Peter, Raphael and Moshe, 1991)

1.8 ประโยชน์ของเซลลูโลส

เซลลูโลสจาก *A. xylinum* สามารถนำไปทำทั้งอาหารคาวและอาหารหวานเช่น วุ้นสวรรค์ ไอศกรีมแคลอรีต่ำ ลูกอม และยังเป็นสารให้ความหนืด และทางการแพทย์ก็นำไปใช้ ลดปริมาณคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด(Stephen and Westland, 1990) นอกจากนี้ยังเป็นส่วนประกอบในครีม

ทาคิว ใช้ทำลึบปลอม และเป็นสารให้ความหนืดในยาทาลึบ และยังนำไปใช้ในผลิตเป็นลำโพงคุณภาพสูง

1.9 มุมเหตุจูงใจในการทำวิจัย

เซลลูโลส (cellulose) เป็นสารไบโอพอลิเมอร์ที่สำคัญของโลก แต่โดยส่วนใหญ่เราจะนำเซลลูโลสมาจากพืช ซึ่งสามารถแปรรูปมาเป็นเครื่องอุปโภคได้มากมายหลายชนิด เมื่อจำนวนประชากรของโลกเพิ่มขึ้นปริมาณการใช้เซลลูโลสจึงเพิ่มขึ้น แต่เซลลูโลสสามารถผลิตจากจุลินทรีย์ได้หลายชนิด โดยเฉพาะ *A. xylinum* สามารถผลิตเซลลูโลสได้บริสุทธิ์กว่าเซลลูโลสที่ได้จากพืช จึงได้มีการศึกษากันอย่างกว้างขวาง แต่โดยส่วนใหญ่การผลิตเซลลูโลสจะผลิตในภาชนะนิ่ง ซึ่งจะต้องใช้พื้นที่ในการผลิตมาก ระยะเวลาในการผลิตนาน 7-14 วัน ใช้แรงงานมาก และเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ชนิดอื่น ซึ่งจากข้อจำกัดเหล่านี้ทำให้ไม่สามารถพัฒนาไปเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ได้ ปัจจุบันจึงเริ่มให้ความสนใจในการผลิตเซลลูโลสในภาวะที่มีการกวน เพราะสามารถผลิตได้ในปริมาณมากและระยะเวลาในการผลิตสั้นลง ใช้เวลาประมาณ 2-3 วันและสามารถพัฒนาไปเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ได้ แต่ก็มีปัญหาที่ต้องได้รับการแก้ไขอีกหลายประการ คือ *A. xylinum* โดยทั่วไปจะผลิตเซลลูโลสได้น้อยลงเมื่ออยู่ในภาวะที่มีการกวน เพราะ *A. xylinum* กลายพันธุ์เป็น *A. xylinum* ที่ไม่ผลิตเซลลูโลสได้ง่าย ในงานวิจัยนี้ได้ศึกษาหาแนวทางการผลิตเซลลูโลสในภาวะที่มีการกวนให้สามารถผลิตเซลลูโลสได้ อีกทั้งยังได้ปรับปรุงขั้นตอนการผลิตให้ลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ชนิดอื่นๆ และพยายามพัฒนารูปร่างของเซลลูโลสที่ผลิตได้ในภาวะที่มีการกวนให้มีรูปร่างที่เป็นเม็ด (pellet) เพื่อที่จะสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้ง่าย

1.10 ขั้นตอนการวิจัย

1.10.1 ศึกษาภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมหัวเชื้อบนอาหารแข็งและอาหารเหลวโดยไม่ให้เซลล์เกาะติดกับสายใยเซลลูโลสเป็นก้อนหรือเป็นแผ่นคือให้เซลล์อยู่ในรูปเซลล์เดี่ยว

1.10.2 ศึกษาภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเซลลูโลสในถังหมักที่มีระบบการกวนขนาด 5

ลิตร