

# เดลินิวส์

ฉบับที่ 15,428 วันพฤหัสบดีที่ 9 มกราคม พ.ศ.2535

DAILYNEWS

เชื่อกุณิทธิย์ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตซีอิ๊ว

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อมวลชน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กรมการเกษตรและสหกรณ์

ซีอิ๊วเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทซอสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองด้วยเชื้อจุลินทรีย์ เชื้อจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องโดยตรงคือ เชื้อรา ได้แก่ 1. *Aspergillus glaucus* ลักษณะเชื้อรามีสีเขียวเมื่อยังอ่อน และเมื่อแก่จะมีสีเขียวเข้มออกน้ำตาล เจริญได้ดีที่อุณหภูมิ 15-20° ซ. เชื้อรานี้สามารถผลิตเอนไซม์ย่อยแป้ง และโปรตีนได้บ้าง และสามารถย่อยน้ำตาลได้กรดอินทรีย์ต่าง ๆ 2. *Aspergillus niger* มีสีน้ำตาลออกดำ เจริญได้ดีที่อุณหภูมิ 35-37° ซ. ชอบความชื้นสูง สามารถผลิตเอนไซม์ย่อยแป้งไปเป็นน้ำตาล โดยเฉพาะการผลิตกรดอินทรีย์ชนิดต่าง ๆ เช่น oxalic acid, gluconic, citric และ pyruvic เป็นต้น 3. *Aspergillus wentii* มีสีเขียวและจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเหลืองและสีน้ำตาลเข้มออกดำ เจริญได้ดีที่อุณหภูมิ 37° ซ. สามารถผลิตเอนไซม์ amylase, protease และ liquification amylase ที่มี activity สูง และสามารถผลิตกรด gluconic และ citric 4. *Aspergillus oryzae* เป็นเชื้อราหลักที่พบทั่วไปในการหมักเห้าและซีอิ๊ว เชื้อรานี้มีความสามารถสูงในการผลิตเอนไซม์ได้หลาย ๆ ชนิด โดยเฉพาะสามารถผลิตเอนไซม์ amylase protease ได้สูงสุด และเป็นเอนไซม์ที่มี activity สูง เชื้อราชนิดนี้จึงมีบทบาทสำคัญในการหมักซีอิ๊ว.