



การหมักอาหารแบบแม่...

เพิ่มคุณค่าวัสดุเหลือทิ้งจากการเกษตร

ปลายเดือนมิถุนายนที่ผ่านมาบันไดไป ดูงานปีติไภกเทคโนโลยีและสวนอุดสาครใน นชต. ครั้งที่ 1 ซึ่งจัดโดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ณ วิทยาเขตบางขุน ใหญ่พระจอมเกล้าธนบุรี ณ วิทยาเขตบางขุน



เห็น และมีการนำเสนองานวิจัยที่น่าสนใจ และที่เกี่ยวข้องกับทางท่านการเกษตรของ นชต. ซึ่งได้นำเสนอให้ผู้อ่านไปบ้างแล้ว คราว นี้จะจะนำเสนองานวิจัยที่เป็นประโยชน์ต่อ วงการอุดสาครมาก่อนหน้านี้แล้วกัน ท่าน นั้นก็คืองานวิจัยเรื่อง “การหมักแบบ อาหารแม่” ซึ่งการหมักแบบอาหารแม่ หมายถึง กระบวนการหมักด้วยเชื้ออุลินทรีย์ให้ เจริญอยู่บนอาหารเลี้ยงเชื้อที่เป็นของแข็ง เช่น เมล็ดถั่วเหลือง รำข้าว หรือกากนัมสีฟ้า หลัง เป็นต้น ซึ่งการหมักแบบนี้เป็นการหมักที่ ไม่ประดิษฐิกาฬฐาน ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์จาก อุลินทรีย์ เช่น การผลิตสารปฏิชีวนะ การผลิต โปรตีนในอาหารสัตว์ การผลิตเอนไซม์ การ ผลิตยาหานอล การผลิตโภช เป็นต้น

ถึงแม้ในการหมักแบบอาหารแม่นี้มี อยู่หลายชนิด ซึ่งแต่ก่อนนั้นมักได้ใช้ดัง แบบดั้งเดิม แต่แบบนี้มีข้อจำกัด ซึ่งได้มีการ

พัฒนาดังนี้กันนิดที่สามารถลดต้นทุนการเลี้ยงเชื้อให้พัฒนาได้อยู่ตลอด เวลาเพื่อทำให้อาหารเลี้ยงเชื้อสามารถดับคัตส์กับอาหารได้อย่างทั่วถึง เช่น ดัง หมักแบบหมุน ดังหมักแบบนี้ในการ เป็นต้น

ในส่วนของดังหมักแบบหมุนนั้น จะให้อาหารในตู้ที่เป็นถังหมัก บริเวณปั๊บทางหนึ่งของถังและในส่วนอื่นๆ ก็จะปั๊บทางหนึ่งของดัง หมัก ซึ่งอาหารที่ไหลเข้าไปในถังหมักจะอยู่บริเวณห้องว่างระหว่างหมุกอาหาร ของอาหารเลี้ยงเชื้อ และบริเวณที่ว่างหนึ่งของการเลี้ยงเชื้อในระหว่างที่ดัง หมักมีการหมุนเกิดขึ้น จะทำให้พื้นที่ผิวน้ำผิวสัมผัสของอาหารและอาหารเลี้ยงเชื้อ



มีมากขึ้น เป็นผลทำให้มีการ ด่ายเทความร้อนจากอาหาร เลี้ยงเชื้อไปยังอาหารภายใน ถังดังขึ้นและช่วยทำให้การพ่น น้ำหรือเติมน้ำลงในอาหาร เลี้ยงเชื้อทำให้จ่ายและหัวดึง กว่าดังหมักแบบอื่น ๆ โดย กลุ่มวิจัยได้ศึกษาถึงผลของ

การหมักของดังหมักและการให้อาหารเพื่อประสิทธิภาพของการหมักรวม เพื่อ พัฒนาแบบรากของทางพัฒนาศาสตร์ ซึ่งใช้ทำงานของการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม ปริมาณชีวนิเวศและการเปลี่ยนแปลงความเข้มของอาหารเลี้ยงเชื้อในถังหมัก แบบหมุนระหว่างการหมัก แบบที่ต้องทิพพนาขึ้นเพื่อนำมาใช้ในการศึกษา ของผลลัพธ์ในกระบวนการนี้ นำไปควบคุมความชื้นของอาหารเลี้ยงเชื้อใน





ระหว่างการหมัก รวมทั้งใช้ในการออกแบบ
และขยายขนาดของอัจฉริมลักษณะนุ่น

สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร
เสริมอาหารสัตว์จากกระบวนการหมักโดยใช้เชื้อร้า
Aspergillus oryzae ผลิตโดยการหมักโดยใช้
วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร ที่อ. การันต์ดำเนิน
ทดลอง และภาคผู้ผลิตในอัตราส่วน 4 ต่อ 6
โดยน้ำหนัก เป็นอาหารเสริมเชื้อร้าที่ความชื้น
80% เป็นเวลา 2 วัน พบว่ามีคุณค่าทาง
เป็นอาหารเสริมสำหรับสัตว์ ที่มีโปรตีน 20-
30% โปรตีน 15,000 หน่วย/กรัม น้ำหนัก¹
และอะมิโน_acid 33,000 หน่วย/กรัม น้ำหนัก²

ผู้สนใจติดต่อที่ พศ.ตร.อนันต์ ทอง
ทา, คร.มนพิริยา นพวงศ์, ดร.อินควรตน
พิมพ์สามารถ, ดร.อาลักษณ์ พิพัฒน์ มหา
วิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี-
บางขุนเทียน โทร. 0-2470-9244-45.

อีร ศรีษะ