

**การศึกษาการหมัก醪ทานอลจากกาหน้ำตาลด้วย
*Saccharomyces cerevisiae RIT 02 และ Saccharomyces cerevisiae TISTR 5339***
**The Study on Ethanol Fermentation from Cane Sugar Molasses with
*Saccharomyces cerevisiae RIT 02 and Saccharomyces cerevisiae TISTR 5339***

ผ่องศรี ศิวรักษ์¹
Pongsri Siwarasak¹

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบการเจริญเติบโตของ *Saccharomyces cerevisiae RIT 02* และ *Saccharomyces cerevisiae TISTR 5339* ในอาหารเลี้ยงเชื้อ 2 ชนิด คือ กาหน้ำตาลที่ความเป็นกรด-ด่างเริ่มต้นเท่ากับ 4.5 และ 5.0 และวายเอ็ม (สารละลายน้ำกลูโคสในน้ำมันและมอลต์สกัด) ซึ่งความเข้มข้นเริ่มต้นของการหมัก醪ทานอลและวายเอ็มเท่ากับ 20 เปอร์เซ็นต์ และ 2.4 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนักตามลำดับ *S. cerevisiae RIT 02* และ *S. cerevisiae TISTR 5339* ในอาหารเลี้ยงเชื้อทั้ง 2 ชนิดถูกนำไปใช้ในการหมัก醪ทานอล ใช้เวลาหมักนาน 96 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส จากการทดลองพบว่า *S. cerevisiae RIT 02* เจริญในอาหารเหลวทั้ง 2 ชนิดได้ดีกว่า *S. cerevisiae TISTR 5339* และที่ความเข้มข้นของกาหน้ำตาลเริ่มต้นในอาหารเลี้ยงเชื้อทั้ง 2 ชนิดเท่ากัน เ醪ทานอลที่ได้จากการหมักด้วย *S. cerevisiae RIT 02* ที่ความเป็นกรด-ด่างเริ่มต้นเท่ากับ 5 มีค่ามากกว่า醪ทานอลที่ได้จากการหมักด้วย *S. cerevisiae TISTR 5339* และจากการศึกษาเบรียบเทียบการหมัก醪ทานอลจากกาหน้ำตาลซึ่งมีความเข้มข้นของกลูโคสเริ่มต้นเท่ากับร้อยละ 20 โดยน้ำหนัก ปริมาตร 10 ลิตร ด้วย *S. cerevisiae RIT 02* โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อกาหน้ำตาล และวายเอ็มในถังหมักแบบแบบทชนาด 20 ลิตร พบร้า醪ทานอลที่ได้จากหัวเชื้อ *S. cerevisiae RIT 02* ที่เลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อกาหน้ำตาลและวายเอ็มมีค่าประมาณร้อยละ 7.1 (โดยปริมาตร) ใช้เวลาหมักนาน 24 ชั่วโมง ที่ความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 5.0 และอุณหภูมิห้อง (30 องศาเซลเซียส)

คำสำคัญ : *S. cerevisiae*, การหมัก醪ทานอลและการหมักกาหน้ำตาล

Keywords : *S. cerevisiae*, ethanol fermentation and cane sugar molasses

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภาควิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ธัญบุรี ปทุมธานี 12110 โทรศัพท์ 02-549-3093 Email : pongsri@rit.ac.th, ajpongsri@hotmail.com

¹Assistant Professor, Rajamangala University of Technology Thanyaburi, Prathumthani 12110, Tel. 02-549-3093

Email : pongsri@rit.ac.th, ajpongsri@hotmail.com

Abstract

The objective of this study is to compare the growth of *Saccharomyces cerevisiae* RIT 02 and *Saccharomyces cerevisiae* TISTR 5339 in two types of culture liquid mediums, which were cane sugar molasses at pH 4.5 and 5.0 and YM (glucose in yeast and malt extract), initial cane sugar molasses and YM concentration of 20% and 2.4% by weight respectively. *S. cerevisiae* RIT 02 and *S. cerevisiae* TISTR 5339 in both of culture mediums were utilized for ethanol fermentation for 96 hours at room temperature (30°C). The experimental results showed that the growth of *S. cerevisiae* RIT 02 was better than *S. cerevisiae* TISTR 5339 in both mediums and at equivalent initial glucose concentration of both medium, obtained ethanol from fermentation with *S. cerevisiae* RIT 02 and initial pH of 5.0 was much more than obtained ethanol from fermentation with *S. cerevisiae* TISTR 5339. The ethanol fermentation comparative studied volume of 10 liters cane sugar molasses initial concentration of 20% by weight with *S. cerevisiae* RIT 02 by using cane sugar molasses at initial pH of 5.0 and YM as culture mediums. The ethanol fermentations were carried in 20 liters batch fermenter. It was found that obtained ethanol by using cane sugar molasses and YM as culture mediums was 7.1% by volume for 24 hours fermentation time at pH of 5.0 and room temperature (30°C).

บทนำ

หากน้ำตาลถูกนำมาเพิ่มน้ำค่าและใช้ประโยชน์ได้มากมายจากอดีตถึงปัจจุบัน ได้แก่ กาแฟมาผลิตเครื่องดื่มในรูปของเหล้า และการนำกาแฟนำตาลไปแปรรูปเป็นอาหารอื่นๆ เป็นต้น ขณะที่ทั่วโลกกำลังเผชิญหน้ากับภัยคุกคามสิ่งแวดล้อม ซึ่งกำลังจะถูกใช้จันหมดไป การนำพลังงานทางเลือกมาใช้และพัฒนาให้มีความยั่งยืนจึงได้รับความสนใจเป็นอย่างยิ่ง พลังงานจาก.ethanol ที่ได้จากการหมัก การหมักทางชีวภาพจะเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง เอทานอลเป็นผลิตภัณฑ์จากกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ภายใต้สภาพที่ไม่ใช่อากาศโดยใช้สับสเตรทหรืออาหารเป็นสารตั้งต้นคือน้ำตาลกลูโคส กาแฟนำตาลซึ่งเป็นของเหลวที่มาจากโรงงานผลิตนำตาลจากอ้อยเป็นส่วนที่ไม่ตกร่อง มีน้ำตาลต่างๆ เช่น กลูโคส ฟรุกโตส และซูโคส ซึ่งมีความเข้มข้นของน้ำตาลสูงมาก ประมาณร้อยละ 50 - 58 (โดยน้ำหนัก) นอกจากนี้ยังมีสารอาหารบางอย่างอีกเล็กน้อย

จึงนิยมนำกาแฟนำตาลมาใช้ในกระบวนการหมักเพื่อใช้เป็นอาหารของจุลินทรีย์ที่สภาวะเหมาะสมสามารถได้ปฏิกริยาชีวเคมีในการผลิตเอทานอล จุลินทรีย์ที่นิยมนำมาใช้ในกระบวนการหมักเอทานอล ที่ใช้กาแฟนำตาลเป็นสารตั้งต้น ได้แก่ ยีสต์สกุล *Saccharomyces* sp. ยีสต์เปลี่ยนนำตาลกลูโคสเป็นเอทานอล และการรับอนไดออกไซด์ตามทฤษฎีได้ประมาณร้อยละ 51.1 และ 48.9 โดยน้ำหนัก ตามลำดับ ในทางปฏิบัติน้ำตาลประมาณร้อยละ 95 เท่านั้นที่ถูกเปลี่ยนเป็นเอทานอลนอกนั้นยีสต์นำตาลไปใช้สำหรับการเจริญเติบโตและเปลี่ยนเป็นผลพลอยได้อื่นๆ ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของยีสต์ คือ เกลือแร่ และวิตามิน การใช้กาแฟนำตาลในการหมักจะต้องเติมแอมโมเนียมซัลเฟตร้อยละ 0.05 ถึง 0.1 จะช่วยให้การหมักดีขึ้น ส่วนวิตามินที่ยีสต์ต้องการ คือ ไบโอดิน และกรดแพนโทเทนิก มีอยู่ในกาแฟนำตาลเพียงพอแล้ว อุณหภูมิและความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโต

ของ *S. cerevisiae* อุ่ร่าห่วง 25-30 องศาเซลเซียส และ 3.8-5.5 ตามลำดับ นอกจากนี้แล้วความเข้มข้นของกากน้ำตาลเริ่มต้นที่นิยมใช้สำหรับการหมักขึ้นกับความเข้มข้นของอุตสาหกรรมที่ต้องการ โดยปกติอุตสาหกรรมที่ได้จากการหมักประมาณค่าได้จากร้อยละของความเข้มข้นน้ำตาลที่ใช้คุณภาพ 0.55 ทั้งนี้อุตสาหกรรมที่ได้จากการหมักมีค่าไม่เกินร้อยละ 15 ซึ่งต้องหมักที่อุณหภูมิต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียส ในกากน้ำตาลยังมีสารเพอร์ฟิวรอลซึ่งมีผลในการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อส์ต์ ดังนั้น ตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อการหมักอุตสาหกรรม ได้แก่ สายพันธุ์เชื้อส์ต์ น้ำตาลเริ่มต้น และสภาพแวดล้อมของการหมัก เช่น ความเป็นกรด-ด่าง และอุณหภูมิ เป็นต้น

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบ การเจริญของ *S. cerevisiae* RIT 02 และ *S. cerevisiae* TISTR 5339 ในอาหารเลี้ยงเชื้อที่เป็นกากน้ำตาลพิเศษเท่ากับ 4.5 และ 5.0 และอาหารเหลวรายเอ็ม

ใช้เวลาหมักนาน 96 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส โดยวัดการเจริญของเซลล์ส์ต์ทุกๆ 24 ชั่วโมง ด้วยวิธีการนับจำนวนเซลล์ที่มีชีวิต (viable cell count) จากการส่องด้วยกล้องจุลทรรศน์ และมีอุปกรณ์ช่วยนับที่เรียกว่า เฮม้าไซต์มิเตอร์ (Haemocytometer) และวิเคราะห์ปริมาณอุตสาหกรรมที่ได้กับน้ำตาลกลูโคสที่คล่อง จากนั้นนำความเข้มข้นของเซลล์ส์ต์ (ล้านเซลล์ต่อมิลลิลิตร) กับเวลาที่ใช้ในการหมัก คำนวณหาเวลาที่ต้องการให้เซลล์ส์ต์มีการเจริญเพิ่มขึ้นเป็นสองเท่าของเชื้อส์ต์เริ่มต้น เพื่อใช้เตรียมหัวเชื้อในอาหารเลี้ยงเชื้อสำหรับนำไปใช้ในการหมักอุตสาหกรรมจากกากน้ำตาลปริมาตร 10 ลิตร ความเข้มข้นของกากน้ำตาลเริ่มต้น 20 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก ในถังหมักแบบแบทช์ขนาด 20 ลิตร ใช้เวลาหมักนาน 96 ชั่วโมงที่ความเป็นกรดด่างคงที่ และอุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส

วิธีการวิจัย

วัสดุ

วัตถุคุณที่ใช้ในการทดลอง ได้แก่ กากน้ำตาล และจุลินทรีย์ในหลอดอาหารร้อนเยิ่ง คือ *S. cerevisiae* RIT 02 และ *S. cerevisiae* TISTR 5339 ซึ่งได้รับความอนุเคราะห์จากสถาบันวิจัยไวน์และสุราพื้นบ้านมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และสถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไทย ตามลำดับ

อาหารเลี้ยงเชื้อส์ต์

อาหารแข็งรายเอ็ม (Yeast-Malt-Agar) มีส่วนประกอบดังต่อไปนี้ (กรัม) เชื้อส์ต์ แอ็กซ์แทรค 3.0 молต์ แอ็กซ์แทรค 3.0 เบคโถ-เปปโตัน 5.0 กลูโคส 20.0 ร้อน 20.0 และปรับปริมาตรให้เป็นลิตรด้วยน้ำอาร์โอล นำสารละลายไปนึ่งผ่าเชื้อที่

สภาพอุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ภายใต้ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิว เป็นเวลา 15 นาที

อาหารเหลวรายเอ็ม (Yeast-Malt) ใช้ส่วนประกอบเหมือนรายเอ็ม เอ ยกเว้นไม่ใส่ร้อนและนึ่งผ่าเชื้อที่สภาพเหมือนกับข้างต้น

อาหารเลี้ยงเชื้อจากน้ำตาลความเข้มข้นร้อยละ 20 (โดยน้ำหนัก) ปริมาตร 1,000 มิลลิลิตร มีส่วนประกอบดังต่อไปนี้ กากน้ำตาล 150 มิลลิลิตร น้ำตาลปีป 50 กรัม แมกนีเซียมซัลเฟต 0.025 กรัม โพಡีตส์เซียมไอกอร์เจนฟอสฟेट 0.500 กรัม ไดเอนไมเนียมซัลเฟต 1,000 กรัม และปรับปริมาตรให้เป็น 1.0 ลิตรด้วยน้ำอาร์โอล นำสารละลายไปนึ่งผ่าเชื้อที่สภาพเหมือนกับข้างต้น

อุปกรณ์

เครื่องชั่งสาร (บริษัท Sartorius) เครื่องกวานสาร (บริษัท Heidolph รุ่น MR 3001 K) ตู้ถ่ายเนื้อเยื่อ (ผลิตในประเทศไทย) หม้อน้ำความดันไอน้ำ (บริษัท Wisconsil Aluminum Foundry Co., Inc. รุ่น 1925 X) เครื่องเบี่ยงเชือ (ผลิตในประเทศไทย) เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง (บริษัท Utech Instruments รุ่น Cyber scan PC 510) เครื่องวัดน้ำตาล (KRuss nD 1.333-1.520) ถังหมักพลาสติก ขนาด 20 ลิตร กล้องจุลทรรศน์ (บริษัท Olympus รุ่น CX 31) สไลด์สำหรับนับเชื้อยีสต์ (Haemacytometer ยี่ห้อ BOECO) และอุปกรณ์วัดความเข้มข้นของออกซิเจน (Ebulrometer ยี่ห้อ Dujardin-Salleron)

วิธีการทดลอง

นำ *S. cerevisiae* RIT 02 และ *S. cerevisiae* TISTR 5339 จากหลอดวุ้นอี้ยงมาเลี้ยงในงานเดี่ยงเชือที่มีอาหารแข็งวายเอ้มเอ นำไปปั่นในตู้บ่มเชื้อนาน 2 ถึง 3 วัน จากนั้นทำการทดลองโดยแบ่งออกเป็น

การทดลองที่ 1 การเจริญเติบโตของเชื้อยีสต์ในอาหารเดี่ยงเชือกาน้ำตาล ทำการทดลองด้วยการนำอาหารเดี่ยงเชือกาน้ำตาลปริมาตร 800 มิลลิลิตรในขวดรูปปัมพ์ และปรับความเป็นกรด-ด่างให้เป็น 4.5 และ 5.0 อายุ่ละ 2 ขวด แล้วจึงเพี่ยง *S. cerevisiae* RIT 02 และ *S. cerevisiae* TISTR 5339 จากรายเอ้มเอ อายุ่ละ 8 ໂโคโนน ลงในอาหารเดี่ยงเชือกาน้ำตาล เดี่ยงเชือในสภาพเบี่ยงเพียง 6 ชั่วโมงของทุกวัน โดยไม่ใช้อากาศ ที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส วิเคราะห์หาปริมาณของออกซิเจน จำนวน เชลล์ยีสต์ต่อมิลลิลิตร และความเป็นกรด-ด่าง ทุกๆ 24 ชั่วโมง

การทดลองที่ 2 การเจริญเติบโตของเชื้อยีสต์ในอาหารเหลววายเอ้ม ทำการทดลองด้วยการนำอาหารเหลววายเอ้มปริมาตร 800 มิลลิลิตร ในขวดรูปปัมพ์ จำนวน 2 ขวด เพี่ยง *S. cerevisiae* RIT 02 และ

S. cerevisiae TISTR 5339 จากรายเอ้มเอ อายุ่ละ 8 ໂโคโนน ตามลำดับ เดี่ยงเชือในสภาพเบี่ยงเพียง 6 ชั่วโมงของทุกวัน โดยไม่ใช้อากาศ ที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส วิเคราะห์หาปริมาณของออกซิเจน จำนวน เชลล์ยีสต์ต่อมิลลิลิตร และความเป็นกรด-ด่าง ทุกๆ 24 ชั่วโมง

จากการทดลองที่ 1 และ 2 นำผลของการ เข้มข้นของเชลล์ยีสต์กับเวลาที่ได้จากการทดลองไปคำนวณหาเวลาที่เชื้อยีสต์เจริญเป็น 2 เท่าของเชื้อยีสต์เริ่มต้นในอาหารเดี่ยงเชือและความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสม เวลาที่ได้จากการคำนวณคือเวลาที่จะนำไปใช้ในการต่อเชื้อยีสต์ เพื่อเตรียมหัวเชือที่ต้องการสำหรับการหมักอาหารอลจากกากน้ำตาลในถังหมักขนาด 20 ลิตร ในการทดลองที่ 3

การทดลองที่ 3 การหมักอาหารอลจากกากน้ำตาลปริมาตร 10 ลิตร ในถังหมักแบบแบบทช์ขนาด 20 ลิตร ใช้ความเข้มข้นของกากน้ำตาลเริ่มต้น 20 เปอร์เซ็นต์ โดยนำหนัก เวลาหนักนาน 96 ชั่วโมง ที่พีเอชคงที่เท่ากับ 5.0 และอุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส ด้วย *S. cerevisiae* RIT 02 โดยใช้วิธีการเตรียมหัวเชือ 2 ขั้นตอน ได้แก่ ขั้นตอนที่ 1 วิธีเตรียมหัวเชือ A โดยเพี่ยงเชื้อยีสต์ 1 ໂໂໂໂນ ลงในอาหารเดี่ยงเชือกาน้ำตาลและอาหารเหลววายเอ้มปลодเชือปริมาตรอย่างละ 100 มิลลิลิตร นำไปเลี้ยงในสภาพเบี่ยงเท่ากับที่คำนวณได้เป็นเวลา 6 ชั่วโมงใน 1 วัน โดยไม่ใช้อากาศที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส ใช้เวลาเดี่ยงเชือเท่ากับที่คำนวณได้ แล้วจึงนำหัวเชือ A ไปต่อเชือในขั้นตอนที่ 2 เรียกว่า วิธีเตรียมหัวเชือ B โดยนำหัวเชือ A ใส่ลงในอาหารเดี่ยงเชือกากน้ำตาลที่ความเป็นกรด-ด่างคงที่ และอาหารเหลววายเอ้มปลодเชือปริมาตร อายุ่ละ 1,000 มิลลิลิตร เดี่ยงเชือในสภาพเบี่ยงเป็นเวลา 6 ชั่วโมงโดยไม่ใช้อากาศ ที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส เมื่อครบ 24 ชั่วโมง จึงนำหัวเชือ B ใส่ลงในถังหมักที่มีกากน้ำตาลปริมาตร 10 ลิตร และมีความเข้มข้น

เริ่มต้นเท่ากับร้อยละ 20 โดยนำหนักเติมเกลือแร่ต่างๆ เหมือนกับอาหารเลี้ยงเชื้อการน้ำตาลและปรับ

ความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 5 วิเคราะห์ ปริมาณเอทานอลที่ได้ และนำตาลที่ลดลงในถังหมักทุกๆ 24 ชั่วโมง

ผลการทดลอง

การเจริญเติบโตของเชื้อยีสต์ในอาหารเลี้ยงเชื้อการน้ำตาล พีอีชเท่ากับ 4.5 และ 5.0 พิจารณาจากค่าเฉลี่ยจากการทดลองขึ้น 3 ครั้ง ด้วยการนับจำนวนเซลล์ยีสต์ที่ใช้เริ่มต้นเท่ากับ 8 โคโลนีในปริมาตรของอาหารเลี้ยงเชื้อการน้ำตาล 800 มิลลิลิตร ไม่สามารถตรวจเซลล์ยีสต์จากการส่องด้วยกล้องจุลทรรศน์เมื่อเริ่มต้นชั่วโมงแรกของการหมัก จึงทำการวิเคราะห์ปริมาณเซลล์ยีสต์ต่อมิลลิลิตรในตัวอย่างทุกๆ 24 ชั่วโมง พบว่า *S. cerevisiae* RIT 02

เจริญในอาหารเลี้ยงเชื้อการน้ำตาลที่พีอีชเท่ากับ 4.5 และ 5.0 ได้ดีกว่า *S. cerevisiae* TISTR 5339 เมื่อพิจารณาจากปริมาณเซลล์ยีสต์ต่อมิลลิลิตรของ *S. cerevisiae* RIT 02 ในอาหารน้ำตาลที่พีอีชเท่ากับ 4.5 และ 5.0 จะมีค่าไกล์เคียงกัน และมีค่ามากที่สุดเมื่อใช้เวลาหมักนาน 72 ชั่วโมง ขณะที่ *S. cerevisiae* TISTR 5339 เจริญในอาหารเลี้ยงเชื้อการน้ำตาลหลังจากการหมัก 24 ชั่วโมง มีปริมาณลดลงเมื่อเวลาผ่านไปดังแสดงใน Table 1

Table 1 ปริมาณเซลล์ *S. cerevisiae* RIT 02 และ *S. cerevisiae* TISTR 5339 ในอาหารเลี้ยงเชื้อการน้ำตาล ความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 4.5 และ 5.0 ที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส

เวลา (ชั่วโมง)	<i>S. cerevisiae</i> RIT 02 (ล้านเซลล์ต่อมิลลิลิตร)		<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5339 (ล้านเซลล์ต่อมิลลิลิตร)	
	ความเป็นกรด-ด่าง 4.5	ความเป็นกรด-ด่าง 5.0	ความเป็นกรด-ด่าง 4.5	ความเป็นกรด-ด่าง 5.0
24	75	75	63	65
48	138	133	25	25
72	168	215	5	8
96	165	155	ไม่พบ	ไม่พบ

จากผลการทดลองที่ 1 พบว่า *S. cerevisiae* RIT 02 ผลิตเอทานอลจากอาหารเลี้ยงเชื้อการน้ำตาลที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส พีอีช 4.5 และ 5.0

ได้มากกว่าเอทานอลที่ผลิตได้จาก *S. cerevisiae* TISTR 5339 ดังแสดงใน Table 2

Table 2 เอทานอลที่ได้จากการหมักด้วย *S. cerevisiae* RIT 02 และ *S. cerevisiae* TISTR 5339 ในอาหารเลี้ยงเชื้อการน้ำตาล ความเป็นกรด-ด่าง 4.5 และ 5.0 ที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส

เวลา (ชั่วโมง)	ความเป็นกรด-ด่าง 4.5				ความเป็นกรด-ด่าง 5.0			
	<i>S. cerevisiae</i> RIT 02		<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5339		<i>S. cerevisiae</i> RIT 02		<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5339	
	น้ำตาล (% w/w)	เอทานอล (% v/v)	น้ำตาล (% w/w)	เอทานอล (% v/v)	น้ำตาล (% w/w)	เอทานอล (% v/v)	น้ำตาล (% w/w)	เอทานอล (% v/v)
24	20.0	0.0	20.0	0.4	20.0	0.0	20.0	0.7
48	17.2	6.2	17.3	2.6	17.3	6.3	17.2	2.7
72	15.0	8.8	15.1	5.2	15.1	8.9	15.0	5.2
96	13.1	8.7	13.0	6.4	13.0	8.9	13.1	6.5

ผลการทดลองที่ 2 พบว่า การเจริญเติบโตของ *S. cerevisiae* TISTR 5339 และ *S. cerevisiae* RIT 02 ในอาหารเหลววายเอ็มมีลักษณะใกล้เคียงกับการเจริญในอาหารเลี้ยงเชื้อการน้ำตาล เมื่อพิจารณาที่เวลา 24 ชั่วโมง *S. cerevisiae* TISTR 5339 มีปริมาณเซลล์ต่อมิลลิลิตรมากกว่าของ *S. cerevisiae* RIT 02 หลังจากนั้น ปริมาณของ *S. cerevisiae* TISTR 5339 จะเริ่มลดลง จนกระทั่งไม่พบเซลล์อีกต่อไป ขณะที่ *S. cerevisiae* RIT 02 มีการเจริญเติบโตของเซลล์สีสีตื้น

Table 3 ปริมาณเซลล์ *S. cerevisiae* RIT 02 และ *S. cerevisiae* TISTR 5339 ในอาหารเหลววายเอ็ม เอทานอลที่ได้และน้ำตาลที่ลดลงจากการหมักที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส

เวลา (ชั่วโมง)	<i>S. cerevisiae</i> RIT 02				<i>S. cerevisiae</i> TISTR 5339		
	ด้านเซลล์ ต่อมิลลิลิตร	น้ำตาล (% w/w)	เอทานอล (% v/v)	ด้านเซลล์ ต่อมิลลิลิตร	น้ำตาล (% w/w)	เอทานอล (% v/v)	
24	80	2.4	0.8	143	2.5	0.7	
48	125	1.4	1.4	83	1.8	1.3	
72	163	1.3	1.4	53	1.8	1.3	
96	215	1.2	1.4	ไม่พบ	1.8	1.3	

จากการทดลองที่ 1 และ 2 พบว่า *S. cerevisiae* RIT 02 เจริญในอาหารเลี้ยงเชื้อการน้ำตาลที่พีเอช 5.0 และวายเอ็ม ได้ดีกว่า *S. cerevisiae* TISTR 5339 ทึ้งในด้านของปริมาณเซลล์สีสีตื้นที่วัดได้และเอทานอลที่ได้จากการหมัก ที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส และจากการคำนวณอัตราการเจริญของ *S. cerevisiae* RIT 02 ในอาหารเหลวการน้ำตาลที่ความเป็นกรด-ค่าคง 5.0 พบว่า เวลาที่สีสีตื้นต้องการใช้ในการเจริญเพิ่มขึ้น 2 เท่าของเชื้อยีสต์เริ่มต้นคือประมาณ 36 ชั่วโมง ซึ่งจากการคำนวณของข้อมูลที่ได้จากการทดลองที่ 1 จึงเลือกใช้ *S. cerevisiae* RIT 02 ทำหัวเชือกโดยใช้การน้ำตาลและวายเอ็มเป็นอาหารเลี้ยงเชื้อค่าวิธีการ เตรียมหัวเชือก A ใช้เวลา 36 ชั่วโมงต่อเชือกเป็นหัวเชือก B ซึ่งใช้เวลาอีก 24 ชั่วโมง จนนั้นจึงนำหัวเชือก B ในอาหารเลี้ยงเชื้อทั้ง 2 ชนิดไปใช้สำหรับ

อย่างต่อเนื่องตลอดระยะเวลาของการหมัก เมื่อเปรียบเทียบการเจริญของ *S. cerevisiae* RIT 02 ในอาหารเหลวการน้ำตาลกับวายเอ็ม พบว่าปริมาณเซลล์สีสีตื้นในอาหารเลี้ยงเชื้อการน้ำตาลมีน้อยกว่าในวายเอ็ม สำหรับปริมาณเอทานอลที่ได้และน้ำตาลที่ลดลงจากการเลี้ยง *S. cerevisiae* RIT 02 ในอาหารเหลววายเอ็มจะมีค่ามากกว่าที่ได้จาก *S. cerevisiae* TISTR 5339 ดังแสดงใน Table 3

ทำการหมักเอทานอลจากกาหน้าตาลปริมาตร 10 ลิตร ในการทดลองที่ 3 ต่อไป

ผลการทดลองที่ 3 การหมักเอทานอลจากกาหน้าตาลปริมาตร 10 ลิตร ด้วย *S. cerevisiae* RIT 02 พบว่า ในชั่วโมงที่ 9 นับจากเริ่มต้นเติมหัวเชือก B ลงในถังหมักเอทานอลที่ได้และน้ำตาลที่ลดลงจากการหมัก ด้วยเชื้อยีสต์ที่เลี้ยงในกาหน้าตาลมีค่ามากกว่าที่เอทานอลมาจากการหมักเอทานอลที่ลดลงจากการหมัก ด้วยเชื้อยีสต์ที่เลี้ยงในกาหน้าตาลปริมาตร 10 ลิตร ประมาณ 24 ชั่วโมง ที่ 24 เป็นต้นไป เวลาที่ต้องการใช้สำหรับกระบวนการหมักเอทานอลจากกาหน้าตาลปริมาตร 10 ลิตร ประมาณ 24 ชั่วโมง เอทานอลที่ได้ประมาณร้อยละ 7.1 โดยปริมาตร ดังแสดงใน Table 4

Table 4 เอทานอลจากการหมักกากน้ำตาลปริมาตร 10 ลิตร ด้วย *S. cerevisiae* RIT 02 ที่ใช้อาหารเลี้ยงเชื้อ กากน้ำตาลและอาหารเหลววายเอ็ม ที่อุณหภูมิห้อง 30 องศาเซลเซียส

เวลา ชั่วโมง	น้ำตาลที่ลดลง % w/w		เอทานอลที่ได้ % v/v	
	กากน้ำตาล	วายเอ็ม	กากน้ำตาล	วายเอ็ม
1	20.0	20.0	0.0	0.0
9	17.1	19.0	2.3	1.0
24	13.0	13.2	7.1	7.0
48	12.8	12.8	7.2	7.1
72	12.7	12.8	7.2	7.1
96	12.6	12.8	7.2	7.1

สรุปและอภิปรายผล

จากการศึกษาการเจริญเติบโตของ *S. cerevisiae* RIT 02 และ *S. cerevisiae* TISTR 5339 เมื่อนำไปเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อกากน้ำตาลที่พีเอช 4.5 และ 5.0 พบว่า การเจริญเติบโตสูงสุดของ *S. cerevisiae* RIT 02 ในกากน้ำตาลที่ความเป็นกรด-ค่า 4.5 และ 5.0 ใช้เวลาหมักนาน 72 ชั่วโมง จากนั้นปริมาณลดลงเมื่อหมักนาน 96 ชั่วโมง เนื่องจากปริมาณเอทานอลสูงสุดที่ได้ไปยังเชื้อยีสต์นี้ตรงกันข้ามกับ *S. cerevisiae* TISTR 5339 เจริญเติบโตในกากน้ำตาลได้สูงสุดที่เวลาหมัก 24 ชั่วโมง และเชื้อยีสต์จะตายไปเมื่อหมักนานเกิน 24 ชั่วโมง ทำให้ได้ปริมาณเอทานอลน้อยกว่าที่ได้ จากการใช้ *S. cerevisiae* RIT 02 ทำนองเดียวกันกับการหมักในอาหารเหลววายเอ็ม นั่นคือ *S. cerevisiae* RIT 02 จึงเป็นเชื้อยีสต์ที่เหมาะสมและมีศักยภาพสำหรับใช้ในการหมักเอทานอลจากกากน้ำตาลซึ่งสามารถถอนทานต่อสับسطritch ได้อย่างดี เพราะจากการทดลองพบว่ายังคง

มีเซลล์ยีสต์เจริญอยู่จึงสามารถนำมานมูนเวียนกลับไปใช้ได้อีก ในระบบที่มีการออกแบบให้เป็นกระบวนการหมักเอทานอลอย่างต่อเนื่อง และมีระบบหมูนเวียนเซลล์กลับไปใช้ใหม่

การนำหัวเชื้อของ *S. cerevisiae* RIT 02 ในอาหารที่เป็นกากน้ำตาลไปใช้หมักกากน้ำตาลที่ความเป็นกรด-ค่า 5.0 ในถังหมักปริมาตร 10 ลิตร ภายใน 24 ชั่วโมง ได้เอทานอลประมาณ 7.1 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตรซึ่งมีค่าใกล้เคียงกับหัวเชื้อของ *S. cerevisiae* RIT 02 ในอาหารเหลววายเอ็ม กากน้ำตาล จึงเป็นทางเลือกหนึ่งของอาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อใช้เป็นหัวเชื้อซึ่งมีราคาถูกกว่าวายเอ็ม การเพิ่มประสิทธิภาพของยีสต์เพื่อให้ปริมาณของเอทานอลที่ได้จากการหมักมีค่าเพิ่มขึ้นนี้มีระบบควบคุมอุณหภูมิ และความเป็นกรด-ค่า ภายในถังหมักตลอดระยะเวลาของการหมัก

บรรณานุกรม

- คุณวุฒิ สุวนันช. 2546 ก. “สูรากลั่นจากกากน้ำตาล”. วารสารเกษตรและป่าไม้. 1(10):45-49; 2(14):56-58.
- ดวงพร คุณชัยติ. 2530. จุลทรรศน์วิทยาอุตสาหกรรม พลิตภัณฑ์จากจุลินทรีย์. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พรีนติ้งเข้าส์. 191 หน้า.
- ยุพกันนิษฐ์ พ่วงเวระกุล. “ตอบปัญหาคำใจสูรากลั่น”. วารสารเกษตรและป่าไม้. 2(14):61-62.
- วราภรณ์ ครุส่ง. 2529. เทคโนโลยีชีวภาพ. กรุงเทพฯ : คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. โอ.เอส.พรีนติ้งเข้าส์. 163 หน้า.
- วิลาวัณย์ เจริญจิรประภุล. 2539. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- สมใจ ศิริโภค. 2537. เทคโนโลยีการหมัก. กรุงเทพฯ : สำนักต่อรองเชต. 250 หน้า.
- สาวรอนี ศิริศันสนียกุล และประวิทย์ วงศ์คำเทพ. 2538. วิศวกรรมเคมีชีวภาพพื้นฐาน 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 251. หน้า.
- สาวรอนี ศิริศันสนียกุล, วรสิทธิ์ ใจจำปา และประวิทย์ วงศ์คำเทพ. 2544. วิศวกรรมเคมีชีวภาพพื้นฐาน 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 284 หน้า.
- ศิรินดา ยุ่นฉลาง. 2540. ปฏิบัติการเทคโนโลยีชีวภาพ 1. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น.