

การผลิตกรดกลูโคนิคโดย *Aspergillus* sp. G153 ที่ตั้งในแคลเซียมอัลจิเนต

นางสาวกุลธิรา สุสข



วิทยานิพนธ์เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

ภาควิชาชีววิทยา
บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2538

ISBN 974-632-534-5

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

PRODUCTION OF GLUCONIC ACID BY *Aspergillus* sp. G153
IMMOBILIZED IN CALCIUM ALGINATE

Miss. Kultira Soosuk

A thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Science
Department of Microbiology
Graduate School
Chulalongkorn University

1995

ISBN 974-632-534-5

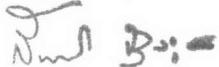
หัวข้อวิทยานิพนธ์ การผลิตกรดกลูโคโนบิคโดย Aspergillus sp. G153 ที่ติงใน
แคลเซียมอัลจีเนต

โดย นางสาว กุลธิรา สุสาน

ภาควิชา จุลชีววิทยา

อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ กรณิกา จันทรลดา

นักศึกษาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อุ่นใจให้นักวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปรัชญามหาบัณฑิต

 คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(รองศาสตราจารย์ ดร. สันติ ถุงสุวรรณ)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

 ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ วิริยะ พมานตรี)

กรกฤษ จิตาภรณ์ อาจารย์ที่ปรึกษา
(รองศาสตราจารย์ กรณิกา จันทรลดา)

 กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุเทพ ชนียวน)

 กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร. สังเคราะห์ กลปรีชา)

พิมพ์ต้นฉบับที่ดัดย่อวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสีเขียวนี้เพียงแผ่นเดียว

กูลธิรา สุ่ลุข : การผลิตกรดกลูโคโนิกโดย *Aspergillus sp.* G153 ทึร์ริงในแคลเซียม-
อัลจิเนต (PRODUCTION OF GLUCONIC ACID BY *Aspergillus sp.* G153
IMMOBILIZED IN CALCIUM ALGINATE) อ.ที่ปรึกษา : รศ. ดร. ภานุสินห์ จันทร์ลดาด,
120 หน้า ISBN 974-632-534-5

ภาวะที่เหมาะสมล้มล้างระบบการตั้งลปปอร์และการเผาเสียบลปปอร์ตั้งของ *Aspergillus sp.* G153 เพื่อการผลิตกรดกลูโคโนิก ศือ ใช้ลปปอร์ท่านาแม่น $1.0 - 2.5 \times 10^9$ ลปปอร์ต่อโอชีเดียมอัลจิเนต 2.5 เปอร์เซ็นต์ (น้ำหนักต่อปริมาตร) 100 มิลลิลิตร ขนาดเม็ดเจลลปปอร์ตั้ง 3.5 มิลลิเมตร เผาเสียบเม็ดเจลลปปอร์ตั้งในอาหาร เสียบ เชือกที่มีน้ำตาลกลูโคล 250 กรัมต่อลิตร เป็นแหล่งคาร์บอน แอมโมเนียมชีลเฟต 0.8 กรัมต่อลิตรเป็นแหล่งไนโตรเจน เป็นเวลา 66 ชั่วโมง ส่วนภาวะที่เหมาะสมล้มล้างระบบการผลิตกรดกลูโคโนิกในระดับขวดเที่ยว ศือใช้เม็ดเจลล่ายไยตั้ง 40 กรัมต่ออาหาร เสียบ เชือก ตามลำดับ ส่วนของการขยายล่วงผลิตในคงสมัยแก้วที่มีการให้อากาศด้านล่างภาวะที่เหมาะสมล้ม ศือใช้อาหาร เสียบ เชือกที่มีน้ำตาลกลูโคลสบธสุทธิ 50 กรัมต่อลิตรเป็นแหล่งคาร์บอน แอมโมเนียมชีลเฟต 0.2 กรัมต่อลิตร เป็นแหล่งไนโตรเจน หัวกระการให้อากาศ 10 ลิตรต่อลิตรอาหาร เสียบ เชือกต่อน้ำ กความหนาแน่น เม็ดเจลล่ายไยตั้ง 300 กรัมต่อลิตร

สามารถใช้แป้งไฮโดรไลส์เตปเป็นแหล่งคาร์บอนแทนกลูโคสบธสุทธิ ใช้น้ำประปาแทนน้ำปลอด ประจุได้ และสามารถผลิตกรดซ้ำได้อย่างมั่นใจ 10 ครั้ง ในคงสมัยแก้วที่มีการให้อากาศด้านล่างโดย ผลผลิตไม่ลดลง เมื่อผลิตกรดกลูโคโนิกซ้ำ 6 ครั้งในอาหาร เสียบ เชือกที่มีองค์ประกอบเดียวกันและเปลี่ยนไปอีกด้วย ผลผลิตไม่ลดลง เมื่อผลิตกรดกลูโคล 50 กรัมต่อลิตรและน้ำประปาเท่านั้น พบว่าผลผลิตกรดคงเดิม เมื่อตรวจ เสียบ กที่มีความเข้มข้นกลูโคล 50 กรัมต่อลิตรและน้ำประปาเท่านั้น พบร่องรอยราดพบร่วมกับ มีลักษณะเดียวกันและลักษณะเดียวกัน 0.5 - 0.6 มิลลิเมตร และสามารถเก็บเม็ดเจลลปปอร์ตั้ง และเม็ดเจล บริเวณผิวและลึกถึงประมาณ 0.5 มิลลิเมตร และสามารถใช้ในอาหาร เสียบ เชือกต่อน้ำ กความหนาแน่น โดยความสามารถในการ ล่ายไยตั้งไว้ที่อุณหภูมิ 6 องศาเซลเซียล เป็นเวลา 7 และ 5 วัน ตามลำดับ โดยความสามารถในการ ผลิตกรดกลูโคโนิกคงเดิม

ภาควิชา จุลทรรศน์วิทยา
สาขาวิชา จุลทรรศน์วิทยาทางอุตสาหกรรม
ปีการศึกษา 2538

ลายมือชื่อนิสิต
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

C 526123 : MAJOR INDUSTRIAL MICROBIOLOGY

KEY WORD: *Aspergillus* sp. / GLUCONIC ACID / IMMOBILIZED MYCELIA / CALCIUM ALGINATE

KULTIRA SOOSUK : PRODUCTION OF GLUCONIC ACID BY *Aspergillus* sp. G153
IMMOBILIZED IN CALCIUM ALGINATE. THESIS ADVISOR : ASSO. PROF.
KANNIKA CHANTARASA-ARD, 120 pp. ISBN 974-632-534-5

The suitable conditions for the immobilization of *Aspergillus* sp. G153 spores in calcium alginate beads and precultivation were as followed; $1.0 - 2.5 \times 10^9$ spores per 2.5% (w/v) of 100 ml. sodium alginate, 3.5 mm. bead size and 66 hr. precultivation time in medium containing 250 g/l of glucose and 0.8 g/l of ammonium sulfate as carbon and nitrogen sources respectively. Forty grams of the immobilized bead per 1 liter of production medium containing 250 g of glucose and 0.2 g of ammonium sulfate as carbon and nitrogen sources respectively were suitable for gluconic acid production in shake flask culture. The optimal conditions for gluconic acid production in glass bubble column were 50 and 0.2 g/l of glucose and ammonium sulfate as carbon and nitrogen sources respectively, aeration rate : 10 vvm, inoculum size : 30% (w/v).

Starch hydrolysate and tap water could be used instead of glucose and deionized water for 10 repeated batch in glass bubble column without reduction in the yield. Moreover, for six repeated batch in medium containing only starch hydrolysate and tap water, there is no decrease in production. The examination of the mycelial growth by scanning electron microscope demonstrated mycelial growth at the bead surface and extended 0.5 - 0.6 mm. into the bead. The immobilized spore and mycelia were able to retain their activities even after storing at 6 °C for 7 and 5 days respectively.

ภาควิชา จุลชีววิทยา
สาขาวิชา จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม
ปีการศึกษา 2538

ลายมือชื่อนิสิต นพดิษฐ์ ชัยสุข
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา ดร. กานดา คิงวารด
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม —



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของรองศาสตราจารย์ กรณีกา จันทรสาด ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาร่วมเป็นที่ปรึกษา ให้คำแนะนำ แนวความคิดและกำลังใจในการทำวิทยานิพนธ์ ตลอดจนช่วยแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น ฉัิงขอกราบขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณประธานกรรมการ และคณะกรรมการทุกท่านที่กรุณาตรวจสอบและแก้ไข ต้นฉบับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จนสำเร็จ

ขอขอบพระคุณ ศาสตราจารย์ ด็อกเตอร์ ชินิชิ คิโนชิตะ (Prof. Dr. Shinishi Kinoshita) แห่งมหาวิทยาลัย อิอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น ที่เอื้อเนื้อหานำเสนออย่างที่ใช้ในงานวิจัย

ขอขอบพระคุณบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด ที่กรุณาร่วมนำเสนอ ไฮโดรไลส์ที่ใช้ตลอดการทดลอง

ขอขอบคุณ คุณรุจิพร ประทีปเสน ที่ช่วยให้คำแนะนำและถ่ายภาพสายไฟติงด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเลคทรอนแบบล่องกราด

ขอขอบพระคุณนักวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่ให้ทุนอุดหนุนงานวิจัยนี้

ขอขอบพระคุณณาจารย์ เจ้าหน้าที่ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตลอดจนเพื่อน ๆ พี่ ๆ น้อง ๆ ที่ได้ให้ความช่วยเหลือและให้กำลังใจ เป็นอย่างดีจนบรรลุถึงจุดมุ่งหมายในการทำวิทยานิพนธ์นี้

ขอขอบคุณ คณะกรรมการ ขัติยะรา แคลคูลนิติพงษ์ จิราภรณ์ท ที่ให้กำลังใจและความช่วยเหลืออย่างดียิ่งในการทำสไลด์และบันทึกภาพเพื่อใช้ในการสอนป้องกันวิทยานิพนธ์

ขอขอบพระคุณมาตรา แคลคูลนิติพงษ์ ที่น้องทุกท่านที่ให้ความช่วยเหลือ และให้กำลังใจอย่างดียิ่งเสมอมาจนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	๕
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	๖
กิจกรรมประจำศึกษา.....	๗
สารบัญตาราง.....	๙
สารบัญรูป.....	๑๐
บทที่	
1. บทนำ.....	1
2. อุปกรณ์และวิธีดำเนินการวิจัย.....	19
3. ผลการวิจัย.....	37
4. สรุปและวิจารณ์ผลการวิจัย.....	92
รายการอ้างอิง.....	105
ภาคผนวก.....	113
ประวัติผู้เขียน.....	120

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1. ตัวอย่างการตรึงเซลล์หรือสายไยในสารพาหะต่าง ๆ.....	7
2. ตัวอย่างการตรึงจุลทรรศ์ในแคลเซียมอัลจิเนตเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ.....	10
3. เปรียบเทียบการพนสายไยอิสระในอาหารเลี้ยงเชื้อ เพื่อกำทำให้สปอร์ติง งอกทึมแอมโมเนียมชัลเฟตความเข้มข้นต่าง ๆ กัน และผลผลิตกรดกลูโคนิค ¹ จากสายไยตรึง.....	44
4. เปรียบเทียบการพนสายไยอิสระในอาหารเลี้ยงเชื้อ เพื่อกำทำให้สปอร์ติง โดยสายไยตรึงทึมแอมโมเนียมชัลเฟตความเข้มข้นต่าง ๆ กัน และผลผลิตกรด กลูโคนิคจากสายไยตรึง.....	50
5. ปริมาณกรดกลูโคนิค และเวลาที่พบทักษอนขันแข็ง เมื่อผลิตกรดกลูโคนิคโดย สายไยตรึงของ <i>Aspergillus sp. G153</i> เมื่อปรับความเข้มข้นน้ำตาล กลูโคสต่างกัน.....	55
6. ปริมาณกรดกลูโคนิค และเวลาที่พบทักษอนขันแข็ง เมื่อปรับความหนาแน่น ของเม็ดเจลสายไยตรึง <i>Aspergillus sp. G153</i> ที่ใช้ในการผลิต.....	59

สารนัญชูป

รุปที่	หน้า
1. ขั้นตอนการเกิดกรดกลูโคนิคจากน้ำตาลกลูโคส.....	1
2. การตรึงสปอร์ <i>Aspergillus</i> sp.G153 ในแคลเซียมอัลจีเนต.....	23
3. การผลิตกรดกลูโคนิคด้วยข่ายล้วนใน colloidal แก้วที่มีการให้อากาศด้านล่าง....	26
4. การผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริง <i>Aspergillus</i> sp.G153 เมื่อใช้โซเดียมอัลจีเนตของบริษัท นาคราอิ ความเข้มข้นต่าง ๆ กันในการตรึงสปอร์.....	38
5. การผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริง <i>Aspergillus</i> sp.G153 เมื่อใช้โซเดียมอัลจีเนตของบริษัท ฟลาก้า ความเข้มข้นต่าง ๆ กันในการตรึงสปอร์.....	40
6. การผลผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริง <i>Aspergillus</i> sp.G153 เมื่อตรึงสปอร์ ความหนาแน่นต่าง ๆ กัน.....	42
7. การผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริง <i>Aspergillus</i> sp.G153 เมื่อทำให้สปอร์ ตรึงออกในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีความเข้มข้นแอมโมเนียมชัลเฟต์ต่างกัน.....	45
8. ผลการแปรผันอายุของหัวเชื้อที่ใช้ในการผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริงของ <i>Aspergillus</i> sp.G153	47
9. การผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริงของ <i>Aspergillus</i> sp.G153 เมื่อแปรผัน ขนาดเม็ดเจลสปอร์ทึบต่างกัน 2 ขนาด.....	48
10. การผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริง <i>Aspergillus</i> sp.G153 เมื่อแปรผัน ความเข้มข้นแอมโมเนียมชัลเฟต์ในอาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อการผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริงต่างกัน.....	51
11. การผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริง <i>Aspergillus</i> sp.G153 เมื่อแปรผัน ปริมาณเม็ดเจลสายไยตริงที่ใช้ในการผลิตกรดต่างกัน.....	53
12. การผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริงระดับข่ายล้วนใน colloidal แก้วที่มีการให้อากาศด้านล่าง เมื่อใช้น้ำตาลกลูโคส 100 กรัมต่อลิตรเป็นแหล่งคาร์บอน.....	56
13. การผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริงระดับข่ายล้วนใน colloidal แก้วที่มีการให้อากาศด้านล่าง เมื่อแปรผันอัตราการให้อากาศต่าง ๆ กัน.....	57

สารบัญ

รูปที่	หน้า
14. การผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริงระดับข่ายล่วงใน colloidal gel แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่าง เมื่อปรับปริมาณเม็ดเจลสายไยตริงที่ใช้ในการผลิตต่าง ๆ กัน....	60
15. การผลิตกรดกลูโคนิคระดับข่ายล่วงใน colloidal gel แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่าง โดยสายไยตริง <i>Aspergillus</i> sp. G153 เมื่อใช้น้ำตาลกลูโคส 50 กรัมต่อลิตร เป็นแหล่งคาร์บอน โดยปรับความหนาแน่นเม็ดเจลสายไยตริงต่าง ๆ กัน....	61
16. เปรียบเทียบผลการผลิตกรดกลูโคนิคระดับข่ายล่วงใน colloidal gel แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่าง เมื่อใช้น้ำตาลกลูโคสบริสุทธิ์และแป้งไฮโดรไลส์เป็นแหล่งคาร์บอน...	63
17. เปรียบเทียบผลการผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริง เมื่อใช้น้ำปลอดประจุและน้ำประปาในการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ.....	65
18. เปรียบเทียบผลการผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริงใน colloidal gel แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่างกับสายไยอิสระในถังหมักขนาด 5 ลิตร.....	66
19. ปริมาณกรดกลูโคนิค เมื่อทำการผลิตชั้น 10 ครั้งโดยสายไยตริง <i>Aspergillus</i> sp. G153 ใน colloidal gel แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่าง เมื่อใช้น้ำปลอดประจุในการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ.....	68
20. ปริมาณน้ำตาลกลูโคสที่เหลือเมื่อผลิตกรดกลูโคนิคชั้น 10 ครั้งใน colloidal gel แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่าง เมื่อใช้น้ำปลอดประจุในการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ.....	69
21. ปริมาณกรดกลูโคนิคเมื่อทำการผลิตกรดชั้น 10 ครั้งโดยสายไยตริง <i>Aspergillus</i> sp. G153 ใน colloidal gel แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่าง เมื่อใช้น้ำประปาแทนน้ำปลอดประจุในการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ.....	70
22. ปริมาณน้ำตาลกลูโคสที่เหลือเมื่อผลิตกรดกลูโคนิคชั้น 10 ครั้งใน colloidal gel แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่าง โดยใช้น้ำประปาแทนน้ำปลอดประจุในการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ.....	71

สารบัญ

รูปที่

หน้า

23. เปรียบเทียบปริมาณกรดกลูโคนิคเมื่อผลิตครั้งที่ 1 โดยสายไยตริงในคอลัมน์แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่าง ใช้น้ำปลดประจุและน้ำประปาในการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ.....	72
24. ปริมาณกรดกลูโคนิค เมื่อทำการผลิตครั้งที่ 2 โดยสายไยตริงในคอลัมน์แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่าง โดยเติมแหล่งในโตรเจนในการผลิตครั้งแรกแต่ไม่เติมในการผลิตครั้งที่ 2 ถึง 6.....	74
25. ปริมาณน้ำตาลกลูโคสที่เหลือ เมื่อทำการผลิตครั้งที่ 2 โดยสายไยตริงในคอลัมน์แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่าง โดยเติมแหล่งในโตรเจนในการผลิตครั้งแรกแต่ไม่เติมในการผลิตครั้งที่ 2 ถึง 6.....	75
26. ปริมาณกรดกลูโคนิค เมื่อทำการผลิตครั้งที่ 6 ครั้งโดยสายไยตริงในคอลัมน์แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่าง เมื่อไม่เติมแอมโมเนียมชัลเฟตในอาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อการผลิตกรดทุกครั้ง.....	76
27. ปริมาณน้ำตาลกลูโคสที่เหลือ เมื่อทำการผลิตครั้งที่ 6 ครั้งโดยสายไยตริงในคอลัมน์แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่าง เมื่อไม่เติมแอมโมเนียมชัลเฟตในอาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อการผลิตกรดทุกครั้ง.....	77
28. เปรียบเทียบปริมาณกรดกลูโคนิคในการผลิตครั้งที่ 6 ครั้ง ในคอลัมน์แก้วที่มีการให้อาหารด้านล่าง เมื่อเติมแหล่งในโตรเจนในการผลิตครั้งแรก แต่ไม่เติมในการผลิตครั้งที่ 2 ถึง 6 กับเมื่อไม่เติมแหล่งในโตรเจนในการผลิตทั้ง 6 ครั้ง.....	78
29. HPLC โครมาโตแกรมของแคลเซียมกลูโคเนต ที่สร้างโดยสายไยตริง Aspergillus sp. G153	80
30. ภาพถ่ายจากกล้องจุลทรรศน์อิเลคทรอนแบบล่องกราดของเม็ดเจลสายไยตริงผ่าครึ่ง ที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเม็ดเจลสปอร์ต ริ่ง ในอาหารเลี้ยงเชื้อสูตรหมายล้มเพื่อการทำให้สปอร์ต ริ่งอกنان ๖๖ ชั่วโมง.....	81

สารนัญ

รุปที่

หน้า

31. ภาพถ่ายจากกล้องจุลทรรศน์อิเลคโทรนแบบส่องกราดของแม่น้ำเม็ดเจลสายไย
ตริง ที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเม็ดเจลสปอร์ตริง ในอาหารเลี้ยงเชื้อสูตร
เหมาะสม เพื่อกำหนดให้สปอร์ตริงออกงาน ๖๖ ชั่วโมง..... ๘๒
32. ภาพถ่ายจากกล้องจุลทรรศน์อิเลคโทรนแบบส่องกราดของแม่น้ำเม็ดเจลสายไย
ตริง ที่ได้จากการผลิตกรดกลูโคนิคช้า เมื่อเติมแอมโมเนียมชัลเฟตในการ
ผลิตครั้งแรก หลังจากนั้นไม่เติม (ขยาย ๔๓๐ เท่า)..... ๘๓
33. ภาพถ่ายจากกล้องจุลทรรศน์อิเลคโทรนแบบส่องกราดของแม่น้ำเม็ดเจลสายไย
ตริงที่ได้จากการผลิตกรดกลูโคนิคช้า เมื่อเติมแอมโมเนียมชัลเฟตในการผลิต
ครั้งแรก หลังจากนั้นไม่เติม (ขยาย ๑๐๐๐ เท่า)..... ๘๔
34. ภาพถ่ายจากกล้องจุลทรรศน์อิเลคโทรนแบบส่องกราด แสดงความหนาแน่น
ของสายไยตริงที่เจริญอยู่บ่อบีเวลผิวของเม็ดเจลที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเม็ดเจลสปอร์
ตริงในอาหารเลี้ยงเชื้อสูตรเหมาะสมเพื่อกำหนดให้สปอร์ตริงออกงาน ๖๖
ชั่วโมง..... ๘๖
35. ภาพถ่ายจากกล้องจุลทรรศน์อิเลคโทรนแบบส่องกราด แสดงความหนาแน่น
ของสายไยตริงที่เจริญอยู่บ่อบีเวลผิวของเม็ดเจลที่ได้จากการผลิตกรดกลูโคนิค
ในอาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อการผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริง ๑ ครั้ง..... ๘๗
36. ภาพถ่ายจากกล้องจุลทรรศน์อิเลคโทรนแบบส่องกราด แสดงความหนาแน่น
ของสายไยตริงที่เจริญอยู่บ่อบีเวลผิวของเม็ดเจลที่ได้จากการผลิตกรดกลูโคนิค
ช้าโดยเติมแอมโมเนียมชัลเฟต ในการผลิตครั้งแรกหลังจากนั้นไม่เติม..... ๘๘
37. ผลการผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริง *Aspergillus sp.G153* ที่ได้จาก
เม็ดเจลสปอร์ตริงซึ่งเก็บไว้ที่ ๖ องศาเซลเซียส เป็นเวลาต่าง ๆ กัน..... ๘๙
38. ผลการผลิตกรดกลูโคนิคโดยสายไยตริง *Aspergillus sp.G153* เมื่อเก็บ
เม็ดเจลสายไยตริงไว้ที่ ๖ องศาเซลเซียส เป็นเวลาต่าง ๆ กัน..... ๙๑