

หลักการ ทฤษฎีและรายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 น้ำทิ้งโรงงานเบียร์ (Brewery Waste)

น้ำทิ้งจากขบวนการผลิตของบริษัทบุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด สามารถแยกตามแหล่งกำเนิดได้ดังนี้ (4)

2.1.1 น้ำจากช่วงการเตรียมน้ำหวาน น้ำทิ้งนี้มาจากการล้างหม้อผสม หม้อต้ม เครื่องทำความเย็น จะประกอบด้วยน้ำตาลเดกซทริน มอลโตส แป้ง และกากเมล็ดพืชเล็กน้อย ทำให้มีค่า COD ประมาณ 3000 ถึง 4000 มก./ล. pH ประมาณ 4.0 จะไหลมาเป็นช่วงๆห่างกันประมาณ 4 ชม.

2.1.2 น้ำล้างถังหมัก ประกอบด้วยอัลกอฮอล์และโปรตีนจากยีสต์ มีทั้งกลางวันและกลางคืนแต่มีปริมาณน้อย ความเข้มข้น COD ประมาณ 5000 มก./ล.

2.1.3 น้ำล้างเครื่องกรองเบียร์และถังเก็บ ประกอบด้วยอัลกอฮอล์และสารกรองเบียร์ มี COD ประมาณ 10000 มก./ล. จะมีเฉพาะช่วงเย็นและหยุดในวันเสาร์ อาทิตย์และวันหยุดอื่นๆ

2.1.4 น้ำล้างขวดและน้ำจากการพาสเจอร์ไรซ์ น้ำจากการล้างขวดคิดเป็น 80% ของน้ำทิ้งทั้งหมด มีเฉพาะเวลากลางวันที่มีการบรรจุขวด ความเข้มข้นของ COD ประมาณ 80 มก./ล. pH ประมาณ 11.0

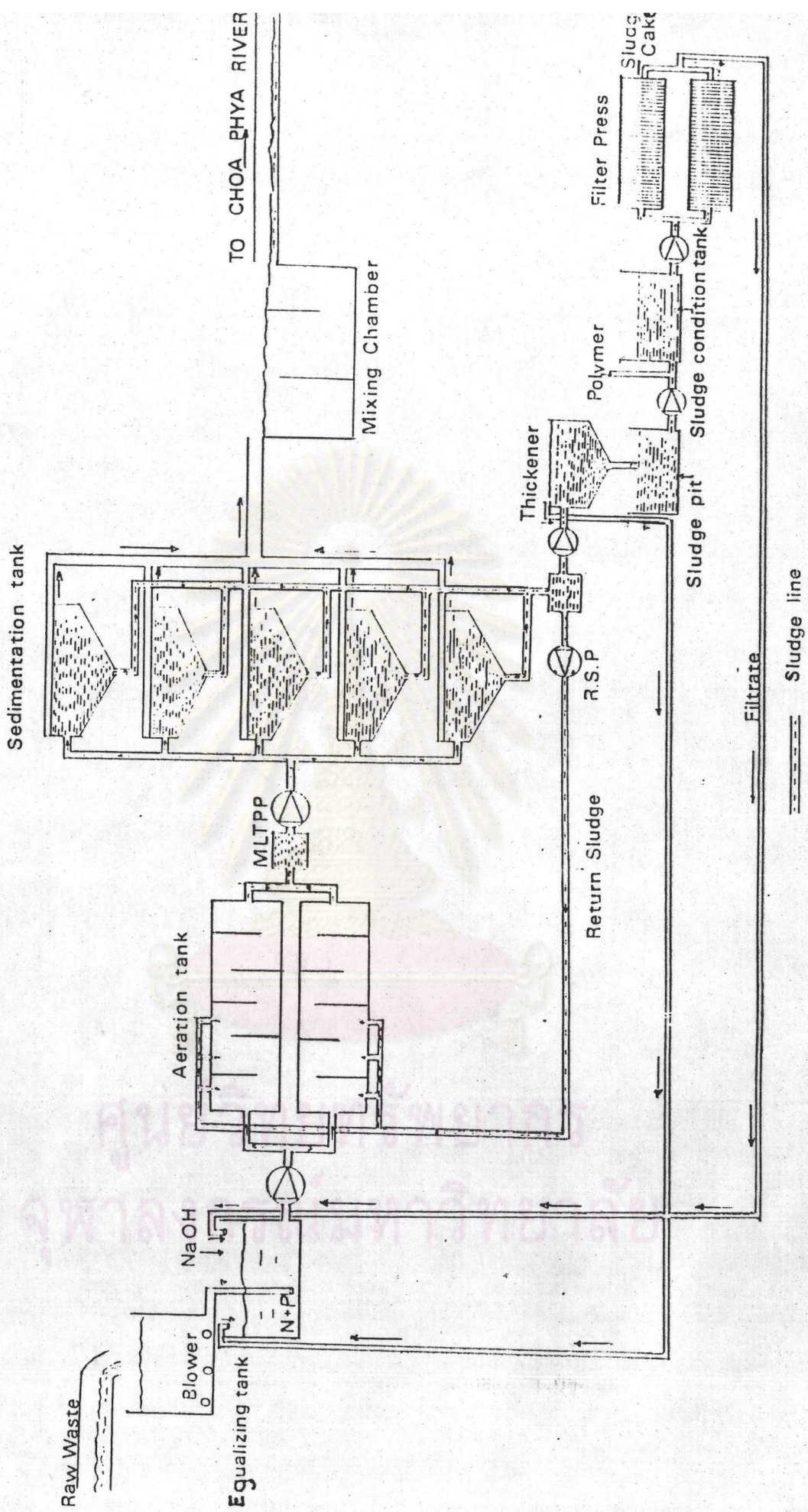
2.1.5 น้ำจากการล้างทำความสะอาดโรงงานและที่อื่นๆ มีปริมาณน้อย และจะมีมากตอนหยุดเครื่องจักรทำความสะอาด

เมื่อพิจารณาแล้วจะเห็นว่าน้ำทิ้งโรงงานนี้มีสารอินทรีย์เป็นส่วนประกอบมากและไม่มีสารพิษ ค่า $BOD_5:COD$ ของน้ำทิ้งเข้าประมาณ 0.7 และมีสารอาหารที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์เช่น ไนโตรเจนขนาดประมาณ 50 % ส่วนฟอสฟอรัสมีเพียงพอคุณลักษณะต่างๆของน้ำทิ้ง (waste characteristics) โรงงานนี้แสดงดังรูปที่ 2.2

2.2 ระบบแอกทีเวเตดสลัดจ์ (Activated Sludge Process)

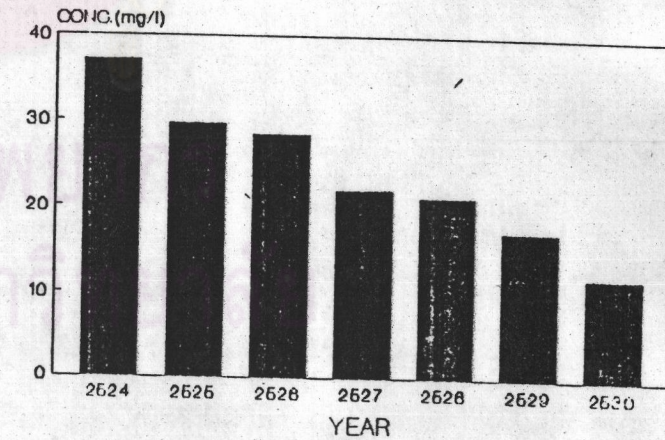
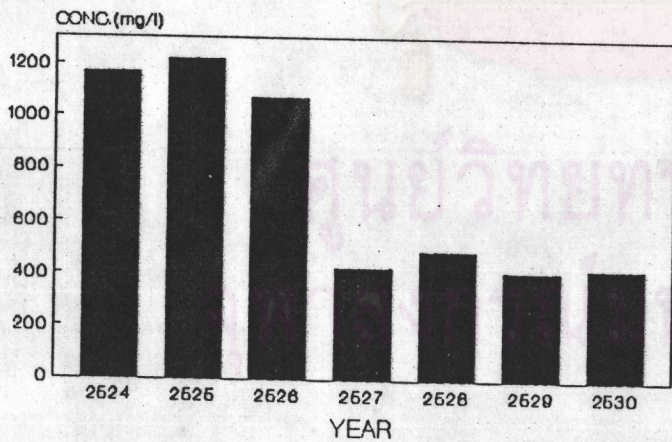
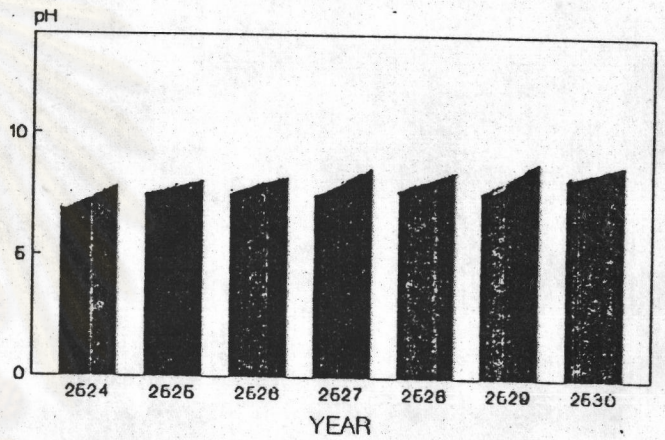
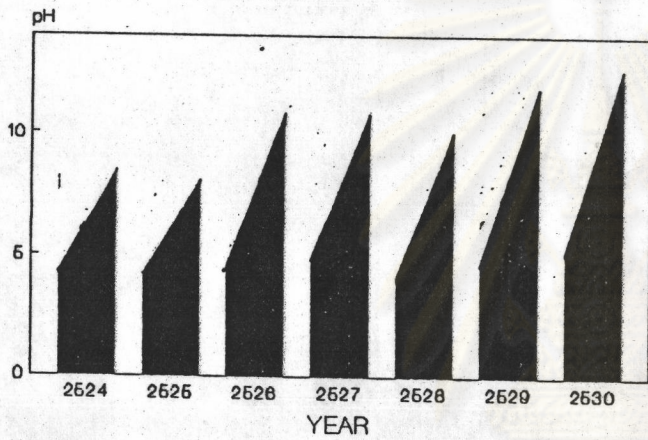
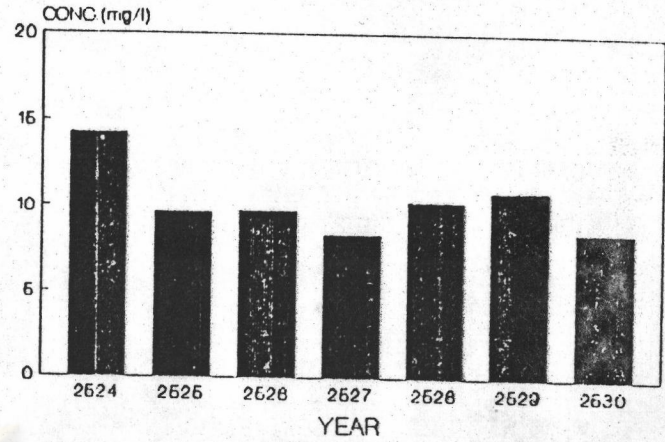
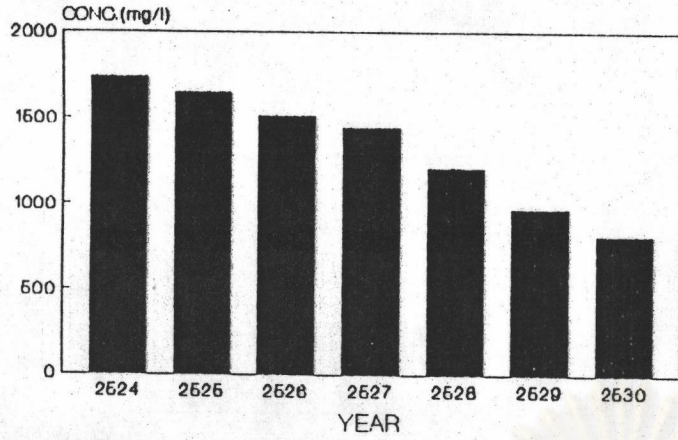
ระบบแอกทีเวเตดสลัดจ์เป็นระบบบำบัดน้ำทิ้งทางชีวเคมีแบบใช้ออกซิเจนและจุลินทรีย์ในการย่อยสลายสารอินทรีย์ในน้ำทิ้ง ซึ่งอยู่ในรูปสารละลายและคอลลอยด์ (colloid) จุลินทรีย์จะนำพลังงานที่ได้จากการย่อยสลายสารอินทรีย์มาใช้ในการเจริญ

WASTEWATER TREATMENT



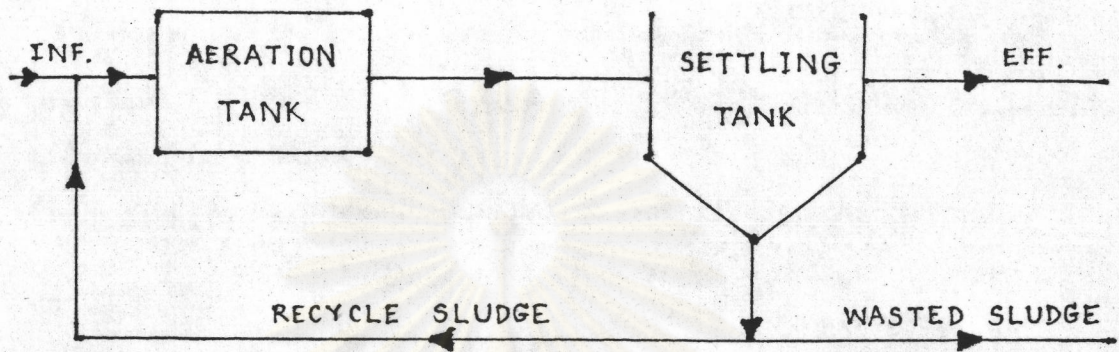
รูปที่ 2.1 ผังการไหล (flow chart) ของระบบบำบัดน้ำทิ้งของบริษัทเหมืองแร่บรวิเวอริจำกัด (5)

หอสมุดกลาง สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปที่ 2.2 คุณลักษณะต่างๆของน้ำทิ้งบริษัททรูดบริวเวอรี่ จำกัด (5)

เติบโตจนมีปริมาณมากขึ้น และรวมตัวเป็นกลุ่มก้อน (flocculation) เรียกว่า แอคทีเวเต็ดสลัดจ์ (activated sludge) หรือตะกอนจุลชีพ (biological floc)



รูปที่ 2.3 ระบบแอคทีเวเต็ดสลัดจ์แบบธรรมดา (6)

ระบบแอคทีเวเต็ดสลัดจ์ โดยทั่วไปมีองค์ประกอบที่สำคัญ 2 ส่วนคือ

2.2.1 ถังเติมอากาศ (aeration tank) หรือถังปฏิกิริยา (reactor)

เป็นส่วนที่เกิดปฏิกิริยาย่อยสลายสารอาหารในน้ำทิ้ง มีการควบคุมสภาวะให้เหมาะสมกับการทำงาน (activity) และการเจริญเติบโตของจุลชีพในระบบ เงื่อนไขสำคัญที่จะต้องควบคุมได้แก่ อุณหภูมิ pH สัดส่วนของธาตุอาหารที่จำเป็นต่อการเจริญของจุลชีพ (เช่น ไนโตรเจนและฟอสฟอรัส) สัดส่วนปริมาณอาหารต่อปริมาณจุลชีพ (F/M) ปริมาณออกซิเจนละลาย (dissolved oxygen) อายุตะกอน (solid retention time หรือ mean cell residence time) ระดับความแรงของการผสม (turbulence level) เป็นต้น (7,8,9) การเปลี่ยนแปลงสภาวะใดๆจะมีผลต่อการทำงานของจุลชีพในระบบมาก

2.2.2 ถังตกตะกอน (sedimentation tank)

เป็นส่วนที่ใช้แยกจุลชีพออกจากน้ำทิ้งที่บำบัดแล้ว เพื่อให้น้ำที่ออกจากระบบมีคุณภาพได้มาตรฐาน และเก็บกักจุลชีพไว้ในระบบสำหรับเวียนกลับมาเลี้ยงถังเติม-

อากาศเพื่อทำการบำบัดน้ำทิ้งที่เข้ามาใหม่ ถึงตกตะกอนจะทำงานได้ตามวัตถุประสงค์จำเป็น ต้องมีการควบคุมเงื่อนไขต่างๆ เช่น อัตราน้ำล้น(overflow rate) เวลาพักน้ำ (detention time) อัตราการรับมวลสารแห้ง(solid loading) อัตราการเวียน ตะกอนกลับ(recycle rate) และความสูงของชั้นตะกอน(sludge blanket height) เป็นต้น(10)

ระบบแอกทิเวเตดสลัดจ์มีรูปแบบถึงปฏิบัติการแตกต่างกันหลายแบบ แต่จะมี ลักษณะร่วม 4 อย่างคือ

- ใช้จุลินทรีย์ที่จับตัวเป็น floc เป็นตัวทำลายสารอินทรีย์
- ใช้ถังตกตะกอนเป็นตัวแยกจุลินทรีย์ออกจากน้ำก่อนระบายน้ำทิ้ง
- มีการสูบตะกอนหมุนเวียนจากกันถังตกตะกอนกลับคืนมายังถังเติมอากาศ
- มีอายุตะกอนเป็นตัวกำหนดการทำงานของระบบ

Process	LOADING		Sludge Age, θ_c (days)	Residence Time, θ (hr)	Removal Efficiency (%)	Reactor Solids Concentration (mg MLSS/l)	Recycle Ratio, R
	$\frac{\text{kg BOD}_5}{\text{kg MLVSS-day}}$	$\frac{\text{lb BOD}_5}{\text{ft}^3\text{-day}}$					
Conventional/completely mixed	0.2-0.6 (0.30)	0.020-0.040 (0.035)	3-14 (5)	4-8 (7)	85-95 (90)	1100-3000 (2100)	0.15-0.75 (0.30)
Step aeration	0.2-0.5 (0.30)	0.040-0.060 (0.050)	3-14 (5)	4-8 (5)	85-95 (90)	2000-4000 (3000)	0.2-0.8 (0.30)
Contact stabilization	0.2-0.5 (0.35)	0.07†	3-14 (5)	0.5-1.5 (1.0)	85-95 (90)	2000-4000 (2100)	0.2-1.0 (0.40)
				3-6 (5)		4000-8000 (7000)	
High-rate	0.4-1.5	0.075-0.10	0.25-3	1-3	60-75	4000-5000	1.0-5.0
Extended aeration	0.05-0.25	<0.025	> 10	15-30	85-98	3500-5000	0.7-1.5
Pure oxygen	0.4-1.0	0.15-0.25		1-3		6000-10,000	
Nitrification	10^{-3} - 10^{-2} $\text{NH}_3\text{-N}$ (3×10^{-3})		5-25 (10)		50-90 (85)		0.5
Denitrification	0.10-0.85 $\text{NO}_2\text{-N}$ (0.15)		14		50-90		

ตารางที่ 2.1 แบบต่างๆของระบบแอกทิเวเตดสลัดจ์และพารามิเตอร์บางตัว (6)

2.3 ชีววิทยาของระบบแอกทิเวเตดสลัดจ์

ในระบบนี้มีโครงสร้างและองค์ประกอบของจุลินทรีย์มากมายหลายชนิด อาจจำแนกได้เป็น 4 ประเภทใหญ่คือ

1. จุลชีพสร้างก้อนปุย (floc forming organism)

มีบทบาทสำคัญต่อระบบแอกทิเวเตดสลัดจ์ เพราะทำให้จุลินทรีย์จับตัวเป็นกลุ่มก้อนแยกตัวเองออกจากน้ำ โดยวิธีการตกตะกอนตามธรรมชาติ เดิมเชื่อว่าพวก *Zoogleal ramigera* เป็นแบคทีเรียชนิดเดียวที่สร้างก้อนปุย แต่ในปัจจุบันพบว่าจุลินทรีย์หลายชนิดเช่นรา และโปรโตซัวก็สามารถสร้างก้อนปุยได้ จุลินทรีย์กลุ่มนี้ประกอบด้วยแบคทีเรียเป็นองค์ประกอบสำคัญ

2. จุลชีพช่วยย่อยสลาย (saprophytes organism)

รับผิดชอบต่อการย่อยสลายสารอินทรีย์ในน้ำทิ้ง ส่วนใหญ่จะเป็นแบคทีเรียแกรมลบ bacilli แต่ก็มียราและโปรโตซัวรวมอยู่ด้วย จุลชีพในกลุ่มนี้แบ่งออกเป็น 2 ชนิดคือ จุลชีพแบบปฐม (primary) และจุลินทรีย์ทุติย (secondary) โดยจุลินทรีย์แบบปฐม จะทำการย่อยสลายสารอินทรีย์ให้กลายเป็นสารประกอบโมเลกุลเล็กๆ แล้วจุลินทรีย์ทุติย จะทำการย่อยสลายต่อจนสมบูรณ์ได้ผลสุดท้ายของปฏิกิริยาคือ น้ำและคาร์บอนไดออกไซด์

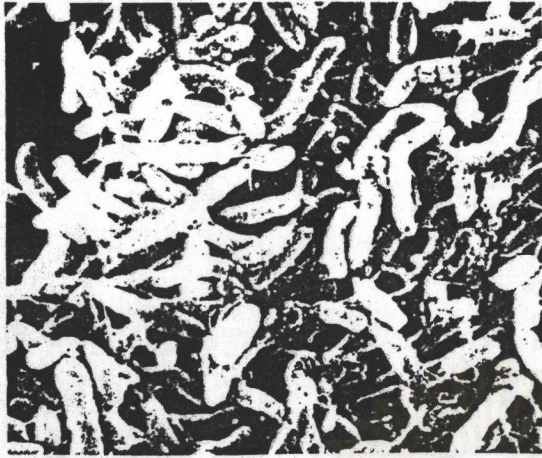
3. จุลชีพทำลาย (predator organism)

มักเป็นพวกโปรโตซัวซึ่งกินแบคทีเรียเป็นอาหาร ตัวที่สำคัญคือพวก crawling ciliates และ stalked ciliates เชื่อว่าโปรโตซัวมีบทบาทสำคัญในการตกตะกอนของจุลินทรีย์ทำให้ได้น้ำใส นอกจากนี้ยังมีพวก amoeba และ flagellates กับสัตว์หลายเซลล์เช่น rotifers และ round worm

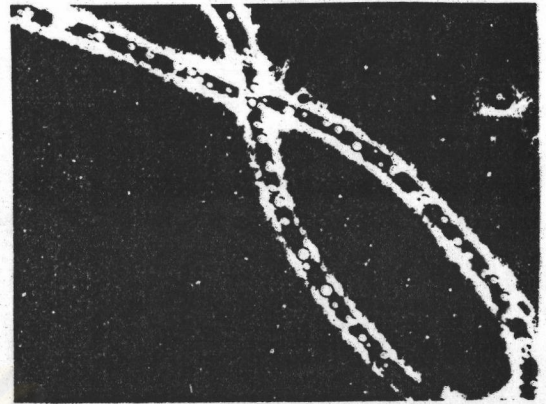
4. จุลชีพก่อกวน (nuisance organism)

เป็นจุลินทรีย์ที่สร้างเส้นใยก่อกวนการทำงานของระบบ ชัดขวางการแยกตัวของตะกอนจุลินทรีย์จากน้ำ ทำให้เกิดการจมไม่ลงของตะกอน จุลชีพพวกนี้ประกอบด้วยราและแบคทีเรียที่เป็นเส้นใย (filamentous bacteria)

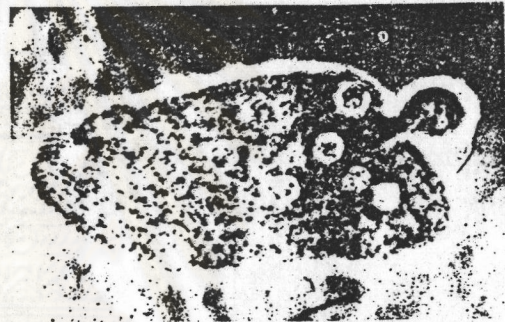
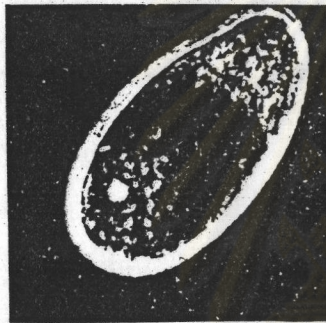
อัตราการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์เหล่านี้ขึ้นกับธาตุอาหารและสารอาหารที่มีอยู่ รวมทั้งปัจจัยทางกายภาพอื่นๆ เช่น อุณหภูมิ pH เป็นต้น ความแปรผันของจุลินทรีย์ที่เป็น dominant ในแต่ละช่วงเวลาแสดงดังรูปที่ 2.6



floc forming bacteria (5000x)



Beggiatoa with sulfur granules



two types of protozoa(unidentified)



stalked bacteria Caulobacter vibrioides



Nocardia sp. (1000x)



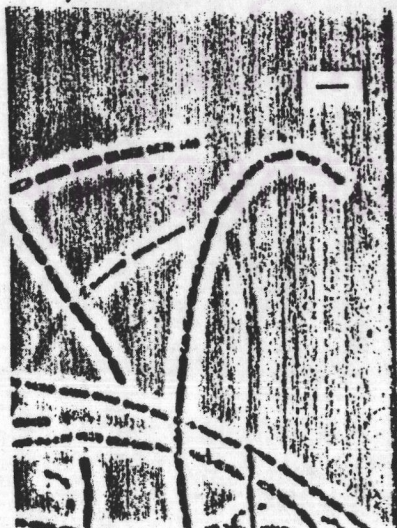
Type 0041 (1000x)



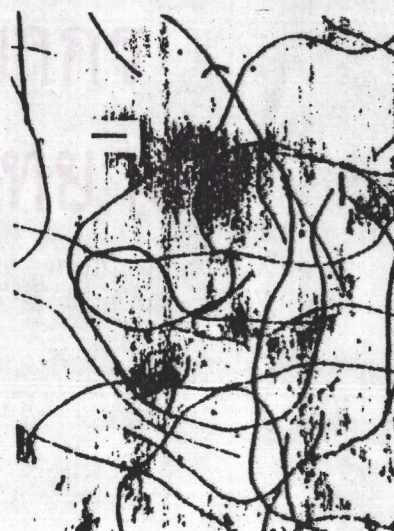
Type 0092 (1000x)



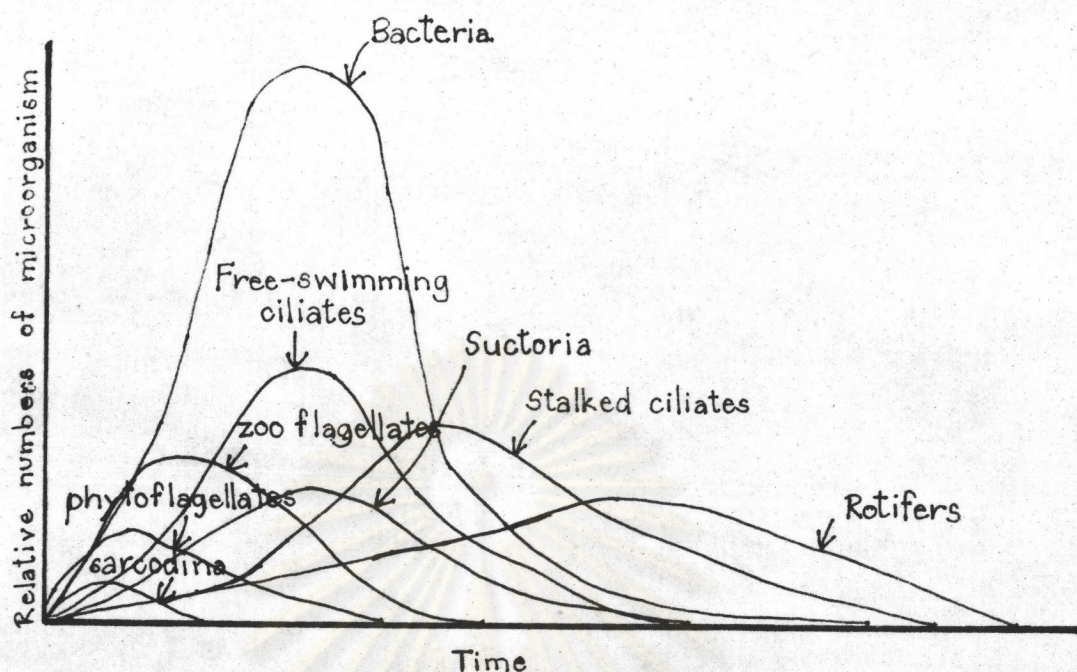
Haliscomenobacter hydrosis (1000x)



Sphaerotilus natans (1000x)



Microthrix parvicella (1000x)



รูปที่ 2.6 แสดงจุลชีพที่เป็น dominant ในระบบแอกทีเวเตดสลัดจ์ในแต่ละช่วงเวลา (14)

2.4 จลศาสตร์ของระบบแอกทีเวเตดสลัดจ์

เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นระหว่างการเจริญเติบโตของจุลชีพอาจแบ่งได้เป็น 3 กลุ่มคือ

1. การเจริญเติบโตของเซลล์ (cell growth) และการใช้สารอาหาร (substrate utilization)

อัตราการทำปฏิกิริยาสำหรับการเจริญเติบโตของจุลชีพเป็นปฏิกิริยาอันดับ

ปฐม (first order reaction)

$$r_{ax_v} = \mu X_v \quad \text{----- (2.1)}$$

โดยที่ r_{ax_v} = อัตราการผลิตเซลล์จุลชีพที่มีชีวิต (มก./ล.-ชม.)

X_v = ความเข้มข้นของเซลล์จุลชีพที่มีชีวิต (มก./ล.)

μ = ตัวคงที่อัตราการเจริญเติบโตจำเพาะ (specific growth rate constant) (ชม.⁻¹)

ส่วนอัตราการใช้สารอาหารหรืออัตราการเจริญเติบโตที่แท้จริง (Y) มีความสัมพันธ์อันดับปฐมกับความเข้มข้นของเซลล์ที่มีชีวิต

$$Y = \frac{r_{ax_v}}{-r_s} \quad \text{----- (2.2)}$$

โดยที่ $-r_s$ = อัตราการหายไปของสารอาหาร(มก./ล.-ชม.)

เมื่อรวมสมการที่(2.1)และ(2.2)เข้าด้วยกันแล้วจะได้

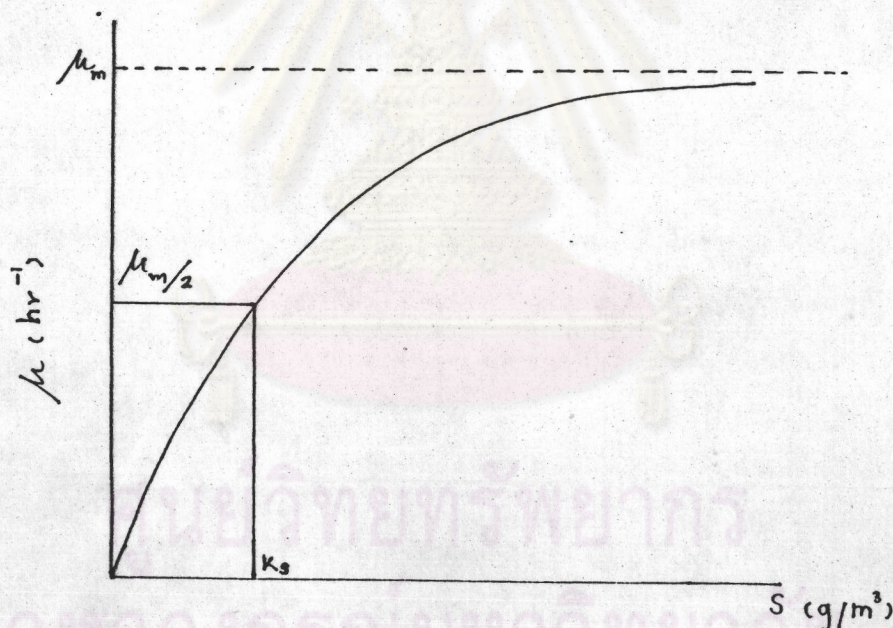
$$-r_s = \frac{r_{max}}{Y_g} = \frac{\mu X_v}{Y_g} \quad \text{-----}(2.3)$$

อัตราส่วน μ/Y_g เรียกว่า อัตราการใช้สารอาหารจำเพาะ(specific rate of substrate removal, q)

อัตราการเจริญเติบโตจำเพาะ(μ)มีความสัมพันธ์กับสารอาหารที่จำกัดการเจริญเติบโต(S)ที่อยู่ในตัวกลางรอบๆดังสมการของ Monod

$$\mu = \frac{\mu_m S}{K_s + S} \quad \text{-----}(2.4)$$

โดย μ จะมีค่าเพิ่มขึ้นตามความเข้มข้นของสารอาหาร และจะเข้าใกล้ค่าสูงสุดค่าหนึ่ง คือ μ_m



โดยที่ K_s = ค่าคงที่การอิ่มตัว(saturation constant)หรือตัวคงที่ที่มีความเร็วครึ่งหนึ่ง(half velocity constant)

2. การสลายตัวของจุลชีพ(decay)

อาจสมมติได้ว่าเกิดขึ้นแบบอันดับที่หนึ่ง โดยมีสัมประสิทธิ์คงที่ อัตราการสลายตัวขึ้นอยู่กับชนิดของเซลล์ที่กำลังสลายตัว

$$r_{dx_v} = b_v X_v \quad \text{-----}(2.5)$$

$$r_{dx_\mu} = b_d X_\mu \quad \text{-----}(2.6)$$

โดยที่ r_{dx_v} & r_{dx_d} = อัตราการหายไปของเซลล์ที่มีชีวิตและเซลล์ที่ตายแล้ว
(มก./ล.-ชม.)

b_v & b_d = ตัวคงที่อัตราการสลายตัวจำเพาะสำหรับเซลล์ที่มีชีวิตและเซลล์ที่ตายแล้ว (ชม.⁻¹)

มวลของเซลล์ที่มีชีวิตจะหายไปจากระบบโดยถูกใช้ไปในการบำรุงรักษา (maintenance) และการล่า (predation) ส่วนมวลของเซลล์ที่ตายแล้วจะหายไปโดยการล่าและการแตกตัว (lysis) b_d มีค่าน้อยกว่า b_v แต่ในทางปฏิบัติจะสมมติว่า $b_v = b_d = b$ และจะคงที่สำหรับ culture นั้นๆ

3. การตาย (death) ซึ่งรวมถึงเหตุการณ์ทั้งหมดที่ทำให้ตาย

อัตราการตายของเซลล์ที่มีชีวิตเป็นปฏิภาคโดยตรงกับความเข้มข้นของเซลล์ที่มีชีวิตในตัวกลาง

$$r_{dx_v} = \gamma X_v \text{ ----- (2.7)}$$

โดยที่ r_{dx_v} = อัตราการตายของเซลล์ที่มีชีวิต (มก./ล.-ชม.)

γ = อัตราการตายจำเพาะของจุลชีพ (ชม.⁻¹)

2.3.1 ความสัมพันธ์ระหว่าง θ_c กับ μ และ S

ในระบบแอกทีเวเตดสลัดจ์ที่มีการเวียนตะกอนกลับ ระยะเวลาที่เซลล์จุลชีพอยู่ในระบบ (mean cell residence time, θ_c) ซึ่งมีนิยามว่าเป็นอัตราส่วนระหว่างมวลของเซลล์ที่มีชีวิตในระบบกับมวลของเซลล์ที่มีชีวิตที่หายไปต่อหน่วยเวลานั้น เป็นพารามิเตอร์หนึ่งที่ใช้ควบคุมระบบ เพราะสามารถควบคุมให้มีค่าใดค่าหนึ่งได้โดยจัดอัตราการทิ้งตะกอน θ_c มีความสัมพันธ์กับ μ ดังสมการ

$$\mu = 1/\theta_c + \gamma + b \text{ ----- (2.8)}$$

จากสมการที่ (2.4) อาจเขียนได้ใหม่เป็น

$$S = \frac{\mu K_s}{\mu_m - \mu} \text{ ----- (2.9)}$$

เมื่อแทนค่า μ สมการที่ (2.8) ลงในสมการที่ (2.9) จะได้

$$S = \frac{K_s (1/\theta_c + \gamma + b)}{\mu_m - (1/\theta_c + \gamma + b)} \text{ ----- (2.10)}$$

สมการนี้แสดงให้เห็นว่า θ_c มีผลทั้งกับ μ และ S

2.4.2 ยิลด์จากการสังเกต(Observed Yield)

การวัดมวลของจุลินทรีย์สามารถวัดได้ในรูปของยิลด์ที่ได้จากการสังเกต(Y) ซึ่งคือ ปริมาณเซลล์จลินทรีย์ที่เกิดขึ้นต่อหน่วยสารอาหารจำกัดที่ถูกกำจัดไป ค่าของ Y ขึ้นอยู่กับ θ_c ดังสมการ

$$Y = \frac{Y_{max}}{1 + b\theta_c} \quad (2.11)$$

จากสมการนี้จะเห็นว่าเมื่อ θ_c เพิ่มขึ้นค่า Y จะลดลง เนื่องจากการสลายตัวของเซลล์เพิ่มขึ้น

2.5 ปัจจัยที่มีผลต่อการตกตะกอนของมวลแขวนลอยในระบบแอกทิเวเต็ดสลัดจ์

2.5.1 พวกที่มีผลต่อการเกิดก้อนปุย(bioflocculation)ในถังเติมอากาศ

ได้แก่ อายุตะกอน ความเข้มข้นของสารแขวนลอย ระดับความแรงของการผสม และอัตราการเวียนตะกอน (16) พวกเหล่านี้จะทำให้ระบบมีปริมาณ extracellular polymer แตกต่างกัน extracellular polymer เป็นส่วนประกอบของ heteropolysaccharide(เช่น น้ำตาล น้ำตาลอะมิโน กรดยูโรนิก กรดอะมิโน) ซึ่งมาจากเยื่อชั้นนอกของเซลล์จุลินทรีย์ ในปัจจุบันพบว่า polymer นี้เป็นตัวยึดที่ช่วยให้เซลล์จุลินทรีย์มาเกาะเกี่ยวกันเกิดเป็นก้อนปุย(17,18,19) การผลิต polymer อาจถูกกระตุ้นให้เกิดได้มากขึ้นที่อัตราการแก๊สไหลสูงๆ อายุตะกอนมากหรือความไม่สมดุลย์ของสารอาหารเช่น มี C:N สูง(20) แต่การขาดสารอาหารไม่มีผลต่อปริมาณหรือองค์ประกอบของ polymer ที่จุลินทรีย์สร้างแต่อย่างใด(21)

2.5.2 ลักษณะพื้นผิวของก้อนปุย

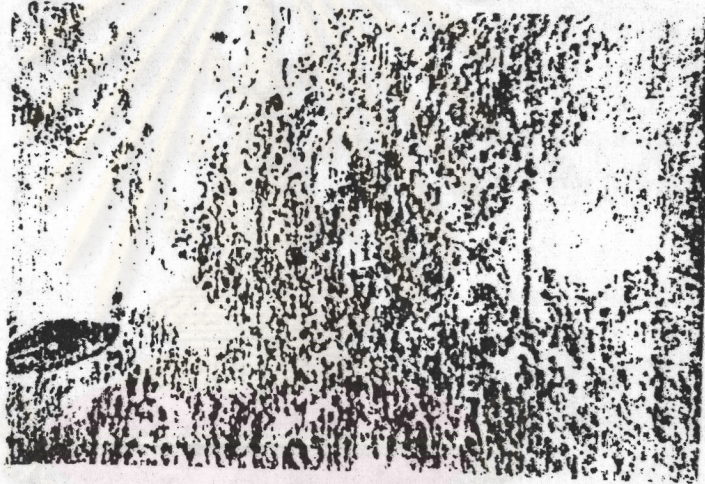
ก้อนปุยโดยทั่วไปมีผิวค่อนข้างเรียบ ขณะที่พวกตะกอนเบาทั้งที่เป็นเส้นใย(filamentous)และไม่เป็นเส้นใย(zoogleal bulking sludge) มีพื้นผิวที่หยาบกว่า และมีความดูดซึม(diffused)สูง ทำให้แรงเสียดทานระหว่างที่ตะกอนเคลื่อนที่ไปในของเหลวเพิ่มขึ้น เป็นผลให้ความเร็วในการตกตะกอนลดลง(17) ลักษณะและพื้นผิวของก้อนปุยจะบอกถึงอายุของก้อนปุยนั้น โดยจะมีรูปร่างยาว(elongated)เมื่อเปลี่ยนจากเซลล์อิสระ(free cell)ไปเป็นก้อนปุยใหม่ๆ และเมื่อก้อนปุยมีอายุมากขึ้นจะมีรูปร่างกลมขึ้นเนื่องจากมี polymer มาเกาะ(20)

2.5.3 พวกที่มีผลต่อการตกตะกอนในถังตกตะกอน

ได้แก่ อัตราน้ำล้นและเวลากักน้ำของถังตกตะกอน (16)



(ก)



(ข)



(ค)

รูปที่ 2.7 ภาพถ่ายแสดงความแตกต่างของก้อนปรุย (ก)ก้อนปรุยปกติ (ข)ตะกอนเบาที่เกิดขึ้นจากพวก zoogleal (ค)ตะกอนเบาที่เกิดขึ้นจากราวกเส้นใย (17)

2.6 การใช้จุลชีพเป็นแหล่งอาหารโปรตีน

จากลักษณะโครงสร้างของจุลชีพที่มีไนโตรเจนเป็นองค์ประกอบทางเคมีในหลายส่วนของเซลล์ เช่น โปรตีน กรดอะมิโน เบต้าไทด์ กรดนิวคลีอิก และน้ำตาลอะมิโน (ตารางที่ 2.2) จึงมีผู้คิดนำจุลชีพมาเป็นแหล่งอาหารโปรตีน สำหรับประวัตินการใช้ จุลชีพเป็นแหล่งอาหารโปรตีนมีมาตั้งแต่สมัยสงครามโลกครั้งที่ 1 และ 2 เช่น ชาวเยอรมันทำสแต็กจากซีเลียมที่หมักด้วยยีสต์ หรือมีการผสมยีสต์ลงในอาหารที่มีโปรตีนต่ำ เพื่อใช้เป็นอาหารสำหรับทหารในระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 2 (22) จนกระทั่งปัจจุบันจุลชีพหลายชนิดได้ถูกใช้เป็นแหล่งอาหารโปรตีน โดยมีแนวโน้มการผลิตจุลชีพจากของเหลือทิ้งทั้งจาก

Cell fraction	Major components
Capsule	Complex polysaccharide, polypeptides
Cell wall	Lipopolysaccharide, polypeptides, amino sugars
Cytoplasm	
Cytoplasmic membrane	Lipoprotein, RNA
Ribosomal fraction	Protein, RNA
Nuclear bodies?	Protein, RNA, DNA
Mitochondria	Lipid, protein
Cell sap	Lipid, protein, polysaccharide, small organic molecules

ตารางที่ 2.2 องค์ประกอบทางเคมีในส่วนต่างๆของจุลชีพ (1)

โรงงานอุตสาหกรรมและจากการเกษตรมากขึ้น สุธาทิพย์(23) ได้รวบรวมจุลชีพชนิดต่างๆ ที่ใช้เป็นแหล่งอาหารโปรตีนไว้ดังนี้

1. สาหร่าย เป็น autotrophic microorganism ที่มีโปรตีนในเซลล์สูงประมาณ 55 % มีวิตามินซีและบีรวมสูง สามารถเพาะเลี้ยงได้ทุกฤดูกาล ข้อเสียคือ มีอัตราการเจริญต่ำกว่าจุลชีพกลุ่มอื่น สาหร่ายที่ได้รับความสนใจได้แก่ สาหร่ายเซลล์เดียว เช่น *Chlorella*, *Scenedesmos* และ *Spirulina*

2. รา ราหลายชนิดใช้เป็นอาหารและมีบทบาทในอาหารหมักมานาน ข้อดีของราคือ มีคุณค่าทางอาหารพอกับยีสต์ จัดเป็นจุลชีพที่มีวิตามินบีสูงและมีปริมาณโปรตีน 30-60 % แต่โปรตีนนี้มีปริมาณ methionine และ tryptophan ต่ำ ปัญหาในการเลี้ยงราคือ ในสภาพ submerged cultivation เส้นใยจะจับกันเป็นกลุ่มก้อน (pellet) จึงเกิดปัญหาในการให้ออกซิเจนแก่เซลล์ เชื้อราที่มีแนวโน้มใช้เป็นแหล่งอาหารเสริมโปรตีนในสัตว์เลี้ยงได้แก่ *Aspergillus niger*, *Trichoderma viride* และ *Fusarium sp.*

3. ยีสต์ ยีสต์เป็นจุลชีพที่เหมาะสมในการเป็นแหล่งอาหารโปรตีนเพราะมี

ปริมาณโปรตีนสูงถึง 44-55 % ของน้ำหนักแห้ง แต่ข้อเสียของยีสต์คือ มีปริมาณกรด-
นิวคลีอิกสูง(ประมาณ 12 %) ทำให้ผู้บริโภคเกิดโรคเกี่ยวกับไตและโรคเก๊าท์(gout)

4. แบคทีเรีย แบคทีเรียมีอัตราการเจริญสูงกว่าจุลินทรีย์กลุ่มอื่นและมีปริมาณ
โปรตีนสูง จึงทำให้มีผู้สนใจศึกษาการใช้แบคทีเรียเป็นแหล่งโปรตีนกันมาก โปรตีนใน
เซลล์ของแบคทีเรียแต่ละชนิดจะมีปริมาณแตกต่างกันตั้งแต่ 47-87 % ในขณะที่โปรตีนจาก
สาหร่าย รา และยีสต์มีประมาณ 40% 48% และ 50% ตามลำดับ นอกจากนี้แบคทีเรียยังมี
กรดอะมิโนที่จำเป็น(essential amino)คือ methionine tryptophan และ cystein
มากกว่าในราและยีสต์ และง่ายต่อการปรับปรุงสายพันธุ์เพื่อนำมาใช้ในอุตสาหกรรม แต่
มีข้อเสียคือ เซลล์มีขนาดเล็กทำให้เก็บเกี่ยวผลยาก

2.7 ศักยภาพ(potential)ของการนำตะกอนแอกทิเวเตดสลัดจ์มาใช้เป็นแหล่งโปรตีน

มีนักวิจัยหลายท่านได้ทำการศึกษาหาวิธีการนำตะกอนแอกทิเวเตดสลัดจ์ซึ่งมี
แบคทีเรียเป็นองค์ประกอบส่วนใหญ่มาใช้เป็นแหล่งโปรตีน เช่น

Hurwitz(1) ได้ทำการวิเคราะห์ปริมาณกรดอะมิโนและวิตามินในตะกอน -
แอกทิเวเตดสลัดจ์(ตารางที่ 2.3) เขาสรุปว่าตะกอนแอกทิเวเตดสลัดจ์เป็นแหล่งโปรตีน
ที่มีคุณภาพสูง แม้ว่าจะมีกรดอะมิโนที่มีกำมะถันเป็นองค์ประกอบอยู่น้อยก็ตาม ส่วน -
Stafford และคณะ(17)ก็ทำการวิเคราะห์องค์ประกอบของตะกอนแอกทิเวเตดสลัดจ์จาก
โรงบำบัดน้ำทิ้งหลายแห่ง พบว่ามีโปรตีนถึง 13 % นอกจากนี้ยังมีวิตามิน B₁ B₂ และ
B₁₂ อีกด้วย(ตารางที่ 2.4)

Amino acids, percent (dry basis)	Vitamins µg/g (dry basis)
Total protein (N X 6.25) 30-35 percent	µ g/g Riboflavin (B ₂) 12.7-20.0
Arginine 1.04-1.26	Cobalamine (B ₁₂) 2.4-4.0
Cystine 0.18	Pantothenic acid 4.0
Histidine 0.41-0.50	Niacine 76.4
Isoleusine. 1.91-2.20	Coline 212.
Leusine 1.58-2.03	Pyridorine 1.2
Lysine. 0.92-1.33	Biotin 0.7
Methionine. 0.45-0.65	Inositol 604.
Phenylalanine 1.20-2.00	
Threonine 1.15-2.20	
Tryptophan 0.22-0.34	
Valine 1.18-2.77	
Tyrosine 0.70	
Glycine 1.55-1.71	
Glutamic acid 2.89	

ตารางที่ 2.3 ปริมาณกรดอะมิโนและวิตามินในตะกอนแอกทิเวเตดสลัดจ์ (1)

1.	Lipid (%)	16.0	±	5.0
2.	Phenolic (%)	9.16	±	5.5
3.	Protein (%)	12.99	±	4.01
4.	Carbohydrate (%)			
	(a) TCA extract (%)	0.64		0.19
	(b) NaOH extract (%)	3.5	±	3.3
5.	Ash			
	(a) initial (%)	27.1	±	8.7
	(b) final (%)	18.5	±	7.2
6.	Insoluble combustible residue (%)	28.4	±	3.1
7.	DNA (%)	1.4		
8.	RNA (%)	1%		
9.	Vitamins (mg/g)			
	(a) Thiamin	0.47	±	0.25
	(b) Riboflavin	2.4	±	0.25
	(c) B ₁₂	4.6	±	1.6
10.	Saponification value	70.3	±	49.9

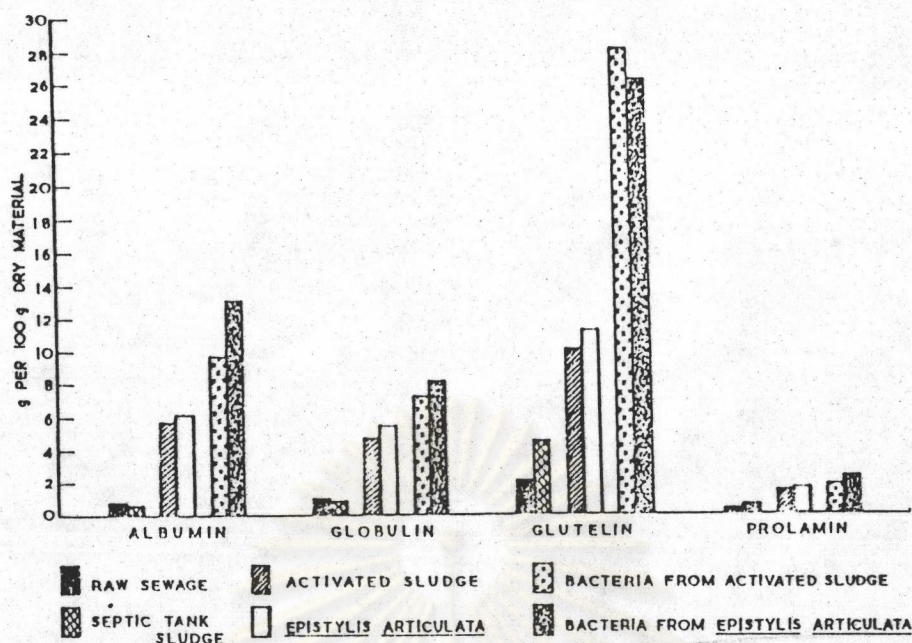
ตารางที่ 2.4 องค์ประกอบของตะกอนแอคทีเวเตดสลัดจ์จากโรงบำบัดน้ำทิ้ง (24)

Pillai และคณะ(2)ทำการวิจัยเปรียบเทียบองค์ประกอบในตะกอนแอคทีเวเตดสลัดจ์กับอาหารปลาและรำข้าวสาลี ปรากฏว่าตะกอนแอคทีเวเตดสลัดจ์มีคุณภาพไม่ด้อยไปกว่าอาหารปลาและดีกว่ารำข้าวสาลี โดยเฉพาะปริมาณโปรตีนมีถึง 37.5% ขณะที่อาหารปลามี 55.7% และรำข้าวสาลีมี 16.2% (ตารางที่ 2.5) นอกจากนี้ยังมีวิตามิน B₁₂ ซึ่งอาหารสัตว์ทั้งสองชนิดไม่มี ต่อมา Pillai ได้ร่วมงานกับ Sridhar(25)ทำการทดลองหาปริมาณโปรตีนใน raw wastewater septic tank sludge ตะกอนแอคทีเวเตดสลัดจ์ แบคทีเรียที่แยกมาจากแอคทีเวเตดสลัดจ์ โปรโตซัวที่เป็น dominant ในแอคทีเวเตดสลัดจ์ และแบคทีเรียที่แยกมาจากโปรโตซัวนั้น ได้ปริมาณโปรตีนดังนี้ 11% 17% 43% 73% 60% และ 78% ตามลำดับ นอกจากนี้พวกเขายังได้ใช้สารเคมีและวิธีการต่างๆ ในการสกัดโปรตีนในตัวอย่างดังกล่าว เป็นที่น่าสังเกตว่าโปรตีนจากตัวแบคทีเรียมีปริมาณมากที่สุด

	Activated Sludge	Fish Meal	Wheat Bran
Organic Matter	67.8	73.7	94.5
Nitrogen	6.0	—	—
Crude Protein	37.5	55.7	16.2
Fats	6.0	8.6	3.5
Crude Fibre	9.8	1.2	11.4
Inorganic Matter	32.2	26.4	5.5
Calcium	1.5	8.2	0.1
Phosphorus	1.3	7.2	1.1
Vitamin B ₁₂	73.5*	—	—

*µg/100 g.

ตารางที่ 2.5 องค์ประกอบของตะกอนแอคทีเวเตดสลัดจ์เปรียบเทียบกับอาหารปลา และรำข้าวสาลี (2)



รูปที่ 2.8 โปรตีนบางส่วนในน้ำทิ้ง ตะกอนและจุลชีพที่เกี่ยวข้อง (25)

สำหรับความแปรผันของปริมาณโปรตีนและกรดอะมิโนในจุลชีพนั้น Anderson และ Jackson(26) กับ Tennenbaum(1) รายงานว่า ขึ้นอยู่กับจุลชีพในระบบและสภาพแวดล้อมที่มีอยู่ ซึ่งเป็นตัวเลือกว่าจุลชีพชนิดใดจะเป็น dominant ในระบบ นอกจากนี้ Anderson และ Jackson ยังได้รายงานปริมาณกรดอะมิโนที่จำเป็นในจุลชีพชนิดต่างๆ ดังตารางที่ 2.6

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Organism	Per Cent N	Arginine	Histi-dine	Isoleu-cine	Leucine	Lysine	Methio-nine	Phen-ylala-nine	Threo-nine	Trypto-phan	Valine	Reference
<i>Escherichia coli</i> (2201)	—*	6.5	0.5	5.5	6.5	3.5	1.0	1.2	4.5	0.7	3.5	Mondolfo and Houmle (1951)
<i>E. coli</i> (2209)	—	5.5	0.6	5.5	5.0	6.0	0.6	1.8	4.0	0.5	6.0	<i>Ibid.</i>
<i>E. coli</i> (2212)	—	4.5	0.8	3.7	4.5	3.7	0.4	1.8	2.7	0.5	3.0	<i>Ibid.</i>
<i>Eberthella typhosa</i> (<i>Salmonella typhosa</i>)	—	6.3	0.9	3.0	4.5	7.2	0.5	2.7	4.3	0.5	3.3	<i>Ibid.</i>
<i>Salmonella paratyphi A</i>	—	7.5	0.8	4.5	5.2	4.5	0.5	2.7	3.5	0.5	4.5	<i>Ibid.</i>
<i>S. schottmuelleri</i>	—	4.0	0.9	3.7	3.0	7.2	0.5	3.3	3.2	0.5	3.3	<i>Ibid.</i>
<i>S. enteritidis</i>	—	4.5	0.9	3.7	4.2	4.5	0.5	2.8	3.2	0.4	3.3	<i>Ibid.</i>
<i>Shigella dysenteriae</i>	—	7.5	1.0	3.0	4.7	4.1	0.5	2.6	2.7	0.5	3.6	<i>Ibid.</i>
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	—	4.6	0.9	4.0	4.5	6.3	0.48	3.2	2.2	0.5	3.6	<i>Ibid.</i>
<i>Staphylococcus aureus</i> 351	—	2.6	0.9	4.5	4.0	6.5	0.8	2.0	3.2	—	3.2	<i>Ibid.</i>
<i>S. aureus</i> 352	—	3.7	0.65	2.3	4.5	3.4	0.5	3.0	3.2	0.5	2.8	<i>Ibid.</i>
<i>Streptococcus hemolyticus</i> 51 (<i>S. pyogenes</i>)	—	6.0	1.2	2.8	4.5	6	0.4	2.6	3.8	0.5	3	<i>Ibid.</i>
<i>S. hemolyticus</i> 129 (<i>S. pyogenes</i>)	—	—	—	4.8	4	—	0.6	—	4.5	0.1	4	<i>Ibid.</i>
<i>Gaffky tetragen</i>	—	—	—	5.5	5.5	—	0.5	—	2.75	0.1	3.6	<i>Ibid.</i>
<i>Bacillus megaterium</i>	6.3	3.7	1.5	4.6	5.7	6.0	1.3	3.1	3.7	—	5.5	Garibaldi et al. (1953)
<i>Lactobacillus arabinosus</i> (<i>L. plantarum</i>)	10.08	3.3	1.7	5.6	5.9	5.2	1.1	2.8	3.8	0.5	5.2	Camien et al. (1945)
<i>L. casei</i>	7.49	3.6	1.9	6.2	6.8	7.7	1.1	3.5	4.7	0.4	5.8	<i>Ibid.</i>
<i>L. pentosus</i> (<i>L. plantarum</i>)	9.74	3.1	1.5	4.9	5.1	4.6	1.0	2.7	3.3	0.3	4.8	<i>Ibid.</i>
<i>L. fermenti</i>	13.98	4.8	2.4	7.0	7.5	6.9	1.3	4.1	4.9	0.6	6.8	<i>Ibid.</i>
<i>Mycobacterium phlei</i>	10.64	6.83	1.72	5.8	6.6	3.66	1.27	3.39	4.36	0.15	5.8	Boniece (1950)
<i>M. avium</i>	9.35	6.82	1.80	6.85	7.01	4.81	1.40	3.43	4.81	0.47	6.43	<i>Ibid.</i>
<i>M. tuberculosis</i>	10.06	7.4	0.5	—	10.5	6.2	—	11.2	5.8	4.9	2.5	Eguchi (1951)
<i>M. anegmalis</i>	11.95	7.54	1.87	4.35	8.29	4.47	1.49	2.99	—	—	6.59	Ginsberg et al. (1956)
<i>M. ranee</i>	11.83	7.13	1.87	4.43	8.26	4.56	1.54	2.92	—	—	6.30	<i>Ibid.</i>
<i>M. tuberculosis var. bovis</i> (<i>M. bovis</i>)	8.04	7.66	1.85	4.46	8.78	3.61	1.55	2.75	—	—	7.04	<i>Ibid.</i>
<i>M. tuberculosis var. hominis</i> (<i>M. tuberculosis</i>)	11.81	7.70	2.06	4.39	8.85	3.96	1.62	3.24	—	—	6.67	<i>Ibid.</i>
<i>Corynebacterium diphtheriae</i>	12.9	5.0	2.4	6.0	6.0	4.2	5	5.6	1.3	—	9.3	Work (1949)
<i>Nitrosomonas</i> sp.	—	4.0	1.8	6	4.5	6.7	3.4	7.5	5.5	—	9.3	Ilofman (1953)
"Brewers' yeast" (debittered)	—	3.1	3.3	6.0	7.3	7.1	2.7	4.5	5.5	1.2	5.3	Block and Bolling (1945a)
"Brewers' yeast"	7.32	13.1	3.0	6.0	7.8	7.4	2.34	3.59	5.07	1.63	6.4	Edwards et al. (1946)
"Brewers' yeast"	8.40	5.0	4.1	4.5	7.5	6.7	1.4	1.9	8.2	—	9.4	Lindan and Work (1951)
"Torula yeast"	7.58	8.6	2.8	5.5	8.3	6.84	2.62	4.55	4.97	0.83	5.9	Edwards et al. (1946)
<i>Torulopsis utilis</i>	8.3	5.0	1.4	4.9	6.1	6.0	0.75	3.5	4.6	—	5.4	Garibaldi et al. (1953)
"Wood sugar yeast"	8.5	4.9	1.9	—	—	—	—	—	—	1.0	—	Dirr and Soden (1941)
"Bakers' yeast"	7.35	5.0	4.1	4.5	7.5	6.7	1.4	5.6	5.5	—	9.4	Lindan and Work (1951)
"Yeast"	7.3	5.5	1.3	—	—	8.5	—	—	—	1.0	—	Kraut and Schlottmann (1937)
<i>Saccharomyces carlsbergensis</i>	—	5.0	2.0	—	—	10.1	—	—	—	—	—	Freeland and Gale (1947)
<i>Aspergillus flavus</i>	3.1	4.9	—	5.1	6.5	23.5	—	2.8	4.2	—	4.7	Pillai and Srinivasan (1956)
<i>Chlorella pyrenoidosa</i>	6.93	6.07	2.0	5.31	8.71	5.13	0.48	4.97	4.32	1.22	5.72	Schieler et al. (1953)
<i>C. vulgaris</i>	6.64	3.82	1.42	5.93	8.37	2.23	0.96	11.58	2.26	1.11	5.29	<i>Ibid.</i>
<i>C. vulgaris</i>	3.8	8.3	2.8	4.8	8.4	7.5	2.2	4.3	4.8	2.3	7.3	Fowden (1952b)
<i>C. vulgaris</i>	4.3	8.1	1.9	5.2	9.1	8.6	2.4	5.3	4.0	2.5	7.4	Fowden (1952a)
<i>Gloeotrichia</i> sp.	—	1.3	0.9	—	—	1.7	—	—	—	0.35	—	Mazur and Clarke (1942)
<i>Macrocytis</i> sp.	—	4.4	0.9	—	—	1.6	—	—	—	0.6	—	<i>Ibid.</i>
<i>Lessoniopsis</i> sp.	—	1.6	0.7	—	—	6.5	—	—	—	2.2	—	<i>Ibid.</i>
<i>Fucus</i> sp.	—	0	0.6	—	—	6.1	—	—	—	0.6	—	<i>Ibid.</i>
<i>Cystoseira</i> sp.	—	0	2.5	—	—	3.4	—	—	—	0.9	—	<i>Ibid.</i>
<i>Egrecia</i> sp.	—	0	2.4	—	—	0.3	—	—	—	1.0	—	<i>Ibid.</i>
<i>Canlerpa</i> sp.	—	3.0	1.8	—	—	0	—	—	—	2.2	—	<i>Ibid.</i>
<i>Codium</i> sp.	—	3.6	2.6	—	—	4.5	—	—	—	0.5	—	<i>Ibid.</i>
<i>Phormidium</i> sp.	2.65	4.6	2.2	—	3.1	0	—	2.1	—	0.2	8.9	Mazur and Clarke (1938)
<i>Ulva</i> sp.	2.04	3.8	0.7	—	7.8	0	—	4.3	—	0.4	7.0	<i>Ibid.</i>
<i>Laminaria</i> sp.	0.77	8.0	0.9	—	3.8	0	—	1.9	—	1.3	7.0	<i>Ibid.</i>
<i>Sargassum</i> sp.	1.38	4.0	1.9	—	0.45	4.5	—	0.6	—	1.7	8.6	<i>Ibid.</i>
<i>Chondrus</i> sp.	1.22	5.1	1.1	—	7.9	3.4	—	2.8	—	1.9	7.6	<i>Ibid.</i>

* No data reported.

ตารางที่ 2.6 เปอร์เซ็นต์โปรตีนของกรดอะมิโนที่จำเป็น (essential amino acid) ในจุลินทรีย์ชนิดต่างๆ

หอสมุดกลาง สถาบันวิทยบริการ
 ภาควิชาการนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัย