

การทำให้น้ำยางธรรมชาติจับก้อนโดยใช้แบคทีเรีย *Acetobacter aceti*
และ *Bacillus subtilis* TISTR25

นางสาวสุภาพร ชัยจันทา



ศูนย์วิทยาการ
อุปโภคบริโภค
วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปีการศึกษา 2547

ISBN 974-53-1258-4

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

COAGULATION OF NATURAL RUBBER LATEX BY *Acetobacter aceti*
AND *Bacillus subtilis* TISTR25

Miss Supaporn Chaijanta

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Science in Biotechnology

Faculty of Science

Chulalongkorn University

Academic Year 2004

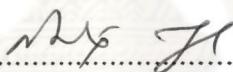
ISBN 974-53-1258-4

หัวข้อวิทยานิพนธ์ การทำไห้น้ำยางธรรมชาติจับก้อนโดยใช้แบคทีเรีย¹
Acetobacter aceti และ *Bacillus subtilis* TISTR25
โดย นางสาวสุภาร ชัยจันทา
สาขาวิชา เทคโนโลยีชีวภาพ
อาจารย์ที่ปรึกษา อ้าวาร์ย์ ดร. เพียรพรroc ทัศคร

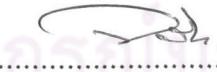
คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้นิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต


..... คณบดีคณะวิทยาศาสตร์
(ศาสตราจารย์ ดร. เปี่ยมศักดิ์ มະນະເສດ)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


..... ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร. สมเกียรติ งามประเสริฐสิทธิ์)


..... อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์ ดร. เพียรพรroc ทัศคร)


..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร. จริยา บุญญวัฒน์)


..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรษษ พรากคุณ)

สุภาพร ชัยจันทา: การทำให้น้ำยางธรรมชาติจับก้อนโดยใช้แบคทีเรีย *Acetobacter aceti* และ *Bacillus subtilis* TISTR25 (COAGULATION OF NATURAL RUBBER LATEX BY ACETOBACTER ACETI AND BACILLUS SUBTILIS TISTR25) อ. ที่ปรึกษา: ดร. เพียรพรรค หัศคร, 126 หน้า. ISBN 974-53-1258-4.

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้คือเปรียบเทียบระหว่างการทำให้น้ำยางธรรมชาติจับก้อนโดยใช้กรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหารเหลวเป็นสารช่วยทำให้ยางจับก้อน ประเมินค่าของกระบวนการผลิตทั้งสองจากสมบัติทางกายภาพของยางดิบแห้งที่ผลิตได้ วัตถุคิดได้แก่ น้ำยางสด และน้ำยางขันชนิดแอมโนนียต์ การจับก้อนของน้ำยางขันทำเพื่อเป็นแนวทางในการใช้แบคทีเรียในกระบวนการทำผลิตภัณฑ์จุ่นแบบ แบคทีเรีย *Bacillus subtilis* TISTR25 นำมาใช้เพื่อลดปริมาณในโทรศัพท์ในยางโดยตรวจสอบจากปริมาณในโทรศัพท์ของยางดิบแห้งที่ได้ เมื่อใช้สารอาหารสูตรปรับตัวและสารอาหารสูตรสมบูรณ์ แบคทีเรีย *Acetobacter aceti* TISTR102 ถูกเตรียมท่ออายุเชื้อและสารอาหารเหลวต่างชนิดกันเพื่อใช้เป็นสารจับก้อนยางเปรียบเทียบกับกรดแอซีติกสารจับก้อนยางจาก *A. aceti* ถูกนำไปประยุกต์ใช้ร่วมกับ *B. subtilis* ในสารอาหารเหลว พิจารณาการประยุกต์ใช้แบคทีเรียดังกล่าวกับสมบัติของยางแผ่นดิบแห้งได้แก่ ปริมาณแล้ว ปริมาณในโทรศัพท์ปริมาณสิ่งสกปรก ปริมาณสิ่งระเหย ความอ่อนตัวเริ่มแรก ดัชนีความอ่อนตัว และความหนืดมูนีได้สมบัติเดียวกับยางแผ่นดิบแห้งจากน้ำยางสดที่จับก้อนโดยใช้กรดแอซีติก แบคทีเรีย *B. subtilis* ในสารอาหารทั้งสองชนิดทำให้ยางดิบจากน้ำยางสดมีปริมาณในโทรศัพท์ลดลงจาก 0.37 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักเป็น 0.21 และ 0.25 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก ตามลำดับ เช่นเดียวกับยางแผ่นดิบแห้งจากน้ำยางขันก็มีสมบัติเดียวกับการใช้กรดแอซีติก

ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สาขาวิชา.....เทคโนโลยีวิศวภาพ..... ลายมือชื่อนิสิต.....สุภาพร.....ชัยจันทา.....
ปีการศึกษา.....2547..... ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา...../.....

4572550223: MAJOR PROGRAM BIOTECHNOLOGY

KEY WORD: NATURAL RUBBER / RUBBER SHEET / RUBBER COAGULATION

SUPAPORN CHAIJANTA: COAGULATION OF NATURAL RUBBER LATEX BY *ACETOBACTER ACETI* AND *BACILLUS SUBTILIS* TISTR25. THESIS ADVISOR: PIENPAK TASAKORN, Ph.D., 126 pp. ISBN 974-53-1258-4.

The objective of this research was to compare the coagulation of natural rubber latex by acetic acid and bacteria in liquid broth. Both processes were evaluated by considering the physical properties of dry rubber obtained. Raw materials were fresh field latex and LA latex concentrate. Coagulation of latex concentrate was carried out to pave way for further investigation of using bacteria in dipping process. *Bacillus subtilis* TISTR25 was used to reduce protein content in rubber, determined by its nitrogen content; the broth was either a minimum medium or a complex medium. *Acetobacter aceti* TISTR102 was prepared with different age and medium for used as a coagulant in comparison with acetic acid. Bacterial coagulant was applied together with the *B. subtilis* broth. When applied, the properties of dry rubber sheet i.e. ash, nitrogen, dirt, volatile matter, initial plasticity, plasticity retention index and Mooney viscosity were better than the sheet obtained by using acetic acid. *B. subtilis* in both media reduced nitrogen content from 0.37 to 0.21 and 0.25 %w respectively. When latex concentrate was used the rubber sheet also showed better properties than that obtained by using acetic acid.

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Field of study.....Biotechnology..... Student 's signature..... S. chaijanta
Academic year.....2004..... Advisor 's signature..... P. Zor

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณอาจารย์ ดร. เพียรพร ทศศร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่ได้กรุณาให้คำปรึกษา แนะนำแนวทางการทำวิจัยรวมทั้งให้ความช่วยเหลือด้านต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์กับงานวิจัยนี้มาโดยตลอด ทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. สมเกียรติ งานประเสริฐสิทธิ์ ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร. จริยา บุญญวัฒน์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรุชัช พրากคุล กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้ความเห็นและคำแนะนำในการจัดทำวิทยานิพนธ์

ขอขอบพระคุณ บัณฑิตวิทยาลัยและครอบครัวซึ่งท่านที่ให้การสนับสนุนทุนเพื่อการวิจัยนี้จนสำเร็จได้เป็นอย่างดี

ขอขอบพระคุณ เจ้าหน้าที่และคณาจารย์ในหลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพทุกท่าน สำหรับคำแนะนำในการเรียนและการจัดทำวิทยานิพนธ์

ขอขอบพระคุณ เจ้าหน้าที่สถาบันวิจัยยาง กรมวิชาการเกษตร ที่ให้ความช่วยเหลือในการทดสอบสมบัติทางกายภาพและเชิงกลของยาง

ขอขอบคุณ พี่ เพื่อนและน้อง ในหลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพและภาควิชาเคมีเทคนิคทุกคน ที่ให้ความช่วยเหลือในหลาย ๆ ด้านเป็นอย่างดีมาตลอด

สุดท้าย ขอกราบขอบพระคุณ บิดา มารดา น้องสาว น้องชาย และญาติพี่น้องทุกคนที่สนับสนุนการเรียนและการทำงานวิจัยนี้ในทุก ๆ ด้านจนสำเร็จได้ด้วยดี

**ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	๑
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	๒
กิตติกรรมประกาศ.....	๓
สารบัญ.....	๔
สารบัญตาราง.....	๕
สารบัญภาพ.....	๖
บทที่	
1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	4
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	4
1.4 ขอบเขตและวิธีดำเนินงานวิจัย.....	4
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	5
2.1 ย่างธรรมชาติ.....	5
2.2 การผลิตน้ำย่างขึ้น	17
2.3 การผลิตย่างแห้ง	21
2.4 ระบบสารทำให้ย่างคงรูป	24
2.5 กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากย่างแห้ง	25
2.6 การทดสอบสมบัติทางกายภาพของย่าง	27
2.7 สมบัติของย่างธรรมชาติและการใช้งาน.....	31
2.8 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับแบนค์ทีเรีย.....	32
2.9 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	34
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	41
3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	42
3.2 ตัวอย่างและสารเคมีที่ใช้ในการวิจัย.....	43
3.3 แบนค์ทีเรียที่ใช้ในการวิจัย.....	44
3.4 การเตรียมสารละลาย.....	44

บทที่	หน้า
3.5 วิธีการทดลอง.....	47
4 ผลการทดลองและอภิปรายผล.....	52
4.1 การศึกษาลักษณะการเจริญของแบคทีเรีย <i>B. subtilis</i>	53
4.2 การศึกษาลักษณะการเจริญของแบคทีเรีย <i>A. aceti</i>	56
4.3 การศึกษาการจับก้อนของน้ำยางสคและน้ำยางขันโดยใช้กรดแอลชีติกและแบคทีเรีย.....	62
4.4 การศึกษามนบัติทางกายภาพของยางดินแห้งจากน้ำยางสคจับก้อนโดยใช้กรดแอลชีติกและแบคทีเรีย.....	64
4.5 การศึกษามนบัติทางกายภาพของยางดินแห้งจากน้ำยางขันจับก้อนโดยใช้กรดแอลชีติกและแบคทีเรีย.....	76
4.6 สมบัติการคงรูปของยางดินแห้งจากน้ำยางสคจับก้อนโดยใช้กรดแอลชีติกและแบคทีเรีย.....	86
5 สรุปการทดลองและข้อเสนอแนะ.....	90
5.1 สรุปผลการทดลอง.....	90
5.2 ข้อเสนอแนะ.....	91
รายการอ้างอิง.....	92
ภาคผนวก.....	
ภาคผนวก ก.....	97
ภาคผนวก ข	105
ภาคผนวก ค.....	121
ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์.....	126

ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1.1 ปริมาณการส่งออกยางแยกตามประเภท.....	3
1.2 ปริมาณการส่งออกยางแผ่นรวมคwanแยกตามชั้น	3
2.1 ส่วนประกอบของน้ำยางสดหลังกรีด.....	5
2.2 ข้อกำหนดทางเทคนิคของน้ำยางขั้น 60%.....	20
2.3 วัตถุคุณที่ใช้ในการผลิตยางแท่งเอกสาร.....	23
2.4 มาตรฐานยางแท่งชั้นต่าง ๆ ของประเทศไทย.....	24
2.5 พลังงานจำเพาะที่เก็บสะสมในตัววัตถุ.....	33
4.1 ผลของปริมาณ <i>B. subtilis</i> ต่อปริมาณในโตรเจนในยางคุณแท่ง.....	61
4.2 สมบัติทางกายภาพของยางคุณจากน้ำยางสดจับก้อน โดยกรดแอกซีติกและ แบคทีเรียในสารอาหาร MM.....	74
4.3 สมบัติทางกายภาพของยางคุณจากน้ำยางสดจับก้อน โดยกรดแอกซีติกและ แบคทีเรียในสารอาหาร NB.....	75
4.4 สมบัติทางกายภาพของยางคุณจากน้ำยางขันจับก้อน โดยกรดแอกซีติกและ แบคทีเรียในสารอาหาร MM.....	84
4.5 สมบัติทางกายภาพของยางคุณจากน้ำยางขันจับก้อน โดยกรดแอกซีติกและ แบคทีเรียในสารอาหาร NB.....	85
4.6 สมบัติการคงรูปของยางคุณแท่งจากน้ำยางสดจับก้อน โดยกรดแอกซีติกและ แบคทีเรีย.....	88
4.7 สมบัติของยางคงรูปจากน้ำยางสดจับก้อน โดยกรดแอกซีติกและแบคทีเรีย.....	88
ก1 การเปลี่ยนแปลงระหว่างการเจริญของแบคทีเรีย <i>A. aceti</i> และ <i>B. subtilis</i>	97
ก2 ปริมาณกรดทั้งหมดในสารอาหารเหลว 4 สูตร.....	98
ก3 ปริมาณกรดทั้งหมดในสารอาหารที่มีน้ำยางเป็นแหล่งการ์บอน 3 สูตร.....	98
ก4 ปริมาณเนื้อยางแท่งจากน้ำยางสดจับก้อน โดยกรดแอกซีติกและแบคทีเรีย.....	99
ก5 ปริมาณเนื้อยางแท่งจากน้ำยางขันจับก้อน โดยกรดแอกซีติกและแบคทีเรีย.....	99
ก6 ปริมาณสิ่งสกปรกในยางคุณจากน้ำยางสดจับก้อน โดยกรดแอกซีติกและแบคทีเรีย ^{ในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....}	100

ตาราง	หน้า
ก7 ปริมาณสิ่งระเหยในยางคิบแห้งจากน้ำยางสดจับก้อน โดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	100
ก8 ปริมาณถ้าในยางคิบแห้งจากน้ำยางสดจับก้อน โดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	100
ก9 ปริมาณในโตรเจนในยางคิบแห้งจากน้ำยางสดจับก้อน โดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	101
ก10 ความอ่อนตัวเริ่มแรก (Po) ของยางคิบแห้งจากน้ำยางสดจับก้อน โดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	101
ก11 ดัชนีความอ่อนตัว (PRI)ของยางคิบแห้งจากน้ำยางสดจับก้อน โดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	101
ก12 ความหนืดมูนี ML (1+4) 100 องศาเซลเซียส ของยางคิบแห้งจากน้ำยางสดจับก้อน โดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	102
ก13 สี (Lovibond index) ของยางคิบแห้งจากน้ำยางสดจับก้อน โดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	102
ก14 ปริมาณสิ่งสกปรกในยางคิบแห้งจากน้ำยางขันจับก้อน โดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	103
ก15 ปริมาณถ้าในยางคิบแห้งจากน้ำยางขันจับก้อน โดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	103
ก16 ปริมาณในโตรเจนในยางคิบแห้งจากน้ำยางขันจับก้อน โดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	103
ก17 ความอ่อนตัวเริ่มแรก (Po) ของยางคิบแห้งจากน้ำยางขันจับก้อน โดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	104
ก18 ความหนืดมูนี ML (1+4) 100 องศาเซลเซียส ของยางคิบแห้งจากน้ำยางขันจับก้อน โดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	104
ก19 สี (Lovibond index) ของยางคิบแห้งจากน้ำยางขันจับก้อน โดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	104
ข1 น้ำหนักยางแห้งเพื่อนำไปทดสอบสมบัติยางแท่ง.....	108
ข2 สูตรยางผสมสารเคมี ACS#1.....	119
ค1 สมบัติของน้ำยางขันปริมาณแอมโมเนียมเข้ม.....	121

ตาราง	หน้า
ค2 ปริมาณเนื้อยางแห้งของน้ำยางสครับมาสภาพด้วยแอน โนนีย.....	122
ค3 ปริมาณแอมโมเนียในน้ำยางสค.....	122
ค4 ปริมาณแอมโมเนียในน้ำยางสคที่ปริมาณเนื้อยางแห้งต่าง ๆ.....	123
ค5 ปริมาณการส่งออกยางแท่งแยกตามชั้นยางของประเทศไทย.....	123
ค6 ปริมาณสารที่ใช้เพื่อการผลิตยางคิบแห้งจากน้ำยางสค.....	124
ค7 ปริมาณสารที่ใช้เพื่อการผลิตยางคิบแห้งจากน้ำยางขัน.....	124
ค8 ตัวอย่างการคำนวณทางสถิติ.....	125

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญภาพ

รูปที่	หน้า
2.1 โครงสร้างของยางธรรมชาติ.....	6
2.2 ลักษณะการจับก้อนของยางธรรมชาติ.....	16
4.1 การเปลี่ยนแปลงระหว่างการเจริญของ <i>B. subtilis</i>	54
4.2 การเปลี่ยนแปลงระหว่างการเจริญของ <i>A. aceti</i>	57
4.3 ปริมาณกรดทั้งหมดระหว่างการเจริญของ <i>A. aceti</i> ในอาหารเหลว 4 ชนิด.....	58
4.4 ปริมาณกรดทั้งหมดระหว่างการเจริญของ <i>A. aceti</i> ในอาหารที่มีน้ำยางเป็นแหล่งคาร์บอน.....	58
4.5 การเปลี่ยนแปลงปริมาณเนื้อยางแห้งจากน้ำยางสัดจับก้อนโดยกรดออซิติกและแบคทีเรียที่เวลาต่าง ๆ	62
4.6 การเปลี่ยนแปลงปริมาณเนื้อยางแห้งจากน้ำยางขันจับก้อนโดยกรดออซิติกและแบคทีเรียที่เวลาต่าง ๆ	63
4.7 ปริมาณสิ่งสกปรกในยางดิบจากน้ำยางสัดจับก้อนโดยกรดออซิติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	65
4.8 ปริมาณสิ่งสกปรกในยางดิบแห้งจากน้ำยางสัดจับก้อนโดยกรดออซิติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	66
4.9 ปริมาณถ้าในยางดิบแห้งจากน้ำยางสัดจับก้อนโดยกรดออซิติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	67
4.10 ปริมาณไนโตรเจนในยางดิบแห้งจากน้ำยางสัดจับก้อนโดยกรดออซิติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	68
4.11 ความอ่อนตัวเริ่มแรก (Po) ของยางดิบแห้งจากน้ำยางสัดจับก้อนโดยกรดออซิติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	69
4.12 ดัชนีความอ่อนตัว (PRI) ของยางดิบแห้งจากน้ำยางสัดจับก้อนโดยกรดออซิติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	70
4.13 ความหนืดมูนี ML (1+4) 100 องศาเซลเซียส ของยางดิบแห้งจากน้ำยางสัดจับก้อนโดยกรดออซิติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	71
4.14 สี (Lovibond index) ของยางดิบแห้งจากน้ำยางสัดจับก้อนโดยกรดออซิติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	72

รูปที่		หน้า
4.15	ความแปรปรวนของค่าเฉลี่ยของปริมาณในไตรเจนในยางดิบจากน้ำยางสดจับก้อนโดยแบคทีเรียในสารอาหาร MM.....	73
4.16	ความแปรปรวนของค่าเฉลี่ยของปริมาณในไตรเจนในยางดิบจากน้ำยางสดจับก้อนโดยแบคทีเรียในสารอาหาร NB.....	73
4.17	ปริมาณสิ่งสกปรกในยางดิบแห้งจากน้ำยางขันจับก้อนโดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	77
4.18	ปริมาณถ้าในยางดิบแห้งจากน้ำยางขันจับก้อนโดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	78
4.19	ปริมาณในไตรเจนในยางดิบแห้งจากน้ำยางขันจับก้อนโดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	79
4.20	ความอ่อนตัวเริ่มแรก (Po) ของยางดิบแห้งจากน้ำยางขันจับก้อนโดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	80
4.21	ความหนืดมูนี ML (1+4) 100 องศาเซลเซียส ของยางดิบแห้งจากน้ำยางขันจับก้อนโดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	82
4.22	สี (Lovibond index) ของยางดิบแห้งจากน้ำยางขันจับก้อนโดยกรดแอซีติกและแบคทีเรียในสารอาหาร MM และสารอาหาร NB.....	83
4.23	ลักษณะการทำให้ยางคงรูป โดยเครื่อง rheometer ของยางดิบจากน้ำยางสดจับก้อนโดยกรดแอซีติก.....	86
4.24	ลักษณะการทำให้ยางคงรูป โดยเครื่อง rheometer ของยางดิบจากน้ำยางสดจับก้อนโดยแบคทีเรียสารอาหาร NB.....	87

**ก รุ ณ ย ร า ก ย ห ร ั ท ย ก า ร
จ ุ พ า ล ง ก ร ณ ์ ม ห ա ว ิ ท ย อ ล ย**