

เอกสารอ้างอิง

1. คณะอนุกรรมการประสานงานวิจัยพืชน้ำ และคณะกรรมการสาขาเกษตรกรรมและชีววิทยา, เอกสารเรื่องผักตบชวา กรุงเทพฯ : สำนักคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ, 2521.
2. McLean, K., "Water Hyacinth a Serious Pest in Bengal", Agric. J. India., vol. 17, 23-40, 1972.
3. Vietmeyer, N.D., "The Beautiful Blue Devil", Natural History, vol. 84, 9, 65-71, 1975.
4. Pirie, N.W., "Food from Waste", Applied Science, London, 187-190, 1976.
5. McDonald, R.C., and Wolverton, B.C. "Comparative Study of Waste-water Lagoon With and Without Water Hyacinth", Economic Botany, vol. 34, 2, 101-110, 1980.
6. Meier, U., "Biogas from Water Hyacinth", Swiss Center from Appropriate Technology at ILE, Working Paper no WP 6/82, 1982.
7. Lareo, L. and Bressani, R., "Possible Utilization of The Water Hyacinth in Nutrition and Industry", Food and Nutrition Bulletin, vol. 4, 4, 60-64, 1980.
8. Wolverton, B.C. and McDonal, R.C., "Energy from Vascular Plant Wastewater.", Economic Botany, vol. 35, 2, 222-232, 1981.
9. Linko, M., "An evaluation of enzymatic hydrolysis of cellulosis materials", Adv. in Biochem. Eng., vol. 5, 1977.
10. Madels, M. and Sternberg. D., "Recent Advance in Cellulose Technology.", J. of Ferment, Tech., vol. 54, 4, 267-286, 1976.
11. Beesch, S.C., "Acetone-Butanol Fermentation of Sugar", Ind. Eng. Chem., 44, 1677-1682, 1985.

12. Brechot P., Fermentation acetone-butylique depuis Pasteur, Fernbach et ses collaborateurs Colloque Societe France Microbiol., IFP, Rueil-Malmaison, 111-122, 1982.
13. Walton, M.T., and J.L. Martin, "Production Butanol-Acetone by Fermentation", Microbial Technology, vol. 1, 197-209, 1979.
14. จีรกานต์ เมืองนาโพธิ์และคณะ, "กระบวนการหมักอะซิโตน-บิวทานอลจากมันสำปะหลัง", สถาบันวิจัยและพัฒนาคณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร, 2528.
15. ไกวิท ศตวุฒิ และ อธิพัฒน์ ปานงาม, "การวิจัยเพื่อนำเอาแอลกอฮอล์หมักมาใช้เป็นเชื้อเพลิงกับเครื่องยนต์สันดาปภายใน." สถาบันวิจัยและพัฒนา คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร, 2527.
16. บุญจ ภมรสุต และคณะ, "โครงการวิจัยเติมสารเสริมในแอลกอฮอล์เพื่อใช้แทนน้ำมันดีเซล, "สภาวิจัยแห่งชาติ, กรุงเทพมหานคร, 2528.
17. Tangnu, S.K., Process Biochem., May-June, 36-44, 1982.
18. วิวัฒน์ เลือสะอาด, โทศล เจริญสม และบรรพต ณ ป้อมเพชร, "การใช้ด้วงวงผักตบชวา Neochetina eichhorniae Warner (Coleoptera : Curculionidae) เพื่อควบคุมผักตบชวา โดยชีววิธีในประเทศไทย", เอกสารวิชาการ ฉบับที่ 8 กรุงเทพมหานคร : ศูนย์วิจัยควบคุมศัตรูพืชโดยชีวันทรีย์แห่งชาติ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 11, 2522.
19. บรรพต ณ ป้อมเพชร "ด้วงวงผักตบชวา" เอกสารวิชาการฉบับที่ 13 กรุงเทพฯ : ศูนย์วิจัยควบคุมศัตรูพืชโดยชีวันทรีย์แห่งชาติ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 7, 2525.
20. ประเสริฐ ล้อมเจริญสุขยิ่ง "การใช้ผักตบชวากำจัดน้ำเสีย" วารสารวิศวกรรมเกษตร 1, 24-27, 2524.
21. Holm, L.G., L. Weldon and R.D. Blachburn "Aquatic weeds", Science 166, 699-708, 1969.

22. Wolverton, B.C. and McDonald, R.C., "Water Hyacinth and alligator weed for removal of lead and Mercury from Polluted Waters", NASA Tech. Mem, 1975.
23. Bagnall, L.O., Furman, T.D., Hentges, J.F., Nolan, W.J. and Shirley, R.L., "Feed and Fiber from Effluent Grown Water Hyacinth in Wastewater Use in the Production of Food and Fiber" Proc. Environ. Protection Agency Technol. Ser EPA 660/2-74-041, 1974.
24. Hasan, S., "Plant Pathology on biological control of weed", Rev. Pl. Pathol. 59, 349-359, 1980.
25. สุรพล สายพานิช, "ประโยชน์ของผักตบชวาทางด้านเกษตรกรรมและวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม", เอกสารการประชุมวิชาการวิจัยพืชแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 2, สมาคมวิจัยพืชแห่งประเทศไทย, 2529.
26. จินดา วงศ์สุวรรณ, "การศึกษาการกำจัดฟอสเฟตในน้ำทิ้งโรงงานแป้งมันสำปะหลังโดยใช้ผักตบชวา", วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน, 8, 2524.
27. Templeton, G.E., D.O. Tebeest and R.J. Smith, "Biological weed control with mycoherbicides," Ann. Rev. Phytopathol., 17, 301-310, 1979.
28. Gropal, B. and Sharma, K.P., "Water Hyacinth", Hindasia Publishers, D-35, C.C. colony, Delhi-110007, India, 1981.
29. B.C. Woolverton and R.C. McDonald, New Sci., 71 (1013) 318, 1976.
30. Zabriskie, D.W. and S.A.S.M. Qutabuddin, and K.M. Dowing, "Production of ethanol from cellulose using a soluble cellulose derivative as an intermediate", Biotech. Bioeng. Symp., 1, 1984.

31. Nisizawa, Kayutosi, "Mode of the action of cellulase",
J. Ferment. Technol., 51, 267-304, 1973.
32. Gokoyr, J and Eriken, I. "Cellulase : Microbial Enzyme and
Bioconversion", Economic Microbiology, V.S. Rose, A.M.
Academic Press London, 1986.
33. Greulch, V.A. "Plant Function and Structure", McMillian, New York,
48-54, 1973.
34. Goodwin, T.W. and Mercer, E.I., "The Plant Cell Wall :
Introduction to Plant Biochemistry" 2 edition, 1983.
35. Biely, P., "Microbial Xylanolytic System", Trends in
Biotechnology, vol 3, No 11, 286-290, 1985.
36. B.L. Browning, "Method of Wood Chemistry" vol 2, John Willey and
sons, Inc. New York, 717-718, 1967.
37. Cassay, J.P., Dulp and Paper 3rd, ed. V.1A, Wiley-Interscience
Publishing, John Wiley & Son, Inc. New York, 1980.
38. Paquot, M., Thonart, P., Foucart, M., Desmonas, P. and Mollet, A.
"Anaerobic Digestion and Carbohydrate Hydrolysis of Waste",
Elsevier Applied Science Publishers London, 112-124, 1984.
39. Wood, d T.M., Hoffman, R.M. and Brown, J.A., "Enzymatic Conversion
of the carbohydrate of straw into soluble sugar, Anaerobic
Digestion and Carbohydrate Hydrolysis of Waste", Elsevier
Applied Science Publishers, London, 517, 1984.
40. Norkrans, B., Adv. Appl. Microb., 9, 91-125, 1967
41. Fennington, G., Lupo. D. and Stutzenberger, F., "Enhanced
Cellulase Production in Mutants of Thermomonospora curvata"
Biotech. Bioeng., vol 24, 2487-2497, 1982.
42. Puri, V.P., Biotech Bioeng vol 26, 1219-1222

43. Dale, Bruce E., and Maria J. Moreira, "A freeze explosion technique for increasing cellulose hydrolysis", Biotech. Bioeng vol. 12, 31-43, 1982.
44. Jurgen Puls, Kaisa Poutanen, Hans-Ulrich Kornen and Lisa Viikari, "Biotechnical utilization of Wood carbohydrate after steaming pretreatment," Appl. Microb. Biotech., vol.22, 416-423, 1985.
45. Mes-Hartree, M., C. Hogan, R.D. Hayes, and J.N. Saddler, "Enzymatic hydrolysis of agricultural residues by *Trichodera* cellulase and the fermentation of the liberated sugars to ethanol", Biotech Lett. vol 5, 101-106, 1983.
46. Ginivan, M.J. J.L. Wood and J.R.O'Callaghan, "Thermophilic fermentation of pig faeces and straw by *Actinomyces*.", J. of Appl. Bacteriol., vol 43, 231-238, 1977.
47. Rao, Mala, R. Seeta and Vasanti Deshpande, "Effect of pretreatment on the hydrolysis of cellulose by Penicillium fusiculosum cellulase and recovery of enzyme", Biotech Bioeng. vol 25, 1863-1871, 1983.
48. Millet, M.A., Biotech Bioeng. Symp. No 5, 193, 1975.
49. Lardieri, N.J., AICHE Symp. Series No 177, vol 74, 83, 1978.
50. Vid and, C., S. Roussos, M. Rimbault and F. Deschamps, "Effect of various pretreatments on the accessibility of Cellulose contained in corn straw to cellulase of Trichoderma harizanum Cah. Orstom. Ser. Biol vol 45, 17-23, 1982.

51. Mishra, C., M. Rao, R. Seeta, M.C. Srinivasan and V. Dephpande,
"Communication to the editor hydrolysis of lignocellulase
by Penicillium funiculosum cellulose.", Biotech. Bioeng.
vol 26, 370-373, 1984.
52. R.W. Detroy, R.L. Cunningham, R.J. Bothast, Mo Bagby, and A.
Herman, "Bioconversion of wheat straw cellulose/hemicellulose
to ethanol by Saccharomyces uvarum and Pachysolen tannophilus,"
Biotech. Bioeng. vol 24, 1105-1113, 1982.
53. Ander, P. and Erikson, K.E. Progress in Industrial Microbiology,
vol 14, M.J. Bull. Ed. Elsevier, 1978.
54. Hogan, J.P. and T.F. Leche, Types of fibrous residues and their
characteristics. The Utilization of fibrous Agriculture
Residue. Australian Development Assitance Bureau Research
for Development Seminar Five Australian Goverment Publishing
Service, 1983.
55. R.W. Detroy, L.A. Lin denfelser, S. Sommer and W.L. Orton,
"Bioconversion of Wheat straw to Ethanol : Chemical
Modification, Enzymatic Hydrolysis, and Fermentation. : Biotech
Bioeng. vol 23,
56. Lars Vallander and Karl-Erik Erikson, "Enzymatic Saccharification
of Pretreated Wheat straw.," Biotech. Bioeng. vol 27,
650-659, 1985.
57. Janusz Szezodrak, "The Enzmatic Hydrolysis and Fermentation of
Pretreated Wheat Straw to Ethanol," Biotech. Bioeng.
vol 32, 771-776, 1988.

58. R.L. Cunnringham and M.E. Carr., "Pretreatment of Wheat straw for Separation into Major Component", Biotech Bioeng. Symp. No.14, 95-103, 1984.
59. Jostein, G. and Jny, E., "Economic Microbiology," vol 5, Academic Press, Inc., New York, 283-330, 1980.
60. Alexander, M., "Indroduction to Soil Microbiology." New York John, Wiley and Son, Inc 1976.
61. Reichelt, J.R., Toxicology : Industrial Enzymemology, The Application of Enzymes in Industry, the Nature Press", 1983.
62. Siu, R.G. H and Rese, E.T., Botan. Rev vol 19, 377-416, 1953.
63. Selby, K. and Maitland, C.C., Biochem. J. vol 104, 716-724, 1967.
64. Lee, S.B., I.H. Kim., D.D.Y. Ryu and H. Taguchi, "Structural properties of cellulose and cellulase reaction mechanism." Biotech. Bioeng. vol 25, 35-51, 1983.
65. Tsao, G.T. and L. Ching, Cellulose and hemicellulose technology, In. J.E. Smith, D.R. Berry and B. Kristiansen (eds.) The Filamentous fungi. Fungal Technol. John Wiley & Son Inc., New York, 1983.
66. Ryu, D.D. and Mandels, "Cellulase : biosynthesis and applications" Enzyme Micorb. Technol. vol 2, 91-102, 1980.
67. Brechot P., Fermentation acetono-butylique depuis Pasteur, Pernbach et ses collaborateurs Colloque Societe France Microbiol., IFP.
68. Pescott, S.C., and C.G. Dunn, Industrial Microbiology McGraw-Hill Book Co., New York, 3rd ed., 250-284, 1985.

69. Rogers, P., "Genetic and Biochemistry of Clostridium Relevant to Development of Fermentation Processes", Adv. Appl. Microbiol., vol 31, 1-66, Academic Press, New York, 1986.
70. Ross, D., "The Acetone-Butanol Fermentation." Prog. Ind. Microbiol., vol 3, 71-91, 1978.
71. Walton, M.T., and J.L. Martin, "Production of Butanol-Acetone by Fermentation," Microbial Technology, vol1, 187-209, Academic Press, New York, 1979.
72. Cassida, L., "Fermentation Mechanism", Industrial Microbiology, John Wiley & Son, New York, 264, 1964.
73. SJOLander, N.O, Langlykke, A.F. and Peterson, W.H., "Butyl Alcohol Fermentation of Wood Sugar", Ind. Eng. Chem., vol 30, No11, 1938.
74. Ounine, K., H. Petitdemange, G. Raval, and R.Gay, "Acetone-Butanol Products from Pentose by Cl. acetobutylicum," Biotech. Lett., vol 7, 255, 1985.
75. Lemmel, S.A., D. Rathin, Frankiewiez, J.R., "Fermentation of xylan by Clostridium acetobutylicum", Enzyme Microb. Technol. vol 8, No 4, 217-221, 1986.
76. Leonard, R.H. and Peterson, N.H., "Butanol-Acetone Fermentation of Wood Sugar", Ind. Eng. Chem., vol 39, No 11, 1947.
77. Langlykke, A.F., Van Lanen, J.M. and Fraser, D.R. Ind. Eng. Chem vol 40, 1716-1719, 1948.
78. Ennis, B.M. and I.S. Maddox, "Use of Clostridium acetobutylicum P262 for Products of solvent from Whey Permeate", Biotech Lett., vol 7, 601-606, 1985.

79. Abe, S., Suzuki, S., Takagi, M., Belg 863, 677 (Cl C12D), 07 Aug 1978, Japan App 1. 77/49, 401, 28 Apr 1977.
80. Compere, A.L., Griffith, W.L. "Evaluation of substrates for butanol products", Dev. Ind. Microbiol., vol 20, 509-517, 1978.
81. Guibet, J.C., Vande carteeels, J.P., Paul, J. "Fuels from butyl alcohol and acetone", Fr. Demande FR 2,488,272 (Cl. C10L 1/02), 12 Feb, 1982, FR App 1. 80/ 12,822, 09 Jun 1980.
82. Mes-Hartree, M., Saddler, J.N., Biotech Lett. vol 4, No 4, 247-252, 1982.
83. Peterson, W.H. and Fred, F.B., Ind. Eng. Chem. vol 24, No 2, 237-242, 1932.
84. Saddler, J.N., Yu, E.K.C., Mes-Hartree, M., Levitin, N., Browrell, H.H., Appl. Environ. Microbiol., vol 45, No 1, 153-160, 1983.
85. Maddox, I.S. and Murray A.E., "Production of n-Butanol by Fermentation of Wood Hydrolysate", Biotech Lett. vol 5, No 3, 173-178, 1983.
86. Yu, E.K.C., Deschatelets, L. and Suddler, J.N., "The Bioconversion of Wood Hydrolysates to Butanol and Butanediol", Biotech. Lett. vol 6, No 5, 327-332, 1984.
87. Marchal, R., Ropars, M. and Vandecantele, J.P., "Conversion into acetone and Butanol of lignocellulosic substrate pretreated by steam explosion", Biotech. Lett. vol 8 No 5, 365-370, 1986.
88. Forsberg, C.W., Schellhorn, H.E., Gibben, N. Maine, F, Mason, E., Biotech. Bioeng, vol 8, 176-1784, 1986.
89. Voget, C.E., Mignone, C.F. and Ertola, R.J., Biotech. Lett. vol 7, No 1, 43-46, 1985.

90. Marchal, R. and Vandecasteele, J.P., Appl. Microbiol. Biotechnol. vol 23, 92-95, 1985.
91. Marchal, R., Rebeller, M., Fazolle, F., Pourguie, J. and Vandecasteele, J.P., "Acetone-Butanol fermentation of hydrolysates obtained by enzymatic hydrolysis of agricultural lignocellulosic Residues," Energy from Biomass, 3rd. F.C. Conference Venice, Italy, 25-29 March, 1985.
92. Robson, P.M. and D.T. Jones, "Industrial Production of Acetone-Butanol", Colloque Societe France Microbiol., 169-213, 1982.
93. เสวี จันทกรโสภณ, "การผลิตเอทานอล-บิวทานอล จากแป้งมันสำปะหลัง โดย Clostridium sp. ที่แยกได้จากดินในประเทศไทย", วิทยานิพนธ์คณะวิทยาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2531.
94. Juanbaro, J. and Puigjaner L., "Saccharification of Concentrated Brewing Bugasse Slurries with Dilute Sulfuric and for Producing Acetone-Butanol by Cl. acetobutylicum" Bioeng vol 28, 1544-1554, 1986.
95. Jones, D.T., A. Van Der Westhuizen, S. Long, E.R., Allock, S.J. Reid and D.R. Woods, "Solvents Products and Morphological changes in Cl. acetobutylicum," Appl. Environ. Microb. vol 44, 1443-1449, 1982.
96. Mesibow, R. and J. Adler, J. Bacteriol. vo. 112, 315-326, 1972.
97. Peterson, W.H. and Fred, E.B., Industrial and Engineer Chemical., vol 24, No 2, 237-242, 1952.
98. Adler, J., J. Bacteriol., vol 115, 824-847, 1975.
99. Moulton, R.C. and T.C. Montic, J. Bacteriol., vol 137, 274-280, 1979.

100. Noemi A. Gutierryz and IAN S. Maddox, Appl. Env. Microbiol.
vol 53, No 8, 1924-1927, 1987.
101. Prescott, S.C., and Dunn, C.G., Industrial Microbiology, 3rd
ed., McGraw-Hill Book Co., New York, 250-284, 1959.
102. Linda K.B. and W.L. Ellefson, Appl Environ Microbiol, 50, 5,
1165-1170 1985.
103. Lin, Y.L. and H.P. Blodvhrk, Appl. Environ Microbio, 45, 966-973,
1983.
104. Grottschall, G. and H. Bahl, "Feasible improvement of the
Butanol Production by Clostridium actobutylicum", Trends
in the Biological of Fermentation for Fuels and Chemical
(Hollander, A. ed) 463-471, Plenum Press New York, 1981.
105. Baugh, K.D., "Rate of formation/decomposition and methane
fermentability of autohydrolysis products from lignocellulose",
Ph.D. dissertation, Standford University, Standford, CA,
1983.
106. Grohmann, K., M. Himmel, C. Rivard, M. Tucker and J. Baked,
"Chemical-Mechanical Methods for Enhanced Utilization of
straw," Biotech Bioeng Symp No. 14, 1984.
107. Marton K. and R.T. Granzow, Biotech. Lett, 7, 369, 1985.
108. Tarkow V., Appl. Environ Microbiol, 42, 1434-1439, 1982.
109. Spano, L., Tassinari, T., Ryu, D.D.Y., Allen, A. and Mandels, M.,
"Biogas and Alcohol Fuels Production," Seminar Proceedings,
62, 1979.
110. Rie beling, V., R. K Thauer, and K. Jungermann, Tappi, 61, 6, 47,
1978.

111. H. George and J.S. Chen, "Acidic Condition are not obligatory for Onset of butanol formation by Clostridium beijerinckii (Synonym Cl. butylicum)", Appl. Environ. Microbio., 321-327, 1983.



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก

ก. อาหารเลี้ยงเชื้อ

1. อาหารน้ำตาลกลูโคสจากการย่อยสลายผักตบชวา

| | | |
|---|------|------|
| น้ำตาลกลูโคส | 50.0 | กรัม |
| ไดโบตัสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (K_2HPO_4) | 0.5 | กรัม |
| โพตัสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (KH_2PO_4) | 0.5 | กรัม |
| แมกนีเซียมซัลเฟต ($MgSO_4 \cdot 7H_2O$) | 0.2 | กรัม |
| เฟอร์รัสซัลเฟต ($FeSO_4 \cdot 7H_2O$) | 0.01 | กรัม |
| แมกกาเนิสซัลเฟต ($MnSO_4 \cdot 3H_2O$) | 0.01 | กรัม |
| โซเดียมคลอไรด์ (NaCl) | 0.01 | กรัม |
| สารสกัดจากยีสต์ (Yeast extract) | 6.0 | กรัม |
| น้ำกลั่น | 1.0 | ลิตร |

ปรับความเป็นกรดต่างตามต้องการ อนุภาเชื้อแบบมาตรฐาน

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ข. สารเคมี

1. รีเอเจนท์สำหรับวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์

สารละลายกรดไดโนโตรซาลิกไซคลิก (DNS)

นำกรดไดโนโตรซาลิกไซคลิก 10 กรัม นินอล 2 กรัม โซเดียมซัลไฟต์ 0.5 กรัม และโปตัสเซียมโซเดียมคาร์เตรต 200 กรัม ละลายใน 2 เปอร์เซนต์ สารละลาย โซเดียมไฮดรอกไซด์ 500 มิลลิลิตร แล้วเติมน้ำกลั่นจนปริมาตรสุดท้ายเป็น 1 ลิตร เก็บในขวดสีชาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

2. สารละลายอะซีเตอริกพีเพอริก

สารละลายอะซีเตอริกพีเพอริกประกอบด้วยสารละลาย A (X มิลลิลิตร) และสารละลาย B (Y มิลลิลิตร) นำมาผสมรวมกันตาม pH ที่ต้องการ

สารละลาย A : 0.2 โมลาร์ กรดอะซีเตอริก

สารละลาย B : 0.2 โมลาร์ โซเดียม อะซีเตอริก

| X (มิลลิลิตร) | Y (มิลลิลิตร) | pH |
|---------------|---------------|-----|
| 46.3 | 3.7 | 3.6 |
| 44.0 | 6.0 | 3.8 |
| 41.0 | 9.0 | 4.0 |
| 36.8 | 13.2 | 4.2 |
| 30.5 | 19.5 | 4.4 |
| 25.5 | 24.5 | 4.6 |
| 20.0 | 30.0 | 4.8 |
| 14.8 | 35.2 | 5.0 |
| 10.5 | 39.5 | 5.2 |
| 8.8 | 41.2 | 5.4 |
| 4.8 | 45.2 | 5.6 |

3. สารละลายซีเตรตฟอสเฟตบัฟเฟอร์

สารละลายซีเตรตฟอสเฟตบัฟเฟอร์ประกอบด้วยสารละลาย A (X มิลลิลิตร) และสารละลาย B (Y มิลลิลิตร) นำมาผสมรวมกันตาม pH ที่ต้องการ

สารละลาย A : 0.1 โมลาร์ กรดซิตริก

สารละลาย B : 0.2 โมลาร์ ไดเบสิด โซเดียม ฟอสเฟต

| X (มิลลิลิตร) | Y (มิลลิลิตร) | pH |
|---------------|---------------|-----|
| 46.3 | 3.7 | 3.6 |
| 44.0 | 6.0 | 3.8 |
| 41.0 | 9.0 | 4.0 |
| 36.8 | 13.2 | 4.2 |
| 30.5 | 19.5 | 4.4 |
| 25.5 | 24.5 | 4.6 |
| 20.0 | 30.0 | 4.8 |
| 14.8 | 35.2 | 5.0 |
| 10.5 | 39.5 | 5.2 |
| 8.8 | 41.2 | 5.4 |
| 4.8 | 45.2 | 5.6 |

ศูนย์วิทยาศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4. สารละลายซีเตรทบัฟเฟอร์

สารละลายซีเตรทบัฟเฟอร์ประกอบด้วยสารละลาย A (X มิลลิลิตร) และสารละลาย B (Y มิลลิลิตร) นำมาผสมกันแล้วเจือจางให้มีปริมาตรสุดท้าย 100 ml

| X (มิลลิลิตร) | Y (มิลลิลิตร) | pH |
|---------------|---------------|-----|
| 46.5 | 3.5 | 3.0 |
| 43.7 | 6.3 | 3.2 |
| 40.0 | 10.0 | 3.4 |
| 37.0 | 13.0 | 3.6 |
| 35.0 | 15.0 | 3.8 |
| 33.0 | 17.0 | 4.0 |
| 31.5 | 18.5 | 4.2 |
| 28.0 | 22.0 | 4.4 |
| 25.5 | 24.5 | 4.6 |
| 23.0 | 27.0 | 4.8 |
| 20.5 | 29.5 | 5.0 |
| 18.0 | 32.0 | 5.2 |
| 16.0 | 34.0 | 5.4 |
| 13.7 | 36.3 | 5.6 |
| 11.8 | 38.2 | 5.8 |
| 9.5 | 41.5 | 6.0 |
| 7.2 | 42.5 | 6.2 |

5. สารละลายอะเซติก-ไนตริก

ผสมกรดอะเซติก 80 เปอร์เซ็นต์ ปริมาตร 150 มิลลิลิตร กับกรดไนตริกเข้มข้น 15 มิลลิลิตร

ค. การคำนวณ

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ค่าเปอร์เซ็นต์การเปลี่ยนผักตบชวาให้เป็นน้ำตาลรีดิวิซ์ (% Saccharification)

$$\text{คำนวณจาก} = \frac{\text{น้ำหนักกรัมของน้ำตาลรีดิวิซ์} \times 162 \times 100}{\text{น้ำหนักกรัมของผักตบชวา} \times 180}$$

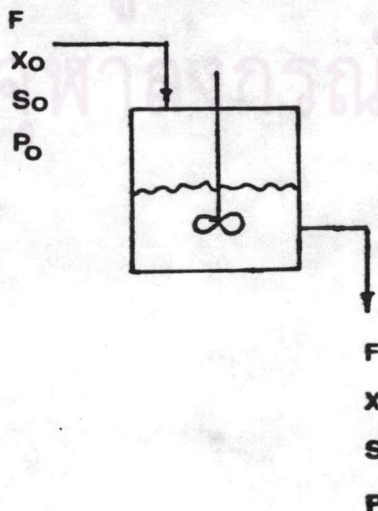
2. ค่าเปอร์เซ็นต์การเปลี่ยนเซลลูโลสในผักตบชวาให้เป็นน้ำตาลกลูโคส (% conversion of cellulose to glucose) มีค่า

$$\text{คำนวณจาก} = \frac{\text{น้ำหนักกรัมของน้ำตาลกลูโคส} \times 162 \times 100}{\text{น้ำหนักกรัมเซลลูโลสผักตบชวา}}$$

3. ค่าเปอร์เซ็นต์การเปลี่ยนน้ำตาลที่ได้จากการย่อยสลายผักตบชวาเป็นตัวทำละลายรวม (บิวทานอล, อะซิโตน, เอทานอล) (% conversion to solvents)

$$\text{คำนวณจาก} = \frac{\text{น้ำหนักกรัมของผลรวมตัวทำละลาย} \times 100}{\text{น้ำหนักกรัมน้ำตาลกลูโคสที่ใช้อ}}$$

4. ค่าจลนศาสตร์ของการหมัก



เมื่อ F : เป็นอัตราการไหลเข้า-ออก ของสารละลายอาหาร (ลิตร/ชั่วโมง)

X_0, X : เป็นค่าความเข้มข้นของชีวมวลในสารละลายอาหารที่เข้าออกถังหมัก (กรัม/ลิตร)

S_0, S : เป็นค่าความเข้มข้นของสารละลายอาหารที่เข้าออกถังหมัก (กรัม/ลิตร)

P_0, P : เป็นค่าความเข้มข้นของผลิตภัณฑ์ในสารละลายอาหารที่เข้า-ออกถังหมัก (กรัม/ลิตร)

V : เป็นปริมาตรของสารละลายในถังหมัก (ลิตร)

สมการสมดุลเชิงชีวมวล

$$\frac{dx}{dt} = \mu x + \frac{F}{V} S_0 - \frac{F}{V} X - \alpha X$$

อัตราการสะสมชีวมวล = อัตราการเกิดชีวมวล + อัตราการไหลของชีวมวลเข้าสู่ถังหมัก - อัตราการไหลของชีวมวลที่ออกจากถังหมัก
อัตราการตายของชีวมวล

เมื่อ μ = อัตราการเจริญเติบโตจำเพาะ (specific growth rate) ชั่วโมง⁻¹

α = อัตราการตายจำเพาะ (specific death rate) ชั่วโมง⁻¹

การหมักแบบไม่ต่อเนื่อง $F = 0$ เนื่องจาก $X_0 = P_0 = 0$ ในสภาวะที่เจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว $\mu \gg \alpha$

$$\text{อัตราการเจริญเติบโตจำเพาะ } (\mu) = \frac{1}{x} \frac{dx}{dt}$$

หมายถึง ปริมาณเซลล์ของแบคทีเรียที่ถูกสร้างขึ้นต่อ 1 หน่วยของจุลินทรีย์ ใน 1 หน่วยเวลา (ชั่วโมง)

สมการสมดุลเชิงผลิตภัณฑ์

$$\frac{dp}{dt} = \nu x + \frac{F}{V} P_0 - \frac{F}{V} P - KP$$

อัตราการสะสมผลิตภัณฑ์ = อัตราการสร้างผลิตภัณฑ์ + อัตราการไหลของผลิตภัณฑ์ที่เข้าสู่ถังหมัก - อัตราการไหลของน้ำหมัก - อัตราการสลายตัวของผลิตภัณฑ์

เมื่อ :

ν = อัตราการสร้างผลิตภัณฑ์จำเพาะ (specific rate of product formation) กรัมผลิตภัณฑ์/กรัมชีวมวล-ชั่วโมง

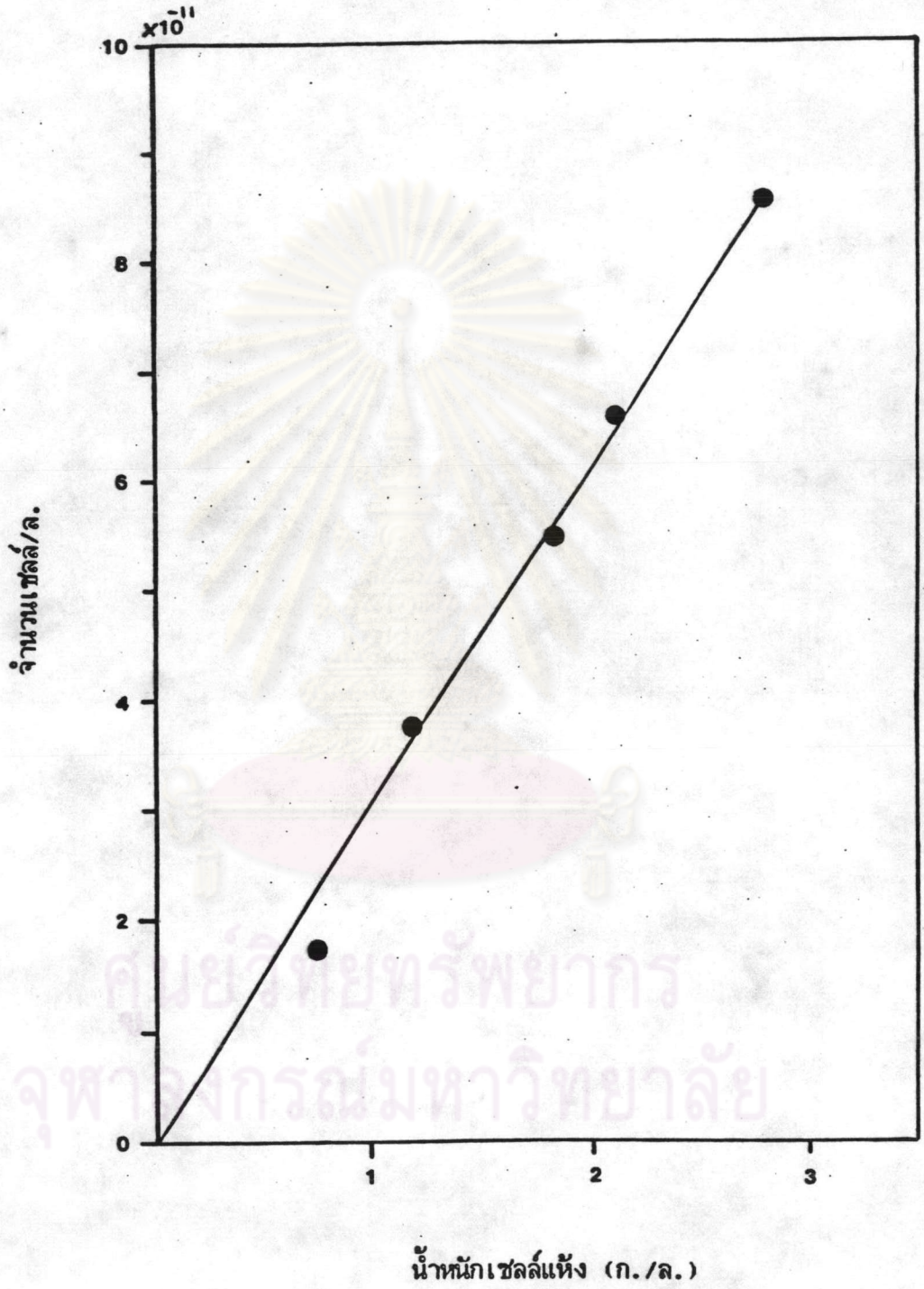
K = อัตราการสลายตัวของผลิตภัณฑ์ (rat of product destruction) ลิตร/ชั่วโมง

การหมักแบบไม่ต่อเนื่อง $F = 0$ เนื่องจาก $X_0 = P_0 = 0$ ในสภาวะสารสร้าง
ผลิตภัณฑ์ $\nu \gg K$

$$\text{อัตราการสร้างผลิตภัณฑ์จำเพาะ } (\nu) = \frac{1}{X} \frac{dp}{dt}$$

หมายถึง ปริมาณกรดหรือตัวทำละลายที่ถูกสร้างขึ้นต่อ 1 กรัมของจุลินทรีย์ ใน 1
หน่วยเวลา (ชั่วโมง)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปที่ 49 ความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนเซลล์และน้ำหนักเซลล์แห้ง

ประวัติผู้เขียน

นางสาวปราณี สติรพิพัฒน์กุล เกิดวันที่ 6 ตุลาคม พ.ศ. 2504 ในจังหวัด
กรุงเทพมหานคร ได้รับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์ทั่วไป จากคณะวิทยาศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2528



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย