

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัยเรื่อง การใช้ *Bacillus subtilis* A2 ที่ผลิตเอนไซม์
เซลลูเลสและไซลานे�สในการแยกน้ำมันจากน้ำทิ้ง
โรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม

โดย

รองศาสตราจารย์ ดร. อรัญ หันพงศ์กิตติภูมิ
รองศาสตราจารย์ ดร. พุนสุข ประเสริฐสารพี
นางสาววิวรรณ มลิวัลย์

ชื่อโครงการวิจัย การใช้ *Bacillus subtilis* A2 ที่ผลิตเอนไซม์เซลลูเลสและไซลานส์ในการแยกน้ำมันจากน้ำทึ้ง โรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม

ชื่อนักวิจัย อรัญ พันพงศ์ศักดิ์ติกุล, พุณสุข ประเสริฐสารพ์ และนวีวรรณ มลิวัลย์

E-mail address aran.h@psu.ac.th

ระยะเวลาโครงการ 2550-2553

บทคัดย่อ

การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการเจริญและผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจากเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 พบว่าอาหารพื้นฐานที่เหมาะสมประกอบด้วย CMC 10 กรัม, KH_2PO_4 1.0 กรัม, K_2HPO_4 1.0 กรัม, ยีสต์สกัด 4.5 กรัม, $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ 4.1 กรัม, $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ 0.3 กรัม และ CaCl_2 0.3 กรัม ในน้ำกัลล์ 1 ลิตร ปรับพีเอช 6.0 บ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เซ็ปผลิตเอนไซม์เซลลูเลสนี้ กิจกรรมสูงสุด 0.15 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่เวลา 6 ชั่วโมง การทำบริสุทธิ์เอนไซม์ขั้นต้นโดยการตกลงกันด้วยอะซิโตน ได้อ่อนเอนไซม์เซลลูเลสทabyan 44.05 เปอร์เซ็นต์ กิจกรรมจำเพาะ 0.84 ยูนิตต่อมิลลิกรัม ความบริสุทธิ์ 3.39 เท่า สภาวะที่เหมาะสมต่อการทำงานของเอนไซม์ได้ดีที่สุดในบัพเฟอร์พีเอช 5.0 ที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส และมีความคงตัวดีที่พีเอช 5.0 และอุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียสเช่นกัน

การแยกน้ำมันจากน้ำทึ้ง โรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม โดยใช้ส่วนใส่ที่มีเอนไซม์เซลลูเลสจากการเลี้ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 มีการแยกน้ำมันออกจากน้ำทึ้งได้ปริมาณน้อย ไม่เห็น ความแตกต่างเมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุม ส่วนการทดลองที่เดินเรื่องเอนไซม์เซลลูเลสทabyan ซึ่งผ่านการตกลงกันด้วยอะซิโตนมาแยกน้ำมันในน้ำทึ้งจากเครื่องดีแคนเตอร์ ปริมาณตกลงจาก 24.00 กรัมต่อลิตร เป็น 20.33 กรัมต่อลิตร และปริมาณน้ำมันในตกลงลดลงจาก 2.45 กรัมต่อลิโกรัม เป็น 1.8 กรัมต่อลิโกรัม ที่เวลา 12 ชั่วโมง สามารถใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 แยกน้ำมันในน้ำทึ้ง ในกระบวนการต่อ 50 มิลลิลิตร พบว่าไม่สามารถแยกน้ำมันในน้ำทึ้งดีแคนเตอร์ได้

การใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ในการเจริญและแยกน้ำมันในน้ำทึ้งจากเครื่องดีแคนเตอร์ โดยการเขย่า 200 รอบต่อนาที อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เวลา 72 ชั่วโมง ชุดที่มีการเดินเรื่องนี้มีปริมาณตกลงมากที่สุด และมีปริมาณน้ำมันในส่วนใส่หลังจากปั่นเหวี่ยงแยกตกลง 0.41 กรัมต่อบริมาณน้ำทึ้ง 50 มิลลิลิตร และการเจือจางน้ำทึ้งความเข้มข้นระดับ 1:1 ให้ผลการแยกน้ำมันออกจากตกลงดีที่สุด แต่การเดินเรื่องน้ำทึ้ง 1 เปอร์เซ็นต์หรือแหล่งในโตรเจน (ยีสต์สกัดและ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ 0.1 เปอร์เซ็นต์ หรือเดินร่วมกัน) ทำให้การแยกน้ำมันในน้ำทึ้งลดลง และ

การใช้น้ำทึบที่ผ่านการฆ่าเชื้อสามารถแยกน้ำมันออกจากตะกอนในน้ำทึบได้ดีกว่าน้ำทึบที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ

Research project Application of *Bacillus subtilis* A2 producing cellulase and xylanase for oil separation from palm oil mill effluent

Researcher Aran H-Kittikun, Poonsuk Prasertsan and Chaveewan Malewan

E-mail address aran.h @ psu.ac.th

Abstract

The optimal condition and medium composition for growth and cellulase production by *Bacillus subtilis* A2 were CMC 10 g, KH₂PO₄ 1.0 g, K₂HPO₄ 1.0 g, yeast extract 4.5 g, NH₄H₂PO₄ 4.1 g, MgSO₄.7H₂O 0.3 g, CaCl₂ 0.3 g adjusted pH to 6.0 in 1 L distilled water and incubated at 45°C by shaking at 200 rpm. At optimal condition the bacterium produced the highest cellulose activity (0.15 U/ml) at 6 h. The primary purification of cellulase from the culture broth by precipitation with chilled acetone could recover crude cellulase 44.05% with 0.84 U/ml specific activity (3.39 purification folds). The crude cellulase had the optimal activity at pH 5.0 and 55°C and retained 80% activity at these conditions and was stable at pH 4-5 and 45°C.

The oil separation from palm oil mill effluent (POME) by the supernatant of *Bacillus subtilis* A2 culture was low and was not different from the control. When the crude cellulase was used to separate oil from the wastewater of the decanter, the amount of dry sludge was decreased from 24.00 to 20.33 g/L and the oil in sludge was reduced from 2.45 to 1.9 g/L. However, when cell culture of *Bacillus subtilis* A2 was used for oil separation, there was no oil separation.

When *Bacillus subtilis* A2 was cultivated in the wastewater from the decanter for oil separation under shaking at 200 rpm, 45°C for 72 h, the sludge dry weight was decreased and the amount of the oil in supernatant after centrifugation was increased to 0.41 g/50 ml wastewater. The treatment of wastewater with dilution 1:1 exhibited the highest oil separation from sludge. The addition of carbon (1% CMC) or nitrogen (0.1% Yeast extract and NH₄H₂PO₄) or combined the carbon and nitrogen source to the wastewater did not increase oil separation. When the sterilized wastewater was used to cultivated *B. subtilis* A2 under shaking condition it gave better oil separation than non sterile wastewater.

กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยเรื่อง การใช้ *Bacillus subtilis* A2 ที่ผลิตเอนไซม์เซลลูเลสและไซลานเอนส์ในการแยกน้ำมันจากน้ำทึบ rog งานสักดิ้น้ำมันปาล์ม ได้รับทุนสนับสนุนจากการอุดหนุนทุนวิจัย จากงบประมาณแผ่นดินของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ปี 2550-2551 คณะผู้วิจัยจึงขอขอบคุณ มหาวิทยาลัยมา ณ โอกาสนี้

คณะผู้วิจัย

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
สารบัญ.....	ค
สารบัญตาราง.....	ง
สารบัญภาพ.....	ด
บทที่	
1. บทนำ.....	1
บทนำต้นเรื่อง.....	1
บทตรวจเอกสาร.....	2
วัสดุประสงค์.....	25
2. วัสดุ อุปกรณ์และวิธีการ.....	26
วัสดุ อุปกรณ์.....	26
วิธีการวิเคราะห์.....	27
วิธีการวิจัย.....	28
3. ผลการทดลองและวิจารณ์.....	35
1. สภาพที่เหมาะสมต่อการเจริญและการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจาก <i>Bacillus subtilis</i> A2.....	35
1.1 ผลของแหล่งคาร์บอน.....	36
1.2 ผลของแหล่งไนโตรเจน.....	37
1.3 ผลของพีเอช.....	43
1.4 ผลของอุณหภูมิ.....	45
2. สภาวะที่เหมาะสมต่อการทำงานและความคงตัวของเอนไซม์ที่มาจากการผลิต <i>Bacillus subtilis</i> A2.....	47
2.1 การทำบริสุทธิ์ขึ้นต้นของเอนไซม์เซลลูเลส.....	47
2.2 ผลของพีเอชต่อกิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส.....	48
2.3 ผลของอุณหภูมิต่อกิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส.....	49
2.4 ผลของความคงตัวต่อพีเอชของเอนไซม์เซลลูเลส.....	50
2.5 ผลของความคงตัวต่ออุณหภูมิของเอนไซม์เซลลูเลส.....	52

สารบัญ

หน้า

3. การแยกน้ำมันจากน้ำทึ้ง โรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม โดยใช้อ่อนไข่มีเซลลูเลสที่ผลิตโดยเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2.....	54
3.1 การแยกน้ำมันจากน้ำทึ้ง โดยใช้ส่วนใสที่มีอ่อนไข่มีเซลลูเลส.....	54
3.2 การแยกน้ำมันจากน้ำทึ้ง โดยใช้อ่อนไข่มีเซลลูเลสที่ผ่านการตัดตะกอน.....	55
3.3 การแยกน้ำมันจากน้ำทึ้ง โดยใช้เชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2	56
4. การใช้เชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 ใน การเจริญและแยกน้ำมันในน้ำทึ้งจากเครื่องดีแคนเตอร์.....	59
4.1 ผลกระทบต่อการแยกน้ำมันในน้ำทึ้ง.....	59
4.2 ผลกระทบของการเจือจางน้ำต่อการแยกน้ำมันในน้ำทึ้ง.....	61
4.3 ผลกระทบแหล่งการบ่อนและแหล่ง ใน โตรเจนต่อการเจริญและแยกน้ำมันน้ำทึ้ง.....	63
4.4 ผลกระทบการผ่าเชื้อน้ำทึ้งต่อการแยกน้ำมัน.....	65
5. การแยกน้ำมันจากน้ำทึ้งที่ โรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม.....	67
บทสรุป.....	68
เอกสารอ้างอิง.....	70
ภาคผนวก.....	81

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 ลักษณะของน้ำทึ้งจากแหล่งต่าง ๆ ของโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม.....	11
2 ลักษณะของน้ำทึ้งจากป่ารวมรวมน้ำเสียโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มโดยทั่วไป....	12
3 องค์ประกอบทางเคมีของน้ำทึ้งจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม.....	13
4 การตอกตะกอนเอนไซม์เซลลูเลสจากเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2.....	48
5 ผลของอุณหภูมิต่อการแยกน้ำมันในตะกอนของน้ำทึ้งจากเครื่องดีแคนเตอร์ที่เติมเอนไซม์เซลลูเลส helyan จากเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2.....	55
6 ผลของเวลาต่อการแยกน้ำมันของตะกอนน้ำทึ้งจากเครื่องดีแคนเตอร์ที่เติมเอนไซม์เซลลูเลส helyan จากเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2.....	56

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ส่วนประกอบของปัล์มน้ำลายสด.....	3
2	โนมูลของไตรกลีเซอไรด์หรือไตรเอชิลกลีเซอรอล.....	3
3	โครงสร้างของเซลล์พืช โดยทั่วไป.....	4
4	โครงสร้างทางเคมีของเซลลูโลส.....	5
5	โครงสร้างทางเคมีของไขคาน.....	6
6	โครงสร้างทางเคมีของเพกติน.....	7
7	โครงสร้างทางเคมีของลิกนิน.....	8
8	ผลของเหลืองการบอนต่อการเจริญ (A) และการผลิตเอนไซม์เซลลูโลส (B) ของเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 (ในอาหารพื้นฐานที่มีเหลืองการบอนปริมาณ 1 เปอร์เซ็นต์ บ่มที่ 45 องศาเซลเซียส เขย่า 200 รอบต่อนาที).....	36
9	ผลของเหลืองในโตรเจนต่อการเจริญ (A) และการผลิตเอนไซม์เซลลูโลส (B) ของเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 (ในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ และเหลืองในโตรเจนต่างๆ (0.1 เปอร์เซ็นต์) บ่มที่ 45 องศาเซลเซียส เขย่า 200 รอบต่อนาที).....	38
10	ผลของเหลืองในโตรเจนผสมต่อการเจริญ (A) และการผลิตเอนไซม์เซลลูโลส (B) ของเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 (ในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ และเหลืองในโตรเจนต่างๆ ความเข้มข้นรวม 0.1 เปอร์เซ็นต์ บ่มที่ 45 องศาเซลเซียส เขย่า 200 รอบต่อนาที).....	41
11	ผลของเหลืองในโตรเจนผสมต่อการเจริญ (A) และการผลิตเอนไซม์เซลลูโลส (B) ของเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 (ในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ และเหลืองในโตรเจนความเข้มข้นรวม 0.1 เปอร์เซ็นต์ บ่มที่ 45 องศาเซลเซียส เขย่า 200 รอบต่อนาที).....	42
12	ผลของพื้อชเริ่มต้นต่อการเจริญ (A) และการผลิตเอนไซม์เซลลูโลส (B) ของเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 (ในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ และบีสต์ สกัด+ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ความเข้มข้นรวม 0.1 เปอร์เซ็นต์ บ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เขย่า 200 รอบต่อนาที)	44

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่

หน้า

13	ผลของอุณหภูมิต่อการเจริญ (A) และการผลิตเอนไซม์เซลลูเลส (B) ของเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 (ในพื้นฐานที่มี CMC 1 เบอร์เซ็นต์ และยีสต์สกัด+ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ความเข้มข้นรวม 0.1 เบอร์เซ็นต์ พีเอช 6.0 เข่า 200 รอบต่อนาที).....	46
14	ผลของพีเอชต่อการทำงานของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตโดยเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 (CMC 1% เป็นสับสเตรท บ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เข่า 200 รอบต่อนาที เป็นเวลา 30 นาที)	50
15	ผลของอุณหภูมิต่อการทำงานของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตโดยเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 (CMC 1% เป็นสับสเตรท ในชิตรอบบีฟเฟอร์ ความเข้มข้น 0.05 มิลลิโมลาร์ พีเอช 5.0 เข่า 200 รอบต่อนาที เป็นเวลา 30 นาที).....	50
16	ผลของพีเอชต่อกำลังดึงของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตโดยเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 (บ่มที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส).....	52
17	ผลของพีเอชต่อกำลังดึงของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตโดยเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 (บ่มที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส).....	52
18	ผลของอุณหภูมิต่อกำลังดึงของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตโดยเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 (บ่มที่พีเอช 5.0).....	54
19	ผลของการแยกน้ำมันจากน้ำทึบคีแคนเตอร์ที่สภาวะต่างๆ (■; เดินอาหารที่ปราศจากเชื้อ, □; อาหารที่มีเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 และ ■; ส่วนใสที่แยกเซลล์ออก ใช้ 15 มิลลิลิตร เดินในน้ำทึบคีแคนเตอร์ 45 มิลลิลิตร บ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส).....	58
20	ผลของการแยกน้ำมันจากตะกอนน้ำทึบคีแคนเตอร์ โดยการเลี้บงเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 (▲: ไม่เดิน <i>Bacillus subtilis</i> A2; ○: เดิน <i>Bacillus subtilis</i> A2 โดยบ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เข่า 200 รอบต่อนาที).....	60

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
21 ผลของ การแยกน้ำมันจากตะกอนน้ำทึ้งดีแคนเตอร์ ปริมาณตะกอน และปริมาณ น้ำมันในส่วนไสหลังจากแยกตะกอนออก (Δ , ■: ไม่เติม <i>Bacillus subtilis</i> A2; ○, □: เติม <i>Bacillus subtilis</i> A2 ใช้น้ำทึ้งปริมาตร 50 มิลลิลิตร โดยบ่มที่ อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เขย่า 200 รอบต่อนาที ที่เวลา 72 ชั่วโมง).....	62
22 ผลของ การแยกน้ำมันจากตะกอนน้ำทึ้งดีแคนเตอร์ ปริมาณตะกอน และปริมาณ น้ำมันใน ส่วนไสหลังจากปั่นเหวี่ยงแยกตะกอนออก (เติมแหล่งคาร์บอน (1% CMC) ในโตรเจน (0.1% บีสต์สกัด และ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ความเข้มข้นรวม 0.1 เปอร์เซ็นต์ (% Total N)) และแหล่งคาร์บอนกับแหล่งในโตรเจน (CMC, บีสต์ สกัด และ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$) โดย ■: ไม่เติม <i>Bacillus subtilis</i> A2; □: ไม่เติม <i>Bacillus subtilis</i> A2 บ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เขย่า 200 รอบต่อนาที ที่เวลา 72 ชั่วโมง)	64
23 ผลของ การแยกน้ำมันจากตะกอนน้ำทึ้งดีแคนเตอร์ ปริมาณตะกอน และปริมาณ น้ำมันในส่วนไสหลังจากแยกตะกอนออก โดยใช้น้ำทึ้งที่ผ่านการฆ่าเชื้อและไม่ ผ่านการฆ่าเชื้อ (■: ไม่เติม <i>Bacillus subtilis</i> A2; □: เติม <i>Bacillus subtilis</i> A2 ใช้ น้ำทึ้งปริมาตร 50 มิลลิลิตร โดยบ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส โดยการเขย่า 200 รอบต่อนาที ที่เวลา 72 ชั่วโมง).....	66
24 กราฟมาตราฐานแสดงความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของน้ำตาลกลูโคส ที่ OD_{550}	83
25 การเจริญของเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> A2 บนอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ เป็นแหล่งคาร์บอน บ่มที่ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง.....	84

บทที่ 1

บทนำ

บทนำต้นเรื่อง

ปัจจุบันป้าล้มน้ำมันจัดเป็นพืช เกษรภูมิที่สำคัญอย่างหนึ่งของภาคใต้ นิยมปลูกกันมากในหลายจังหวัดอันเนื่องมาจากสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสม และมีการนำน้ำมันป้าล้มไปใช้ในระดับอุตสาหกรรมต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง เพราะสามารถนำไปใช้ทดแทนน้ำมันพืชอื่นๆ ได้ เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันถั่วลิสง น้ำมันมะพร้าว น้ำมันเมล็ดฝ้าย เป็นต้น ตลอดจนใช้แทนไขสัตว์ได้ เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังได้รับการส่งเสริมการเพาะปลูกจากทางภาครัฐบาล ทำให้มีอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับป้าล้มน้ำมันเพิ่มมากขึ้น เช่น สนับ ผงซักฟอก อาหารสัตว์ และเนยเทียม เป็นต้น จากรายงานของธีระ เอกสมทรรามยุทธ์ และคณะ (2548) กล่าวว่า ในปี พ.ศ. 2546 จังหวัดที่มีพื้นที่ปลูกป้าล้มน้ำมันมากที่สุดในประเทศไทยได้แก่ กระบี่ สุราษฎร์ธานี ชุมพร สตูล และตรังตามลำดับ รวมเนื้อที่เพาะปลูกป้าล้มน้ำมันของทั้ง 5 จังหวัดมีพื้นที่เพาะปลูกรวมกันร้อยละ 79.10 ของเนื้อที่ปลูกป้าล้มน้ำมันทั้งประเทศ โดยในปี พ.ศ. 2546 ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกป้าล้มน้ำมันรวมกันทั้งสิ้น 1,799,150 ไร่ และเพิ่มเป็น 1,935,092 ไร่ ในปี พ.ศ. 2547 (นฤทธิ์ มนัส โภดิ, 2549) ปัจจุบันจากการขยายการกำลังผลิตของอุตสาหกรรมน้ำมันป้าล้มส่งผลให้เกิดของเสีย เช่น ตะลายป้าล้มเปล่า เปลือกผลป้าล้ม กะลาป้าล้ม น้ำเสีย และสัดดั๊ (อารี กังแซ, 2536; ไสภา จันทภากาโส, 2542) โดยเฉพาะน้ำทึบซึ่งเป็นวัสดุเศษเหลือที่ได้จากการบวนการผลิต ซึ่งน้ำทึบส่วนใหญ่จะมาจากการบวนการสกัดน้ำมันป้าล้มแบบมาตรฐาน (แบบอบไอน้ำ) ในสองขั้นตอนคือ น้ำน้ำมันป้าล้มหรือน้ำทึบจากหม้อผ่าเชื้อ และน้ำทึบจากเครื่องดีแคนเตอร์หรือเครื่องเชพารเตอร์ซึ่งก่อให้เกิดปัญหาทางด้านสิ่งแวดล้อมอย่างมาก โดยน้ำทึบจากการบวนการสกัดน้ำมันป้าล้มนั้น พนวานีค่าบีโอดีที่สูงเนื่องจากในน้ำทึบที่ถูกปล่อยออกมายังคงมีองค์ประกอบของน้ำมันอยู่จำนวนหนึ่งแทรกอยู่ในเซลล์ เช่น ผนังเซลล์ เยื่อหุ้มเซลล์ ในรูปของอิมลัชันซึ่งจะแยกออกได้ยากด้วยวิธีการทำเคมีและวิธีทางกายภาพ เช่น การใช้ความร้อน หรือการหมุนเวียนยังไงน้ำมันก็ไม่สามารถแยกน้ำมันที่แทรกอยู่ในระหว่างขั้นของผนังเซลล์ป้าล้มออกมาได้ เพราะน้ำมันส่วนใหญ่จับกับของแข็งอย่างชั้นช้อน วิธีที่น่าจะเป็นไปได้ในการกำจัดน้ำมันออกจากน้ำทึบ โรงงานสกัดน้ำมันป้าล้มคือ วิธีการทำซีวภาพซึ่งทำได้โดยการใช้จุลินทรีย์ที่สามารถผลิตเอนไซม์เซลลูเลส และเอนไซม์ไฮลามิสได้เพื่อให้อ่อน化เมื่อส่องยับยั่งสารเเขวนลดลงที่น้ำมันไปทางหรือแทรกเพื่อทำให้น้ำมันน้ำทึบกลับของอกมาและลดลงชั้นสู่ด้านบน เมื่อทำการเก็บเกี่ยวที่น้ำมันส่วนนื้อออก ก็จะทำให้ได้น้ำมันเพิ่มขึ้นและซึ่งเป็นการลดค่าใช้จ่าย

โอดีและค่าซีโอดีของน้ำทึ้ง ทำให้การนำบัณฑิตเสียในขันต่อไปทำได้ง่ายขึ้น ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมุ่งที่จะศึกษาการคัดเลือกชุลินทรีย์ที่สามารถผลิตเอนไซม์เซลลูโลสและเอนไซม์ไอลานเฉพาะจากคินบริเวณบ่อร่วนรวมน้ำทึ้งของโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม เพื่อนำมาหาสาระที่เหมาะสมในการผลิตเอนไซม์ทึ้งสองทึ้งในระดับฟล่าสก์และระดับถังหมัก รวมถึงการทดลองนำเออนไซม์ที่ผลิตโดยเชื้อชุลินทรีย์สายพันธุ์ที่สันใจไปประยุกต์ใช้ในการแยกน้ำมันออกจากน้ำทึ้ง โรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม

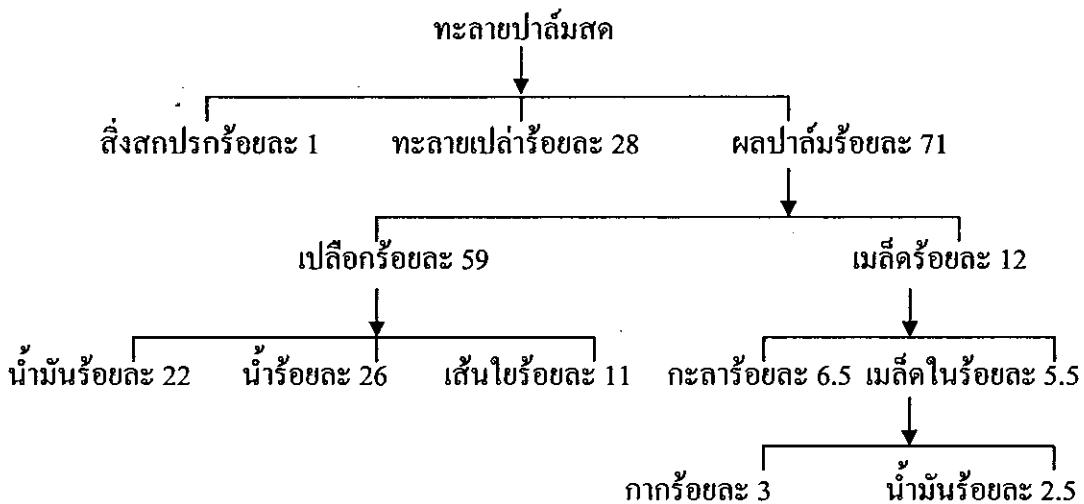
บทตรวจเอกสาร

1. ส่วนประกอบของปาล์มทะลายสด

ปาล์มทะลายสด (fresh fruit bunch, FFB) ของปาล์มน้ำมัน (*Elaeis guineensis* jacq.) เป็นผลผลิตจากต้นปาล์มประกอบด้วยทะลายเปล่า (empty bunch) และผลปาล์ม (fruit) กายในผลจะประกอบด้วยส่วนของชั้นเปลือก (mesocarp) ในชั้นนี้จะมีน้ำมันเรียกว่าน้ำมันปาล์ม (palm oil, PO) จากชั้นเปลือกจะมีกระดาษ (shell) หุ้มเมล็ดในอยู่ กายในเมล็ดในมีน้ำมันอิกรายนึ่ง เรียกว่า น้ำมันเมล็ดใน (palm kernel oil, PKO) ซึ่งมีส่วนประกอบทางเคมีแตกต่างจากน้ำมันปาล์ม

สำหรับเมล็ดในปาล์มซึ่งมีอยู่ประมาณร้อยละ 5.5 ของน้ำหนักทะลายน้ำทึ้ง จะมีส่วนประกอบโดยประมาณดังภาพที่ 1 ดังนี้ (ธีระ เอกสมทรารเมษฐ์ และคณะ, 2543)

<u>ส่วนประกอบ</u>	<u>ร้อยละ</u>
น้ำมัน	47-52
ความชื้น	6-8
โปรตีน	7.5-9.0
ไซโตรส น้ำตาลและแป้ง	23-24
เซลลูโลส	5
เยื่อถ้า	2



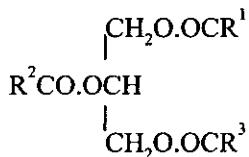
หมายเหตุ : ตัวเลขนี้อาจผันแปรได้ตามลักษณะพันธุ์ปาล์ม สภาพดินฟ้าอากาศ และการคุ้มครองฯ

ภาพที่ 1 ส่วนประกอบของปาล์มทะลายสด

ที่มา : ชีรี เอกสมทรามยู และคณะ (2543)

2. ลักษณะและส่วนประกอบของน้ำมันปาล์มและน้ำมันเมล็ดในปาล์ม

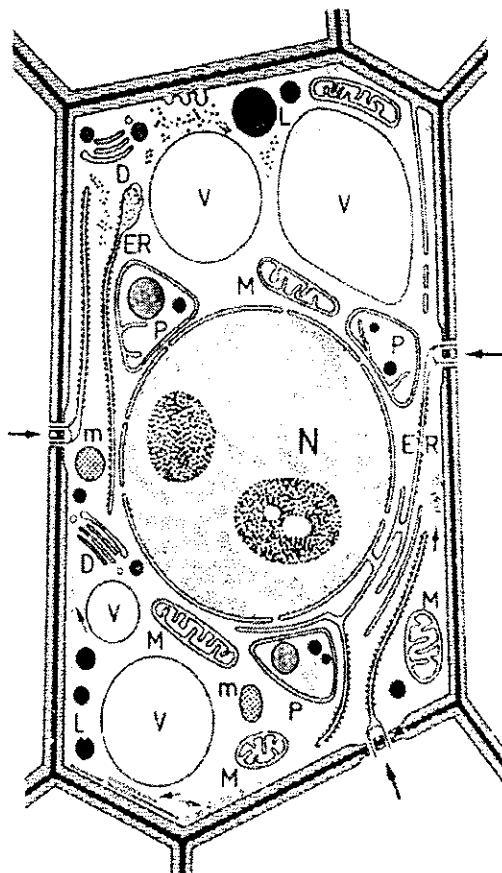
น้ำมันปาล์มและน้ำมันเมล็ดในปาล์มก็เหมือนกับน้ำมันพืชและไขมันสัตว์ที่รับประทานได้ชนิดอื่น ๆ เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันมะพร้าว น้ำมันหมู เป็นสารอินทรีย์ที่เป็นสารประกอบօอสเทอร์ไม้เลกุลประกอบด้วยสารสองชนิดคือ กดิเซอรอล หรือกลีเซอริน และไขมัน หรือกรดcarboxylic acidซึ่งมีต่อเข้าด้วยกันด้วยพันธะօอสเทอร์ที่แข็งแรงกล้ายเป็นไม้เลกุลของไตรกลีเซอไรต์ หรือไตรเอชิลก๊อติเซอรอล (ภาพที่ 2) น้ำมันสามารถละลายได้ในตัวทำละลายอินทรีย์ เช่น ปิโตรเลียมอิเทอร์ เอทาน คลอโรฟอร์ม และเมทานอล



ภาพที่ 2 ไม้เลกุลของไตรกลีเซอไรต์หรือไตรเอชิลก๊อติเซอรอล

3. โนกลุ่มของน้ำมัน

โครงสร้างไคร์ทหรือน้ำมันในเซลล์พืชจะถูกสะสมอยู่ในส่วนที่เรียกว่า oil bodies หรือ lipid bodies (ภาพที่ 3) ซึ่งจะมีชื่อเรียกที่ต่างกัน เช่น spherosome และ oleosome มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 0.2-0.6 ไมครอนแล้วแต่ชนิดของพืช โดยเมื่อพิจารณาพบว่า ต่อไปจะเพิ่มจำนวนของ oil bodies มากขึ้น (Brewley and Black, 1983 ข้างต้น Laohaprapanon, 2001) การสะสมน้ำมันจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับชนิดของพืช โดยส่วนใหญ่จะอยู่ระหว่างร้อยละ 1-2 จนถึงร้อยละ 60



ภาพที่ 3 โครงสร้างของเซลล์พืชโดยทั่ว ๆ ไป (*N* = นิวเคลียส, *ER* = เอ็นโคลาสมิก雷ติกุลัม, *V* = แวดคิวโอล, *M* = ไมโทคอนเดรีย, *P* = พลาสมิค, *m* = ไมโคร บอร์ด และ *L* = ไอลปีดบอร์ด)

ที่มา : Mohr (1995)

4. ผนังเซลล์พืช

ผนังเซลล์ของพืชชั้นสูงจะประกอบด้วยโปรตีนร้อยละ 10 และอีกร้อยละ 90 จะเป็นสารประกอบของวัตถุคินิคาร์โนไไซเครต ได้แก่ เซลลูโลส เพคติน เยนิเซลลูโลส และสารเกลือของวัตถุคินิน (Hans-Walter, 2005) อัตราส่วนขององค์ประกอบแตกต่างกันตามแหล่งของวัตถุคินิคและอาชญาของพืช โดยองค์ประกอบ

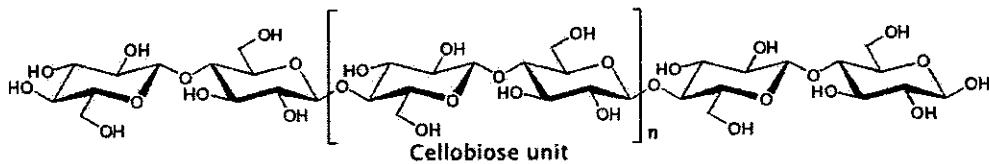
เหล่านี้ มีรายละเอียดของโครงสร้างแตกต่างกันดังนี้ (Hurst *et al.*, 2002)

4.1 เซลลูโลส (cellulose) เป็นสารประกอบโพลีแซคcharide ($[C_6H_{12}O_6]_n$) ประกอบด้วยหน่วยย่อยคือ D-glucose หรือ anhydroglucopyranose (ภาพที่ 4) เชื่อมต่อกันด้วยพันธะ β -1,4-glucosidic linkage มีจำนวนกลูโคส 2,000-14,000 หน่วย โครงสร้างของเซลลูโลสเรียกว่า ไฟเบอร์ริล (fibril) แบ่งได้เป็นสองส่วน คือ

-ส่วนที่เป็นระเบียบ (crystalline) โครงสร้างจัดเรียงกันอย่างเป็นระเบียบเป็นผลึก มี เชลลูโลสเป็นจำนวนมากคิดเป็นร้อยละ 30-40 ของลิกโนเซลลูโลส

-ส่วนที่ไม่เป็นระเบียบ (amorphous) โครงสร้างจัดเรียงกันอย่างไม่เป็นระเบียบ รูปร่าง ไม่แน่นอน เป็นส่วนที่ดูดซับน้ำได้ดีสามารถย่อยสลาย ได้ง่ายกว่าส่วนที่เป็นผลึก

4.2 เอมิเซลลูโลส (hemicellulose) เป็นสารประกอบโพลีแซคคาไรด์ที่มีน้ำหนักของ โมเลกุลต่ำ ผนังเซลล์พืชมีเอมิเซลลูโลสเป็นองค์ประกอบประมาณร้อยละ 20-40 การแบ่งเอมิ เซลลูโลสขึ้นอยู่กับชนิดของน้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบหลัก คือ D-xylose, D-mannose, D-galactose และ L-arabinose เอมิเซลลูโลสจึงมีชื่อเรียกแตกต่างกันตามกลุ่มของน้ำตาล เช่น ไซแลน (xylan), แมนนาน (mannan), กากแลกแทน (galactan) และอะราบินาน (arabinan) ซึ่งในเซลล์พืชพบเอมิ- เซลลูโลสที่พบมากเป็นกลุ่มของน้ำตาล ไซโลส (Bastawde, 1992)



ภาพที่ 4 โครงสร้างทางเคมีของเชลลูโลส

ที่มา : Klemm และคณะ (2005)

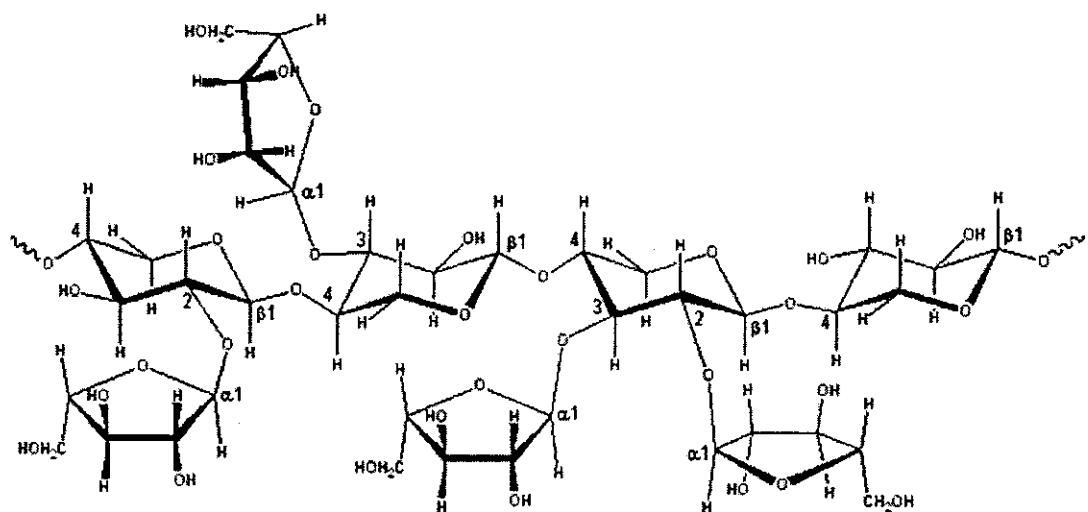
ลักษณะ โครงสร้างของไซแลน

ไซแลนเป็น heterogeneous polysaccharides พบรูปในเซลล์ของพืชบก เป็นเอมิ เซลลูโลสที่เป็นองค์ประกอบหลักของผนังเซลล์พืช ไซแลนประกอบด้วยน้ำตาล D-xylose ร้อยละ 85-93 ส่วนที่เหลือเป็นน้ำตาล L-arabinose และ glucuronic acid ไซแลนที่แยกได้จากพืชต่างๆ ล้วน แต่มีสายหลักของไซแลนที่เหมือนกันคือ พอดีเมอร์ของน้ำตาลไซโลส ซึ่งเชื่อมต่อ กันด้วยพันธะ β -1,4-D-xylopyranose (ภาพที่ 5) ความแตกต่างขึ้นอยู่กับประเภทและปริมาณของหน่วยย่อยที่ม่าต่อ เป็นกิ่งก้าน เช่น glucuronic acid, น้ำตาล L-arabinose และ methylester ของ D-glucuronic acid

ในการแยกสกัดเอมิเซลลูโลสออกจากลิกนินในพืชสามารถทำได้โดยทำปฏิกิริยา กับด่าง เอมิเซลลูโลสเพียงบางส่วนจากพืชถูกแยกสกัดได้โดยใช้ความร้อน หรือน้ำเย็น หรือค่า อ่อน โดยทั่วไปใช้ KOH หรือ NaOH ความเข้มข้นร้อยละ 4-10 จะมีประสิทธิภาพสูงสุดในการสกัด (หัสดินดา บินนะแอ, 2548)

คุณสมบัติของ ไซเดน โดยทั่วไปมีดังนี้

1. ไซเดนที่ไม่มีหมู่ acetyl จะไม่ละลายน้ำแต่ละลายในสารละลายน้ำด่าง และสลายด้วยกรดได้ง่าย
2. ไซเดนที่มีหมู่ acetyl สามารถถูกสกัดด้วยน้ำร้อน และละลายน้ำได้มาก
3. ไซเดนที่มีหมู่ acetyl ถูกย่อข้อสลายได้ง่ายโดย เอนไซม์จากยูลินทรีซ



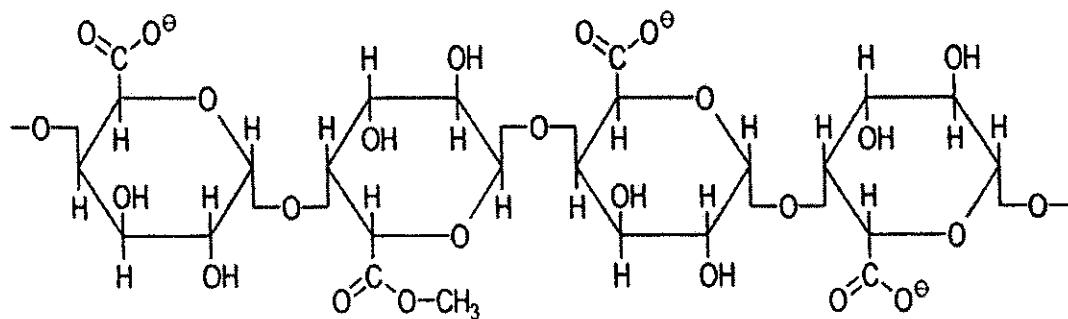
ภาพที่ 5 โครงสร้างทางเคมีของ ไซเดน

ที่มา : Hans-Walter (2005)

4.3 เพคติน (pectin) โดยทั่วไปเซลล์ของพืชจะมีสารประกอบประเภทเพคตินอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งพบทั่วไปในผนังเซลล์พืชชั้นสูง ช่วยเพิ่มลักษณะคงตัวของเนื้อสัมผัส โดยในน้ำทึ้งจากหน่อ竹子 หรือ โรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม พบร่วมมีปริมาณเพคติน 5.7 กรัมต่อดิตร (Barker *et al.*, 1981 อ้างโดย ห้าสลินดา บินมะแอ, 2548)

เพคตินเป็นกลุ่มสารพุก complex colloidal carbohydrates ในโนเมเลกุลประกอบด้วยกรดกาแลกทูโรนิก (galacturonic acid) ที่ต่อ กันด้วยพันธะ α -1,4-glucosidic linkage (ภาพที่ 6) โดยที่ carboxyl group บางตัวของกรดกาแลกทูโรนิกถูก esterified ด้วย methyl groups เพคตินมีน้ำหนักโนเมเลกุลประมาณ 40,000-50,000 Dalton เพคตินเป็นสารพอลิเมอร์ของกรดกาแลกทูโรนิก โดย carboxyl groups ของกรดดังกล่าวจับกับ methyl groups หรือจับกับ arabinan, galactan หรือ polysaccharides ตัวอื่น ๆ ที่ได้ นอกจากนี้ hydroxyl groups บนอะตอมของการบอนด์ที่ 2 และ 3 ของกรดดังกล่าวข้างอาจจับกับ acetyl groups หรือเกิด ether-like linkages กับสาร

การ์โนไไซเดรตกับตัวอื่น ๆ หรืออยู่เป็นอิสระก็ได้ ส่วน side chains ของเพคตินอาจเกิด ester linkages ระหว่าง carboxyl groups กับ hydroxyl groups ที่อยู่ปลาย polysaccharides กับ hydroxyl groups ของ polygalacturonides (นักวิทยาศาสตร์ ภูริธรรมย์, 2529)

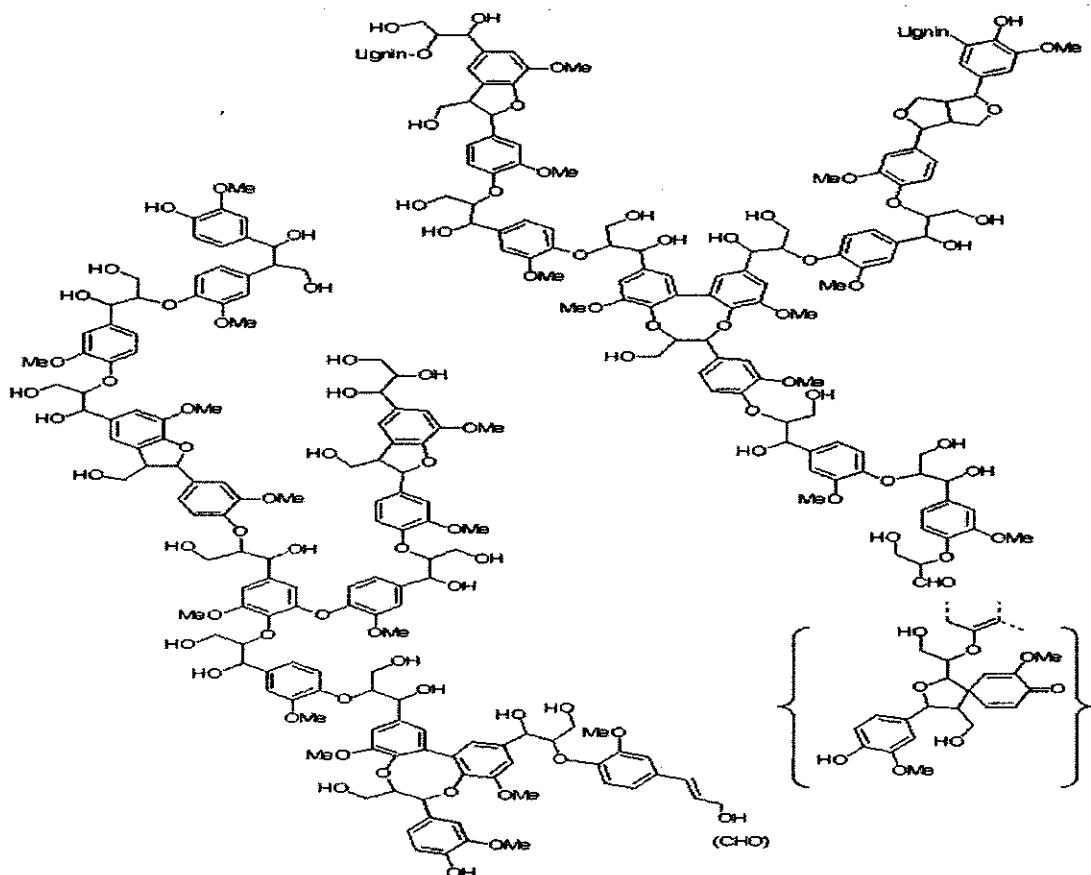


poly- α -1,4-D-Galacturonic acid, basic constituent of pectin

ภาพที่ 6 โครงสร้างทางเคมีของเพคติน

ที่มา : Hans-Walter (2005)

4.4 ลิกนิน (lignin) เป็นสารประกอบโพลีฟีนอลิก (polyphenolic compound) ที่มีโครงสร้างซับซ้อน เป็นพอลีเมอร์ของ p-hydroxy phenyl propane ที่มาจากการเรื่องโยงขององค์ประกอบ 3 กลุ่มคือ coniferyl alcohol, sinapyl alcohol และ p-coumaryl alcohol พันธะที่พบภายในโครงสร้างหลักนั้นมีมากกว่า 10 ชนิด และพันธะที่สำคัญคือ พันธะเอสเทอร์ (C-O-C) ซึ่งจะทนต่อการถูกย่อยลายด้วยกรด นอกจากนี้ยังพบพันธะการรื้อนอน (C-C) ซึ่งทนต่อการย่อยลายด้วยกรดหรือค่างเป็นเหตุให้ลิกนินมีโครงสร้างที่แข็งแรง (ภาพที่ 7) ในเนื้อเยื่อไม้มีลิกนินเป็นองค์ประกอบร้อยละ 17-33 (Mohr, 1995)



ภาพที่ 7 โครงสร้างทางเคมีของลิกนิน

ที่มา : Mohr (1995)

5. กระบวนการผลิตน้ำมันปาล์ม

อุตสาหกรรมสกัดน้ำมันปาล์มในประเทศไทยมีกระบวนการผลิต 3 แบบ (พาสุข กุลกะวนิชช์ และคณะ, 2531)

5.1 กระบวนการผลิตแบบอบไอน้ำ ซึ่งเป็นแบบมาตรฐานมี 2 ลักษณะคือ แบบที่ใช้เครื่องแยกน้ำมันแบบ 3 เฟส ที่เรียกว่า decanter และแบบที่ใช้เครื่องแยกน้ำมันแบบ 2 เฟส ที่เรียกว่า separator ใช้ในโรงงานขนาดใหญ่และขนาดกลาง กระบวนการผลิตเริ่มจากการนำปาล์มทะลายสด มาอบด้วยไอน้ำที่อุณหภูมิระหว่าง 120-130 องศาเซลเซียส ความดันประมาณ 40 ปอนด์ต่อตารางนิวต์ เป็นเวลาประมาณ 45 นาที มีน้ำทึบจากหม้อผ่านช้อนเกิดขึ้น (เรียกว่าน้ำนึงปาล์ม) ทะลายปาล์มที่อ่อนແล็วจะถูกนำไปป้อนเข้าเครื่องแยกผลปาล์ม ผลปาล์มที่ได้จะถูกนำไปย่อยด้วยเครื่องย่อยผลปาล์มซึ่งภายในมีใบพัดกวนผลปาล์มให้เส้นใยจึงย่อยออกจากเม็ดและเซลล์น้ำมันแตกตัวออกมานอกนั้นป้อนเข้าเครื่องหีบแบบเกลียวอัด (screw press) น้ำมันที่ได้จะถูกนำไปเข้าเครื่อง

decanter ซึ่งจะแยกน้ำมันออกจากน้ำ เศษเส้นใยและสิ่งเจือปน (ภาคสัծดัง) บางโรงงานใช้เครื่อง separator ในการแยกน้ำมัน น้ำมันที่ได้จะนำเข้าเครื่องหรีเยงเพื่อแยกน้ำมันให้ใสสะอาดขึ้น จากนั้นนำไปไอล์ความชื้นด้วยเครื่องคุณสูญญากาศ แล้วนำไปเก็บในถังเก็บน้ำมันขนาดใหญ่เพื่อเตรียมส่งจำหน่ายโรงงานสักดันน้ำมันบริสุทธิ์ต่อไป (พูนสุข ประเสริฐสารพี และคณะ, 2533)

ส่วนการผลิตนมที่ออกจากเครื่องหีบแบบเกลียวอัดจะถูกนำมาแยกเศษเส้นไขอุดจากเมล็ดคั่วขึ้นโดยใช้แรงลมเป่าให้เส้นไขลอยไปตามห่อและใช้เป็นเชื้อเพลิงในเตาของหม้อกานิด ไอ้น้ำ ส่วนเมล็ดที่แยกเศษเส้นไขแล้วจะตกลงด้านล่างและถูกนำมาอบให้แห้ง จากนั้นนำไปคัดขนาดและกະเทาะเมล็ดคั่วขึ้นเครื่องกະเทาะเมล็ด (tippie mill) แล้วนำไปแยกเศษกลาอูกจากเมล็ดในคั่วขึ้นเครื่องแยกเศษกลาแบบไฮโครไซโคลนคือแยกคั่วขึ้นแรงลม จากนั้นเมล็ดในกีจจะถูกนำมาอบให้แห้งมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 7 และบรรจุกระสอบจำหน่ายต่อไป

5.2 กระบวนการผลิตแบบย่างผลปาล์มน้ำมันผสม กระบวนการผลิตแบบนี้พัฒนามาจากโรงงานน้ำมันมะพร้าว ใช้ในโรงงานขนาดเล็ก จำนวนประมาณ 20 กว่าโรงงาน ส่วนใหญ่อยู่ในจังหวัดชุมพรและสงขลา กระบวนการผลิตเป็นแบบไม่ใช้น้ำ ผลปาล์มน้ำมันจะถูกนำมาอบโดยได้ความร้อนจากฟืนเป็นเวลา 48 ชั่วโมง แล้วผลปาล์มน้ำมันจะถูกส่งไปยังเครื่องหีบแบบเกลียวอัดได้มาตรฐานเหลือคือ ภาคปาล์มน้ำมันจะถูกหีบเป็นส่วนผสมของอาหารสัตว์ ส่วนน้ำมันที่ได้ถูกทำให้ร้อน และผ่านเข้าเครื่องกรองแบบอัดหอยชัน (filter press) เพื่อขจัดสิ่งสกปรกออก น้ำมันปาล์มน้ำมันที่ได้เป็นน้ำมันผสมจากเปลือกและเมล็ดในซึ่งคุณภาพจะดีกว่า น้ำมันจากส่วนเปลือกเพียงอย่างเดียว (พูนสุข ประเสริฐสารพี และคณะ, 2533)

5.3 กระบวนการผลิตแบบทอดผลปาล์มน้ำมันโดยที่พัฒนาขึ้นที่ประเทศไทย ประมาณปี พ.ศ. 2522 ปัจจุบันมีโรงงานประเภทนี้ 2 โรงงาน กระบวนการผลิตสามารถใช้วัตถุดินทั้งในรูปพลาสติกและผลปาล์มน้ำมันร่วง วัตถุดินพลาสติกจะนำมาเข้าเครื่องอบพลาสติก จากนั้นนำไปแยกผลปาล์มน้ำมันออกจากพลาสติกและถูกนำไปหยอดในเกลียวอัดด้วยน้ำมันปาล์มน้ำมันโดยใช้อุณหภูมิไม่เกิน 120 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12-20 นาที โดยให้ความร้อนด้วยไอน้ำ โดยรอบร่างลามเลียงนี้ วัตถุดินจำพวกผลปาล์มน้ำมันจะถูกหยอดลงในเกลียวอัดจนถูกน้ำมันที่สูญเสียจะถูกนำไปเข้าเครื่องหีบแบบเกลียวอัดคู่เข็นเดียวกับโรงงานประเภทแรก และนำน้ำมันที่หีบได้เข้าไปไอล์ความชื้นในสูญญากาศที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30-60 นาที จากนั้นกรองผ่านเครื่องกรองแบบอัดหอยชัน เพื่อแยกสิ่งสกปรกก่อนบรรจุลงถังเก็บ ส่วนการผลิตปาล์มน้ำมันจะนำไปอบแห้งและหีบรวมกันเป็นน้ำมันผสมและได้ภาคปาล์มน้ำมันเป็นอาหารสัตว์ การผลิตน้ำมันจากผลปาล์มน้ำมันจะต้องนำผลปาล์มน้ำมันเข้าโรงงานเพื่อสักดันน้ำมันภายใน 24 ชั่วโมงหลังการเก็บ

เกี่ยว มิฉะนั้นจะเกิดกรดไขมันอิสระ (free fatty acid) ซึ่งสูงเกินค่ามาตรฐานคือร้อยละ 5 ทำให้น้ำมันมีคุณภาพต่ำไม่เหมาะสมที่จะนำไปใช้ในอุตสาหกรรมบางประเภท

6. ปริมาณและคุณลักษณะน้ำทึ้งจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม

องค์ประกอบของวัสดุเช่นเหลือจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มแบบอบไอน้ำประกอบด้วยพลาสติก เป็นส่วนใหญ่ กระดาษ กากเนื้อเมล็ดในปาล์ม และกากรหรือตะกอนคีเคน เทอร์ สำหรับน้ำทึ้งจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มก็จะมีคุณสมบัติแตกต่างกันขึ้นอยู่กับแหล่งที่มาของน้ำทึ้งและวิธีการสกัดน้ำมันปาล์ม สำหรับน้ำทึ้งจากการสกัดน้ำมันปาล์มโดยการนึ่งผลปาล์มจะประกอบด้วย น้ำทึ้งจากหม้อผ่า เชื้อ น้ำทึ้งจากเครื่องคีเคนเตอร์ หรือเครื่องเซพาราเตอร์ น้ำทึ้งจากบ่อรวมน้ำเสีย และพูนสุข ประเสริฐสารพีและคณะ (2533) รายงานคุณลักษณะโดยรวมของน้ำทึ้งจากแหล่งแหล่งต่าง ๆ เหล่านี้ไว้ในตารางที่ 1 ซึ่งจะเห็นว่าน้ำทึ้งจากบ่อรวมน้ำเสียมีค่าบีโอลีดี ซีไอ ดี ของแข็งทึ้งหมุด ของแข็งแขวนลอยและกรีส ที่มีค่าเฉลี่ยสูงกว่าน้ำทึ้งจากเครื่องคีเคนเตอร์ หรือเครื่องเหวี่ยงและน้ำทึ้งจากหม้อผ่า เชื้อ เมื่อเทียบลักษณะโดยรวมของน้ำทึ้งในบ่อรวมน้ำเสีย จากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มดังตารางที่ 2 และองค์ประกอบทางเคมีของน้ำทึ้งจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มในตารางที่ 3

ตารางที่ 1 ลักษณะของน้ำทิ้งจากแหล่งต่าง ๆ ของโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม

Parameter	Wastewater from		
	First Pond	Sterilizer	Decanter
Color	Dark Brown	Brown	Brown-Black Brown
pH	4.34	5.10	4.75
BOD	57.38	32.39	23.74
COD	98.23	62.75	52.91
Volatile acid (as acetic acid)	4.50	4.06	2.06
Alkalinity (as CaCO ₃)	0.13 1.22	0.81 0.56	0.28 0.05
Grease	68.98	51.55	36.44
Total solids (TS)	61.97	46.03	31.34
Volatile solids (VS)	35.25	4.35	11.60
Suspended solids (SS)	0.04	0.04	0.02
Nitrogen - ammonia - organic	0.84	0.07	0.52

หมายเหตุ ทุกค่ามีหน่วยเป็นกรัมต่อลิตร ยกเว้นสีและพีเอช
ที่มา : พูนสุข ประเสริฐสารพ์ และคณะ (2533)

ตารางที่ 2 สักษณะของน้ำทึ้งจากบ่อรวมรวมน้ำเสียโรงงานสักด้ามันป่าล้ม โดยทั่วไป

pH	BOD (g.l ⁻¹)	COD (g.l ⁻¹)	TS (g.l ⁻¹)	SS (g.l ⁻¹)	O&G (g.l ⁻¹)	TN (g.l ⁻¹)	References
4.34	57.38	98.23	68.98	35.25	1.22	0.84	พูนสุข ประเสริฐสรรพ และคณะ (2533)
4.10	26.22	62.93	48.43	26.46	-	1.00	Ibrahim และคณะ (1984)
4.20	22.26	50.71	40.37	17.62	6.11	0.75	Ng และคณะ (1985)
4.10	21.25	34.72	46.19	21.17	-	0.41	Setiadi และคณะ (1996)
4.70	-	35.50	53.03	33.10	24.90	0.90	ปรีชา นุณศรี (2539)
4.50	-	112.81	44.68	20.52	25.52	-	โสภา จันทภานิส (2542)
4.11	58.79	131.29	68.46	55.61	21.99	-	Laohaprapanon (2001)
4.50	58.50	110.00	71.90	43.30	25.60	0.90	Pechsuth และคณะ (2001)
4.35	54.56	90.40	65.36	45.92	34.31	0.83	Keawchai และ Prasertsan (2002)
4.70	25.00	50.00	10.50	18.00	4.00	0.75	Ahmad และคณะ (2003)
4.20	-	120.10	71.60	47.30	28.40	-	Laohaprapanon และคณะ(2005)
4.50	71.95	143.90	71.50	34.20	10.00	1.20	หัสสันดา บินมະแອ (2548)
3.50	24.71	59.30	-	17.26	-	0.69	Vijayaraghavan และ Ahmad (2006)
3.50	25.55	55.78	-	18.48	8.02	0.71	Vijayaraghavan และคณะ (2007)
-	38.15	85.75	38.50	10.25	9.45	0.88	O-Thong (2007)
4.05	22.70	44.30	-	19.78	4.85	0.78	Zinatizadeh และคณะ (2007)
4.35	20.00	83.50	23.75	9.5	8.35	1.08	รอนชัย ไชยศรี (2550)
4.23	37.64	80.54	51.66	27.86	15.19	0.84	ค่าเฉลี่ย

หมายเหตุ

TS = Total solids

SS = Suspended solids

O&G = Oil and grease

TN = Total nitrogen

ทุกค่ามีหน่วยเป็นกรัมต่อลิตร ยกเว้นสีและพีเอช

- ไม่ได้วัดคระห์

ตารางที่ 3 องค์ประกอบทางเคมีของน้ำทึบจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม

Composition	Source		
	1	2	3
Ether extraction	-	31.60	34.60
Protein (N x 6.25)	0.37	8.20	8.8
Ash	-	14.10	14.20
Fiber	-	11.90	3.30
N-free extract	0.06	34.20	39.10
P	0.02	0.24	0.36
K	0.23	0.99	3.09
Ca	0.03	0.97	0.33
Mg	0.05	0.30	2.41
Na	0.003	0.08	0.05

หมายเหตุ ทุกค่ามีหน่วยเป็นร้อยละของน้ำหนักแห้ง

ที่มา 1. ชาญวรรณ ณิชรี (2538)

2. Okiy (1987 ถึง โอดะอาเรี กังแซ, 2536)

3. Hwang และคณะ (1978)

7. การบำบัดน้ำทิ้งโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม

7.1 การบำบัดด้วยวิธีทางกายภาพและเคมี

การใช้วิธีการทางกายภาพและเคมีในการบำบัดน้ำทิ้งจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มนั้นมีได้หลายวิธี เช่น การใช้วิธีการตกรดตะกอนด้วยสารเคมี การใช้ความร้อน การกรองผ่านเยื่อกรอง (membrane ultrafiltration) (Wong et. al., 2002) การเติมอากาศ การใช้กรด-ด่างในการย่อยสลายเป็นศั่น โดยอรัญ หันพงศ์กิตติกุล และคณะ (2537) ทดลองแยกน้ำมันจากน้ำทิ้งแหล่งต่าง ๆ ของโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม ด้วยวิธีการต่าง ๆ พนว่าน้ำมันที่มีอยู่ในน้ำทิ้งจากหม้อนึ่งสามารถแยกได้ง่าย โดยต้องทิ้งไว้กีเดิมการแยกชั้น สำหรับตัวอย่างน้ำทิ้งจากเครื่องแยกหรือน้ำทิ้งจากบ่อพักน้ำทิ้งรวมไม่สามารถแยกน้ำมันออกได้ด้วยวิธีการตกรด (normal settling) การใช้ความร้อนพร้อมกับการกวนอย่างช้า ๆ (1.5 รอบต่อนาที) การใช้สารช่วยตกรดตะกอนเช่น FeCl_3 , $\text{Ca}(\text{OH})_2$ หรือ $\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3$ การใช้วิธีเติมอากาศ (dissolved air flotation) ที่ไม่สามารถแยกน้ำมันออกจากน้ำทิ้งได้ ส่วนการหมุนเหวี่ยงสามารถแยกน้ำทิ้งออกเป็น 3 ชั้น โดยน้ำทิ้งจากเครื่องเซพารेटอร์ (separator) มีปริมาณน้ำมันร้อยละ 2-14 ชั้นกลางร้อยละ 57-77 และชั้นล่างร้อยละ 16-28 ในแต่ละชั้นมีปริมาณน้ำมันร้อยละ 1.09-1.37, 0.006-0.24 และ 4.00-5.64 ตามลำดับ สำหรับน้ำทิ้งจากบ่อหน้าทิ้งรวมเมื่อหมุนเหวี่ยงมีปริมาณน้ำทิ้งชั้นบนร้อยละ 3-13 ชั้นกลางร้อยละ 60-79 และชั้นล่างร้อยละ 18-28 โดยในแต่ละชั้นมีปริมาณน้ำมันร้อยละ 1.67-2.64, 0.08-0.15 และ 3.41-4.97 ตามลำดับ การหมุนเหวี่ยงน้ำทิ้งจากเครื่องแยกน้ำมันจากบ่อหน้าทิ้งรวมสามารถแยกน้ำมันออกจากน้ำทิ้งร้อยละ 5-30 และทำให้น้ำทิ้งสุดท้ายมีค่าซีโอดีคลลงร้อยละ 50 และน้ำมันคลลงร้อยละ 85 นอกจากนี้วิธีการทางเคมีโดยการใช้สารช่วยตกรดตะกอน (โพลีฟอริกซัลเฟตและแคลเซียมออกไซด์) ยังสามารถลดความเข้มสีได้ถึงร้อยละ 84.5 และบังช่วยลดปริมาณของสารอินทรีย์ในรูปของซีโอดีได้ร้อยละ 86.5 (พูนสุข ประเสริฐสรรพ และคณะ, 2533)

Laohaprapanon และคณะ (2005) เปรียบเทียบการใช้วิธีการทางกายภาพและเคมีในการแยกน้ำมันและกากน้ำมันปาล์มออกจากน้ำทิ้งโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มโดยวิธีต่าง ๆ คือใช้อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง การหมุนเหวี่ยงที่ความเร็ว 7,000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 15 นาที และการใช้สารเคมี ($\text{Ca}(\text{OH})_2$, FeSO_4 และ Alum) พนว่าการหมุนเหวี่ยงสามารถบำบัดน้ำทิ้งได้ดีที่สุด โดยสามารถลดค่าน้ำมันและกรีส ของแข็งแขวนลอย ของแข็งทั้งหมด และค่าซีโอดีได้ถึงร้อยละ 97.1, 95.4, 91.6 และ 94.2 ตามลำดับ

วิธีการทางกายภาพและเคมีเหล่านี้มีค่าใช้จ่ายที่ค่อนข้างสูงและการใช้แยกน้ำมันออกจากน้ำทิ้งโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มได้ยากและยังอาจส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมตามมากร่มีที่ใช้สารเคมี

7.2 การบำบัดด้วยวิธีทางชีวภาพโดยใช้จุลินทรีย์

การแยกน้ำมันด้วยวิธีการทางชีวภาพสามารถใช้จุลินทรีย์ ข้อมูลรายสารอินทรีย์ต่าง ๆ ในน้ำเสีย มีรายงานการแยกหรือกำจัดน้ำมันในน้ำทึ้งโดยใช้วิธีการทางชีวภาพร่วมกับวิธีทางชีวภาพ เช่น Okuda และคณะ (1991) บำบัดໄลปิดที่มีอยู่ในน้ำเสียของโรงงานแปรรูปเนื้อ โดยวิธี 2 ขั้นตอนคือ บำบัดขั้นต้นโดยแยกໄลปิดในน้ำทึ้งที่อยู่บริเวณพิภาน้ำโดยอาศัยแรงดันอากาศจากปั๊มทำให้ໄลปิดคลอбыตัว และทำให้เกิดการหมุนเวียนของน้ำทึ้งภายในถังบำบัด วิธีนี้สามารถกำจัดໄลปิดได้ร้อยละ 76 (จากเดิม 252 พีพีเอ็มเหลือ 60 พีพีเอ็ม) จากนั้นนำมาบำบัดในขั้นที่ 2 โดยวิธี activated sludge ซึ่งมีการเติมเชื้อ *Bacillus sp.* สายพันธุ์ 351 พบว่าหลังให้อาหาร 24 ชั่วโมง ໄลปิดลดลงเหลือ 9 พีพีเอ็ม หรือลดลงร้อยละ 96 ส่วน Ho และ Tan (1983) เปรียบเทียบการบำบัดน้ำทึ้งโรงงานน้ำมันปาล์มโดยใช้เครื่องหมุนเหวี่ยงและการบำบัดในถังหมักไว้อาหาร จากการใช้เครื่องหมุนเหวี่ยงเพื่อแยกน้ำมันและอนุภาคต่าง ๆ ในน้ำทึ้งพบว่า การใช้ความเร็วในการหมุนเหวี่ยง 10,000 xg อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 60 นาที สามารถลดค่าบีโอดี ของแข็งทั้งหมดของแข็งแขวนคลอбыและน้ำมันร้อยละ 46, 40, 46 และ 50 ตามลำดับ และยังพบว่า อนุภาคต่าง ๆ โดยเฉพาะเซลล์ของผลปาล์มที่มีอยู่ปริมาณร้อยละ 1.7-2.6 ในน้ำทึ้งสามารถลดลงเหลือร้อยละ 0.32-0.37 ในขณะที่การบำบัดในถังหมักไว้อาหารสามารถลดค่าบีโอดี ซีโอดี ของแข็งทั้งหมดของแข็งแขวนคลอбыและน้ำมัน ร้อยละ 96, 88, 82, 87 และ 98 ตามลำดับ โดยใช้เวลาในการบำบัด 20 วัน

Bentham และคณะ (1997) ทดลองเดี่ยวเชื้อ 8 สายพันธุ์ เป็นเชื้อแบคทีเรียแกรมบวก 1 สายพันธุ์ และแบคทีเรียแกรมลบ 7 สายพันธุ์ เพื่อนำบัดน้ำทึ้งจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มพบว่า เมื่อเดี่ยวเชื้อไปได้ 10 วัน สามารถบำบัดไขมน้ำในน้ำทึ้งได้ร้อยละ 40-50 แต่ Oswal และคณะ (2002) รายงานว่าการใช้เชื้อ *Barrowia lipolytica* สายพันธุ์ NCIM 3589 เพื่อนำบัดน้ำทึ้งจากโรงงานอุดสาหกรรมสามารถลดค่าบีโอดีได้มากถึงร้อยละ 95 ในเวลา 2 วัน ส่วน Beker และคณะ (1999) บำบัดน้ำมันมะกอกในน้ำทึ้งโดยใช้เชื้อ *Bacillus thermoleovorans* สายพันธุ์ IHI-91 ภายใต้สภาวะที่มีอากาศและอุณหภูมิสูง (65 องศาเซลเซียส) พบว่า สามารถบำบัดน้ำมันมะกอกในน้ำทึ้งได้มากกว่าร้อยละ 90 มีอัตราการย่อยสลาย 900 มิลลิกรัมต่อลิตรต่อชั่วโมง

Keawchai และ Prasertsan (2002) เปรียบเทียบการใช้เชื้อ 3 สายพันธุ์ในการบำบัดน้ำทึ้งจากโรงงานอุดสาหกรรม คือ *Bacillus subtilis* สายพันธุ์ SM29, *Bacillus subtilis* สายพันธุ์ WD90 และ *Enterobacter agglomerans* สายพันธุ์ SM38 พบว่าเชื้อ *Bacillus subtilis* สายพันธุ์ SM29 สามารถบำบัดน้ำทึ้งได้ดีที่สุด โดยลดค่าบีโอดี ของแข็งทั้งหมด และของแข็งแขวนคลอбыได้ถึงร้อยละ 88.60, 79.88 และ 84.49 ตามลำดับ ส่วน Najafpour และคณะ (2005) รายงานว่าการใช้

Saccharomyces cerevisiae ในการบำบัดน้ำทึบจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม พบว่าเชื้อสามารถลดค่าซีไอดีได้ถึงร้อยละ 88 ที่เวลาบ่ม 55 ชั่วโมง และลดค่าของแข็งแurenoloy ในน้ำทึบได้ร้อยละ 75-88

สำหรับเอนไซน์ที่เกี่ยวข้องในการแยกหรือกำจัดน้ำมันและสารแurenoloy ได้แก่ เอนไซน์ไซตามิสและเอนไซน์เซลลูโลส (จากรวรรณ ณพีศรี, 2538) ซึ่งการที่เอนไซน์สามารถแยกสารแurenoloy ออกจากน้ำทึบ ได้เนื่องจากองค์ประกอบของน้ำทึบจากเครื่องดีแคนเตอร์ (decanter) มีเซลลูโลสและเอมิเซลลูโลสหรือไชແلن เป็นองค์ประกอบ โดยไชແلنจะมีหัวส่วนที่ละลายน้ำและไม่ละลายน้ำ ไชແلنที่สามารถละลายน้ำได้เกิดจากการอบทะลายปาล์มด้วยไอน้ำที่อุณหภูมิ 120 – 130 องศาเซลเซียสและอาจเกิดกับสายเซลลูโลสในลักษณะสารแurenoloy ส่วนไชແلنที่ไม่ละลายน้ำซึ่งเกิดจากการตัดโครงสร้างด้านข้าง (side chain) ออกไปจากโครงสร้างหลัก (back bone) ของไชແلن เอนไซน์ไซตามิสจะช่วยไชແلنที่ละลายน้ำและไชແلنที่ภาวะอยู่ที่เส้นใย ส่วนเอนไซน์เซลลูโลสจะทำการย่อยไม่เลกุลของเซลลูโลส ส่งผลให้สารแurenoloy ในน้ำทึบที่มีไม่เลกุลของน้ำมันจับอยู่กับย่อยสลาย ส่วนของน้ำมันจึงถูกแยกออกจากสารแurenoloy ในน้ำทึบ สารแurenoloy ที่เหลือจากการย่อยด้วยเอนไซน์และส่วนของน้ำมันจะถูกเป็นตะกอนอยู่ด้านบน

จากรวรรณ ณพีศรี (2538) รายงานว่าการใช้เอนไซน์ไซตามิสและเอนไซน์เซลลูโลส ที่ผลิตจากเชื้อ *Aspergillus niger* สายพันธุ์ ATCC 6275 สามารถกำจัดน้ำมันและกรีสออกจากระดับน้ำทึบ ได้มากถึงร้อยละ 99.00 ส่วน ปริชา นุณีศรี (2539) รายงานว่าการบำบัดน้ำทึบจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม โดยเชื้อร้าในสภาพที่มีการเขย่า 200 รอบต่อนาที ที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 วัน สามารถลดน้ำมันและกรีสที่มีอยู่ในน้ำทึบได้ร้อยละ 99.65 และค่าซีไอดีลดลงร้อยละ 65.54

โสภา ขันทภาคโถ (2542) ศึกษาการใช้เอนไซน์เซลลูโลสและเอนไซน์ไซตามิสที่ผลิตจากเชื้อ *Aspergillus niger* สายพันธุ์ ATCC 6275 เพื่อแยกน้ำมันและสารแurenoloy ออกจากน้ำทึบโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม พบว่าที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส พิเศษเท่ากับ 4.5 สามารถลดค่าซีไอดีและน้ำมันและกรีสในน้ำทึบได้ร้อยละ 35 และ 95 ตามลำดับ เห็นเดียวกับ พุนสุ ประเสริฐสารพ์ และคณะ (2544) รายงานว่าค่าหมายรวมของเอนไซน์ไซตามิสต่อการแยกสารแurenoloy และน้ำทึบ โรงงานสกัดน้ำมันปาล์มคือ 200 ยูนิตต่อนิลลิตร ภายใต้สภาวะที่หมายรวม (พิเศษเท่ากับ 5 อุณหภูมิ 40 – 60 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำมัน 15 กรัมต่อลิตร และใช้เวลา 3 ชั่วโมงในการแยก) พบว่าสามารถแยกสารแurenoloy ได้ปริมาตรตะกอนลดร้อยละ 78 แยกน้ำมันและกรีสได้ร้อยละ 95 และลดค่าซีไอดีลงได้ร้อยละ 35 นอกจากนี้การศึกษาการใช้เอนไซน์เซลลูโลสและไซตามิสที่ผลิตได้จากเชื้อร้าที่ทนร้อนเพื่อบำบัดน้ำทึบจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มยังสามารถลดค่าของแข็งทึบหนดได้ร้อยละ 52.97 และกำจัดน้ำมันและกรีสออกจากระดกอนได้ร้อยละ 98.66 (หัสสินดา บินมะแฉ, 2548)

จิตรลดา กาญจนสาวิตต์ และ ชญาณุตม์ ศรีพิทักษ์ (2547) ศึกษาการใช้เอนไซม์ เชลลูโลสและ ไอลานูสที่ผลิตได้จากเชื้อ *Bacillus sp.* สายพันธุ์ A2 ในการแยกน้ำมันออกจากน้ำทึ้ง รายงานสกัดน้ำมันปาล์ม พบว่าสามารถลดน้ำมันในตะกอนและน้ำหนักแห้งของตะกอนได้มากขึ้น เมื่อใช้เวลาบ่มนานขึ้น ส่วน ชัยธีร์ จันทอง และสาราตี รอนิง (2548) รายงานว่าเอนไซม์ เชลลูโลส และ ไอลานูสที่ได้จาก *Bacillus sp.* สายพันธุ์ A2 สามารถลดน้ำหนักแห้งของตะกอนและน้ำมันในตะกอนได้สูงสุดร้อยละ 69.09 และ 32.83 ตามลำดับ

Laohaprapanon และคณะ (2007) ศึกษาการคัดเลือกจุลินทรีย์ทันร้อนที่สามารถผลิตเอนไซม์ เชลลูโลสและ ไอลานูสเพื่อใช้แยกน้ำมันจากน้ำเสีย รายงานน้ำมันปาล์ม พบว่าจุลินทรีย์ทันร้อนสายพันธุ์ SO1 และ SO2 คัดเลือกจากตัวอย่างดินได้กับบ่อบำบัดน้ำเสีย รายงานน้ำมันปาล์ม นำไปเลี้ยงในอาหารสังเคราะห์ที่มีการเติมการบakteem ทิลเชลลูโลส โดยจุลินทรีย์สายพันธุ์ SO1 ให้ค่ากิจกรรมของเอนไซม์ เชลลูโลสและ ไอลานูสสูงที่สุด 12.11 ยูนิตต่อมิลลิลิตร และ 50.98 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ตามลำดับ เมื่อผ่านการบ่ม 4 วัน ส่วนจุลินทรีย์สายพันธุ์ SO2 สามารถผลิตเอนไซม์ เชลลูโลสและ ไอลานูสสูงสุด 7.2 ยูนิตต่อมิลลิลิตร และ 20.42 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ตามลำดับ และเมื่อนำหั้งสองสายพันธุ์มาเลี้ยงในน้ำเสียที่ผ่านการร่อนเป็นเวลา 7 วัน พบว่าสายพันธุ์ SO1 สามารถลดปริมาณของน้ำมันและ ไขมันในชั้นล่างมากที่สุด กือ ทำให้น้ำหนักแห้งลดลง 64.66 เปอร์เซ็นต์ และปริมาณน้ำมันในชั้นล่างสุดลดลงถึง 85.32 เปอร์เซ็นต์

8. เอนไซม์ เชลลูโลสและเอนไซม์ ไอลานูส

8.1 เอนไซม์ เชลลูโลส

วัสดุเศษเหลือจากการกระบวนการผลิตน้ำมันปาล์มเป็นสารพากลิก โนเชลลูโลส มีองค์ประกอบหลัก 3 ส่วนคือ เชลลูโลส เอมิเชลลูโลสและลิกนิน เชลลูโลสเป็นสารโพลีแซคคาไรด์ที่ประกอบด้วยโมเลกุลของกลูโคสต่อกันเป็นสายยาวคั่วยพันธะ β -D-1,4 glucosidic การย่อยสารอาหารประกอบเชลลูโลสทำได้ 2 วิธีคือ วิธีทางเคมีโดยการย่อยด้วยกรด และวิธีการใช้เอนไซม์ (Tsao and Chiang, 1983) การย่อยด้วยกรดเครื่องมือที่ใช้จะต้องทนทานต่อการกัดกร่อนนอกจากนี้ ส่วนโมเลกุลของเชลลูโลสที่เป็นระเบียบ (crystalline) จะทนทานต่อกรดที่มีความเข้มข้นสูงและอุณหภูมิสูง และเนื่องจากปฏิกิริยาการใช้กรดไม่เฉพาะเจาะจง กลูโคสบางส่วนที่เกิดขึ้น และสารประกอบอื่นที่ติดมากับเชลลูโลสจะทำปฏิกิริยากับกรดต่อไปทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ต้องการ ส่วนการใช้เอนไซม์ซึ่งเป็นวิธีการทางชีวเคมีที่มีความจำเพาะเจาะจง ดังนั้นการใช้เอนไซม์ย่อยสารอาหารจึงได้น้ำตาลกลูโคสที่ค่อนข้างบริสุทธิ์

เอนไซม์ที่บ่อยสลายเซลลูโลสได้แก่ เอนไซม์เซลลูเลส ($1,4-\beta$ -D-glucan glucanohydrolase (EC 3.2.1.4)) ซึ่งเป็นกลุ่มเอนไซม์ (multiple enzyme) ที่ประกอบด้วยเอนไซม์ 3 ชนิด ได้แก่ (Fan and Lee, 1983 จ้างโดยจารุวรรณ มณีศรี, 2538)

1. Endo- $1,4-\beta$ -D-glucanase (CMCase (EC. 3.2.1.4)) ทำหน้าที่บ่อยโมเลกุลของเซลลูโลสทั้งในรูปที่เป็นระเบียบ และไม่เป็นระเบียบรวมทั้งโมเลกุลของ celooligomer ที่ตำแหน่ง β -1,4 แบบสุ่มทำให้ได้ oligomer และเซลโลโลส

2. Exo- $1,4-\beta$ -D-glucanase (FPase (EC. 3.2.1.91)) หรือ $1,4-\beta$ -D-glucan cellobiohydrolase (CBH) เป็นเอนไซม์ที่ทำหน้าที่ร่วมกับเอนไซม์ endo- β -1,4-glucanase ในการบ่อยโมเลกุลของเซลลูโลส โดยบ่อยจากปลายด้าน non-reducing ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบ่อยสลายส่วนใหญ่คือน้ำตาลเซลโลโลส

3. β -D-Glucoside glucanohydrolase (cellobiase (EC. 3.2.21)) ทำหน้าที่บ่อยโมเลกุลของเซลโลโลส และ celooligosaccharide ให้เป็นกลูโคส

8.2 เอนไซม์ไซคลาเคนส์

เอนไซม์ที่เกี่ยวข้องในการบ่อยสลายเยนิเซลลูโลส ถูกเรียกรวมๆกันว่า เสมิเซลลูเลส (hemicellulase) หรือ glucanhydrolase ซึ่งแบ่งบ่อยออกเป็นเอนไซม์ที่ทำหน้าที่ตัดออกช่วงพาราตามชนิดของ substrate คือ L-arabinase บ่อยสลายเฉพาะพันธะ (1,3) และพันธะ (1,5)-2-L-arabino-furanosyl แล้วให้น้ำตาล L-arabinose ออกมานา เอนไซม์ D-galactanase บ่อยสลายเฉพาะ galactan และน้ำตาล L-arabino-D-galactan เอนไซม์ D-mannanase เป็นเอนไซม์ที่สามารถบ่อยสลายพันธะ β -(1,4)-D-mannanopyranosyl ของน้ำตาล D-mannan และเอนไซม์ β -xylanase ตัดพันธะ β -(1,4)-D-xylopyranosyl ของไซคลาเคน (Bastawde , 1992)

การบ่อยไซคลาเคน ให้ได้เป็นหน่วยบ่อบที่เล็กที่สุด พนวณจากสายหลักที่เป็นไซโลส ตอกนด้วยพันธะ β -(1,4)-D-xylopyranosyl แล้วยังต้องมีเอนไซม์อีกหลายประเภทเข้ามาเกี่ยวข้อง เพื่อที่จะทำหน้าที่บ่อยกิ่งก้านซึ่งมีความหลากหลายหรือแม้แต่สายหลักที่อาจมีพันธะเป็น β -(1,2) , β -(1,3) หรือ β -(1,4) ได้ (Suto *et al.*, 2002) เอนไซม์แต่ละชนิดล้วนมีความแตกต่างและเฉพาะเจาะจงต่อหน่วยบ่อบและพันธะที่เขื่อมซึ่งสามารถแบ่งเอนไซม์ตามลำดับขั้นตอนการทำงานดังนี้

1. เอนไซม์บ่อยกิ่งก้าน

Suto และคณะ (2002) พนวณว่า ไซคลาเคนจากพืชจะเป็นแบบพอลิเมอร์ประกอบด้วยไซโลสเชื่อมต่อด้วยพันธะ β -(1,4) และสามารถปรับเปลี่ยนโครงสร้างได้โดยจะมีหมู่ acetyl group, arabinofuranosyl group หรือ glucuronic group เอนไซม์ที่มีหน้าที่ตัดหน่วยบ่อบที่เป็นกิ่งก้าน จากการศึกษาพบว่าเอนไซม์ที่จะทำหน้าที่บ่อยสลายหลักไม่สามารถทำงานได้หากไม่มีการตัดกิ่งก้านออก

ดังนั้นการบอย จึงเริ่มต้นด้วยการตัดหน่วยบอยของก้านออกโดยเอนไซม์ต่อไปนี้ acetyl esterase, L-arabinofuranosidase และ glucuronidase

2. เอนไซม์บอยสายหลัก

เมื่อกิ่งก้านถูกกำจัดหมดสายหลักก็จะถูกบอยด้วยคัวเอนไซม์ 3 ชนิด คือ

2.1 Endo-1,4- β -D-xylan xylanohydrolase (EC. 3.2.1.8) หรือ endo-xylanase ซึ่งทำหน้าที่บอยพันธะ β -(1,4) ที่อยู่ภายในสายหลักแบบสุ่น ได้ xylo-oligosaccharides มีขนาดต่างกันหลายชนิด

2.2 Exo-1,4- β -D-xylanase หรือ exo-xylanase บอยสายไชแคน และไชโล โอลิโภแซค การไรร์ค์ให้เป็นหน่วยบอยจากด้านที่เป็น non-reducing end แล้วให้ผลิตภัณฑ์เป็นน้ำตาลไชโลส

2.3 β -D-xyloside xylohydrolase (EC. 3.2.1.37) หรือ β -xylosidase มีหน้าที่บอยไชแซคการไรร์ค์ซึ่งเป็นผลิตผลจากการทำงานของ endo-xylanase และ exo-xylanase ได้น้ำตาลไชโลส

การให้ความร้อนหรือการใช้ไอน้ำอุณหภูมิ 120 – 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาทีจนถึง 2 ชั่วโมง จะทำให้ไชแคนและไชโลสซึ่งเป็นองค์ประกอบหลักของเยมิเซลลูโลสละลายน้ำเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 80 (จากรัฐธรรมนูญ, 2538)

9. ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญและการผลิตเอนไซม์เซลลูโลสและไชลาเนสของเชื้อจุลินทรีย์

9.1 แหล่งคาร์บอน

Bacillus เป็นเซลล์รูปทรงbacillus ส่วนใหญ่สามารถเคลื่อนที่ได้ ติดตีแกรมบวก ต้องการอากาศในการเจริญ บางชนิดอาจใช้ใน terrestrial มีการหมัก (วิลารัตน์ เจริญจิระตะกุล, 2539) มีรายงานการศึกษาการใช้เชื้อ *Bacillus* ในกระบวนการบำบัดค่าวัสดุเหมือนกับเชื้อ *Bacillus* จิระตะกุล (2539) ที่ทดลองเลี้ยงเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ NCIM59 เพื่อบำบัดกาชาดย้อม พบว่าที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เชื้อผลิตเอนไซม์มาบำบัดได้กว่าร้อยละ 50 ส่วน Shah และคณะ (1999) ทดลองเลี้ยงเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ Sam-3 โดยใช้ wheat straw, wheat bran และ rice straw ในปริมาณร้อยละ 3 เลี้ยงเชื้อ พบว่าเมื่อเลี้ยงเชื้อไปได้ 48 ชั่วโมง *Bacillus* sp. สายพันธุ์ Sam-3 มีกิจกรรมของเอนไซม์ไชลาเนสสูงสุดเท่ากับ 132 ยูนิตต่อ มิลลิลิตร ในอาหารจาก wheat bran ส่วน Gessesse และ Mamo (1999) เลี้ยงเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ AR-009 พบว่าเมื่อเลี้ยงเชื้อในกลูโคสและซูโครส จะให้ปริมาณเอนไซม์ไชลาเนสมากถึงร้อยละ 78 และ 74 ตามลำดับ

จิตราลดา กัญจนสวัสดิ์ และ ชญาณุตม์ ศรีพิทักษ์ (2547) ทดลองใช้เชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ A2 ในการแยกน้ำมันออกจากน้ำทึบ โรงงานสกัดน้ำมันปาล์มพบว่าเชื้อสามารถลดสาร

แนวลดยและน้ำมันในตะกอนได้ถึงร้อยละ 38.28 และ 40.67 ตามลำดับ เช่นเดียวกับ ซีหีซึ่ง จัน ทอง และสาระติ รอมิง (2548) ทดลองใช้เชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ A2 ในการแยกน้ำมันออกจากน้ำที่ โรงงานสังคันน้ำมันปาร์ม พนว่าสามารถแยกน้ำมันออกจากตะกอนได้สูงถึงร้อยละ 32.83

มีการผลิตเอนไซม์เซลลูโลส โดยใช้เซลลูโลสในธรรมชาติ เช่น ฟางข้าวสาลี (Doppelbauer, et al., 1987) กากข้าวอ้อย (Kawamori, et al., 1986) เศษกระดาษหังสีอ่อนพิมพ์ (Chen and Wayman, 1991) และน้ำทึบจากหน่อไม้เชื้อ โรงงานปาร์มน้ำมัน (เบญจวรรณ ชิตวนิช, 2534) ซึ่ง ชนิดและปริมาณของเหลวที่ควรบ่อนก็มีผลต่อการผลิตเอนไซม์ของเชื้อจุลินทรีย์ด้วย โดย Pham และคณะ (1998) พนว่าเหลวที่ควรบอนที่ทำให้เชื้อ *Bacillus polymyxa* สายพันธุ์ CTET153 ผลิตเอนไซม์ไซลานส์ได้มากที่สุดคือ corn-cobs ส่วน xylan birch wood, wheat straw และ xylan:mannose (1:1) ให้ผลในการผลิตเอนไซม์ได้ไม่ต่างกัน

Shah และคณะ (1999) ทดลองใช้เหลวที่ควรบอนจาก wheat straw, wheat bran และ rice straw ในปริมาณร้อยละ 3 เพื่อผลิตเอนไซม์ไซลานส์จากเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ Sam-3 พนว่าเมื่อเลี้ยงเชื้อไปได้ 48 ชั่วโมง *Bacillus* sp. สายพันธุ์ Sam-3 วัสดุกรรมของเอนไซม์ไซลานส์ด้วยวิธี DNS method (Bernfeld, 1955) ซึ่งมีกิจกรรมของเอนไซม์ไซลานส์สูงสุดเท่ากับ 132 IU/ml (International units per milliliter) ในเหลวที่ควรบอนจาก wheat bran จากนั้นทดลองเลี้ยงเชื้อโดยใช้ปริมาณของไฉไลต่าง ๆ กันคือร้อยละ 0.05, 1.00 และ 1.50 ตามลำดับ พนว่าเชื้อมีกิจกรรมของเอนไซม์ไซลานส์สูงสุด 117 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่ร้อยละ 1.50 ไฉไล ส่วน Gessesse และ Mamo (1999) ศึกษาการผลิตเอนไซม์ไซลานส์ของเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ AR-009 พนว่าเมื่อใช้ กูลูโคส และซูโคโรสร้อยละ 5 (ปริมาตรต่อน้ำหนัก) เป็นแหล่งคาร์บอน จะผลิตเอนไซม์ไซลานส์มากถึงร้อยละ 78 และ 74 ตามลำดับ ต่างจากการใช้ไโซโลสและแลกโตสเป็นแหล่งคาร์บอนที่ให้ปริมาณเอนไซม์ไซลานส์เพียงร้อยละ 16-23 แต่ Virupakshi และคณะ (2005) รายงานว่าการใช้ไโซโลสเป็นแหล่งคาร์บอนเพื่อผลิตเอนไซม์ไซลานส์จากเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ JB-99 จะให้ค่ากิจกรรมของเอนไซม์ไซลานส์สูงสุดเท่ากับ 1045 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ต่างจากการใช้กูลูโคส และซูโคโรสเป็นแหล่งคาร์บอนที่ให้ค่ากิจกรรมของเอนไซม์ไซลานส์เพียง 800 และ 865 ยูนิตต่อมิลลิลิตรตามลำดับ

9.2 แหล่งในโทรศัพท์

Joglekar และ Karanith (1984) กล่าวว่าการเพิ่มความเข้มข้นในโทรศัพท์จะทำให้ค่ากิจกรรมของเซลลูโลสเพิ่มขึ้น เมื่อเพิ่มระดับความเข้มข้นสูงขึ้นถึง 1.0-1.2 กรัมต่อลิตร อย่างไรก็ตามการเพิ่มในโทรศัพท์เป็นการเพิ่มต้นทุน และในโทรศัพท์มากกว่า 2 กรัมต่อลิตร จะเพิ่มปัญหาคือ ทำให้ค่าพื้นที่ของอาหารเพิ่มขึ้นค่อนข้างสูงซึ่งไม่เหมาะสมในการผลิตเอนไซม์ ซึ่ง Pham

และคณะ (1998) รายงานการศึกษาผลของเหลวในโตรเจนต่อการผลิตเอนไซม์ไซลานэнสของเชื้อ *Bacillus polymyxa* สายพันธุ์ CTET153 พบว่าเหลวในโตรเจนที่เหมาะสมแก่การเลี้ยงเชื้อเพื่อผลิตเอนไซม์ไซลานэнส คือ อีสต์สกัด

Gessesse และ Mamo (1999) ศึกษาผลของเหลวในโตรเจน (peptone, yeast extract และ tryptone) ต่อการผลิตเอนไซม์ไซลานэнส ในเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ AR-009 พบว่ามีการผลิตเอนไซม์ไซลานэнสได้ดีในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีการเติม yeast extract, tryptone และ peptone ตามลำดับ แต่ Shah และคณะ (1999) พบว่าการใช้ soy bean milk เป็นเหลวในโตรเจนจะให้การผลิตเอนไซม์ไซลานэнสได้ดีกว่าการเติม yeast extract แต่ Virupakshi และคณะ (2005) รายงานว่า การเลี้ยงเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ JB-99 ในอาหารที่มีเหลวในโตรเจนจาก yeast extract และ beef extract จะทำให้กิจกรรมของเอนไซม์ไซลานэнสเพิ่มขึ้น

9.3 อุณหภูมิ

ระดับอุณหภูมิที่เหมาะสมสมดุลต่อการเจริญและการสร้างเอนไซม์ของจุลินทรีย์แต่ละชนิดจะต่างกัน ในระหว่างการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์จะมีความร้อนเกิดขึ้นและถ่ายเทลงสู่อาหารทำให้อุณหภูมิสูงขึ้นจนถึงระดับหนึ่งที่จุลินทรีย์ไม่สามารถดำเนินกิจกรรมต่อไปได้ และการสร้างโปรดีนของเซลล์จะทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น ซึ่งเกิดจากเมtabolism ของจุลินทรีย์ ดังนั้นในกระบวนการหมักต่าง ๆ จึงต้องควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสม

Gomes และคณะ (1992) รายงานถึงระดับความเหมาะสมของอุณหภูมิต่อการผลิต filter paper cellulase (FPase), ไซลานэнส และ β -glucosidase โดยใช้เชื้อ *Trichoderma viride* สายพันธุ์ BT2169 พบว่าจะมีการสังเคราะห์ FPase, ไซลานэнส และ β -glucosidase สูงสุดที่อุณหภูมิ 32.40, 34.70 และ 31.10 องศาเซลเซียสตามลำดับ แต่ Krishna (1999) ทดลองผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจากเชื้อ *Bacillus subtilis* สายพันธุ์ CBTK106 พบว่าอุณหภูมิที่เหมาะสมในการผลิตเอนไซม์คือ 35 องศาเซลเซียส

Kulkarni และ Rao (1996) ทดลองเลี้ยงเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ NCIM59 เพื่อให้ผลิตเอนไซม์ไซลานэнสจากกาражานอ้อย พบว่าที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เชื้อผลิตเอนไซม์ไซลานэнสได้มากกว่าร้อยละ 50 ส่วน Archana และ Satyarayana (1997) รายงานการเลี้ยงเชื้อ *Bacillus licheniformis* สายพันธุ์ A99 ที่อุณหภูมิต่าง ๆ คือ 20, 37, 45, 50 และ 55 องศาเซลเซียส เพื่อผลิตเอนไซม์ไซลานэнส พบว่าที่อุณหภูมิ 45 และ 50 องศาเซลเซียส เชื้อผลิตเอนไซม์ได้ไม่ต่างกัน แต่ Shah และคณะ (1999); Sa-Pereira และคณะ (2002); Heck และคณะ (2005) รายงานว่า อุณหภูมิที่เหมาะสมแก่การเลี้ยงเชื้อ *Bacillus* คือ 60 องศาเซลเซียส และหากเพิ่มอุณหภูมิสูงขึ้น การผลิตเอนไซม์ไซลานэнสจะลดลง

Pham และคณะ (1998) รายงานว่าเชื้อ *Bacillus polymyxa* สองสายพันธุ์คือ สายพันธุ์ CECT และ สายพันธุ์ 6319T มีการผลิตเอนไซม์ไซลาเนสได้ดีที่อุณหภูมิต่างกัน โดยสายพันธุ์ CECT ผลิตเอนไซม์ไซลาเนสคีที่ 40 องศาเซลเซียส ส่วนสายพันธุ์ 6319T ผลิตเอนไซม์ไซลาเนสคีที่ 50 องศาเซลเซียส

Mawadza และคณะ (2000) รายงานว่าอุณหภูมิที่เหมาะสมในการผลิตเอนไซม์ เชลลูโลสของเชื้อ *Bacillus* sp. สองสายพันธุ์คือ สายพันธุ์ CH43 และ HR68 คือ อุณหภูมิเท่ากับ 65 และ 70 องศาเซลเซียสตามลำดับ ส่วน Virupakshi และคณะ (2005) ศึกษาผลของอุณหภูมิในการผลิตเอนไซม์ไซลาเนสจากเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ JB-99 ที่อุณหภูมิ 20, 30, 40, 50 และ 60 องศาเซลเซียส พบร่วมกับเชื้อผลิตเอนไซม์ไซลาเนสได้สูงสุดที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เช่นเดียวกับ Poorna และ Prema (2006) ที่ทำการเลี้ยงเชื้อ *Bacillus pumilus* เพื่อผลิตเอนไซม์ไซลาเนสที่อุณหภูมิ 40-65 องศาเซลเซียส พบร่วมกับเชื้อผลิตเอนไซม์ได้ดีที่สุดที่ 50 องศาเซลเซียส

Sa-Pereira และคณะ (2002) เลี้ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* เพื่อผลิตเอนไซม์ไซลาเนส พบร่วมกับเชื้อที่มีการผลิตเอนไซม์ไซลาเนสได้สูงสุดที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เช่นเดียวกับ Heck และคณะ (2005) ที่เลี้ยงเชื้อ *Bacillus coagulans* สายพันธุ์ BL69 โดยพบว่าอุณหภูมิที่เหมาะสมในการผลิตเอนไซม์ไซลาเนส ของเชื้อคือ 60 องศาเซลเซียส ส่วน Virupakshi และคณะ (2005) ทำการเลี้ยงเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ JB-99 เพื่อผลิตเอนไซม์ไซลาเนส พบร่วมกับเชื้อผลิตเอนไซม์ไซลาเนสได้สูงสุดจากการเลี้ยงในอาหารไชโถสโดยมีค่ากิจกรรมของเอนไซม์ไซลาเนสเท่ากับ 1045 ยูนิตต่อมิลลิลิตร

9.4 พีอีช

พีอีชมีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์และการทำงานของเอนไซม์พีอีชที่เหมาะสมต่อการเจริญของจุลินทรีย์แต่ละชนิดจะแตกต่างกัน การหมักในระบะแรกพีอีชของการเลี้ยงเชื้อจะเหมาะสมต่อการเจริญของเชื้อ แต่ระหว่างการหมักค่าพีอีชอาจมีการเปลี่ยนแปลงซึ่งอาจเกิดจากการข้อยสลายโปรตีนและสารประกอบในโครงสร้างให้มีการปลดปล่อยแอนโนมเนียหรือสารที่เป็นค้างคืน ๆ ออกมานหรือมีการย่อข้อสลายสารประกอบการไปไชเครตเกิดกรดอินทรีย์เป็นผลให้พีอีชไม่เหมาะสมต่อการเจริญ ดังนั้นการผลิตเอนไซม์ของจุลินทรีย์จึงต้องมีการเติมสารที่มีคุณสมบัติเป็นบัฟเฟอร์ลงในอาหารเลี้ยงเชื้อ เพื่อควบคุมให้พีอีชในอาหารเปลี่ยนแปลงอย่างช้า ๆ โดยบัฟเฟอร์จะไปรวมตัวกับกรดหรือค้างป้องกันไม่ให้ปล่อย H^+ หรือ OH^- ออกมาน (อารี กังยา, 2536) แต่สำหรับการผลิตเอนไซม์เชลลูโลสของเชื้อรานน์ ค่าพีอีชที่เป็นกรดจะทำให้มีการผลิตเอนไซม์ได้น้อยยิ่งขึ้น (Mandels and Weber, 1969) การควบคุมพีอีชสามารถทำได้ทั้งในอาหารเหลวและอาหารแข็งแต่ไม่

เป็นที่นิยมทำในอาหารแข็งมากนัก (Lonsane *et al.*, 1985) การควบคุมพื้นที่ในช่วงของการหมักนักใช้ยูเรียเป็นแหล่งไนโตรเจนมากกว่าเกลือแอนโนเนนี่ (Lonsane *et al.*, 1992)

Pham และคณะ (1998) ทำการหาค่าพื้นที่เริ่มต้นที่เหมาะสมที่สุดในการเลี้ยงเชื้อ *Bacillus polymyxa* สองสายพันธุ์คือ สายพันธุ์ CECT และ สายพันธุ์ 6319T เพื่อผลิตเอนไซม์ไซลาเนส พบว่าพื้นที่เหมาะสมพื้นที่เท่ากับ 7 และ 5 ตามลำดับ แต่ Mawadza และคณะ (2000) พบว่าเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ CH43 และสายพันธุ์ HR68 จะมีการผลิตเอนไซม์ไซลาเนสได้ดีที่พื้นที่พื้นที่ 6-8

Nath และ Rao (2001) ศึกษาผลของพื้นที่ต่อการผลิตเอนไซม์ไซลาเนสของเชื้อ *Bacillus* sp สายพันธุ์ NCIM59 โดยเลี้ยงเชื้อในสภาวะที่มีช่วงของพื้นที่ 5-10 พบว่าเชื้อเจริญได้ดีที่พื้นที่พื้นที่เท่ากับ 6 เช่นเดียวกันกับ Sa-Pereira และคณะ (2002) พบว่าเชื้อ *Bacillus subtilis* มีการเจริญได้ดีที่พื้นที่พื้นที่ 5-8 แต่เชื้อมีการผลิตเอนไซม์ไซลาเนสได้สูงสุดที่พื้นที่เท่ากับ 6 ต่างจาก Shah และคณะ (1999) ซึ่งรายงานว่าพื้นที่พื้นที่เหมาะสมในการเลี้ยงเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ SAM-3 คือพื้นที่เท่ากับ 8

Heck และคณะ (2005) รายงานว่าเชื้อ *Bacillus coagulans* สายพันธุ์ BL69 จะผลิตเอนไซม์ไซลาเนสได้สูงสุดที่พื้นที่เท่ากับ 7 เช่นเดียวกันกับ Krishna (1999) ที่รายงานว่าเชื้อ *Bacillus subtilis* สายพันธุ์ CBTK106 ผลิตเอนไซม์เซลลูเลสได้ดีที่สุดที่พื้นที่เท่ากับ 7

Salvador และคณะ (2002) ศึกษาการผลิตเอนไซม์เพื่อยับยั่งสายชากเปลือกผลไม้จากเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ M4 พบว่าที่พื้นที่เท่ากับ 7 เชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ M4 ผลิตเอนไซม์เซลลูเลสและเอนไซม์ไซลาเนสเท่ากับ 0.3 และ 11 ยูนิตต่อมิลลิลิตรตามลำดับ ส่วน Poorna และ Prema (2006) รายงานว่าเชื้อ *Bacillus pumilus* ผลิตเอนไซม์ไซลาเนสได้ดีในอาหาร เลี้ยงเชื้อจากรำข้าวสาลี โดยผลิตเอนไซม์ในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีพื้นที่เท่ากับ 8 และผลิตเอนไซม์ได้เท่ากับ 430 ยูนิตต่อมิลลิลิตร

9.5 การให้อาหารและการกวน

การเจริญของจุลินทรีย์และกิจกรรมของจุลินทรีย์ที่มีการเปลี่ยนวัตถุคิดหรือสารอาหารไปเป็นผลิตภัณฑ์อาจขึ้นอยู่กับสภาวะมีอากาศหรือไร้อากาศ โดยทั่วไปการหมักเพื่อผลิตเอนไซม์เซลลูเลสและเอนไซม์ไซลาเนสเป็นกระบวนการหมักที่ต้องการอากาศ วิธีการที่จะทำให้จุลินทรีย์ได้รับอากาศเพียงพอ ทำได้โดยการให้อากาศระหว่างการหมัก ซึ่งต้องควบคุมให้พอดีเหมาะสมกับการเจริญของจุลินทรีย์ จำนวนมากน้อยเพียงใดขึ้นกับชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ จำนวนรอบของ การเขย่าหรือกวน และปริมาตรของสารอาหารต่อปริมาตรของถังหมัก

Pham และคณะ (1998) ศึกษาผลของการกวนและการให้อาหารต่อการผลิตเอนไซม์ไซลาเนส จากเชื้อ *Bacillus* sp. I-1018 พบว่าการให้อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญมากต่ออัตรา

การเจริญและการผลิตเอนไซม์ การที่มีสภาวะของปริมาณออกซิเจนที่จำกัดจะต้องไม่ต่ำกว่า 1.5 V.V.M และการเพิ่มอัตราการกวนและให้อาหารสามารถถ่างเสริมการผลิตเอนไซม์ได้

Bin Amwarali Khan และ Husaini (2006) ศึกษาการเพิ่มการผลิตเอนไซม์อัดฟ้าอะไนเลสและเซลลูเลสบน Sago Pith Residue โดยใช้ *Bacillus amyloliquefaciens* UMAS 1002 พบว่า การผลิตเอนไซม์โดยมีการเขย่าเพิ่มการให้อาหารสามารถเพิ่มการผลิตเอนไซม์ได้ โดยสามารถผลิตเอนไซม์ได้ 2.97 IU/ml เปรียบเทียบกับการไม่เขย่าให้อาหารเท่ากับ 1.38 IU/ml และสามารถผลิตเอนไซม์ที่มีกิจกรรมสูงสุด 2.97 และ 2.89 IU/ml ในสภาวะที่มีการกวน 100 และ 200 รอบต่อนาที ตามลำดับ

Taleb และคณะ (2009) ศึกษาปัจจัยของอาหารและสภาพแวดล้อมต่อการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจาก *Bacillus alcalophilus* S39 and *Bacillus amyloliquefaciens* C23 พบว่าเชื้อทั้งสองสามารถผลิตเอนไซม์เพิ่มขึ้นตามการเขย่าให้อาหารที่มากขึ้น ซึ่งสามารถผลิตเอนไซม์เซลลูเลสที่มีกิจกรรมสูงที่สุด 3.5 ยูนิตต่อนิลลิตร เมื่อเขย่าที่ความเร็ว 100 รอบต่อนาที ที่เวลา 72 ชั่วโมง

9.6 ปริมาณเชื้อเริ่มต้น

ปริมาณเชื้อที่เหมาะสมจะทำให้จุลินทรีย์สามารถผลิตเอนไซม์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพราะมีความสมดุลระหว่างปริมาณสารตั้งต้นและเอนไซม์ที่ผลิตได้ การบ่มเชื้อให้มีปริมาณที่เหมาะสมจะทำให้สามารถลดต้นทุนที่จะใช้ในการผลิตเชื้อเริ่มต้นลง ได้อย่างมาก

Archana และ Satyanarayana (1997) ทำการหาปริมาณเชื้อเริ่มต้นของ *Bacillus licheniformis* ในการผลิตเอนไซม์ไซลานส์ โดยใช้เชื้อเริ่มต้นร้อยละ 5, 10, 15 และ 20 พบว่าที่ปริมาณเชื้อเริ่มต้นร้อยละ 15 จะมีกิจกรรมของเอนไซม์สูงที่สุด เช่นเดียวกับ Krishna (1999) ที่หาปริมาณเชื้อเริ่มต้นของ *Bacillus subtilis* สายพันธุ์ CBTK106 ในปริมาณร้อยละ 5, 10, 15 และ 20 ตามลำดับ เพื่อผลิตเอนไซม์เซลลูเลส พบว่าปริมาณเชื้อเริ่มต้นร้อยละ 15 เหมาะแก่การผลิตเอนไซม์เซลลูเลสมากที่สุด

Virupakshi และคณะ (2005) ศึกษาผลของปริมาณเชื้อเริ่มต้นของ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ JB-99 ในการผลิตเอนไซม์ไซลานส์ โดยใช้เชื้อเริ่มต้นร้อยละ 5, 10, 15 และ 20 และบ่มเชื้อที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 72 ชั่วโมง พบว่าปริมาณเชื้อ *Bacillus* sp. สายพันธุ์ JB-99 เริ่มต้นร้อยละ 10 จะสามารถผลิตเอนไซม์ได้สูงสุด เช่นเดียวกันกับ Poorna และ Prema (2006) ทำการหาปริมาณเชื้อเริ่มต้นที่เหมาะสมของเชื้อ *Bacillus pumilus* ในการผลิตเอนไซม์ไซลานส์ให้ได้สูงที่สุด โดยเตรียมเชื้อเริ่มต้นที่ร้อยละ 2.5, 5, 7.5 และ 10 พบว่าเชื้อมีการผลิตเอนไซม์ได้คุ้มเมื่อเตรียมเชื้อเริ่มต้นที่ร้อยละ 10

วัตถุประสงค์การทดลอง

- 1) เพื่อหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการเจริญและการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสโดย *Bacillus subtilis A2* ในอาหารสังเคราะห์
- 2) เพื่อศึกษาคุณสมบัติของเอนไซม์เซลลูเลส ที่ผลิตโดย *Bacillus subtilis A2* ในสภาวะที่เป็นเอนไซม์หยาบ (crude enzyme)
- 3) เพื่อหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการใช้เอนไซม์หยาบในการแยกน้ำมันจากน้ำเสียโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม
- 4) เพื่อหาสภาวะที่เหมาะสมต่อการใช้ *Bacillus subtilis A2* ในการแยกน้ำมันจากน้ำเสียโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสโดยเชื้อ *Bacillus subtilis A2*
2. สามารถแยกสารแขวนลอยและน้ำมันออกจากน้ำทึ้งจากเครื่องคีเคนเตอร์ของโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. สามารถทำการศึกษาการขยายขนาดการทดลองเพื่อแยกสารแขวนลอยและน้ำมันออกจากน้ำทึ้งจากเครื่องคีเ肯เตอร์ได้

บทที่ 2

วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีวิจัย

วัสดุและอุปกรณ์

1. วัสดุ

1. แบบคที่เรียกที่แยกได้จากดินคือ *Bacillus subtilis* A2 เป็นเชื้อที่คัดเลือกจากตัวอย่างดินข้างบ่อน้ำบดน้ำเสียโรงงานสกัดน้ำมันพืชบริสุทธิ์ สำหรับทางใหญ่ จังหวัดสงขลา
2. อาหารเติบโต เช่น CMC broth ซึ่งประกอบด้วย CaCl_2 0.3 กรัม, $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ 0.3 กรัม, KH_2PO_4 1.0 กรัม, K_2HPO_4 1.0 กรัม, พอลิเปปไทด์ 2.0 กรัม, ยีสต์สกัด 1.0 กรัม, NH_4NO_3 4.4 กรัม และ CMC 10 กรัม ในน้ำปริมาตร 1 ลิตร
3. สารละลายไข่แคนเน็มขันร้อยละ 1.0 ในฟองสบู่ฟเฟอร์
4. สารละลายคาร์บอโคเซมิลเซลลูโลสเน็มขันร้อยละ 1.0 ในฟองสบู่ฟเฟอร์
5. ฟองสบู่ฟเฟอร์เข้มข้น 0.05 โมลาร์ พีเอช 7.0
6. สารละลาย Dinitrosalicylic acid (DNS)
7. แหล่งการอนประกลบด้วย โมล่าส์, น้ำตาลกําลูกโมส และ CMC
8. แหล่งในไตรเจนประกลบด้วย NH_4NO_3 , $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$, $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$, พอลิเปปไทด์ (polypeptide) และยีสต์สกัด (yeast extract)

2. อุปกรณ์

1. หม้อน้ำจ่ำเขื้อตัวความดัน ไอน้ำ ยี่ห้อ Tomy รุ่น SS-325
2. ตู้อบลมร้อน ยี่ห้อ Sanyo รุ่น MOV 212
3. เครื่องซั่งละเอียด 2 ตำแหน่ง ยี่ห้อ A&D รุ่น HF-1200
4. เครื่องซั่งละเอียด 4 ตำแหน่ง ยี่ห้อ Sartorius รุ่น BP210s
5. เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง (pH meter) ยี่ห้อ Orion รุ่น 420A
6. อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ ยี่ห้อ Memmert รุ่น W350
7. เครื่องหมุนไฟเบรย์ควบคุมอุณหภูมิ ยี่ห้อ Hitachi รุ่น SCR20B
8. เครื่องหมุนไฟเบรย์ควบคุมอุณหภูมิแบบตั้ง ได้ ยี่ห้อ Eppendorf Centrifuge รุ่น 5415R
9. ตู้ป้องกันเชื้อ ยี่ห้อ Hotpack รุ่น 527044

10. เครื่องเขย่า eppendorf ปีที่ 9 TAITEC รุ่น MBR-022UP

วิธีการวิเคราะห์

1. การวิเคราะห์กิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลสและไซลานส์

1.1 วิธีวิเคราะห์หาปริมาณน้ำตาลรีคิวซ์

โดยทำการวิเคราะห์หาปริมาณน้ำตาลรีคิวซ์ตามวิธีการ Dinitrosalicylic acid ของ Miller (1959) (Robertson *et al.*, 2001)

คุณส่วนใส่ที่ได้จากการหมุนเหวี่งเอาเซลล์ออก ปริมาตร 0.5 มิลลิลิตรผสมกับสารละลายน้ำ CMC 1.0 เปอร์เซ็นต์ หรือ Xylan 1.0 เปอร์เซ็นต์ ที่ละลายใน PBS พีเอช 7.5 ปริมาตร 0.5 มิลลิลิตรใส่ใน microcentrifuge tube จากนั้นนำไปเขย่าที่ความเร็วรอบ 850 รอบต่อนาทีที่ อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 30 นาที แล้วนำไปต้มในน้ำเดือดเพื่อยับแข็งปฏิกิริยาเป็นเวลา 15 นาที จากนั้นคุณตัวอย่างที่ได้จากการทำปฏิกิริยาปริมาตร 0.5 มิลลิลิตร ใส่ในหลอดทดลองขนาดเด็ก จากนั้นเติมสารละลายน้ำตาลในโทรศัลลิไซคลิก (DNS) ปริมาตร 1 มิลลิลิตร เขย่าผสมให้เข้ากันนำไปต้มที่น้ำเดือด เป็นเวลา 30 นาที แล้วทำให้เย็นทันที จากนั้นนำไปวัดค่าการคูณกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 550 นาโนเมตรแล้วนำค่าที่ได้มาแทนค่าในสมการมาตรฐานเพื่อวิเคราะห์หาปริมาณน้ำตาลรีคิวซ์นำค่าที่ได้ไปวิเคราะห์หาค่ากิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลสและเอนไซม์ไซลานส์

1.2 การคำนวณกิจกรรมของเอนไซม์ไลป์ติสเป็นหน่วยของเอนไซม์

กำหนดให้ 1 ยูนิต หมายถึง ปริมาณเอนไซม์ที่เร่งปฏิกิริยาข้อบลากลืนแสงสับสเตรทให้เป็นกลูโคสหรือไชโอลส 1 ไมโครโมลิโนเวลา 1 นาที โดยใช้สูตรดังนี้

$$\text{กิจกรรมของเอนไซม์ (Units/ml)} = \frac{CD}{MIV}$$

C คือ ปริมาณน้ำตาลกลูโคสหรือไชโอลสโดยเทียบจากการฟามาตรฐาน

D คือ ค่าการเข้องจังตัวอย่างของเอนไซม์

M คือ นำหนักโมเลกุลของกลูโคสและไชโอลส เท่ากับ 180.16 และ 150.13 กรัมต่อมิลลิ

I คือ ระยะเวลาบ่ม (30 นาที)

V คือ ปริมาตรของเอนไซม์

2. การวัดการเจริญของเชื้อ

ตรวจวัดการเจริญของเชื้อ โดยวัดค่าการดูดกลืนแสงด้วยเครื่องสเปกโตรโฟโต มิเตอร์ที่ความยาวคลื่น 660 นาโนเมตร สำหรับตัวอย่างที่มีสีเข้มจะใช้การเก็บตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร นำไปปั่นให้วายที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ความเร็วรอบ 10,000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 10 นาที เท่ากับเวลาที่ใช้ในการเตรียมตัวอย่าง เช่นเดียวกัน แล้วติดสารละลายโซเดียมคลอไรด์ ความเข้มข้น 0.85 เปอร์เซ็นต์ นำไปปั่นให้วายที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ความเร็วรอบ 10,000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 10 นาที เท่ากับเวลาที่ใช้ในการเตรียมตัวอย่าง แล้วติดสารละลายโซเดียมคลอไรด์ ความเข้มข้น 0.85 เปอร์เซ็นต์ ปริมาตร 1 มิลลิลิตร ละลายตะกอนก้อนນ้ำไปปัดค่าดูดกลืนแสง โดยใช้สารละลายโซเดียมคลอไรด์ ความเข้มข้น 0.85 เปอร์เซ็นต์เป็นแบล็คคัท

3. การวิเคราะห์หาปริมาณโปรตีน

การวิเคราะห์ปริมาณโปรตีนของเยนไชม์ใช้วิธี Lowry และคณะ (1951) โดยใช้ bovine serum albumin (BSA) เป็นโปรตีนมาตรฐาน

4. การหาปริมาณน้ำมันและกรีสในน้ำมัน (ดัดแปลงจาก กรรมการ ศิริพิการ 2522)

นำกระดาษรองวางใน buchner funnel แล้วเทสาร Diatomaceous-silica filter ที่เตรียมไว้ 100 มิลลิลิตร ใช้เครื่องดูดสูญญากาศดูด ล้างด้วยน้ำกลั่น 10 มิลลิลิตร จนกระหึ่งแห้ง กรองตัวอย่างที่เตรียมไว้ แล้วดูดให้แห้ง ใช้ปากคีบกระดาษกรองออกมาน้ำ น้ำนี้จะต้องใส่ด้วยกัน แล้วห่อด้วยผ้าขาวบาง นำไปป้อนแห้งที่อุณหภูมิ 103 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที ใส่ตัวอย่างลงในชุดแยก เติมสารตัวทำละลายปีโตรเลียมอีเทอร์ ลงในชุดสักด้วยมัน 150 มิลลิลิตร แล้ววางบนเตาประทอนอุปกรณ์สักด้วยมัน พร้อมทั้งน้ำหล่ออุปกรณ์ควบแน่น แล้วเปิดสวิตซ์ให้ความร้อน ใช้เวลาในการสักด้วยมัน 4 ชั่วโมง เมื่อครบเวลาแล้ว กลั่นเก็บสารละลายจนเหลือสารละลายในชุดสักด้วยมัน นำไปในตู้อบที่อุณหภูมิ 103 องศาเซลเซียส จนแห้งใช้วันประมาณ 30 นาที ทิ้งให้เย็นในโดดดูดความชื้น ชั่งน้ำหนัก

การคำนวณ

$$\text{ปริมาณของกรีสหรือน้ำมัน} = \frac{\text{น้ำหนักของสารที่สักด้วยมัน} \times 1000}{(\text{มิลลิกรัม/ลิตร})}$$

วิธีการวิจัย

1. การหาสภาวะการเจริญและการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสโดย *Bacillus subtilis* A2 ในอาหารสังเคราะห์

1.1 การเตรียมเชื้อเริ่มต้น

นำเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 จากกลีเซอรอล 200 ไมโครลิตร มา streak บนอาหารแข็ง CMC และเลือกโคลoni เดี่ยวๆ มาเลี้ยงในอาหาร CMC broth ปริมาตร 5 มิลลิลิตร จากนั้นนำไปบ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง เขย่าที่ความเร็วรอบ 200 รอบต่อนาที กึ่งตัวอย่างเพื่อนำมาวัดการเจริญโดยวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 660 นาโนเมตร

1.2 การศึกษาการเจริญและการผลิตเซลลูเลสโดย *Bacillus subtilis* A2

นำเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 มาเลี้ยงใน CMC broth 50 มิลลิลิตร โดยมีเชื้อเริ่มต้นร้อยละ 10 เขย่าที่ความเร็ว 200 รอบต่อนาทีที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 72 ชั่วโมง กึ่งตัวอย่างที่ 0, 6, 12, 24 และ 36 ชั่วโมง วัดการเจริญโดยวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 660 นาโนเมตร และวิเคราะห์หากิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลสโดยใช้ CMC เป็นสับสเตรท

1.3 ผลของเหลืองการรับอน

ใช้เหลืองการรับอน คือ CMC ไมลาสและน้ำตาลกลูโคส 1.0 เปอร์เซ็นต์แทน CMC ในอาหาร CMC broth แล้วเพาะเลี้ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ในอาหารดังกล่าวปริมาตร 50 มิลลิลิตร ในฟลาสก์ขนาด 250 มิลลิลิตร นำไปเขย่าที่ความเร็วรอบ 200 รอบต่อนาทีที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 24 ชั่วโมง เพื่อใช้เป็นเชื้อเริ่มต้น จากนั้นถ่ายเชื้อเริ่มต้นร้อยละ 10 ลงในอาหารที่มี CMC ไมลาสและน้ำตาลกลูโคส 1.0 เปอร์เซ็นต์ ปริมาตร 50 มิลลิลิตรในฟลาสก์ขนาด 250 มิลลิลิตร แล้วนำไปเขย่าที่ความเร็วรอบ 200 รอบต่อนาทีที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส ทำการเก็บตัวอย่างที่เวลา 0, 6, 12, 24, และ 36 ชั่วโมง แล้ววัดการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์โดยวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 660 นาโนเมตร นำตัวอย่างที่เวลาต่างๆ ไปเทียบแบบชลล์ที่ความเร็วรอบ 10,000 รอบต่อนาที อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที แล้วกึ่งส่วนใส่ไปวิเคราะห์หากิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส

1.4 ผลของเหลืองในโตรเจน

ใช้เหลืองการรับอนจากข้อ 1.3 และใช้เหลืองในโตรเจน ความเข้มข้นรวมปริมาณ 0.1 เปอร์เซ็นต์ คือ NH_4NO_3 , $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$, $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$, พอลิเปปไทด์, บีสต์สกัด, บีสต์สกัด + NH_4NO_3 ,

บีสต์สกัด+ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$, บีสต์สกัด+(NH_4)₂ SO_4 และบีสต์สกัด+พอลิเปปโโนน+ NH_4NO_3 ในอาหาร CMC broth แล้วเพาะเลี้ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 แล้วเพาะเลี้ยง และติดตามการเจริญ และเก็บตัวอย่างวิเคราะห์หากิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส เช่นเดียวกับข้อ 1.3

1.5 ผลของพีเอช

ใช้อาหารที่เลือกจากข้อ 1.4 เลี้ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ในอาหารดังกล่าวปริมาตร 50 มิลลิลิตร ในฟลาสก์ขนาด 250 มิลลิลิตร นำไปเพา เช่าที่ความเร็วรอบ 200 รอบต่อนาทีที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง เพื่อให้เป็นเชื้อเริ่มต้น จากนั้นถ่ายเชื้อเริ่มต้นปริมาตร 5 มิลลิลิตร ลงในอาหารที่ปรับพีเอชเป็น 4.5, 5.5, 7.5 และอาหารที่ไม่ปรับพีเอช (พีเอช 6) แล้วติดตามการเจริญ และเก็บตัวอย่างวิเคราะห์หากิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส เช่นเดียวกับข้อ 1.3

1.6 ผลของอุณหภูมิ

ใช้อาหารที่เลือกจากข้อ 1.5 เลี้ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 เป็นเวลา 24 ชั่วโมง จากนั้นถ่ายเชื้อเริ่มต้นปริมาตร 5 มิลลิลิตร ลงในอาหารที่คัดเลือกจากได้ข้อ 1.5 ปริมาตร 45 มิลลิลิตร ในฟลาสก์ขนาด 250 มิลลิลิตร แล้วนำไปเพา เช่าที่ความเร็วรอบ 200 รอบต่อนาที ที่อุณหภูมิ 30, 45 และ 55 องศาเซลเซียส และติดตามการเจริญ และเก็บตัวอย่างวิเคราะห์หากิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส เช่นเดียวกับข้อ 1.3

2. ศึกษาภาวะที่เหมาะสมต่อการทำงานและความคงตัวของเอนไซม์หยาน

2.1 การทำบริสุทธิ์ขั้นต้นของเอนไซม์เซลลูเลสหยาน

การตกรตะกอนน้ำนมักที่เป็นส่วนสำคัญของการเลี้ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ด้วยเอนไซม์เนยนมชัลเฟต, อะซิโตน และเอทานอล แล้วเก็บตะกอนไปวิเคราะห์กิจกรรมเอนไซม์เซลลูเลส เลือกสารตกรตะกอนที่ให้ค่ากิจกรรมเอนไซม์สูงสุดไปตกรตะกอนเอนไซม์ได้เป็นเอนไซม์หยาน (crude enzyme) เพื่อใช้ในการศึกษาคุณสมบัติของเอนไซม์

การตกรตะกอนน้ำนมักโดยใช้แอมโมเนยนมชัลเฟตอีมตัว 80 ปรอร์เซ็นต์ โดยนำน้ำนมักที่ได้ไปตกรตะกอนด้วยแอมโมเนยนมชัลเฟตที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส โดยเดินแฉ่โนเนยนมชัลเฟตที่ละน้อของนมและมีการกรุน จากนั้นวางทิ้งไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 24 ชั่วโมง

การตกรตะกอนน้ำนมักโดยใช้อะซิโตนและเอทานอลโดยใช้น้ำนมักต่ออะซิโตนหรือเอทานอลในอัตราส่วน 1:3 นำอะซิโตนหรือเอทานอลไปวางไว้ที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ส่วนน้ำนมกันนำไปวางไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส จากนั้นนำน้ำนมกและอะซิ-

โอนหรืออพยานอ威名ให้เข้ากันโดยทำที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส และวางทิ้งไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง

นำตะกอนที่ได้จากตัวตกลงกอนทั้ง 3 วิธี ไปเที่ยงแยกที่ความเร็วรอบ 9000 รอบต่อนาที 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที ตะกอนที่ได้จากการตกลงกอนด้วยอะซิโตนหรืออพยานอ威名ทิ้งไว้เพื่อระเหยอะซิโตนหรืออพยานอลงอออกโดยวางที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ตะกอนที่ได้ด้วยฟองสีฟบัฟเฟอร์ 50 มิลลิโนลาร์ พีอช 7.2 ปริมาตร 10 มิลลิลิตร แล้วนำไปวิเคราะห์หา กิจกรรมของเอนไซม์ โดยเจือจางเอนไซม์ที่ได้ด้วยฟองสีฟบัฟเฟอร์ในอัตราส่วนที่เหมาะสม นำเอนไซม์ที่เจือจางแล้วนำไปวิเคราะห์หาค่ากิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส แล้วนำไปต้มในน้ำเดือดเพื่อยับยั้งปฏิกิริยาเป็นเวลา 15 นาที จากนั้นคุณตัวอย่างที่ได้จากการทำปฏิกิริยาปริมาตร 0.5 มิลลิลิตร ใส่ในหลอดทดลองขนาดเล็ก เติมสารละลายกรดได้ในไตรชาลีไซลิก (DNS) ปริมาตร 1 มิลลิลิตร เขย่าผสมให้เข้ากัน นำไปต้มที่น้ำเดือดเป็นเวลา 30 นาที แล้วทำให้เย็นทันที จากนั้นนำไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 550 นาโนเมตร

2.2 ศึกษาผลของพีอชที่เหมาะสมต่อกิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลสทายาน

โดยวิเคราะห์หาค่ากิจกรรมของเอนไซม์การบักซีเมธิลเซลลูเลสในสารละลายบัฟเฟอร์ต่างชนิดกัน ความเข้มข้น 0.05 โนลาร์ ที่มีพีอชต่างๆ คือ พีอช 4.0, 5.0 และ 6.0 โดยใช้ชิเตറบัฟเฟอร์ และพีอช 7.0 และ 8.0 โดยใช้ฟองสีฟบัฟเฟอร์ นำเอนไซม์ที่ได้จากการตกลงกอนด้วยตัวตกลงกอนที่คัดเลือกได้จากข้อ 2.1 มาเจือจางด้วยบัฟเฟอร์ที่พีอชต่างๆ ในอัตราส่วนที่เหมาะสม จากนั้นนำไปวิเคราะห์หา กิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส

2.3 ศึกษาผลของอุณหภูมิต่อกิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลสทายาน

โดยวิเคราะห์หาค่ากิจกรรมของเอนไซม์ที่ย่อยการบักซีเมธิลเซลลูโลส ที่อุณหภูมิ 37, 45, 55 และ 60 องศาเซลเซียส นำเอนไซม์ที่มีค่ากิจกรรมสูงสุดที่พีอชที่เหมาะสมจากข้อ 2.2 มาเจือจางด้วยบัฟเฟอร์ที่พีอชที่เหมาะสมจากข้อ 2.2 ในอัตราส่วนที่เหมาะสม จากนั้นนำไปวิเคราะห์หา กิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส

2.4 ศึกษาผลของความคงตัวต่อพีอชของเอนไซม์เซลลูเลสทายาน

โดยบ่มเอนเอนไซม์เซลลูเลสในสารละลายบัฟเฟอร์ต่างชนิดกัน ความเข้มข้น 0.05 โนลาร์ ที่มีพีอชต่างๆ คือ 4.0, 5.0 และ 6.0 โดยใช้ชิเตറบัฟเฟอร์ และพีอช 7.0 และ 8.0 โดยใช้ฟองสีฟบัฟเฟอร์ นำเอนไซม์ที่ได้จากการตกลงกอนด้วยตัวตกลงกอนที่คัดเลือกได้จากข้อ 2.1 มาเจือจางด้วยบัฟเฟอร์ที่พีอชต่างๆ ในอัตราส่วนที่เหมาะสม นำเอนไซม์ที่เจือจางแล้วไปบ่มที่

อุณหภูมิ 37 และ 55 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 0, 1, 3 และ 6 ชั่วโมง จากนั้นนำไปวิเคราะห์หา กิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส

2.5 ศึกษาผลของความคงตัวต่ออุณหภูมิของเอนไซม์เซลลูเลสจากสาขาน้ำ

โดยบ่มเอนไซม์คาร์บอคซีเมทิดเซลลูเลสที่อุณหภูมิ 37, 45, 55, และ 60 องศาเซลเซียส นำ เอนไซม์ที่บ่มทิ้งจากการทดสอบด้วยตัวตกลงตัวที่กัดเดือดได้จากข้อ 2.1 มาเข้าจางด้วย บัฟเฟอร์ที่พีเอช 5.0 ในอัตราส่วนที่เหมาะสม นำเอนไซม์ที่เข้าจางแล้วไปปั่นที่อุณหภูมิ 37, 45, 55 และ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 0, 1, 3 และ 6 ชั่วโมง จากนั้นนำไปวิเคราะห์หา กิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส

3. การแยกน้ำมันจากน้ำทึบโรงงานสักดันน้ำมันปาล์มโดยใช้เอนไซม์เซลลูเลสจากเชื้อ *Bacillus subtilis* A2

3.1 การแยกน้ำมันจากน้ำทึบโรงงานสักดันน้ำมันปาล์มโดยใช้เอนไซม์เซลลูเลสจากส่วนใส

นำน้ำทึบโรงงานสักดันน้ำมันปาล์ม 35 มิลลิลิตร เติมด้วยเอนไซม์เซลลูเลสจากส่วนใส ไขส่องการเติบโตเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ซึ่งส่วนใสมีกิจกรรมเซลลูเลส 0.32 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ปริมาตร 15 มิลลิตร (ชุดควบคุมเติมน้ำเกลี้ยง 15 มิลลิลิตร) ผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำไปปั่นที่ อุณหภูมิ 37, 45 และ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง สังเกตการณ์การแยกชั้นและการเกิด ตกลง แล้วเก็บตัวอย่างไปวิเคราะห์นานักตกลงและปริมาณน้ำมันในตกลง โดยนำ ส่วนผสมที่ได้ไป衡量ที่ความเร็ว 8,000 รอบต่อนาทีอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที เท่ากับส่วนไสออก นำตกลงที่ได้ไปบนที่ 105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ชั้นน้ำหนักตกลง แห้ง จากนั้นนำตกลงแห้งไปหาปริมาณน้ำมันด้วยวิธีการสักดันโดยชอกเดต (ดัดแปลงจาก กรณีการ สวทช., 2522)

3.2 การแยกน้ำมันจากน้ำทึบโรงงานสักดันน้ำมันปาล์มโดยใช้เอนไซม์เซลลูเลสจากเชื้อ *Bacillus subtilis* A2

นำน้ำทึบดีแคนเดอร์จากโรงงานสักดันน้ำมันปาล์ม 5 มิลลิลิตร เติมด้วยเอนไซม์ เซลลูเลสจากเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ซึ่งผ่านการทดสอบด้วยสารตกลงตัวที่เหมาะสม โดยบ่มเอนไซม์ที่มีกิจกรรม 15 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ปริมาตร 1 มิลลิลิตร (ชุดควบคุมเติมน้ำเกลี้ยง 1 มิลลิลิตร) ผสมให้เข้ากัน แล้วนำไปปั่นที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส เก็บที่เวลา 0, 1 และ 2 ชั่วโมง นำไปปั่นเหมือนที่ความเร็ว 8,000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 15 นาที ที่อุณหภูมิ 28 องศาเซลเซียส ชั้น น้ำหนักตกลงแห้ง จากนั้นนำตกลงแห้งไปหาปริมาณน้ำมันด้วยวิธีการสักดันโดยชอกเดต (ดัดแปลงจาก กรณีการ สวทช., 2522) นำไปซั่งนานน้ำหนักหาปริมาณน้ำมันในตกลง

3.3 การแยกน้ำมันจากน้ำทึบดีแคนเตอร์จากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มโดยเชื้อ *Bacillus subtilis* A2
 นำน้ำทึบดีแคนเตอร์จากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม 45 มิลลิลิตร โดยทำการทดลอง 3 ชุด ดังนี้ ชุดแรกเป็นชุดควบคุม โดยเติมอาหารที่ปราศจากเชื้อจุลินทรีย์ ชุดที่สองเติมน้ำทึบ 3 ชุด ดังนี้ ชุดแรกเป็นชุดควบคุม โดยเติมอาหารที่ปราศจากเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 และชุดที่สามเติมอาหารที่มีเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ปริมาณ 5 มิลลิลิตร ในกระบวนการปั่นเหวี่ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 และชุดที่สามเติมอาหารที่มีเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ปริมาณ 5 มิลลิลิตร ในการบดครัวปริมาณ 50 มิลลิลิตร ทำชุดการทดลองละ 3 ชั้น นำไปบ่มที่ อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อเชื้อจุลินทรีย์ (45 องศาเซลเซียส) บ่มเป็นเวลา 24, 48 และ 72 ชั่วโมง ถังเก็บ การแยกชั้นและการเก็บตัวอย่าง ไปวิเคราะห์หนักตะกอนและปริมาณน้ำมัน ในตะกอน โดยนำส่วนผสมที่ได้ไปเหวี่ยงที่ความเร็ว 8,000 รอบต่อนาที อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที เทส่วนไส้ออก นำตะกอนที่ได้ไปอบที่ 105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ชั้น หนักตะกอนแห้ง จากนั้นนำตะกอนที่แห้งแล้วมาใส่ในผ้าขาวบางเพื่อหาปริมาณน้ำมันด้วย วิธีการสกัดโดยซอคเลต(ดัดแปลงจาก กรณีการ สิริหิงห์, 2522)

4. ศึกษาการใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ในการเจริญและแยกน้ำทึบ

4.1 ผลของเวลา

โดยเลี้ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ในอาหารเลี้ยงเชื้อตามสภาวะที่เหมาะสมต่อการพัฒนา ไขม์เซลลูเลสตามวิธีขั้นตอนที่ 1 ปริมาณ 50 มิลลิลิตร ในฟลาสก์ขนาด 250 มิลลิลิตร นำไปเขย่าที่ความเร็วรอบ 200 รอบต่อนาที ที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 24 ชั่วโมง เพื่อใช้เป็นเชื้อเริ่มต้น จากนั้นถ่ายเชื้อเริ่มต้น 10 เปลอร์เซ็นต์ ลงในน้ำทึบจากเครื่องดีแคนเตอร์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อ ปริมาณ 50 มิลลิลิตร ปรับพื้อเช่ากัน 6.0 ในฟลาสก์ขนาด 250 มิลลิลิตร แล้วนำไปเขย่าที่ความเร็วรอบ 200 รอบต่อนาที ที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส ทำการเก็บตัวอย่างที่เวลา 0, 24, 48 และ 72 ชั่วโมง นำไปวัดค่าพีเอช นำมันในน้ำทึบ น้ำหนักตะกอน และปริมาณน้ำมันในตะกอน โดยชุดควบคุมจะไม่เติมเชื้อ

4.2 ผลของการเจือจางน้ำทึบต่อการแยกน้ำมันในน้ำทึบ ศึกษาการเลี้ยง *Bacillus subtilis* A2 ในน้ำทึบ ที่ทำการเจือจางน้ำทึบต่อน้ำกลั่นอัตราส่วน 1:0, 1:1, 1:2 และ 1:3

4.3 ผลของแหล่งคาร์บอน โดยเลี้ยงเชื้อในน้ำทึบที่ได้จากสภาวะในข้อที่ 4.2 โดยใช้แหล่ง คาร์บอนที่ดีที่สุดจากข้อ 1.3 ความเข้มข้น 1 เปลอร์เซ็นต์

4.4 ผลของแหล่งในโตรเจน เลี้ยงเชื้อในน้ำทึบโดยใส่แหล่งในโตรเจนที่ดีที่สุดตามข้อ 1.4 ความเข้มข้น 1 เปลอร์เซ็นต์

4.5 ผลการฆ่าเชื้อ โดยเปรียบเทียบการเลี้ยงเชื้อในน้ำทึบจากข้อ 4.4 โดยใช้น้ำทึบที่ผ่านการฆ่าเชื้อ และไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ

5. ศึกษาการแยกน้ำมันจากน้ำทึบที่โรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม

เลือกสภาวะที่เหมาะสมที่คีสุคในการแยกน้ำมันจากน้ำทึบ โดยใช้เอนไซม์ตามข้อ 3.2 หรือ การใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ข้อ 4.5 นำไปทดลองที่โรงงานในขนาด 20 ลิตร และ 100 ลิตร

บทที่ 3

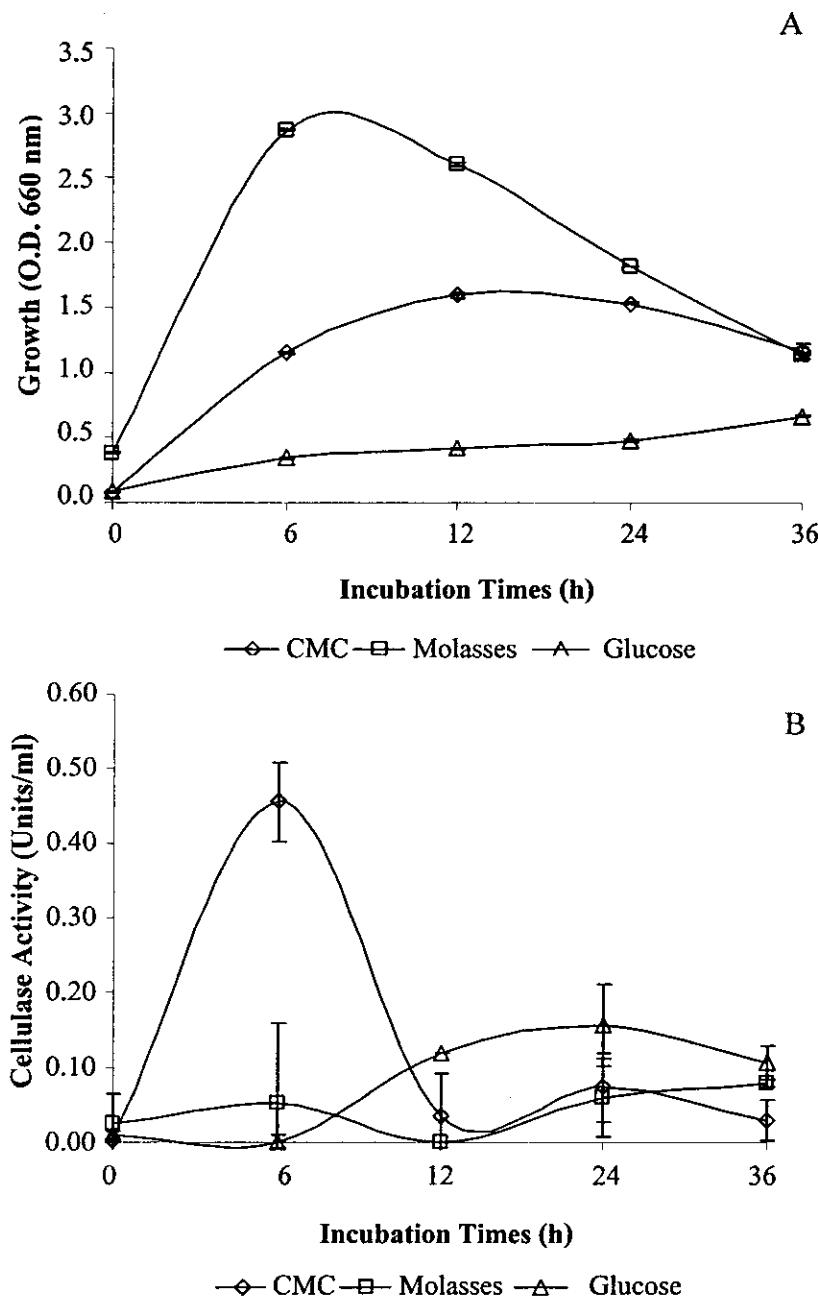
ผลการทดลองและวิจารณ์

1. สภาวะที่เหมาะสมต่อการเจริญและการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจาก *Bacillus subtilis* A2

1.1 ผลของแหล่งคาร์บอน

จากการศึกษาทดลองแหล่งคาร์บอนที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจากเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 โดยใช้แหล่งคาร์บอน 3 ชนิด คือ CMC ในลาก และกูลูโคส ปริมาณ 1 เปอร์เซ็นต์ พบว่าเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 มีการเจริญได้ดีที่สุดในอาหารเลี้ยงเชื้อพื้นฐานที่มีโนลาส 1 เปอร์เซ็นต์เป็นแหล่งคาร์บอน รองลงมา คือ อาหารพื้นฐานที่มี CMC และ กูลูโคส เป็นแหล่งคาร์บอน ตามลำดับ ผลการทดลองแสดงในภาพที่ 8A โดยในอาหารพื้นฐานที่มีโนลาสมีค่าการเจริญของเชื้อ เมื่อวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 660 นาโนเมตร เจริญได้ดีที่สุดเวลา 6 ชั่วโมง มีค่าความชุ่ม 2.7 และเมื่อเวลาเพิ่มขึ้นการเจริญของเชื้อจะลดลงที่เวลา 36 ชั่วโมง ซึ่งสามารถวัดความชุ่มได้ 1.2 ส่วนในอาหารพื้นฐานที่มี CMC เป็นแหล่งคาร์บอน มีการเจริญของเชื้อ รองลงมา โดยพบว่าเชื้อสามารถเจริญสูงสุดที่เวลา 12 ชั่วโมง วัดความชุ่มได้ 1.5 และเมื่อเวลาผ่านไปมีการเจริญลดลงเล็กน้อย และในอาหารพื้นฐานที่มีน้ำตาลกูลูโคสเป็นแหล่งคาร์บอน พบว่ามีการเจริญของเชื้อต่ำที่สุด โดยเจริญสูงสุดที่เวลา 36 ชั่วโมง และสามารถวัดค่าความชุ่มได้ 0.6

การผลิตเอนไซม์เซลลูเลส ผลดังภาพที่ 8 B พบว่าเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ผลิตเอนไซม์เซลลูเลสได้ดีในอาหารพื้นฐานที่มี 1 เปอร์เซ็นต์ CMC เป็นแหล่งคาร์บอน โดยสามารถผลิตเอนไซม์เซลลูเลสได้สูงที่สุดที่เวลา 6 ชั่วโมง มีกิจกรรมเท่ากับ 0.45 ยูนิตต่อมิลลิลิตร รองลงมา คือ อาหารพื้นฐานที่มีกูลูโคส 1 เปอร์เซ็นต์เป็นแหล่งคาร์บอน ผลิตเอนไซม์เซลลูเลสได้สูงสุดที่ 24 ชั่วโมง โดยมีกิจกรรม 0.15 ยูนิตต่อมิลลิลิตร และอาหารพื้นฐานที่มีโนลาส 1 เปอร์เซ็นต์เป็นแหล่งคาร์บอน มีกิจกรรมสูงสุดที่ 36 ชั่วโมง โดยมีกิจกรรมของเอนไซม์เท่ากับ 0.10 ยูนิตต่อมิลลิลิตร จะเห็นได้ว่าเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 สามารถผลิตเอนไซม์เซลลูเลสได้ดีในอาหารที่มีสับสเตรทที่เป็นเซลลูโลส แต่ก็สามารถผลิตเอนไซม์เซลลูเลสได้เองในอาหารที่มีน้ำตาลกูลูโคสหรือโนลาสเป็นแหล่งคาร์บอน ได้ในปริมาณที่น้อยกว่า ทั้งนี้ในโนลาสประกอบไปด้วยน้ำตาลหลาบนิด ได้แก่ น้ำตาลซูโคส 40 เปอร์เซ็นต์ กูลูโคส 9 เปอร์เซ็นต์ ฟรุกโตส 12 เปอร์เซ็นต์ (Teclu et al., 2009) ซึ่งเป็นอาหารที่มีความสมบูรณ์มากทำให้เรื่องมีการเจริญดีแต่ก็ผลิตเอนไซม์ได้น้อย ทั้งนี้เชื่ออาจไม่มีความจำเป็นต้องผลิตเอนไซม์เซลลูเลสและการที่มีน้ำตาลปริมาณมากเกินไปส่งผลต่อกระบวนการ



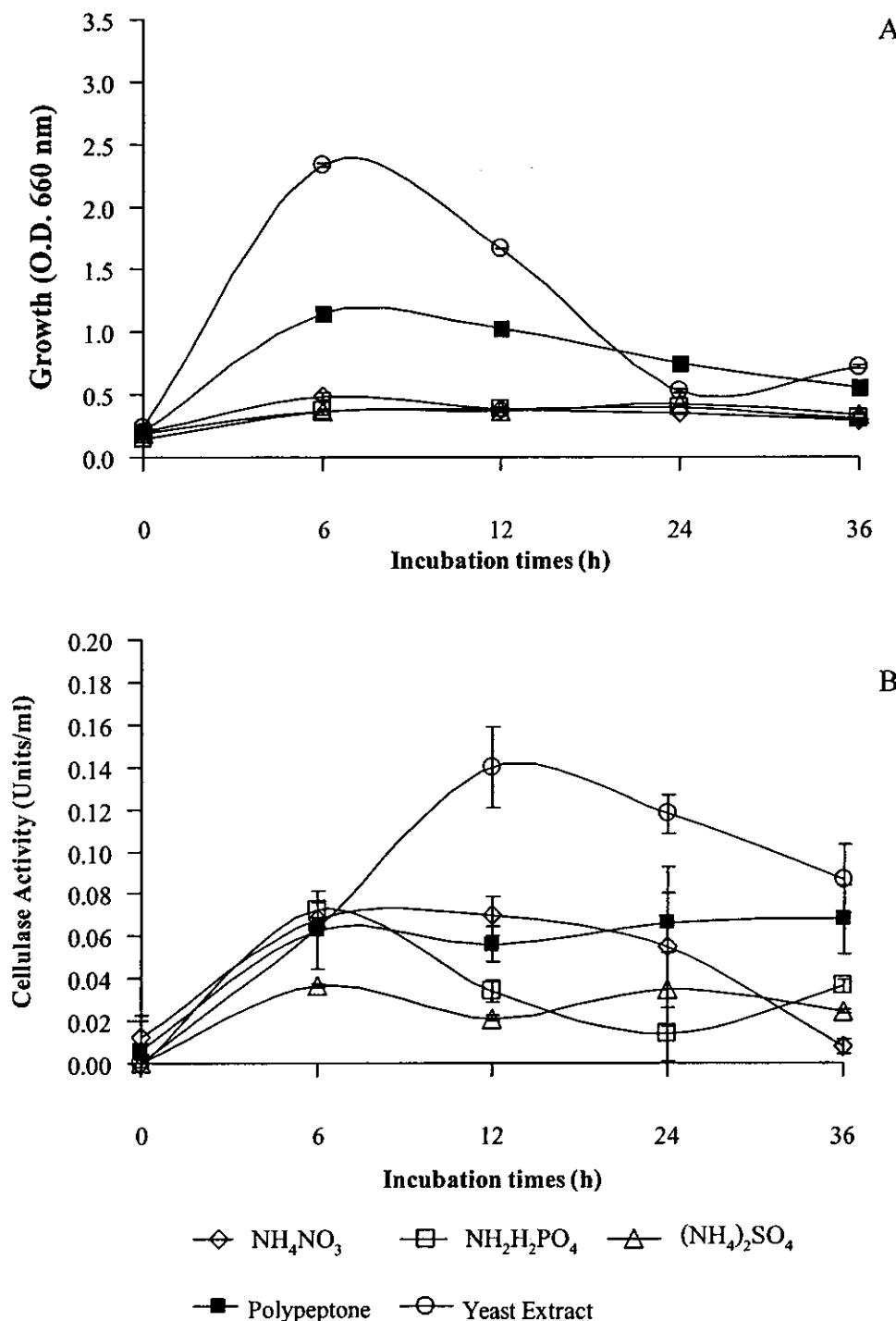
ภาพที่ 8 ผลของแหล่งการบอนต่อการเจริญ (A) และการผลิตเอนไซม์เซลลูเลส (B) ของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 (ในอาหารพื้นฐานที่มีแหล่งการบอนปริมาณ 1 เปอร์เซ็นต์ บ่มที่ 45 องศาเซลเซียส เวลา 200 รอบต่อนาที)

ผลิตเอนไซม์ของเชลล์ เชื้ออาจต้องอาศัยการเหนี่ยวนำจากสับสเตรทในการสร้างเอนไซม์เชลลูเลส อีกทั้งการผลิตเอนไซม์เชลลูเลสสาขาเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 อยู่ในช่วง log phase ดังการศึกษาของ Taleb และคณะ (2009) ได้ศึกษาปัจจัยของแหล่งอาหารและสภาพที่มีผลต่อการผลิตเอนไซม์ เชลลูเลสจาก *Bacillus alcalophilus* และ *Bacillus amyloliquefaciens* พบว่าเชื้อผลิตเอนไซม์ได้ดีที่สุดในอาหารที่มี CMC เป็นแหล่งคาร์บอนโดยมีกิจกรรม 1.88 และ 1.81 ยูนิตต่อมิลลิลิตร แต่ให้การเจริญที่น้อยกว่าอาหารที่มีน้ำตาลเป็นแหล่งคาร์บอน เนื่องจากน้ำตาลเป็นแหล่งอาหารที่ใช้ง่าย จึงทำให้เชื้อเจริญได้ดี และปริมาณของ CMC ที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์เชลลูเลสอยู่ที่ 1 เปอร์เซ็นต์ เท่านั้นเดียวกับ Narasimha (2006); Niranjan (2007) ได้ให้ความเห็นว่าการผลิตเอนไซม์ เชลลูเลสสามารถถูกหนีบยานำได้ดีในอาหารที่มี CMC เป็นแหล่งคาร์บอน

1.2 ผลของแหล่งในโตรเจน

การศึกษาผลของแหล่งในโตรเจนที่เหมาะสมต่อการเจริญและผลิตเอนไซม์เชลลูเลสของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 โดยใช้อาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ เป็นแหล่งคาร์บอน และมีแหล่งในโตรเจน ดังนี้ NH_4NO_3 , $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$, $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$, พอลิเปป็อตัน และยีสต์สกัด ปริมาณ 0.1 เปอร์เซ็นต์ (% Total N) ผลการทดลองดังแสดงในภาพที่ 9A พบว่าเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 สามารถเจริญได้ดีที่สุดในอาหารพื้นฐานที่มียีสต์สกัด ปริมาณ 0.1 เปอร์เซ็นต์เป็นแหล่งในโตรเจน ซึ่งเมื่อวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 660 นาโนเมตร มีค่าความชุ่มเท่ากับ 2.34 ที่เวลา 6 ชั่วโมง รองลงมาเป็นอาหารพื้นฐานที่มีพอลิเปป็อตัน, NH_4NO_3 , $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ และ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ เป็นแหล่งในโตรเจน โดยมีค่าความชุ่มเท่ากับ 1.16, 0.49, 0.37 และ 0.36 ที่เวลา 6 ชั่วโมง และทุกชุด การทดลองมีการเจริญของเชื้อลดลงเมื่อเวลาเพิ่มขึ้น จากผลการเจริญของเชื้อเห็นได้ว่าเชื้อสามารถใช้แหล่งในโตรเจนอินทรีย์ได้ดีกว่าในโตรเจนอินทรีย์ซึ่งแหล่งในโตรเจนอินทรีย์จะมีอะมิโนกรดเปปไทด์ผสมที่สกัดได้จากแหล่งต่างๆ และการที่ยีสต์สกัดสามารถทำให้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 เจริญได้ดีที่สุด เนื่องจากยีสต์สกัดมีองค์ประกอบเป็นอินทรีย์ในโตรเจนที่สกัดได้จากเชลล์ยีสต์ แล้วบังมีวิตามินต่างๆ ที่ช่วยส่งเสริมการเจริญของเชื้ออีกด้วย

ส่วนการผลิตเอนไซม์เชลลูเลสจากอาหารพื้นฐานที่มีแหล่งในโตรเจนต่างๆ กันของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ผลการทดลองดังแสดงในภาพที่ 9B พบว่าเชื้อสามารถผลิตเอนไซม์ เชลลูเลสได้สูงที่สุดในอาหารพื้นฐานที่มียีสต์สกัดเป็นแหล่งในโตรเจนเท่ากับ 0.14 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่เวลา 12 ชั่วโมง รองลงมาเป็นอาหารพื้นฐานที่มี $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ และ NH_4NO_3 สามารถผลิตเอนไซม์เชลลูเลสที่มีกิจกรรม 0.07 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่ 6 ชั่วโมง และ 24 ชั่วโมง ในอาหารพื้นฐาน มีพอลิเปป็อตัน ตามลำดับ ส่วนอาหารพื้นฐานที่มี $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ เป็นแหล่งในโตรเจนผลิตเอนไซม์

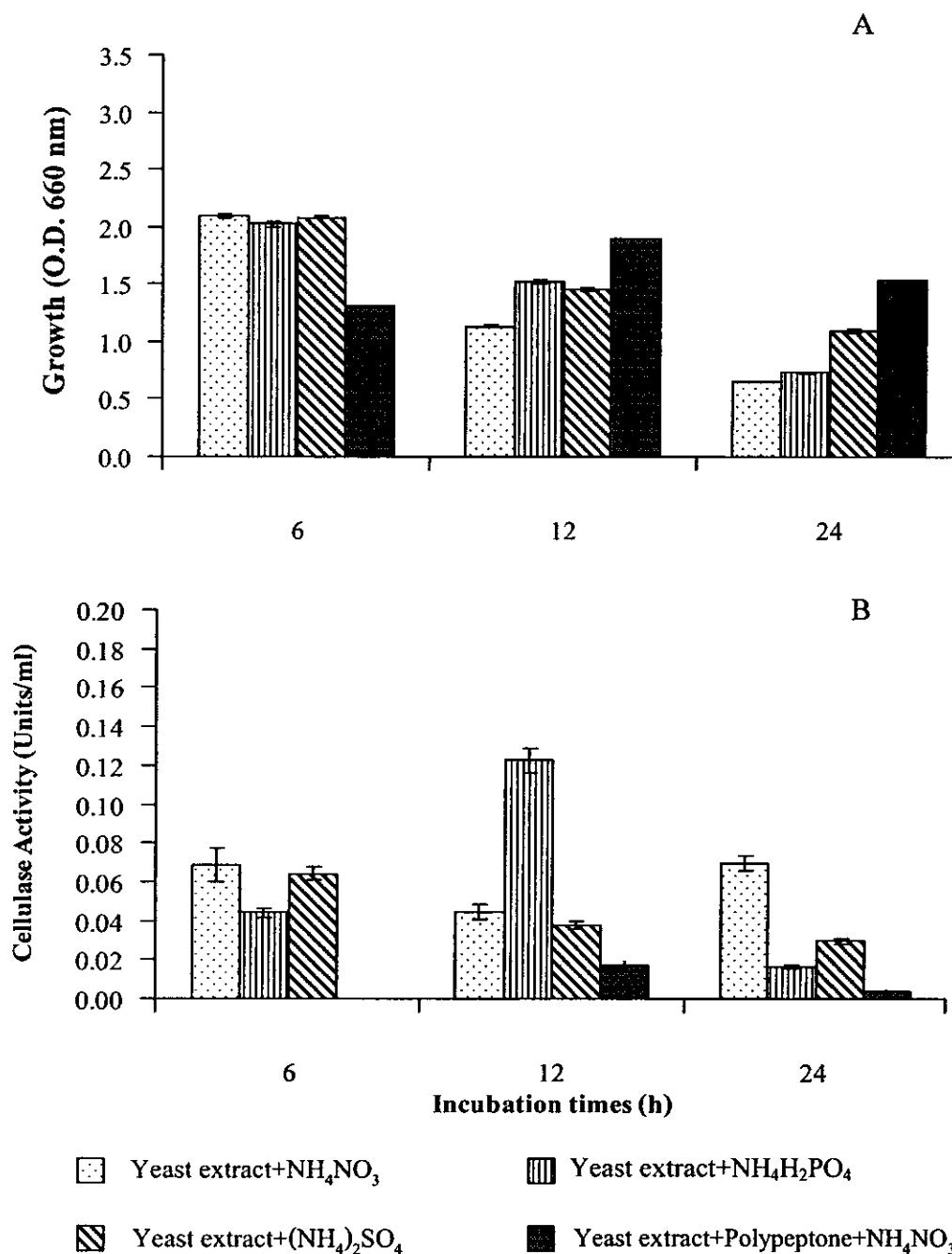


ภาพที่ 9 ผลของแหล่งไนโตรเจนต่อการเจริญ (A) และการผลิตเอนไซม์เซลลูเลส (B) ของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 (ในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ และแหล่งไนโตรเจนต่างๆ (0.1 เปอร์เซ็นต์) บ่มที่ 45 องศาเซลเซียส เวลา 200 รอบต่อนาที)

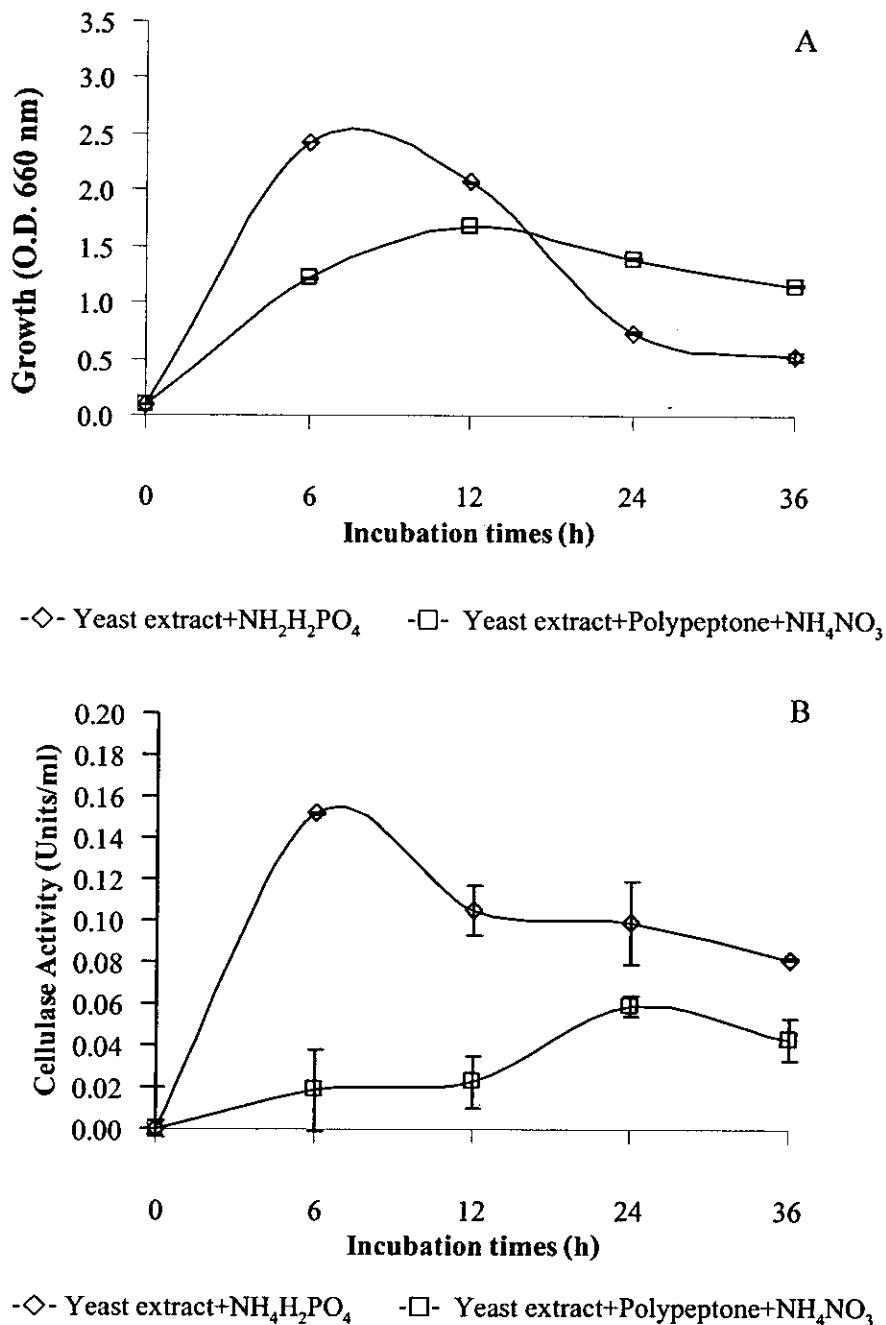
เชลลูเลสได้น้อยที่สุด ดังการศึกษาของ Taleb และคณะ (2009) ได้ศึกษาปัจจัยของเหลืองอาหารที่มีผลต่อการผลิตเอนไซม์เชลลูเลสจาก *Bacillus alcalophilus* และ *Bacillus amyloliquefaciens* พบว่าสามารถใช้เหลืองในโตรเจนอินทรีย์ได้ดีกว่าเหลืองในโตรเจนอนินทรีย์อย่างเช่น ชีสต์สกัด เปปป่อน และเนื้อสกัด เป็นต้น และสามารถผลิตเอนไซม์เชลลูเลสได้สูงที่สุดในอาหารที่มีชีสต์สกัด เป็นเหลืองในโตรเจน ส่วน Ariffin และคณะ (2008) ศึกษาการผลิตเอนไซม์เอนโคกลูแคนเนสจากน้ำมันปาล์มดิบโดย *Bacillus pumilus* EB3 พบว่าเชื้อสามารถผลิตเอนไซม์ได้สูงที่สุดในอาหารที่มีชีสต์สกัด ได้ 1.44 ยู นิตต่อลิตรต่อชั่วโมง โดยชีสต์สกัดจะช่วยส่งเสริมให้เชื้อเจริญได้อย่างรวดเร็ว กว่าอาหารที่มีในโตรเจนอนินทรีย์ เนื่องจากมีวิตามินและสารตั้งต้น (precursors) ที่จำเป็นต่อการเจริญและผลิตเอนไซม์ ส่วน Ray และคณะ (2007) ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเอนไซม์ เชลลูเลสจากเชื้อ *Bacillus subtilis* และ *Bacillus circulans* ที่แยกได้จากการดูดซึมในอาหารของปลา พบว่าเชื้อ *Bacillus circulans* สามารถผลิตเอนไซม์ได้สูงสุดเมื่อมีเนื้อสกัดเป็นเหลืองในโตรเจน

จากการศึกษาผลของเหลืองในโตรเจนที่เหมาะสมต่อการเจริญและผลิตเอนไซม์ เชลลูเลส พบร่วมเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 สามารถเจริญและสามารถผลิตเอนไซม์ได้ดีในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ เป็นเหลืองคราบบอน และมีชีสต์สกัดเป็นเหลืองในโตรเจนนั้น ในหลายงานวิจัยได้มีความเห็นว่าการใช้เหลืองในโตรเจโนินทรีย์ร่วมกับในโตรเจนอนินทรีย์จะช่วยเพิ่มการเจริญและการผลิตเอนไซม์เชลลูเลส จากการศึกษาผลของชีสต์สกัดร่วมกับในโตรเจนอนินทรีย์ คือ NH_4NO_3 , $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ และ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ต่อการเจริญ ผลแสดงดังภาพที่ 10A พบว่าการใช้ในโตรเจโนินทรีย์และอนินทรีย์ร่วมกันส่งผลให้เชื้อเจริญได้รวดเร็วกว่าชุดควบคุม ซึ่งพบว่าชุดอาหารพื้นฐานที่มีชีสต์สกัดร่วมกับ NH_4NO_3 , $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ และ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ มีค่าการเจริญของเชื้อสูงสุดที่ 6 ชั่วโมง จากการวัดค่าการดูดซึมแสงที่ 660 นาโนเมตร ได้ 2.10, 2.02 และ 2.08 ส่วนชุดควบคุมเป็นอาหารพื้นฐานที่มีชีสต์สกัด, พอลิเปปป่อนและ NH_4NO_3 มีค่าการเจริญ 1.31 ที่เวลา 6 ชั่วโมง และเจริญสูงที่สุด 1.90 ที่เวลา 12 ชั่วโมง ส่วนการผลิตเอนไซม์เชลลูเลส ผลแสดงดังภาพที่ 10B พบร่วมเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 สามารถใช้อาหารที่มีชีสต์สกัดและ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ได้ดีที่สุด มีกิจกรรมของเอนไซม์เชลลูเลส 0.12 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่เวลา 12 ชั่วโมง รองลงมาเป็นอาหารที่มีชีสต์สกัดและ NH_4NO_3 สามารถผลิตเอนไซม์เชลลูเลสมีกิจกรรมเชลลูเลส 0.07 ยูนิตต่อมิลลิลิตร และอาหารที่มีชีสต์สกัดและ $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ สามารถผลิตเอนไซม์เชลลูเลสมีกิจกรรม 0.06 ยูนิตต่อ มิลลิลิตร ที่เวลา 6 ชั่วโมง ส่วน Ariffin และคณะ (2008) ศึกษาการผลิตเอนไซม์เอนโคกลูแคนเนสจากน้ำมันปาล์มดิบโดย *Bacillus pumilus* EB3 พบว่าเชื้อเจริญได้ดีในอาหารที่มีเหลืองในโตรเจน 2 ชนิด คือ ชีสต์สกัด และ $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ มีกิจกรรม 2.2 ยูนิตต่อมิลลิลิตร

จากการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมสามารถสรุปส่วนประกอบของอาหารและสภาวะในการเลี้ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ปริมาตร 1 ลิตร ดังนี้ CMC 10.0 กรัม, KH_2PO_4 1.0 กรัม, K_2HPO_4 1.0 กรัม, บีสต์สกัด 4.5 กรัม, $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ 4.1 กรัม, $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ 0.3 กรัม และ CaCl_2 0.3 กรัม ผลการทดลองดังภาพที่ 11A พบว่าการเจริญของชุดการทดลองในสภาวะที่มีบีสต์สกัดและ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ เป็นแหล่งไนโตรเจน เจริญได้สูงสุด โดยมีค่าความชุ่มน้ำจากการวัดการดูดกลืนแสงที่ 660 นาโนเมตร ได้เท่ากับ 2.42 ที่เวลา 6 ชั่วโมง และการเจริญของชุดควบคุมที่มีบีสต์สกัด, พอดีเป็นโภค และ NH_4NO_3 เป็นแหล่งไนโตรเจน มีค่าความชุ่มน้ำเท่ากับ 1.21 ที่เวลา 6 ชั่วโมงและเจริญสูงที่สุดที่เวลา 12 ชั่วโมง มีค่าความชุ่มน้ำเท่ากับ 1.68 ส่วนกิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตจากเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ผลการทดลองดังภาพที่ 11B พบว่าชุดการทดลองตามสภาวะที่เหมาะสมสามารถผลิตเอนไซม์เซลลูเลสมีกิจกรรมสูงกว่าชุดควบคุม โดยชุดการทดลองตามสภาวะที่เหมาะสมมีกิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลสสูงสุดเท่ากับ 0.15 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่เวลา 6 ชั่วโมง และชุดควบคุม พบว่ามีกิจกรรมของเอนไซม์ 0.02 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่เวลา 6 ชั่วโมง และมีกิจกรรมของเอนไซม์สูงที่สุด 0.06 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่เวลา 24 ชั่วโมง



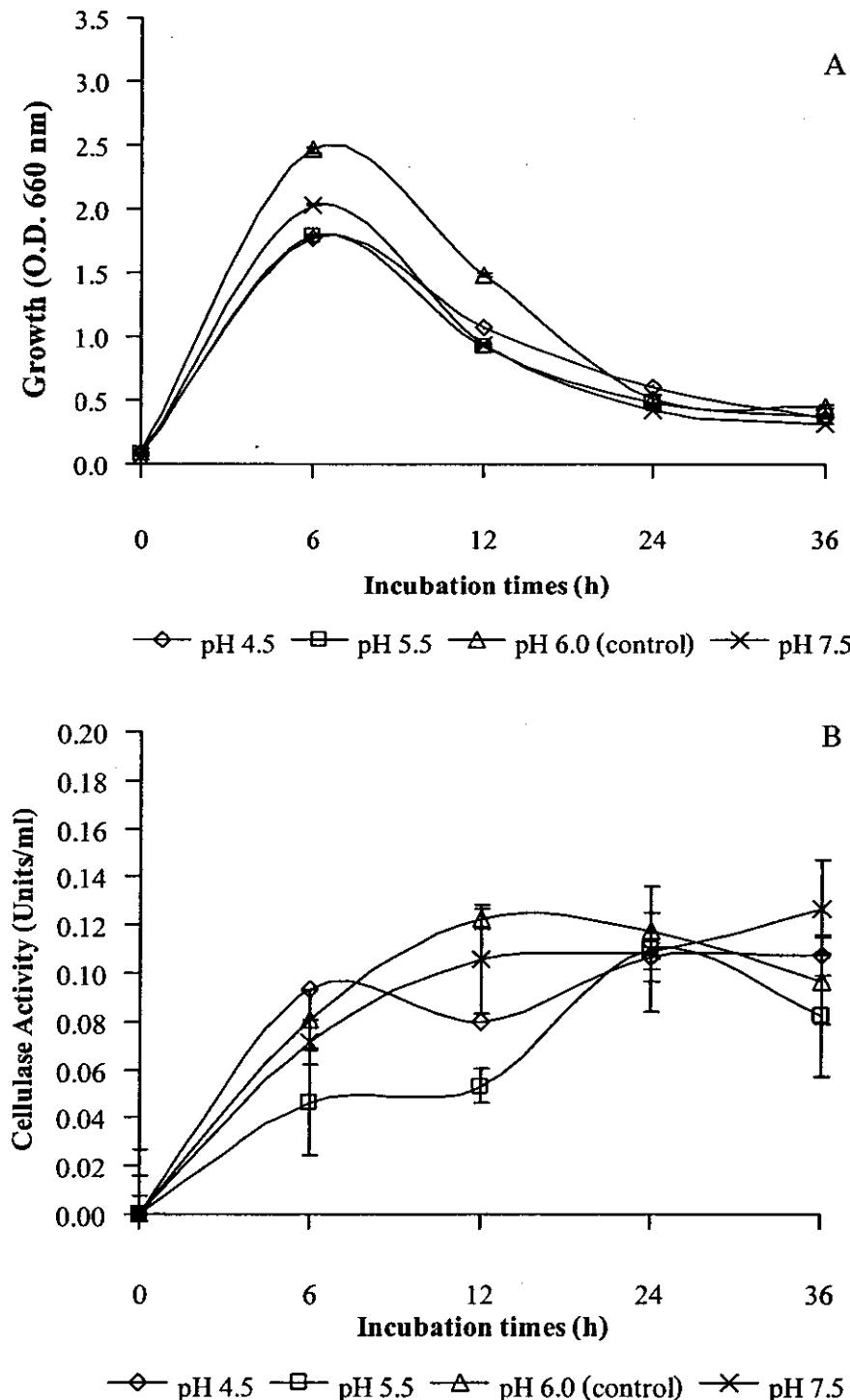
ภาพที่ 10 ผลของแหล่งโปรตีนสมต่อการเจริญ (A) และการผลิตเอนไซม์เซลลูโลส (B) ของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 (ในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ และแหล่งโปรตีนต่างๆ ความเข้มข้นรวม 0.1 เปอร์เซ็นต์ บ่มที่ 45 องศาเซลเซียส เวลา 200 รอบต่อนาที)



ภาพที่ 11 ผลของแหล่งไนโตรเจนผสานต่อการเจริญ (A) และการผลิตเอนไซม์เซลลูเลส (B) ของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 (ในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ และแหล่งไนโตรเจนความเข้มข้นรวม 0.1 เปอร์เซ็นต์ บ่มที่ 45 องศาเซลเซียส เบ่า 200 รอบต่อนาที)

1.3 ผลของพีเอช

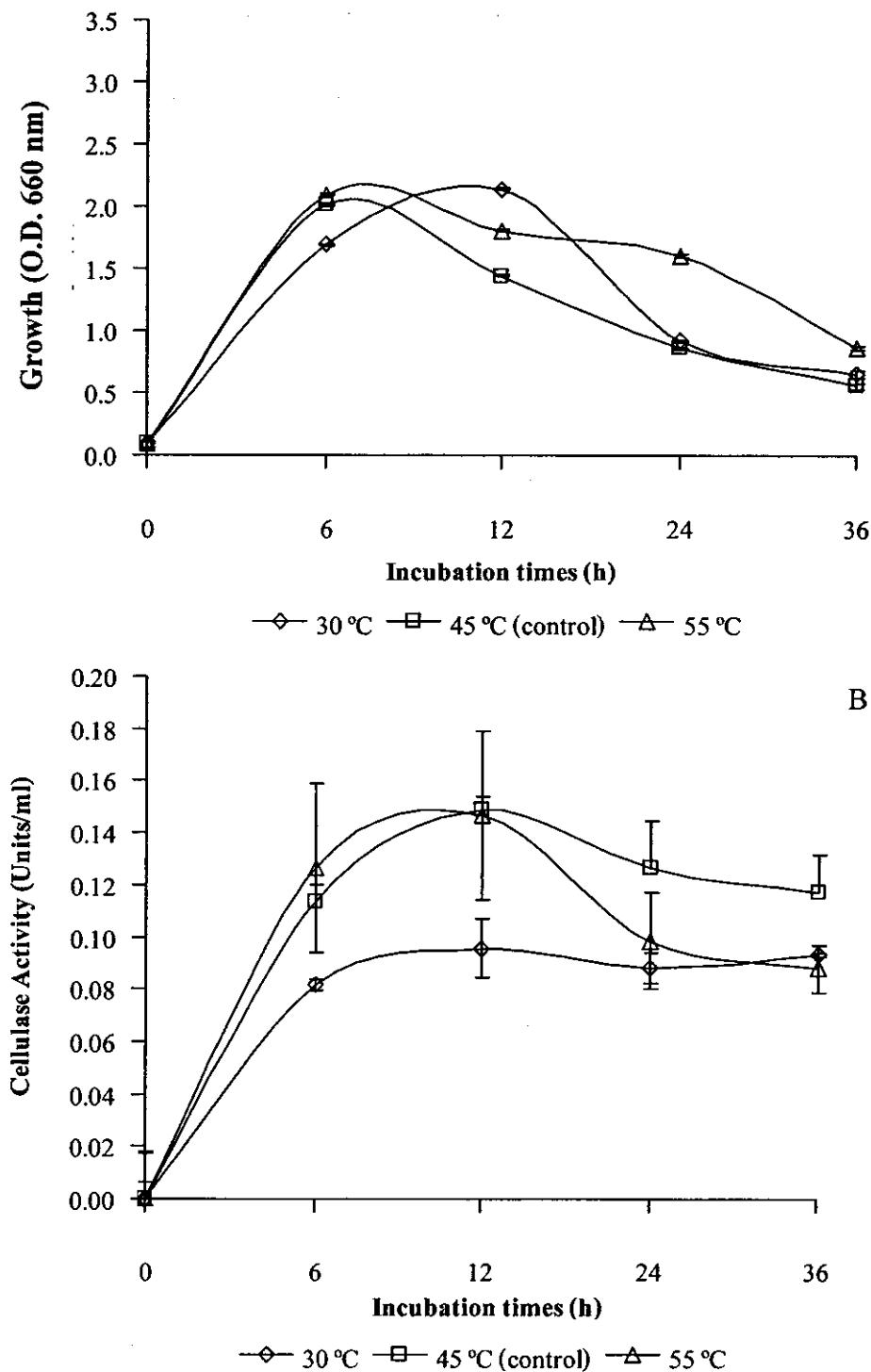
จากการศึกษาผลของพีเอชต่อการเจริญและการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 โดยการเพาะเลี้ยงในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ เป็นแหล่งคาร์บอนและนิยสต์สกัด และ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ความเข้มข้นรวม 0.1 เปอร์เซ็นต์ (% Total N) เป็นแหล่งไนโตรเจนปรับพีเอชเป็น 4.5, 5.5, 7.5 และอาหารที่ไม่ปรับพีเอช (พีเอช 6) ทำการขยาย 200 รอบต่อนาที บ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 36 ชั่วโมง ผลการทดลองการศึกษาการเจริญของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ดังภาพที่ 12A พบว่าทุกชุดการทดลองมีการเจริญสูงสุดที่เวลา 6 ชั่วโมง โดยอาหารที่ไม่ปรับพีเอชนี้พีเอช 6.0 มีการเจริญของเชื้อสูงที่สุด เมื่อวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 660 นาโนเมตร ได้ค่าความชุ่นเท่ากับ 2.45 รองลงมาเป็นชุดการทดลองในอาหารที่ปรับพีเอชเป็น 7.5, 5.5 และ 4.5 โดยวัดค่าความชุ่นได้ 2.0, 1.75 และ 1.7 ตามลำดับ และเมื่อเวลาเพิ่มขึ้น พบว่าทุกชุดการทดลองมีการเจริญของเชื้อลดลงตามลำดับ ส่วนการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ผลการทดลองดังภาพที่ 12B พบว่าในอาหารพื้นฐานที่มีพีเอช 4.5 และพีเอช 5.5 เชื้อสามารถผลิตเอนไซม์เซลลูเลสได้สูงสุด 0.11 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่เวลา 24 ชั่วโมง ส่วนอาหารพื้นฐานที่มีพีเอช 6.0 และพีเอช 7.5 สามารถผลิตเอนไซม์เซลลูเลสสูงสุด 0.12 และ 0.11 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่เวลา 12 ชั่วโมง ดังนั้นพีเอชที่เหมาะสมต่อการเจริญและการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 คือ อาหารที่มีพีเอช 6.0 การศึกษาของ Taleb และคณะ (2009) พบว่า *Bacillus alcalophilus* และ *Bacillus amyloliquefaciens* มีพีเอชที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสได้สูงสุดอยู่ที่พีเอช 6.5-7.7 โดยมีกิจกรรมของเอนไซม์ 2.4 ยูนิตต่อมิลลิลิตร และกิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลสจะลดลงในอาหารที่มีพีเอชเป็นต่ำ ส่วน Immanuel และคณะ (2006) ได้อธิบายว่าการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจาก *Cellulomonas*, *Bacillus* และ *Micrococcus* spp. สามารถย่อยสับสเตรทอยู่ในช่วงพีเอช 4.0-9.0 ส่วนการศึกษาของ Shanmughapriya และคณะ (2009) พบว่า *Marinobacter* sp. MSI032 มีพีเอชที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสอยู่ที่พีเอช 9.0 ส่วน Jaradat และคณะ (2008) ศึกษาผลของสภาวะของอาหารเลี้ยงเชื้อในการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสของเชื้อ *Streptomyces* sp. J2 พบว่าพีเอชของอาหารเริ่มต้นที่พีเอชในช่วง 6.0-8.0 สามารถผลิตกิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส โดยมีกิจกรรมสัมพัทธ์มากกว่า 80 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 12 ผลของพีเอชเริ่มต้นต่อการเจริญ (A) และการผลิตเอนไซม์เซลลูเลส (B) ของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 (ในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ และบีส์ทีสกัด+ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ความเข้มข้นรวม 0.1 เปอร์เซ็นต์ บ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เวลา 200 รอบต่อนาที)

1.4 ผลของอุณหภูมิ

จากการศึกษาผลของอุณหภูมิต่อการเจริญและการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 โดยการเพาะเลี้ยงในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ เป็นแหล่งคาร์บอนและมีเยสต์สักดีและ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ความเข้มข้นรวม 0.1 เปอร์เซ็นต์ (% Total N) ทำการเขย่า 200 รอบต่อนาที ปั่นที่อุณหภูมิต่างๆ ดังนี้ คือ 30, 45 และ 55 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 36 ชั่วโมง ผลการทดลองดังภาพที่ 13A พบว่าเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 มีการเจริญสูงสุดที่ 6 ชั่วโมงเมื่อบรรทุก 45 และ 55 องศาเซลเซียส และที่ 12 ชั่วโมงเมื่อบรรทุก 30 องศาเซลเซียส โดยวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 660 นาโนเมตรได้เท่ากับ 2.2, 2.0, 2.2 ที่อุณหภูมิ 30, 45, 55 องศาเซลเซียส ตามลำดับ ซึ่งการเลี้ยง *Bacillus subtilis* A2 ที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส สามารถเจริญได้เร็วและมีการเจริญสูงที่สุด ส่วนกิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส ผลการทดลองดังภาพที่ 13B พบว่า การผลิตเอนไซม์เซลลูเลสเปรียบเท่ากับความอุณหภูมิที่สูงขึ้น เช่นเดียวกับการเจริญ โดยการบรรทุกที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส มีการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสที่มีกิจกรรมน้อยที่สุด 0.95 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่เวลา 12 ชั่วโมง การบรรทุกที่อุณหภูมิ 45 และ 55 องศาเซลเซียส มีการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสที่มีกิจกรรมของเอนไซม์สูงสุด ใกล้เคียงกันคือ 0.15 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่เวลา 12 ชั่วโมง จึงเลือกอุณหภูมิที่ 45 องศาเซลเซียสเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์เซลลูเลส จากการทดลองแสดงว่าเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 เป็นเชื้อแบคทีเรียที่ชอบอุณหภูมิสูง (Thermophile) ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากการตัวอย่างที่ทำการแยกเชื้อแบคทีเรียเป็นตัวอย่างจากภาคตะวันออกคีแคนเตอร์และน้ำทึบจากโรงงานน้ำมันปาล์ม ซึ่งมีอุณหภูมิของตัวอย่างที่สูงจึงทำให้แบคทีเรียที่แยกได้ชอบอุณหภูมิสูงด้วย ดังการศึกษาของ Taleb และคณะ (2009) ศึกษาปัจจัยของแหล่งอาหารและสภาวะที่มีผลต่อการผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจาก *Bacillus alcalophilus* และ *Bacillus amyloliquefaciens* พบว่าอุณหภูมิที่สามารถผลิตเอนไซม์เซลลูเลสได้สูงสุดอยู่ในช่วง 30-45 องศาเซลเซียส และได้ให้ความเห็นว่า แบคทีเรียสายพันธุ์ต่างกันก็จะมีอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญและการผลิตเอนไซม์ต่างกัน เช่นเดียวกับ Ray และคณะ (2007) พบว่า *Bacillus subtilis* และ *Bacillus circulans* สามารถผลิตเอนไซม์เซลลูเลสได้สูงสุดที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส ส่วน Jaradat และคณะ (2008) พบว่า *Streptomyces* sp. J2 สามารถเจริญและผลิตเอนไซม์เซลลูเลสได้ดีที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส



ภาพที่ 13 ผลของอุณหภูมิต่อการเจริญ (A) และการผลิตเอนไซม์เซลลูโลส (B) ของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 (ในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ และบีสต์สกัด+ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ความเข้มข้นรวม 0.1 เปอร์เซ็นต์ พีเอช 6.0 เท่า 200 รอบต่อนาที)

2. สภาวะที่เหมาะสมต่อการทำงานและความคงตัวของเอนไซม์ hayan จาก *Bacillus subtilis* A2

2.1 การทำบริสุทธิ์ขั้นต้นของเอนไซม์เซลลูเลส

จากการทำบริสุทธิ์ขั้นต้นด้วยการตกรตะกอนส่วนใหญ่จากการเลี้ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ด้วยแอมโมเนียมซัลเฟตอิมตัว 80 เปอร์เซ็นต์, อะซิโตน และเอทานอลที่แห้งเย็น -20 องศาเซลเซียส ในอัตราส่วน 1:3 ทำการตกรตะกอนที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง นำตะกอนที่ได้ไปเหวี่ยงแยกที่ความเร็วรอบ 8000 รอบต่อนาที 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที จากนั้นนำตะกอนที่ได้ไปละลายด้วยซิตริกบัพเฟอร์พีโซช 5.0 และนำไปวิเคราะห์กิจกรรมเอนไซม์เซลลูเลส ผลการทดลองคังตารางที่ 4 พบว่าการใช้อะซิโตนสามารถตกรตะกอนได้เอนไซม์เซลลูเลสมากที่สุด 44.05 เปอร์เซ็นต์ รองลงมา คือ แอมโมเนียมซัลเฟตอิมตัว 80 เปอร์เซ็นต์ สามารถตกรตะกอนได้เอนไซม์เซลลูเลส 34.20 เปอร์เซ็นต์ และการตกรตะกอนด้วยเอทานอล 95 เปอร์เซ็นต์ ได้ 19.18 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งการตกรตะกอนด้วยตัวทำละลายอินทรีย์ที่เป็นอะซิโตนและเอทานอลจะไปมีผลต่อค่าคงที่ไดอิเลคทริก (dielectric constant) ซึ่งเป็นค่าที่บ่งบอกถึงความมีชี้ว้า (polarity) ของโมเลกุลของตัวทำละลายที่อุณหภูมิใดๆ โดยความสัมพันธ์ระหว่างค่าคงที่ไดอิเลคทริก และความมีชี้ว้าคือ เป็นชี้ว้าสูงจะมีค่าคงที่ไดอิเลคทริกที่สูง ทำให้สารละลายที่มีน้ำเป็นตัวทำละลายลดลง ทำให้ความสามารถในการเป็นตัวทำละลายของน้ำลดลง เมื่อเพิ่มความเข้มข้นของตัวทำละลายอินทรีย์มากขึ้น จนถึงจุดที่แรงกระทำระหว่างโมเลกุลของโปรตีนในส่วนของพลังงานไฟฟ้าสถิตย์บนโมเลกุลโปรตีนมีแรงกระทำที่สูงกว่าแรงกระทำระหว่างโปรตีนกับน้ำ จะเกิดการเข้ามาร่วมตัวกันของโมเลกุล โปรตีน ทำให้โปรตีนตกรตะกอนลงมาได้ (ชรินทร์ เตชะพันธุ์, 2542) และการตกรตะกอนจะถูกเหนี่ยวนำให้เกิดขึ้นเมื่อค่าคงที่ไดอิเลคทริกลดลง อะซิโตนมีค่าคงที่ไดอิเลคทริกเท่ากับ 21 ส่วนเอทานอลมีค่าเท่ากับ 30 ดังนั้นอะซิโตนจึงสามารถตกรตะกอนเอนไซม์ได้กว่าเอทานอล Mawadza และคณะ (2000) ศึกษาการทำบริสุทธิ์และสมบัติของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตจากเชื้อ *Bacillus* 2 สายพันธุ์ ทำการตกรตะกอนเอนไซม์ด้วยอะซิโตน ได้ผลได้ของเอนไซม์ 59 เปอร์เซ็นต์ ส่วนการตกรตะกอนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟตอิมตัวเป็นการตกรตะกอนอาศัยหลักการเพิ่มค่าความแรงของอิออนโดยใช้เกลือ ซึ่งเป็นการเติมเกลือลงไปในสารละลายโปรตีนผสม เพื่อเพิ่มความแรงอิออนของสารละลายให้สูงขึ้น จนกระทั่งอิออนของเกลือไปแย่งโมเลกุลของน้ำที่สัมรับโมเลกุลของโปรตีนออกมาน้ำอยู่ ทำให้โปรตีนจับตัวกันตกรตะกอนลงมา แต่การตกรตะกอนด้วยเกลือแอมโมเนียมซัลเฟตอาจจะไม่เหมาะสมในกรณีนี้ เนื่องจากการทำบริสุทธิ์ด้วยเกลือแอมโมเนียมซัลเฟตจะต้องใช้ปริมาณเกลือจำนวนมาก อีกทั้งอาจทำให้เอนไซม์เสียสภาพจากไอออนของโลหะหนักที่ปนเปื้อนอยู่ในเกลือ อีกทั้งการตกรตะกอนด้วย

เกลือแอมโมเนียมซัลเฟตอาจตอกตะกอนไม่สมบูรณ์ในการผึ้งที่สารละลายน้ำประดิษฐ์น้อยกว่า 1 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร (Bonner, 2007) ดังการศึกษาของ Shanmughapriya และคณะ (2009) ศึกษาสภาวะที่เหมาะสม การทำบริสุทธิ์และคุณสมบัติของเอนไซม์เซลลูเลสจาก *Marinobacter* sp. MSI032 พบว่าการทำบริสุทธิ์ขั้นต้นโดยการใช้เกลือแอมโมเนียมซัลเฟตอิ่มตัวที่ 60-80 เปอร์เซ็นต์ สามารถตอกตะกอนเอนไซม์ได้ผลได้ 52 เปอร์เซ็นต์ ส่วน Bajaj และคณะ (2009) ศึกษาการทำบริสุทธิ์ bằngส่วนและคุณสมบัติในการทบทวนอุณหภูมิสูงและพื้นที่ของเอนไซม์เอนโคกลูแคนสจาก *Bacillus* strain M-9 พบว่าการทำบริสุทธิ์ขั้นต้นโดยการใช้เกลือแอมโมเนียมซัลเฟตอิ่มตัวที่ 20-50 เปอร์เซ็นต์ สามารถตอกตะกอนเอนไซม์ได้ผลได้ 40 เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ 4 การตอกตะกอนเอนไซม์เซลลูเลสจากเชื้อ *Bacillus subtilis* A2

Precipitants	Volume (ml)	Total protein (mg)	Total activity (U)	Specific activity (U/mg)	Purity (fold)	Yield (%)
Supernatant	80	119.00	29.63	0.25	1	100.00
Ammonium sulfate 80%	4.0	6.67	10.14	1.52	6.10	34.20
Ethyl alcohol 1:3	7.5	3.16	5.68	1.79	7.21	19.18
Acetone 1:3	7.8	15.48	13.05	0.84	3.39	44.05

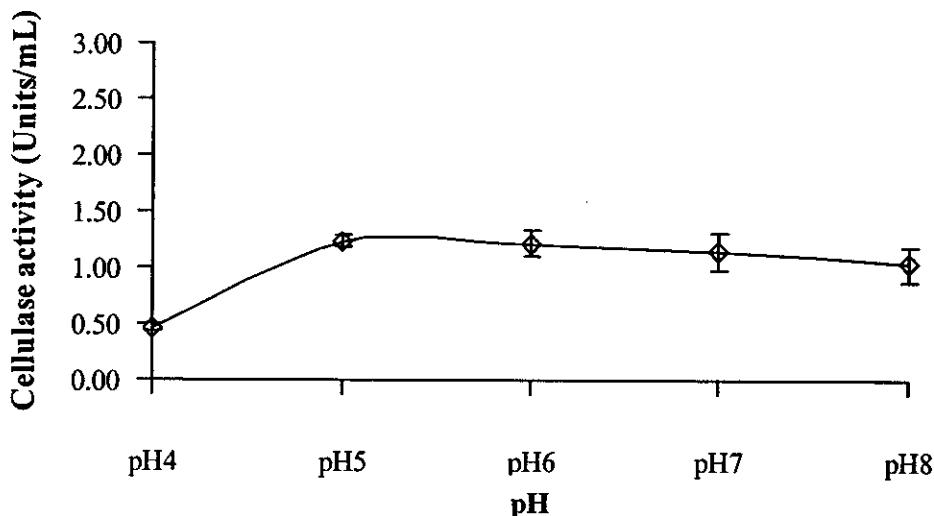
2.2 ผลของพื้นที่ต่อ กิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส

จากการศึกษาผลของพื้นที่ต่อ กิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลสของ *Bacillus subtilis* A2 โดยการนำเอนไซม์เซลลูเลสอย่างหยาบๆ ที่ได้จากการตอกตะกอนด้วยอะซิโนนอัตราส่วน 1:3 ไปวิเคราะห์หา กิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลสในสารละลายน้ำฟีฟอเรต์ต่างชนิดกัน ความเข้มข้น 0.05 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร คือ 4.0, 5.0 และ 6.0 โดยใช้ชีตเตอร์บันฟีฟอเรต์ และพื้นที่ 7.0 และ 8.0 โดยใช้ฟลออฟฟ์บันฟีฟอเรต์ ผลการทดลองแสดงดังภาพที่ 14 พบว่าเอนไซม์เซลลูเลสทำปฏิกิริยาได้ดีที่สุดในบันฟีฟอเรต์ที่มีพื้นที่ 5.0 โดยมีกิจกรรม 1.27 ยูนิตต่อมิลลิลิตร และเมื่อบันฟีฟอเรต์ที่มีพื้นที่ใช้ในการทำปฏิกิริยาเพิ่มขึ้น กิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลสจะค่อยๆ ลดลง โดยที่บันฟีฟอเรต์ที่พื้นที่ 6.0 เออนไน์เซลลูเลสมีกิจกรรม 1.16 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ส่วนบันฟีฟอเรต์ที่มีพื้นที่ 7.0 เออนไน์เซลลูเลส มีกิจกรรม 1.13 ยูนิตต่อมิลลิลิตร และบันฟีฟอเรต์ที่มีพื้นที่ 8.0 เออนไน์เซลลูเลส มีกิจกรรม 1.09 ยูนิตต่อมิลลิลิตร โดยบันฟีฟอเรต์ที่พื้นที่ 4.0 เออนไน์เซลลูเลส มีกิจกรรมน้อยที่สุดอยู่ที่ 0.50 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ดังนั้นพื้นที่

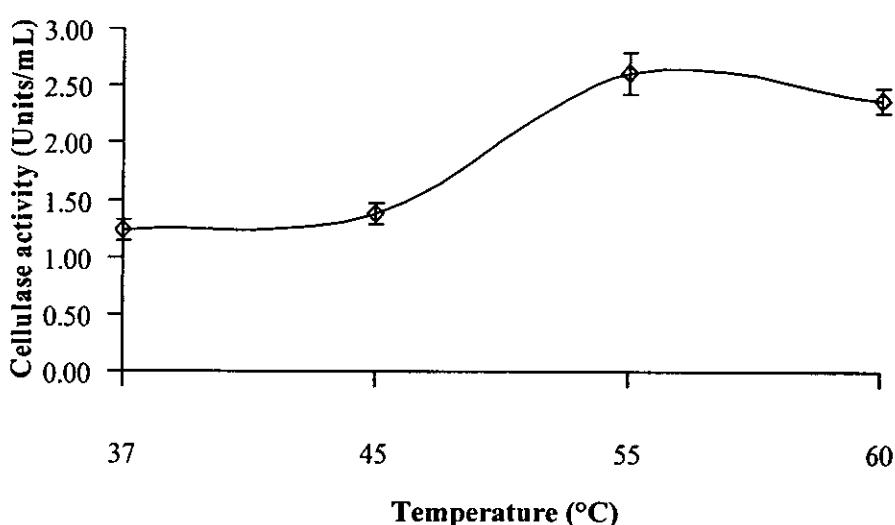
ເອົ້າທີ່ເໜີມາສມ່ຕ່ອກິຈກະນົມຂອງເອັນໄໝນ໌ເໜີລູເລສຈາກ *Bacillus subtilis* A2 ອູ້ທີ່ພື້ອຍ 5.0 ເຫັນເຄີຍກັບການສຶກໝາຂອງ Robson ແລະ Chambliss (1984) ສຶກໝາຄຸມສົມບັດຂອງເອັນໄໝນ໌ເໜີລູໂລໄລ ຕົກທີ່ພົດຕາຈາກເຮື້ອສາຍພັນຖຸ *Bacillus* ພບວ່າພື້ອຍທີ່ເໜີມາສມ່ຕ່ອກການທຳປັງປຸງກິຈກະນົມຂອງເອັນໄໝນ໌ໄດ້ຕື່ສຸດ ທີ່ພື້ອຍ 4.8 ແລະ ກິຈກະນົມຂອງເອັນໄໝນ໌ຈະລດລົງ 10 ເປົ້ອງເຊື່ອຕື່ເມື່ອທຳປັງປຸງກິຈກະນົມທີ່ພື້ອຍນາກກວ່າຊ່ວງ 4.8-6.0 ສ່ວນ Bajaj ແລະຄະ (2009a) ສຶກໝາການທຳນວຍສຸກຫົນງ່າງສ່ວນແລະຄຸມສົມບັດໃນການທັນ ອຸ່ນຫຼຸມສູງແລະພື້ອຍຂອງເອັນໄໝນ໌ເອັນໂດກລູແກນສຈາກ *Bacillus strain M-9* ພບວ່າເອັນໄໝນ໌ສາມາດ ທຳປັງປຸງກິຈກະນົມໄດ້ຕື່ໃນບັພເຟ່ອຣພື້ອຍເປັນກຣດ ໂດຍມີກິຈກະນົມສູງທີ່ສຸດທີ່ພື້ອຍ 5.0 ມີກິຈກະນົມ 2600 IU/l ແລະ ກິຈກະນົມຂອງເອັນໄໝນ໌ລດລົງເມື່ອພື້ອຍຂອງບັພເຟ່ອຣເພີ່ມຂຶ້ນ Bajaj ແລະຄະ (2009b) ສຶກໝາ ຄຸມສົມບັດໃນການທັນອຸ່ນຫຼຸມສູງແລະພື້ອຍທີ່ເປັນກຣດແລະດ່າງຂອງເອັນໄໝນ໌ເບີຕ້າກລູໂຄຈີເສຈາກ *Bacillus strain M+* ພບວ່າເອັນໄໝນ໌ສາມາດທຳປັງປຸງກິຈກະນົມໄດ້ຕື່ໃນບັພເຟ່ອຣພື້ອຍເປັນກຣດ ໂດຍມີກິຈກະນົມ ສູງທີ່ສຸດທີ່ພື້ອຍ 6.0 ມີກິຈກະນົມ 2200 IU/l ແລະ ກິຈກະນົມຂອງເອັນໄໝນ໌ຈະຄ່ອຍາ ລດລົງເມື່ອພື້ອຍຂອງ ບັພເຟ່ອຣເປັນກຣດຫຼືດ່າງນາກຂຶ້ນ ການຮ່ວງປັງປຸງກິຈກະນົມຂອງເອັນໄໝນ໌ສ່ວນໄຫຫຼູ້ຂຶ້ນອູ້ກັບຄວາມເໜັ້ນຂຶ້ນຂອງ ໄກໂຄຮັງໄອອອນ ຜຶ່ງເອັນໄໝນ໌ສ່ວນໄຫຫຼູ້ຈະຮ່ວງປັງປຸງກິຈກະນົມໄດ້ທີ່ພື້ອຍໃນຊ່ວງ 4-10 ດ້ວຍພື້ອຍຕໍ່ກວ່າ 4 ແລະ ສູງກວ່າ 10 ຈະທຳໄຫ້ເອັນໄໝນ໌ຖືກຍັນຍັງດ້ວຍພະເວະເອັນໄໝນ໌ເສີຍສກາພຮຽມຫາດີໄປເນື່ອງຈາກໂຄຮັງ ຕິດຢູ່ມີຂອງໂປຣຕິນດູກທໍາລາຍ (ພ້ອງ ວິໄຈກະລັດ, 2543)

2.3 ພລຂອງອຸ່ນຫຼຸມຕ່ອກິຈກະນົມຂອງເອັນໄໝນ໌ເໜີລູເລສ

ຈາກການສຶກໝາພລຂອງອຸ່ນຫຼຸມຕ່ອກິຈກະນົມຂອງເອັນໄໝນ໌ເໜີລູເລສຂອງ *Bacillus subtilis* A2 ໂດຍການນໍາເອັນໄໝນ໌ເໜີລູເລສສອຍ່າງຫຍານທີ່ໄດ້ຈາກການທົກຕະກອນຕ້ວຍອະນຸໂຕນັ້ນອ້າຕ່າງສ່ວນ 1:3 ໄປທຳການວິເຄາະທີ່ຫາກິຈກະນົມຂອງເອັນໄໝນ໌ເໜີລູເລສໃນສາຮະລາຍຊີເຕຣທັບພື້ອຍພື້ອຍ 5.0 ທີ່ອຸ່ນຫຼຸມຕ່າງໆ ດັ່ງນີ້ ອຸ່ນຫຼຸມ 37, 45, 55 ແລະ 60 ອົງສາເໜີລູເລສ ພລກາທົດລອງແສດງດັ່ງການທີ່ 15 ພບວ່າເອັນໄໝນ໌ເໜີລູເລສ ສາມາດທຳປັງປຸງກິຈກະນົມໄດ້ໃນຊ່ວງອຸ່ນຫຼຸມສູງ ໂດຍກິຈກະນົມຂອງເອັນໄໝນ໌ຈະ ເພີ່ມຂຶ້ນຕາມອຸ່ນຫຼຸມທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນ ແລະເອັນໄໝນ໌ມີກິຈກະນົມສູງສຸດທີ່ອຸ່ນຫຼຸມ 55 ອົງສາເໜີລູເລສ ໂດຍນີ້ ກິຈກະນົມເທົ່າກັນ 2.61 ຢູ່ນິຕ່ຕໍ່ມີລົດລົດ ແລະ ກິຈກະນົມຂອງເອັນໄໝນ໌ລດລົງເລີກນ້ອຍເມື່ອອຸ່ນຫຼຸມເພີ່ມ ສູງຂຶ້ນເປັນ 60 ອົງສາເໜີລູເລສ ໂດຍນີ້ມີກິຈກະນົມ 2.38 ຢູ່ນິຕ່ຕໍ່ມີລົດລົດ ແລະ ທີ່ອຸ່ນຫຼຸມ 37 ອົງສາເໜີລູເລສ ນີ້ມີກິຈກະນົມຂອງເອັນໄໝນ໌ຕໍ່ກໍາຕົກທີ່ສຸດ ດັ່ງນັ້ນຈາກການທົດລອງອຸ່ນຫຼຸມທີ່ເໜີມາສມ່ຕ່ອກການທຳປັງປຸງກິຈກະນົມທີ່ 55 ອົງສາເໜີລູເລສ ຈາກການສຶກໝາຂອງ Robson ແລະ Chambliss (1984) ສຶກໝາຄຸມສົມບັດຂອງເອັນໄໝນ໌ເໜີລູໂລໄລ ຕົກທີ່ພົດຕາຈາກເຮື້ອສາຍພັນຖຸ *Bacillus* ພບວ່າອຸ່ນຫຼຸມທີ່ເໜີມາສມ່ຕ່ອກການທຳປັງປຸງກິຈກະນົມຂອງ ເອັນໄໝນ໌ໄດ້ຕື່ໃນຊ່ວງອຸ່ນຫຼຸມ 55-60 ອົງສາເໜີລູເລສ ແລະ ສາມາດທຳປັງປຸງກິຈກະນົມໄດ້ຕື່ສຸດທີ່ອຸ່ນຫຼຸມ 58 ອົງສາເໜີລູເລສ ສ່ວນການສຶກໝາຂອງ Shanmughapriya ແລະຄະ (2009) ສຶກໝາສກວະທີ່ເໜີມາສມ່ ການ



ภาพที่ 14 ผลของพีอีชต่อการทำงานของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตโดยเชื้อ *Bacillus subtilis* A2
(CMC 1% เป็นสับสเตรท บ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เขย่า 200 รอบต่อนาที เป็นเวลา 30 นาที)

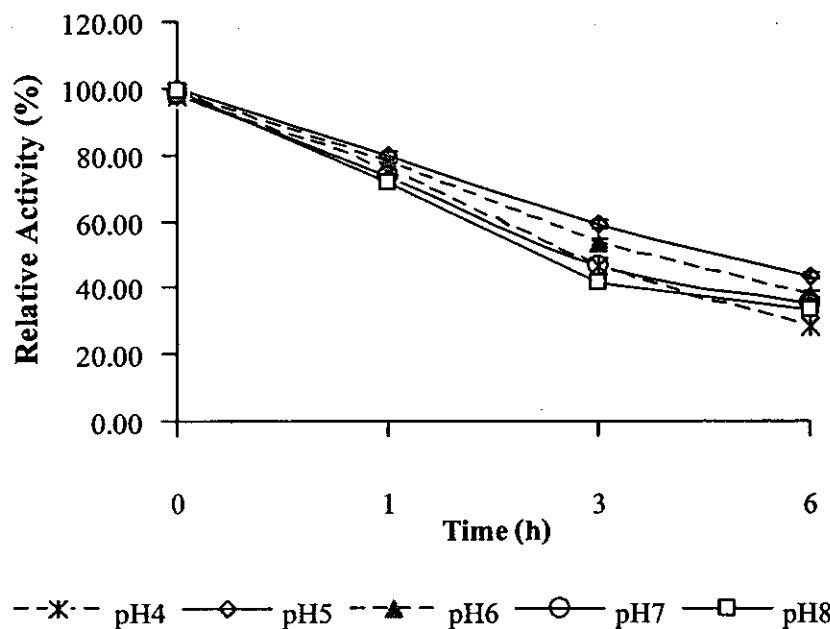


ภาพที่ 15 ผลของอุณหภูมิต่อการทำงานของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตโดยเชื้อ *Bacillus subtilis* A2
(CMC 1% เป็นสับสเตรท ในซิตรตบพเฟอร์ ความเข้มข้น 0.05 มิลลิโนลาร์ พีอีช 5.0 เขย่า 200 รอบต่อนาที เป็นเวลา 30 นาที)

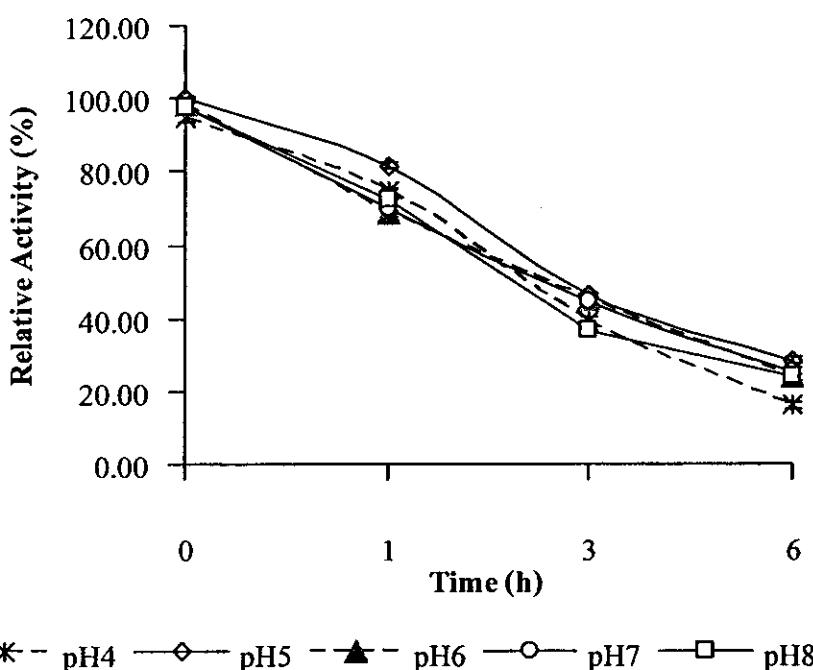
ทำบริสุทธิ์และคุณสมบัติของเอนไซม์เซลลูเลสจาก *Marinobacter sp.* MSI032 พนว่าเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตได้มีกิจกรรมสัมพัทธ์สูงที่สุดที่อุณหภูมิ 27-30 องศาเซลเซียส และเมื่ออุณหภูมิเพิ่มขึ้น กิจกรรมของเอนไซม์จะลดลง ส่วน Bajaj และคณะ (2009a) ศึกษาการทำบริสุทธิ์บางส่วนของ เอนไซม์เอนโคกลูแคนเจนจาก *Bacillus strain M-9* พนว่าเอนไซม์สามารถทำปฏิกิริยาได้ดีที่สุดที่ อุณหภูมิสูง 60 องศาเซลเซียส เมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นเอนไซม์มีกิจกรรมลดลง ซึ่งเอนไซม์เป็นโปรดีนที่ มีโนไมเกลูลอนบางทำให้อาจเสียสภาพได้ที่อุณหภูมิสูง และความสามารถของเอนไซม์ต่ออุณหภูมิ สูงขึ้นอยู่กับสภาวะของแหล่งตัวอย่างที่ได้ทำการแยกเชื้ออีกด้วย การศึกษาของ Bajaj และคณะ (2009b) ศึกษาผลของอุณหภูมิสูงต่อการทำงานของเอนไซม์เบต้ากลูโคซิเดเจนจาก *Bacillus strain M+* พนว่าเอนไซม์สามารถทำปฏิกิริยาได้ดีที่สุดที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส (2200 IU/l) และยังมี กิจกรรมที่อุณหภูมิ 60-80 องศาเซลเซียส (1600-1900 IU/l) ที่เวลา 30 นาที

2.4 ผลของพีเอชต่อความคงตัวของเอนไซม์เซลลูเลส

จากการทดสอบความคงตัวต่อพีเอชของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตจากเชื้อ *Bacillus subtilis A2* โดยบ่มสารละลายน้ำเอนไซม์เซลลูเลสบนฟิล์มพีเอช 4-8 ที่ อุณหภูมิ 37 และ 55 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 0, 1, 3 และ 6 ชั่วโมง จากนั้นนำมารวเคราะห์กิจกรรม ของเอนไซม์ตามสภาวะที่เหมาะสมในการทำปฏิกิริยา คือ ที่พีเอช 5.0 และอุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส ผลการทดลองดังภาพที่ 16 พนว่า ที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส ที่พีเอช 5.0 เอนไซม์เซลลูเลสนี้ความคงตัวสูงสุด อย่างไรก็ตามเอนไซม์ยังมีความคงตัวสูงในช่วงพีเอช 4-8 เมื่อบ่มเอนไซม์ เป็นเวลา 1 ชั่วโมง โดยมีกิจกรรมสัมพัทธ์ของเอนไซม์เหลือสูงกว่า 70 เปอร์เซ็นต์ แต่เมื่อบ่ม เอนไซม์เป็นเวลา 6 ชั่วโมง เอนไซม์มีกิจกรรมสัมพัทธ์ลดลงเหลือ 28-33 เปอร์เซ็นต์ ส่วนผลความ คงตัวของเอนไซม์เซลลูเลสที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส ผลแสดงดังภาพที่ 17 พนว่าเอนไซม์มี ความคงตัวสูงสุดที่พีเอช 5.0 เมื่อบ่มเอนไซม์เป็นเวลา 1 ชั่วโมง โดยมีกิจกรรมสัมพัทธ์ของเอนไซม์ ที่เหลือสูงกว่า 80 เปอร์เซ็นต์ ดังนั้นเอนไซม์เซลลูเลสนี้มีความคงตัวสูงที่สุดที่พีเอช 5.0 ที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส โดย Bajaj และคณะ (2009a) ศึกษาการทำบริสุทธิ์บางส่วนและคุณสมบัติในการทน อุณหภูมิสูงและพีเอชของเอนไซม์เอนโคกลูแคนเจนจาก *Bacillus strain M-9* พนว่าเอนไซม์มีความ คงตัวได้ดีในสภาวะเป็นกรด โดยมีกิจกรรมสัมพัทธ์สูงที่สุดที่พีเอช 5.0 รองลงมา คือ พีเอช 4.0 หลังจากบ่มเอนไซม์เป็นเวลา 30 นาที และความคงตัวของเอนไซม์ลดลงเมื่อพีเอชเพิ่มขึ้น แต่ การศึกษาของ Shanmughapriya และคณะ (2009) พนว่าเอนไซม์เซลลูเลสจาก *Marinobacter sp.* MSI032 คงตัวอยู่ในบัพเฟอร์ในช่วงค่าที่พีเอช 9.0-10.0 ส่วน Bajaj และคณะ (2009b) ศึกษา คุณสมบัติในการทนอุณหภูมิสูงและพีเอชที่เป็นกรดและค่าของเอนไซม์เบต้ากลูโค-



ภาพที่ 16 ผลของพีเอชต่อความคงตัวของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตโดยเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 (ปั่นที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส)

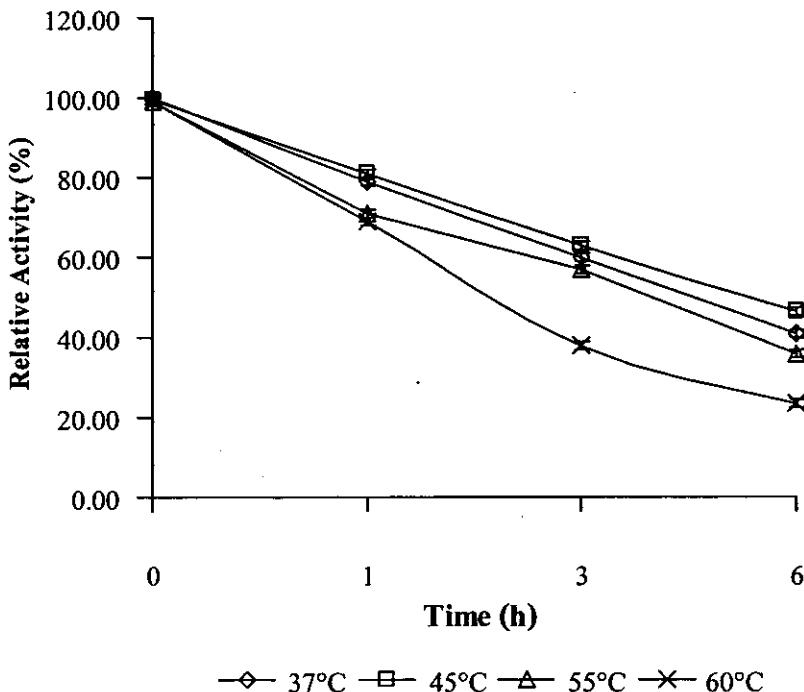


ภาพที่ 17 ผลของพีเอชต่อความคงตัวของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตโดยเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 (ปั่นที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส)

เชิงสจาก *Bacillus strain M+* พบร่วมกัน ไชม์มีความคงตัวได้ดีในสภาพเป็นกรด-ค้าง ที่พีเอช 5-9 เป็นเวลา 30 นาที โดยยังคงกิจกรรมสัมพัทธ์ของเอนไซม์เหลือ 77-100 เปอร์เซ็นต์ โดยมีกิจกรรมสัมพัทธ์สูงที่สุดที่พีเอช 6.0 หลังจากบ่มเอนไซม์เป็นเวลา 30 นาที Okoshi และคณะ (1990) ศึกษาการทำริสุทธิ์และสมบัติของเอนไซม์เซลลูเลสลา百科จาก *Bacillus sp. KSM-522* พบร่วมกัน ไชม์เซลลูเลส IE-1 มีความคงตัวสูงที่สุดที่พีเอช 6.0 IE-2 มีความคงตัวสูงที่สุดที่พีเอช 9.0 และ IE-3 มีความคงตัวสูงที่สุดที่พีเอช 7-10

2.5 ผลของอุณหภูมิต่อความคงตัวของเอนไซม์เซลลูเลส

การศึกษาความคงตัวของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตโดยเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 โดยทำการบ่มเอนไซม์ในช่วงอุณหภูมิ 37-60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 0, 1, 3 และ 6 ชั่วโมง จากนั้นนำมาวิเคราะห์กิจกรรมของเอนไซม์ตามสภาพที่เหมาะสมในการทำปฏิกิริยา ที่พีเอช 5.0 และอุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส ผลการทดลองคั่งแสดงในภาพที่ 18 พบร่วมกัน ไชม์เซลลูเลสนี้มีความคงตัวในช่วงอุณหภูมิ 37-55 องศาเซลเซียส เมื่อบ่มเป็นเวลา 1 ชั่วโมง โดยมีกิจกรรมสัมพัทธ์ของเอนไซม์คงเหลืออยู่มากกว่า 70 เปอร์เซ็นต์ และเมื่อบ่มเป็นไชม์ที่อุณหภูมิต่างๆ เป็นเวลา 6 ชั่วโมง พบร่วมกัน ไชม์เซลลูเลสนี้มีกิจกรรมสัมพัทธ์ลดลงเหลือในช่วง 23-46 เปอร์เซ็นต์ จากการทดลองสามารถสรุปได้ว่าเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตจากเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 มีความคงตัวสูงที่สุดที่ 45 องศาเซลเซียส จากการศึกษาของ Robson และ Chambliss (1984) ศึกษาคุณสมบัติของเอนไซม์เซลลูโลไดคิที่ผลิตจากเชื้อสายพันธุ์ *Bacillus* พบร่วมกัน ไชม์สามารถคงตัวต่ออุณหภูมิได้ดีในช่วงอุณหภูมิ 37-50 องศาเซลเซียส และสามารถคงตัวได้ดีที่สุดที่อุณหภูมิ 37-45 องศาเซลเซียส โดยสามารถคงกิจกรรมเอนไซม์ได้ 100 เปอร์เซ็นต์ หลังจากบ่มเป็นไชม์ 2 ชั่วโมง ส่วนการศึกษาของ Shanmughapriya และคณะ (2009) พบร่วมกัน ไชม์เซลลูเลสจาก *Marinobacter sp. MSI032* คงตัวที่อุณหภูมิ 27-30 องศาเซลเซียส ส่วน Bajaj และคณะ (2009) พบร่วมกัน ไชม์เอนไซม์กลูแคนสจาก *Bacillus strain M-9* มีความคงตัวสูงสุดที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส และการศึกษาของ Bajaj และคณะ (2009b) พบร่วมกัน ไชม์เบต้ากลูโคซิเดสจาก *Bacillus strain M+* มีการคงตัวดีที่สุดที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ส่วน Kim และคณะ (2005) พบร่วมกัน ไชม์อัลคาไลน์เซลลูเลสจาก *Bacillus sp. HSH-810* มีความคงตัวสูงที่สุดที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส หลังจากบ่มเป็นเวลา 1 ชั่วโมง โดยกิจกรรมสัมพัทธ์ของเอนไซม์ลดลงเหลือ 80 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 18 ผลของอุณหภูมิต่อความคงตัวของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตโดยเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 (บั่นที่พิ渺ช 5.0)

3. การแยกน้ำมันจากน้ำทึ้งโรงงานสักดันน้ำมันปาล์มโดยใช้เอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตโดยเชื้อ *Bacillus subtilis* A2

3.1 การแยกน้ำมันจากน้ำทึ้งโดยใช้ส่วนไสที่มีเอนไซม์เซลลูเลส

จากการศึกษาการแยกน้ำมันออกจากตะกอนในน้ำทึ้งโรงงานสักดันน้ำมันปาล์ม ที่ อุณหภูมิ 37, 45 และ 55 องศาเซลเซียส โดยใช้ส่วนไสของการเดี้ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ที่เวลา 12 ชั่วโมง ซึ่งมีเอนไซม์เซลลูเลส 0.32 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ปริมาตร 15 มิลลิลิตร (ชุดควบคุมเดินนำ้ กลั่น 15 มิลลิลิตร) เดินในน้ำทึ้งจากเครื่องดีแคนเตอร์ 35 มิลลิลิตร จากนั้นผสมให้เข้ากัน แล้วนำไป บั่นที่อุณหภูมิต่างๆ เวลา 24 ชั่วโมง แล้วหมุนเหวี่ยงแยกส่วนไสและตะกอน จากนั้นนำส่วนน้ำมัน สักดันด้วยเยกเซน ส่วนตะกอนนำไปอบและบดแล้วจึงนำไปสักดัน ผลการทดลองแสดงดังตารางที่ 5 พบว่า ผลที่ได้ไม่แตกต่างกันระหว่างชุดการทดลองที่เดินเอนไซม์เซลลูเลสกับชุดควบคุม น้ำทึ้งที่ เดินเอนไซม์เซลลูเลสจากในส่วนไสหลังจากการเดี้ยงเชื้อ โดยในชุดการทดลองที่อุณหภูมิ 37, 45 และ 55 องศาเซลเซียส มีปริมาณตะกอนแห้งเท่ากับ 19.37, 19.67 และ 19.99 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร ตามลำดับ และมีปริมาณน้ำมันเท่ากับ 2.21, 2.58 และ 2.35 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร ตามลำดับ ซึ่งจะ

เห็นได้ว่าอุณหภูมิมีผลต่อการแยกน้ำมันออกจากตะกอน เนื่องจากน้ำมันสามารถแตกตัวและลอกตัวเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้น โดยจากการทดลองมีการแยกน้ำมันออกจากน้ำทึบในปริมาณขังน้อยทั้งน้ำสารละลายน้ำ ไชม์เมื่อยื่นในน้ำทึบอาจมีกิจกรรมสุดท้ายน้อยมาก อีกทั้งในสารละลายน้ำ ไชม์ยังมีโปรดีนและสารอาหารอื่นๆ ที่อาจส่งผลต่อการแยกน้ำมันได้น้อย ทำให้เห็นความแตกต่างไม่ค่อยชัดเจน จึงต้องศึกษาการแยกน้ำมันในน้ำทึบและตะกอนจากเครื่องดีแคนเตอร์โดยใช้อ่อนไชม์ที่ผ่านการทดสอบให้เข้มข้นขึ้นด้วยอะซิตโนและนำไปทำให้แห้งด้วยการทำแห้งเยือกแข็งก่อนนำมาใช้ในการทดลองต่อไป

ตารางที่ 5 ผลของอุณหภูมิต่อการแยกน้ำมันในตะกอนของน้ำทึบจากเครื่องดีแคนเตอร์ที่เติมส่วนใส่ของอ่อนไชม์เซลลูเลสหยานจากการเดี่ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2

Temperature	Control		With supernatant	
	Sludge (g/l)	Oil in sludge (g/l)	Sludge (g/l)	Oil in sludge (g/l)
37°C	19.98	2.44	19.37	2.21
45°C	20.44	2.41	19.67	2.58
55°C	20.73	2.20	19.99	2.35

3.2 การแยกน้ำมันจากน้ำทึบโดยใช้อ่อนไชม์เซลลูเลสที่ผ่านการทดสอบ

จากการศึกษาการแยกน้ำมันออกจากตะกอนในน้ำทึบจากเครื่องดีแคนเตอร์ โดยใช้อ่อนไชม์เซลลูเลสหยานที่ได้จากการทดสอบส่วนใส่ของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 เมื่อเติมอ่อนไชม์เซลลูเลสหยานที่มีกิจกรรม 15 บูนิตต่อลิตร ลงในน้ำทึบจากเครื่องดีแคนเตอร์ ปริมาตร 5 มิลลิลิตร เก็บตัวอย่างที่เวลา 0, 6 และ 12 ชั่วโมง ผลแสดงดังตารางที่ 6 พบว่าที่เวลาที่ 0 ชุดควบคุมคือชุดที่ไม่มีการเติมอ่อนไชม์เซลลูเลส มีปริมาณตะกอน 27.40 กรัมต่อลิตร และเมื่อเวลาผ่านไปตะกอนกึ่งมีค่าใกล้เคียงกับเริ่มต้น เป็น 23.77 และ 24.00 กรัมต่อลิตร ที่เวลา 6 และ 12 ชั่วโมง ตามลำดับ และมีปริมาณน้ำมันในตะกอนอยู่ในช่วง 2.35-2.45 กรัมต่อลิตร ภายในเวลา 12 ชั่วโมง ส่วนชุดตัวอย่างซึ่งมีการเติมอ่อนไชม์เซลลูเลสที่เวลาต่างๆ พบว่าที่ชั่วโมงที่ 0 มีปริมาณตะกอน 26.17 กรัมต่อลิตร และเมื่อเวลาผ่านไปปริมาณตะกอนจะค่อยๆ ลดลงเป็น 21.43 และ 20.33 กรัมต่อลิตร ที่เวลา 6 และ 12 ชั่วโมง ตามลำดับ ทั้งนี้การที่ปริมาณตะกอนมีปริมาณลดลงอาจจะเกิดจากการที่อ่อนไชม์เซลลูเลสไปย่อยตะกอนในน้ำทึบซึ่งมีส่วนของการกระบวนการผลิต

น้ำมันปาล์มเป็นองค์ประกอบในส่วนปริมาณน้ำมันในตะกอนที่เวลาที่ 0 มีค่า 2.45 กรัมต่อลิตร และปริมาณน้ำมันค่อยๆ ลดลง เมื่อเวลาผ่านไปมีปริมาณน้ำมันเป็น 1.9 และ 1.8 กรัมต่อลิตร ที่เวลา 6 และ 12 ชั่วโมง ตามลำดับ ทั้งนี้ปริมาณน้ำมันในตะกอนที่ลดลงนั้นอาจจะเกิดจากการที่เอนไซม์เซลลูเลสไปย่อยเซลลูโลสในตะกอนทำให้น้ำมันที่ถูกขังอยู่เกิดการปลดปล่อยออกมานอกจากน้ำมันแล้ว สำหรับในส่วนของตะกอนที่ไม่ได้รับการแยกน้ำมันออกจากตะกอน ปริมาณน้ำมันคงเดิมอยู่ที่ประมาณ 2.35 กรัมต่อลิตร แสดงให้เห็นว่าเอนไซม์อาจสามารถช่วยลดปริมาณน้ำมันในตะกอนได้

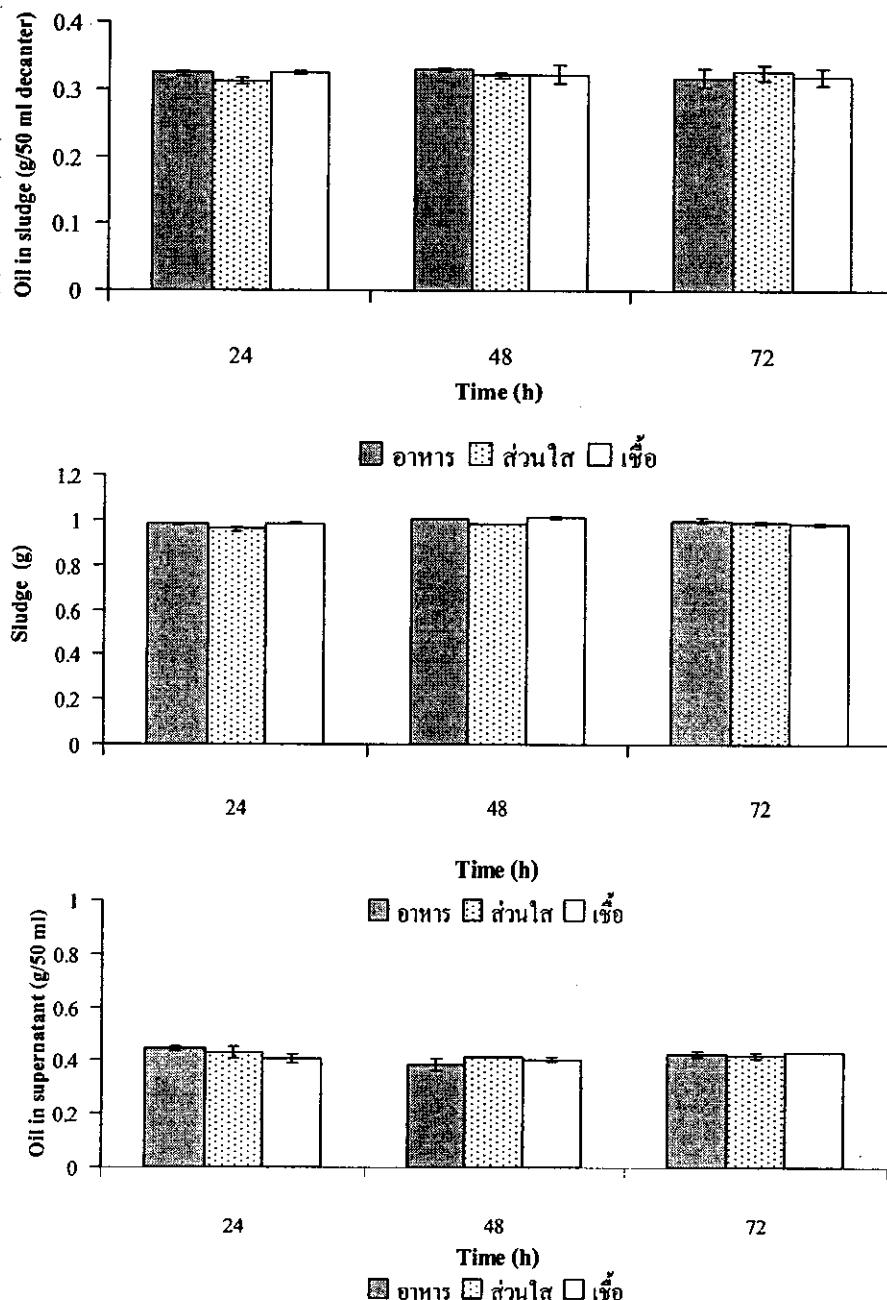
ตารางที่ 6 ผลของเวลาต่อการแยกน้ำมันของตะกอนน้ำทึบจากเครื่องดีแคนเตอร์ที่เติมเอนไซม์เซลลูโลสที่ 6 นาทีจากเชื้อ *Bacillus subtilis* A2

Time (h)	Control		With enzyme	
	Sludge (g/l)	Oil in sludge (g/l)	Sludge (g/l)	Oil in sludge (g/l)
0	27.40	2.40	26.17	2.45
6	23.77	2.45	21.43	1.90
12	24.00	2.35	20.33	1.80

3.3 การแยกน้ำมันจากน้ำทึบโดยใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2

จากการศึกษาการแยกน้ำมันออกจากตะกอนในน้ำทึบจากเครื่องดีแคนเตอร์ โดยใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ซึ่งเลี้ยงในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ เข่า 200 รอบต่อนาที เป็นเวลา 12 ชั่วโมง และส่วนใหญ่ของการเลี้ยงเชื้อ ปริมาตร 5 มิลลิลิตรลงในน้ำทึบปริมาตร 45 มิลลิลิตร ในระบบอุ่นคง 50 มิลลิลิตร โดยบ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส ทำการเก็บตัวอย่างที่เวลา 24, 48 และ 72 ชั่วโมง นำไปวัดค่าพีเอช น้ำมันในน้ำทึบ น้ำหนักตะกอน และปริมาณน้ำมันในตะกอน โดยชุดควบคุมที่มีการเติมอาหารที่ปราศจากเชื้อลงในตัวอย่างที่ทำการทดลอง ผลการทดลองดังภาพที่ 19 พบว่าเมื่อเวลาเพิ่มผ่านไป 72 ชั่วโมง ชุดการทดลองมีปริมาณตะกอนที่ไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก โดยจะอยู่ที่ 0.98-1.00 กรัม มีปริมาณน้ำมันในตะกอนคงที่มี 0.32 กรัม และปริมาณน้ำมันในส่วนใหญ่ที่ผ่านการหมุนเวียนแยกตะกอน 0.44-0.43 กรัม ค่าพีเอชของชุดการทดลองนี้ลดลงเพียงเล็กน้อยจาก 4.55 เป็น 4.12 ที่เวลา 72 ชั่วโมง ส่วนชุดควบคุมที่มีการเติมส่วนใหญ่ที่ทำการหมุนเวียนแยกตะกอน 0.97-0.99 กรัม มีปริมาณน้ำมันในตะกอนคงที่และเพิ่มขึ้นน้อยมาก จากปริมาณน้ำมันที่ 0.31 เป็น 0.33 กรัม ที่เวลา 72 ชั่วโมง และปริมาณน้ำมันในส่วนใหญ่ที่ผ่านการ

หมุนเหวี่ยงแยกตะกอนจะลดลงเล็กน้อยเมื่อเวลาเพิ่มมากขึ้น จาก 0.43 เป็น 0.42 กรัม ค่าพีอีชของชุดการทดลองนี้ลดลงเพียงเล็กน้อยจาก 4.55 เป็น 4.15 ที่เวลา 72 ชั่วโมง เมื่อเปรียบเทียบกับชุดทดสอบที่เติมอาหารเดี่ยวเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 พบว่ามีปริมาณตะกอนไม่เปลี่ยนแปลงเมื่อเวลาผ่านไป 72 ชั่วโมงเมื่อเทียบกับชุดควบคุมจาก 1.00 เป็น 0.98 กรัม ปริมาณน้ำมันในตะกอนลดลงในปริมาณน้อย จากเริ่มต้น 0.32 เป็น 0.31 กรัม ที่เวลา 72 ชั่วโมง และปริมาณน้ำมันในส่วนใส่ที่ผ่านการหมุนเหวี่ยงแยกตะกอนเมื่อเทียบกับชุดควบคุมจะลดลงก่อนที่เวลา 24 ชั่วโมง โดยมีค่า 0.41 และเพิ่มขึ้นที่เวลา 72 ชั่วโมงจาก 0.43 กรัม ค่าพีอีชของชุดการทดลองนี้ลดลงเพียงเล็กน้อยเริ่มต้นจาก 4.30 เป็น 4.00 ที่เวลา 72 ชั่วโมง ทั้งนี้การแยกของน้ำมันในตะกอนดีแค่นเดอร์ในการทดลองนี้ยังไม่ชัดเจนและไม่สามารถสรุปได้ว่าการใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 สามารถแยกน้ำมันจากการตะกอนดีแค่นเดอร์ได้ ทั้งนี้คลินทริชอาจต้องการการเจริญเพื่อผลิตเอนไซม์เซลลูโลสลายอยเซลลูโลสในการตะกอนและอาจจะสามารถแยกน้ำมันออกได้ Dickey และคณะ (2008) กล่าวว่าหากหารเลี้ยงเชื้อในน้ำทึ้งสภาวะที่มีการขยายตัวซึ่งส่งผลให้น้ำมันหลุดออกจากการตะกอนได้เพิ่มขึ้นอีกด้วย และมีหลายงานวิจัยที่ศึกษาในสภาวะการขยายตัวจากการทดลองนี้จึงได้ทำการศึกษาการใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ใน การเจริญและแยกน้ำมันน้ำทึ้งภายใต้สภาวะการขยายตัวในการศึกษาต่อไป

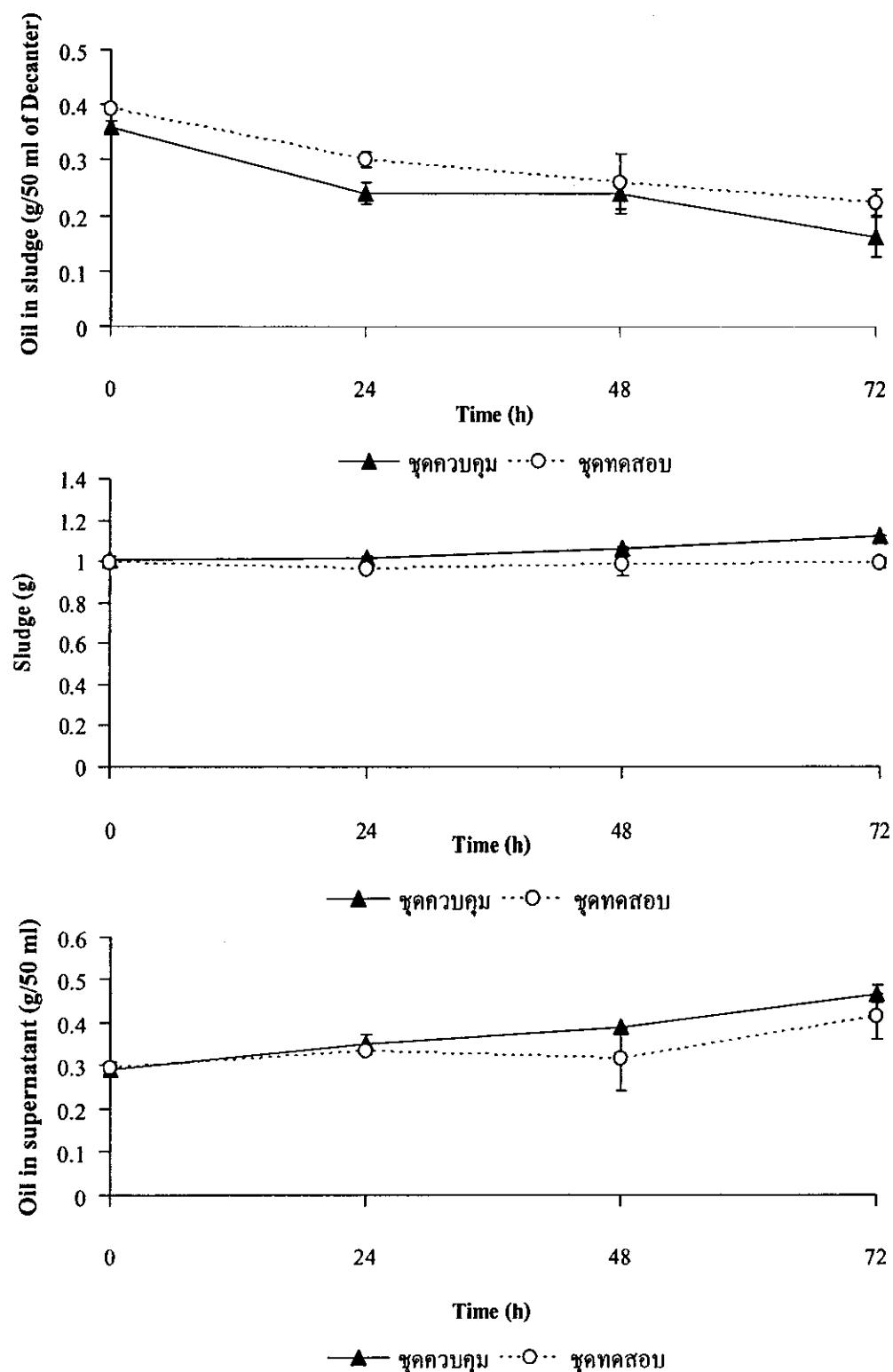


ภาพที่ 19 ผลของการแยกน้ำมันจากน้ำทึบดีแคนเตอร์ที่สภาวะต่างๆ (■; เติมอาหารที่ปราศจากเชื้อ, □; อาหารที่มีเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 และ ▨; ส่วนใส่ที่แยกเซลล์ออก ใช้ 15 มิลลิลิตร เติมในน้ำทึบดีแคนเตอร์ 45 มิลลิลิตร บ่มท่ออุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส)

4. ศึกษาการใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ในการเจริญและแยกน้ำมันในน้ำทึบจากเครื่องดีแคนเตอร์

4.1 ผลของเวลาต่อการแยกน้ำมันในน้ำทึบ

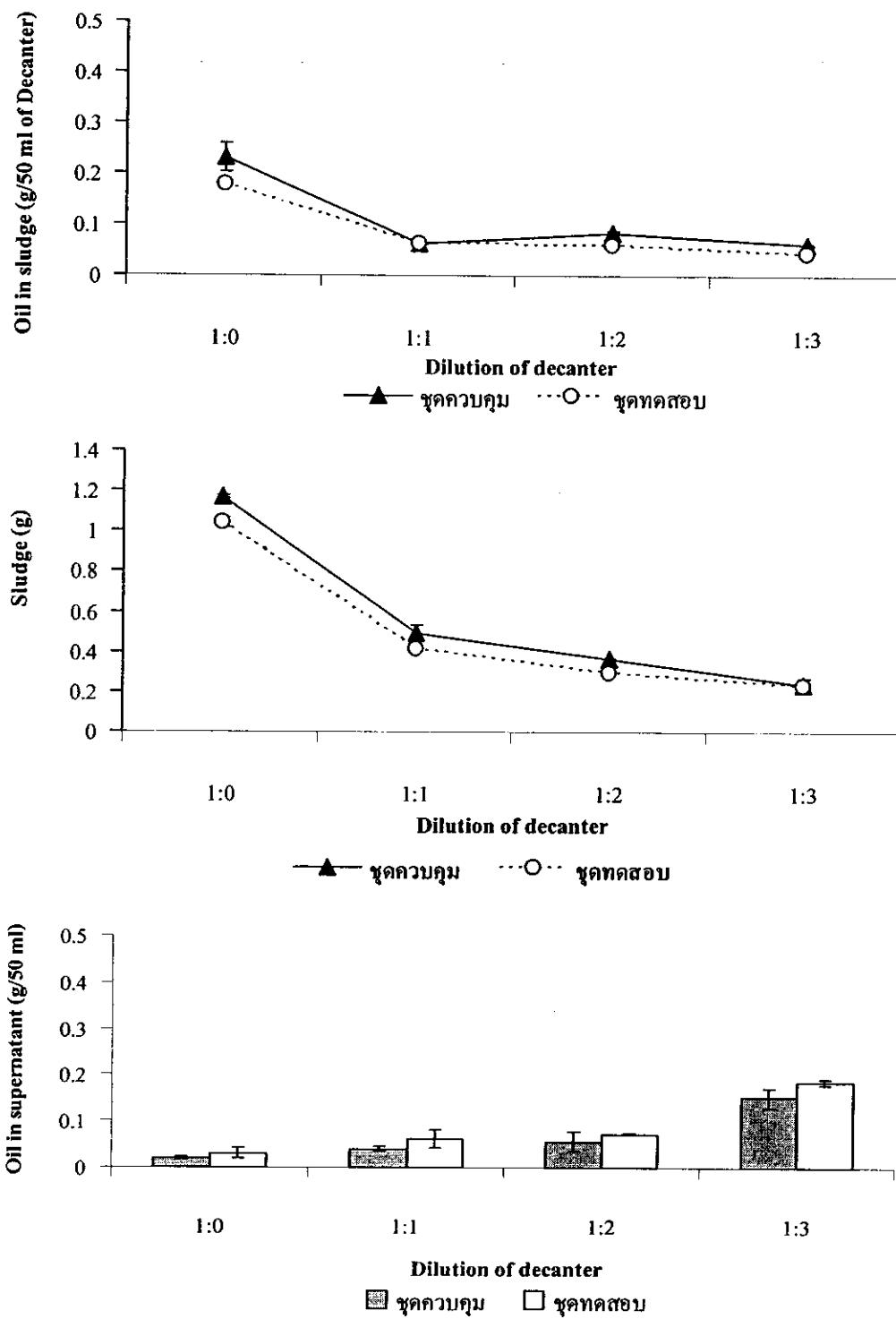
จากการศึกษาการแยกน้ำมันออกจากตะกอนในน้ำทึบจากเครื่องดีแคนเตอร์ โดยใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ซึ่งเลี้ยงในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ เข่า 200 รอบต่อนาที เป็นเวลา 12 ชั่วโมง ปริมาตรร้อยละ 10 เดินลงในน้ำทึบดีแคนเตอร์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อ 45 มิลลิตร์ บ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส โดยการเข่า 200 รอบต่อนาที ทำการเก็บตัวอย่างที่เวลา 0, 24, 48 และ 72 ชั่วโมง นำไปวัดค่าพีเอช น้ำมันในน้ำทึบ น้ำหนักตะกอน และปริมาณน้ำมันในตะกอน โดยชุดควบคุมจะไม่เดินเข้าลงในตัวอย่างที่ทำการทดลอง ผลการทดลองดังภาพที่ 20 พบว่าเมื่อเวลาเพิ่มมากขึ้นในชุดควบคุมจะมีปริมาณน้ำมันในส่วนใส่เพิ่มขึ้นจากชั่วโมงที่ 0 มีปริมาณน้ำมัน 0.29 กรัม เพิ่มขึ้นจนถึงชั่วโมงที่ 72 มีปริมาณน้ำมัน 0.46 กรัม แสดงว่าอุณหภูมิที่ค่อนข้างสูงอาจทำให้น้ำมันหลุดออกจากตะกอนได้ และเมื่อมีการเข่าก็ยิ่งส่งผลให้น้ำมันหลุดออกจากตะกอนได้เพิ่มขึ้น อิกค์วาย (Dickey *et al.*, 2008) เมื่อเปรียบเทียบกับชุดทดสอบที่เดินเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 พบว่ามีแนวโน้มการเพิ่มขึ้นของน้ำมันตามเวลาที่เพิ่มขึ้น เช่นกัน ซึ่งปริมาณน้ำมันในส่วนใสของชุดทดสอบมีปริมาณน้ำมันน้อยกว่าชุดควบคุม โดยที่ชั่วโมงที่ 0 มีปริมาณน้ำมันเท่ากับ 0.29 กรัม และเพิ่มขึ้นจนถึงชั่วโมงที่ 72 มีปริมาณน้ำมัน 0.41 กรัม ทั้งนี้การแยกของน้ำมันในตะกอนดีแคนเตอร์ นอกจากระเกิดจากปัจจัยทางกายภาพแล้ว เชื้อจุลินทรีย์มีส่วนในการแยกน้ำมันด้วย เนื่องจากการทดลองนี้ได้มีการวัดค่าพีเอชเพื่อติดตามการเจริญของเชื้อ (ไม่แสดงข้อมูล) พบว่าค่าพีเอชเปลี่ยนแปลงลดลงจากชั่วโมงที่ 0 ซึ่งมีค่าเท่ากับ 6.0 เป็น 5.34 ที่ชั่วโมงที่ 24 ซึ่งสอดคล้องกับผลน้ำหนักตะกอนที่เริ่มลดลง ปริมาณน้ำมันในตะกอนที่ลดลง และปริมาณน้ำมันในส่วนใสหลังจากปั่นเหวี่ยงแยกตะกอนนั้นมีค่าเพิ่มสูงขึ้นด้วย ทั้งนี้จุลินทรีย์อาจจะเจริญเติบโตสูงและมีการผลิตเอนไซม์เซลลูโลเเสมาย่อยเซลลูโลสในกระบวนการเพื่อแยกน้ำมันออกมาน หลังจากนั้นพีเอชจะเพิ่มขึ้นเป็น 6.94 ที่เวลา 48 ชั่วโมง และลดลงเหลือน้อยเป็นพีเอช 6.79 ที่เวลา 72 ชั่วโมง โดยที่เวลา 72 ชั่วโมงชุดทดสอบมีปริมาณของตะกอนลดลงมากที่สุด และมีปริมาณน้ำมันในส่วนใสหลังจากปั่นเหวี่ยงแยกตะกอนออกมากที่สุด



ภาพที่ 20 ผลของการแยกน้ำมันจากตะกอนน้ำทึบดีแคนเตอร์ โดยการเพิ่งเชื้อ *Bacillus subtilis* A2
 (▲: ไม่เติม *Bacillus subtilis* A2; ○: เติม *Bacillus subtilis* A2 โดยบ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เวลา 200 รอบต่อนาที)

4.2 ผลของการเจือจางน้ำทึ้งต่อการแยกน้ำมันในน้ำทึ้ง

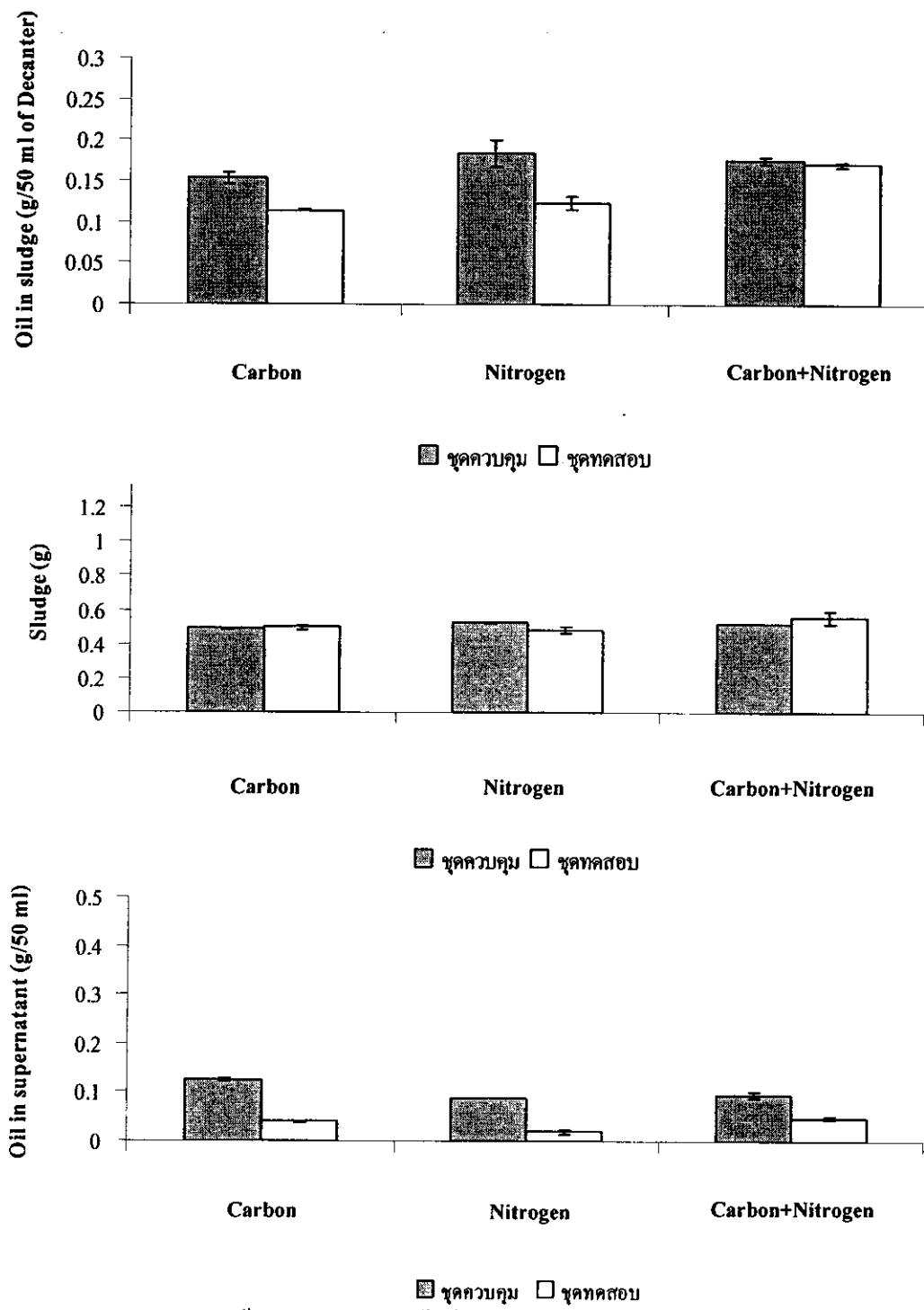
จากการศึกษาการแยกน้ำมันออกจากตะกอนในน้ำทึ้งจากเครื่องคีเคนเตอร์ โดยใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ซึ่งเลี้ยงในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ เข่า 200 รอบต่อนาที เป็นเวลา 12 ชั่วโมง ปริมาณร้อยละ 10 เดินลงในน้ำทึ้งคีเคนเตอร์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อปริมาณ 45 มิลลิลิตร โดยใช้น้ำทึ้งคีเคนเตอร์ที่ความเข้มข้นต่างๆ เป็น ไม่เจือจาง เจือจาง 1:1 1:2 และ 1:3 บ่นที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส และเข่า 200 รอบต่อนาที ทำการเก็บตัวอย่างที่เวลา 72 ชั่วโมง นำไปวัดค่าพีเอช น้ำมันในน้ำทึ้ง น้ำหนักตะกอน และปริมาณน้ำมันในตะกอน โดยชุดควบคุมจะไม่เดินเรื่องลงในตัวอย่างที่ทำการทดลอง ผลการทดลองดังแสดงในภาพที่ 21 พบว่าปริมาณน้ำมันในตะกอนน้ำทึ้งคีเคนเตอร์ น้ำหนักตะกอนหลังจากปั่นเหวี่ยงน้ำทึ้งแล้วมีค่าลดลงตามความเจือจางของน้ำทึ้ง โดยที่น้ำทึ้งไม่เจือจางชุดควบคุมมีปริมาณตะกอน 1.17 กรัม และชุดทดสอบมีปริมาณตะกอนลดลง 1.04 กรัม น้ำทึ้งเจือจางระดับ 1:1 ชุดควบคุมและชุดทดสอบมีปริมาณตะกอน 0.49 และลดลงเป็น 0.41 กรัม น้ำทึ้งเจือจางระดับ 1:2 ชุดควบคุมและชุดทดสอบมีปริมาณตะกอน 0.36 และลดลงเป็น 0.29 กรัม และน้ำทึ้งเจือจางระดับ 1:3 ชุดควบคุมและชุดทดสอบมีปริมาณตะกอน 0.24 และลดลงเป็น 0.23 กรัม ทั้งนี้เมื่อปริมาณน้ำทึ้งถูกเจือจางปริมาณน้ำมันในตะกอนและส่วนไสยยอมเจือจางตามอัตราส่วนที่เท่ากันด้วย พบว่าปริมาณตะกอนหลังจากปั่นเหวี่ยงแยกน้ำทึ้งที่ความเข้มข้นต่างๆ เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุมซึ่งเป็นชุดที่ไม่มีการเติมเชื้อจุลินทรีย์ ชุดทดสอบมีปริมาณตะกอนลดลง แสดงว่าเชื้อพลิตอ.en ใช้มีเซลลูโลสmany ยเซลลูโลสที่มีอยู่ในตะกอนบางส่วน ส่วนปริมาณน้ำมันในตะกอนของชุดทดสอบมีปริมาณน้ำมันในตะกอนลดลงกว่าชุดควบคุมเล็กน้อย ส่วนผลของปริมาณน้ำมันในส่วนไสที่ผ่านการปั่นเหวี่ยงแยกตะกอนแล้ว พบว่าในการทดลองน้ำทึ้งที่ไม่เจือจางชุดทดสอบมีปริมาณน้ำมันเพิ่มขึ้นเล็กน้อยเท่านั้น ส่วนที่ระดับความเจือจาง 1:1 ชุดควบคุม และชุดทดสอบมีปริมาณน้ำมันในส่วนไส 0.04 และเพิ่มขึ้นเป็น 0.06 กรัม น้ำทึ้งเจือจางระดับ 1:2 ชุดควบคุมและชุดทดสอบมีปริมาณน้ำมัน 0.05 และเพิ่มขึ้นเป็น 0.07 กรัม และน้ำทึ้งเจือจางระดับ 1:3 ชุดควบคุมและชุดทดสอบมีปริมาณตะกอน 0.15 และเพิ่มขึ้นเป็น 0.18 กรัม ซึ่งการเจือจางน้ำทึ้งด้วยน้ำกลันจะเป็นการเพิ่มความสามารถในการละลายของสารต่างๆ ที่อยู่ในน้ำทึ้งได้ดียิ่งขึ้นและยังช่วยลดความหนืดอีกด้วย เพื่อให้เชื้อสามารถเจริญและพลิตอ.en ใช้มีได้ดี แต่ทั้งนี้การที่มีปริมาณน้ำมากเกินไปหรือเจือจางมาก ในสภาวะที่มีการเขย่าก็จะเกิดการแยกของน้ำมันได้ด้วย ดังนั้นในการทดลองนี้ได้ยกความเข้มข้นของน้ำทึ้งที่ระดับ 1:1 ไปศึกษาปัจจัยอื่นต่อไป



ภาพที่ 21 ผลของ การแยกน้ำมันจากตะกอนน้ำทึบด้วยเครื่องแยกตะกอน ปริมาณตะกอน และปริมาณน้ำมันในส่วนใสหลังจากแยกตะกอนออก (\blacktriangle , \blacksquare : ไม่เติมเชื้อ *Bacillus subtilis* A2; \circ , \square : เติมเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ใช้น้ำทึบปริมาตร 50 มิลลิลิตร โดยบ่นที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เวลา 200 รอบต่อนาที ที่เวลา 72 ชั่วโมง)

4.3 ผลของเหลvr์คาร์บอนและเหลvr์ไนโตรเจนต่อการเจริญและแยกน้ำมันในน้ำทึng

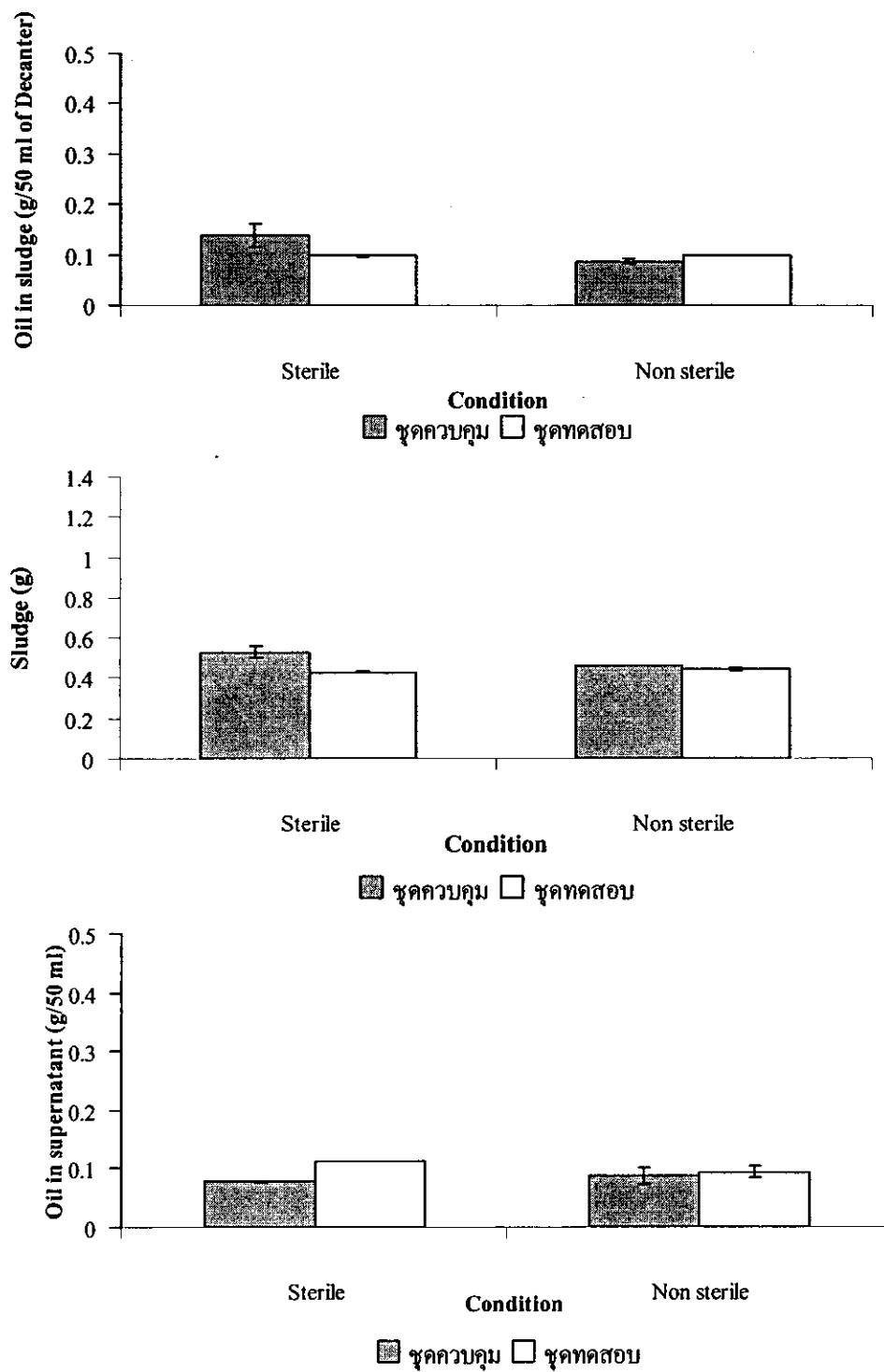
จากการศึกษาการแยกน้ำมันออกจากตะกอนในน้ำทึngดีแคนเตอร์ โดยใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ซึ่งเลี้ยงในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ เขย่า 200 รอบต่อนาที เป็นเวลา 12 ชั่วโมง ปริมาตรร้อยละ 10 เดิมลงในน้ำทึngที่ผ่านการฆ่าเชื้อ ปริมาตร 45 มิลลิลิตร ซึ่งได้ทำการเจือจางน้ำทึngเป็น 1:1 ที่มีการเติม CMC 1% และเหลvr์ไนโตรเจนที่เหมาะสม คือ ยีสต์สกัด และ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ความเข้มข้นรวม 0.1% โดยบ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส และเขย่า 200 รอบต่อนาที ทำการเก็บตัวอย่างที่เวลา 72 ชั่วโมง นำไปวัดค่าพีเอช น้ำมันในน้ำทึng น้ำหนักตะกอน และปริมาณน้ำมันในตะกอน โดยชุดควบคุม ไม่มีการเติมเชื้อลงในตัวอย่างที่ทำการทดลอง ผลการทดลองดังแสดงในภาพที่ 22 พบว่าชุดการทดลองที่เติมเหลvr์คาร์บอนหรือเหลvr์ไนโตรเจน หรือเติมน้ำทึngเหลvr์คาร์บอนและเหลvr์ไนโตรเจน ในชุดทดสอบที่มีการเติมเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ทึng 3 ชุด เมื่อวิเคราะห์ปริมาณน้ำมันในตะกอนแล้ว พบว่ามีปริมาณน้ำมันในตะกอนและปริมาณน้ำมันที่อยู่ในส่วนใส่ที่ผ่านการปั่นเหวี่ยงแยกตะกอนมีปริมาณน้อยกว่าชุดควบคุม ซึ่งเป็นชุดที่ไม่มีการเติมเชื้อ ส่วนน้ำหนักของตะกอนพบว่าไม่มีความแตกต่างกัน ทั้งนี้เชื้อจุลินทรีย์น่าจะเลือกใช้เหลvr์คาร์บอนที่เติมลงไปได้ง่ายกว่าเส้นใยที่อยู่ในตะกอน อีกทึngเหลvr์ไนโตรเจนที่เติมลงไปมีส่วนไปช่วยในการเจริญของจุลินทรีย์ได้ดีกว่าที่จะผลิตเอนไซม์เพื่อแยกย่อยเส้นใยแล้วสามารถแยกน้ำมันออกได้ และยังพบว่าชุดการทดลองทึng 3 นั้นตะกอนมีลักษณะที่เหนียวมาก และน้ำส่วนใส่ที่มีการปั่นเหวี่ยงแยกตะกอนแล้วมีสีที่คล้ำ ทั้งนี้เมื่อมีการเติมเหลvr์คาร์บอนและเหลvr์ไนโตรเจนอาจทำให้ไม่เลกูลของน้ำตาลซึ่งมีอยู่แล้วในน้ำทึngดีแคนเตอร์มีการเกาะกันหรือทำให้ตะกอนดีแคนเตอร์มีการเกาะกันเองทำให้น้ำมันซึ่งอยู่ในภาคตะกอนในปริมาณมาก อีกทึngปริมาณน้ำมันที่หายไปบางส่วน เชื้อจุลินทรีย์อาจมีการนำไปใช้ในการเจริญในสภาพแวดล้อมด้วย เนื่องจากเมื่อเวลาผ่านไป 72 ชั่วโมง ค่าพีเอชของชุดการทดลองทึng 3 ที่เป็นชุดควบคุมมีค่าพีเอชอยู่ระหว่าง 4.17-4.30 และค่าพีเอชของชุดทดสอบที่มีการเติมเชื้อพบว่ามีพีเอชอยู่ระหว่าง 6.40-6.87 แสดงว่าเชื้อมีการเจริญได้ในสภาพแวดล้อม แต่สภาวะนี้ไม่เหมาะสมต่อการแยกน้ำมันออกจากตะกอนดีแคนเตอร์ และแสดงให้เห็นว่าการเติมเหลvr์คาร์บอนและในไนโตรเจนไม่ได้มีส่วนช่วยในการแยกน้ำมันจากตะกอน อีกด้วย



ภาพที่ 22 ผลของการแยกน้ำมันจากตะกอนน้ำทึบดีแคนเตอร์ ปริมาณตะกอน และปริมาณน้ำมันในส่วนไสหลังจากแยกตะกอนออก (เติมแหล่งการรับอน (1% CMC) ในโตรเจน (บีสต์สกัด และ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ความเข้มข้นรวม 0.1%) และแหล่งการรับอนกับแหล่งในโตรเจน (CMC, บีสต์สกัด และ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$) โดย ■ : ไม่เติมเชื้อ *Bacillus subtilis* A2; □: เติมเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 บ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เวลา 200 รอบต่อนาที ที่เวลา 72 ชั่วโมง)

4.4 ผลของการฆ่าเชื้อน้ำทึบต่อการแยกน้ำมัน

จากการศึกษาการแยกน้ำมันออกจากตะกอนในน้ำทึบจากเครื่องดีแคนเตอร์ โดยใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ซึ่งเลี้ยงในอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ เข่า 200 รอบต่อนาที เป็นเวลา 12 ชั่วโมง ปริมาตรร้อยละ 10 เติมลงในน้ำทึบที่เจือจาง 1:1 ปริมาตร 45 มิลลิลิตร โดยใช้น้ำทึบที่ผ่านการฆ่าเชื้อเปรียบเทียบกับไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ นำไปบ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส และเข่า 200 รอบต่อนาที ทำการเก็บตัวอย่างที่เวลา 72 ชั่วโมง นำไปวัดค่าพีเอช น้ำมันในน้ำทึบ น้ำหนักตะกอน และปริมาณน้ำมันในตะกอน โดยชุดควบคุมจะไม่เติมเชื้อลงในตัวอย่างที่ทำการทดลอง ผลการทดลองแสดงดังในภาพที่ 23 พบว่า ชุดทดสอบที่ใช้น้ำทึบที่ผ่านการฆ่าเชื้อและเติมเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ลงไปมีปริมาณน้ำมันในตะกอน 0.098 กรัม ส่วนชุดควบคุมนั้นมีปริมาณมากกว่าเป็น 0.14 กรัม อีกทั้งปริมาณของตะกอนของชุดทดสอบลดลงมากกว่าชุดควบคุมและปริมาณน้ำมันของส่วนไส้ที่ปั่นเหวี่ยงแยกตะกอนออกแล้วในชุดทดสอบ (0.11 กรัม) ที่เวลาดังกล่าว มีปริมาณมากกว่าชุดควบคุม (0.08 กรัม) และคงให้เห็นว่าเชื้อจุลินทรีย์ที่เติมลงไปมีการย่อยตะกอน และมีการปลดปล่อยน้ำมันออกมานะ ส่วนชุดการทดลองที่ใช้น้ำทึบที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อและเติมเชื้อลงไปมีปริมาณน้ำมันในตะกอน 0.098 กรัม ส่วนชุดควบคุมนั้นมีปริมาณน้ำมันในตะกอนเป็น 0.086 กรัม และปริมาณของตะกอนของชุดทดสอบก็ไม่แตกต่างกันกับชุดควบคุมและปริมาณน้ำมันของส่วนไส้ที่ปั่นเหวี่ยงแยกตะกอนออกแล้วในชุดทดสอบ (0.093 กรัม) ที่เวลาดังกล่าวมีปริมาณมากกว่าชุดควบคุมเดือนนี้ข้อ (0.086 กรัม) และคงว่านาทึบดีแคนเตอร์ที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้ออาจมีเชื้อจุลินทรีย์ที่กลุ่มนี้ที่อยู่ในน้ำทึบอยู่แล้วจริงๆ รวมด้วยทำให้เชื้อที่ใส่ในชุดการทดลองนั้นต้องเจริญแข่งขันกันและไม่สามารถแยกน้ำมันจากภาคตะกอนดีแคนเตอร์ได้ ผลการทดลองแสดงคล้องกับปรีชา นุษณะรี (2538) ทำการศึกษาการนำบัดน้ำทึบจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มโดยใช้เชื้อจุลินทรีย์ พบร่วมกับน้ำทึบดีแคนเตอร์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อให้ผลของการกำจัดน้ำมันได้ดีกว่าน้ำทึบที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ เช่นเดียวกับ Laohaprapanon และคณะ (2007) ได้ทำการทดลองการฆ่าเชื้อน้ำทึบดีแคนเตอร์ใน การเลี้ยงเชื้อ SO1 และ SO2 เพื่อแยกน้ำมัน พบร่วมกับความสามารถเจริญและแยกน้ำมันได้ดีในน้ำทึบที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ดังนั้นหากจะแยกน้ำมันจากภาคตะกอนดีแคนเตอร์โดยใช้การเลี้ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ควรจะต้องมีการฆ่าเชื้อน้ำทึบดีแคนเตอร์ก่อน ทั้งนี้เนื่องจากเชื้อจุลินทรีย์ที่มีการปนเปื้อนในน้ำทึบดีแคนเตอร์ได้ถูกทำลายทำให้ไม่ไปรบกวนการเจริญไม่ว่าจะเป็นการใช้สารอาหารและการทำงานของเอนไซม์ที่เชื้อพัฒนาส่งผลให้เชื้อสามารถย่อยและแยกน้ำมันจากภาคตะกอนได้ดีกว่า แต่ทั้งนี้การฆ่าเชื้อน้ำทึบทำให้เกิดการสึกเปลืองพลังงานและไม่เหมาะสมที่จะนำไปใช้จริง



ภาพที่ 23 ผลของการแยกน้ำมันจากตะกอนน้ำทึบด้วยbacillus subtilis A2 ปริมาณตะกอน และปริมาณน้ำมันในส่วนไสหลังจากแยกตะกอนออก โดยใช้น้ำทึบที่ผ่านการฆ่าเชื้อและไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ (■: ไม่เติมเชื้อ *Bacillus subtilis* A2; □:เติมเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ใช้น้ำทึบปริมาตร 50 มิลลิลิตร โดยบ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส โดยการเขย่า 200 รอบต่อนาที ที่เวลา 72 ชั่วโมง)

5. ศึกษาการแยกน้ำมันจากน้ำทิ้งที่โรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม

จากการศึกษาสภาพต่างๆ จะเลือกสภาพที่เหมาะสมที่สุดในการแยกน้ำมันจากน้ำทิ้งโดยใช้ออนไซซ์ หรือการใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 นำไปทดลองที่โรงงานในขนาด 20 ลิตรนั้นพบว่าการแยกน้ำมันจากน้ำทิ้งโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มโดยใช้ส่วนผสมของอาหารที่มีการเจริญของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 เวลา 12 ชั่วโมง และอ่อนไชม์เซลลูเลสหบาน ซึ่งได้ควบคุมปริมาณกิจกรรมอ่อนไชม์ที่เท่ากัน และทำการทดลองในสภาพที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ โดยทำในระบบอุ่นคงตัว 50 นิลลิตร บ่มที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 72 ชั่วโมง พบร่วมเมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุมทั้งสามชุดการทดลองมีการแยกน้ำมันออกจากน้ำทิ้งน้อยมาก เนื่องความแตกต่างไม่ชัดเจน แสดงว่าประสิทธิภาพของอ่อนไชม์เซลลูเลสที่ผลิตจาก *Bacillus subtilis* A2 ยังไม่ค่อยดีและไม่สามารถสรุปได้ว่าสามารถแยกน้ำมันจากากตะกอนดีแค่นั้นแต่รู้ได้ทั้งนี้จุลทรรศน์อาจจะต้องการการเจริญเพื่อผลิตอ่อนไชม์เซลลูเลสในปริมาณที่มากขึ้นmany อย่างเซลลูโลสในการตะกอน อีกทั้งอาจจะต้องเพิ่มกิจกรรมของอ่อนไชม์ จากการศึกษาถักแมลงของอ่อนไชม์ที่ผลิตได้ พบร่วงสามารถต่ออุณหภูมิและพื้นที่ได้ไม่ดี ซึ่งก็เป็นอีกสาเหตุที่ไม่สามารถนำอ่อนไชม์ไปประยุกต์ใช้ในการแยกน้ำมันจากน้ำทิ้งที่โรงงานสกัดน้ำมันปาล์มได้ อีกทั้งยังไม่คุ้มทุนและเวลาในการทำ และจากการศึกษาในส่วนการใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ในการเจริญและแยกน้ำมันในน้ำทิ้งจากเครื่องดีแคนเตอร์ โดยการเบ่า พบร่วงที่เวลา 72 ชั่วโมง สามารถแยกน้ำมันออกจากตะกอนได้ในปริมาณหนึ่ง แต่ชุดการทดลองที่ผ่านการฆ่าเชื้อสามารถให้การแยกน้ำมันออกจากตะกอนในน้ำทิ้งได้ดีกว่าชุดการทดลองที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อดังแม่การฆ่าเชื้อสามารถให้การแยกน้ำมันออกจากตะกอนในน้ำทิ้งได้ดีกว่าน้ำทิ้งซึ่งคงเป็นไปได้ยากที่จะใช้ในโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม เพราะมีปริมาณน้ำทิ้งมากและสิ่งปล่องพลังงาน

บทที่ 4

สรุปผลการทดลอง

สภาพะที่เหมาะสมต่อการเจริญและผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจากเชื้อ *Bacillus subtilis* โดยแหล่งคาร์บอนที่เหมาะสมต่อการเจริญ คือ อาหารพื้นฐานที่มีโมลัส รองลงมา คือ CMC และน้ำตาลกลูโคส ส่วนแหล่งคาร์บอนที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์ คือ อาหารพื้นฐานที่มี CMC เป็นแหล่งคาร์บอน ผลงานแหล่งในตรagen พบร่วมเชื้อสามารถเจริญ และผลิตเอนไซม์ได้ดีในอาหารพื้นฐานที่มียีสต์สกัดและ $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ผลงานค่าพีเอช พบร่วมอาหารพื้นฐานที่มีพีเอช 6.0 มีการเจริญของเชื้อสูงที่สุด ผลิตเอนไซม์ได้ 0.12 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่เวลา 12 ชั่วโมง และอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ 45 องศาเซลเซียส ผลิตเอนไซม์เซลลูเลสที่มีกิจกรรม 0.15 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ที่เวลา 12 ชั่วโมง

จากการทำบริสุทธิ์ขึ้นดันคัวยการตกตะกอนส่วนใส่จากการเลี้ยงเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 พบร่วมการตกตะกอนคัวยอะซิโตนสามารถตกตะกอนได้เอนไซม์เซลลูเลสมากที่สุด 44.05 เปอร์เซ็นต์ กิจกรรมจำเพาะ 0.84 ยูนิตต่อมิลลิลิตร ความบริสุทธิ์ 3.39 เท่า จากการศึกษาสภาพะที่เหมาะสมต่อการทำงานและความคงตัวของเอนไซม์ที่นาน ผลงานพีเอช พบร่วมเอนไซม์เซลลูเลสสามารถทำปฏิกิริยาได้ดีที่สุดในบพเฟอร์ที่มีพีเอช 5.0 ที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส ผลงานความคงตัวต่อพีเอชของเอนไซม์เซลลูเลสมีความคงตัวสูงในช่วงพีเอช 4-5 และมีความคงตัวสูงที่สุดที่ 45 องศาเซลเซียส

การแยกน้ำมันจากน้ำทึ้งโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม โดยใช้เอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตได้จากเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 พบร่วมมีการแยกน้ำมันออกจากน้ำทึ้งในปริมาณยังน้อย ทำให้เห็นความแตกต่างไม่ค่อยชัดเจน ส่วนการทดลองที่ใช้เอนไซม์เซลลูเลสที่ผ่านการทำบริสุทธิ์บางส่วนที่เวลา 12 ชั่วโมง ปริมาณตะกอนจะลดลงจาก 24.00 เป็น 20.33 กรัมต่อลิตร และปริมาณน้ำมันในตะกอนลดลง เป็น 1.9 กรัมต่อลิตร แต่ประสิทธิภาพของการใช้เอนไซม์ยังไม่ค่อยดีหรือแยกได้ปริมาณที่น้อยมากจึงได้ศึกษาการแยกน้ำมันจากน้ำทึ้งโดยใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ในระบบออกตัว 50 มิลลิลิตร โดยไม่มีการเขย่า พบร่วมไม่สามารถสรุปได้ว่าสามารถแยกน้ำมันจากการตกตะกอนดีแค่นั้น แต่เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ไม่สามารถแยกน้ำมันออกจากตะกอนได้ ทั้งนี้จุดนี้อาจมาจากความสามารถในการเจริญเพื่อผลิตเอนไซม์เซลลูเลสมายอยเซลลูโลสในกาตตะกอนและอาจจะสามารถแยกน้ำมันออกได้

การใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 ในการเจริญและแยกน้ำมันในน้ำทึ้งจากเครื่องดีแคนเตอร์ โดยการเขย่า พบร่วมที่เวลา 72 ชั่วโมง ทำให้มีปริมาณของตะกอนของน้ำทึ้งลดลงมากที่สุด

และมีปริมาณน้ำมันในส่วนไสหลังจากปั่นเหวี่ยงแยกตะกอนออกมากที่สุด และการเจือจางของน้ำทึบที่ความเข้มข้นระดับ 1:1 ให้ผลการแยกน้ำมันออกจากตะกอนดีที่สุด แต่พบว่าการเติมเหลืองคราบอนและเหลืองในโตรเรนทำให้การแยกน้ำมันในน้ำทึบลดลง และการใช้น้ำทึบที่ผ่านการผ่าเชื้อให้การแยกน้ำมันออกจากตะกอนในน้ำทึบได้ดีกว่าชุดการทดลองที่ไม่ผ่านการผ่าเชื้อ

จากการศึกษาสภาพต่างๆ จะเลือกสภาพที่เหมาะสมที่สุดในการแยกน้ำมันจากน้ำทึบโดยใช้อ่อนไข่นม หรือการใช้เชื้อ *Bacillus subtilis* A2 นำไปทดลองที่โรงพยาบาล 20 ลิตร พนว่ามีการแยกน้ำมันออกจากน้ำทึบมาก เห็นความแตกต่างไม่ชัดเจน แสดงว่าประสิทธิภาพของอ่อนไข่นมเซลลูเลสที่ผลิตจาก *Bacillus subtilis* A2 ยังไม่ค่อยดีหรือแยกได้ปริมาณที่น้อยมากและไม่สามารถสรุปได้ว่าสามารถแยกน้ำมันจากตะกอนดีแค่นั้นเท่านั้น ได้อีกทั้งจากการศึกษาคุณลักษณะของอ่อนไข่นมที่ผลิตได้ พนว่าไม่สามารถคงทนต่ออุณหภูมิและพื้นที่ได้ ยากต่อการนำไปประยุกต์ใช้ในการแยกน้ำมันจากน้ำทึบที่โรงพยาบาลสักครั้นน้ำมันปานั่น ถึงแม้การผ่าเชื้อสามารถให้การแยกน้ำมันออกจากตะกอนในน้ำทึบได้ดีกว่านั้น ก็ยังคงเป็นไปได้ยากในโรงพยาบาลอุตสาหกรรม โดยทั่วไปที่มีบ่อขนาดใหญ่ ศินเปลี่ยงพลังงาน

เอกสารอ้างอิง

กรรมการ สิริสิงห์. 2522. น้ำมันและกรีส ใน เกมีของน้ำ น้ำโซโคрок และการวิเคราะห์. คณะ ศาสตร์สุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.

จิตรลดา กัญจนสาวิตรี และ ชญาณัตม์ ครีพิทักษ์. 2547. การคัดเลือก菊ลินทรีย์ที่ผลิตเอนไซม์เซลลูเลสและเอนไซม์ไซลานสเพื่อแยกน้ำมันจากน้ำทึ้ง โรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม. โครงการ นักศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

จารวรรณ ณัฐรี. 2538. การผลิตและการประยุกต์ใช้ไซลานสและเซลลูเลสจากการป่าล้มและการ ตัดจัดโดยเชื้อ *Aspergillus niger* ATCC 6275. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ชринทร์ เตชะพันธุ์. 2542. การผลิตmolที่วิสกี้จากข้าวพืชที่ปลูกในประเทศไทย รายงานวิจัยฉบับ สมบูรณ์เสนอต่อมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

จีหี้ย์ จันทอง และหาราตี รองนิง. 2548. การนำบัคเบื้องต้นของน้ำทึ้ง โรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม โดย *Bacillus* sp. A2. โครงการนักศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลา นครินทร์.

นัยทัศน์ ภู่ครัณย์, ไพบูลย์ ธรรมรัตน์ว่าสิก, เสาวลักษณ์ จิตรบรรจิดกุล และวรรณวงศ์กรเจาวลิต.

2529. การศึกษาและวิเคราะห์สถานภาพปริมาณของเสียจากโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์ เกษตรในภาคใต้ของประเทศไทยเน้นอุตสาหกรรมยางพารา. ๒. สงขลานครินทร์. 8, 197-203.

ธีระ เอกสมทรายมูร្រ, ชัยรัตน์ นิลนนท์, ธีระพงศ์ จันทรนิยม, ประกิจ ทองคำ และหะสัน กีழะ.

2543. การจัดการสวนปาล์มน้ำมัน : โครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาการผลิตปาล์มน้ำมัน. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ธีระ เอกสมทรายมูร្រ, ชัยรัตน์ นิลนนท์, ธีระพงศ์ จันทรนิยม, ประกิจ ทองคำ และสมเกียรติ สี สนอง. 2548. เส้นทางสู่ความสำเร็จ การผลิตปาล์มน้ำมัน. ศูนย์วิจัยและพัฒนาการผลิต ปาล์มน้ำมัน. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

นฤชิต มนิชาติ. 2549. ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับโครงการปลูกป่าล้มนำ้มันทดแทนพลังงาน ปี 2549 ของเกษตรกรจังหวัดสangkhla. สารนิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาริกฤกษ์คร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

เบญจวรรณ ชิตามณี. 2534. การผลิตเอนไซม์เซลลูเลสในน้ำทึ้งของโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มโดยเชื้อรากที่แยกได้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ปรีชา มุณีศรี. 2539. การบำบัดน้ำทึ้งจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มโดยใช้จุลินทรีย์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

พาสุข ภูตະวนิชย์, สันทิชัย กลิ่นพิกุล, สมณทา ภูตະวนิชย์ และสุรเชษฐ์ ชิระนณี. 2531. โครงการเพรรูปผลิตภัณฑ์และพัฒนาด้านการตลาดของโรงงานที่บัน้ำมันปาล์มน้ำดเล็กตามพระราชดำริ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

พัชรา วีระกะลักษณ์. 2543. เอนไซม์ พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 344 หน้า

พูนสุข ประเสริฐสารพ์, เสาวลักษณ์ จิตรบรรจิคกุล และอรัญ หันพงศ์กิตติภูล. 2533. กระบวนการผลิตและการใช้ประโยชน์วัสดุศูนย์เหลือทิ้งและคุณลักษณะน้ำทึ้งจากโรงงานน้ำมัน. ว. สงขลานครินทร์ 12 : 203-211.

รณชัย ไชยศรี. 2550. กระบวนการหมักแบบไร้อากาศสองขั้นตอนของน้ำเสียโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มในถังปฏิกรณ์ UASB และ UAF. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

สรุพลด สายพานิช. 2537. ระบบการบำบัดน้ำเสียแบบ Activated การควบคุมและคุ้มครองระบบบำบัดน้ำเสีย. ภาควิชาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

โสกา จันทภากโส. 2542. ปัจจัยที่มีผลต่อการแยกสารhexenoloidและน้ำมันจากน้ำทึ้งโรงงานน้ำมันปาล์มโดยใช้เอนไซม์และการลดความเข้มของสี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

หัศลินดา บินมะแฉ. 2548. การนำมันน้ำทึ้งจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มด้วยเชื้อราทันร้อนที่ผลิตโดย ลิเมอร์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์.

วิลาวัณย์ เจริญจิระตะภุล. 2539. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางค้านอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

อรัญ หันพงศ์กิตติกุล, พูนสุข ประเสริฐสารพี, เสาวลักษณ์ จิตรบรรจิดกุล และเวรศักดิ์ ทองลิมปี.

2537. การศึกษาการแยกน้ำมันจากน้ำทึ้ง โรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม: เอกสารประกอบ การประชุมสัมมนาการลดการสูญเสียน้ำมันในอุตสาหกรรมน้ำมันปาล์ม ณ ห้องเทพ ธานี โรงแรมสยามธานี สุราษฎร์ธานี. 7 เมษายน 2537.

อารี กังແສ. 2536. การผลิตเอนไซม์เซลลูเลสและไซดานเอนไซก์วัสดุเสบเหลือจากโรงงานน้ำมัน.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

A.O.A.C. 1990. Official Method of Analysis of the Association of Official Chemists. 15th ed.

The Association of Official Analytical Chemists. Inc. Virginia.

Ariffin, H., Abdullah, N., Umikalsom, M. S., Shirai, Y. and Hassan, M. A. 2008. Production of bacterial endoglucanase from pretreated oil palm empty fruit bunch by *Bacillus pumilus* EB3. J. Biosci. Bioeng. 106: 231-236.

Ahmad, A.L., Ismail, S. and Bhatia, S. 2003. Water recycling from palm oil mill effluent (POME) using membrane technology. Desalination. 157: 87-95.

Archana, A. and Satyanarayana, T. 1997. Xylanase production by thermophilic *Bacillus licheniformis* A99 in solid-state fermentation. Enzyme Microb. Tech. 21: 12-7.

APHA, AWWA and WPCF. 1992. Standard Method for Examination of Water and Wastewater. 17th ed. American Public Health Association Washington D.C.

- Bajaj, B. K., Pangotra, H., Wani, M. A., Sharma, P. and Sharma, A. 2009a. Partial purification and characterization of a highly thermostable and pH stable endoglucanase from a newly isolated *Bacillus* strain M-9. Indian J. Chem. Technol. 16: 382-387.
- Bajaj, B. K., Pangotra, H., Wani, M. A., Sharma, A. and Sharma, P. 2009b. Characterization of thermo-tolerant and acid/alkali tolerant B-glucosidase from bacterial isolated M+. J. Sci. Ind. Res. 68:242-247.
- Bastawde, K.B. 1992. Xylan structure : Microbial xylanase and their mode of action. World J. Microb. Biot. 8: 353-368.
- Beker, P., Koster, D., Popov, M.N., Markossian, S., Antranikian, G. And Markl, H. 1999. The biodegradation of olive oil and the treatment of lipid-rich wool scouring wastewater under aerobic thermophilic condition. Water Res. 33: 653-660.
- Bentham, R., Mccluure, N. and Catchetrid, D. 1997. Biotreatment of an industrial waste oil condensate. Water Sci Technol. 36: 125-129.
- Bin-Amwarali-Khan, F.A. and Hus-Aini, A. A. S. A. 2006. Enhancing α amylase and cellulase in vivo enzyme expressions on sago pith residue using *Bacillus amyloliquefaciens* UMAS 1002. J. Biotechnol. 5: 391-403.
- Bonner, P. L. R. 2007. Protein purification. In Protein Purification (The Basics). (Bonner, P. L. R., ed.). p. 26. Taylor & Francis. New York.
- Chahal, D. S. 1983. Foundation of biochemical engineering, kinetics and thermodynamic In Biological System ACS Symp. Ser. 207. (Blanch, H.W., Papoutsakis, E.T. and Stephanopoulos, G., ed.). pp. 421-442. American Chemical Society, Washington D.C.
- Chen, S. and Wayman, M. 1991. Cellulase production induced by carbon sources derived from waste newspaper. Process Biochem. 26: 93-100.

- Dickey, L., Kurantz, M. and Parris, N. 2008. Oil separation from wet milled corn germ dispersions by aqueous extraction and aqueous enzymatic extraction. *Industrial Crops and Products.* 27: 303–307.
- Doppelbauer, R., Esterbauer, H., Steiner, W., Lafferty, R. and Steinmuller, H. 1987. The use of cellulosic wastes for production of cellulases by *Trichoderma reesei*. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 26: 485–494.
- Gessesse, A. and Mamo, G. 1999. High-level xylanase production by an alkaliphilic *Bacillus* sp. by using solid-state fermentation. *Enzyme Microb. Tech.* 25: 68-72.
- Gomes, I., Gome, J., Steiner, W. and Esterbauer, H. 1992. Production of cellulose and xylanase by a wide strain of *Trichoderma viride*. *Appl. Microbiol. Biot.* 36: 701-707.
- Hans-Walter, H. 2005. *Plant Biochemistry*. 3rd ed. Elsevier Academic Press. Oxford.
- Heck, J. X., Flores, S. H., Hertz, P. F. and Ayub, M. A. Z. 2005. Optimization of cellulase-free xylanase activity produced by *Bacillus coagulans* BL69 in solid-state cultivation. *Process Biochem.* 40: 107–112.
- Ho, C. C. and Tan, Y. K. 1983. Centrifugal fractionation studies on the particulates of palm oil mill effluent. *Water Res.* 17: 613-618.
- Hurst, C. J., Crawford, R. L., Knudsen, G. R., Mcinerney, M. J. and Stetzenbach, L. D. 2002. Modeling the fate of microorganisms in water, wastewater, and soil. In *Manual of Environmental Microbiology*. 2nd ed. p. 300-308. ASM Press. Washington DC.
- Hwang, T. K., Ong, S. M., Seow, C. C. and Tan, H. K. 1978. Chemical composition of palm oil mill effluent. *Planter.* 54: 749-756.
- Ibrahim, A., Yeoh, B. G., Cheah, S. C., Ma, A. N., Ahmad, S., Chew, T. Y., Raj, R. and Wahid, M. J. A. 1984. Thermophilic anaerobic contact digestion of palm oil effluent. *Water Sci. Technol.* 17: 155-166.

- Immanuel, G., Dhanusa, R., Prema, P. and Palavesam, A. 2006. Effect of different growth parameters on endoglucanase enzyme activity by bacteria isolated from coir retting effluents of estuarine environment. *Int. J. Environ. Sci. Technol.* 3: 25-34.
- Jaradat, Z., Dawagreh, A. Ababneh, Q. and Saadoun, I. 2008. Influence of culture conditions on cellulase production by *Streptomyces* sp. (Strain J2). *Jordan J. Biol. Sci.* 1: 141-146.
- Joglekar, A.V. and Karanth, N.G. 1984. Studies on cellulose production by mutant *Penicillium funiculosum* UV-49. *Biotechnol. Bioeng.* 26: 1079-1084.
- Kaewchai, S. and Prasertsan, P. 2002. Screening and application of thermotolerant microorganisms and their flocculants for treatment of palm oil mill effluent. *Songklanakarin. J. Sci. Technol.* 24: 413-420.
- Kawamori, M., Morikawa, Y., Ado, Y. and Takasawa, S. 1986. Production of cellulose from alkaline-treated bagasse in *Trichoderma reesei*. *Appl. Microbiol. Biot.* 24 : 454- 458.
- Kim, J. Y., Hur, S. H. and Hong, J. H. 2005. Purification and characterization of an alkaline cellulase from a newly isolated alkalophilic *Bacillus* sp. HSH-810. *Biotechnol. Lett.* 27: 313-316.
- Klemm, D., Heublein B., Fink, H. and Bohn, A. 2005. Cellulose: fascinating biopolymer and sustainable raw material. *Chem In form.* 36: 3358-3393.
- Krishna, C. 1999. Production of bacterial cellulase by solid state bioprocessing of banana waste. *Bioresour. Technol.* 69: 231-239.
- Kulkarni, N. and Rao, M. 1996. Application of xylanase from alkaliphilic thermophilic *Bacillus* sp. NCIM 59 in biobleaching of bagasse pulp. *J. Biotechnol.* 51 : 167-173.
- Laohaprapanon, T. 2001. Comparison of physical, chemical and biological methods for oil separation from palm oil mill effluent. Master of Philosophy in Environment Technology, King Momgkut's University of Technology Thonburi.

- Laohaprapanon, T., Prasertsan, P. and H-Kittikun, A. 2005. Physical and chemical separation of oil and suspended solid from POME. Asain J. Energy Environ. 6: 39-55.
- Laohaprapanon, T., Prasertsan, P. and H-Kittikun, A. 2007. Screening of thermotolerant microorganisms and application for oil separation from palm oil mill wastewater. Songklanakarin J. Sci. Technol. 29: 801-808.
- Lin, C.Y. and Lay, C.H. 2004. Carbon/nitrogen-ratio effect on fermentative hydrogen production by mixed microflora. Int. J. Hydrogen Energ. 29 : 41 – 45.
- Lonsane, B. K., Ghildyal, N. P., Budiatwan, S. and Ramakrishna, S. V. 1985. Engineering aspects of solid state fermentation. Enzyme Microb. Technol. 7 : 258-265.
- Lonsane, B. K., Saucedo-Castanedo, G., Raimbault, M., Roussos, S., Viniegra-Gonzalez, G., Ghildyal, N. P., Ramakrishna, M. and Krishnaiah, M. M. 1992. Scale up strategies for solid state fermentation system. Process Biochem. 27: 259-273.
- Lowry, O. H., Rosebrough, N. J., Farr, A. L. and Randall, R. J. 1951. Protein measurement with the folin-phenol reagent. J. Biol. Chem. 193: 256-275.
- Maheva, E., Djelveh, G., Larroche. C. and Gros, J.B. 1984. Sporulation of *penicillium roqueforti* in solid substrate fermentation. Biotechnol. Lett. 6: 97-102.
- Mandels, M. and Weber, J. 1969. The production of cellulase. In. Cellulase and their Applications (Gould, R.E. ed.). pp. 391-398. Adv. Chem. Ser. 95, American Chemistry Society, Washington D. C.
- Mawadza, C., Hatti-Kaul, R., Zvauya, R. and Mattiasson, B. 2000. Purification and characterization of cellulases produced by two *Bacillus* strains. J. Biotechnol. 83 : 177–187.
- Miller, G.L. 1959. Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar. Anal. Chem. 31 : 426-426.
- Mohr, H. 1995. Plant Physiology. Vol. 1 . Springer. Verlag Berlin Heidelberg. New York.

- Najafpour, G., Yieng, H.A., Younesi, H. and Zinatizadeh, A. 2005. Effect of organic loading on performance of rotating biological contactors using palm oil mill effluents. Process Biochem. 40 : 2879–2884.
- Narasimha, G., Sridevi, A., Viswanath, B., Chandra, S. M. and Reddy, R.B. 2006. Nutrient effects on production of cellulolytic enzymes by *Aspergillus niger*. African J. Biotechnol. 5: 472-476.
- Nath, D. and Rao, M. 2001. pH dependent conformational and structural changes of xylanase from an alkalophilic thermophilic *Bacillus* sp (NCIM 59). Enzyme Microb. Tech. 28 : 397–403.
- Ng, W. J., Wong, K. K. and Chin, K. K. 1985. Two-phase anaerobic treatment kinetic of palm oil wastes. Water Res. 19: 667-669.
- Niranjane, A. P., Madhou, P. and Stevenson, T. W. 2007. The effect of carbohydrate carbon sources on the production of cellulase by *Phlebia gigantea*. Enzym. Microb. Technol. 40: 1464-1468.
- O-Thong, S. 2007. Optimization and microbial community analysis for production of biohydrogen from palm oil mill effluent by thermophilic fermentative process. Degree of Doctor of Philosophy in Biotechnology, Prince of Songkla University.
- Okoshi, H., Ozaki, K., Shikata, S., Oshino, K., Kawai, S. and Ito, S. 1990. Purification and characterization of multiple carboxymethyl cellulase from *Bacillus* sp. KSM-522. Agric. Biol. Chem. 54:83-89.
- Okuda, S.I., Ito, K., Ozawa, H. and Izaki, K. 1991. Treatment of lipid-containing waste-water using bacteria which assimilate lipids. J. Ferment. Bioeng. 71 : 424-429.
- Oswal, N., Sar, P.M., Zinjarde, S.S. and Pant, A. 2002. Palm oil mill effluent treatment by a tropical marine yeast. Bioresour. Technol. 85 : 35–37.

- Panda, T. 1989. Stimulation of shake condition in bioreactor for the biosynthesis of cellulase and xylanase by a mix culture of *Trichoderma reesei* D 1- 6 and *Aspergillus wentii* PT2804. *Process Biochem.* 104-108.
- Pechsuth, M., Prasertsan, P. and Ukita, M. 2001. Biopretreatment of palm oil mill effluent by thermotolerant polymer-producing fungi. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 23 : 711-777.
- Pham, P.L., Taillandier, P., Delma, P. and Strehaino, M. 1998. Production of xylanases by *Bacillus polymyxa* using lignocellulosic wastes. *Ind. Crop Prod.* 7 : 195–203.
- Pham, P.L., Strehaino, P., Taillandier, P. 1998. Effect of aeration on xylanase production by *Bacillus* sp. I-1018. *Bioprocess Eng.* 18: 41-43.
- Poorna, C.A. and Prema, P. 2006. Production and partial characterization of endoxylanase by *Bacillus pumilus* using agro industrial residues. *Biochem. Eng. J.* 32 : 106–112.
- Ray, A. K., Bairagi, A., Sarkarghosh, K. and Sen, S. K. 2007. Optimization of fermentation conditions for cellulase production by *Bacillus subtilis* CY5 and *Bacillus circulans* TP3 isolated from fish gut. *AIEP.* 37:47-53.
- Robertson, J. A., Ryden, P., Botham, R. L., Reading, L., Gibson, G. and Ring, S. G. 2001. Structure properties of diet-derived polysaccharides and their influence on butyrate production during fermentation. *Brit. J. Nutr.* 81: S219-S223.
- Robson, L. and Chambliss, G. H. 1984. Characterization of the cellulolytic activity of a *Bacillus* isolate. *Appl. Environ. Microbiol.* 47:1039-1046.
- Salvador, L.D., Suganuma, T., Kitahara, K., Fukushige, Y. and Tanoue, H. 2002. Degradation of cell wall materials from sweetpotato, cassava, and potato by a bacterial protopectinase and terminal sugar analysis of the resulting solubilized products. *J. Biosci. Bioeng.* 93 : 64-72.

- Sa-Pereira, P., Ferreira, M.C. and Barros, M.R.A. 2002. Enzymatic properties of a neutral endo-1,3(4)-*B*-xylanase Xyl II from *Bacillus subtilis*. *J. Biotechnol.* 94 : 265–275.
- Setiadi, I., Husaini. And Djajadiningrat, A. 1996. Palm oil mill effluent treatment by anaerobic baffled reactors: recycle effects and biokinetic parameters. *Water Sci. Technol.* 34 : 59-66.
- Shah, A. K., Sidid, S. S., Ahmad, A. and Rele, M. V. 1999. Treatment of bagasse pulp with cellulase-free xylanases from an alkalophilic *Bacillus* sp. *Sam-3*. *Bioresour. Technol.* 68 : 133-140.
- Shanmughapriya, S., Kiran, G. S., Selvin, J., Thomas, T. A. and Rani, C. 2009. Optimization, Purification, and characterization of extracellular mesophilic alkaline cellulase from sponge-associated *Marinobacter* sp. MSI032. *Appl. Biochem. Biotechnol.* DOI 10.1007/s12010-009-8747-0.
- Suto, M., Takebayashi, M., Saito, K., Tanaka, M., Yokota, A. and Tomita, F. 2002. Purification and properties of acid stable xylanase from *Aspergillus kawachii*. *J. Biosci. Bioeng.* 93: 88-90.
- Taleb, A. K. A. A., Mashhoor, W. A., Nasr, S. A., Sharaf, M. S. and Abdel-Azeem, H. H. M. 2009. Nutritional and Environmental Factors Affecting Cellulase Production by Two Strains of Cellulolytic Bacilli. *Aust. J. Basic Appl. Sci.* 3: 2429-2436.
- Teclu, D., Tivchev, G., Laing, M. and Wallis, M. 2009. Determination of the elemental composition of molasses and its suitability as carbon source for growth of sulphate-reducing bacteria. *J. Hazard. Mater.* 161: 1157–1165.
- Tsao, G.T. and Chaing, L. 1983. Cellulose and hemicellulose technology. In *The Filamentous Fungi*. (Smith, J.E., Berry, D.R. and Kristiansen, B., ed.). pp. 296-326. New York: John Wiley & Son Inc.
- Vijayaraghavan, K. and Ahmad, D. 2006. Biohydrogen generation from palm oil mill effluent using anaerobic contact filter. *Int. J. Hydrogen Energ.* 31: 1284–1291.

- Vijayaraghavan. K., Ahmad, D. and Aziz, M. E. B. A. 2007. Aerobic treatment of palm oil mill effluent. *J. Environ. Manage.* 82: 24–31.
- Virupakshi, S., Babu, K.G., Galkwad, S.R. and Naik, G.R. 2005. Production of a xylanolytic enzyme by a thermoalkaliphilic *Bacillus* sp. JB-99 in solid state fermentation. *Process Biochem.* 40 : 431-435.
- Wong, P. W., Nik, M. S., Meenakshisundaram, N. and Balaraman, V. 2002. Pre-treatment and membrane ultrafiltration using treated palm oil mill effluent (POME). *Songklana-karin J. Sci. Technol.* 24: 891-898.
- Zinatizadeh, A. A. L., Mohamed, A. R., Mashitah, M. D., Abdullah, A. Z. and Hasnain-Isa, M. 2007. Optimization of pre-treated palm oil mill effluent digestion in an up-flow anaerobic sludge fixed film bioreactor: A comparative study. *J. Biochem. Eng.* 30: 226-237.

ภาคผนวก

1. การวิเคราะห์ห้าปริมาณน้ำตาลรีดิวช์ตามวิธีการ Dinitrosalicylic acid ของ Miller (1959) (Robertson *et al.*, 2001)

คุณส่วนใส่ที่ได้จากข้อ 14.2.3 ปริมาตร 0.5 มิลลิลิตรผสมกับสารละลายน้ำตาล CMC 1.0 เปอร์เซ็นต์ หรือ Xylan 1.0 เปอร์เซ็นต์ ที่ละลายน้ำใน PBS พีเอช 7.5 ปริมาตร 0.5 มิลลิลิตรใส่ใน microcentrifuge tube จากนั้นนำไปเยียบที่ความเร็วรอบ 850 รอบต่อนาทีที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 30 นาที แล้วนำไปหมุนเหวี่ยงแยกเซลล์ที่ความเร็วรอบ 10,000 รอบต่อนาที 4 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 10 นาที นำส่วนใส่ที่ได้มานำเข้าจังหวัด PBS พีเอช 7.5 ในอัตราส่วนที่เหมาะสมจากนั้นคุณส่วนใส่ที่ได้ปริมาตร 1 มิลลิลิตรใส่ในหลอดทดลองขนาดเล็ก จากนั้นเติมสารละลายน้ำตาลรีดิวช์ ไนซ์ที่เร่งปฏิกิริยาอย่างสลายสับสเตรทให้เป็นกลูโคสหรือไซโอลส์ 1 ในโตรโมลในเวลา 1 นาที โดยใช้สูตรดังนี้

$$\text{กิจกรรมของเอนไซม์ (Units/ml)} = \frac{CD}{MtV}$$

C คือ ปริมาณน้ำตาลกลูโคสหรือไซโอลส์โดยเทียบจากกราฟมาตรฐาน

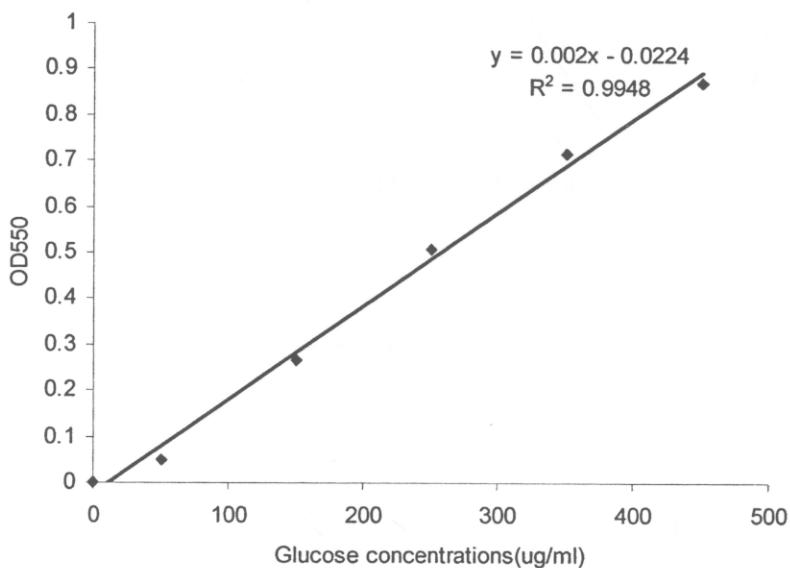
D คือ ค่าการเจือจางตัวอย่างของเอนไซม์

M คือ น้ำหนักโมเลกุลของน้ำตาลกลูโคส เท่ากับ 180.16 กรัมต่อโมล และน้ำหนักโมเลกุลของน้ำตาลไซโอลส์เท่ากับ 150.13 กรัมต่อโมล

t คือ ระยะเวลาบ่ม (30 นาที)

V คือ ปริมาตรของเอนไซม์

2. กราฟมาตรฐานน้ำตาลกลูโคส



ภาพที่ 24 กราฟมาตรฐานแสดงความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของน้ำตาลกลูโคส ที่ OD₅₅₀

3. กิจกรรมการย่อยสลาย CMC



ภาพที่ 25 การเจริญของเชื้อ *Bacillus subtilis* A2 บนอาหารพื้นฐานที่มี CMC 1 เปอร์เซ็นต์ เป็นแหล่งคาร์บอน บ่มที่ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง

4. การหาปริมาณน้ำมันและกรีสในน้ำทิ้ง (ดัดแปลงจาก กรรมการ ศิริหิงห์, 2522)

สารเคมี

1. ปิโตรเลียม อีเทอร์ (Petroleum ether)
2. กระดาษกรองเบอร์ 40
3. Diatomaceous-silica filter and suspension 10 กรัมต่อน้ำกลั่น 1 ลิตร
4. ผ้าขาวบาง

วิธีการวิเคราะห์

1. นำกระดาษกรองวางใน buchner funnel แล้วเทสาร Diatomaceous-silica filter ที่เตรียมไว้ 100 มิลลิลิตร ใช้เครื่องดูดสูญญากาศดูด ล้างด้วยน้ำกลั่น 10 มิลลิลิตร จนกระทั่งแห้ง
2. กรองตัวอย่างที่เตรียมไว้ แล้วดูดให้แห้ง
3. ใช้ปากคีบกระดาษกรองออกนา น้ำน้ำกระดาษกรองเข้าด้วยกัน แล้วห่อด้วยผ้าขาวบาง นำไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 103 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที
4. ใส่ลงในชุดเดต
5. เติมสารตัวทำละลายปิโตรเลียมอีเทอร์ ลงในขวดสักด้านมัน 150 มิลลิลิตร แล้ววางบนเตา
6. ประgonอุปกรณ์สักด พร้อมทั้งน้ำหนล้ออุปกรณ์ความแพร่ แล้วเปิดสวิตซ์ให้ความร้อน
7. ใช้วลามในการสักด 4 ชั่วโมง เมื่อครบแล้ว กลับเก็บสารละลายจนเหลือสารละลายในขวดสักดเพียงเล็กน้อย นำตัวอย่างที่ใส่ในหลอดใส่ตัวอย่างออกจากชุดเดต
8. นำขวดสักดนั้นไปอบในตู้อบที่อุณหภูมิ 103 องศาเซลเซียส จนแห้งใช้เวลาประมาณ 30 นาที ทิ้งให้เย็นในโถดูดความชื้น
9. ชั่งน้ำหนัก

การคำนวณ

$$\text{ปริมาณของกรีสหรือน้ำมัน} = \frac{\text{น้ำหนักของสารที่สักดได้} \times 1000}{(\text{มิลลิกรัม/ลิตร}) \quad \text{มิลลิกรัมของตัวอย่าง}}$$