

### บทที่ 3

### วิธีดำเนินการวิจัย

#### วัสดุและอุปกรณ์

1. ขวดรูปชมพู่ (Flask) ขนาด 300 ml
2. โหลแก้วขนาด 8 ลิตร

#### อาหารเลี้ยงเชื้อ

1. อาหารเลี้ยงเชื้อ Potato Dextrose Agar (PDA)
2. อาหารเลี้ยงเชื้อ Plate Count Agar (PCA)

#### เครื่องมือ

1. เครื่องชั่งไฟฟ้า 0.001 g / HF-400
2. เครื่องชั่งไฟฟ้า 0.0001 g / HR-200
3. หม้อนึ่งฆ่าเชื้อเพิ่มความดัน (Autoclave) (SANYO-MLS-3750)
4. เตาอบ (Hot Air Oven)
5. Refrigerated Centrifuge (3k-18 Sigma)
6. เครื่องบ่มเพาะเชื้อแบบเขย่า INNOVA 4340
7. UV/VIS Spectrophotometer/ GBC CINTRA 40
8. Peristaltic Pump (EYELA-MP-3N, TOKYO RIKAKIKAI CO,LTD)
9. Air Pump
10. Rotameter

#### สารเคมี

1.  $\text{Na}_2\text{CO}_3$
2. Sodium Potassium Tartrate
3.  $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$
4. NaOH
5. Folin-Ciocalteu Reagent

6. Bovine Serum Albumin
7. Anhydrous  $\text{Na}_2\text{SO}_4$
8.  $\text{NaHCO}_3$
9. Ammonium Molybdate
10.  $\text{H}_2\text{SO}_4$
11. D-Glucose
12.  $\text{KCr}_2\text{O}_7$
13.  $\text{K}_2\text{HPO}_4$
14.  $\text{NH}_4\text{Cl}$
15.  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$

### ยีสต์

1. *Saccharomyces cerevisiae* (S1) แยกจากยีสต์ขนมปังเครื่องหมายการค้า Fermipan
2. *Saccharomyces cerevisiae* (S2) แยกจากยีสต์ขนมปัง ไม่มีเครื่องหมายการค้าที่ซื้อมาจากร้านขายอุปกรณ์ทำเบเกอรี่
3. *Candida utilis* CBS 1517 (รหัส y-32) จากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
4. *Candida utilis* ATCC 9226 (รหัส y-46) จากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
5. ยีสต์ที่แยกได้จากน้ำเสียจากโรงงานผลไม้กระป๋องอาหารสยาม (W1) ซึ่งทำการแยกในห้องปฏิบัติการ BS 5206 อาคารวิทยาศาสตร์ชีวภาพ มหาวิทยาลัยบูรพา

### น้ำเสีย

น้ำเสียที่ใช้ในการศึกษาได้จากกระบวนการผลิตผลไม้กระป๋องของโรงงานแห่งหนึ่งในจังหวัดชลบุรี ซึ่งโรงงานแห่งนี้มีการผลิตผลไม้กระป๋อง 4 ประเภท ได้แก่

1. Tropical Fruit Cocktail มีส่วนประกอบเป็นผลไม้หลาย ๆ ชนิดในแต่ละกระป๋อง เช่น สับปะรด แตงโม กัลฉวย เงาะ มะม่วง ลิ้นจี่
2. Single Fruit Pack เป็นผลไม้ในน้ำเชื่อมที่มีเพียงชนิดเดียวใน 1 กระป๋อง เช่น เงาะ สับปะรด มะม่วง ลิ้นจี่ และเงาะสอดไส้สับปะรด

3. Pineapple Retail Pack ซึ่งจะเป็นสับประคกระป๋องชนิดต่าง ๆ เช่น ชนิดแวน ชนิดจีน และชนิดบดละเอียด
4. น้ำสับประคกระป๋อง เป็นน้ำสับประคคั้น และน้ำสับประคเข้มข้น  
เก็บน้ำเสียจากโรงงานไว้ในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เมื่อนำมาใช้ทดลอง  
ให้นำมาวางทิ้งไว้ให้มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง

**การวิเคราะห์น้ำเสียก่อนการทดลอง ดังนี้ (วิธีวิเคราะห์แสดงในภาคผนวก ข)**

1. ซีโอดี
2. พีเอช
3. น้ำตาลรีดิวซ์
4. สารแขวนลอย (Suspended Solid)
5. สารทั้งหมด (Total Solid)

**การคัดเลือกยีสต์ที่สามารถลดค่าซีโอดีในน้ำเสียได้ดี**

1. การเตรียมหัวเชื้อ

เพาะยีสต์แต่ละสายพันธุ์ 1 ลูก ลงในพลาสติกที่มีน้ำเสีย 50 มิลลิลิตร ที่นิ่งฆ่าเชื้อแล้ว  
นำไปเพาะเลี้ยงบนเครื่องเขย่าที่ความเร็วรอบ 200 รอบต่อนาที ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสเป็น  
เวลา 24 ชั่วโมง แล้วนำไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร และเจือจางให้ได้  
ค่าการดูดกลืนแสงเท่ากับ 0.5

2. การคัดเลือกยีสต์ที่สามารถลดค่าซีโอดีในน้ำเสียได้ดี

นำยีสต์แต่ละสายพันธุ์ที่ได้จากการเตรียมหัวเชื้อข้อ 1 ปริมาตร 5 มิลลิลิตร ใส่ลงใน  
พลาสติกที่บรรจุน้ำเสีย 50 มิลลิลิตรที่นิ่งฆ่าเชื้อแล้ว นำไปบ่มบนเครื่องเขย่าอัตราความเร็ว 200 รอบ  
ต่อนาทีที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 72 ชั่วโมง

3. วิเคราะห์หาตัวแปร ดังนี้ (วิธีวิเคราะห์แสดงในภาคผนวก ข)

- 3.1 น้ำหนักเซลล์แห้ง
- 3.2 ซีโอดี
- 3.3 น้ำตาลรีดิวซ์
- 3.4 พีเอช

## ศึกษาสถานะที่เหมาะสมต่อการลดค่าซีโอดีของยีสต์

### 1. ผลของพีเอช

1.1 เพาะเลี้ยงยีสต์ที่คัดเลือกได้จากข้อ 2 โดยใช้วิธีการเดียวกับข้อ 1 (การคัดเลือกยีสต์ที่สามารถลดค่าซีโอดีในน้ำเสียได้ดี) ลงในพลาสติกที่บรรจุน้ำทิ้งที่นิ่งมาเชื้อแล้ว ที่ปรับพีเอชเป็น 3.5, 4.0 และ 4.5 ด้วย 1N NaOH และ 1N HCl

1.2 นำไปบ่มบนเครื่องเขย่าอัตราความเร็ว 200 รอบต่อนาที ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 72 ชั่วโมง

1.3 วิเคราะห์หาค่าต่าง ๆ ดังนี้ (วิธีวิเคราะห์แสดงในภาคผนวก ข)

1.3.1 น้ำหนักเซลล์แห้ง

1.3.2 ซีโอดี

1.3.3 น้ำตาลรีดิวซ์

1.3.4 พีเอช

### 2. แหล่งไนโตรเจนที่เหมาะสมต่อการเจริญ

2.1 เพาะยีสต์ที่คัดเลือกได้จากข้อ 2 โดยใช้วิธีการเดียวกับข้อ 1 (การคัดเลือกยีสต์ที่สามารถลดค่าซีโอดีในน้ำเสียได้ดี) ลงในพลาสติกที่บรรจุน้ำทิ้งที่นิ่งมาเชื้อแล้ว ที่มีพีเอชที่เหมาะสมจากข้อ 1 โดยใส่แอมโมเนียมซัลเฟต หรือแอมโมเนียมคลอไรด์ หรือยูเรียในปริมาณ 0.05, 0.1 และ 0.15 เปอร์เซ็นต์ (w/v)

2.2 นำไปบ่มบนเครื่องเขย่าอัตราความเร็ว 200 รอบต่อนาที ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 72 ชั่วโมง

2.3 วิเคราะห์เช่นเดียวกับข้อ 1.3

## การบำบัดน้ำเสียจากโรงงานผลไม้กระป๋องโดยยีสต์ในระบบบำบัดจำลอง

โดยนำยีสต์ที่สามารถลดค่าซีโอดีได้ดีในสถานะที่เหมาะสมมาทำการทดลองหาอัตราเจริญจำเพาะสูงสุดในน้ำเสียที่นิ่งมาเชื้อ โดยหม้อนึ่งมาเชื้อเพิ่มความดันที่ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที และทำการทดลองแบบเบ็ดเสร็จโดยใส่น้ำเสียลงในโหลแก้วขนาด 8 ลิตร ซึ่งบรรจุน้ำเสียปริมาตร 3 ลิตร ปรับพีเอชให้อยู่ในช่วงที่เหมาะสมกับการเจริญของยีสต์จากข้อ 1 (ผลของพีเอช) และเติมแหล่งไนโตรเจนที่เหมาะสมกับการเจริญของยีสต์จากข้อ 2 โดยแบ่งออกเป็น 2 การทดลอง ดังนี้ คือ

## 1. การทดลองแบบเบ็ดเสร็จ

- 1.1 นำน้ำเสียมาบรรจุในโหลแก้วให้มีปริมาตร 3 ลิตร โดยน้ำเสียที่จะนำเข้ามาในโหลแก้วจะมีการปรับให้มีสถานะที่เหมาะสมต่อการเจริญของยีสต์
- 1.2 ใส่ยีสต์ที่ได้จากการเตรียมหัวเชื้อลงไปปริมาณ 10 เปอร์เซ็นต์ (v/v)
- 1.3 ให้อากาศโดยใช้ Air Pump และวัดปริมาณอากาศโดยใช้ Rotameter
- 1.4 ทำการวิเคราะห์หาเช่นเดียวกับข้อ 1.3 (ศึกษาสถานะที่เหมาะสมต่อการลดค่าซีไอคิของยีสต์) โดยวัดพีเอชและน้ำตาลรีดิวซ์ ทุก 24 ชั่วโมง วัดค่าซีไอคิและน้ำหนักเซลล์แห้งทุก 12 ชั่วโมงในชุดควบคุม และวัดในชั่วโมงที่ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 18, 24, 30, 36, 48, 60, 72, 84 และ 96 ในชุดทดลอง
- 1.5 ทำการสเปรดเพลทนับจำนวนจุลินทรีย์ในอาหาร PCA และ PDA ในชั่วโมงที่ 0, 48 และ 96

ซึ่งสมการหาอัตราการเจริญจำเพาะได้จากสมการ ดังนี้

$$\mu = \frac{d \ln X}{dt} \quad (1)$$

เมื่อ X = ความเข้มข้นของมวลเซลล์ (กรัมต่อลิตร)

t = เวลา มีหน่วยเป็นชั่วโมง

$\mu$  = อัตราการเจริญจำเพาะ (Specific Growth Rate) มีหน่วยเป็นต่อชั่วโมง

ซึ่งสมการหาความเข้มข้นของสับสเตรทต่อความเข้มข้นของมวลเซลล์ มีสมการดังนี้

$$X = Y_{x/s} (S_0 - S) \quad (2)$$

$Y_{x/s}$  = Yield Coefficient เป็นค่าคงที่ทำได้โดย

$$\text{สมการ } Y_{x/s} = \frac{X - X_0}{S - S_0}$$

$X_0$  = ความเข้มข้นของมวลเซลล์เริ่มต้น (กรัมต่อลิตร)

$S_0$  = ความเข้มข้นของสับสเตรทเริ่มต้น (กรัมต่อลิตร)

S = ความเข้มข้นของสับสเตรทที่เหลือ (กรัมต่อลิตร)

## 2. การทดลองแบบต่อเนื่อง

- 2.1 นำน้ำเสียมาบรรจุในโหลแก้วให้มีปริมาตร 3 ลิตร โดยน้ำเสียที่จะนำเข้ามาในโหลแก้วจะมีการปรับให้มีสถานะที่เหมาะสมต่อการเจริญของยีสต์ โดยใช้ผลการทดลองจากข้อ 1 (ผลของพีเอช) และข้อ 2 (ผลของแหล่งไนโตรเจน)

- 2.2 โดยเติมยีสต์ลงในโหลแก้ว ตามวิธีข้อ 1 (คัดเลือกยีสต์ที่ลดค่าซีไอคิได้ดี)

2.3 ให้อากาศโดยใช้ Air Pump และวัดปริมาณอากาศโดยใช้ Rotameter

2.4 ทำการวิเคราะห์น้ำที่ถูกปล่อยออกมาจากภาชนะเช่นเดียวกับข้อ 1.3

2.5 ทำการสเปรดเพลทนับจำนวนจุลินทรีย์ในอาหาร PCA และ PDA ในชั่วโมงที่ 0 และ 24 ก่อนนำน้ำเสียเข้าระบบ และชั่วโมงที่ 48 และ 96 หลังนำน้ำเสียเข้าสู่ระบบ

โดยมีการหาอัตราการเจือจาง (Dilution Rate) โดยใช้สมการดังนี้

$$D = F/V \quad (3)$$

เมื่อ  $D$  = อัตราการเจือจาง (ต่อชั่วโมง,  $h^{-1}$ )

$F$  = อัตราการไหล (ลิตรต่อชั่วโมง)

$V$  = ปริมาตร (ลิตร)

สภาวะคงที่ (Steady State) คือ การปล่อยน้ำเสียเก่าในภาชนะออกและเติมน้ำเสียใหม่เข้าสู่ภาชนะอย่างต่อเนื่อง ด้วยอัตราที่เหมาะสม โดยสมการดังนี้

$$S = \frac{K_s D}{\mu_{max} - D} \quad (4)$$

เมื่อ  $S$  = ความเข้มข้นของสับสเตรทที่เหลือที่สภาวะคงที่

$K_s$  = ค่าคงที่ในการใช้สับสเตรท ซึ่งมีค่าเท่ากับความเข้มข้นของสับสเตรท

เมื่อ  $\mu$  มีค่าเท่ากับ  $1/2 \mu_{max}$

$\mu_{max}$  = อัตราการเจริญจำเพาะสูงสุด

\* อัตราการไหลที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการ Wash Out ค่า  $D \leq \mu$  โดยปกติจะใช้  $1/3$  ถึง  $1/2$

ของ  $\mu_{max}$

3. การเปรียบเทียบอัตราการใช้สารอาหาร

ซึ่งสมการอัตราการใช้สารอาหารหาได้จากสมการ ดังนี้

$$R_s = \frac{\mu X}{Y_{xs}^T} \quad (5)$$

$R_s$  = อัตราการใช้สารอาหาร ( $mgCOD l^{-1} h^{-1}$ )

$Y_{xs}^T$  = ผลผลิต (Yield) จริงหาได้จาก มวลเซลล์ที่เกิดขึ้น

COD เริ่มต้น-COD สุดท้าย

$\mu$  = อัตราการเจริญจำเพาะ (Specific Growth Rate) มีหน่วยต่อชั่วโมง

ซึ่งหาได้จาก  $\mu = \frac{\mu_{max} S}{K_s + S}$  ในการหมักแบบต่อเนื่อง

$K_s + S$

ส่วนในการหมักแบบเบ็ดเสร็จหาได้จากสมการ (1)

สถิติที่ใช้ในการวิจัย

การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA)

มหาวิทยาลัยบูรพา  
Burapha University