

รายงานวิจัยฉบับสมบรูณ์

โครงการ "การปรับปรุงการผลิตแอลกอฮอล์ของโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา " โครงการที่ 4" การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตแอลกอฮอล์ระดับโรงงานต้นแบบ"

โดย ดร. เหมือนเดือน พิศาลพงศ์ และคณะ

กันยายน 2545

สัญญาเลขที่ RDG5/0053/2544

รายงานวิจัยฉบับสมบรูณ์

โครงการ "การปรับปรุงการผลิตแอลกอฮอล์ของโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา " โครงการที่ 4" การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตแอลกอฮอล์ระดับโรงงานต้นแบบ"

คณะผู้วิจัย	<u>สังกัด</u>
1 ดร. เหมือนเดือน พิศาลพงศ์(หัวหน้าโครงการฯ)	ภาควิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์
	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
2 คุณ อะเคื้อ บุญญสิริ	งานทดลองผลิตภัณฑ์เชื้อเพลิง
	โครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา
3 คุณ สมคิด ธรรมรัตน์	กรมวิชาการเกษตร
	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์
4 คุณ สิริพร สธนเสาวภาคย์	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์

สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (ความเห็นในรายงานนี้เป็นของผู้วิจัย สกว.ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยนี้ ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สสกว) (สัญญาเลขที่ RDG5/0053/2544) ประจำปี 2544-2545 คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ทางสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ที่กรุณาให้การสนับสนุนงานวิจัยนี้มา ณ ที่นี้

นอกจากนี้คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ดร. จรูญ คำนวณตา และอาจารย์ ปราโมทย์ ธรรมรัตน์ ที่กรุณาให้คำปรึกษาที่มีประโยชน์อย่างยิ่งตลอดโครงการ ขอ ขอบคุณนักวิจัยร่วมโครงการนี้ทุกท่านที่ให้ความร่วมมือและให้ข้อเสนอแนะที่เป็น ประโยชน์ สุดท้ายนี้ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่งานทดลองผลิตภัณฑ์เชื้อเพลิง โครงการส่วน พระองค์ สวนจิตรลดาทุกท่านซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้งานวิจัยนี้ลุล่วงไปด้วยดี

คณะผู้วิจัย

บทคัดย่อ

โครงงานวิจัยนี้เป็นการศึกษาเพื่อเพิ่มผลผลิตเอทานอลของโครงการส่วนพระองค์ส่วน จิตรลดา โดยการคุมควบการดำเนินการที่เหมาะสมทั้งกระบวนการหมักและการกลั่นด้วยการปรับ ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ตั้งต้น เปอร์เซ็นต์กล้าเชื้อ รวมถึงการควบคุมอุณหภูมิสูงสุด และขั้นตอน ดำเนินการการหมักที่เหมาะสม ความเข้มข้นของเอทานอลหลังการหมัก 72 ชั่วโมงจากเดิม 7-8 เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร เพิ่มเป็น 11-12% เปอร์เซ็นต์โดยปริมาตร หรือ 10-11% เปอร์เซ็นต์โดย ปริมาตรสำหรับการหมัก 48 ชั่วโมง จากการปรับปรุงการดำเนินในการหมักพร้อมกับการกลั่น ทำ ให้เพิ่มผลผลิต 95%เอทานอลจาก 640-740 ลิตร (10000 ลิตรของน้ำส่า)ในการหมัก1 ครั้ง เป็น 950-1100 ลิตร (9100 ลิตรของน้ำส่า)ในการหมัก 1 ครั้ง ในกรณีที่ต้องการเพิ่มผลผลิตมากขึ้น สามารถย่นเวลาการหมักเป็น 48 ชั่วโมงทำให้หมักได้อย่างน้อย 2 ครั้งต่อลัปดาห์ กระบวนการต้น แบบที่ปรับปรุงนี้สามารถใช้สำหรับการขยายขนาด และใช้เป็นกระบวนการสาธิตสำหรับการสร้าง กระบวนหมักขนาดเล็กในชนบท

กระบวนการกำจัดน้ำเสียเป็นปัญหาสำคัญของอุตสาหกรรมผลิตเอทานอล เนื่องจากใน น้ำกากสามีสารอินทรีย์ปริมาณสูงจากทั้งเซลล์ยีสต์และน้ำตาลที่เหลือจากการหมักทำให้มีความ ลำบากในการจัดการน้ำกากสาเพื่อให้น้ำทิ้งเป็นไปตามข้อกำหนด งานวิจัยนี้จึงได้มีการศึกษาเบื้อง ต้นถึงการนำน้ำกากสามาใช้ทดแทนน้ำบางส่วนในการหมักเพื่อผลิตเซลล์โปรตีนและการหมักเพื่อ ผลิตเอทานอล จากการทดลองพบว่าปริมาณเปอร์เซ็นต์ที่มากที่สุดของน้ำกากส่าที่สามารถนำมา ใช้ทดแทนน้ำขึ้นกับค่าความเข้มข้นของน้ำตาลตั้งต้นโดยรวมของระบบและชนิดของจุลลินทรีย์ที่ ใช้ในการหมักของระบบ สำหรับการหมักโดย Saccharomyces cerevisiae M30 พบว่าสามารถ ใช้น้ำกากส่าทดแทนน้ำได้ในปริมาณ 30-50%

Abstract

Production of fuel ethanol from molasses at Royal Chitralada's project was improved from the optimization of the fermentation and distillation processes. With suitable adjustments of initial reducing sugar content and percentage of inocculum together with the control of maximum fermentation temperature and improved process procedures, ethanol concentration after 72 hours of fermentation increases from 7-8% (V/V) (from the previous procedures) to 11-12% (V/V) or 10-11% for 48 hours of fermentation. Together with the improvement of distillation process, the ethanol production increased from 640-740 litters (10000 litters of slop) per batch to 950-1100 liters (9100 litters of slop) per batch. With the reduced fermentation cycle time to 48 hours, at least 2 operation batches per week can be done incase more productivity is required. The Improved pilot plant can be used to scale up to the larger size or to demonstrate for small plants in the rural area.

Waste treatment is one of the important problems in Thai distilleries. Due to the very high organic matter of yeast cell and sugar residue in the fermentation broth, treatment of the stillage is found difficult to meet the regulatory discharge limits. To reduce the amount of stillage, the preliminary studies to re-use the stillage as the replacement of fresh water for single cell protein production and ethanol production had been examined. It was found that the maximum percentage of the replacement by stillage depends on the initial total concentration of reducing sugar and the microorganism in the system. For the fermentation by *Saccharomyces cerevisiae* M30, it was viable to recycle of stillage to replace 30-50 % of the total fresh water requirements.

<u>สารบัญ</u>

		หน้า
1.	บทน้ำ	3
2.	ทฤษฎีและหลักการ	5
3.	วัตถุประสงค์ของโครงการ	5
4.	กิจกรรมและผลการดำเนินงานของโครงการโดยสรุป	6
5.	รายงานการทดลอง การเพิ่มประสิทธิภาพของการหมักแอลกอฮอล์	8
	ของโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา	
	5.1ขั้นตอนการดำเนินการ	8
	5.2 วิธีการวิเคราะห์	9
	5.3 ผลการทดลองและวิจารณ์	10
	5.4 สรุปผลการดำเนินการ	28
6.	รายงานการศึกษาการนำกากสามาใช้ในการผลิต Single cell protein	32
	และหมักแอลกอฮอล์	
	6.1 ขั้นตอนการดำเนินการ	32
	6.2 วิธีการวิเคราะห์	33
	6.3 ผลการทดลองและวิจารณ์	34
	6.3.1 รายงานการศึกษาการนำกากสามาใช้ในการผลิต Single cell protein	34
	6.3.2 รายงานการศึกษาการนำกากสามาใช้ในการหมักแอลกอฮอล์	43
7.	สรุปผล	48
8.	ผลที่ได้รับ	50
9.	สรุปผลจากหัวหน้างานทดลองผลิตภัณฑ์เชื้อเพลิง โครงการส่วนพระองค์ฯ	50
10	. เอกสารข้างอิง	51
11	. ภาคผนวก	
	11.1 ขั้นตอนดำเนินการของกระบวนการหมักเอทานอลก่อนและหลังการปรับปรุง	52
	11.2 ตารางการปฏิบัติของกระบวนการผลิตแบบ 1รอบต่อสัปดาห์และ 2รอบต่อสัปดาห์	5 4
	11.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเอทานอล ของโครงการส่วนพระองค์ฯ	56
	11.4 ตารางแสดงผลการทดลองการหมักเอทานอล	61
	11.5 สรุปโครงการ (Executive Summary)	82
	11.6 รายงานการเงิน	85

1. บทน้ำ

เนื่องจากบัญหาการเกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมและการปนเปื้อนของแหล่งน้ำใต้ดิน จาก methyl-tert-butyl ether (MTBE) ซึ่งปัจจุบันใช้เป็นสารเพิ่มค่าออกเทนของน้ำมันเบนซิน จึงได้มี การนำเอทิลแอลกอฮอล์ มาใช้ในการเพิ่มค่าออกเทนในน้ำมันเบ็นซิน (เอทานอล) แทน MTBE โดยมีแนวโน้มว่าในอนาคตอันใกล้จะมีกฎหมายห้ามใช้สารดังกล่าว (รัฐแคลิฟอร์เนียร์ สหรัฐอเมริกา ออกกฎหมายห้ามใช้ MTBE ในปี 2002, CHEMICAL ENGINEERING WWW.CHE.COM ,OCT 2000) นอกจากนี้ในแง่ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม รถที่ใช้น้ำมันผสมเอทา นอล จะปล่อยควันเสียที่มีปริมาณของมลพิษต่ำลง โดย THC ลดลงประมาณ 6.2-8.5% CO ลดลงประมาณ 23.2-39.1% และ NO_x ลดลงประมาณ 12.2-13.4% จากปัญหาผลกระทบต่อ สิ่งแวดล้อมโดยรวม จึงมีแนวโน้มว่าจะมีการเพิ่มปริมาณการใช้ เอทานอล มาใช้ร่วมกับน้ำมัน เชื้อเพลิงปิโตรเลียมบางส่วนเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ นอกจากนี้เอทานอลยังถูกใช้เป็นตัวทำละลายใน อุตสาหกรรมหลายอย่าง ใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องสำอางและยา ใช้ในการแพทย์และอื่นๆ โดย ปัจจุบันยังมีการนำเข้าเอทานอลหลังกระบวนการกลั่นให้บริสุทธิ์เข้าประเทศ

สำหรับสถานะการณ์เชื้อเพลิงในเมืองไทย เนื่องจากปัจจุบันน้ำมันเชื้อเพลิงได้มีราคาเพิ่ม
สูงขึ้นมาก และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มสูงขึ้นอีกในอนาคต โอกาสที่ราคาน้ำมันจะลดต่ำลงมีน้อยมาก
รัฐบาลได้มีนโยบายสนับสนุนการผลิตแอลกอฮอล์เพื่อใช้เป็นเชื้อเพลิง โดยการลดอัตราภาษีให้
ทางบริษัทผู้ผลิตน้ำมันเชื้อเพลิง ได้แก่ ปตท. และบางจาก ได้เริ่มดำเนินการทดลองนำน้ำมัน
เชื้อเพลิงผสมแอลกอฮอล์จำหน่ายแก่ประชาชนตามปั๊มน้ำมันบางแห่ง โดยใช้แอลกอฮอล์จาก
โรงงานผลิตแอลกอฮอล์ตันแบบของโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา และโรงงานต้นแบบของ
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ผลิตแอลกอฮอล์ 99.5% ไปผสมน้ำมัน
เบนซินในอัตราส่วน 1:10 ปรากฏว่าได้รับความสนใจจากประชาชนเป็นอย่างดี สถาบันวิจัย
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยผลิตแอลกอฮอล์จนไม่เพียงพอกับการจำหน่าย ต่อมา
ได้นำแอลกอฮอล์จากโรงงานผลิตแอลกอฮอล์ขนาดใหญ่มาผลิตเพิ่มเติม เพื่อสนองต่อความ
ต้องการของตลาด ทราบว่าผู้ขับขี่จักรยานยนต์พอใจที่จะใช้มาก เนื่องจากสามารถลดกลิ่นจากท่อ
ไอเสียได้ดีกว่าการใช้น้ำมันเบนซินทั่วไป

จากการพิจารณาข้อมูลขึ้นต้นพบว่า โครงการผลิตแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงของโครงการ ส่วนพระองค์สวนจิตรลดายังขาดเทคโนโลยีที่ทันสมัย ไม่สามารถผลิตแอลกอฮอล์ได้เต็มกำลัง ความสามารถของโรงงานต้นแบบ และจำเป็นต้องเพิ่มประสิทธิภาพการหมักให้สูงขึ้น เพื่อรองรับ ความต้องการแอลกอฮอล์ ซึ่งขณะนี้ทางโครงการฯ ยังได้รับการบริจาคเครื่องแปรรูปแอลกอฮอล์ จาก 95% เป็น แอลกอฮอล์ 99.5% จำนวน 2 ราย เพื่อทดสอบการแปรรูปด้วยกระบวนการที่ใช้ membrane และกระบวนการที่ใช้ molecular sieve จึงมีความต้องการปรับปรุงกระบวนการหมัก แอลกอฮอล์ให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้น ตลอดจนการจัดตารางเวลาที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มกำลังการผลิต ในกระบวนการหมัก

เนื่องจากจุดประสงค์ของการผลิตเพื่อให้ได้ แอลกอฮอล์ สำหรับไปใช้เป็นเชื้อเพลิงไม่ได้ นำไปใช้ในการผลิตเป็นเครื่องดื่ม ไม่ต้องกังวลเรื่องกลิ่นรสของแอลกอฮอล์ที่ได้ การเพิ่ม ประสิทธิภาพการหมักจึงสามารถทำได้โดยใช้ยีสต์สายพันธุ์ใหม่ๆ ที่มีประสิทธิภาพการหมักสูง ใน ปัจจุบันยีสต์ที่ใช้ในการหมักของโครงการสวนจิตรลดา เป็นสายพันธุ์ที่ใช้อยู่ในอุตสาหกรรม แอลกอฮอล์สำหรับทำสุรา ไม่ตกตะกอนเมื่อสิ้นสุดการหมัก ทำให้ต้องทิ้งเซลยีสต์จำนวนมากไป เนื่องจากการแยกเซลยีสต์ออกมาใช้ประโยชน์ยังไม่คุ้มทุน

ขณะนี้ยีสต์สายพันธุ์ใหม่ของคณะผู้เสนอโครงการ มีความสามารถในการทนอุณหภูมิสูง และยังสามารถตกตะกอนได้ดี ทำให้มีลู่ทางในการพัฒนากระบวนการผลิตแอลกอฮอล์แบบใหม่ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการหมัก โดยพัฒนากระบวนการหมักจากแบบครั้งคราว (Batch) เป็น แบบกึ่งต่อเนื่อง (Semi-continuous) โดยนำระบบเวียนกลับของเซลยีสต์ที่ตกตกตะกอนมาใช้ ทำ การหมักที่ความเข้มข้นของเซลยีสต์สูง ซึ่งจะทำให้ใช้เวลาในการหมักสั้นลง และสามารถแยกเซล ยีสต์ที่ได้จากกระบวนการหมัก มาใช้เป็นแหล่งโปรตีนในอาหารสัตว์ได้ กระบวนการที่จะ พัฒนาขึ้นมาใหม่นี้จะเป็นการลดต้นทุนการผลิตทั้งทางด้านการปรับปรุงประสิทธิภาพการหมัก การแยกผลพลอยได้ออกมาเป็นยีสต์โปรตีน

งานวิจัยนี้ยังได้ทำการศึกษาถึงความเป็นไปได้ ในการเวียนกลับน้ำกากสาส่วนหนึ่ง เพื่อ นำกลับมาใช้ในกระบวนการหมักเอทานอล และ การผลิตเซลยีสต์เพื่อเป็นการลดต้นทุนของที่ใช้ใน กระบวนการผลิต และลดปริมาณน้ำเสียที่ต้องกำจัด เนื่องจากน้ำกากสาเป็นน้ำทิ้งจาก กระบวนการกลั่น มีปริมาณมาก ถึง 90 % ของปริมาณของเหลวที่ได้จากการหมัก (mash) นอกจากนี้น้ำกากสายังมีสารที่เป็นประโยชน์ต่อการหมัก เช่น น้ำตาล ที่หมักไม่หมด และสารจาก เซลล์ยีสต์ที่แตกตัวตอนกลั่น เมื่อนำน้ำกากสามาผสมกับกากน้ำตาลซึ่งเป็นวัตถุดิบ จะช่วยเพิ่ม ปริมาณสารอาหารและน้ำตาลให้แก่น้ำหมัก ทำให้เป็นผลดีต่อการหมัก

โดยการพัฒนาเทคโนโลยีในการหมักเอทานอล จะช่วยให้สามารถเพิ่มประสิทธิภาพของ การหมัก ลดปริมาณพลังงานที่ใช้ในการกลั่น และลดปริมาณน้ำทิ้งจากการกลั่น เป็นการลดต้นทุน การผลิตแอลกอฮอล์สำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง โดยเทคโนโลยีที่ได้สามารถนำไปเป็นต้นแบบสำหรับ การขยายแหล่งผลิตและ ขนาดของการผลิต สำหรับกระบวนการผลิตแอลกอฮอล์ต่อไป

2. ทฤษฎีและหลักการ

เอทานอล Ethanol หรือ เอทิลแอลกอฮอล์ เป็นสารอินทรีย์มีสัญลักษณ์ทางเคมีคือ C₂H₅OH เป็นของเหลวใส่ไม่มีสี ระเหยง่ายละลายในน้ำและในสารอินทรีย์อื่นๆ ได้ดี เอทานอล เป็นสารที่สามารถใช้ประโยชน์ได้หลายประการ เช่น ใช้เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ใช้ในการผลิตยา ใช้เป็นตัวทำละลายในการผลิตผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ใช้ผสมเป็นเชื้อเพลิงขับเคลื่อนเครื่องยนต์ และใช้เป็นสารเพิ่มค่าออกเทนของน้ำมันเบนซิน การผลิตเอทานอลสามารถทำได้ 2 วิธีหลักคือ การสังเคราะห์ทางเคมี โดยใช้เอทิลีนเป็นวัตถุดิบ และการใช้กระบวนการหมัก เนื่องจากปัจจุบัน วัตถุดิบทางปีโตรเคมีมีราคาสูง เอทานอลส่วนใหญ่จึงได้จากกระบวนการหมัก

ในกระบวนการหมักมีการเปลี่ยนแปลงน้ำตาลกูลโคส เพื่อให้เกิดเป็นเอทานอลโดยเชื้อจุล ลินทรีย์ เช่นยีสต์ (Saccharomyces cerevisiae) และแบคทีเรีย (Zymomonas mobilis) โดยปกติ จะเป็นกระบวนการไม่ใช้ออกซิเจน (anaerobic process) เป็นปฏิกิริยาคายความร้อน ปัจจัยที่ สำคัญในกระบวนการหมักคือ เชื้อยีสต์ อาหาร ค่าความเป็นกรดด่าง อุณหภูมิ อากาศ โดยปัจจัย ทั้งหมดนี้มีผลเกี่ยวเนื่องกัน จำเป็นต้องควบคุมที่สภาวะที่เหมาะสมเพื่อให้กระบวนการหมักมี ประสิทธิภาพสูงสุดและ ประหยัดที่สุด

ในการเปลี่ยนน้ำตาลกูลโคสเป็น เอทานอล จะเกิดปฏิกิริยาหลายขั้นตอนภายในเซล โดย เอนไซม์ 12 ชนิด และ โคเอนไซม์ 2 ชนิด ผ่าน Embden-Meyerhof Pathway ได้ 2 โมเลกุล ATP ต่อ 1 โมเลกุล น้ำตาลกลูโคส ซึ่งจะทำให้อุณหภูมิของระบบสูงขึ้น เนื่องจากการคายพลังงานความ ร้อน โดยตามทฤษฎี การหมัก น้ำตาล 100 กรัม จะเปลี่ยนเป็นเอทานอล 51.1 กรัม และกาซ คาร์บอนไดออกไซด์ 48.8 กรัมโดยน้ำหนัก (Rose and Harrison, 1971) แต่ในทางปฏิบัติน้ำตาล จะใช้ไปในการหมักประมาณ 95% อีก 5% ยีสต์จะนำไปใช้ในการเจริญ สร้างพลังงานและสาร พลอยได้อื่นๆ

- 3. วัตถุประสงค์ของโครงการ
- 1) เพื่อวิเคราะห์การผลิตแอลกอฮอล์ของโรงงานต้นแบบผลิตแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงของ โครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา
- 2) เพื่อปรับปรุงกระบวนการหมัก
- 3) เพื่อหาแนวทางการผลิตโปรตีนจากยีสต์ร่วมกับการผลิตแอลกอฮอล์

4. <u>กิจกรรมและผลการดำเนินงานของโครงการโตยสรุป</u>

กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน	หมายเหตุ*
1) เก็บข้อมูลการดำเนินการ	ได้ข้อมูลกระบวนการผลิตของโรงงาน	กระบวนการแบบครั้งคราว ใช้เวลา72
โครงการผลิตแอลกอฮอล์	ตารางการดำเนินงานก่อนเริ่ม	ชั่วโมงต่อการหมัก1 batch, 1 batch
เป็นเชื้อเพลิงของโครงการ	งานวิจัย	ต่อสัปดาห์
ส่วนพระองค์ฯ		(รายละเอียดการดำเนินการมีใน
		ภาคผนวก)
		หมักได้เอทานอล 7-8% กลั่นได้เอทา
		นอล 95%, 700 ลิตร
2) วิเคราะห์กระบวนการ	ได้แผนงานเพื่อการปรับปรุง	ปัจจัยหลักที่ปรับปรุงคือแนะนำให้ใช้
ผลิต เพื่อทำการพัฒนา	กระบวนการผลิตของโรงงาน	ปริมาณน้ำตาลตั้งต้น, ปริมาณหัวเชื้อ
กรรมวิธีการหมักแอลกอฮอล์		การควบคุมอุณหภูมิ, ช่วงเวลาดำเนิน
		กิจกรรมที่เหมาะสม
3) ฝึกพัฒนาเทคโนโลยี	นักวิทยาศาสตร์ของโครงการมีทักษะ	
การวิเคราะห์เช่น	ในการวิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นประโยชน์	
- การวิเคราะห์น้ำตาล	และจำเป็นต่อการวิเคราะห์และ	
-การนับเขล	ตรวจสอบสภาพของการหมัก	
4) ทำการทดลองเพื่อเพิ่ม	สามารถเพิ่มความเข้มข้นแอลกอฮอล์	รายละเอียดขั้นตอนและผลการ
ประสิทธิภาพการหมักเอทา	จาก7-8 % (72 ชั่วโมง)	ทดลองอยู่ใน
นอล ระดับโรงงานต้นแบบ	เป็น 10-12%(72 ชั่วโมง) หรือ	หัวข้อที่ 5) รายงานการทดลอง การเพิ่ม
ของโครงการส่วนพระองค์	เป็น 10-11%(48 ชั่วโมง)	ประสิทธิภาพของการหมักแอลกอฮอล์
	ปริมาณเอทานอลที่ได้ต่อกากน้ำตาล	
	ที่ใช้สูงขึ้น	
5) ทำการปรับปรุง	สามารถกลั่นได้ที่ประสิทธิภาพสูงขึ้น	บัจจัยหลักที่ปรับปรุงคือ การปรับอัตรา
ประสิทธิภาพการกลั่นเอทา	ได้เอทานอล 95%เพิ่มขึ้นจาก 700	การไหลเข้าออกให้เหมาะสมกับความ
นอล	ลิตรต่อครั้ง เป็น 900-970 ลิตรต่อ	เข้มข้นของเอทานอลในน้ำสาที่ได้ การ
	ครั้ง โดยประสิทธิภาพการกลั่นสูงขึ้น	เพิ่มขนาดพื้นที่การแลกเปลี่ยนคาม
	(อัตราการใช้พลังงานต่อผลิตภัณฑ์ที่	ร้อนในช่วงกันหอ, การควบคุมอุณหภูมิ
	ได้ต่ำลง)	ให้เหมาะสม และการทำความสะอาด
		ภายในหอกลั่น

4. <u>กิจกรรมและผลการดำเนินงานของโครงการโดยสรุป(ต่อ)</u>

กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน	หมายเหตุ*
6) ทำการทดลองและจัดทำ	สามารถหมักได้ 10-11% ใน	ได้ข้อมูลการดำเนินการสำหรับ
ตารางสำหรับการหมัก 2รอบ	เวลา 48 ชั่วโมง ได้ 95% เอทา	ช่วงที่ต้องการเพิ่มกำลังการ
ต่อสัปดาห์	นอล 900-950 ลิตรต่อรอบ	ผลิต โดยไม่ต้องเพิ่มอุปกรณ์
	หมักได้ 2 รอบ ต่อสัปดาห์ ได้	แต่ต้องเพิ่มค่าล่วงเวลาคนงาน
	1800-1900 ลิตรต่อสัปดาห์	2 คน 1/2วัน
7) ทำการทดลองใช้กากส่าเพื่อ	ได้ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อเป็น	รายละเอียดขั้นตอนและผล
เป็นลับสเตรทในการผลิต	แนวทางการนำกากส่าไปใช้ใน	การทดลองอยู่ใน
แอลกอฮอล์	การผลิตเอทานอล	หัวข้อที่ 6) รายงานการศึกษา
		การนำกากล่ามาใช้ในการผลิต
		Single cell protein และหมัก
		แอลกอฮอล์
8) ทำการทดลองใช้กากล่าเพื่อ	ได้ช้อมูลเบื้องต้นเพื่อเป็น	รายละเอียดขั้นตอนและผล
ผลิตเซลโปรตีน	แนวทางการนำกากส่าไปใช้ใน	การทดลองอยู่ใน
	การผลิตเซลโปรตีน	หัวข้อที่ 6) รายงานการศึกษา
		การนำกากล่ามาใช้ในการผลิต
		Single cell protein และหมัก
		แอลกอฮอล์

5. <u>รายงานการทดลอง</u> การเพิ่มประสิทธิภาพของการหมักแอลกอฮอล์ ของโครงการส่วน พระองค์สวนจิตรลดา

5.1 ตอนการดำเนินการ

- 5.1.1 เก็บข้อมูลการดำเนินการหมักของโครงการผลิตแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงของโครงการส่วน พระองค์ฯ
- 5.1.2 ทำ<u>การทดลองที่ 1</u> เพื่อเปรียบเทียบการหมักแบบเดิมของโรงงาน(กระบวนการแบบ batch ความเข้มข้นของน้ำตาลเริ่มต้น 19.18%) กับกระบวนการแบบ batch แต่เพิ่มความเข้มข้น ของน้ำตาลเป็น 22% และกระบวนการหมักแบบ Fed batchที่ มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/4-3/4 (ความเข้มข้นของน้ำตาลรวม19.18% และ 22% ตามลำดับ) โดยการเติมน้ำตาลครั้งแรกใช้ การคำนวณและวัดระดับความสูงของสารละลายที่เพิ่มขึ้น ส่วนครั้งที่2 ใช้การคำนวณ, ซั่งน้ำหนัก กากน้ำตาลและวัดระดับของน้ำหมักที่เพิ่มขึ้น ระยะเวลาเติมครั้งที่2 หลังการหมัก 2.5 ชั่วโมง 5.1.3 ทำ<u>การทดลองที่2</u> เพื่อเปรียบเทียบการหมักแบบ batch ความเข้มข้นของน้ำตาลเริ่มด้น 24% กับกระบวนการหมักแบบ Fed batch ที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ (1/3,2/3) ที่ความเข้มข้นของน้ำตาล(24%, 24%), แบบFed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ (1/4,3/4)ที่ความ เข้มข้นของน้ำตาล(24%, 24%) และ แบบFed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลครั้งแรกใช้การ คำนวณและวัดระดับความสูงของสารละลายที่เพิ่มขึ้น ส่วนครั้งที่2 และ3 ใช้การคำนวณ, ซั่งน้ำ หนักกากน้ำตาลและวัดระดับความสูงของสารละลายที่เพิ่มขึ้น ระยะเวลาเติมครั้งที่2 หลังการหมัก 4 ชั่วโมง, ระยะเวลาเติมครั้งที่3 หลังการหมัก 69 ชั่วโมง
- 5.1.4 ทำการทดลองที่ 3 เพื่อเปรียบเทียบการหมักแบบ batch ความเข้มข้นของน้ำตาลเริ่มต้น 24% กับกระบวนการหมักแบบ Fed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/3-2/3ที่ความเข้มข้น ของน้ำตาล(24%, 24%),แบบ Fed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/4-3/4ที่ความเข้มข้น ของน้ำตาล(24%, 24%) และ แบบ Fed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/4 –3/4- Molass ที่ความเข้มข้นของน้ำตาล(14%,22%, 24%) โดยมีการปรับปรุงการวิเคราะห์น้ำตาลเริ่มต้นที่ถูก ต้องขึ้น และ ปรับปรุงระยะเวลาในการเติมน้ำตาลที่เหมาะสมขึ้น โดยการเติมน้ำตาลครั้งแรกใช้ การคำนวณและวัดระดับความสูงของสารละลายที่เพิ่มขึ้น ในการเติมน้ำตาลครั้งที่2 และ3 ใช้ การคำนวณ ขั่งน้ำหนักกากน้ำตาลและวัดระดับของน้ำหมักที่เพิ่มขึ้น ระยะเวลาเติมครั้งที่2 หลัง การหมัก 10 ขั่วโมง, ระยะเวลาเติมครั้งที่3 หลังการหมัก 24 ขั่วโมง

- 5.1.5 ทำ<u>การทดลองที่ 4</u> การดำเนินการหมักแบบBatchที่ความเข้มข้นน้ำตาลรีดิวซ์ 20% และ 24%
- 5.1.6 ทำการทดลองที่ 5 เพื่อเปรียบเทียบการหมักแบบ batch ความเข้มข้นของน้ำตาลเริ่มต้น 24% กับกระบวนการหมักแบบ Fed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/4-3/4ที่ความเข้มข้น ของน้ำตาล(22%, 22%),แบบ Fed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/4-3/4ที่ความเข้มข้น ของน้ำตาล(24%, 24%) และแบบ Fed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ 1/4 –3/4 ที่ความ เข้มข้นของน้ำตาล(14%,24%) โดยการเติมน้ำตาลครั้งแรกใช้การคำนวณและวัดระดับความสูง ของสารละลายที่เพิ่มขึ้น เนื่องจากเพื่อความสะดวกในการปฏิบัติงานของคนงาน ในการเติมน้ำ ตาลครั้งที่2 จึงใช้การคำนวณและวัดระดับของน้ำหมักที่เพิ่มขึ้น ระยะเวลาเติมครั้งที่2 หลังการ หมัก 9 ชั่วโมง
- 5.1.7 ทำการทดลองที่6 เนื่องจากการปรับความเข้มข้นน้ำตาลในการทดลองที่ <u>5.1.6</u> โดย ใช้การวัดระดับยังมีความคลาดเคลื่อนมากทำให้ปริมาณน้ำตาลเริ่มต้นของการทดลองแบบ Fed batch ต่ำเกินไป จึงทำการทดลองเปรียบเทียบแบบ batch ความเข้มข้นของน้ำตาลเริ่มต้น 24% กับกระบวนการหมักแบบ Fed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/4-3/4ที่ความเข้มข้นของ น้ำตาล(24%, 24%) ซ้ำ โดยในการเติมน้ำตาลครั้งที่2 ยังใช้การคำนวณและวัดระดับของน้ำหมัก ที่เพิ่มขึ้นเป็นข้อมูลปรับค่าน้ำตาล และระยะเวลาเติมครั้งที่2 คือหลังการหมัก 9 ชั่วโมง
- 5.1.8 ทำ<u>การทดลองที่7</u> ทำการทดลองแบบ batch ที่ความเข้มข้นของน้ำตาลเริ่มต้น 20% ใช้ เวลาหมัก 48 ชั่วโมง เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับเวลาที่ใช้ในการหมัก
- 5.1.9 ทำการทดลองที่ 8-9 ทำการทดลองแบบ batch ที่ความเข้มข้นของน้ำตาลเริ่มต้น 21% เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับเวลาที่ใช้ในการหมัก ทำการหมักครั้งละ 48 ชั่วโมง ทำการหมักต่อเนื่อง กัน 2 ครั้ง (เพื่อเก็บข้อมูลสำหรับการเพิ่มการผลิตจากการหมัก 1 ครั้งต่อสัปดาห์ เป็น 2 ครั้งต่อ สัปดาห์)
- 5.1.10 ทำ<u>การทดลองที่ 10</u> ทำการทดลองแบบ batch ที่ความเข้มข้นของน้ำตาลเริ่มต้น 21% เพื่อยืนยันข้อมูลในการปรับเวลาที่ใช้ในการหมัก ทำการหมักครั้งละ 48 ชั่วโมง

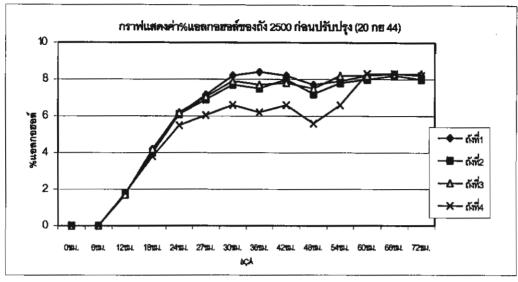
5.2วิธีการวิเคราะห์

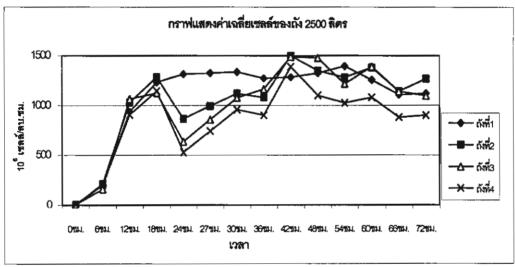
ตัวอย่างน้ำหมักจะถูกเก็บเพื่อวิเคราะห์ผลทุก 6ชั่วโมงในรายการต่อไปนี้

- 5.2.1 การวิเคราะห์ความเข้มข้นของยีสต์ใช้วิธีนับเซลบน Haemacytometerด้วยกล้องจุลทัศน์ และหาน้ำหนักเซลแห้งโดยการล้างด้วย 0.1 N HCI แล้วอบแห้ง
- 5.2.2 การวิเคราะห์ความเข้มข้นน้ำตาลใช้วิธี Lane and Eynon's method
- 5.2.3 การวิเคราะห์ความเข้มข้นเอธานอลในการทดลองที่โรงงาน ใช้วิธีวัดโดยเครื่องมือ อีบูลลิ โอมิเตอร์
- 5.2.4 วิเคราะห์ค่าความเป็นกรด ด่างโดยใช้เครื่องวัด pH
- 5.2.5 วิเคราะห์ % Brix โดยใช้ รีเฟคโตมิเตคร์

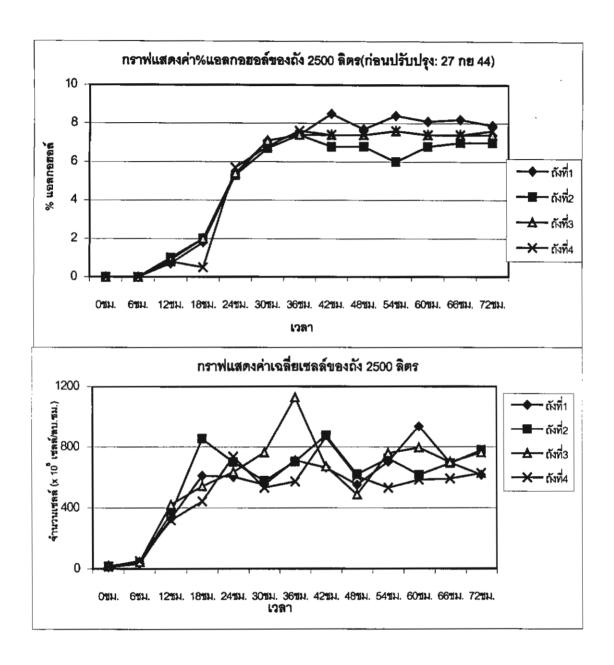
5.3 ผลการทดลองและวิจารณ์

5.3.1 จากข้อมูลการหมักแบบเดิมของโรงงานซึ่งเป็นแบบ ครั้งคราว (Batch) โดยทำการหมัก หลังจากเติม Starter 75 ลิตร อายุ 24ชั่วโมง(ปริมาณเซลอยู่ในช่วง(160-345)x10⁶ เซล/มล) ลงในถัง หมักขนาด 2500 ลิตรนาน 72ชั่วโมง โดยการดำเนินงานแบบดั้งเดิมไม่มีการวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาล รีดิวซ์ (Reducing sugar)ใช้วัด %Brix แทนซึ่งทำให้การประมาณค่าน้ำตาลเริ่มต้นไม่ค่อยถูกต้อง เนื่องจากกระบวนการผลิตที่โรงงานไม่มีถังผสมและอุปกรณ์ในการวัดอัตราการไหลการเตรียมสาร ละลายสำหรับการหมักจึงใช้วิธีเติมตามขีดวัดปริมาตรข้างถังที่โรงงานต้นแบบกำหนดให้ จากการ วิเคราะห์พบว่าปริมาณน้ำตาลตั้งต้นในช่วงที่เก็บข้อมูล (20-24 กันยายน และ 27 กันยายน -1 ตุลาคม 2544) มีความเข้มข้นน้ำตาลในสารละลายเริ่มต้นหมัก = 19.18% พบว่ากระบวนการหมัก ้เริ่มคงที่หลังหมัก 30-42ชั่วโมง การเติม Starter เข้าถังหมักใช้การไหลโดยแรงโน้มถ่วงแต่เนื่องจากไม่ มีอุปกรณ์การกวนในถัง Starter จึงทำให้ปริมาณเซลเริ่มต้น ในแต่ละถังหมักมีความแตกต่างกันโดย เฉพาะถังหมักที่ 1 ถ้ามีการนคนกันของเซลในถัง Starter จะทำให้มีปริมาณเซลเริ่มต้นในถังหมักที่1 มากกว่าถังอื่นๆ ปริมาณเซลเริ่มต้นในถังหมักอยู่ในช่วง(19.73-4.53)x10⁶เซล/มล พบว่าจะได้เอธา นอลสูงสุดหลังหมักประมาณ 66 ชั่วโมงได้เอธานอล 7-8.3% ที่อุณหภูมิ 30-31°C และpH ประมาณ 4.7(ผลการหมักแสดงในรูปที่ 1 และ 2, รายละเอียดข้อมูลใน ตารางที่ 1 และ 2 ภาคผนวก) นอกจาก นี้จากการวิเคราะห์การดำเนินการ พบว่าปริมาณหัวเชื้อ ก่อนเตรียม Starterน้อยเกินไป ไม่มีการตรวจ และนับเขลยีสต์และน้ำตาลรีดิวข์จึงขาดข้อมูลเพื่อใช้ในวิเคราะห์เส้าหรับการเตรียมการหมักที่เหมาะ สมและเพื่อการควบคุมขณะทำการหมัก





รูป<u>ที่ 1</u> การเจริญของเซล Saccharomyces cerevisiae Sc90 และการผลิตเฉทานอลระหว่างการ หมักจากการเก็บข้อมูลการดำเนินการหมักของโครงการผลิตแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงของโครงการ ส่วนพระองค์ฯก่อนการปรับปรุง ครั้งที่1 (20- 23 กย. 44)



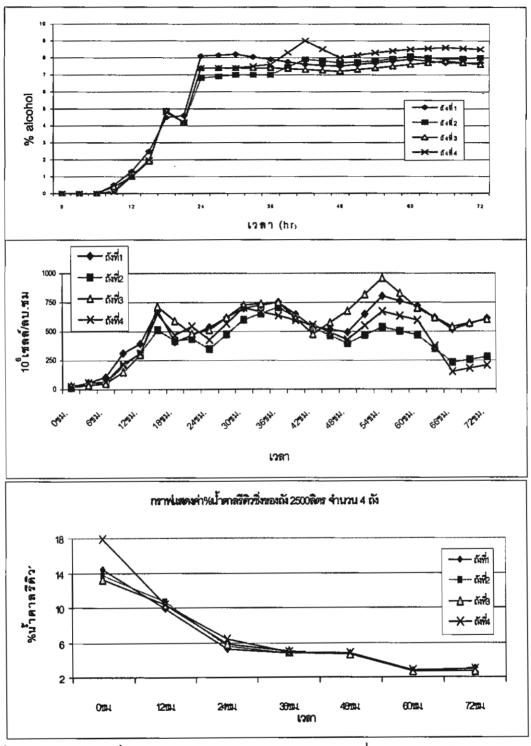
รูปที่ 2 การเจริญของเซล Saccharomyces cerevisiae Sc90 และการผลิตเอทานอลระหว่างการ หมักจากการเก็บข้อมูลการดำเนินการหมักของโครงการผลิตแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงของโครงการ ส่วนพระองค์ฯก่อนการปรับปรุง ครั้งที่ 2 (27-30 กย.44)

5.3.2 การทดลองที่ 1 (4-8 ตุลาคม 2544) เพื่อเปรียบเทียบ การหมัก<u>ถังที่1 แบบเดิมของโรง งาน(กระบวนการแบบ batch ความเข้มข้นของน้ำตาลเริ่มต้น 19.18%) กับการหมัก<u>ถังที่2 กระบวน การแบบ batch แต่เพิ่มความเข้มข้นของน้ำตาลเป็น 22%, การหมัก<u>ถังที่3 กระบวนการหมักแบบ Fed batchที่ มีข</u>้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/4-3/4 ที่ความเข้มข้นของน้ำตาลรวม19.18% และ การ หมัก<u>ถังที่4 กระบวนการหมักแบบ Fed batchที่ มีข</u>ั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/4-3/4 ที่ความเข้มข้น ของน้ำตาลรวม22% ตามลำดับ โดยระยะเวลาในการเติมในช่วงที่ 2 หลังการหมัก 2.5 ชั่วโมง การ เติมครั้งที่ 2 ในการหมักแบบ Fed Batch ใช้วิธีเติมน้ำโดยการวัดระดับและเติมกากน้ำตาลโดยการ ขั่ง ได้ผลการทดลองจากการหมักแบบต่างๆดังนี้</u></u>

-pH เฉลี่ยของทั้ง 4 ถังคือ 4.7-4.9 อุณหภูมิเฉลี่ย 30-36 ° C ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์หลังหมัก 72 ชั่วโมง คือ 2.5-3%

- %เอทานอลของน้ำหมักสาในถังที่ 1-4เริ่มมีหลังหมัก 9ชม.
- -ถังที่ 1 เอทานอลสูงสุดที่ 30ชม.คือ 8.1% หลังหมักต่อจนครบ 72ชม.เอทานอลลดต่ำลงจนเหลือ 7.7%
- -ถังที่ 2 เอทานอลสูงสุดที่ 60ชม.คือ 8.1%หลังหมักต่อจนครบ 72ชม.เอทานอลลดต่ำลงจนเหลือ 8.0%
- -ถังที่ 3 เอทานอลสูงสุดที่ 66ชม.คือ 7.8 %หลังหมักต่อจนครบ72ชม.เอทานอลลดต่ำลงจนเหลือ 7.6%
- -ถังที่ 4 เอทานอลสูงสุดที่ 42ชม.คือ 9.0%หลังหมักต่อจนครบ 72ชม.เอทานอลลดต่ำลงจนเหลือ 8.5%

ผลการทดลองพบว่ากระบวนการหมักแบบ Fed batchที่ มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/4-3/4 ที่ ความเข้มขั้นของน้ำตาลรวม22% ให้เอทานอลสูงสุดเมื่อเทียบกับแบบBatchหรือ Fed Batchที่ความ เข้มขั้นต่ำกว่า อย่างไรก็ตามยังไม่เห็นความแตกต่างขัดเจนระหว่างหมักทั้ง 4วิธี ทั้งนี้ช่วงระยะเวลา ในการเติมในช่วงที่ 2 (หลังการหมัก 2.5 ชั่วโมง) ยังไม่เหมาะสม เนื่องจากเร็วเกินไป ในช่วงนี้การเพิ่ม ของเซลยังไม่มากนักจึงควรยึดเวลาในการเติมช่วงที่2 ให้นานกว่านี้ นอกจากนี้เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ยัง ไม่ค่อยซ้ำนาญในการวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลริดิวซึ่ง จากการวัดก่อนเตรียมการหมักวัดปริมาณน้ำ ตาลริดิวซึ่ง ในกากน้ำตาลได้ 52%แต่ค่าที่ถูกต้องควรเป็น 48.25% ทำให้ความเข้มข้นน้ำตาลเริ่มต้น ต่ำกว่าที่กำหนดประมาณ 7% นอกจากนี้ยังมีปัญหาไฟฟ้าขัดข้องระหว่างการหมัก 2 ครั้งซึ่งเป็นผล ต่อการกวนและการระบายความร้อนของถังหมัก (ผลการหมักแสดงในรูปที่ 3, รายละเอียดข้อมูลดัง ใน ตารางที่3 ภาคผนวก)



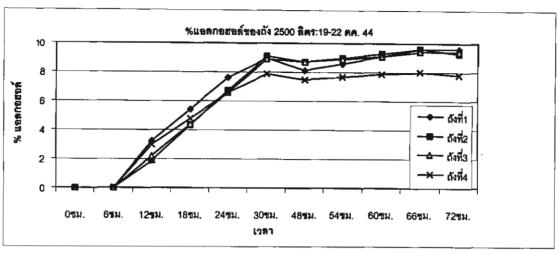
รูปที่3 ผลการทดลองที่1(4-8ตค.2544) เปรียบเทียบ การหมัก<u>ถังที่1</u>แบบเดิมของโรงงาน(batch, ความเข้มข้นของน้ำตาลเริ่มต้น (RS=)19.18%) กับการหมัก<u>ถังที่2 (</u> batch, RS=22%), การหมัก <u>ถังที่3 (</u>Fed batch, เติมน้ำตาลแบบ1/4-3/4, RS=19.18%) และ การหมัก<u>ถังที่4 (</u>Fed batch, แบบ1/4-3/4 ,RS=22%), การเติมในช่วงที่ 2 หลังการหมัก 2.5 ชั่วโมง

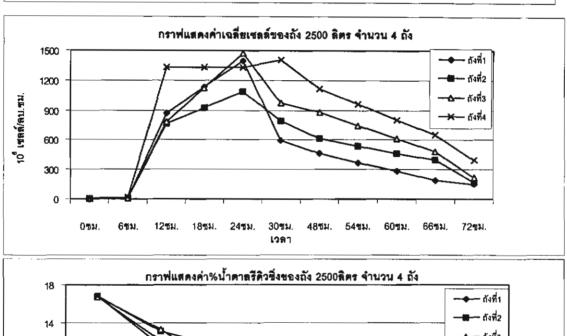
5.3.3 การทดลองที่2 (19-22 ตุลาคม 2544) เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการหมักแบบ Batch กับแบบ Fed Batch ที่ความเข้มข้นน้ำตาลเริ่มต้นสูงขึ้น (การหมักแบบเดิมของโรงงานใช้น้ำตาล ความเข้มข้นต่ำเกินไป)โดยการหมักถังที่1 เป็นแบบ Batch เริ่มต้นที่ ความเข้มข้นน้ำตาล24% กับ การหมักถังที่ 2เป็นแบบการหมักแบบ Fed batch ที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ (1/3,2/3) ที่ความเข้มข้นของน้ำตาล(24%, 24%),การหมักถังที่3 เป็นแบบFed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ (1/4,3/4)ที่ความเข้มข้นของน้ำตาล(24%, 24%) และ การหมักถังที่4 เป็นแบบ Fed batchที่มีขั้น ตอนการเติมน้ำตาลแบบ (1/4,3/4,Molass)ที่ความเข้มข้นของน้ำตาล (20,20,24%) ระยะเวลาเติม ครั้งที่2 หลังการหมัก 4 ชั่วโมง, ระยะเวลาเติมครั้งที่3 หลังการหมัก 69 ชั่วโมงโดยได้ผลจากการหมัก แบบต่างๆดังนี้

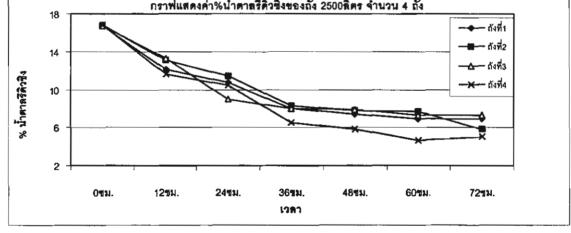
-pH เฉลี่ยของทั้ง 4 ถังคือ 4.4-5.0 อุณหภูมิเฉลี่ย 33-34 °C ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ หลังหมัก 72 ชั่วโมง คือ 5.05-5.85%

- -%เอทานอลของน้ำหมักสาในถังที่ 1-4เริ่มมีหลังหมัก 9-12 ชม.
- -ถังที่ 1 เอทานอลสูงสุดที่ 69 ชม.คือ 9.6%
- -ถังที่ 2 เอทานอลสูงสุดที่ 69ชม.คือ 9.6%
- -ถังที่ 3 เอทานอลสูงสุดที่ 66ชม.คือ 9.4 %
- -ถังที่ 4 เอทานอลสูงสุดที่ 42ชม.คือ 8.0%

ผลการทดลองไม่พบความแตกต่างระหว่างกระบวนการหมักแบบ Fed batchเมื่อเทียบกับแบบ Batchทั้งนี้ช่วงระยะเวลาในการเติมในช่วงที่ 2 (หลังการหมัก 4 ชั่วโมง) ยังไม่เหมาะสมยังเร็วเกินไป ซึ่งในช่วงนี้การเพิ่มของเซลยังไม่มากนักจึงควรยึดเวลาในการเติมช่วงที่ 2 ให้นานกว่านี้ นอกจากนี้ การเติมกากน้ำตาลส่วนสุดท้ายของถังที่ 4 ยังข้าเกินไปทำให้ไม่มีการหมักหลังเติม การเก็บตัวอย่าง กากน้ำตาลเพื่อวิเคราะห์ยังไม่เหมาะสม(เก็บจากส่วนบนมาวิเคราะห์แต่ปั๊มจากกันถังไปใช้ ทำให้ค่า ในการวิเคราะห์บริมาณน้ำตาลตั้งต้นคาดเคลื่อน)(ผลการหมักแสดงในรูปที่ 4, รายละเอียดข้อมูลใน ตารางที่ 4 ภาคผนวก)







รูปที่4 ผลการทดลองที่2 (19-22 ตุลาคม 2544) เปรียบเทียบ การหมักแบบ <u>ถังที่1 (Batch ที่ความ</u> เข้มข้นน้ำตาล(RS=) 24% กับ <u>ถังที่ 2 (Fed batch, เติมน้ำตาลแบบ (1/3,2/3) RS=(24%, 24%)), การหมัก<u>ถังที่3 (Fed batch, แบบ(1/4,3/4), RS=(24%, 24%) และ การหมัก<u>ถังที่4</u>เป็นแบบ Fed batch, แบบ (1/4,3/4,Molass), RS=(20,20,24%) เติมครั้งที่2 หลังการหมัก 4 ชั่วโมง, เติมครั้งที่3 หลังการหมัก 69 ชั่วโมง</u></u>

5.3.4 การทดลองที่ 3 (1-5 พฤศจิกายน 2544) เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการหมักแบบ Batch กับแบบFed Batch ที่ความเข้มข้นน้ำตาลเริ่มต้นสูง โดยการหมัก<u>ถังที่1</u> เป็นแบบ Batch เริ่มต้นที่ ความเข้มข้นน้ำตาล24% กับการหมัก<u>ถังที่2</u> แบบ Fed batch ที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/3-2/3 ที่ความเข้มข้นของน้ำตาล(24%, 24%), การหมัก<u>ถังที่3</u> เป็นแบบ Fed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำ ตาลแบบ1/4-3/4ที่ความเข้มข้นของน้ำตาล(24%, 24%) และ การหมัก<u>ถังที่4</u> เป็นแบบ Fed batchที่ มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/4 –3/4- Molass ที่ความเข้มข้นของน้ำตาล(14%,22%, 24%) โดยมี การปรับปรุงช่วงเวลาการเติมกากน้ำตาลและน้ำ และ การวิเคราะห์น้ำตาลรีดิวซ์ เริ่มต้นที่เหมาะสม ขึ้น ระยะเวลาเติมครั้งที่2 หลังการหมัก 10 ชั่วโมง, ระยะเวลาเติมครั้งที่3 หลังการหมัก 24 ชั่วโมง โดยได้ผลจากการหมักแบบต่างๆดังนี้

-pH เฉลี่ยของทั้ง 4 ถังคือ 5.0-5.3 อุณหภูมิเฉลี่ย 30-32°C (32-36°C เฉพาะช่วงที่เกิดปฏิกริยา การหมักอย่างเร็ว คือช่วง 18-24ชั่วโมง) น้ำตาลรีดิวซ์ หลังหมัก 72 ชั่วโมง คือ 3.0-4.9%

-%เอทานอลของน้ำหมักสำในถังที่ 1-4เริ่มมีหลังหมัก 6-12 ชม.

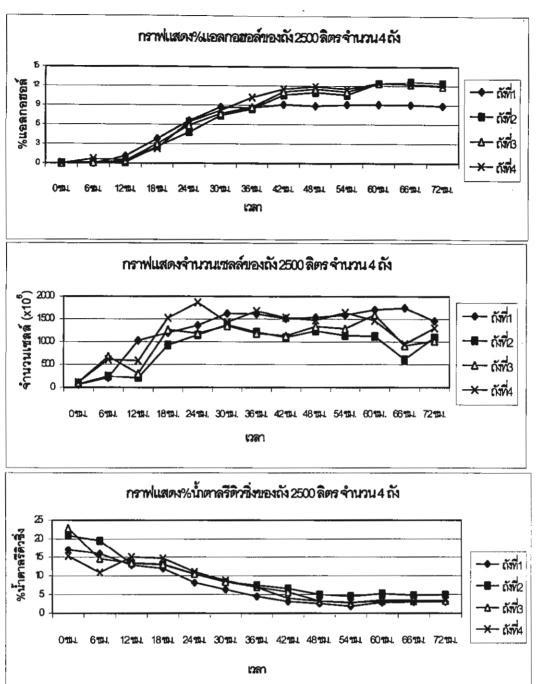
-ถังที่ 1 เอทานอลสูงสุดที่ 42 ชม.คือ 9.1%หลังหมักต่อจนครบ 72ชม.เอทานอลลดต่ำลงเหลือ 8.9%

-ถังที่ 2 เอทานอลสูงสุดที่ 66ชม.คือ 12.65%หลังหมักต่อจนครบ 72ชม.เอทานอลลดต่ำลงเหลือ 12.45%

-ถังที่ 3 เอทานอลสูงสุดที่ 60 ชม.คือ 12.4 %หลังหมักต่อจนครบ 72ชม.เอทานอลลดต่ำลงเหลือ 11.9%

-ถังที่ 4 เอทานอลสูงสุดที่ 60ชม.คือ 12.4%หลังหมักต่อจนครบ 72ชม.เอทานอลลดต่ำลงเหลือ 12.05%

ผลการทดลองพบว่ากระบวนการหมักแบบ Fed batchโดยเฉพาะระบบที่ใช้น้ำหมักที่มีน้ำตาลรี ดิวซ์ความเข้มข้นสูงถ้ามีการจัดเวลาการป้อนน้ำตาลที่เหมาะสม มีแนวโน้มที่จะมีการหมักที่ดีกว่า เมื่อเทียบกับแบบBatch (ผลการหมักแสดงรูปที่ 5, รายละเอียดข้อมูลแสดงในตารางที่5 ภาคผนวก)



รูปที่5 ผลการทดลองที่ 3 (1-5 พฤศจิกายน 2544)เปรียบเทียบกระบวนการหมักโดยการหมักถังที่ 1 (Batch ที่ ความเข้มข้นน้ำตาล (RS=) 24%), การหมักถังที่ 2 (Fed batch, เติมน้ำตาลแบบ1/3-2/3,RS=24%, 24%), การหมักถังที่3 (Fed batch, แบบ1/4-3/4, RS=24%, 24%) และ การหมักถัง ที่4 เป็นแบบ Fed batch, แบบ1/4 –3/4- Molass, RS=14%, 22%, 24%) เติมครั้งที่2 หลังการหมัก 10 ชั่วโมง, เติมครั้งที่3 หลังการหมัก 24 ชั่วโมง

- 5.3.5) การทดลองที่ 4 (8-12 พฤศจิกายน 2544) การทดลองกระบวนการหมักแบบ Batch ที่ ความเข้มข้นน้ำตาลรีดิวซ์เริ่มต้น 24% และ 20% โดยpH เฉลี่ยของการหมักทั้ง 4 ถึงคือ 5.0-5.2 อุณหภูมิเฉลี่ย 30-35 ° C หลังการหมัก 72 ชั่วโมงได้เอทานอลเข้มข้น 9.1% และ 8.2-8.7% ตาม ลำดับโดยที่มีน้ำตาลรีดิวซ์เหลือ 8.7% และ 5.5-6.6% ตามลำดับ (ผลการหมักแสดงในตารางที่6 ภาคผนวก) การทดลองนี้การหมักแบบ Batchที่ความเข้มข้นน้ำตาลรีดิวซ์เริ่มต้น 24% ได้ผลใกล้ เคียงกับจากการทดลองที่3ได้เอทานอลเพิ่มเล็กน้อยแม้ว่าจะเพิ่มความเข้มข้นน้ำตาลรีดิวซ์เริ่มต้น จาก20% เป็น24% จากการทดลองพบว่าการหมักแบบ Batch ที่ความเข้มข้นน้ำตาลสูงเมื่อเปรียบ เทียบกับกระบวนการหมักแบบ Fed batchใน การทดลอง3 ที่มีการจัดการที่เหมาะสมพบว่าแบบ Fed batchมีแนวโน้มที่ดีกว่าในกรณีที่ใช้น้ำตาลความเข้มข้นสูง
- 5.3.6 การทดลองที่ 5 (22-26 พฤศจิกายน 2544) เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการหมักแบบ Batch กับแบบFed Batch โดยการหมัก<u>ถังที่ 1</u> เป็นแบบ Batch เริ่มต้นที่ ความเข้มข้นน้ำตาล24% กับการหมัก<u>ถังที่ 2</u> แบบ Fed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/4-3/4ที่ความเข้มข้นของน้ำตาล (22%, 22%), การหมัก<u>ถังที่ 3</u> เป็นแบบ Fed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/4-3/4ที่ความเข้มข้นของน้ำตาล(24%, 24%) และการหมัก<u>ถังที่ 4</u> เป็นแบบ Fed batchที่มีขั้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ 1/4 –3/4 ที่ความเข้มข้นของน้ำตาล(14%,24%) โดยการเติมน้ำตาลครั้งแรกใช้การคำนวณและวัด ระดับความสูงของสารละลายที่เพิ่มขึ้น เนื่องจากเพื่อความสะดวกในการปฏิบัติงานของคนงาน ใน การเติมน้ำตาลครั้งที่ 2 จึงใช้การคำนวณและวัดระดับของน้ำหมักที่เพิ่มขึ้นแทนการซั่งน้ำหนักกากน้ำ ตาล โดยระยะเวลาเติมครั้งที่ 2 หลังการหมัก 9 ชั่วโมง ได้ผลจากการหมักแบบต่างๆดังนี้

-การทดลองครั้งนี้ใช้ Starter 18 ชั่วโมงทำให้ความเข้มข้นเซลในถังหมัก 2500ลิตรน้อยลงส่งผล ให้ %เอทานอลของน้ำหมักส่าในถังที่ 1-4เริ่มมีหลังหมัก 12 ซม.

-pH เฉลี่ยของทั้ง 4 ถังคือ 5.0-5.2 อุณหภูมิเฉลี่ย 28-30 ° C —(34-38 ° C เฉพาะช่วงที่เกิดปฏิ กริยาการหมักอย่างเร็ว คือช่วง 24-36ชั่วโมง) น้ำตาลรีดิวซ์ หลังหมัก 72 ชั่วโมง คือ 2.66-4.36%

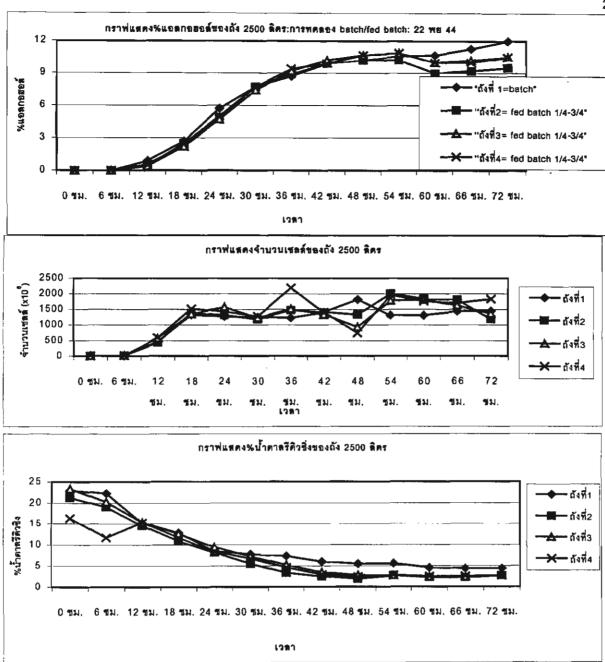
-ถังที่ 1 เอทานอลสูงสุดที่ 72 ชม.คือ 12% น้ำตาลรีดิวซ์ เหลือ 4.36%

-ถังที่ 2 เอทานอลสูงสุดที่ 48ชม.คือ 10.2%และหมักต่อจนครบ 72ชม.เอทานอลลดต่ำลงเหลือ 9.5%

-ถังที่ 3 เอทานอลสูงสุดที่ 48-54 ซม.คือ 10.7-10.9% หลังหมักต่อจนครบ 72ซม.เอทานอลลดต่ำ ลงเหลือ 10.5% -ถังที่ 4 เอทานอลสูงสุดที่48- 54ชม.คือ10.7- 10.9%หลังหมักต่อจนครบ 72ชม.เอทานอลลดต่ำ ลงเหลือ 10.5%

เนื่องจากการเดิมสารป้อนในครั้งนี้ใช้การวัดระดับแทนการซึ่งกากน้ำตาลเพื่อลดความยุ่งยากใน การจัดการ จากการเกิดฟองในขณะการติมสารป้อนทำให้การประมาณระดับน้ำตาลที่ป้อนคลาด เคลื่อนส่งผลให้ปริมาณน้ำตาลในระบบการหมักแบบFed Batchในการทดลองครั้งนี้ต่ำกว่ากำหนด จากการวิเคราะห์ผลพบว่าน้ำตาลที่ยีสต์ใช้ได้หมดหลังจากหมักประมาณ48-54 ชม.ในขณะที่ระบบ แบบBatchยังมีน้ำตาลเหลือหมักจน 72 ชม ผลการทดลองพบว่าในการหมักครั้งนี้กระบวนการหมัก ทั้งแบบ Batch และ Fed batch ทำได้ดี โดยกระบวนการแบบ Fed batch หมักได้เร็วกว่าเล็กน้อยแต่ เนื่องจากน้ำตาลหมด หลัง48-54ชม ทำให้เอทานอลลดต่ำลงเมื่อหมักต่อจนครบ 72 ชม. (ผลการ หมักแสดงในรูปที่7 รายละเอียดข้อมูลแสดงในตารางที่7ภาคผนวก)

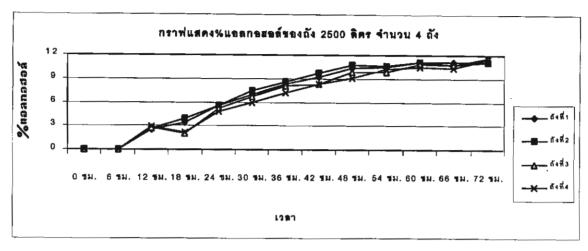
นอกจากนี้เมื่อพิจารณาถึงประสิทธิภาพในการกลั่นแยกแอลกอฮอล์ของหน่วยกลั่น พบว่ายังน่า จะปรับปรุงให้สูงขึ้นได้ โดยการดำเนินการแบบเดิมปริมาณแอลกอฮอล์ที่กลั่นได้ไม่เพิ่มตามปริมาณ แอลกอฮอล์จากการหมักที่เพิ่มขึ้นและประสิทธิภาพต่ำลงตามลำดับ จึงพิจารณาดำเนินการปรับปรุง กระบวนการกลั่นพบว่าการดำเนินการที่ทำได้ทันทีคือ การปรับอัตราการไหลเปลี่ยนตามปริมาณ แอลกอฮอล์จากการหมักที่เพิ่มขึ้น การปรับตำแหน่งในส่วนส่วนก้นหอให้ประสิทธิภาพการแลก เปลี่ยนความร้อนดีขึ้น และการทำความสะอาดภาพในหอกลั่นเพื่อให้ประสิทธิภาพการแลกเปลี่ยน มวลภายในหอกลั่นดีขึ้น

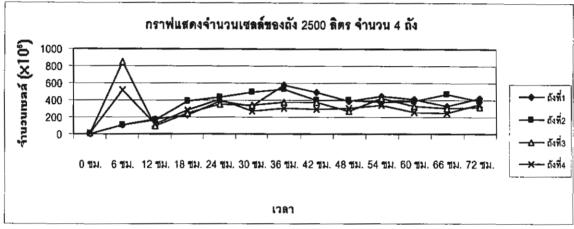


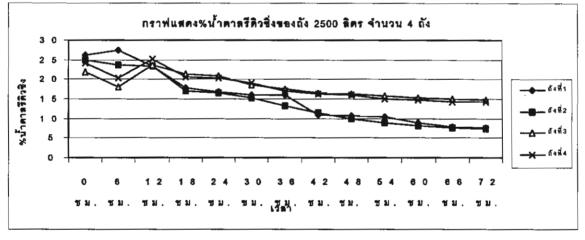
รูปที่ 6 ผลการทดลองที่ 5 (22-26 พฤศจิกายน 2544) เปรียบเทียบกระบวนการหมัก โดยการหมัก ถึงที่ 1 แบบBatch ที่ ความเข้มข้นน้ำตาล RS=24%,การหมัก<u>ถึงที่ 2</u> แบบFed batchแบบ1/4-3/4, RS= 22%, 22%), การหมัก<u>ถึงที่ 3</u> เป็นแบบ Fed batch, แบบ1/4-3/4, RS =24%, 24%) และการ หมัก<u>ถึงที่ 4</u> เป็นแบบ Fed batch,แบบ 1/4 –3/4, RS=(14%, 24%) ระยะเวลาเติมครั้งที่ 2 หลังการ หมัก 9 ชั่วโมง

<u>การทดลองที่ 6</u> (16-18 มีนาคม 45) ทำการทดลองซ้ำ<u>การทดลอง</u>ที่ 5 เนื่องจากการ 5.3.7 ปรับความเข้มข้นน้ำตาลในการทดลองที่5 โดยใช้การวัดระดับยังมีความคลาดเคลื่อนมากทำให้ ปริมาณน้ำตาลเริ่มต้นของการทดลองแบบ Fed batch ต่ำเกินไป จึงมีการปรับระดับการเติมน้ำตาล ให้เหมาะสมขึ้น ทำการทดลองเปรียบเทียบแบบ batch ที่ความเข้มข้นของน้ำตาลเริ่มต้น 24% กับ กระบวนการหมักแบบ Fed batchที่มีขึ้นตอนการเติมน้ำตาลแบบ1/4-3/4ที่ความเข้มข้นของน้ำตาล (24%, 24%) โดยระยะเวลาเติมน้ำตาลครั้งที่2 คือหลังการหมัก 12 ชั่วโมง ผลการทดลองพบว่าการ หมักแบบ Fed batch และ batch ให้ผลรวมในการหมักใกล้เคียงกัน ดังแสดงในตารางที่ 8ภาคมนวก โดยหลังการหมัก 72 ชั่วโมงจะได้ค่าเฉลี่ย%แอลกอฮอล์จากการหมักแบบ batch ที่11.2% และ จาก การหมักแบบ fed batch ที่11.6% อย่างไรก็ตามพบว่าปริมาณน้ำตาลที่เหลือหลังหมักค่อนข้างสูง โดยเฉพาะกรณีแบบ Fed batch ซึ่งนอกจากจะเป็นความคลาดเคลื่อนในการวิเคราะห์ค่าน้ำตาล แล้ว ยังแสดงถึงความคลาดเคลื่อนที่เกิดขึ้นจากการป้อนกากน้ำตาลโดยใช้ระดับน้ำหมักเป็นเกณฑ์ โดยเฉพาะการเติมในขณะกำลังหมักและผู้ดำเนินการยังไม่มีความข้านาญในการควบคุมอย่างแม่น ย้า จากผลการทดลองในกรณีที่ไม่มีปัญหาการปนเปื้อนประสิทธิภาพของการหมักแบบ batch จะ ใกล้เคียงกับแบบ fed batch แต่ขั้นตอนในการจัดการง่ายกว่า และเนื่องจากทางโครงการฯไม่ สามารถเพิ่มถังผสมเนื่องจากข้อจำกัดทางพื้นที่ รวมถึงไม่มีอุปกรณ์ควบคุมปริมาตรอย่างอื่น ดังนั้น ทางโครงการฯ จึงเลือกใช้การหมักแบบ batchในกรณีทั่วไป แต่แนะนำให้ใช้การหมักแบบ fed batch ในกรณีที่พบว่ามีปัญหากากน้ำตาลมีการปนเปื้อนสูง จากผลการทดลองพบว่าอัตราการหมักจะเริ่ม คงที่หลังหมักประมาณ 48 ชั่วโมง การหมักต่อไปทำให้ %แอลกอฮอล์เพิ่มอีกเล็กน้อยจนถึงเวลาหมัก 60 ชั่วโมงหลังจากนั้นแอลกอฮอล์จะลดต่ำลงเมื่อหมักต่อจนครบ 72 ซม เนื่องจากแบคทีเรียปนเปื้อน ใช้ แอลกอฮอล์เปลี่ยนเป็นสารละลายตัวอื่นต่อไป (ผลการหมักแสดงในรูปที่8 รายละเอียดข้อมูล แสดงในตารางที่8ภาคผนวก)

จากการเริ่มปรับปรุงกระบวนการกลั่นตามที่ระบุไว้ในข้างต้น พบว่าประสิทธิภาพในการกลั่นดีขึ้น โดยเฉพาะในช่วงที่มีการควบคุมดูแลใกล้ชิด (การควบคุมอุณหภูมิและอัตราการไหลยังเป็นแบบใช้ คนควบคุม)



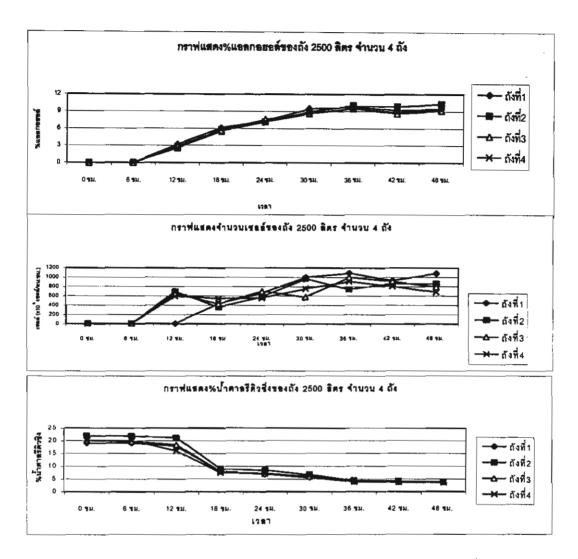




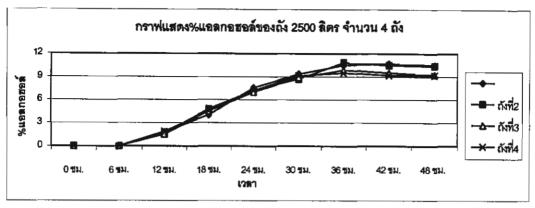
รูปที่ 7 ผลการทดลองที่ 6 (16-18 มีนาคม 45) ทำการทดลองเปรียบเทียบแบบ batch ที่ความ เช้มขันของน้ำตาลเริ่มต้น 24% (ถังหมักที่ 1 และ 2) กับกระบวนการหมักแบบ Fed batchที่มีขั้นตอน การเติมน้ำตาลแบบ1/4-3/4 ที่ความเข้มข้นของน้ำตาล(24%, 24%) โดยระยะเวลาเติมน้ำตาลครั้งที่2 คือหลังการหมัก 12 ชั่วโมง (ถังหมักที่ 3 และ 4) 5.3.8 การทดลองที่ 7 (14-16 มิถุนายน 45) ทำการทดลองแบบ batch ที่ความเข้มข้นของ น้ำตาลเริ่มต้น 20 % โดยใช้เวลาในการหมักลดลงเป็น 48 ชั่วโมง เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับเวลาที่ใช้ ในการหมัก โดยจุดประสงค์เพื่อลดเวลาที่ใช้ในการหมักให้น้อยลงทำให้สามารถเพิ่มจำนวนครั้งของ การหมักจาก 1 ครั้งเป็น 2 ครั้งต่อลัปดาห์เพื่อให้ได้ผลผลิตเพิ่มขึ้น ซึ่งจากการหมัก 48 ชั่วโมงจะได้ %แอลกอฮอล์โดยเฉลี่ย 9.85 % มีน้ำตาลรีดิวชิงเหลือ 3% (ผลการหมักแสดงใน<u>รูปที่8</u> รายละเอียด ข้อมูลแสดงใน<u>ตารางที่ 8</u> ภาคผนวก)

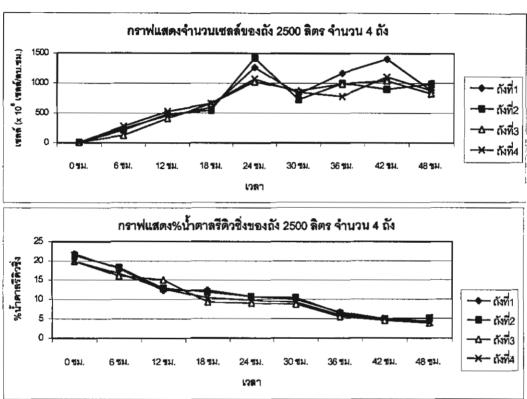
จากผลการทดลองพบว่าการหมักเริ่มหยุดประมาณชั่วโมงที่ 36 ซึ่งน่าจะมาจากน้ำตาลที่ยีสต์ใช้ ได้เริ่มหมดจึงควรเพิ่มความเข้มข้นของน้ำตาลเริ่มต้นเป็น 21-22 % นอกจากนี้ยังพบว่ามีการหยุด และลดจำนวนเซลหลังหมัก 12ชั่วโมง เป็นผลจากอุณหภูมิการหมักสูงเกินไปคือประมาณ38 °C เนื่องจากการเปิดน้ำหล่อเย็นข้าเกินไป จึงควรปรับเวลาการเปิดน้ำหล่อเป็นหลังหมัก12 ชั่วโมงโดย เฉพาะในช่วงที่มีอากาศร้อน สำหรับผลผลแอลกอฮอล์ 95%ที่กลั่นได้คือ 850 ลิตร ต่อ9100ลิตรน้ำ หมัก พบว่าเมื่อมีการคุมควบการดำเนินกลั่นที่เหมาะสมทำให้ประสิทธิภาพในการกลั่นดีขึ้นตาม ลำดับ

5.3.9 ทำการทดลองที่ 8-9 (21-26 มิถุนายน 45) ทำการทดลองแบบ batch ที่ความเข้มข้นของน้ำ ตาลเริ่มต้น 21% ทำการหมักครั้งละ 48 ขั่วโมง ทำการหมักต่อเนื่องกัน 2 ครั้ง (เพื่อเก็บข้อมูลในการ เพิ่มการผลิตจากการหมัก 1 ครั้งต่อสัปดาห์ เป็น 2 ครั้งต่อเนื่องกันต่อสัปดาห์) ปรับเวลาการเปิดน้ำ หล่อเป็นหลังหมัก24 ชั่วโมงพบว่าผลการหมักดีขึ้นจากการเก็บข้อมูลทุก 6 ชั่วโมงไม่พบช่วงที่ อุณหภูมิสูงเกินอุณหภูมิสูง 35 °Cและไม่พบการขะงักของการเจริญหรือการลดลงของเซลในช่วง 0-24 ชั่วโมง โดยหลังจากหมัก 24ชั่วโมงจะได้เซล (1-1.4)x10° เซลต่อมล. (ประมาณ 2 เท่า ของในการ ทดลองที่ 7) ได้เอทานอลสูงสุดหลังหมัก 36ชั่วโมงมีค่าเฉลี่ยประมาณ 10.2 % มีน้ำตาลรีดิวชิงเหลือ หลังการหมักเสร็จสิ้นประมาณ 4% (ผลการหมักแสดงใน<u>รูปที่ 9</u> รายละเอียดข้อมูลแสดงใน<u>ตารางที่9</u> ภาคผนวก) โดยการหมักต่อเนื่องใน batchที่1 และ 2 ให้ผลใกล้เคียงกันโดยได้ปริมาณเอทานอล หลังการหมัก 48 ชั่วโมง เท่ากับ 10.5% (ผลการหมักแสดงใน<u>รูปที่ 9</u> รายละเอียดข้อมูลแสดงใน<u>ตารางที่9</u> ภาคผนวก) นอกจากนี้จากการปรับปรุงการกลั่นพบว่าปริมาณเอทานอล 95%จากการกลั่น ของสาในการหมักครั้งแรก เพิ่มเป็น 900 ลิตรจากน้ำส่า 9100 ลิตร อย่างไรก็ตามการกลั่นหลังการ หมักครั้งที่ 2 ได้เริ่มาณเอทานอลลดลงเนื่องจากเกิดการขัดข้องของระบบไฟฟ้าขณะกลั่น

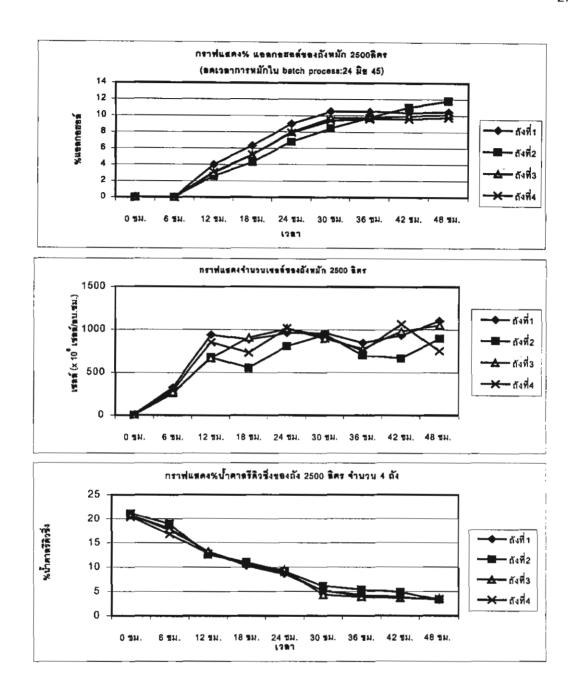


รู<u>ปที่ 8 ผลการทดลองที่ 7 (14-16 มิถุนายน 45) ทำการหมักแบบ batch ที่ความเข้มข้นของน้ำ</u> ตาลเริ่มต้น 20 % โดยใช้เวลาในการหมักลดลงเป็น 48 ชั่วโมง





รู<u>ปที่9</u> ผลการทดลองที่ 8 (21-24 มิถุนายน 45) จากทำการหมักงแบบ batch ที่ความเข้มข้น ของน้ำตาลเริ่มต้น 21% ทำการหมักครั้งละ 48 ชั่วโมง



รูปที่ 10 ผลการทดลองที่ 9 (24-26 มิถุนายน 45) จากการหมักแบบ batch ที่ความเข้มข้น ของน้ำตาลเริ่มต้น 21% ทำการหมักครั้งละ 48 ชั่วโมง

5.3.9 การทดลองที่ 10 (15-17 สิงหาคม 45) ทำการทดลองแบบ batch ที่ความเข้มข้นของ น้ำตาลเริ่มต้น 21% เพื่อยืนยันข้อมูลในการปรับเวลาที่ใช้ในการหมัก ทำการหมักครั้งละ 48 ชั่วโมง ให้ผลใกล้เคียงกับการทดลองที่ 8-9 โดยได้ปริมาณเอทานอลหลังการหมัก 48 ชั่วโมง เท่ากับ 10.1% (รายละเอียดข้อมูลแสดงใน<u>ตารางที่10</u>ภาคผนวก) นอกจากนี้จากการปรับปรุงการกลั่นพบว่าปริมาณ เอทานอล 95%จากการกลั่นของส่าในการทดลองที่ 10 เพิ่มเป็น 950 ลิตรจากน้ำส่ว 9100 ลิตร

5 สรปผล

เนื่องจากในการทดลองหมักของโครงการสวนพระองค์ฯครั้งนี้ขนาดกำลังผลิตค่อนข้างเล็ก(ถัง หมักขนาด 2500 ลิตร) ประกอบกับกากน้ำตาลที่ใช้มีคุณภาพดีไม่ค่อยมีปัญหาการปนเปื้อน และ การควบคุมอุณหภูมิระหว่างหมักไม่ค่อยมีปัญหา จึงทำให้ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบแบบ BATCH กับแบบ FED BATCH ไม่เด่นชัด อย่างไรก็ตามโดยรวมลำหรับการหมักที่ต้องการเอทานอลที่ความ เข้มข้นสูงที่ต้องใช้วัตถุดิบที่มีความเข้มข้นน้ำตาลรีดิวซ์สูง เมื่อเปรียบเทียบระหว่างกระบวนการหมัก แบบ Batch กับ Fed batchที่มีการจัดการที่เหมาะสมแล้ว พบว่าแบบFed batchมีแนวใน้มที่ดีกว่า โดยเฉพาะในช่วงที่ระบบค่อนข้างมีปัญหาเช่นมีการปนเปื้อนในกากน้ำตาลสูง, หัวเชื้อ(Starter) ไม่ ค่อยแข็งแรง (ไม่active), หรือมีปัญหาในการควบคุมอุณหภูมิโดยเฉพาะในฤดูร้อน จากการเก็บข้อ มูลและวิเคราะห์กระบวนการแบบเดิมและทำการทดลองเพื่อปรับปรุงกระบวนการ ปริมาณหัวเชื้อหรือ %Inoculum, การควบคุมปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ตั้งต้น อุณหภูมิในการหมัก และ ช่วงเวลาและขั้นตอนดำเนินการการหมักที่เหมาะสม(รายละเอียดการดำเนินการหมักก่อนและหลัง การปรับปรุงแสดงในภาคผนวกที่11.1) จะทำให้สามารถปรับปรุงกระบวนการผลิตจากใช้เวลาหมัก 72ชั่วโมงได้เอทานอลโดยเฉลี่ย 7.83% (7%-8.3%) เป็น 10.2-11.9%ใช้เวลาหมัก 48 ชั่วโมง จาก การพดสอบการหมักแบบ Batch โดยใช้เวลาหมัก 48 ชั่วโมงและเพิ่มรอบการหมักเป็น 2 ครั้งต่อ ลัปดาห์ (ตารางเวลาดังในภาคผนวกที่ 11.2) ซึ่งสามารถทำได้โดยไม่ต้องเพิ่มอุปกรณ์เพื่อเพิ่มกำลัง การผลิตเอทานอลของโครงการส่วนพระองค์ฯเป็นสองเท่าได้

จากการปรับปรุงประสิทธิภาพในการกลั่นพร้อมกับการเพิ่มประสิทธิภาพในการหมักทำให้ สามารถเพิ่มผลผลิตคือเอทานอล 95%จาก เดิม แต่ละาสัปดาห์มีการหมักแบบ batch 1 ครั้ง, ใช้ เวลาหมัก 72 ชั่วโมง ได้เอทานอลจากการหมัก 7.5-8.2 % ได้เอทานอล 95%จากการกลั่นจำนวน 640-740 ลิตร หลังการปรับปรุงข้อมูลการหมักครั้งล่าสุดคือใช้เวลาหมัก 48 ชั่วโมง ได้เอทานอลจาก การหมัก 10-11 % ได้เอทานอล 95%จากการกลั่นจำนวน 900-950 ลิตร(ในขณะที่ถ้าเลือกใช้ใช้ เวลาหมัก 72 ชั่วโมง สามารถควบคุมให้ได้เอทานอลจากการหมัก 11-12 % ได้เอทานอล 95%จาก การกลั่นจำนวน 980-1040 ลิตร) โดยที่เมื่อพิจารณาจากพลังงาน (น้ำมันดีเซลและไฟฟ้า)และกาก น้ำตาลที่ใช้ดังแสดงในตารางแสดงการเปรียบเทียบการใช้พลังงานและกากน้ำตาลในช่วงที่มีการ

ควบคุมที่ดีและค่าจากการดำเนินการโดยทั่วไปของโครงการฯ(ตารางในหน้า29) พบว่าการใช้พลัง งานและกากน้ำตาลต่อผลิตภัณฑ์ 95%เอทานอลลดลงในช่วงที่มีการควบคุมการหมักและการกลั่นที่ เหมาะสมเนื่องจากสามารถปรับบ่รุงประสิทธิภาพในการหมักและกลั่นให้สูงขึ้น นอกจากนี้ในกรณีที่ ต้องการเพิ่มผลผลิตสามารถจัดการหมักได้อย่างน้อย 2 ครั้งต่อสัปดาห์โดยไม่ต้องมีอุปกรณ์เพิ่มเติม สามารถเพิ่มผลผลิตเอทานอล 95%เป็น 1800-1900 ลิตรต่อสัปดาห์ สำหรับข้อมูลโดยสรุปของ การทดลองปรับปรุงตั้งแต่เริ่มโครงการแสดงไว้ในหน้าที่ 30-31

ปัญหาที่พบในการดำเนินการทดลองครั้งนี้ส่วนใหญ่จากการขาดอุปกรณ์บางส่วน เช่นการเติม Starterเข้าถังหมักใช้การใหลโดยแรงโน้มถ่วงและไม่มีอุปกรณ์การกวนในถังStarter จึงทำให้ปริมาณ เชลเริ่มต้นในแต่ละถังหมักมีความแตกต่างกันค่อนข้างมากทำให้เกิดความคลาดเคลื่อนในการ หดลอง นอกจากนี้เนื่องจากไม่มีถังสำหรับผสมจึงทำให้การเตรียมสารป้อนเข้าถังหมักแบบต่อเนื่อง และแบบ Fed Batchทำได้ไม่สะดวกและคลาดเคลื่อนจากกำหนด การติดตั้งอุปกรณ์เช่นเพิ่มถังอาจ ไม่สะดวกเนื่องจากข้อจำกัดของสถานที่ อย่างไรก็ดีสำหรับการปฏิบัติการทดลองร่วมกับทางโรงงาน ผู้จัดการและเจ้าหน้าที่ของทางโครงการส่วนพระองค์ฯได้ให้ความร่วมมือกับทางโครงการนี้เป็นอย่าง ดี รวมทั้งมีความกระตือรือร้นสนใจที่จะเรียนรู้และทำการทดลองเพื่อจะพัฒนากระบวนการผลิตให้ดี ขึ้น ทำให้การทำงานบรรลุวัตถุประสงค์ตามเป้าหมาย

	โดยทั่วไป	ช่วงควบคุมที่เหมาะสม
อัตราการใช้ดีเซล ต่อ ผลิตภัณฑ์ (ลิตรต่อลิตรของ95%เอทานอล)	0.77-1.00	0.67-0.74
อัตราการใช้กากน้ำตาล ต่อ ผลิต ภัณฑ์	3.0-4.0	2.6-2.8
(ลิตรต่อลิตรของ95%เอทานอล) อัตราการใช้ไฟฟ้า ต่อ ผลิตภัณฑ์ (กิโลวัตต์-ชม.ต่อลิตรของ95%เอทานอล)	24.0-35.0	24.6-26.8

ชารางการเปรียบเทียบประสิทธิภาพการใช้กากน้ำตาล.การใช้พลังงานไฟฟ้าและน้ำมันดีเซลใน ช่วงที่มีการควบคุมที่ดีและค่าจากการดำเนินการโดยทั่วไป

สรุปผลการทคลองโครงการปรับปรุงคุณภาพการหมักนอลกอฮอล์

				2	นอเอน (20 กันยายน 2544 - 19 สิงหาคม 2545	หาคม 2545			
วัน/เดือน/ปิ	ริธีลารหมัก	รายละเชียดการหมัก	Brix	ำนำตาลรีลิวริง	На	ยุณหญินิธูงสุด	%ដ១ឧកឧត	เวลาการหมัก	พร6 ษิธธิธาลขน	กลูยแมะร
				(เริ่มสัน - สุดท้าย)		(วิด.) ซึ่วโมงที่)	พี่หมักได้	(ชักโมง)	ทึกสันได้ (ลิตร)	(#12[ma)
20 ntl. 44	Batch	เดิมน้ำ, น้ำคาด,เติมเชื้อ ตามสเทชเดิม	29	•	4.74 - 4.71	38 / 24	8.2	7.2	740/10000	29
"	****กัลนทคลองปรับปรุง(คารางที1)									
27 ng. 44	Batch	เติมน้ำ, น้ำตาล,เติมเชื้อ ตามทูเกลเติม	23	11 - 4.85	4 66 - 4.82	35 / 24	7.5	7.2	640/10000	33
****ก่อนท	****ก่อนทลลองปรับปรุง(ตารางที่2)	(คารางที่2)								
4 MM. 44	Batch	เสิมน้ำ, น้ำตาด,เติมเชื้อ ตามลเกลเดิม	22.5	14.42 - 3.025	4.79 - 4 84	35 / 21	7.7	7.2	740/9100	28
(ตารางที่3)		คาความีน้ำภารเห็มพื้น 19.18%								
	Batch	เสียนั้ว, น้ำตาล,เติมเชื้อ ตามลเกลเดิม	23	13.76 - 2.7	4.88 · 4 87	35 / 21	80	7.2		
		มีน้ำตาลเริ่มต้น 22%								
	Fed Batch	์ เติมเชื้อ, น้ำ, น้ำตาล, ขม.ที่2 5 เติมน้ำ, น้ำตาล	22	13.26 - 2 74	4 89 - 4 83	35 / 21	7.6	7.2		
	1/4 - 3/4	จนมีน้ำตาลเริ่นต้น 19.18%								
	Fed Batch	เติมเชื้อ, น้ำ, น้ำตาล, ชม.ที่2.5 เติมน้ำ, น้ำตาล	25.5	17.85 - 2.88	4 69 - 4 87	35 · 21	8.5	7.2		
	1/4 - 3/4	จนบีน้าตาลเริ่มต้น 22%								
19 MM, 44	Batch	เติมน้ำ, น้ำตาล เดิมเชื้อ มีน้ำตาลเริ่มต้น 24%	28	16.7 - 6.93	5 32 - 5 32	35 / 24	8:6	7.2	700/9100	30
(ตารางที่4)	(ตารางที่4) fed Batch	เติมน้ำ, น้ำตาล,เติมเชื้อ, ชะ.พี่4 เติมน้ำ, น้ำตาล	30	16.8 - 5.85	5,34 - 5 03	36 ' 24	9.3	7.2		
	1/3 - 2/3	จนมีนำตาลเริ่มต้น 24%								
	Fed Batch	เดิมน้ำ, น้ำตาล.เดิมเชื่อ, ขม.ทั่4 เดิมน้ำ, น้ำตาล	26.5	16.7 - 7.28	5.33 - 5.26	35 · 24	9.4	7.2		
	1/4 - 3/4	จนมีน้าตาลเริ่มตัน 24%								
	Fed Batch	เติมน้ำ, น้ำตาด เติมเชื้อ, ขม.พี่4 เติมน้ำ, น้ำตาล	29.5	16.8 - 5.05	5.34 - 4 44	36 · 24	7.8	7.2		
	1/4 - 3/4	จนมีน้ำตาลเริ่มสัน 20%								
	(+ Molasses)									
1 MEL 44	Batch	เดิมน้ำ, น้ำตาล เดิมเชื้อ มีน้ำตาลเดิมคัน 24%	26.5	17 03 - 3.03	51-53	36 24	8.9	7.3	800/9100	30
(ตารางที่5)	Fed Batch	เติมน้ำ, น้ำตาล เติมเชิ้ง, ขม ที่10 เติมน้ำ, น้ำตาล	32	20.96 - 4.92	52-53	34 / 24	12.45	7.2		
	1/3 - 2/3	จนมีน้ำตาลเริ่มต้น 24%								
	Fed Batch	Fed Batch เสินน้ำ, น้ำตาด เติมเชื้อ, ชม.ที่ 10 เติมน้ำ, น้ำตาด 26.5	26.5	22.92 - 3.34	51-52	36 . 24	13.9	7.5		
	1/4 - 3/4	<u>จนมีน้ำสาชเริ่มตัน 24%</u>								
	Fed Batch	เพิ่นน้ำ, น้ำตาล,เติมเรื่อจนมีน้ำตาล 14%	24	15.34 - 3 48	52-53	36 24	12.05	7.2		
	1/4 - 3/4	รม.ที่10 เสิมน้ำ. น้ำตาล จนมีน้ำตาล 22%							_	
	(+ Mofasses)	รม.ที่24 เสินน้ำตาลจนมีน้ำตาลเริ่มต้น 24%					-			

<u>หมายเหตุ</u> ข้อมูลรายละเอียดในแต่ละการทดลองแสดงไว้ในตารางที่1-11ในส่วนภาคผนวกที่ 11.4

สรุปผลการทฅลองโครงการปรับปรุงคุณภาพการหมักนอลกอฮอล์

20 กันยายน 2544 - 19 สิงหาคม 2545 (ต่อ)

-3	C. C				00.00				
	เพลนา, นาเทาต,เพลเสซ มนาทาทากเลเรษตน 24% 33.5	33.5	22.98 - 4.30	5.0 - 1.0	38 / 30	72	7.5	700/9100	90
	เติมน้ำ, น้ำตาล,เติมเชื้อ, ขม.ที่9 เติมน้ำ, น้ำตาล 27.5	27.5	21.27 - 2.66	5.1 - 5.2	38 / 30	9.5	72		
-	จนมีน้ำต าดเริ่มค้น 22%								
Fed Batch First	า, นาตาล	32.5	23.4 - 2.72	5.1 - 5.2	38 / 30	10.5	72		
1/4 - 3/4	จนมีน้ำตาลเริ่มต้น 24%								
Fed Batch	เพิ่มน้ำ, น้ำตาล,เพิ่มเชื้อจนมีน้ำตาล14%	22.5	16.37 - 2.67	5.1 - 5.2	38 / 30	10.5	72		
1/4 - 3/4 133.17	ชม.ที่9 เพิ่มน้ำ, น้ำตาลจนมีนำตาลเริ่มต้น 24%								
Batch intu	เพิ่มน้ำ, น้ำตาล,เติมเชื้อ มีน้ำตาลเริ่มต้น 24%	32	25.5 - 7.45	4.7 - 4.7	38 / 24	11.15	72	800/9100	×
Fed Batch	เคิมน้ำ, น้ำตาล,เติมเชื้อจนมีน้ำตาล20%	92	23 - 4.45	4.7 - 4.8	37 / 24	11.6			
1/4 - 3/4 1131,71	<u>ขม ที่10 เดิมน้ำ, นำตาลจนมน้ำตาลเริ่นต้น 24% </u>								
Batch	เคิมน้ำ+น้ำตาล เดิมเชื้อ ให้มีน้ำตาล19%	59	18.6 - 3.8	4.7 - 4.8	38 / 18	9.5	48	850/9100	29
Batch (A)	เดิมนำ+นำตาล เติมเชื้อ ให้มีนำตาล20%	8	21.3 - 4.3	4.6 - 4.8	35 / 24	01	48	900/9100	31
Batch Dit	เพิ่มน้ำ+น้ำตาล เติมเชื้อ ให้มีน้ำตาล20%	8	20 - 3.4	4.7.48	36712	10.5	48	710/9100	30
							·	เกิดบัญหาให้ฟ้ากัดร้อง	
								ระหว่างกรกลัน	
Batch in	เติมน้ำ+น้ำตาล เติมเชื้อ ให้มีน้ำตาล20%	30	18.8 - 3.8	4.6 - 4.8	39, 24	10.1	48	950/9100	30

<u>หมายเหตุ ข้อมูลรายละเอียดในแต่ละการทดลองแสดงไว้ในตารางที่1-11ในส่วนภาคนนวกที่ 11.4</u>

- 6 รายงานการศึกษาการนำกากสามาใช้ในการผลิต Single cell protein และหมัก แอลกอฮอล์
- 6.1 ขั้นตอนการดำเนินการ
- 6.1.1 ทำ<u>การทดลองที่ 6.1.1</u> เพื่อศึกษาการนำกากส่ามาใช้ในการผลิต Single cell protein โดยเชื้อ *Candida utilis* 6014 และ *Saccharomyces cerevisiae* M30
- ทดลองหมักเชื้อ Candida utilis 6014 และ Saccharomyces cerevisiae M30 และ เชื้อผสม (mix culture) ของ Candida utilis 6014 และ Saccharomyces cerevisiae M30 ในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีการนำกากสามาผสมในอัตราส่วนต่างๆ
- วิธีการเตรียมหัวเชื้อ (Starter)โดยการเขี่ยเชื้อจาก working stock culture slant (2% inverse sugar from molasses +0.05% ammonuim sulfhate+1.5% agar) ลงในอาหาร เลี้ยงเชื้อขนาด 100มล.ที่เตรียมจากกากน้ำตาล (5% inverse sugar from molasses +0.05% ammonuim sulfhate และ ปรับpH=5)ใน flask 250 มล.ที่เตรียมไว้
- นำ flask ที่เขี่ยเชื้อแล้วไปเขย่าในเครื่องเพาะเลี้ยงเขย่าแบบหมุนวน ที่อุณหภูมิ
 ประมาณ 32 ° ข ความเร็ว 150 รอบต่อนาที เป็นเวลา 18-20 ชั่วโมงเพื่อใช้เป็น หัวเชื้อ
- ทำการหมักโดยการเตรียมสารอาหารที่มีอัตราส่วนกากสา:น้ำ 0-100%, แอมโมเนียม ซัลเฟต 0.05% และเติมกากน้ำตาลคิดเป็นปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ 2 และ 6% ในปริมาณ 250 มล.ใน ฟลาสก์ 500 มล.ใช้ปริมาณ inoculum=5%
- ทำการหมักที่อุณหภูมิห้อง(ประมาณ 32 °ฃ) บนเครื่องเขย่าแบบหมุนวน 150 รอบ ต่อนาที เก็บตัวอย่างที่ทุก 6 ชั่วโมงเพื่อนำมาวิเคราะห์หา น้ำหนักเซลแห้งที่เพิ่มขึ้นและน้ำ ตาลรีดิวซ์ที่ลดลง
- 6.1.2 ทำ<u>การทดลองที่6.1.2</u>เพื่อศึกษาการนำกากสามาใช้ในการผลิต แอลกอฮอล์ เอทานอล โดยเชื้อ Saccharomyces cerevisiae M30 และ Saccharomyces cerevisiae Sc90
- ทดลองหมักเชื้อ Saccharomyces cerevisiae M30 และ Saccharomyces Sc90 และเชื้อผสม (mix culture) ของ Saccharomyces cerevisiae M30 และ Saccharomyces cerevisiae Sc90 ในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีการนำกากสามาผสมในอัตราส่วนต่างๆ
- การเตรียมหัวเชื้อเช่นเดียวกับในหัวข้อที่ 6.1.1

ทำการหมักโดยการเตรียมสารอาหารที่มีอัตราส่วนกากส่า:น้ำ 0-100%, แอมโมเนียม ซัลเฟต 0.05% และเติมกากน้ำตาลคิดเป็นปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ 20% โดยขั้นตอนอื่นๆในการ หมักเหมือนในหัวข้อที่ 6.1.1

6.2 วิธีการวิเคราะห์

ตัวอย่างน้ำหมักจะถูกเก็บเพื่อวิเคราะห์ผลทุก 6ชั่วโมงในรายการต่อไปนี้

- การวิเคราะห์ความเข้มข้นของยีสต์ใช้วิธีนับเซลบน Haemacytometerด้วยกล้องจุลทัศน์
 และหาน้ำหนักเซลแห้งโดยการล้างด้วย 0.1 N HCI แล้วอบแห้ง
- การวิเคราะห์ความเข้มข้นน้ำตาลใช้วิธี Lane and Eynon's method
- การวิเคราะห์ความเข้มข้นเอธานอลสำหรับการทดลองในห้องปฏิบัติการใช้เครื่องก๊าซ
 โครมาโตกราฟในการวิเคราะห์
- วิเคราะห์ค่าความเป็นกรด ต่างโดยใช้เครื่องวัด pH

การวัดน้ำหนักเซลล์แห้งเซลล์

- น้ำตัวอย่างที่ได้มา 10 ml ทำการปั่นแยกเซลล์ออก ที่ ความเร็ว 3000 รอบ เป็นเวลา 10 นาทีแล้วเทส่วนใส่ทิ้ง
- เติมสารละลาย 0.1 normal HCl 10 ml เขย่าให้เข้ากัน แล้วนำไปปั่นที่ 3000 รอบ 10 นาที เหล่วนใส่ทิ้ง
- เติมน้ำกลั่น 2-3 ml เขย่าให้เข้ากันแล้วนำตัวอย่างที่ได้มาวางให้แห้งในเตาอบ 80 ซ 24 ชั่ว
- นำออกมาทิ้งให้เย็นใน desiccator แล้วซั่งน้ำหนักเซลล์ที่ได้ หลังจากซั่งน้ำหนักแล้วควร
 นำไปไว้ในเตาอบอีกครั้ง แล้วทิ้งให้เย็น แล้วจึงซั่งใหม่
- นำน้ำหนักที่ได้มาเปรียบเทียบกับอีกครั้ง ทำจนน้ำหนักไม่เปลี่ยนแปลง

วิธีการวัดปริมาณ น้ำตาลรีดิวซิง

- การย่อยเป็นเพื่อให้น้ำตาลทั้งหมดในสารละลายตัวอย่างเป็นน้ำตาลรีดิวซิง
- น้ำตัวอย่าง 0.2 มล.ใส่ในหลอดทดลองขนาด 15 มล.
- เติมน้ำกลั่น 0.8 มล.เขย่าให้เข้ากัน

- เติม0.5 มล. กรดไฮโดรคลอริคเข้มข้น (Conc. HCI) และเขย่าให้เข้ากันและนำไปต้มทำ ปฏิกิริยาที่ 100 ซ เป็นเวลา10 นาที
- นำมาแช่ในอ่างน้ำแข็ง (0 ช) เพื่อหยุดปฏิกิริยา
- เติม 20% NaOH 0.5 มล. เชย่าให้เช้ากัน
- เติมน้ำกลั่นจนมีปริมาตร 10 มล

2.วิธีหาปริมาณ Reduing Sugar โดยวิธี DNS

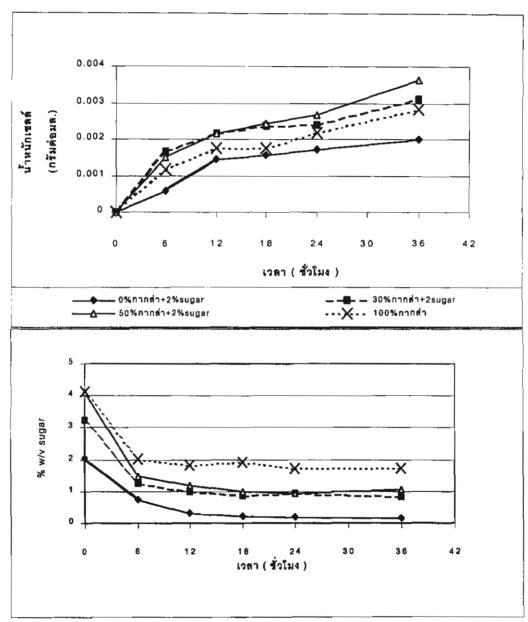
- นำตัวอย่างที่ hydrolyse แล้ว มา 0.2 มล. ใส่ในหลอดทดลองขนาด 15 มล.
- 🖷 เติมน้ำกลั่น 0.8 มล.และเติมสารละลาย DNS reagent และเขยาให้เข้ากัน
- นำไปต้มทำปฏิกิริยาที่ 100 ซ เป็นเวลา 5 นาที
- นำมาแข่ในอ่างน้ำเย็น 0 ข เพื่อหยุดปฏิกิริยา
- เติมน้ำกลั่น 10 มล. และเขย่าให้เข้ากัน
- นำไปวัด OD ที่ความยาวคลื่น 520 นาโนเมตร โดยใช้นำกลั่นแทนตัวอย่างเป็น blank
- นำค่า OD ที่ได้มาเปรียบเทียบกับ standard curve เพื่อหาปริมาณน้ำตาล

6.3 ผลการทดลองและวิจารณ์

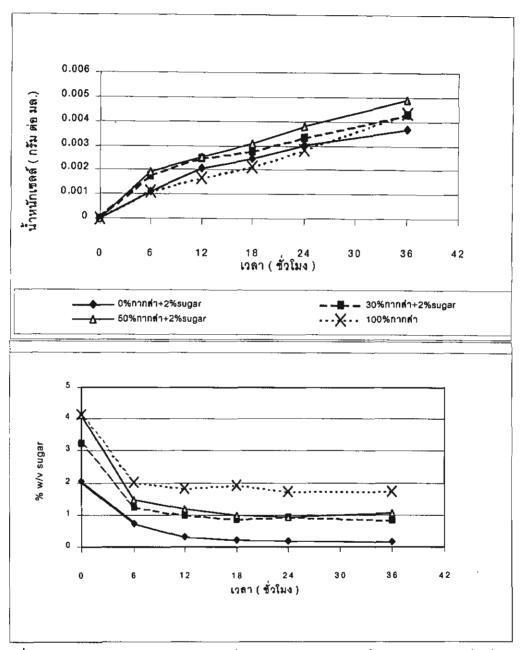
6.3.1 การศึกษาการนำกากสามาใช้ในการผลิต Single cell protein

ส่วนที่1 ทำการทดลองเบื้องต้นเพื่อศึกษาการนำกากสามาใช้ในการผลิต Single cell protein โดยเชื้อ Candida utilis 6014 และ Saccharomyces พบว่าการทดลองโดยกำหนด ให้มีการเติมกากน้ำตาลคิดเป็นปริมาณความเข้มข้นน้ำตาลรีดิวซ์ 2% เมื่อเปรียบเทียบการ เจริญเติบโตของยีสต์ในสารอาหารที่มีอัตราส่วนน้ำกากส่าต่อน้ำ 0%, 30% และ 50% และใน ระบบที่ใช้กากส่าแทนน้ำ 100%โดยไม่มีการเติมกากน้ำตาล พบว่าทั้งในการหมักโดย Saccharomyces cerevisiae M30 และ Candida utilis 6014 และเชื้อผสม(mix culture) จากทั้งสองเชื้อจะได้ปริมาณเซลแห้งเพิ่มขึ้นสูงสุดที่ในระบบที่มีอัตราส่วนน้ำกากส่าต่อน้ำ โดย 50% โดยปริมาณยีสต์หลังการหมัก 36 ชั่วโมงคือ3.5, 5, 5 กรัมต่อลิตรตามลำดับ ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่เหลือคือประมาณ 1 กรัมต่อลิตร ในขณะที่การใช้กากส่า 30% ได้ ปริมาณเซลยีสต์ลดลง แต่เหลือน้ำตาลหลังหมักประมาณ 1%เช่นกัน สำหรับในระบบที่ใช้น้ำ กากส่าแทนน้ำ100%โดยไม่เติมกากน้ำตาลเลยพบว่าหลังหมัก36 ชั่วโมง จะได้ปริมาณเซล แห้งเพิ่มขึ้นเป็น 2.8, 4.3, และ 4.6 กรัมต่อลิตร สำหรับการหมักโดยSaccharomyces cerevisiae M30, Candida utilis 6014 และเชื้อผสม(mix culture) ตามลำดับ น้ำตาลรีดิวซ์

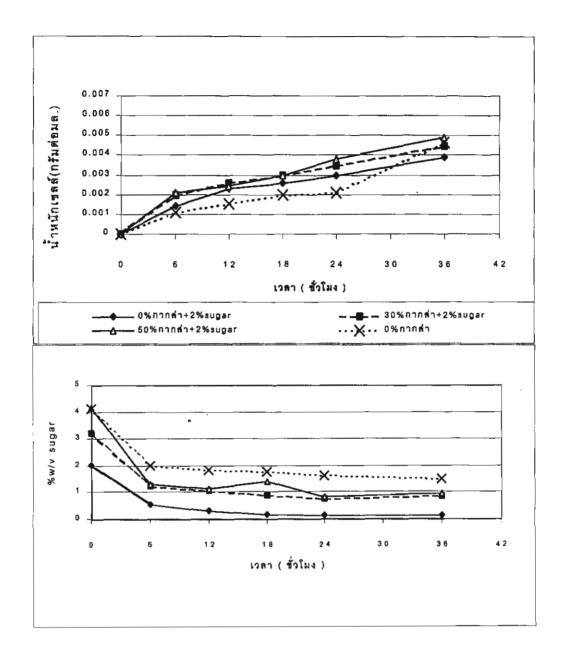
เริ่มต้นประมาณ 4 % ถูกใช้เหลือประมาณ 1.8 %ในขณะที่ระบบที่ไม่ใช้กากสาเติมแต่กากน้ำ ตาลคิดเป็นปริมาณความเข้มข้นน้ำตาลรีดิวซ์ 2% หลังการหมัก ยีสต์ใช้น้ำตาลเกือบหมด เหลือประมาณ 0.1 กรัมต่อลิตร ได้เซลแห้ง 2, 3.6, และ3.8กรัมต่อลิตร รายละเอียดของการ หมักแสดงในกราฟรูปที่11 สำหรับ Saccharomyces cerevisiae M30 รูปที่12 สำหรับ Candida utilis 6014 และ รูปที่13 สำหรับเชื้อผสม(mix culture)



รูปที่ 11กราฟแสดงความเข้มข้นของเซลล์ (น้ำหนักเซลแห้ง)(บน) และน้ำตาลรีดิวซ์ (ล่าง)ที่เปลี่ยน แปลงระหว่างการหมักโดยการทดลอง ที่สัดส่วนของกากล่าในน้ำหมักต่างๆ (0%, 30% และ 50%)+2%น้ำ ตาลรีดิวซ์จากกากน้ำตาล เปรียบเทียบกับการใช้น้ำกากล่าอย่างเดียว 100% ในการเลี้ยง S. cerevisiae M. 30



รูปที่ 12 กราฟแสดงความเข้มข้นของเซลล์ (น้ำหนักเซลแห้ง)(บน) และน้ำตาลรีดิวซ์ (ล่าง)ที่เปลี่ยน แปลงระหว่างการหมักโดยการทดลอง ที่ลัดส่วนของกากส่าในน้ำหมักต่างๆ (0%, 30% และ 50%)+ 2%น้ำตาล รีดิวซ์จากกากน้ำตาล เปรียบเทียบกับการใช้น้ำกากส่าอย่างเดียว 100% ในการเลี้ยง Candida Utilis 6014

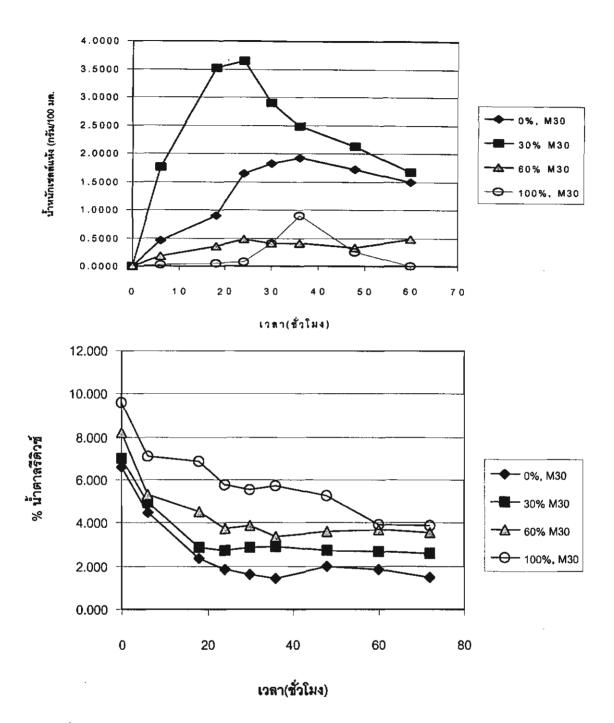


<u>รูปที่ 13</u> กราฟแสดงความเข้มข้นของเซลล์ (น้ำหนักเซลแห้ง)(บน) และน้ำตาลรีดิวซ์ (ล่าง)ที่เปลี่ยนแปลง ระหว่างการหมักโดยการทดลอง ที่สัดส่วนของกากล่าในน้ำหมักต่างๆ (0%, 30% และ 50%)+ 2%น้ำตาล รีดิวซ์จากกากน้ำตาล เปรียบเทียบกับการใช้น้ำกากล่าอย่างเดียว 100% ในการเลี้ยง Mix Culture

ส่วนที่2 เป็นการทดลองโดยกำหนดให้มีการเติมกากน้ำตาลคิดเป็นปริมาณความ เข้มข้นน้ำตาลรีดิวซ์ 6% เมื่อเปรียบเทียบการเจริญเติบโตของยีสต์ในสารอาหารที่มีอัตราส่วน น้ำกากส่าต่อน้ำ 0%, 30% และ 60% และ 100% พบว่าการหมักโดยSaccharomyces cerevisiae M30, Candida utilis 6014 และเชื้อผสม(mix culture)จากทั้งสองเชื้อจะได้ ปริมาณเซลแห้งเพิ่มขึ้นสูงสุดที่อัตราส่วนการเติมน้ำกากส่าต่างกัน ผลการหมักโดย Saccharomyces cerevisiae M30 แสดงในรูปที่14 ได้ปริมาณเซลแห้งสูงสุด 36 กรัมต่อลิตร หลังหมัก 24 ชั่วโมง ที่อัตราการเวียนกลับกากส่า 30% โดยมีน้ำตาลเหลือประมาณ 2.2%ใน ขณะที่การใช้กากส่าในอัตราส่วน 60% และ100% หลังหมักจะได้ปริมาณเซลแห้งน้อยกว่า 10 กรัมต่อลิตรมีน้ำตาลเหลือประมาณ 4%, โดยผลการหมักที่ 0%กากส่า จะได้ปริมาณเซล แห้งเพิ่มขึ้นสูงสุด19กรัมต่อลิตรหลังหมัก 36 ชั่วโมง และมีน้ำตาลเหลือ 1.8% ผลการทดลอง พบว่า Saccharomyces cerevisiae M30 นอกจากจะใช้น้ำตาลที่เหลือในกากส่าส่วนหนึ่ง แล้ว การนำกากส่ามาใช้ในอัตราส่วนที่เหมาะสม (30%) จะเพิ่มอัตราการเจริญของเซลเป็น ผลให้ได้ปริมาณเซลแห้งในปริมาณเพิ่มขึ้นในเวลาลดลง อย่างไรก็ตามการนำกากสามาใช้ใน อัตราส่วนมากเกินไปจะทำให้เกิดสภาวะที่ไม่เหมาะสมต่อการเจริญของSaccharomyces cerevisiae M30

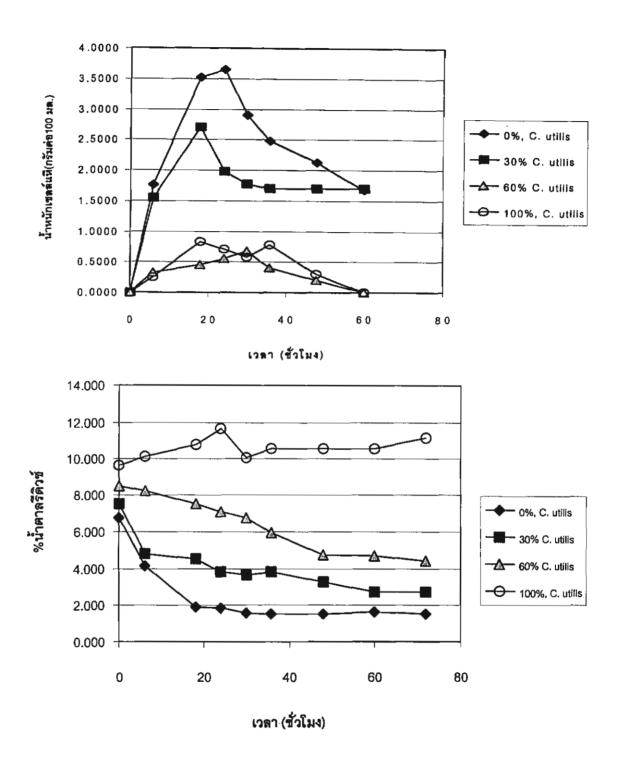
สำหรับการหมักโดย Candida utilis 6014 แสดงในรูปที่15 โดยการเติมกากน้ำ ตาลคิดเป็นปริมาณน้ำตาลในระบบ(เฉพาะในส่วนกากน้ำตาล)ที่ความเข้มข้น6%รวมกับน้ำ กากสาผสมน้ำในปริมาณต่างๆ ได้ผลการเจริญของเซลที่แตกต่างจากSaccharomyces cerevisiae M30 พบว่าการใส่กากส่า(30%-100%) ไม่ทำให้การหมักดีขึ้น ปริมาณเซล แห้งสูงสุดจากหมักจะสูงสุดในระบบที่ไม่มีการเติมกากส่าคือ 36 กรัมต่อลิตรที่ 24 ชั่วโมง (26 กรัมต่อลิตร ในการหมักที่ใส่กากส่า 30% และน้อยกว่า 10กรัมต่อลิตรที่การใส่กากส่า 60-100%) ผลการทดลองแสดงให้เห็นถึงผลยับยั้งจากสารละลายบางตัวในน้ำกากส่า และ/หรือ ผลจากแรงดันออสโมซิสที่เพิ่มขึ้นในระบบที่มีการเติมกากส่าและกากน้ำตาลมากเกินไปทำให้ เกิดสภาวะที่ไม่เหมาะสมในการเจริญของยีสต์ Candida utilis 6014

การหมักโดยใช้เชื้อผสมของ Saccharomyces cerevisiae M30 และCandida utilis 6014 แสดงในรูปที่ 16 โดยผลการหมักที่ได้เป็นไปในลักษณะการรวมผลจากการหมัก โดยใช้ Saccharomyces cerevisiae M30 กับการหมักโดยใช้ Candida utilis 6014 โดย ปริมาณเซลแห้งสูงสุดที่การหมักที่ 20ชั่วโมงได้ 26-27 กรัมต่อลิตรโดยการหมักแบบใส่กากส่า 0-30% ผลยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลจากการใส่กากส่าในอัตราส่วน 60-100% ทำให้ได้ เซลแห้งสูงสุดหลังหมักต่ำกว่า 5 กรัมต่อลิตร

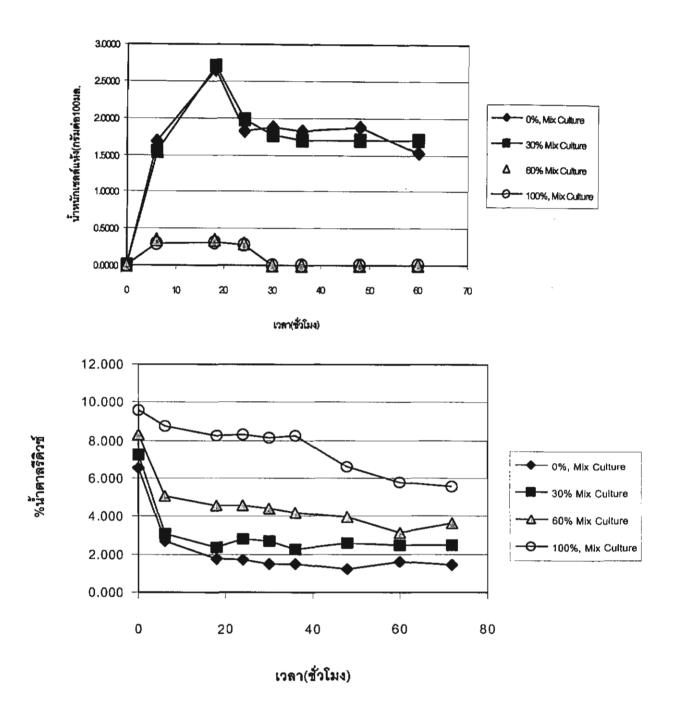


รูปที่ 14 กราฟแสดงความเข้มข้นของเซลล์ (น้ำหนักเซลแห้ง)(บน) และน้ำตาลรีดิวซ์ (ล่าง)ที่เปลี่ยน แปลงระหว่างการหมักโดยการทดลอง ที่ลัดส่วนของกากส่าในน้ำหมักต่างๆ (0%, 30%, 60% และ100%) +6% น้ำตาลรีดิวซ์จากกากน้ำตาล ในการเลี้ยง S. cerevisiae M. 30

ภาคผนวกที่ 11.2 ตารางการปฏิบัติการของกระบวนการผลิต แบบ 1 รอบต่อสัปดาห์ และ แบบ 2 รอบต่อสัปดาห์



<u>รูปที่ 15</u> กราฟแสดงความเข้มข้นของเซลล์ (น้ำหนักเซลแห้ง)(บน) และน้ำตาลรีดิวซ์ (ล่าง)ที่เปลี่ยน แปลงระหว่างการหมักโดยการทดลองที่ลัดส่วนของกากสาในน้ำหมักต่างๆ(0%, 30%, 60% และ 100%) +6% น้ำตาลรีดิวซ์จากกากน้ำตาล ในการเลี้ยง *Candida Utilis* 6014



รูปที่ 16 กราฟแสดงความเข้มข้นของเซลล์ (น้ำหนักเซลแห้ง)(บน) และน้ำตาลรีดิวซ์ (ล่าง)ที่เปลี่ยน แปลงระหว่างการหมักโดยการทดลอง ที่ลัดส่วนของกากสาในน้ำหมักต่างๆ (0%, 30%, 60% และ100%) +6% น้ำตาลรีดิวซ์จากกากน้ำตาล ในการเลี้ยง Mix culture

จากผลการทดลองศึกษาการนำกากสามาใช้ในการผลิต Single cell proteinทั้ง สองส่วนแสดงให้เห็นว่าอัตราที่เหมาะสมในการเติมกากส่าขึ้นกับเขลยีสต์ที่ใช้ในระบบและ ความเข้มข้นน้ำตาลโดยร่วมในระบบ การทดลองส่วนแรกในระบบหมักที่ควบคุมความเข้มข้น ของน้ำตาลในระบบโดยรวมไม่เกิน 4% (ทั้งจากกากล่าและ กากน้ำตาล) พบว่าการเติมกาก สาทดแทนน้ำตั้งแต่ 0-100% ในระบบไม่มีผลยับยั้งอย่างเด่นชัดต่อการเจริญของเซลยีสต์ทั้ง Saccharomyces cerevisiae M30 และCandida utilis 6014 เซลสามารถเจริญและเพิ่ม ปริมาณเซลได้ส่วนหนึ่ง (3.5-5 กรัมต่อลิตร) อย่างไรก็ตามการเติมกากน้ำตาลควบคู่ไปด้วย ส่วนหนึ่งจะทำให้เซลเจริญเติบโตได้ดียิ่งขึ้น แต่สำหรับการทดลองในส่วนที่สองในระบบหมัก ที่ควบคุมความเข้มข้นของน้ำตาลในระบบสูงขึ้นเป็น6-10%(ทั้งจากกากสาและกากน้ำตาล) พบว่าการเติมกากล่าในระบบแสดงผลยับยั้งการเจริญของเซลยีสต์ทั้ง cerevisiae M30 และCandida utilis 6014อย่างเด่นชัด โดยเฉพาะการหมักโดย Candida utilis 6014 การใช้กากล่า 30-100% ทำให้ได้ปริมาณเซลแห้งหลังหมักลดลงตามลำดับ ใน ขณะที่ การหมักโดย Saccharomyces cerevisiae M30 การใช้กากสา 60-100% ทำให้ได้ ปริมาณเซลแห้งหลังหมักลดลง แต่การใช้ ในอัตราส่วนที่เหมาะสม (30%) จะเพิ่มอัตราการ เจริญของเซลทำให้ได้บริมาณเซลแห้งในปริมาณเพิ่มขึ้นในเวลาลดลง เมื่อเปรียบเทียบผลทั้ง สองส่วนผลของน้ำกากสำต่อการหมักที่แตกต่างกันอาจสืบเนื่องมาจากผลของความดันออส โมชิสของระบบที่เปลี่ยนแปลงซึ่งมีผลต่อการเจริญของยีสต์ในแต่ละสายพันธ์

อย่างไรก็ตามการพัฒนาเพื่อนำน้ำกากสำเป็นสารตั้งต้นในการผลิตเซลโปรตีน อาจทำได้ถ้ามีการควบคุมระบบให้มีระดับน้ำตาลและความดันออสโมซิสในระบบที่เหมาะสม ต่อการเจริญของเซลที่เลือกใช้ การนำระบบป้อนสารตั้งต้นแบบต่อเนื่อง หรือป้อนสารตั้งต้น แบบเป็นระยะน่าจะเป็นแนวทางหนึ่งในการปรับปรุงผลผลิตโดยรวมของระบบ

6.3.2 การศึกษาการนำกากส่ามาใช้ในการผลิตเอทานอลโดยเชื้อ Saccharomyces cerevisiae M30 และ Saccharomyces cerevisiae Sc90

ผลการทดการโดยกำหนดให้มีการเติมกากน้ำตาลคิดเป็นปริมาณความเข้มข้นน้ำตาลรีดิวซ์ 22% เมื่อเปรียบเทียบการเจริญเติบโตของยีสต์ในสารอาหารที่มีอัตราส่วนน้ำกากส่าต่อน้ำ 0%, 30% และ 60% และ 100% โดยเปรียบเทียบการหมักโดยSaccharomyces cerevisiae M30, Saccharomyces cerevisiae Sc.90 และเชื้อผสม(mix culture)จากทั้ง M30 และ Sc90

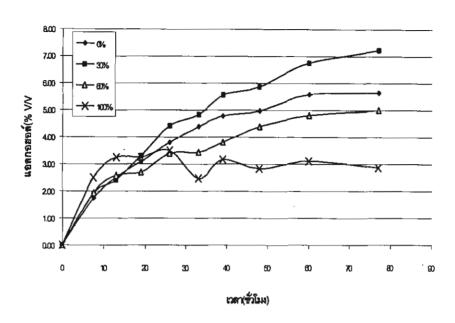
ผลการหมักโดยSaccharomyces cerevisiae M30 แสดงในรูปที่ 17 และ 18 จากผลการวิเคราะห์พบว่าเชื้อเจริญสูงสุดในช่วง 0-12 ชั่วโมงแรก ได้บริมาณเซลคิดเป็นน้ำ หนักแห้ง 3-4 กรัมต่อลิตรอย่างไรก็ตามในกรณีที่ใช้กากส่าในอัตรา 60-100% จะพบอัตราลด ลงของเซลหลังจากการเจริญในช่วงแรกโดยเฉพาะในกรณีใช้กากส่า100% สอดคล้องกับข้อ มูลแสดงอัตราการใช้น้ำตาลในระบบ หลังการหมัก 72 ชั่วโมง ได้เอทานอลสูงสุดที่ 7.2%ที่ อัตราการเวียนกลับกากส่า 30% โดยมีน้ำตาลเหลือประมาณ 10% ในขณะที่การใช้กากส่าใน อัตราส่วน 60% และ100% หลังหมักได้เอทานอลที่ 5% และ 3%ตามลำดับ การหมักโดยไม่ ใช้กากส่าได้เอทานอล 5.8% ผลการทดลองพบว่า การนำกากสามาใช้ในอัตราส่วนที่เหมาะ สม (30%) จะเพิ่มอัตราการผลิตเอทานอลสำหรับการหมักโดย Saccharomyces cerevisiae M30ได้ อย่างไรก็ตามการนำกากสามาใช้ในอัตราส่วนมากเกินไปจะทำให้เกิดสภาวะที่ไม่ เหมาะสมต่อการเจริญของSaccharomyces cerevisiae M30 และการผลิตเอทานอลโดย รวม อย่างไรก็ตามผลการหมักโดยรวมของการทดลองครั้งนี้ค่อนข้างต่ำเนื่องจากการควบคุม ปัจจัยต่างๆในการกระตู้นให้เซลหมักเอทานอลจากกากน้ำตาลยังไม่เหมาะสม

ผลการทดลองเดียวกับข้างต้นโดย Saccharomyces cerevisiae Sc. 90 แตก ต่างจาก การหมักโดย Saccharomyces cerevisiae M30 พบว่าการใส่กากสำ(30%-100%) ไม่ทำให้การหมักดีขึ้นจากข้อมูลปริมาณเซลขณะการหมักพบว่าปริมาณเซลสูงสุดในระบบที่ ไม่มีการใส่กากสำและลดลงตามลำดับเมื่อเพิ่มอัตราการใส่กากน้ำตาลเป็น 30%, 60% และ 100% (แสดงดังรูปที่ 19 และ 20)สอดคล้องกับปริมาณน้ำตาลที่ถูกใช้ บริมาณเซล(ในหน่วย น้ำหนักแห้ง)หลังหมัก 72 ชั่วโมง จะสูงสุดในระบบที่ไม่มีการเติมกากสำคือ 5 กรัมต่อลิตร (4 กรัมต่อลิตร ในการหมักที่ใส่กากส่า 30%, 2 กรัมต่อลิตร ในการหมักที่ใส่กากส่า 60%, และ ลดลงเหลือ น้อยกว่า 0.5 กรัมต่อลิตรในการหมักใส่กากส่า 100%) ทั้งนี้แสดงให้เห็นว่าผล ยับยั้งจากสารละลายบางตัวในกากส่า และ/หรือ แรงดันออสโมซิสที่เพิ่มขึ้นในระบบที่มีการ

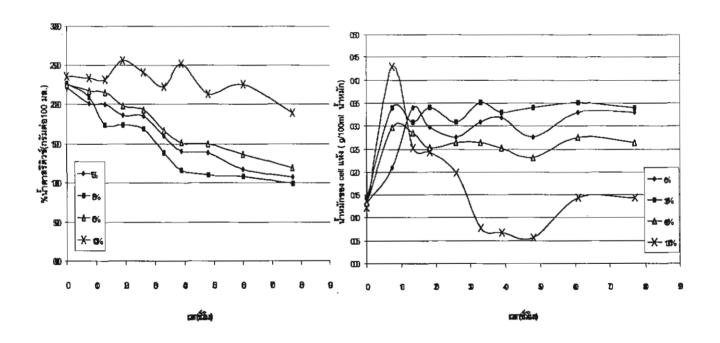
เติมกากสาและกากน้ำตาลมากเกิน ทำให้เกิดสภาวะที่ไม่เหมาะสมในการเจริญรวมถึงอัตรา การลดลงของ Saccharomyces cerevisiae Sc. 90 โดยปัจจัยดังกล่าวส่งผลถึงปริมาณเอ ทานอลที่ได้โดย ระบบที่ไม่มีการใส่กากส่าจะได้เอทานอล 11.2%และลดลงเป็น 9.1%, 4% และ 2.8%ตามลำดับเมื่อเพิ่มอัตราการใส่กากน้ำตาลเป็น 30%, 60% และ 100% (แสดงดัง รูปที่19 และ20)

การหมักโดยใช้เชื้อผสมของ Saccharomyces cerevisiae M30 และ Saccharomyces cerevisiae Sc 90. แสดงในรูปที่ 21 และ 22 โดยผลการหมักที่ได้เป็นไป ในลักษณะการรวมผลจากการหมักโดยใช้ Saccharomyces cerevisiae M30 กับการหมัก โดยใช้ Saccharomyces cerevisiae Sc 90. โดยปริมาณเซล และ เอทานอลสูงสุด โดยการ หมักแบบใส่กากส่า 0-30% ปริมาณเซลสูงสุดที่4.5-4.8 กรัมน้ำหนักแห้งต่อลิตร ได้เอทานอล หลังหมัก 72 ชั่วโมง 10% ผลยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลและการผลิตเอทานอลจากการใส่ กากส่าในอัตราส่วน 60-100%สอดคล้องกับอัตราการใช้น้ำตาลที่ลดลง ในลักษณะเช่นเดียว กับการทดลองโดยใช้ ระบบเซลเดียวข้างต้น

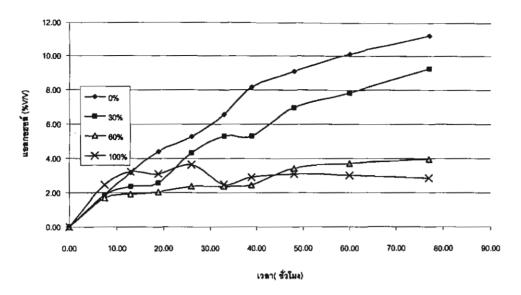
สรุปผลโดยรวม การเวียนกลับของกากสาในการนำมาทดแทนน้ำเพื่อลดปริมาณ น้ำเสียที่ต้องการจำกัดสำหรับนำมาใช้ในการหมักเอทานอลโดยSaccharomyces cerevisiae Sc 90. (ตั้งแต่ในอัตราส่วน30%)ขึ้นไปไม่เหมาะสมเนื่องจากจะเกิดผลการยับยั้ง การเจริญของเซลและประสิทธิภาพในการหมักเอทานอล แต่การใช้น้ำกากสาทดแทนน้ำใน อัตราส่วน30%ในกรณีการหมักโดย Saccharomyces cerevisiae M30 หรือระบบผสมเซล ของ Saccharomyces cerevisiae M30 และ Saccharomyces cerevisiae Sc 90.อาจทำได้เนื่องจากไม่ทำให้การเจริญเติบโตและการหมักเอทานอลลดลงและดีขึ้นในกรณีของ Saccharomyces cerevisiae M30 แต่อย่างไรก็ดีจำเป็นต้องศึกษาถึงผลกระทบต่อคุณภาพโดยรวมของผลิตภัณฑ์ ลักษณะของการดำเนินการเช่นการจัดเก็บ จำนวนครั้งที่ใช้เวียนกลับ ต่อเนื่องได้เป็นต้น ดังนั้นการแยกเฉพาะเซลยีสต์หลังหมักเพื่อนำไปเวียนกลับใช้หรือแยกไปใช้เป็นแหล่งเซลโปรตีนอาจเป็นทางเลือกที่เหมาะสมกว่าเพราะนอกจากจะสามารถลดภาระ ของสารจินทรีย์ในน้ำเสียที่ต้องกำจัดแล้ว ยังไม่ก่อให้เกิดปัญหาของการควบคุมคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์ที่ได้ และได้เซลยีสต์จากการแยกเพื่อไปใช้เป็นประโยชน์ในส่วนที่เหมาะสมต่อไป



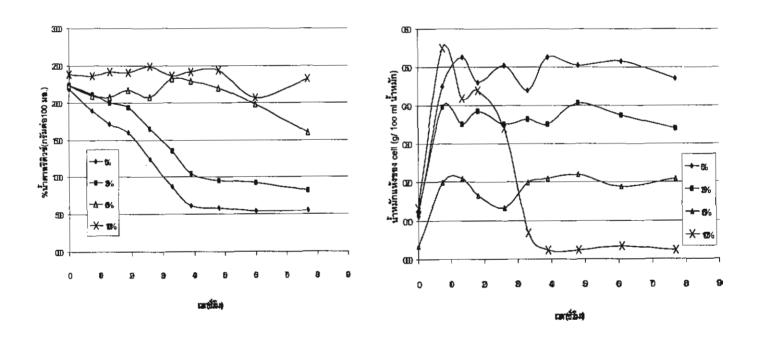
รู<u>ปที่ 17</u> กราฟแสดงปริมาณเอทานอลที่เกิดขึ้นระหว่างการหมักโดยการทดลอง ที่สัดส่วนของกากส่าใน น้ำหมักต่างๆ (0%, 30%, 60% และ 100%) ในการหมักแอลกอฮอล์ โดย *S. cerevisiae* M. 30



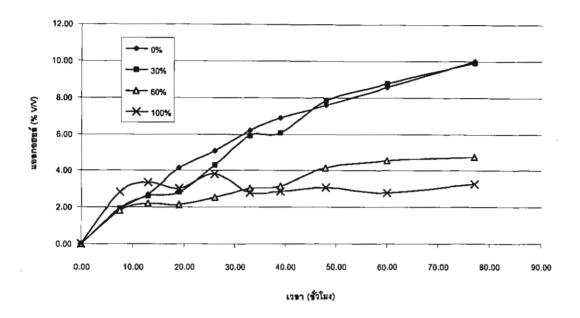
รูป<u>ที่ 18</u> กราฟแสดงน้ำตาลรีดิวซ์ และปริมาณเซล (น้ำหนักเซลแห้ง)ที่เปลี่ยนแปลงระหว่างการหมัก โดยการทดลอง ที่สัดส่วนของกากส่าในน้ำหมักต่างๆ (0%, 30%, 60% และ 100%) ในการหมัก แอลกอฮอล์ โดย *S. cerevisiae* M. 30



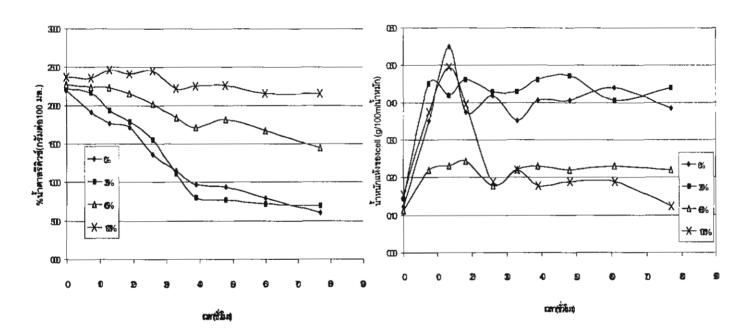
รู<u>ปที่19</u> กราฟแสดงปริมาณเอทานอลที่เกิดขึ้นระหว่างการหมักโดยการทดลอง ที่สัดส่วนของกากสาใน น้ำหมักต่างๆ (0%, 30%, 60% และ 100%) ในการหมักแอลกอฮอส์ โดย *S. cerevisiae* Sc. 90



<u>รูปที่ 20</u> กราฟแสดงน้ำตาลรีดิวซ์ และปริมาณเซล (น้ำหนักเซลแห้ง)ที่เปลี่ยนแปลงระหว่างการหมักโดยการ ทดลอง ที่ลัดส่วนของกากลำในน้ำหมักต่างๆ (0%, 30%, 60% และ 100%) ในการหมักแอลกอฮอล์ โดย *S* cerevisiae Sc.90



รูปที่ 21 กราฟแสดงปริมาณเอทานอลที่เกิดขึ้นระหว่างการหมักโดยการทดลอง ที่สัดส่วนของกากสาในน้ำหมัก ต่างๆ (0%, 30%, 60% และ 100%) ในการหมักแอลกอฮอล์ โดย Mix Cultures



รูปที่ 22 กราฟแสดงน้ำตาลรีดิวซ์ และปริมาณเซล (น้ำหนักเซลแห้ง)ที่เปลี่ยนแปลงระหว่างการหมักโดยการ ทดลอง ที่สัดส่วนของกากสำในน้ำหมักต่างๆ (0%, 30%, 60% และ 100%) ในการหมักแอลกอฮอล์ โดย โดย Mix Cultures

7 สรุปผล

การปฏิบัติการทดลองร่วมกับทางโรงงาน ผู้จัดการและเจ้าหน้าที่ของทางโครงการส่วนพระ องค์ฯได้ให้ความร่วมมือกับทางโครงการนี้เป็นอย่างดี รวมทั้งมีความสนใจที่จะเรียนรู้และทำการ ทดลองเพื่อจะพัฒนากระบวนการผลิตให้ดีขึ้น ทำให้การทำงานบรรลุวัตถุประสงค์ตามเป้าหมาย โดยการปรับปรุงปัจจัยสำคัญในการหมักเช่น ปริมาณกล้าเชื้อ (Inoculum), การควบคุมปริมาณน้ำ ตาลรีดิวซ์ตั้งต้น การควบคุมอุณหภูมิ และขั้นตอนดำเนินการการหมักที่เหมาะสม (รายละเอียด การดำเนินการหมักก่อนและหลังการปรับปรุงแสดงในภาคมนวกที่11.1) ตลอดจนการปรับปรุงประ สิทธิภาพในการกลั่นในเบื้องต้นได้แก่การปรับอัตราการไหลเข้า-ออกหอกลั่น ทำความสะอาดภาย ในหอกลั่น การปรับปริมาตรในการแลกเปลี่ยนความร้อน และการควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสม

จากการปรับปรุงประสิทธิภาพในการหมักและการกลั่นทำให้สามารถเพิ่มผลผลิตคือเอทา นอล 95% จากเดิม แต่ละาสัปดาห์มีการหมักแบบ batch 1 ครั้ง, ใช้เวลาหมัก 72 ชั่วโมง ได้เอทา นอลจากการหมัก 7.5-8.2 % ได้เอทานอล 95%จากการกลั่นจำนวน 640-740 ลิตร หลังการปรับ ปรุงข้อมูลการหมักครั้งล่าสุดคือ ใช้เวลาหมัก 48 ชั่วโมง ได้เอทานอลจากการหมัก 10-11 % ได้ เอทานอล 95%จากการกลั่นจำนวน 900-950 ลิตร(กรณีใช้เวลาหมัก 72 ชั่วโมง สามารถควบคุม ให้ได้เอทานอลจากการหมัก 11-12 % ได้เอทานอล 95%จากการกลั่นจำนวน 980-1040 ลิตร) และในกรณีที่ต้องการเพิ่มผลผลิตสามารถจัดการหมักได้อย่างน้อย 2 ครั้งต่อลัปดาห์โดยไม่ต้องมี อุปกรณ์เพิ่มเติม สามารถเพิ่มผลผลิตเอทานอล 95%เป็น 1800-1900 ลิตรต่อลัปดาห์ โดยลัดส่วน การใช้กากน้ำตาลและพลังงานต่อผลิตภัณฑ์เอทานอล 95%ที่ได้น้อยลงแสดงถึงประสิทธิภาพการ ทำงานที่ดีขึ้น

นอกจากนี้งานวิจัยนี้ยังได้มีการทดลองเบื้องต้นถึงแนวทางการนำกากสาไปใช้ประโยชน์ ต่อโดยทดลองศึกษาการนำกากสามาใช้ในการผลิต Single cell proteinและการนำมาเวียนกลับ ใช้ในการหมักเอทานอล จากการทดลองนำกากสามาใช้ในการผลิต Single cell protein โดย Saccharomyces cerevisiae M30 และCandida utilis 6014 พบว่าอัตราที่เหมาะสมในการเติม กากส่าขึ้นกับเซลยีสต์ที่ใช้ในระบบและความเข้มข้นน้ำตาลโดยร่วมในระบบ ที่ความเข้มข้นของน้ำ ตาลรวมในระบบไม่เกิน 4% (ทั้งจากกากสาและ กากน้ำตาล) พบว่าการเติมกากส่าในระบบไม่มี ผลยับยั้งการเจริญของเซลอย่างเด่นขัด อย่างไรก็ตามการเติมกากน้ำตาลควบคู่ไปด้วยส่วนหนึ่งจะ ทำให้เซลเจริญเติบโตได้ดียิ่งขึ้นสามารถลดน้ำตาลในระบบหลังหมักได้ดีกว่าไม่เติมกากน้ำตาล และได้ปริมาณเซลเพิ่มขึ้น แต่เมื่อเพิ่มปริมาณกากน้ำตาลทำให้ความเข้มข้นของน้ำตาลรวมใน ระบบสูงขึ้นเป็น6-10%พบว่าการเติมกากส่าแสดงผลยับยั้งการเจริญของเซลยีสต์อ่างเด่นขัดทั้ง

กรณี Saccharomyces cerevisiae M30 และCandida utilis 6014 โดยที่ Saccharomyces cerevisiae M30 สามารถทนต่อการยับยั้งโดยกากสำได้ดีกว่า Candida utilis ซึ่งเหตุผลส่วนหนึ่ง อาจมาจากผลของความดันออสโมซิสของระบบต่อการเจริญของยีสต์ในแต่ละสายพันธ์ อย่างไรก็ ตามการพัฒนากระบวนการเพื่อนำน้ำกากสาเป็นสารตั้งต้นในการผลิตเซลโปรตีนอาจทำได้ถ้ามี การควบคุมระบบให้มีระดับน้ำตาลและความดันออสโมซิสในระบบที่เหมาะสมต่อการเจริญของ เซลที่เลือกใช้ การนำระบบป้อนสารตั้งต้นแบบต่อเนื่อง หรือป้อนสารตั้งต้นแบบเป็นระยะนำจะเป็น แนวทางหนึ่งในการปรับปรุงผลผลิตโดยรวมของระบบ

ในกรณีการเวียนกลับของกากสามาทดแทนน้ำสำหรับใช้ในการหมักเอทานอลเพื่อลด ปริมาณน้ำเสียที่ต้องกำจัด โดย Saccharomyces cerevisiae Sc 90. และ Saccharomyces cerevisiae M30 พบว่าการใช้กากสำตั้งแต่ในอัตราส่วน30%ขึ้นไปยับยั้งการเจริญของเซลและประ สิทธิภาพในการหมักเอทานอลของ Saccharomyces cerevisiae Sc 90. ซึ่งปัจจุบันเป็นสายพันธุ์ ที่ใช้ส่วนใหญ่ในอุตสาหกรรมการผลิตเอทานอลในประเทศ แต่การหมักโดย Saccharomyces cerevisiae M30 หรือระบบผสมเซลของ Saccharomyces cerevisiae M30 และ Saccharomyces cerevisiae Sc 90.สามารถทนการยับยั้งโดยกากสำได้ดีขึ้นโดยที่การใช้กากสำแทนน้ำในสัดส่วน30% ไม่ทำให้การเจริญเติบโตและการหมักเอทานอลลดลงในระบบที่ใช้ผสมเซล และดีขึ้นในระบบหมักโดย Saccharomyces cerevisiae M30 แต่อย่างไรก็ดีจำเป็นต้องศึกษาถึง ผลกระทบต่อคุณภาพโดยรวมของผลิตภัณฑ์ ลักษณะของการดำเนินการเช่นการจัดเก็บ จำนวน ครั้งที่ใช้เวียนกลับได้เป็นต้น ดังนั้นการแยกเฉพาะเซลยีสต์หลังหมักเพื่อนำไปเวียนกลับใช้หรือแยก ไปใช้เป็นแหล่งเซลโปรตีนอาจเป็นทางเลือกที่น่าสนใจเนื่องจากนอกจากจะสามารถลดภาระของ สารอินทรีย์ในน้ำเสียที่ต้องกำจัดแล้วยังไม่ก่อให้เกิดปัญหาของการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ที่ได้ และได้เซลยีสต์จากการแยกเพื่อไปใช้เป็นประโยชน์ในส่วนที่เหมาะสมต่อไป

ผลที่ได้รับ

เมื่อเสร็จสิ้นการวิจัย ได้ผลลัพธ์ดังต่อไปนี้

- 1. สามารถเพิ่มปริมาณการผลิต ซองโรงงานระดับต้นแบบของโครงการส่วนพระองค์ จิตรลดาได้ประมาณ 35% (เทียบกับก่อนทำการปรับปรุง) ในกรณีต้องการเพิ่มผล ผลิตมีแผนดำเนินการ(ที่ได้ทำการทดลองทดสอบแล้ว) สำหรับเพิ่มรอบการหมักทำ ให้เพิ่มผลผลิตได้อีกมากกว่า 2 เท่าของกำลังการผลิตเดิม
- สามารถเพิ่มประสิทธิภาพการหมัก และประสิทธิภาพการกลั่นเอทานอล ทำให้ลัด ส่วนการใช้พลังงานต่อหน่วยผลิตภัณฑ์และ สัดส่วนการใช้กากน้ำตาล (วัตถุดิบ) ต่อ ผลิตภัณฑ์ ลดลงทำให้ต้นทุนการผลิตแอลกอฮอล์ลดลง
- 3. ได้ข้อมูลสำหรับการหมักแอลกอฮอล์ขนาดเล็กที่เหมาะสำหรับการหมักในชนบท และสามารถขยายขนาดสู่การหมักระดับอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ได้
- 4. ได้ข้อมูลเบื้องต้นสำหรับการใช้กากล่าในการหมักเอทานอล และการผลิตเซลโปรตีน ทั้งนี้เพื่อจุดประสงค์ในการลดปริมาณน้ำทิ้งจากกระบวนการผลิตเพื่อลดค่าใช้จ่าย ในการบำบัดน้ำเสีย และยังสามารถน้ำกากล่ามาใช้ให้เป็นประโยชน์

สรุปผลจากหัวหน้าส่วนทดลองผลิตภัณฑ์เชื้อเพลิง โครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา

จากการที่เจ้าหน้าที่ของงานทดลองผลิตภัณฑ์เชื้อเพลิง โครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา ได้ร่วมงานกับกลุ่มผู้วิจัยจากสถาบันต่างๆในโครงการปรับปรุงคุณภาพการหมัก แอลกอฮอล์ทำให้โครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา สามารถปรับปรุงการหมักให้มีประสิทธิภาพ สูงขึ้น ใช้ระยะเวลาในการปฏิบัติงานน้อยลง ได้น้ำหมักที่มีเปอร์เซนต์แอลกอฮอล์สูงกว่าที่ปฏิบัติงานด้วยวิธีเดิม ซึ่งการหมักได้แอลกอฮอล์เปอร์เซนต์สูงนี้ ทำให้เจ้าหน้าที่ของโครงการฯ ต้องทำ การปรับปรุงการกลั่นควบคู่กันไป จึงทำให้ผลผลิตที่ได้มีปริมาณสูงขึ้น ดังนั้นนอกจากโครงการฯ จะได้รับประโยชน์ในด้านการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานแล้ว ยังเป็นโอกาสที่เจ้าหน้าที่ของโครงการฯ จะได้ฝึกฝนและเรียนรู้วิธีการวิเคราะห์ วิจัย และนำประสบการณ์ที่ได้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานทดลอง วิจัยในหัวข้ออื่นๆ ต่อไป

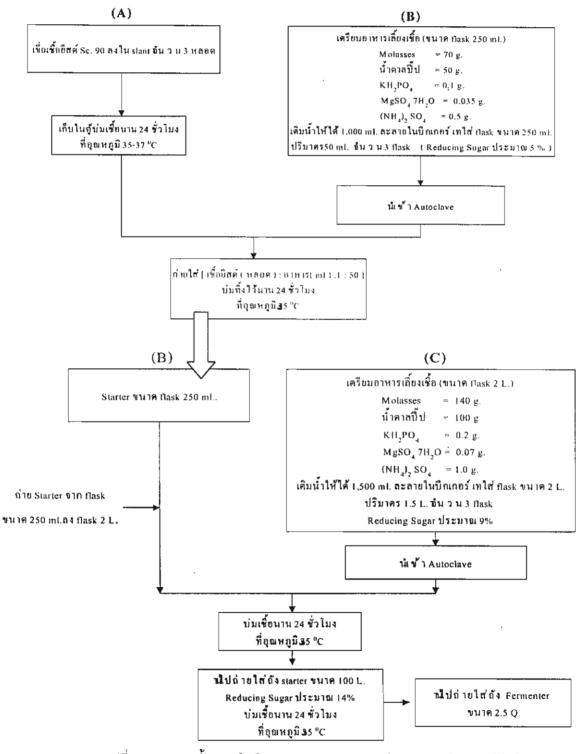
เอกสารอ้างอิง

- 1 ศุภพงศ์ ภูวพัฒนะพันธ์ และ จรัญ เจนตนะจิตร, การศึกษาและปรับปรุงการผลิต แอลกอฮอล์แบบต่อเนื่องใน Tower Fermentor, การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 10 ปี 2527
- 2 ศุภพงศ์ ภูวพัฒนะพันธ์ การปรับปรุงการผลิตแอลกอฮอล์ในกรรมวิธีหมักแบบต่อเนื่อง, รายงานค้นคว้าวิจัยประจำปี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2528
- 3 วีระพันธ์ เกียรติภักดี, การผลิตเอทธานอลด้วยวิธีการหมักในท่อหมักที่มีสารรองรับ, งาน สถิติและวิจัยการศึกษา ประจำปี 2527, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2529
- 4 ปราโมทย์และคณะ, เทคนิคการหมักแบบ Fed-Batch และการประยุกต์ใช้สำหรับการ ผลิตแอลกอฮอล์ทางอุตสาหกรรม, เอกสารอบรมเชิงปฏิบัติการ, มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2536
- Kuriyama H., Ishibashi H. and Miyagawa H., Optimization of 2-Stage Continuous Ethanol Fermentation Using Flocculating Yeast, Biotechnol Lett 15:(4) 415-420, 1993
- 6 Chen CS and Chan E Wang SL, Ethanol Fermentation in a Tower Fermenter Using Self-Aggregating Saccharomyces Uvarum, Appl Biotech, 45-6:531-544, 1994
- Polakovic M. and Mandenius, Retrofit of Continuous Ethanol Fermentation of Low Concentration Sugar Solutions by Addition of A 2ND, concentrated Sugar Feed, Process Biochem 30: (4) 317-325,1995
- Oliver SC, De Castro HF and Visconti AES, Continuous Ethanol Fermentation in a Tower Reactor with Flocculating Yeast Recycle: Scale-up Effects on Process Performance, Kinetic Parameters and Model Predictions, Bioprocess Eng 20:(6) 525-530, 1999
- Atata DIP, Costa AC, and Maciel R, Kinetics of ethanol fermentation with high biomass concentration considering the effect of temperature, Appl Biochem Biotech, 91-3:353-355, 2001

11. ภาคผนวก

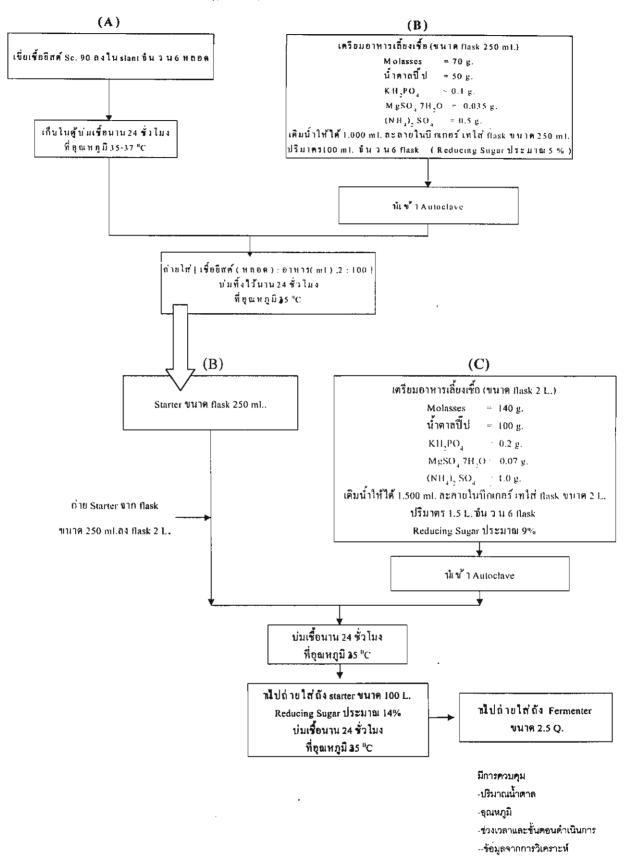
ภาคผนวกที่ 11.1 ขั้นตอนดำเนินการของกระบวน การหมักเอทานอลก่อนและหลังการปรับปรุง

ขั้นตอนดำเนินการของกระบวนการหมักเอทานอลก่อนและหลังการปรับปรุง



รู<u>ปที่ 23</u> แผนภาพขั้นตอนดำเนินการของกระบวนการหมักเอทานอลก่อนการปรับปรุง

Data Flow Diagram (Huvling , ing Starter)



<u>รูปที่ 24</u> แผนภาพขึ้นตอนดำเนินการของกระบวนการหมักเอทานอลหลังการปรับปรุง

ภาคผนวกที่ 11.2 ตารางการปฏิบัติการของกระบวนการผลิต แบบ 1 รอบต่อสัปดาห์ และ แบบ 2 รอบต่อสัปดาห์

การหมักและกลั่นแอลกอฮอล์(หมัก 72 ชม.)

		ω	œ	~		(71	4	ro.	7.7			
11. ช่วงเวลาวิเคราะห์ Lab	10. ช่วงเวลาเปิดน้ำหล่อเย็น	9. โอน้ำล้าหรับการกลั่น	8. ใดน้ำลำหรับการหมัก	7. ช่วงเวลาเปิดน้ำหล่อเย็นถึงหมักล่า	6. ช่วงเวลาเปิดใบพัดกวน	5. เตรียมการหมักในถึง 2500 ลิตร	4. เดรียม starter ขนาด 100 ลิตร	3. เตรียม starter ขนาด 2 ลิตร	2. เดรียม starter ขนาด 250 มล.	1. เชียเชือ		
1 2 E	3	<u>ਸ</u> ੍ਰੰ•	<u>م</u> رّ•ه	٦¢	24.	356	92E	ગુર્ફાદ	200			
313	รู	≅ .	<u></u>	ສ	ລຸ	2	2	22	2	G) 73.74		
ا ا	2	75.	75°	₽,	£.	J.	sta	sta	sta		وبه	
] [A]	3	片)	Ę,	39	2	¥.	Te	тe	귬		35	
วู	롣~	1	.	AL!	₩.	7	멸	100	في		รายละเอียด	
Z, 1	7 7	ລຸ.	₹,	ଅନ୍) 	홢	7	r L	2		E.	
La	9	₹.	۱,د	<u></u>	2	2	79	73	N		29	
١٥١	뚮			듉.	•	50	8	201	50			
				₹.		නා 0	మే	\$ 1 8	2.5			
li				۲, ا		3	12					
				35.						88888		
										***	→	ھ
									*****	00000		
							ľ				₽.	ල
											(.)	
								<u> </u>			ω	≇
***											4	ig K
			***	***		****	*****					-57
****											5	.39.
888			-			88888				-		-
					***						6	23.
												_
					****						7	വ
	****	****		AAAAA	KAKA					****		
***											∞	۵
									8888		9	
	<u> </u>	<u> </u>							****		Ψ)	<u>D</u>
								***			10	≥
			303000				*******	****			0	-
												J. K.
			*****		****	*****	<u> </u>					
											12	39.
						000000						
***											3	23
											>	70)
											4	ت ت
	***											ھ
<u> </u>	*****									****	15	
	****										16	D)
	88888	88888							88888		O)	
											17	⋨
000000			00000	200000			200000	******				_
											18	ßM
****		\vdash	00000		88888	******	0.000			Н		\vdash
***					****						19	79
				***							N	
					***		<u> </u>				20	23
											21	€ B
		70000		88888	8888							د
	***									****	22	ه
200000				ļ	 		 	 	200000	000000		$\vdash \vdash \vdash$
	****										23	යා
 	200000	******			 	\vdash	 	58888	100000			$\vdash\vdash$
											24	≱
****			***	***		<u> </u>	****				N	3
****			***		L	<u> </u>					25	۸ų
				****							26	39
****		<u> </u>	<u> </u>			****		<u> </u>		<u> </u>	ത	
****				***	****						27	23
		<u> </u>		****		<u> </u>	<u> </u>	⊢—		<u> </u>	- -	
				***	****						28	മ
***	******	*****		100000	000000	 	\vdash			\vdash		
	****	₩₩						l			29	(فد
00000								 			(1)	
	***			<u></u>		<u> </u>		L			30	ල

การหมักและกลั่นแอลกอฮอล์(หมัก 48 ขม.) กลั่น 2 ครั้งต่อสัปดาห์

Part		<u> </u>	9	ω	7	၅	(J)	4	ω	N			
A 0 W W M M M M W W W W	-,	ا ۲۰	~		鸢.	₽.	<u>_</u>	2	<u>-</u>	2	امعت		
A 0 W W M M M M W W W W	2	13-	5.4	5,04	<u>ي</u>	실	2	25	32	55 T	E .		
A 0 W W M M M M W W W W	5	5	ا اھ	න. න	2	န္ရ	물	2	뒫	200	L4) F37™	İ	
A 0 W W M M M M W W W W	a	ဆို	긡	긭	ا ڇَ	ا ڇُ	3	St	St	St:			
A 0 W W M M M M W W W W	_ ವ್ರ∤	声	534	캶네			꿏	ᆲ	ᆲ	ᆲ		3	
A 0 W W M M M M W W W W	, S	3	- <u>-</u>	ξl	축	2	粪	e	9	Ē		20	
A 0 W W M M M M W W W W	ئے ا	2.4	₹.	- ಕ್ಷ	로	₹.	<u> </u>	별	뿔	<u>=8</u>		22	
A 0 W W M M M M W W W W	₹,	ൃ	3	퓿.	නු.	≥,	ģ,	2	ا ڌ	2			
	F	<u> </u>	포,	⊇,	2	<u>ت</u>	٠. ٢	- SO	29	29		20	
	ŏ	<u></u> a		Ì	풀.	2=	<u>8</u>	Q	201	15			
					2,		8	90	<u>a</u>	٥			
					Ş.		30	20.	~	20			
4 0 W WQ M O M O M O W MQ M O N O N O N MQ M O N O N MQ M O N O N MQ M O N MQ					≅, ∣	.	2)	ا ت		`			
2 W Wq M Ø Ø Ø Wq M Ø Ø Ø Ø Ø Ø Ø Ø Ø					ے	<u> </u>						$\overline{}$	$\overline{}$
W W M M N N N N N N N N												_	ھ
W W M M N N N N N N N N											00000		
W W M M N N N N N N N N											****	N	<u></u>
WIQ 6 8 91 9 WIQ 6 91 91 WIQ 6 91 <td></td> <td>****</td> <td></td> <td></td>											****		
WIQ 6 8 91 9 WIQ 6 91 91 WIQ 6 91 <td></td> <td>ω l</td> <td>-e </td>												ω l	-e
66 8 97 9 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 3 1 1 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 4 2 3 4													
66 8 97 9 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 3 1 1 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 4 2 3 4												$\overline{}$	
6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 10 10 10 14 15 16 17 18 19 20 21 23 24 25 26 27 28 29 10<												4	<u> 5</u>
6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 10 10 10 14 15 16 17 18 19 20 21 23 24 25 26 27 28 29 10<	****			****	****			****	****		*****		
87 4 8 W WQ M 8 97 4 9 W WQ M 8 97 4 2 W WQ M 8 91 4 25 26 27 28 29 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 8 9 10 1 1 1 2 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	***			***	***			****			‱	ហ	39
87 4 8 W WQ M 8 97 4 9 W WQ M 8 97 4 2 W WQ M 8 91 4 25 26 27 28 29 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 8 9 10 1 1 1 2 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	****	\vdash	$\vdash \vdash$	00000	****	*****	XXXXX	200000		*****	******	-	\dashv
9 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 8 9 10 1 1 1	****				****	****	‱			****		0	23.
9 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 8 9 10 1 1 1	*****	$\vdash \vdash$	\vdash		****	****	*****		,,,,,,,	******		-	
9 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 8 9 10 1 1 1	****				***	***						7	ъ
8 W WQ M A 97 9 9 W WQ M A 97 9 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	****		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		****	****			*****				
8 W WQ M A 97 9 9 W WQ M A 97 9 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	***	***	***	***	₩₩			****				ഹ	اها
W WQ A 80 90 40 W Q 20 221 222 23 224 225 26 27 28 29 3 <td< td=""><td>****</td><td>****</td><td></td><td>***</td><td>***</td><td></td><td></td><td>****</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>_</td></td<>	****	****		***	***			****					_
W WQ A 80 90 40 W Q 20 221 222 23 224 225 26 27 28 29 3 <td< td=""><td>****</td><td>****</td><td>***</td><td></td><td>***</td><td>***</td><td>****</td><td></td><td></td><td></td><td>₩</td><td>,,</td><td>ایما</td></td<>	****	****	***		***	***	****				₩	,,	ایما
Will M M M M M M M M M	****	₩₩	****		***	▓						٣	١٣١
Will M M M M M M M M M													
M M D M M M M M D M M	***				***					***		0	3
M M D M M M M M D M M	****	*****	*****	-	1111	AXXXX			****				
M M D M M M M M D M M	***								***			1	≥
8 91 9 9 W MI A 8 91 9 W MI A 8 91 9 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29	****			*****	****			500000	00000		*****		\vdash
8 91 9 9 W MI A 8 91 9 W MI A 8 91 9 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29	****		***	****							***	7	<u>⊅</u> 9.
97 9 W WG M 8 97 9 W WG M 8 97 9 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29	****	<u> </u>		****		****	*****	*****	_	*****	*****		
97 9 W WG M 8 97 9 W WG M 8 97 9 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29	****												28
9 9 W WQ M 97 9 9 W WQ M 8 97 9 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	****				***	****	****		***	***		ω_	
9 9 W WQ M 97 9 9 W WQ M 8 97 9 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	****								***			ا ب	D)
9 W NG M 97 9 N WG M 87 97 9 10 11 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	****				***	****			***			42	د
9 W NG M 97 9 N WG M 87 97 9 10 11 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	****	****	****	***	***							l	
W MI M 8 91 9 W MI M 8 91 9 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 28 29 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	****	****		***				****				2	"
W MI M 8 91 9 W MI M 8 91 9 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 28 29 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	***	****	****		***	****	****						
พฤ ศ ส ขา จ ข พ พฤ ศ ส ยา จ 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	XXX	****			***	***	***				****	6	l la
พฤ ศ ส ขา จ ข พ พฤ ศ ส ยา จ 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	****	*****			****		****	\vdash			****		\vdash
4	****	4			***					₩₩		17	≵
4	****	******	000000	_	*****	*****		 	50000	· · ·			
4	****	****	***						₩			₩ ~	≵
 ส. ขา จ ข พ พฤ ศ ล ยา จ 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 3 3 4 25 26 27 28 29 		****	****				ļ	****	****		****	٠	
 ส. ขา จ ข พ พฤ ศ ล ยา จ 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 3 3 4 25 26 27 28 29 								***			***		₃₆
ียา จ ย พ พฤ ศ ล ยา จ 21 22 23 24 25 26 27 28 29	****	****	*****	****	****			****			****		اـــــا
ียา จ ย พ พฤ ศ ล ยา จ 21 22 23 24 25 26 27 28 29	****				₩₩	₩	₩		l	₩₩		ν	₅₈
9 W W M M M 27 9 22 23 24 25 26 27 28 29 3 3 4 25 3 6 27 28 29	****	3			₩	₩	****			****		0	
9 W W M M M 27 9 22 23 24 25 26 27 28 29 3 3 4 25 3 6 27 28 29					‱	‱			****			2	₁₃
ชา พฤ ศ ส ยา จ 23 24 25 26 27 28 29	****				₩₩	‱			‱			Γ-,	ا د_ا
ชา พฤ ศ ส ยา จ 23 24 25 26 27 28 29		*****	****	****	****			****				7.7	
W WI A 8 27 28 29 29 29	****	*****	****	****	***					l		iŏ	"
W WI A 8 27 28 29 29 29	****		₩₩		****		****				****	,.	
W WI A 8 27 28 29 29 29	****	****	⋘		‱	****	****			l	****	23	🖒
พฤ ศ ต ยา ๆ 25 26 27 28 29	****	2000000	00000	-	****		***************************************		_	*****	200000	<u> </u>	$\vdash\vdash\vdash$
พฤ ศ ต ยา ๆ 25 26 27 28 29	***	8			₩₩	₩₩				***		24	≱
26 27 28 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29	***	000000	00000	-	100000	000000	—	_	00000	00000			\vdash
26 27 28 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29	****	****	****						****			25	≱
27 28 29 29		****	****		**************************************	<u> </u>	_	KOOK XX	*****		00000	<u> </u>	
27 28 29 29	****	*****	****	‱	****			****			****	22	₃₀
28 29 a	****	****	***	***	***			<u> </u>			****	0,	\sqcup
28 29 a	****	8			****	‱	₩	9		***		N	20
29 -	****	8			‱	‱	*****		L	****			
29 -		8				₩						N)	<u></u>
	***	8			₩	₩			****			~~	ت
		*****		****			1	****	1			N.	\Box
30 2	****	*****	₩₩	₩₩			1	****	Ì			6	-20
30 9	****	****	***	******	***			P00000	1	1	 		 -
D0000000000000000000000000000000000000	****	****	₩₩	8	****	₩	₩₩	ă e				3	re
	00000	×00000	00000		<u> 200000</u>	200000	00000	<u> </u>	<u> </u>				

ภาคผนวกที่ 11.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเอทานอล ของโครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเลทานลล ของโครงการส่วนพระองค์ฯ



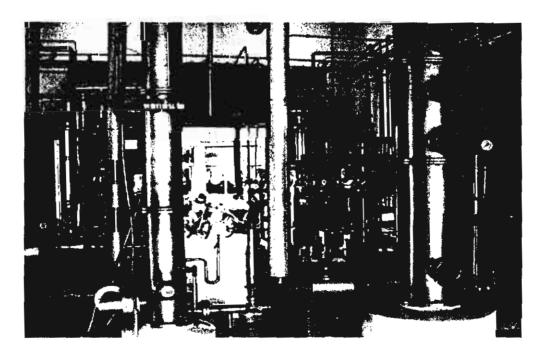
รูปที่ 27 ถังเตรียมหัวเชื้อ (Starter) ขนาด 100 ลิตร มีจำนวน 3 ถัง



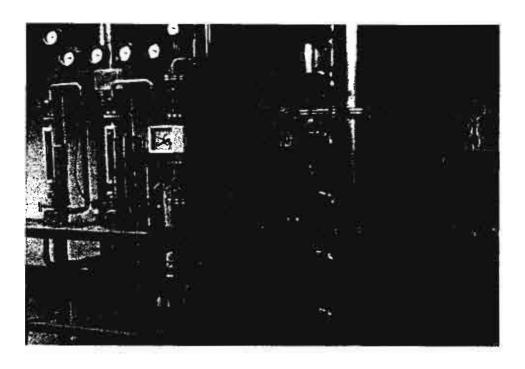
<u>รูปที่ 28</u> ถังหมักล้ำหรับผลิตเอทานอล ขนาด 3000 ลิตร มีจำนวน 4 ถัง (ด้านบน)



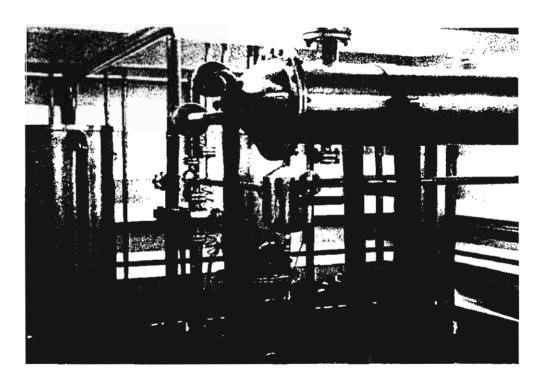
<u>รูปที่ 29</u> ถังหมักสำหรับผลิตเอทานอล ขนาด 3000 ลิตร จากทางด้านล่าง



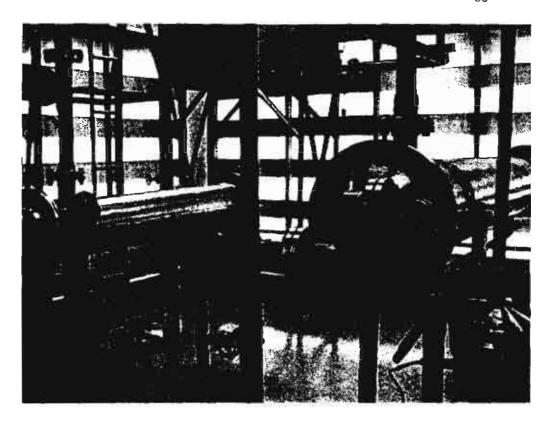
<u>รูปที่ 30</u> หอกลั่นแอลกอฮอล์ (ข้าย)หอกลั่นแอลกอฮอล์ 95%, (ขวา)หอกลั่นแอลกอฮอล์ 50%



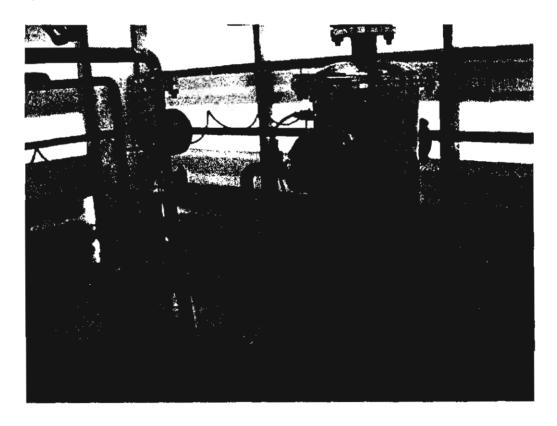
<u>รูปที่ 31</u> อุปกรณ์วัดอัตราการใหลและ ความดันของหอกลั่นส่วนต่างๆ



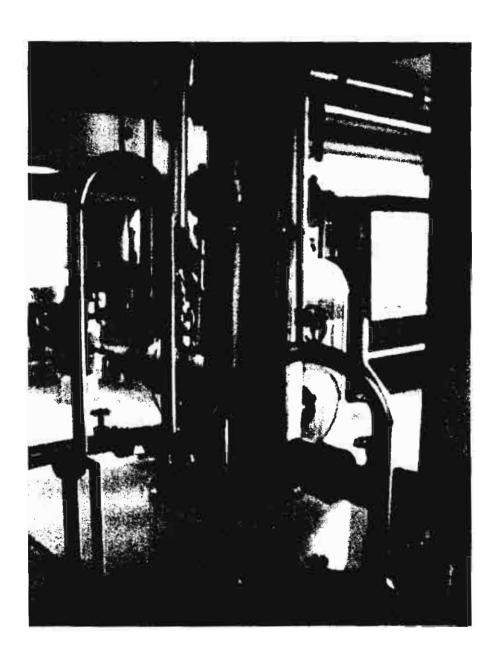
รูปที่ 32 ด้านบนของหอกลั่นแอลกอฮอล์ 50% และส่วนคอนเดนเซอร์



<u>รูปที่ 33</u> ซ้ายมือคือ pre heater ชวามือคือคอนเดนเซอร์ชองหอกลั่นแอลกอฮอล์ 95%



รูปที่ 34 รีฟลักข์ของหอกลั่นแอลกอฮอล์ 95%



<u>รูปที่ 35</u> ท่อไอ(ท่อหายใจ) ที่ปรับให้สูงขึ้นทำให้เพิ่มปริมาตรในส่วนแลกเปลี่ยนความร้อนก้นหอ

<u>ภาคผนวกที่</u> 11.4 ตารางแสดงผลการทดลองการหมักเอทานอล

<u>ตารางที่ 1</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอส์ในถังขนาด 2500 ลิตรจำนวน 4ถัง สำหรับข้อมูลการหมักแบบเดิมของโรงงาน (แบบ Batch)

20-24 กันยายน 2544

วัน/เดือน/	เวลาใน การเก็บตัวอย่าง			. คำการวิเคราะห์							
			ตั้งที่	рH	% Brix	Temp	%alcohol	Reducing sugar	จำนวน cell		
	เก็บทุก	ๆ 6 ชม.				(°c)			(X 10 ⁶ cell/cm ³)		
21/9/44	8.00 H.	0 มห.	1	4.73	28	30	0	ไม่ได้วิเคราะห์	10.40		
			2	4.74	28	30	0		4.53		
			3	4.76	30	30	0		7.73		
			4	4.74	28	30	0		6.40		
	14.00 14.	6 ซม.	1	4.66	24	30	0		202,67		
			2	4.67	23	30	0		213.33		
			3	4.67	23.5	30	0		160.00		
			4	4.67	22	30	0		201.33		
	20.00 u.	12 ซม.	1	4.64	21.5	31	1.7		938.67		
			2	4.64	20.5	32	1.8		1029.33		
			3	4.66	22	32	1.7		1066.67		
			4	4.67	20	32	1.8		904.00		
22/9/44	2.00 น.	18 ซม.	1	4.61	20	36	4.2		1232.00		
			2	4.61	20	35	4		1284.00		
	l		3	4.62	19	35	4.2		1124.00		
			4	4.64	15	35	3.8		1144.00		
	8,00 u.	24 7111.	1	4.61	14.4	38	6.1		1316.00		
			2	4.62	13.6	38	6.1		864.00		
			3	4.62	14.4	38	6.2		636.00		
			4	4.62	12.4	37	5.5		528.00		

<u>ตารางที่ 1</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอส์ในถังขนาด 2500 ลิตรจำนาน 4ถัง สำหรับข้อมูลการหมักแบบเดิมของโรงงาน (แบบ Batch) (ต่อ)

20-24 กันยายน 2544

ัน/เดือน/	เวลาใน การเก็บตัวอย่าง เก็บทุก ๆ 6 ชม.			คำการวิเคราะห์						
			ถังที่	pН	% Brix	Temp	%alcohol	Reducing sugar	จำนวน cell	
						(°c)			(X 10 ⁶ cell/cm ³)	
22/9/44	14.00 u.		1	4.69	11.5	32	8.2	ไม่ได้วิเคราะห์	1336.00	
			2	4.67	11.3	34	7.7		1120.00	
			3	4.71	12	32	7.9		1076.00	
			4	4.7	9.2	33	6.6		956.00	
	20.00 น.	36 ชม.	1	4.68	11	33	8.4		1272.00	
			2	4.68	10.8	33	7.5		1080.00	
			3	4.69	11.2	32	7.7		1164.00	
			4	4.69	8.8	32	6.2		900.00	
23/9/44	2.00 น.	42 ซม.	1	4.75	11.6	33	8.2		1284.00	
			2	4.74	11	32	8		1500.00	
			3	4.78	11.6	33	7.8		1488.00	
			4	4.74	9.2	32	6.6		1388.00	
	8.00 น.	48 ปม.	1	4.72	11	32	7.7		1324.00	
			2	4.73	10.8	32	7.2		1348.00	
			3	4.74	11.2	32	7.5		1476.00	
			4	4.72	8.8	31	5.6		1100.00	
	14.00 น.	54 ซม.	1	4.72	10.8	32	7.9		1396.00	
			2	4.71	10.8	32	7.8		1280.00	
			3	4.73	11	32	8.2		1216.00	
			4	4.69	9.2	32	6.6		1024.00	
	20.00 u.	60 ซม.	1	4.71	10.8	31	8.2		1256.00	
			2	4.7	10.6	31	8		1380.00	
			3	4.74	10.8	30	8.2		1388.00	
			4	4.69	9	30	8.3		1080.00	
21/9/44	2.00 u.	66 ชม.	1	4.72	10.8	31	8.3		1108.00	
			2	4.72	10.8	31	8.2		1140.00	
			3	4.74	11.2	31	8.3		1140.00	
			4	4.71	9	31	8.3		880.00	
•	8.00 u.	72 ซม.	1	4.71	10.8	31	8.2		1120.00	
			2	4.7	10.8	31	8		1268.00	
			3	4.73	11	31	8.3		1096.00	
			4	4.7	8.8	31	8.2		900.00	

<u>ตารางที่ 2</u> ผลการวิเคราะห์การหมักขอลกอฮอล์ในถังขนาด 2500 สิตรจำนวน 4ถัง สำหรับข้อมูลการหมักแบบเดิมของโรงงาน (แบบ Batch)

27 กันยายน-1ตุลาคม 2544

วัน/เดือน/	เวลา	ใน						ค่าการวิเคราะห์		
	การเก็บต่	ทัวยย่าย	ถังที่	рН	% Brix	Temp	%alcohol	Reducing sugar	จำนวน cell	
	เก็บทุก] 6 ซม				(°c)			(X 10 cell/cm 3)	
28/9/44	8.00 u.	0 ชม.	1	4.66	24	28	0	11.6	11.20	
			2	4.68	21.5	30	0	10.62	15.47	
			3	4.66	23	28	0	11.03	19.73	
		ĺĺĺ	4	4.66	23.5	30	0	10.62	14.13	
	14.00 น.	6 ชม.	1	4.63	23.5	30	0	-	34.13	
			2	4.68	21	30	0	-	41.33	
			3	4.68	22.5	29	0	-	43.73	
			4	4.67	22.5	30	0		51.47	
	20.00 u.	12 ซม	1	4.64	22.5	30	0.7	-	332.00	
			2	4.66	19.4	31	1	•	364.00	
				3	4.66	21	31	0.9	-	421.33
			4	4.66	21.5	31	0.8	-	318.67	
29/9/44	2.00 u.	18 ช ม	1	4.63	21	30	1.8	-	610.67	
				2	4.48	20	30	2	-	853.33
			3	4.46	20.5	30	2	-	541.33	
			4	4.65	21	30	0.5		442.67	
	8.00 น.	24 1111	1	4.65	15	33	5.3	6.15	602.67	
			2	4.64	12	35	5.3	6.02	701.33	
			3	4.64	13.6	34	5,4	5.97	634.67	
			4	4.65	14	34	5.7	5.88	736.00	

<u>ตารางที่ 2</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอล์ในถังขนาด 2500 ลิตรจำนวน 4ถัง สำหรับข้อมูลการหมักแบบเดิมของโรงงาน (แบบ Batch) (ต่อ)

27 กันยายน-1ตุลาคม 2544

วัน/เดือน/	เวลา	ใน						ค่าการวิเคราะห์	
	ารเก็บเ	หัวอย่า	ถังที่	рН	% Brix	Temp	%alcohol	Reducing sugar	จำนวน cell
	ก็บทุก	า 6 สม				(°c)			(X 10 cell/cm 3)
29/9/44	14.00 u.	30 สม	1	4.64	12.4	34	7.1	-	552.00
			2	4.63	10.2	34	6.7	*	576.00
			3	4.66	11.4	33	7.1	-	764.00
			4	4.65	11.6	34	6.8	-	532.00
	20,00 u.	36 ชม	1	4.67	11	33	7.4	•	712.00
			2	4.66	9.8	33	7.4	-	704.00
			3	4.67	10.6	32	7.4	-	1128.00
			4	4.67	10.6	33	7.6	-	572.00 ·
30/9/44	2.00 u.	42 1111	1	4.72	11	32	8.5	-	664.00
			2	4.68	9.8	31	6.8	-	876.00
			3	4.71	10.8	31	7.4	-	672.00
			4	4.72	10.8	32	7.4	-	836.00
	8.00 U.	48 ซม	1	4.74	10.8	30	7.7	3.7	552.00
			2	4.7	9,8	31	6.8	3.35	620.00
			3	4.72	10.8	30	7.4	3.17	488.00
			4	4.72	10,8	30	7.4	3.1	608.00
	14.00 u.	54 ปม	1	4.73	10.8	30	8.4	-	704.00
			2	4.7	9.8	31	6	-	724.00
			3	4.73	10.6	30	7.6	-	760.00
			4	4.73	10.6	30	7.6	-	532.00
30/9/44	20.00 น.	60 มห	1	4.75	10.9	30	8.1	-	936.00
			2	4.74	9.8	30	6.8	-	616.00
			3	4.76	10.6	30	7.4	-	796.00
		'	4	4.76	10.6	30	7.4	-	584.00
1/10/44	2.00 u.	66 ฮม	1	4.8	10.8	30	8.2	-	696.00
			2	4.79	9.6	30	7		692.00
			3	4.81	10.6	30	7.4	-	700.00
			4	4.81	10.6	30	7,4	•	592.00
	8.00 u.	72 ช ม	1	4.81	10.8	30	7,9	4.73	616.00
			2	4.83	9.6	30	7	4.84	780.00
			3	4.85	10,6	30	7.4	4.97	764.00
			4	4.8 -	10.6	30	7.6	4.89	628.00

<u>คารวงที่ 3</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอลในถึงขนาด 2500 สิตรจำนวน 4ถึง สำหรับการทดลองครั้งที่1 เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการBatch และFed Batch

การทดลองครั้งที่1 (4-8ตุลาคม 2544)

	การทดละ	งครั้งที่ 1	(4-8ศุ	ลาสม 2	544}					
วับ/เดือน/	ton	าใน						คำการวิเคราะห์		หมายเหตุ
	การเก็บ	เด้วอย่าง	ฉังที่	рH	% Brix	Temp	%alcohol	Reducing sugar	จำนวน cell] . ·
	(เก็บทุก	ៗ 6 ថ្ង.)				(°c)			(X 10 cell/cm)	การทคลองครั้งที่ร
5/10/44	11.14 u.		1	4.79	22.5	30	0	14.42	10.93	(1)Batch 19.18% reducing sugar
			2	4.88	23	30	0	13.76	12.00	(2)Batch 22% reducing sugar
,			3	4.89	22	30	0	13.26	33.60	(3)Fed Batch 19.18% RS (1/4,3/4)
			4	4.69	25.5	30	0	17.85	22.93	(4)Fed Batch 22% RS(1/4,3/4)
	12.40 U.		1	4.81	22.5	30	0	13.41	34.67	
			2	4.66	23.5	30	0	17.08	49.33	_
			3	4.71	20.4	30	0	-	101.33	
			4	4.65	20.15	30	0	15.88	98.67]
	14.00 u	3 4811.	1	4,85	22.5	30	0	-	58,67	
			2	4.85	23.5	30	0	-	34.67	
			3	-	-			-	*	ก่อนเสีมน้ำตาลครั้งที่ 2
_			4	4.74	24.5	30	D	14.26	106.67	ก่อนเคิมน้ำตา ลครั้ งที่ 2
			1		-	-				
			2	-		-	-		•	
	14.40 u.		3	4.83	22	30	0	13.8	34.67	หลังเดิมน้ำตาลครั้งที่ 2
	15.00 u		4	4.8	25	30	0	15	56.00	หลังเดิมน้ำตาลครั้งที่ 2
	17.00 U.	6 1 01.	1	4,81	22.5	30	0	-	105.33	
			2	4.82	23	30	0	-	49.33	
			3	4.82	22.3	30	0	-	50.67	
			4	4.8	24.5	30	0	-	64.00	
5/10/44	20.00 U.	9 ซม.	1	4.83	21.5	30	0.5	-	312.00	
			2	4.82	23	30	0.2	-	200.00	7
			3	4.84	22	30	0.4	-	149.33	7
			4	4.82	24	30	0,1	-	218.67	7 .
	23.00 u.	12 ซม.	1	4.8	20.5	32	1.3	9.84	394.67	
2	j '		2	4.79	21.5	30	1.1	10.715	309.33	7
			3	4.82	22	31	1	10.395	298.67	
			4	4.79	23.5	30	1	10,35	309.33	
6/10/44	2.00 LL	15 ชม.	1	4.63	18.6	32	2.5	•	685.33	
			2	4.81	20	31	1.9	-	512.00	
			3	4.83	19	31	1.9	- '	714.67	
			4	4.75	21	32	2	-	650.67	
	5.00 LL	18 ซม.	1	4.81	17.2	31	4.5	-	408.00	
			2	4.79	18.1	33	4.9		420.00	
			3	4.78	17.1	33	4.9	-	592.00	
			4	4.76	19.3	32	4.8		468.00	
	8.00 u.	21 ชม.	1	4.79	14.5	35	4.6	· ·	468.00	
			2	4.77	16.3	35	4.2		436.00	
			3	4.77	15.1	35	4.2	-	480.00	
			4	4.76	17.3	35	4.2	-	544.00	

<u>ภารางที่ 3</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอยอลในถึงขนาด 2500 ลิตรจำนวน 4ถึง สำหรับการทดลองครั้งที่ 1 เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการBatch และFed Batch (ค่อ) การทดลองครั้งที่ 1 (4-8คุลาคม 2544)

วัน/เดือน/	េន	าใน						คำการวิเคราะห์		หมายเหตุ
	การเก็บ	เค้วขย่าง	ถังที	рΗ	% Brix	Temp	%alcohol	Reducing sugar	จำนวน cell	
	(เก็บทุก	ៗ 6 ชม.)				(°c)			(X 10 cell/cm)	การทคลองครั้งที่ร
6/10/44	11.00 LL	24 111,	1	4.75	10.9	30	8.1	5.26	536.00	(1)Batch 19.16% reducing sugar
			2	4.74	9.8	30	6.8	5.605	348.00	(2)Batch 22% reducing sugar
			3	4.76	10.6	30	7.4	5.875	512.00	(3)Fed Batch 19.18% RS(1/4,3/4)
		i	4	4.76	10.6	30	7.4	6.375	428.00	(4)Fed Batch 22% RS(1/4,3/4)
	17.00 u.	30 tsi.	1	4.8	10.8	30	8.2	•	700.00	
			2	4.79	9.6	30	7	-	600,00	7
			3	4.81	10.6	30	7.4	-	728.00	7
			4	4.81	10.6	30	7.4	-	704.00	
	23.00 U.	36 ซม.	1	4.81	10.8	30	7.9	4.73	752.00	
			2	4.83	9.6	30	7	4.84	708.00	7
			3	4.85	10.6	30	7.4	4.97	752.00	
			4	4.8	10.6	30	7.6	4.89	636.00	7
7/10/44	5.00 u.	42 18H.	1	4.82	10	34	7.6		540.00	
			2	4.82	10.4	34	7.9		532.00	
			3	4.82	10.2	33	7.3		476.00	
			4	4.81	11.1	35	9		556.00	_
	11.00 U.	48 2611.	1	4.87	10.2	32	7.5	4.64	492.00	
			2	4.88	10.2	32	7.7	4.695	396.00	┦ .
			3	4.86	10.1	31	7.2	4.695	676.00	
			4	4.86	11	33	8	4.755	428.00	
7/10/44	17.00 H	54 ซม.	1	4.87	10.2	32	7.7	•	804.00	
			2	4.68	10.4	32	7.8		536.00	_
			3	4.87	10.4	32	7.4		960.00	-
			4	4.87	11	34	8.3	-	672.00	
	23.00 u.	60 ชม.	1	4.86	10	31	7.9	2.72	720.00	
			2	4.88	10.2	33	8.1	2.695	468.00	7
			3	4.86	10	32	7.6	2.74	700.00	7
	 		4	4.86	11	32	B.5	2.79	596.00	7
8/10/44	5.00 u.	66 AN	1	4.84	10.1	31	7.7		516.00	
			2	4.84	10.2	33	7.9		232.00	7
			3	4.84	10.1	32	7.8		540.00	
			4	4.84	11	33	8.6		152.00	- ,
	11.00 u.	72 W.	1	4.84	10	32	7.7	3.025	612.00	,
			2	4.87	10.4	33	8	2.7	280.00	7
			3	4.83	10.1	32	7.6	2.74	604.00	7
			4	4.87	 	33	8.5	2.88	208.00	-

<u>ตารางที่ 4</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแขลกอยอสในถึงขนาด 2500 ลิตรจำนวน 4ถึง สำหรับการทดลองครั้งที่2 เพื่อเปรียบเทียบกระบานการBatch และFed Batch

ภารทดลองครั้งที่2 19-24 คุลาคม 2544

วัน/เดือน/ปี	138	าใน						ค่าการวิเคราะห์		หมายเหตุ
	การเก็บ	ตัว ถ ย่าง	ถังที่	рН	% Brix	Temp	%alcohol	Reducing suga	จำนวน cell	1
	(เก็บทุก	ๆ 6 ชม.)				(*c)			(X 10 cell/cm 3)	การทดลองครั้งที่2
19/10/44	11.30 น.	0 4111	1	5.32	28	31	0	16.7	3.73	Batch, Reducing Sugar=24%
			2	5.34	30	33	0	16.8	3.46	Fed batch (1/3,2/3), RS24%
			3	5.33	26.5	32	0	16.7	6.66	Fed batch (1/4,3/4), RS24%
			4	5.34	29.5	31	0	16.8	6.14	Fed batch (1/4,3/4,Molass)
	13.30 น.	2 1814.	1	5.13	28	32	0	-	3.2	,RS(20,20,24%)
			2	5.09	28.5	31	0	-	4.26]
			3	5.12	26,5	32	0		7.2	
			4	5.21	29.5	33	0	-	8	
	15.30 น.	4 1111.	1	5.12	27,5	33	0	-	12	ก่อนเดิม Molasses
			2	5.21	28	32	0	-	14.64	ถังที่ 2,3,4
			3	5.16	26	31	0	-	11.46	
			4	5.18	19	32	0		9.34	
	16.30 u.	5 ชม.	1	5.19	28	32	0		12.54	หลังเดิม Molasses
			2	5.11	28.5	30	0	•	6.4	กังที่ 2,3,4
			3	5.11	28	31	0	-	7.2	,
			4	5.13	20.3	32	0	-	10.4	
	17.30 u.	6 At11"	1	5.1	27.5	31	0	-	13.34	
			2	5.11	28.5	31	0	-	7.74	
		[3	5.06	28	31	0	-	10.14	
		1	4	5.13	22.5	30	0	-	19.94	

<u>ศารางที่ 4</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอล์ในถังขนาด 2500 ลิตรจำนวน 4ถัง สำหรับการทดลองครั้งที่2 เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการBatch และFed Batch (ต่อ)

การทศสองครั้งที่2 19-24 คุลาคม 2544

วัน/เดือน/โ	เวร	กใน						ค่าการวิเคราะห์		หมายเหตุ
	การเก็บ	เต้วลย่าง	ถังที่	рH	% Brix	Temp	%alcohol	Reducing suga	จำนวน	celi
	(เก็บทุก	ๆ 6 ชม.)				(°c)			(X 10 cell/cm 3)	การทดลองครั้งที่2
19/10/44	23.30 u.	12 ซม.	1	506	24.5	32	3.2	12.09	864	Batch, Reducing Sugar=24%
			2	5.05	27	33	1.9	13.14	760	Fed batch (1/3,2/3), RS24%
			3	5.06	26.5	30	2.2	13.28	778.4	Fed batch (1/4,3/4), RS24%
			4	5.05	19.8	31	3	11.63	1333.36	Fed batch (1/4,3/4,Molass),)
20/10/44	11.30 H.	24 111.	1	5.1	17.2	35	7.6	10.72	1395.6	RS(20,20,24%
			2	5.08	19	36	6.7	11.46	1083.6	
			3	5.08	18	35	6.6	8.98	1467.6	
			4	5.05	12.6	36	6.55	10.44	1328.04] .
	17.30 u.	30 ฆม.	1	5.16	14.8	33	9	7.96	591.6	
			2	5.14	15.8	32	9.1	8.24	795.6	
			3	5.15	14.8	34	8.9	7.98	972	
			4	5.05	10.B	35	7.9	6.5	1404	
21/10/44	11.30 น.	48 TH.	1	5.14	14.6	34	8.1	7.36	459.6	
			2	5.17	15.6	33	8.7	7.77	615.6	
			3	5.13	13.2	32	8.7	7.93	879.6	
			4	5.07	9.8	31	7.5	5.83	1116	
22/10/44	8.30 น.	69 ฆม.	1	5.32	14.2	35	9.6	6.93	189.36	กลั่นเฉพาะถังที่ 1 และ 3
			2	5.25	15	36	9.6	7.74	394.4	ถังที่ 2 และ4 กลั่นวันที่ 24/10/4
			3	5.26	14.6	36	9.4	7.28	480	ข้อมูลกังที่ 4 ก่อนเดิม Molass
			4	5.21	10.4	35	8	4.64	648	
22/10/44	11.30 น.	72 1811.	1	-	-			-	-	ข้อมูลเฉพาะถังที่ 4 หลังเดิม
			2	-	•	-	-	-	•	Molasses (เดิม Molasses
	}.		3	-	•	-	-	-	-	172.8 กิโลกรัม)
			4	5.13	14	33	7.5	6.72	533.36	
24/10/44	8.30 u.	117 ซม.	1	-	•	-	-	-	-	กลั่นเฉพาะถังที่ 2 และ 4
			2	5.03	17.4	33	9.3	5.85	173.36	วันที่ 22/10/44 กลั่นถังที่ 3 ไม่ผ
			3		-	-	-	•	-	เหลือ 1/2 ถัง กลั่นต่อวันที่24/1
			4	4,44	13.2	34	7.8	5.05	394.4	เก็บตัวอย่างน้ำหมักมาวิเคราะเ
]		<u> </u>				pH 5.07, %Brix 13 , %alc. 9.

<u>ตารางที่ 5</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอยอสในถึงขนาด 2500 ลิตรจำนวน 4ถึง สำหรับการทดลองครั้งที่3 เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการBatch และFed Batch

1-5 พย 2544

วัน/เดือน/	เวลา	าใน						คำการวิเคราะห์		หมายเหตุ
	การเก็บเ	หัวอย่าง	ถึงที่	рΗ	% Brix	Temp	%alcohol	Reducing sugar	จำนวน cell	
	เก็บทุก เ	ๆ 6 ชม .				(*c)			(X10 ⁸ cell/cm ³)	การทดลองที่ 3
2/11/44	9.00 น.	0 2317	1	5.31	26.5	30	0	17.03	61.32	Batch, Reducing Sugar=24%
			2	5.28	32	30	0	20.96	72.00	Fed batch (1/3,2/3), RS24%
			3	5.21	26.5	30	0	22.92	108.00	Fed batch (1/4,3/4), RS24%
			4	5.32	24	30	0	15.34	110.67	Fed batch (1/4,3/4,Molass),
	15,00 u.	6 ซม.	1	5.24	25.5	29	0	16	213.33	RS(14,22,24%)
			2	5.2	31.5	30	0.2	19.53	248.00	
			3	5.25	25	30	0,1	14.62	680.00	
			4	5.31	15.2	30	0.7	10.89	608.00	
	21.00 W.	12 ซม.	1	5.23	23,5	30	1,1	12.87	1024.00	
			2	5.16	31	29	0.1	13.34	208.00	
			3	5.16	30.5	30	0.4	13.47	300.00	
			4	5.16	29	30	0.5	15.05	580.00	
3/11/44	3.00 u.	18 1111.	1	5.15	18.3	34	3.8	11.93	1196.00	
			2	5.11	27.5	32	2.6	13	924.00	
			3	5.09	27	33	3	13.14	1264.00	
			4	5,07	25	32	2.3	14.7	1524.00	
3/11/44	9,00 14.	24 ซม.	1	5.07	14.3	36	6.6	8.16	1360.00	
			2	5.09	26	34	4.8	10.43	1146.67	
			3	5.08	23	36	5.9	10.48	1184.00	
			4	5.05	19.6	36	6.4	11.06	1866.67	

<u>คารางที่ 5</u> ผลการวิเคราะน์การหมักแอลกอฮอส์ในถังขนาด 2500 ลิตรจำนวน 4ถัง สำหรับการทดลองครั้งที่3 เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการBatch และFed Batch (ต่อ)

1-5 พย 2544

ใน/เดือน/	เวลา	ใน						คำการวิเคราะห์		หมายเหตุ
	การเก็บต่	รัว ธย ่าง	ถังที่	pН	% Brix	Твтр	%alcohol	Reducing sugar	จำนวน cell	7
	เก็บทุก เ	}6 ร ม.				(°c)			(X 10 ⁶ cell/cm ³)	ัการทดลองที่ 3
3/11/44	15.00 น.	30 A11.	1	5.13	12.8	32	8.7	6.35	1621.30	Batch, Reducing Sugar=24%
			2	5,13	23	31	7.4	8.35	1370.67	Fed batch (1/3,2/3), RS24%
			3	5.12	20.5	32	7.7	8.37	1349.30	Fed batch (1/4,3/4), RS24%
			4	5.11	19.2	31	8.2	8.74	1429.30	Fed batch (1/4,3/4,Molass),)
	21.00 น.	36 ANT	1	5.13	10.9	32	8.6	4.52	1610,67	RS(14,22,24%
			2	5.13	20.5	31	8.4	7.45	1210.67	
			3	5.13	17.9	31	8.7	6.99	1184.00	
			4	5.11	17.2	30	10.2	6.96	1674.67	
4/11/44	3.00 u.	42 ซม.	1	5.12	10.9	31	9.1	3.13	1509.30	7
			2	5.12	18.4	30	10.6	6.6	1093.30	_
			3	5.1	16.2	32	11.1	5.69	1130.67	
			4	5.08	16	31	11.5	3.96	1530.67	
	9.00 tt.	48 ปม.	1	5.11	10.8	31	8.9	2.57	1536.00	
			2	5.13	17.2	31	11	4.98	1242.67	
			3	5.12	15	30	11.5	3.23	1338,67	
			4	5.11	15	31	11.9	3.21	1477.30	
	15.00 น.	54 ชม.	1	5.12	10.9	30	9.1	1.81	1589.30	
			2	5.12	16	32	10.6	4.49	1136.00	<u> </u>
			3	5.1	14.4	31	11.1	2.74	1285.30	
			4	5.8	14.2	30	11.5	2.8	1642.67	
4/11/44	21.00 H.	60 III.	1	5.1	11	31	9.1	2.83	1706.67	
			2	5.14	15.4	31	12.4	5.2	1120.00	
	1		3	5.13	14	30	12.4	3.51	1594.67	
			4	5.13	14	30	12.4	3.21	1466.67	
5/11/44	3.00 u,	66 AN	1	5.13	12	30	9.05	2.95	1744.00	
			2	5.25	16	31	12.65	4.8	613.30	
			3	5,24	15.2	31	12.25	3.54	912.00	
			4	5.23	15	31	12.25	3.18	949.30	
	9.00 u.	72 ซม.	1	5.11	11	30	8.9	3.03	1456.00	
			2	5.19	14	32	12,45	4.92	1093.30	
			3	5.17	14.8	31	11.9	3.34	1018.67	
			4	5.16	14	31	12.05	3.48	1301.30	

<u>คารางที่ 6</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอล์ในถึงขนาด 2500 สิตรจำนวน 4ถึง สำหรับการทดลองครั้งที่ 4 เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการแบบBalchที่ความเข้มข้นน้ำตาลรีดิวข์20และ 24%

ัน/เดือน/	เวลา	ใน						ค่าการวิเคราะห์		หมายเหตุ
•	การเก็บต่	วัวลย่าง	ถังที่	рН	% Brix	Temp	%alcohol	Reducing sugar	จำนวน cell	
	เก็บทุก) 6 ชม .				(°c)			(X 10 cell/cm ³)	การทดลองที่ 4
9/11/44	10.30 u.		1	5.05	30	31	0	21.48	38.64	Batch, Reducing Sugar=24%
			2	5.07	31	30	0	19.65	69.93	Batch, Reducing Sugar=20%
			3	5,05	28	33	0	19.33	71.23	Batch, Reducing Sugar=20%
			4	5.06	26	31	0	16.92	65.96	Batch, Reducing Sugar=20%
12/11/44	8.30 u.	72 ปม.	1	5.13	17.6	32	9.1	8.7	884.00	
			2	5.12	14.2	32	8.4	6.64	792.00	
			3	5.11	15	33	B.7	6.48	868.99	
			4	5.09	11.4	32	8.2	5.51	932.00	

<u>ตารางที่ 7</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแขลกอฮขสในกังขนาด 2500 ลิตรจำนวน 4กัง สำหรับการทดลองครั้งที่5 เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการBatch และFed Batch

22-26 WE 44

วัน/เดือน/	เวท	าใน						ค่าการวิเคราะห์		หมายเหตุ
	การเก็บ	ตัวอย่าง	ถังที่	pН	% Brix	Temp	%alcohol	Reducing sugar	จำนวน cell]
	(เก็บทุก	ๆ 6 ชม.)				(°c)			(X 10 cell)	การทดลองที่ 5
23/11/44	13.00 u.	0 211.	1	5.09	33.5	28	0	22.98	2.40	8atch, Reducing Sugar=24%
	i	ĺ	2	5.11	27.5	28	0	21.27	1.87	Fed batch(1/4,3/4), RS(24%,24%)
			3	5.1	32.5	28	0	23.4	2.40	Fed batch(1/4,3/4), RS(24%,24%)
			4	5.15	22.5	28	0	16.37	7.47	Fed batch(1/4,3/4), RS(14%,24%)
	19.00 น.	6 ชม.	1	5.08	32.5	28	0	22.28	6,67	
			2	5.06	28	28	0	19.05	13.87]
			3	5.07	32	29	. 0	20.26	20.27	1
			4	5.11	18.8	29	0	11.68	14.93	1
	22.00 IL	9 411 .	1	-	-	-	-	•		<u> </u>
ก่อนเดิม			2	5.06	22	29	0	9.53	32.53	
Molasses			3	5.06	30.1	29	0	10.81	28.00	
ครั้งที่ 2			4	5.12	18.6	29	0	10.77	38.93	1
	22.00 H.	9 A11	1	-	-	-	-	-	•	
หลังเดิม			2	5.09	24.5	28	0	12.2	192.00	
Molasses			3	5.08	29	28	0	11.86	94.67	
ครั้งที่ 2			4	5.1	29.5	28	0	10,65	177.33	
24/11/44	1.00 u.	12 ซม.	1	5.12	33	29	0.9	15.25	461.33	
			2	5.13	27	28	0.6	14.52	432.00	
			3	5.13	29.5	28	0.4	15.44	576.00	1
		ĺĺĺ	4	5.13	30	29	0.5	15.35	589.33	1
24/11/44	7.00 u.	18 ซม.	1	5.08	29	31	2.7	12.8	1328.00	
			2	5.12	23.5	31	2.3	10.86	1388.00	1
			3	5.09	26.5	31	2.2	12.56	1352.00	1
			4	5.09	26	31	2,5	11.65	1520.00	1
	13.00 u.	24 W.I.	1	5.11	25.5	34	5.7	8.49	1264.00	1
			2	5.07	20	34	4.9	8.13	1312.00	1
			3	5.09	22.5	34	4.7	9.42	1573.33	
			4	5.07	21,5	35	5	8.37	1429.33	1 .

<u>คารางที่ 7</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอล์ในถังขนาด 2500 ลิตรจำนวน 4ถัง สำหรับการทดลองครั้งที่5 เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการBatch และFed Batch (ต่อ)

22-26 WU 44

ัน/เดือน/	េះព	าใน						ค่าการวิเคราะห์		หมายเหตุ
	การเก็บ	เด้วธย่าง	ถังที่	рН	% Brix	Temp	%alcohol	Reducing sugar	จำนวน cell	1
	(เก็บทุก	ๆ 6 ชม.)				(°c)			(X 10 ⁵ cell)	การทดลองที่ 5
	19.00 น.	30 MH.	1	5.07	22	38	7.7	7.74	1248.00	Batch, Reducing Sugar=24%
			2	4.99	15.4	38	7.7	5.53	1178.67	Fed batch(1/4,3/4), RS(22%,24%)
			3	5.02	18.6	38	7.4	7,24	1226.67	Fed batch(1/4,3/4), RS(24%,24%)
			4	5.02	17.8	38	7.7	6.71	1274.67	First batch(1/4,3/4), RS(14%,24%)
25/11/44	1.00 น.	36 ซม.	1	5.16	21.5	35	8.7	7.32	1226.67	
			2	5.11	14.6	36	8.9	3.3	1472.00	
			3	5.12	17.6	35	9.2	5.21	1514.67	
			4	5,13	17	36	9.4	4.62	2192.00	
	7.00 น.	42 1914.	1	5.13	18.2	28	9.9	6	1402.67	
] [2	5.08	12.9	28	9.9		1408.00	
			3	5.09	15.5	28	10.2	3.45	1338.67	1
			4	5.09	14.8	28	9.9	2.94	1402.67	
25/11/44	13.00 u.	48 tsu.	1	5.11	18.4	29	10.2	5.48	1818.67	
			2	5.05	12.6	29	10.2	1.91	1333.33	
			3	5.09	14.4	29	10.7	2.8	928.00	
			4	5.09	14	29	10.7	2.41	741.33	
	19.00 น.	54 ปม.	1	5.14	17.2	30	10,6	5.57	1312.00	
			2	5.07	12.4	29	10.2	2.7	2010.67	
			3	5.1	13.6	29	10.9	2.68	1781.33	
			4	. 5.11	13.4	29	10.9	2.74	1962.67	
26/11/44	1.00 น.	60 2631.	1	5.17	16.8	30	10.7	4.49	1312.00	
			2	5.17	12.6	30	9	2.27	1840,00	
		[3	5.17	14	29	10	2.42	1813.33	
			4	5.16	13.6	29	10	2.51	1770.67	
	7.00 u.	66 B 11.	1	5.19	15.8	30	11.3	4.34	1440.00	
			2	5.12	12.4	28	9.2	2.21	1808.00	
		[3	5.15	13.4	29	10.2	2,4	1626.67	
			4	5.15	13.2	29	10	2.51	1701.33	
	13.00 u.	72 ซม.	1	5.2	15.4	30	12	4.36	1466.67	
			2	5.13	13.8	29	9.5	2,66	1184.00	
			3	5.16	14.8	29	10.5	2.72	1360.00]
			4	5.16	14.8	29	10.5	2.67	1834.67	

<u>ตารางที่ 8</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอล์ในถังขนาด 2500 ลิตร จำนวน 4 ถัง สำหรับการทดลองครั้งที่ 6 เพื่อเปรียบเทียบการหมักแบบ Batch และ Fed Batch

15-18 มีค. 45	5									
วัน/เดือน/ปี	เวลา	ใน						คำการวิเคราะห์		
	การเก็บต	รัวอย่าง	ถังที่	pН	%Brix	Temp	%Alcohol	Reducing Sugar	จำนวน cell	หมายเหตุ
	เก็บทุกๆ	6 ซม.							(x 10 ⁶ cell/cm ³)
Pl.	14.00 14.	0 ซม.	1	4.75	34	31	0	26.29	2.13	batch, Reducing Sugar =24%
16/3/45		11	2	4.78	29.5	31	0	24.8	4.53	batch, Reducing Sugar =24%
			3	4.81	23.5	31	0	21.88	12.27	ed batch (1/4,3/4), RS(24%,24
		1	4	4.75	29.5	31	0	24.17	9.07	ed batch (1/4,3/4), RS(24%,24
	20.00 น.	6 ซม.	1	4.76	34.5	31	0	27.58	101.33	
			2	4.76	30	31	0	23.71	104	
			3	4.77	22.5	33	0	17.99	845.33	
		-	4	4.74	26.5	33	0	20.22	520	
-	23.00 u.	9 ซม.	1	-	-	-		-	-	* ก่อนเติม Molasses *
			2	,		-		· ·	-	ครั้งที่ 2
			3	4.67	21	34	3.3	16.21	669.33	-
			4	4.71	24.5	34	2.9	18.87	645.33	
<u>, </u>	24.00 น.	10 ซม	1	-	-	-	-		-	* หลังเติม Molasses *
`			2		-		-	-	-	ครั้งที่ 2
			3	4.62	39.5	31	1.6	25	184	
			4	4.64	38.5	30	1.5	26.99	120	
ส.	2.00 u.	12 ซม	1	4.67	28.5	31	2.5	23.28	173.33	
16/3/45		<u> </u>	2	4.7	30	32	2.7	23.49	168	1
			3	4.68	33.5	31	2.8	23.71	96	
		T	4	4.68	35	31	2.9	25.25	112	

<u>ตารางที่ 8</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอล์ในถังขนาด 2500 ลิตร จำนวน 4 ถัง สำหรับการทดลองครั้งที่ 6 เพื่อเปรียบเทียบการหมักแบบ Batch และ Fed Batch (ต่อ)

15-18 มีค. 45					!					1						
วัน/เดือน/ปี	เวลา	เวลาใน		เวลาใน		เวลาใน		เวลาใน		คำการวิเคราะห์						
	การเก็บเ	คัวอย่าง	ถังที่	pН	%Brix	Temp	%Alcohol	Reducing Sugar	จำนวน cell	หมายเหตุ						
- 1	เก็บทุกๆ	6 ซม.			- -		1	(x 10 ⁶ cell/cm ³		5						
a,	8.00 14,	18 ๆม	1	4.75	27	34	3.45	17.86	228	batch, Reducing Sugar =24%						
16/3/45			2	4.75	25.5	34	3.9	16.94	384	batch, Reducing Sugar ≃24%						
-		1 1	3	4.68	31.5	33	2	21.23	248	ed batch (1/4,3/4), R\$(24%,24%						
		11	4	4.67	32.5	33	2.1	20.48	284	ed batch (1/4,3/4), RS(24%,24%						
	14.00 น.	24 ๆม	1	4.72	23.5	38	5.52	16.72	384							
		1	2	4.77	21.5	38	5.59	16.62	440							
		1	3	4.69	28.5	37	5.18	20.8	352							
		1	4	4.69	29	36	4.75	20.32	412							
	20.00 u.	30 ซม	1	4.87	21.5	35	6.9	16.05	332							
1			2	4.82	19.2	36	7.5	15.21	492							
		ļ l	3	4.74	26	35	6.7	18.44	336							
		1	4	4.72	27	34	5.95	19.12	272							
อา.	2.00 น.	36 ซม	1	4.82	20.5	33	8.4	16.05	576							
17/3/45			2	4.85	18.4	33	8.65	13.2	524							
			3	4.83	26	33	8.1	17.45	372							
			4	4.78	26	33	7.25	16.99	308							
	8.00 น.	42 ซม	1	4.82	18.6	32	9.2	10.84	496							
			2	4.82	16.8	31	9.7	11.51	404							
			3	4.73	23.5	32	8.4	16.46	372							
			4	4.72	23.5	32	8.4	16.36	292							

<u>ตารางที่ 8</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอล์ในถังขนาด 2500 ลิตร จำนวน 4 ถัง สำหรับการทดลองครั้งที่ 6 เพื่อเปรียบเทียบการหมักแบบ Batch และ Fed Batch (ต่อ)

ัน/เดือน/ปี	เวลา	lu													
	การเก็บเ	รัวอย่าง	ถังที่	рH	%Brlx	Temp	%Alcohol	Reducing Sugar	จำนวน cell	หมายเหตุ					
	เก็บทุกๆ	เก็บทุกๆ 6 ชม.		เก็บทุกๆ 6 ชม.		เก็บทุกๆ 6 ชม.						(x 10 ⁶ cell/cm ³		}	
อา.	14.00 น.	48 ซม	1	4.79	17.2	32	10.3	10.79	388	batch, Reducing Sugar =24%					
17/3/45	. –		2	4 79	15.8	32	10.7	9.81	400	batch, Reducing Sugar =24%					
			3	4.71	23	32	9.8	16.25	276	red batch (1/4,3/4), RS(24%,24%					
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		4	4.72	23	32	9.1	16.05	308 , {	ed batch (1/4,3/4), RS(24%,24%					
	20.00 u.	54 ธ ม	1	4.81	16.8	32	10.5	10.4	444						
1			2	4.82	15.2	31	10.6	8.86	380						
		ļ	3	4.76	22	31	9.9	15.76	420						
			4	4.64	22	31	10.25	14.95	340						
۹.	2.00 14.	60 ซม	1	4.89	16.2	32	11.15	8.99	416						
18/3/45	-		2	4.93	15	32	11.1	8.03	388						
			3	4.88	21.5	32	10.9	15.29	324						
			4	4.86	22	32	10.5	14.69	264						
	8.00 น.	66 ซม	1	4.84	15.5	31	11.1	7.88	332						
		1	2	4.86	14.2	31	10.75	7.54	476						
			3	4.78	20	32	10.7	15.11	308						
			4	4.77	20	32	10.3	14.28	248						
	14.00 u.	72 ชม	1	4.76	15	31	11.15	7.63	424						
		1	2	4.78	14	32	11.15	7.26	392						
		1	3	4.73	19.2	33	11.6	14.77	320						
			4	4.72	20	34	11.55	14.13	356						

<u>ตารางที่ 9</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอล์ในถังขนาด 2500 ลิตร จำนวน 4 ถัง จากการพดลองครั้งที่ 7 สำหรับการหมักแบบ Batch ที่ความเข้มข้นน้ำตาลเริ่มต้น19%

14-17 มิย. 4	45						1		
เวลาใ	น						ค่าการวิเคราะห์	. ,	
การเก็บตั	ว์อย่าง	ถังที่	pН	%Brix	Temp	%Alcohol	Reducing Sugar	จำนวน cell	หมายเหตุ
เก็บทุกๆ	6 ซม.						(x 10 ⁶ cell/cm ³)
09.30 น.	0 สม.	1	4.83	28.5	30	•	18.3	-	หมักแบบ batch
		2	4.8	31	31	*	20.27	-	(19% Reduching Suga
		3	4.8	28	31		18.14	-	* ก่อนเติม starter *
		4	4.8	28.5	31		17.88	-	
10.00 น.	0 ฆม.	1	4.69	27.5	31	-	19.14	14.4	* หลังเติม starter *
		2	4.67	30.5	31	. *	21.92	6.93	
		3	4.68	27.5	31.5		20.12	13.33	
		4	4.69	27.5	31.5		20.2	10.13	
16.00 น.	6 ซม.	1	4.78	27	32.5	-	19.08	9.07	
		2	4.73	30	32.5	-	21.82	8	
		3	4.75	26.5	33	-	19.73	12	
		4	4.72	27	33		19.96	12.53	
22.00 น.	12 ซม.	1	4.67	23	36	3.2	17.86	864	
		2	4.64	26.5	36	2.55	21.23	696	
		3	4.64	23	36	2.85	18.44	648	
		4	4.65	23	36	2.6	16.05	595.9	
4.00 น.	18 ซม.	1	4.8	20	38	6.1	7.95	437.3	
		2	4.81	23	38	5.5	9.04	362.7	
		3	4.76	19.6	36	5.7	8.02	432	l
		4	4.76	19.4	35	5.8	7.57	544	

<u>ตารางที่ 9</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอล์ในถังขนาด 2500 ลิตร จำนวน 4 ถัง จากการทดลองครั้งที่ 7 สำหรับการหมักแบบ Batch ที่ความเข้มข้นน้ำตาลเริ่มต้น19% (ต่อ)

(14-17 มิย 45)

เวลา	lu		-	-					
การเก็บตัวอย่าง		กังที่	рН	%Brix	Temp	%Alcohol	Reducing Sugar	จำนวน cell	หมายเหตุ
เก็บทุกๆ	6 ซม.				ļ.		(
10.00 u .	24 ปีม.	1	4.72	17.4	32	7.35	6.97	661.3	
		2	4.74	17.6	34	7.2	8.43	581.3	
		3	4.67	16	33	7.55	7.13	704	
		4	4.68	17	31	7.15	7.19	554.6	
16.00 น.	30 ซม.	1	4.67	14.4	33	9.45	5.55	997.3	
		2	4.68	17.4	33	8.95	6.74	970.7	
	-	3	4.63	14	33.5	8.65	5.9	576	
	-	4	4.61	14	33	8.6	6.11	757.3	
22.00 น.	36 ซม.	1	4.76	13.4	33	9.8	4.02	1088	
		2	4.77	15.6	34	10	4 42	746.66	
		3	4.7	13.4	34	9 55	4.03	1002	
		4	4.71	13.4	33	9.5	3.86	912	
4.00 น.	42 ปีม.	1	4.74	13.2	34	9.2	3.78	933.33	
		2	4.77	15	34	9.85	4.23	869.33	
		34	4.73	13.2	33	8.65	3.97	917.33	
			4.73	13.2	33	8.8	3.75	810.66	
10.00 น.	48 ฆม.	1	4.73	13.2	33	9.45	3.79	1082.66	
		2	4.74	13.8	35	10.25	3.97	864	
		3	4.67	12.8	34	9.15	3.85	794.66	
		4	4.65	12.6	34	9.3	3.58	682.66	

<u>ตารางที่ 10</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอส์ในถังขนาด 2500 ลิตร จำนวน 4 ถัง จากการทดลองครั้งที่ 8 สำหรับการหมักแบบ Batch ที่ความเข้มข้นน้ำตาลเริ่มต้น21 % (21-24 มิย 45)

วัน/เดือน/ปี	เวลา	lu						คำการวิเคราะห์		
· · ·	การเก็บตั	วัวอย่าง	ถังที	pН	%Brix	Temp	%Afcoho	Reducing Sugar	จำนวน cell	หมายเหตุ
,	เก็บทุกๆ	6 ซม.					l		(x 10 ⁶ cell/cm ³)	
Ħ.	08.30 น.	0 ขม.	1	4.76	30.5	30.5	-	22.96	-	
22/6/45			2	4.75	32	31		22.18		* ก่านเดิม starter *
- 1		- ,	3	4.76	28.5	30	-	20.05		
			4	4.73	30	31		20.05	-	
	09.00 u .	0 ซม.	1	4.73	30.5	31	-	21.9	5.6	* หลังเติม starter *
			2	4.72	31.5	31	-	21.54	7.46	
	-		3	4.73	28	31	- 1	19.83	9.33	
			4	4.71	29.5	31		19.83	7.2	
	15.00 น.	6 สม.	1	4.71	30	31	-	17.93	244	
-		- 1	2	4.7	30	32	•	18.18	213.33	
			3	4.74	28	32		16.05	125.33	
			4	4.73	28.5	32		16.67	280	
	21.00 น.	12 ¶ม.	1	4.77	27.5	33.5	1.8	12.32	456	
			2	4.74	27.5	32	1 6	12.89	487.99	
			3	4,72	26	32.5	15	15.04	411.99	•
		-	4	4.68	25.5	34	1.85	12.7	528	
อา	03.00 น.	18 ชม.	1	4.67	25	33	4	12.33	592	
23/6/45		-	2	4.69	25.5	32	4.8	11.89	544	
			3	4.65	21.5	34	4.5	9.28	656	
			4	4.66	21	34	4 5	10.34	661.33	
อา	09.00 14	24 ซม.	1	4.73	19	35	7.55	10.75	1264	
23/6/45			2	4.72	19.2	34	7.2	10.75	1424	
			3	4.69	17	35	7 ~	9.02	1024	
			4	4.67	16.6	35	7.2	9.74	1072	
	15.00 14.	30 ซม.	1	4.72	17.2	33.5	9.35	9.95	821.33	
				4.74	16.4	32	8.7	10.42	725.33	
			3	4.67	14.6	33	8.9	8.78	874.67	
			4	4.67	14.2	32	9.15	9.24	848	
-	21.00 14.	36	1	4.72	14.6	34	10.5	6.68	1168	
			2	4.71	14.6	33	10.85	6.42	997.33	
			3	4.7	13.4	32.5	9.9	5.53	986.66	
	L		4	4.7	13.4	31	9.5	5.99	778.66	
۹,	03.00 H.	42 ซม.	1	4.75	15.2	32	10.7	4.88	1402.66	
24/6/45			2	4.75	14.6	31	10.5	4.94	896	
			3	4.7	13.8	32	9.5	4.5	1040	· ·
			4	4 72	13.6	31	9.2	4.95	1104	
	09.00 น.	48 ชม.	1	4.64	14	32	10.5	4.37	880	
			2	4.63	14.4	32	10.4	5.17	986.66	
			3	4.61	13.4	32	9.3	3.87	826.67	
			4	4.61	13	32	9.2	3.89	880	

<u>ตารางที่ 11</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอล์ในถังขนาด 2500 ลิตร จำนวน 4 ถัง จากการทดลองครั้งที่ 9 สำหรับการหมักแบบ Batch ที่ความเข้มข้นน้ำตาลเริ่มต้น21 % (24-27 มิย 45)

วัน/เดือน/ปี	เวลาใ	โน								
	การเก็บตั	ัวอย่าง	อย่าง ถังที่		%Brix	Temp	%Alcohol	Reducing Sugar	จำนวน cell	หมายเหตุ
	เก็บทุกๆ 6 ชม.								(x 10 ⁶ cell/cm ³)	
₽.	13.30 u.	0 ซม.	1	4.73	30	31	-	19.3	-	<u> </u>
25/6/45			2	4.73	32	31	-	20.29	-	* ก่อนเดิม starter '
			3	4.75	29	31		18.95		
			4	4.72	29.5	31		21.21		<u></u> -
	14.00 น.	0 ซม.	1	4.72	29	31	-	20.7	10.13	* หลังเติม starter *
			2	4.7	32	31		21.12	4.27	
			3	4.72	29	31		20.72	5 33	
			4	4.71	29.5	30.5	-	20.36	6.67	
	20.00 น.	6 ซม.	1	4.77	28.5	32	-	18.08	322.67	
			2	4.79	31.5	32		18.96	256	
			3	4.81	28.5	32.5		17.69	266.67	
			4	4.78	28.5	32		16.81	290.67	
n.	02.00 น.	12 ซม.	1	4.9	24.5	36	4	13.16	939.9	
26/6/45			2	4.85	28.5	34	2.6	. 12.56	677.3	
			3	4.86	25	34	3	13.23	666.7	
			4	4 85	24.5	35	3.1	12.82	853.3	
	08.00 u.	18 ฐม.	1	4.8	20.5	34	6.33	10.26	885.3	
			2	4.81	25.5	33	4.3	11,02	554.7	
		-	3	4.78	21.5	34	5.2	10.68	906.7	
	-		4	4.77	21.5	33	5.2	10.64	730.7	
74,	14.00 น.	24 ซม.	1	4.75	17	34	9	8.58	960	
26/6/45	-		2	4.74	22	34.5	6.8	9.14	805.3	
			3	4.69	17.4	34.5	8	9.41	1013.3	, ,
			4	47	17.4	34	7.9	8.94	1016.3	
	20.00 น.	30 ขม.	1	4.79	14.6	32	10.5	5.16	960	
			2	4.75	19.2	33	8.45	6.12	944	
			3	4.7	14.6	33	9.7	4.28	896	. . .
-			4	4.7	14.4	33	9.4	5.08	922.66	
พฤ.	02.00 u.	36 ซม.	1	4.72	14.4	32	10.5	4.34	848	
27/6/45			2	4.7	17.2	32	9.75	5.4	704	
			3	4.7	14.2	32	9.75	3.88	778.66	
			4	4.7	14	31	9.6	4.1	757.66	
	08.00 น.	42 ฃม.	1	4.79	14.6	31	10.35	3.86	933.33	
			2	4.78	16	32	11	4.9	666.66	
	ļ ·		3	4.76	14	30	9.95	3.64	981.33	† ··· ·
			4	4.73	13.8	31	9.6	3.69	1066.66	
	14.00 น.	48 % 11.	1	4.83	14	32	10.45	3.3	1104	
			2	4.82	15	32	11.8	3.32	896	
-			3	4.8	13.6	32	10.1	3.58	1050.66	
			4	4.8	13.6	32	9.75	3.47	752	

<u>ตารางที่ 12</u> ผลการวิเคราะห์การหมักแอลกอฮอล์ในถังขนาด 2500 ลิตร จำนวน 4 ถัง จากการทดลองครั้งที่ 10 สำหรับการหมักแบบ Batch ที่ความเข้มข้นน้ำตาลเริ่มต้น20 % (17- 19 สค 45)

ับ/เดือน/	1							ค่าการวิเคราะห์		
	การเก็บตัวอย่า		ถังที	pН	%Brtx	Temp	%Alcohol	Reducing Sugar	จำนวน cell	หมายเหตุ
	เก็บทุก	ๆ 6 ชม.							(x 10 ⁶ cell/cm ³)	
ส.	10.00 น.	0 ชม.	1	4.73	28.5	29	-	17.35		
17/8/45	Į.	-	2	4.65	36	30		20.49		20% Reducing sugal
			3	4.06	33	30		20.33		* ก่อนเดิม starter *
	-		4	4.7	27	30		17.12		+
	11.00 น.	0 1 11.	1	4.66	29	29	0	18.07	3.2	* หลังเดิม starter *
•	,		2	4.63	34	30	0	20.73	4.8	
			3	4.62	32.5	30		21.86	4.53	
	-		4	4.66	27.5	30	0	19.35	4.27	
	16.00 น.	6 ๆม.	1	4.64	28	30	0	16.79	8.53	
		-	2	4.62	33.5	30	0	20.01	18.13	
			3	4.63	32	30	0	19.49	20.53	
			4	4.69	27	30	- 0	16.33	32 27	
	22 00 ta.	12 รม.	1	4.67	26	31	18	14.84	715.99	
			2	4.63	33	31	0.5	18 14	363 99	
			3	4.62	30	32	2	14 76	648	
			4	4.72	25	31.5	1.6	12.99	519.99	
อา	4.00 น.	18 ชม.	1	4.69	23	34	43	9.63	1.616	
18/8/45			2	4.63	30.5	32	27	13.67	928	
			3	4 66	27.5	31	37	12 38	1 360	
			4	4.72	22	31	3.9	10.66	1.242.67	I
ยา	10.00 น.	24 ซม.	1	4.72	17.8	36	7,1	5.93	560	
18/8/45		-	. 2	4.64	25.5	38	6	7.47	570.67	
			3	4.64	22	37	7.1	7.29	666.67	
			4	4.63	16.6	39	7,1	l 5.83	666.67	
	16.0014	30 ซม.	1	4.72	15.8	32	9	5.77	650.67	
	-		2	4.7	23	32	7,8	6.94	586.67	
			3	4.67	20.2	32	9	7.02	709.33	1
			4	4.62	14.6	32	8.6	4.05	693.33	
	22.00 น.	36 ชม.	1	4.7	14.4	30	9.8	3.28	890.67	
-			2	4.7	21	33	9.4	5.83	592	
			3	4.69	19.2	31	9.8	6.13	656	
			4	4.72	14	31	9.1	3.36	1,018.67	
9.	4.00 u.	42 ขม.	1	4.75	14.6	32	9.6	2.9	1,189.30	
19/8/45				4.78	19.8	31	10.3	5.56	976	
	,		3	4.78	18	31	10.5	5.54	954.67	
			4	4.78	14.2	32	9.2	2.94	896	
	10.00 น.	48 ขม.	1	4.77	14.4	28	9.6	2.83	1,109.33	
			2	4.75	18.6	30	11.05	4.91	714.67	
	-		3	4.75	16.6	29	10.9	4.75	794.67	
			4	4.73	13.8	28	8.8	2.66	874.67	I

ภาคผนวกที่ 11.5 สรุปโครงการ (Executive Summary)

1. ความสำคัญและที่มาของปัญหา

เนื่องจากปัญหาการเกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมและการปนเปื้อนของแหล่งน้ำใต้ดิน จาก methyl-tert-butyl ether (MTBE) ซึ่งปัจจุบันใช้เป็นสารเพิ่มค่าออกเทนของน้ำมันเบนซิน จึงได้มี การนำเอทิลแอลกอฮอล์ มาใช้ในการเพิ่มค่าออกเทนในน้ำมันเบ็นซิน (เอทานอล) แทน MTBE โดยมีแนวโน้มว่าในอนาคตอันใกล้จะมีกฎหมายห้ามใช้สารดังกล่าว (รัฐแคลิฟอร์เนียร์ สหรัฐ อเมริกา ออกกฎหมายห้ามใช้ MTBE ในปี 2002, CHEMICAL ENGINEERING www.che.com ,OCT 2000) นอกจากนี้ในแง่ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม รถที่ใช้น้ำมันผสมเอทานอล จะปล่อยควัน เสียที่มีปริมาณของมลพิษต่ำลง โดย THC ลดลงประมาณ 6.2-8.5% CO ลดลงประมาณ 23.2-39.1% และ NO_x ลดลงประมาณ 12.2-13.4% จากปัญหาผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมโดยรวม จึงมี แนวโน้มว่าจะมีการเพิ่มปริมาณการใช้ เอทานอล มาใช้ร่วมกับน้ำมันเชื้อเพลิงปิโตรเลียมบางส่วน เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ นอกจากนี้เอทานอลยังถูกใช้เป็นตัวทำละลายในอุตสาหกรรมหลายอย่าง ใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องลำอางและยา ใช้ในการแพทย์และอื่นๆ โดยปัจจุบันยังมีการนำเข้าเอทานอลหลัง กระบวนการกลั่นให้บริสูทธิ์เข้าประเทศ

สำหรับสถานะการณ์เชื้อเพลิงในเมืองไทย เนื่องจากปัจจุบันน้ำมันเชื้อเพลิงได้มีราคาเพิ่ม สูงขึ้นมากมีความไม่แน่นอนของราคาโดยมีแนวโน้มที่จะเพิ่มสูงขึ้นในอนาคต รัฐบาลได้มีนโยบาย สนับสนุนการผลิตแอลกอฮอล์เพื่อใช้เป็นเชื้อเพลิง โดยการลดอัตราภาษีให้ ทางบริษัทผู้ผลิตน้ำ มันเชื้อเพลิง ได้แก่ ปตท. และบางจาก ได้เริ่มดำเนินการทดลองนำน้ำมันเชื้อเพลิงผลมแอลกอฮอล์ จำหน่ายแก่ประชาชนตามบั๊มน้ำมันบางแห่ง โดยใช้แอลกอฮอล์จากโรงงานผลิตแอลกอฮอล์ตัน แบบของโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา และโรงงานต้นแบบของสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ผลิตแอลกอฮอล์ 99.5% ไปผสมน้ำมันเบนซินในอัตราส่วน 1:10 ปรากฏว่าได้รับความสนใจจากประชาชนเป็นอย่างดี จากการพิจารณาข้อมูลขั้นต้นพบว่า โครง การผลิตแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงของโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดายังขาดเทคโนโลยีที่ทัน สมัย ไม่สามารถผลิตแอลกอฮอล์ได้เต็มกำลังความสามารถของโรงงานต้นแบบ ซึ่งขณะนี้ทางโครง การฯ ยังได้รับการบริจาคเครื่องแปรรูปแอลกอฮอล์จาก 95% เป็น แอลกอฮอล์ 99.5% จำนวน 2 ราย เพื่อทดสอบการแปรรูปด้วยกระบวนการที่ใช้ membrane และกระบวนการที่ใช้ molecular sieve จึงมีความต้องการปรับปรุงกระบวนการหมักแอลกอฮอล์ให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้น ตลอดจน การจัดตารางเวลาที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มกำลังการผลิตในกระบวนการหมัก

กระบวนการกำจัดน้ำเสียเป็นปัญหาสำคัญของอุตสาหกรรมผลิตเอทานอล เนื่องจากใน น้ำกากสามีสารอินทรีย์ปริมาณสูงจากทั้งเซลล์ยีสต์และน้ำตาลที่เหลือจากการหมักทำให้มีความ ลำบากในการจัดการน้ำกากสาเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนด ในการเวียนกลับน้ำกากสาส่วนหนึ่ง เพื่อนำกลับมาใช้ในกระบวนการหมักเอทานอล และ การผลิตเซยีสต์เพื่อเป็นการลดต้นทุนของที่ใช้ ในกระบวนการผลิต และลดปริมาณน้ำเสียที่ต้องกำจัด เนื่องจากน้ำกากสำเป็นน้ำทั้งจากกระบวน การกลั่น มีปริมาณมาก ถึง 90 % ของปริมาณของเหลวที่ได้จากการหมัก นอกจากนี้น้ำกากสำยัง มีสารที่เป็นประโยชน์ต่อการหมัก เช่น น้ำตาล ที่หมักไม่หมด และสารจากเซลล์ยีสต์ที่แตกตัวตอน กลั่น เมื่อนำน้ำกากสามาผสมกับกากน้ำตาลซึ่งเป็นวัตถุดิบ จะช่วยเพิ่มปริมาณสารอาหารและน้ำ ตาลให้แก่น้ำหมัก ทำให้เป็นผลดีต่อการหมัก

โดยการพัฒนาเทคโนโลยีในการหมักเอทานอล จะช่วยให้สามารถเพิ่มประสิทธิภาพของ การหมัก ลดปริมาณพลังงานที่ใช้ในการกลั่น และลดปริมาณน้ำทิ้งจากการกลั่น เป็นการลดต้นทุน การผลิตแอลกอฮอล์สำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง โดยเทคโนโลยีที่ได้สามารถนำไปเป็นต้นแบบสำหรับ การขยายแหล่งผลิตและ ขนาดของการผลิต สำหรับกระบวนการผลิตแอลกอฮอล์ต่อไป

2. วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อวิเคราะห์การผลิตแอลกอฮอล์ของโรงงานต้นแบบผลิตแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงของ โครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา
- 2) เพื่อปรับปรุงกระบวนการหมัก
- 3) เพื่อหาแนวทางการผลิตโปรตีนจากยีสต์ร่วมกับการผลิตแอลกอฮอล์

3. ระเบียบวิธีการวิจัย

- 3.1 เก็บข้อมูลการดำเนินการหมักของโครงการผลิตแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงของโครงการส่วน พระองค์ฯ
- 3.2 วิเคราะห์กระบวนการผลิต เพื่อทำการพัฒนากรรมวิธีการหมักแอลกอฮอล์
- 3.3 ทำการทดลองเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการหมักเอทานอล ระดับโรงงานต้นแบบของโครงการ ส่วนพระองค์
- 3.4 ทำการปรับปรุงประสิทธิภาพการกลั่นเอทานอล
- 3.5 ทำการทดลองและจัดทำตารางสำหรับการหมัก 2รอบต่อสัปดาห์
- 3.6 ทำการทดลองใช้กากสำเพื่อเป็นสับสเตรทในการผลิตแอลกอฮอล์
- 3.7 ทำการทดลองใช้กากสาเพื่อผลิตเซลโปรตีน
- 3.8 จัดทำรายงานสรุปและตีพิมพ์ผลงาน

4. กิจกรรมและผลการดำเนินงานของโครงการโดยสรุป

กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน	หมาฮเหตุ*
 เก็บช้อมูลการดำเนินการโครง 	ได้ข้อมูลกระบวนการผลิตของโรงงาน ตารางการ	กระบวนการแบบครั้งคราว ใช้เวลา72 ชั่วโมงต่อการ
การผลิตแขลกอยอล์เป็นเชื้อเพลิง	ดำเนินงานก่อนเริ่มงานวิจัย	หมัก1 batch, 1 batchต่อลัปดาห์
ของโครงการส่วนพระองค์ฯ		(รายละเชียตการดำเนินการมีในภาคผนวก)
		หมักได้เอทานอล 7-8% กลั่นได้ 95%, 700 ลิตร
2) วิเคราะห์กระบวนการผลิต เพื่อ	ได้แผนงานเพื่อการปรับปรุงกระบวนการผลิตของ	บัจจัยหลักที่ปรับปรุงคือแนะนำให้ใช้ปริมาณน้ำตาล
ทำการพัฒนากรรมวิธีการหมัก	โรงงาน	ตั้งต้น, ปริมาณหัวเชื้อ การควบคุมอุณหภูมิ, ช่วง
แขลกอฮอล์		เวลาดำเนินกิจกรรมที่เหมาะสม
3) ฝึกพัฒนาเทคโนโลยี	นักวิทยาศาสตร์ของโครงการมีทักษะในการ	
การวิเคราะห์เช่น	วิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นประโยชน์และจำเป็นต่อการ	
- การวิเคราะห์น้ำตาล	- วิเคราะห์และตรวจสอบสภาพของการหมัก	
-การนับเชล		
4) ทำการทดลองเพื่อเพิ่มประสิทธิ	สามารถเพิ่มความเข้มข้นแขลกขอขล์จาก7-8 %	รายละเอียดขั้นตอนและผลการทดลองอยู่ใน
ภาพการนมักเอทานอล ระดับโรง	(72 ชั่วโมง)	หัวข้อที่ 5) รายงานการทดลอง การเพิ่มประสิทธิ
งานต้นแบบของโครงการส่วนพระ	เป็น 11-12%(72 ชั่วโมง) หรือ	ภาพของการหมักแอลกอฮอล์
องค์	เป็น 10-11%(48 ชั่วโมง)	
	ปริมาณเอทานอลที่ได้ต่อกากน้ำตาลที่ใช้สูงขึ้น	
5) ทำการปรับปรุงประสิทธิภาพ	สามารถกลั่นได้ที่ประสิทธิภาพสูงขึ้นได้เอทานอล	ปัจจัยหลักที่ปรับปรุงคือ การปรับอัตราการใหลเข้า
การกลั่นเอทานอล	95%เพิ่มขึ้นจาก 700 ลิตรต่อครั้ง เป็น 900-970	ออกให้เหมาะสมกับน้ำส่าที่ได้ การเพิ่มขนาดพื้นที่
	ลิตรต่อครั้ง โดยประสิทธิภาพการกลั่นสูงขึ้น(อัตรา	การแลกเปลี่ยนควมร้อนในช่วงกันหอ, การควบคุม
	การใช้พลังงานต่อผลิตภัณฑ์ที่ได้ต่ำลง)	อุณหภูมิให้เหมาะสม และการทำความสะอาดภาย
		ในหอกลั่น
6) ทำการทดลองและจัดทำตาราง	สามารถหมักได้ 10-11% ในเวลา 48 ชั่วโมง ได้	ได้ข้อมูลการดำเนินการสำหรับช่วงที่ต้องการเพิ่ม
สำหรับการหมัก 2รอบต่อสัปดาห์	95% เอทานอล 900-950 ลิตรต่อรอบ หมักได้ 2	กำลังการผลิต โดยไม่ต้องเพิ่มอุปกรณ์ แต่ต้องเพิ่ม
	รอบ ต่อลัปดาห์ ได้1800-1900 ลิตรต่อสัปดาห์	ค่าล่วงเวลาคนงาน 2 คน 1/2วัน
7) ทำการทดลองใช้กากส่าเพื่อ	ได้ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อเป็นแนวทางการนำกากสำ	รายละเจียดขั้นตอนและผลการทดลองอยู่ใน
เป็นสับสเตรทในการผลิต	ไปใช้ในการผลิตเอทานอล	หัวข้อที่ 6) รายงานการศึกษาการนำกากสามาใช้ใน
แขลกขฮอล์		การผลิต Single cell protein และหมักแอลกอฮอล์
8) ทำการทดลองใช้กากสำเพื่อ	ได้ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อเป็นแนวทางการนำกากล่า	รายละเอียดชั้นตอนและผลการทดลองอยู่ใน
ผลิตเซลโปรตีน	ไปใช้ในการผลิตเขลโปรตีน	หัวข้อที่ 6) รายงานการศึกษาการนำกากสามาใช้ใน
		การผลิต Single cell protein และหมักแอลกอฮอล์