## บทคัดย่อ

การเพาะเลี้ยงสาหร่ายสกุล Cladophora (ใก) โดยใช้น้ำทิ้งจากโรงอาหาร ใด้แบ่งการ ทดลองเป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1 เป็นการเพาะเลี้ยงสาหร่ายใกในโถแก้วกลมซึ่งอาหารเพาะเลี้ยงใด้ จากน้ำทิ้งโรงอาหารความเข้มข้น 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90 และ 100% เป็นระยะเวลา 4 สัปดาห์ เพื่อศึกษาคุณภาพน้ำและการเจริญเติบโตของสาหร่ายใก พบว่าคุณภาพน้ำมีปริมาณ ของแข็งที่แขวนลอยในน้ำ 1.67-6.67 มิลลิกรัมต่อลิตร pH 7.07-10.63 ความกระด้าง 48.99-121.04 มิลลิกรัมต่อลิตร ความเป็นด่าง 30.00-162.00 มิลลิกรัมต่อลิตร ออกซิเจนที่ละลายน้ำ 4.25-7.29 มิลลิกรัมต่อลิตร ปีโอดี 0.06-6.53 มิลลิกรัมต่อลิตร แอมโมเนียในโตรเจน ตรวจไม่พบ (ND)-0.476 มิลลิกรัมต่อลิตร ในเตรทในโตรเจน ND-0.613 มิลลิกรัมต่อลิตร เคดาห์ลในโตรเจน 0.001-3.200 มิลลิกรัมต่อลิตร ออร์โธฟอสเฟตฟอสฟอรัส ND-0.720 มิลลิกรัมต่อลิตร ฟอสฟอรัสรวม ND-1.822 มิลลิกรัมต่อลิตร โดยสาหร่ายใกที่เพาะเลี้ยงในน้ำทิ้งจากโรงอาหาร 100% มีการเจริญเดิบโตดีที่สุด รองลงมาคือที่ระดับความเข้มข้น 80,70 และ 60% ตามลำดับ

ส่วนที่ 2 เป็นการเพาะเลี้ยงสาหร่ายใกในคู้กระจกขนาด 0.5 × 1.5 × 0.5 เมตร ที่มีน้ำ ใหลเวียนตลอดเวลาโดยใช้ใบพัดตีน้ำและมีความเร็วกระแสน้ำประมาณ 0.30 เมตรต่อวินาที ทำ การเพาะเลี้ยง 3 รูปแบบ คือแบบที่ 1 เพาะเลี้ยงสาหร่ายใกโดยใช้น้ำทิ้งจากโรงอาหาร 3 ความ เข้มข้น (60, 80 และ 100%) โดยใช้น้ำทิ้งนี้อย่างเดียวตลอดการเพาะเลี้ยง รูปแบบที่ 2 เพาะเลี้ยง สาหร่ายใกโดยใช้น้ำทิ้งจากโรงอาหาร 3 ความเข้มข้น แต่มีการเติมแอมโมเนียมคลอไรด์ ทุก สัปดาห์ และ รูปแบบที่ 3 เพาะเลี้ยงสาหร่ายใกโดยใช้น้ำทิ้งจากโรงอาหาร 3 ความเข้มข้น และเติม น้ำทิ้งจากโรงอาหารทุกสัปดาห์ ทำการศึกษาคุณภาพน้ำ การเจริญเติบโต มวลชีวภาพและคุณค่า ทางโภชนาการของสาหร่ายไก

ผลการศึกษาและผลการวิเคราะห์ทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 พบว่า สาหร่าย ใกที่เพาะเลี้ยงในรูปแบบที่ 3 มีการเจริญเติบโตดีที่สุด รองลงมาคือรูปแบบที่ 2 และรูปแบบที่ 1 ตามลำดับ มวลชีวภาพของสาหร่ายใกที่เลี้ยงในรูปแบบที่ 1, 2 และ 3 ได้น้ำหนักสด 38.00-376.00, 90.00-123.33 และ 70.00-150.00 กรัมต่อตารางเมตร และน้ำหนักแห้ง 2.66-26.32, 6.30-10.03 และ 4.90-10.50 กรัมต่อตารางเมตร ตามลำดับ ซึ่งมวลชีวภาพของไกจากการเพาะเลี้ยงในแต่ละแบบ ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ด้านคุณค่าทางโภชนาการของสาหร่ายไกโดย น้ำหนักแห้งที่เลี้ยงในรูปแบบที่ 1, 2 และ 3 พบว่ามีปริมาณคาโรทีนอยด์ 215.47-247.07, 430.86-820.49 และ 620.62-720.42 ไมโครกรัมต่อกรัม โปรตีน 28.98-31.49, 29.64-30.75 และ 29.17-29.87% คาร์โบไฮเดรต 10.24-18.17, 16.42-19.03 และ 19.34-20.78% ไขมัน 2.36-3.35, 2.03-4.17 และ 2.20-3.55% เชื่อใช 16.99-19.20, 16.42-17.07 และ 16.29-16.53% ความชื้น 7.12-8.71, 6.93-

7.39 และ 7.31-7.60% เถ้า 25.58-27.02, 23.16-27.33 และ 22.52-24.34% ตามลำคับ ผลการ วิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าปริมาณกาโรทีนอยค์ การ์โบไฮเครต เถ้า เยื่อใย และความชื้นของ สาหร่ายไกจากการเพาะเลี้ยงแต่ละแบบมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ส่วนปริมาณ โปรตีนและใขมันไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

## **ABSTRACT**

Cultivation of a green alga genus *Cladophora* (Kai) in the canteen wastewater was divided into two parts. **Part 1**: *Cladophora* was cultured in glass jars contained culture media with 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90 and 100% kitchen wastewater for four weeks. Water quality and algal growth rate were analysed. The water quality showed the range of suspended solids 1.67-6.67 mg/L, pH 7.07-10.63, hardness 48.99-121.04 mg/L as CaCO<sub>3</sub>, alkalinity 30.00-162.00 mg/L as CaCO<sub>3</sub>, DO 4.25-7.29 mg/L, BOD 0.06-6.53 mg/L, NH<sub>3</sub>-N ND-0.476 mg/L, NO<sub>3</sub>-N ND-0.613 mg/L, TKN 0.001-3.200 mg/L, PO<sub>4</sub>-P ND-0.720 mg/L and TP ND-1.822 mg/L. *Cladophora* cultured in 100% kitchen wastewater showed the highest growth rate., followed by the cultures in 80, 70 and 60% dilutions, respectively.

**Part 2**: *Cladophora* was cultured in glass cabinets (0.5×1.5×0.5 m) with water movement by the turbines with the approximate water velocity of 0.30 m/sec.. Three types of cultivation were performed as: Type 1: *Cladophora* was cultured in the 60, 80 and 100% of kitchen wastewater. Type 2: *Cladophora* was cultured in 60, 80 and 100% of kitchen wastewater with addition of NH<sub>4</sub>Cl every week. Type 3: *Cladophora* was cultured in 60, 80 and 100% of kitchen wastewater with addition of canteen wastewater every week. Water quality, algal growth rate, biomass nutritional values and carotenoids were analyzed.

The results and statistical analysis at level of significance 0.05 showed that *Cladophora* cultured in type 3 possed the highest growth rate, follow by type 2 and type 1, respectively. Biomass of *Cladophora* (wet weight) from type 1, type 2 and type 3 cultures was 38.00-376.00, 90.00-123.33 and 70.00-150.00 g/m² (wet weight); and 2.66-26.32, 6.30-10.03 and 4.90-10.50 g/m² (dry weigh)t, respectively. Statistical analysis showed that biomass was not significantly different among culture types. Concerning nutritional values (percent dry weight) of *Cladophora* from type 1, type 2 and type 3 cultures were as follow: carotenoid 215.47-247.07, 430.86-820.49 and 620.62-720.42 µg/g; protein 28.98-31.49, 29.64-30.75 and 29.17-29.87%; carbohydrate 10.24-18.17, 16.42-19.03 and 19.34-20.78%; fat 2.36-3.35, 2.03-4.17 and 2.20-3.55%; fiber 16.99-19.20, 16.42-17.07 and 16.29-16.53%; moisture 7.12-8.71, 6.93-7.39 and 7.31-7.60%; ash 25.58-27.02, 23.16-27.33 and 22.52-24.34%, respectively. Statistical analysis showed that carotenoid, carbohydrate, ash, fiber and moisture values were significantly different among types of culture, whereas protein and fat values were not significantly different among culture types.