ชื่อเรื่องวิทยานิพนซ์

การเปรียบเทียบกระบวนการหมักแบบ SHF และ SSF เพื่อการ ผลิตเอทานอลเชื้อเพลิงจากแป้งมันสำปะหลังโดยเชื้อ

Aspergillus niger เเลีย Saccharomyces cerevisiae

ชื่อผู้เขียน

นายรัฐพงศ์ ปกแก้ว

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ คร.บัณฑิต ถืละศาสตร์

ประธานกรรมการ

คร.ไพโรจน์ กิจจนะพานิช

กรรมการ

คร.สมชาย จอมควง

กรรมการ

อาจารย์วรลักษณ์ อังสุวรางกูร

กรรมการ

## บทคัดยื่อ

การศึกษาเบื้องค้นในการย่อยแป้งมันสำปะหลังค้วยเชื้อราพบว่า Aspergillus niger ให้ประสิทธิภาพ การย่อยแป้งคึกว่า Aspergillus oryzae โดยสามารถย่อยแป้งได้ที่ความเข้มข้นสูงสุด 17 % โดยน้ำหนัก ต่อ ปริมาตร ที่อุณหภูมิ 30 °C และให้อากาศด้วยการเขย่าเป็นเวลา 5 วัน ได้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ 9.72 % โดย น้ำหนัก ต่อ ปริมาตร สำหรับใช้หมักเอทานอลด้วยยีสต์ Saccharomyces cerevisiae ในกระบวนการหมัก แบบแยกกับกระบวนการย่อยสลายแป้งมันสำปะหลัง (SHF process) ปริมาณเอทานอลทำการวิเคราะห์ ด้วยเทคนิคเฮคสเปซแก๊สโครมาโทกราฟี จากกระบวนการทั้งแบบแยก และ ไม่แยกเซลล์ของ A. niger ออกก่อนนำไปหมักต่อด้วยยีสต์ S. cerevisiae พบว่าได้ปริมาณเอทานอลใกล้เคียงกัน คือ 4.92% และ 4.96% โดยน้ำหนัก ต่อ ปริมาตร ซึ่งสภาวะที่เหมาะสมสำหรับกระบวนการหมักทั้งสอง คือ pH เริ่มต้นเท่า กับ 7.0 อุณหภูมิ 30 °C และหมักในสภาพที่ไม่เขย่า สำหรับกระบวนการหมักแบบร่วมกับการย่อยสลาย แป้งมันสำปะหลัง (SSF process) โดยเชื้อ A. niger และ S. cerevisiae ให้ปริมาณเอทานอลสูงสุด 2.90% โดยน้ำหนัก ต่อ ปริมาตร เมื่อใช้อัตราส่วนของกล้าเชื้อ A. niger 4% และ กล้าเชื้อ S. cerevisiae 6% โดย าไริบาตร ต่อ ปริบาตร ภายใต้สภาวะการหมักที่เหมาะสมเช่นเคียวกับกระบวนการหมักแบบแยก แต่มีการ เขย่าให้อากาศที่ 150 รอบ ต่อ นาที เป็นเวลา 5 วัน ประสิทธิภาพของการผลิตเอทานอลจากกระบวนการ หมักแบบร่วมกับการย่อยสลายแป้งมันสำปะหลังอยู่ในระดับต่ำอาจเป็นผลจากความแตกต่างของอุณหภูมิ และ pH ระหว่างกระบวนการย่อยสลายแป้งมันสำปะหลัง และการหมัก ซึ่งมีสภาวะที่เหมาะสมเฉพาะ สำหรับแต่ละกระบวนการ

Thesis Title

A Comparison of SHF and SSF Processes for Fuel Ethanol

Production from Cassava Starch by Aspergillus niger and

Saccharomyces cerevisiae

Author

Mr. Rattaphong Pokkaew

M.S.

Biotechnology

**Examining Committee** 

Dr. Bundit Leelasart

Chairman

Dr. Pairoje Kijjanapanich

Member

Dr. Somchai Jomduang

Member

Lect. Woralak Angsuwarangoon

Member

## Abstract

Initial study on the hydrolysis of cassava starch by fungi indicated that Aspergillus niger utilized starch more efficiently than Aspergillus oryzae. The highest starch concentration at 17% w/v was hydrolyzed by A. niger in a shaked flask at 30 °C for 5 days. The reducing sugar was yielded at 9.72% w/v and was used as a substrate for ethanol production by Saccharomyces cerevisiae in separate hydrolysis and fermentation (SHF) process. Analysis of ethanol content by headspace gas chromatography showed similar yield on SHF processes. The ethanol content of fermentation broth obtained from which fungal cells debris were separated prior to yeast fermentation was 4.92% w/v. Those fermented without fungal cells separation also yielded ethanol at 4.96% w/v. The optimum condition for both processes was established at initial pH 7.0 and 30 °C without shaking. For simultaneous saccharification and fermentation (SSF) process, the highest ethanol content was produced at 2.90% w/v when an inoculum ratio of 4%v/v A. niger and 6%v/v S. cerevisiae was used. The optimum condition was the same as SHF process except a shaking condition at 150 rpm was required for 5 days. The low efficiency of ethanol production by SSF process may be due to the differences in temperature and pH at the starch hydrolysis and the fermentation stages, which best performed at their own optimum conditions.