ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการทำแห้งแบบพ่นฝอยของ

แบคทีเรียโปร ใบ โอติก

ผู้เขียน นางสาวกนกวรรณ ศริญญาวัจน์

ปริญญา วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(เทคโนโลยีชีวภาพ)

อาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ คร. ศุภวัฒน์ สินสุวงศ์วัฒน์

บทคัดย่อ

ิการหาสภาวะที่เหมาะสมในการทำแห้งแบบพ่นฝอยเชื้อแบคทีเรียโปรไบโอติก 1% (w/v) ของเชื้อ Lactobacillus casei sub.sp. paracasei F-19, L. plantarum V299 และ L. fermentum 2311M ใน 15% (w/v) สารละลายนมผงพร่องมันเนย โดยสภาวะในการทำแห้งแบบพ่นฝอยใน การศึกษานี้ได้แก่ อัตราการป้อนสารละลาย 25 ml/min, แรงลมที่หัวพ่นฝอย 15 kg/cm² และ อุณหภูมิลมออกที่ $65^{\circ}\mathrm{C},~75^{\circ}\mathrm{C}$ และ $85^{\circ}\mathrm{C}$ พบว่าการทำแห้งแบบพ่นฝอยของเชื้อ L.~casei~sub.sp.paracasei F-19 มีอัตราการรอคชีวิตสูงสุดเป็น 72%, 47% และ 35% ตามลำคับ, L. plantarum V299 มือัตราการรอดเป็น 55%, 49% และ 18% ตามลำดับ และ L. fermentum $2311\mathrm{M}$ มือัตราการรอดชีวิต ์ ต่ำสุดคือ 24%, 20% และ 10% ตามลำดับ อุณหภูมิลมออกยังส่งผลต่อความชื้นเช่นกัน โดยความชื้น ของผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิลมออก 85°C มีค่าน้อยที่สุดคือ 3.2% ถึง 3.8% ความชื้นที่อุณหภูมิลมออก 75°C คือ 5.2% ถึง 5.6% และที่อุณหภูมิลมออก 65°C มีความชื้นมากที่สุด 7.9% ถึง 8.4% เมื่อนำ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการทำแห้งแบบพ่นฝอยที่อุณหภูมิลมออกเท่ากับ 75 $^{\circ}$ C ของจุลินทรีย์โปรไบโอ ติกทั้ง 3 สายพันฐ์มาเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4°C และอุณหภูมิห้องในถุงอะลูมิเนียม เป็นเวลา 30 วัน พบว่าเมื่อเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 4°C ปริมาณเซลล์ที่มีชีวิตลดลงประมาณ 2 log cycle และลดลงประมาณ 4 log cycle เมื่อเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง และจากการศึกษาการทำแห้งแบบพ่นฝอยโดยใช้เชื้อ โปรใบโอติกผสมกับวิปปิ้งครีม โคยใช้อุณหภูมิลมออกที่ 75°C พบว่า L. $\it casei
m \ sub.sp. \ \it paracasei$ F-19, L. plantarum V299 และ L. fermentum 2311M มีอัตราการรอดเป็น 22%, 21% และ 8% ตามลำดับ มีความชื้นเท่ากับ 5.5%, 5.0% และ 4.8% ตามลำดับและผงผลิตภัณฑ์ที่ได้มีความละเอียด ดี ไม่จับกันเป็นก้อน

Thesis title Optimization for Spray Drying of Probiotic Bacteria

Author Miss Kanokwan Sarinyawat

Degree Master of Science (Biotechnology)

Thesis advisor Dr. Suphawat Sinsuwongwat

ABSTRACT

Evaluation of optimum condition for spray drying of probiotic bacteria, Lactobacillus casei sub.sp. paracasei F-19, L. plantarum V299 and L. fermentum 2311M in 15% (w/v) skim milk solution. Conditions of spray drying were done with 25 ml/min of feed rate, 15 kg/cm² of air atomization and the air outlet temperature at 65°C, 75°C and 85 °C. Spray dry of L. casei sub.sp. paracasei F-19 had highest survival rate 72%, 47% and 35% respectively, L. plantarum V299 had survival rate at 55%, 49% and 18%, respectively and L. fermentum 2311M had lowest survival rate 24%, 20% and 10%, respectively. Moisture content of product was related with air outlet temperature too. At 85°C of air outlet temperature yielded lowest moisture content from 3.2% to 3.8%, at 75°C of air outlet temperature were 5.2% to 5.6%, moisture content is nearly standard of milk powder and the highest moisture content obtained from air outlet temperature at 65°C were 7.9% to 8.1%. The sample of probiotic with skim milk powder were stored at 4°C and at room temperature in aluminum bags for 30 days. The viable cells decreased 2 log cycle after stored at 4°C and decreased approximately 4 log cycle after stored at room temperature. Another experiment of spray drying probiotic in whipping cream at 75°C of air outlet temperature the survival rate viable of L. casei sub.sp. paracasei F-19, L. plantarum V299 and L. fermentum 2311M were 22%, 21% and 8%, respectively. Which had moisture content at 5.5%, 5.0% and 4.8%, respectively and the product particle were very fine and non-caking.