

ชื่อเรื่อง การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตอัลกอฮอล์โดย
Saccharomyces sp.

ชื่อผู้เขียน นางสาวศิริลักษณ์ สุนทรโรตถ

การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาการสอนชีววิทยา
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2526

บทคัดย่อ

ในการศึกษาการผลิตอัลกอฮอล์ของยีสต์ (Saccharomyces cerevisiae) พบว่ายีสต์จะผลิตอัลกอฮอล์ได้รวดเร็วโดยใช้เชื้อตั้งต้นซึ่งมีความสูง 1.7 ในปริมาณ 5 % โดยปริมาตร อาหารเลี้ยงเชื้อที่เหมาะสม Peptone-Yeast extract broth ซึ่งมีปริมาณน้ำตาลซูโครสตั้งต้น 5 % โดยน้ำหนัก และมีค่า pH เป็น 4.5 อุณหภูมิที่ใช้เหมาะสมคือ 30 °C และอัลกอฮอล์ที่ผลิตได้สูงสุดคือ 16 เปอร์เซ็นต์ โดยปริมาตร

Research Title The Study of Optimum Conditions for the Production
of Alcohol by Saccharomyces sp.

Name Ms. Siriluck Soontarotok

Research For Master of Science in Teaching Biology
Chiang Mai University 1983

Abstract

In the study of alcohol production by yeast (Saccharomyces cerevisiae), it was found that the suitable inoculum for rapid alcohol production had the optical density of 1.7 and the quantity used was 5 % (V/V). The suitable medium for the fermentation was Peptone-Yeast extract broth containing initial sucrose concentration of 5 % (W/V) at pH 4.5 the optimum temperature was 30°C and the highest concentration of alcohol produced was 16 % (V/V).

สงวนลิขสิทธิ์โดยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved