4

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์

การหมักกากน้ำตาลเพื่อผลิตเอทานอลด้วย ระบบหมุนเวียนต่อเนื่อง

ผู้เขียน

นายจักรกริช สิทธิขัติย์

ปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เคมีอุตสาหกรรม)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

รศ.ดร. นิทัศน์ จิระอรุณ

## บทคัดย่อ

ในงานวิจัยนี้ได้ทำการออกแบบระบบการหมักแบบหมุนเวียนต่อเนื่องระดับนำร่องขึ้น ระบบถูกทดสอบโดยใช้เชื้อ Saccharomyces cerevisiae สายพันธุ์ bayanus ทำการหาลักษณะเฉพาะ ทางจลนพลศาสตร์ของการเจริญเติบโตจากการเพาะเลี้ยงแบบกะ โดยใช้กากน้ำตาลเป็นวัตถุดิบใน การหมักได้ทำการแปรผันค่าอัตราการเจือจางจาก 0.2 ถึง 0.4 ต่อชั่วโมง และแปรผันค่าอัตราส่วน หมุนเวียนจาก 6 ถึง 11 การทดลองแสดงให้เห็นว่าค่าอัตราการเจือจางและอัตราส่วนหมุนเวียนมี อิทธิพลอย่างมากต่อปริมาณเอทานอลที่เกิดขึ้นในถังหมัก โดยพบว่าถ้าค่าอัตราการเจือจางและค่า อัตราส่วนหมุนเวียนกลับเพิ่มขึ้น ความสามารถในการผลิตเอทานอลมีค่าสูงสุดเท่ากับ 20.61 มิลลิลิตรต่อสิตรต่อ ชั่วโมง ได้จากการใช้อัตราการเจือจางเท่ากับ 0.3 ต่อชั่วโมงและค่าอัตราส่วนหมุนเวียนเท่ากับ 9

Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University All rights reserved

Thesis Title

Fermentation of Molasses for Producing Ethanol by Continuous Circulating System

Author

Mr. Jakkrit Sittikat

Degree

Master of science (Industrial Chemistry)

Thesis Advisor

Assoc. Prof. Dr. Nitat Jira-arun

## **ABSTRACT**

In this research, pilot continuous circulating system for fermentation was designed. The system was tested by using *Saccharomyces cerevisiae* var. bayanus. The characteristics with respect to their growth kinetics was found by using batch culture of molasses. The dilution rates were varied from 0.2 h<sup>-1</sup> to 0.4 h<sup>-1</sup> and circulating ratios were varied from 6 to 11. The experiments demonstrated that dilution rate and circulating ratio influenced strongly on the amount of ethanol produced in the fermentor. It was found that when dilution rate and circulating ratio increased, the ethanol productivity increased to their maximum values and then decreased. The maximum ethanol productivity of 20.61 (mL/L)/h was obtained by using dilution rate 0.3 h<sup>-1</sup> and circulating ratio 9

Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University All rights reserved