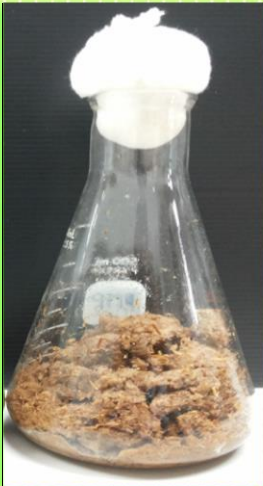




ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : สูตรอาหารยูเรียและกรรมวิธีการผลิต



ผู้ประดิษฐ์ :	นายประมุข ภาระกุลสุขสถิตย์ และคณะ
สังกัด :	ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

สิทธิบัตร

เลขที่คำขอ :	1803002337	สถานะ	
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)			

รายละเอียด

สูตรอาหารยูเรียและกรรมวิธีการผลิต เป็นสูตรอาหารยูเรียซึ่งเป็นแหล่งไนโตรเจนราคาถูก ประกอบไปด้วย เยื่อลำต้นปาล์ม ยูเรีย แมกนีเซียมซัลเฟต($MgSO_4 \cdot 7H_2O$) โพแทสเซียมฟอสเฟต (KH_2PO_4) และน้ำกลั่น โดยนำเยื่อลำต้นปาล์ม ยูเรีย แมกนีเซียมซัลเฟต ($MgSO_4 \cdot 7H_2O$) โพแทสเซียมฟอสเฟต (KH_2PO_4) และน้ำกลั่น นำส่วนผสมทั้งหมดมาเขย่าให้เข้ากันที่อุณหภูมิห้องจากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดไปฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

ข้อดีและจุดเด่น

สูตรอาหารยูเรีย เป็นสูตรอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อที่มีแหล่งไนโตรเจนราคาถูก และมีประสิทธิภาพใกล้เคียงกับการใช้ยีสต์สกัดและเพปไทน์ซึ่งเป็นสูตรอาหารเพาะเลี้ยงดั้งเดิมในการผลิตเอทานอล จึงสามารถช่วยลดต้นทุนในการผลิตเอทานอลในระดับอุตสาหกรรมได้

1. จุดเด่น แหล่งไนโตรเจนราคาถูก
2. จุดเด่น ประสิทธิภาพในการผลิตเอทานอลใกล้เคียงกับการใช้ยีสต์สกัดและเพปไทน์ซึ่งเป็นสูตรอาหารเพาะเลี้ยงดั้งเดิมในการผลิตเอทานอล
3. จุดเด่น ลดต้นทุนในการผลิตเอทานอลในระดับอุตสาหกรรม

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

อุตสาหกรรมการผลิตเอทานอล