

# สารบัญ

|         |  | หน้า |
|---------|--|------|
| คำนำ    |  |      |
| บทที่ 1 | <b>ชีววัสดุและห่วงโซ่คุณค่าอุตสาหกรรมชีวภาพ</b>              |      |
|         | 1.1 บทนำ   | 1    |
|         | 1.2 กรอบแนวความคิดของชีววัสดุจากทรัพยากรฐานชีวภาพ            | 1    |
|         | 1.3 แหล่งที่มา ลักษณะ และการใช้ประโยชน์ของชีววัสดุ           | 2    |
|         | 1.4 อุตสาหกรรมชีวภาพและเศรษฐกิจชีวภาพ                        | 4    |
|         | 1.5 ความสัมพันธ์ชีววัสดุในห่วงโซ่คุณค่าอุตสาหกรรมชีวภาพ      | 7    |
|         | 1.6 เทคโนโลยีชีวภาพและเศรษฐกิจชีวภาพ                         | 7    |
|         | 1.7 การพัฒนาอุตสาหกรรมชีวภาพของไทย                           | 9    |
|         | 1.8 ความท้าทายและโอกาสของอุตสาหกรรมชีวภาพ                    | 11   |
|         | 1.9 สรุป   | 11   |
|         | แบบฝึกหัดบทที่ 1   | 12   |
|         | เอกสารอ้างอิงบทที่ 1   | 13   |
| บทที่ 2 | <b>พอลิแซคคาไรด์จากชีววัสดุ</b>                              |      |
|         | 2.1 บทนำ   | 15   |
|         | 2.2 การจำแนกประเภทของพอลิแซคคาไรด์                           | 15   |
|         | 2.3 องค์ประกอบทางเคมีของพอลิแซคคาไรด์จากธรรมชาติ             | 17   |
|         | 2.4 กระบวนการสกัดและทำบริสุทธิ์พอลิแซคคาไรด์ชีวภาพ           | 29   |
|         | 2.5 ตัวอย่างกระบวนการพอลิแซคคาไรด์เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมชีวภาพ | 37   |
|         | 2.6 สรุป   | 45   |
|         | แบบฝึกหัดบทที่ 2   | 45   |
|         | เอกสารอ้างอิงบทที่ 2   | 46   |

## สารบัญ (ต่อ)

|   | หน้า |
|---|------|
| <b>บทที่ 3</b>  |      |
| <b>กลไกการเปลี่ยนแปลงพอลิแซคคาไรด์จากธรรมชาติและการ<br/>    ประยุกต์ใช้</b> |      |
| 3.1 บทนำ  | 51   |
| 3.2 สมบัติเชิงหน้าที่ของพอลิแซคคาไรด์ธรรมชาติ                               | 51   |
| 3.3 สมบัติทางกายภาพของพอลิแซคคาไรด์   | 63   |
| 3.4 กลไกการเปลี่ยนแปลงของแป้ง   | 65   |
| 3.5 กลไกการเกิดไฮโดรเจลฐานพอลิแซคคาไรด์                                     | 69   |
| 3.6 การประยุกต์ใช้พอลิแซคคาไรด์ธรรมชาติเชิงอุตสาหกรรม                       | 72   |
| 3.7 สรุป  | 80   |
| แบบฝึกหัดบทที่ 3  | 81   |
| เอกสารอ้างอิงบทที่ 3  | 82   |
| <br>  |      |
| <b>บทที่ 4</b>  |      |
| <b>โปรตีนจากชีววัสดุ</b>  |      |
| 4.1 บทนำ  | 85   |
| 4.2 โครงสร้างทั่วไปและการจำแนกประเภทของโปรตีน                               | 85   |
| 4.3 แหล่งของโปรตีนธรรมชาติ  | 87   |
| 4.4 การแยกโปรตีนจากแหล่งธรรมชาติเพื่ออุตสาหกรรมอาหารและ<br>ผลิตภัณฑ์ชีวภาพ  | 97   |
| 4.5 เทคนิคแบบเปียก  | 102  |
| 4.6 ตัวอย่างแนวทางการสกัดโปรตีนจากธรรมชาติ                                  | 106  |
| 4.7 สรุป  | 107  |
| แบบฝึกหัดบทที่ 4  | 107  |
| เอกสารอ้างอิงบทที่ 4  | 108  |

## สารบัญ (ต่อ)

|         |   | หน้า |
|---------|---|------|
| บทที่ 5 | กลไกการเปลี่ยนแปลงโปรตีนจากธรรมชาติและการประยุกต์ใช้                  |      |
|         | 5.1 บทนำ  | 113  |
|         | 5.2 คุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีน                                     | 113  |
|         | 5.3 อิทธิพลของกระบวนการแปรรูปต่อคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีน         | 125  |
|         | 5.4 วิธีการดัดแปรโปรตีนธรรมชาติ                                       | 132  |
|         | 5.5 การพัฒนาไฮโดรไลเซทโปรตีนจากสัตว์ พืชและการประยุกต์ใช้             | 137  |
|         | 5.6 การประยุกต์ใช้โปรตีนจากพืช  | 141  |
|         | 5.7 ไบโอดีไฟเนอรีของเสียโปรตีนเพื่อการผลิตเชื้อเพลิงและเคมีภัณฑ์      | 143  |
|         | 5.8 แนวโน้มการตลาดของโปรตีนรูปแบบต่างๆ ในอุตสาหกรรม                   | 147  |
|         | 5.9 สรุป  | 148  |
|         | แบบฝึกหัดบทที่ 5  | 148  |
|         | เอกสารอ้างอิงบทที่ 5  | 149  |
| บทที่ 6 | ลิพิดจากชีววัสดุ  |      |
|         | 6.1 บทนำ  | 155  |
|         | 6.2 การจำแนกประเภทของกรดไขมันและลิพิด                                 | 155  |
|         | 6.3 แหล่งของลิพิดจากธรรมชาติ  | 160  |
|         | 6.4 การแยกลิพิดจากแหล่งธรรมชาติเพื่ออุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์ชีวภาพ | 169  |
|         | 6.5 ตัวอย่างการสกัดลิพิดเพื่อนำไปใช้เป็นผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรม         | 175  |
|         | 6.6 สรุป  | 176  |
|         | แบบฝึกหัดบทที่ 6  | 177  |
|         | เอกสารอ้างอิงบทที่ 6  | 178  |

## สารบัญ (ต่อ)

|   | หน้า   |
|---|--|
| <b>บทที่ 7</b>  | <b>กลไกการเปลี่ยนแปลงลิปิตจากธรรมชาติและการประยุกต์ใช้</b> |
| 7.1 บทนำ  | 183  |
| 7.2 การเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมีฟิสิกส์และชีวภาพของลิปิต    | 183  |
| 7.3 การดัดแปรลิปิตสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร                       | 193  |
| 7.4 กระบวนการแปรรูปโอเลโอเคมีขั้นพื้นฐาน                      | 204  |
| 7.5 การผลิตโอเลโอเคมีพื้นฐานชนิดต่างๆ                         | 209  |
| 7.6 สรุป  | 216  |
| แบบฝึกหัดบทที่ 7  | 216  |
| เอกสารอ้างอิงบทที่ 7  | 217  |
| <b>บทที่ 8</b>  | <b>สารชีวภัณฑ์และปุ๋ยจากแนวทางเทคโนโลยีชีวภาพ</b>          |
| 8.1 บทนำ  | 221  |
| 8.2 คำจำกัดความและประเภทของสารชีวภัณฑ์ควบคุมหรือกำจัดศัตรูพืช | 221  |
| 8.3 แนวทางการผลิตสารกำจัดศัตรูพืชชีวภาพ                       | 226  |
| 8.4 คำจำกัดความและประเภทของปุ๋ยชีวภาพ                         | 230  |
| 8.5 ปุ๋ยชีวภาพทางการค้า: การเตรียมและการประยุกต์ใช้           | 231  |
| 8.6 การผลิตปุ๋ยจากของเสียชีวภาพ                               | 233  |
| 8.7 การใช้ไฮโดรเจลกับปุ๋ยชีวภาพ                               | 235  |
| 8.8 สรุป  | 237  |
| แบบฝึกหัดบทที่ 8  | 237  |
| เอกสารอ้างอิงบทที่ 8  | 238  |

## สารบัญ (ต่อ)

|         | หน้า   |
|---------|--|
| บทที่ 9 | สารลดแรงตึงผิวชีวภาพ                               |
| 9.1     | บทนำ 241   |
| 9.2     | คำจำกัดความ แหล่งที่มา และโครงสร้างทางเคมี 241     |
| 9.3     | กลไกการทำงานของสารลดแรงตึงผิวชีวภาพ 243            |
| 9.4     | ประเภทของสารลดแรงตึงผิวชีวภาพ 244                  |
| 9.5     | คุณสมบัติของสารลดแรงตึงผิวชีวภาพ 248               |
| 9.6     | จุลินทรีย์กับการผลิตสารลดแรงตึงผิว 249             |
| 9.7     | วัตถุดิบสำหรับการผลิตสารลดแรงตึงผิวชีวภาพ 252      |
| 9.8     | การประยุกต์ใช้สารลดแรงตึงผิวชีวภาพในอุตสาหกรรม 254 |
| 9.9     | การพัฒนาลดแรงตึงผิวชีวภาพเชิงพาณิชย์ 259           |
| 9.10    | สรุป 260   |
|         | แบบฝึกหัดบทที่ 9 260                               |
|         | เอกสารอ้างอิงบทที่ 9 261                           |
| ดัชนี   | 265  |
| Index   | 275  |