



امکان سنجی و بهینه سازی شرایط تولید اتانول از آب پنیر با استفاده از روش سطح پاسخ

حسین قنادزاده گیلانی، غلام خیاطی، زینب میرنظامی، منا قربانپور*

دانشگاه گیلان، دانشکده فنی، مهندسی شیمی

Mona_ghorbanpour@yahoo.com

چکیده

هدف از تحقیق حاضر بررسی چگونگی تولید اتانول از طریق تخمیر قند موجود در آب پنیر توسط مخمر کلایورو مایسس فراژلیس (*Kluyveromyces fragilis*) و تعیین شرایط بهینه فاکتورهای موثر در تولید اتانول در محیط کشت ناپیوسته می‌باشد. به منظور تعیین شرایط بهینه‌ی تولید اتانول از روش آماری سطح پاسخ استفاده شد که متغیرهای به کار رفته درینج سطح شامل pH (۳-۷)، لاكتوز (L) (۰-۱۰۰ g/l)، جرم بیومس (B) (۰/۲-۱g) و دما (T) (۲۶-۴۴°C) بودند. از متداول‌ترین روش‌های سطح پاسخ نیز جهت یافتن حالت بهینه اثر متقابل فاکتورها و برآورد بهترین شرایط فرایند با کمترین میزان آزمون استفاده گردید. نتایج آنالیز واریانس نشان داد، اثر pH و دما بر تولید اتانول معنی دار بود ($p < 0.05$). شرایط عملیاتی بهینه برای فرآیند تولید اتانول شامل $\frac{5}{3}$ برای pH ۴/۸ g/l، $\frac{4}{5}$ برای لاكتوز g، $\frac{7}{5}$ برای جرم بیومس و $30/8^{\circ}\text{C}$ برای دما می‌باشد. حداکثر میزان تولید اتانول در این شرایط $1/69\% \text{ w/v}$ می‌باشد.

واژگان کلیدی: تخمیر، اتانول، آب پنیر، *Kluyveromyces fragilis*، بیوراکتور ایرلیفت