ภาคผนวก

ภาคผนวก ก วิธีการเตรียมอาหารสูตรพื้นฐานที่ใช้ในการทดลอง

ชั่งสารเคมีต่างๆ ตามสูตรอาหารที่ใช้ในการทดลอง โดยเตรียมเป็นสารละลายเข้มข้น (Stock solution) เพื่อสะดวกต่อการใช้เตรียมอาหารแต่ละครั้ง

↓

เติมน้ำตาลทรายตามอัตราลงในสารละลาย

↓

เติมสารอินทรีย์ตามที่ต้องการลงในสารละลาย

↓

เติมน้ำกลั่นลงในสารละลายจนได้ปริมาณตามต้องการ

↓

ปรับ pH ของอาหารให้เท่ากับ 5.2 ด้วย 1N HCL หรือ 1N NaOH

↓

เติมผงวุ้น 8 กรัมต่อลิตร สำหรับอาหารแข็ง ต้มจนวุ้นละลาย

↓

บรรจุอาหารลงในขวดขนาด 4 ออนซ์ ปิดฝาให้สนิท แล้วนำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่ อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ เป็นเวลา 15 - 30 นาที

ภาคผนวก ข สูตรอาหารที่นำมาใช้ในการทดลอง

สูตรอาหาร Vacin and Went (1949)

สารเคมี	ปริมาณที่ใช้ในอาหาร 1 ลิตร (mg.)
Macronutrients	
$Ca_3(PO_4)_2$	200
KNO_3	525
KH_2PO_4	250
$MgSO_4 . 7H_2O$	250
$(NH_4)_2SO_4$	500
Micronutrients	
$MnSO_4 . H_2O$	5.7
Iron	
$Fe_2(C4H_4O_6)_3\ 2H_2O$	28
Sucrose	20,000 (20 g.)
น้ำมะพร้าว	150 cc. (15 %)
pH	4.8-5.2