

---

<b>ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS .....</b>	<b>III</b>
<b>FORMELZEICHEN .....</b>	<b>V</b>
<b>ZUSAMMENFASSUNG .....</b>	<b>VI</b>
<b>SUMMARY .....</b>	<b>IX</b>
<b>1 EINLEITUNG .....</b>	<b>1</b>
<b>2 ACETON-BUTANOL-ETHANOL-FERMENTATION VON BUCHENHOLZFASERSTOFF .....</b>	<b>5</b>
<b>2.1 GRUNDLAGEN - THEORETISCHER HINTERGRUND .....</b>	<b>5</b>
<b>2.1.1 Potential von lignocellulosehaltiger Biomasse für die stoffliche und energetische Nutzung .....</b>	<b>5</b>
<b>2.1.4 Herstellung von ABE-Lösungsmitteln .....</b>	<b>9</b>
<b>2.1.4.1 Anwendung und chemische Synthese von Butanol .....</b>	<b>9</b>
<b>2.1.4.2 Fermentative Herstellung von Butanol .....</b>	<b>10</b>
<b>2.1.4.3 Aktuelle Herausforderungen und Lösungsansätze für die Butanolherstellung .....</b>	<b>13</b>
<b>2.1.4.4 Nutzung lignocellulosehaltiger Rohstoffe zur Herstellung von Butanol .....</b>	<b>14</b>
<b>2.1.4.5 Kommerzielle Butanolproduktion und Forschung &amp; Entwicklung in der Industrie .....</b>	<b>17</b>
<b>2.1.5 In situ Produktaufreinigung in der ABE-Fermentation .....</b>	<b>18</b>
<b>2.2 ERGEBNISSE UND DISKUSSION .....</b>	<b>22</b>
<b>2.2.1 Hydrolyse von Buchenholzfaserstoff .....</b>	<b>22</b>
<b>2.2.2 Fermentation von Holzhydrolysat .....</b>	<b>26</b>
<b>2.2.3.1 Batch-Fermentation .....</b>	<b>28</b>
<b>2.2.3.2 Acidogene Fermentationen – Säurecrash .....</b>	<b>31</b>
<b>2.2.3.3 Simultane Verzuckerung und Fermentation .....</b>	<b>32</b>
<b>2.2.3.3.1 SSF im batch-Verfahren .....</b>	<b>33</b>
<b>2.2.3.3.2 SSF im fed-batch-Verfahren .....</b>	<b>35</b>
<b>2.2.3.4 Einfluss der Zugabe von Essigsäure zur ABE-Fermentation .....</b>	<b>37</b>
<b>2.2.3.5 Einfluss des pH-Werts und der Säuredissoziation auf ABE-Fermentation .....</b>	<b>39</b>
<b>2.2.4 Aufarbeitung von Butanol durch Perstraktion .....</b>	<b>39</b>
<b>2.2.4.1 Mathematische Beschreibung der Perstraktion .....</b>	<b>42</b>
<b>2.2.4.2 Fermentation mit ISPR durch Perstraktion .....</b>	<b>46</b>
<b>2.2.5 Simultaneous Saccharification and Extractive Fermentation (SSEF) .....</b>	<b>47</b>
<b>2.2.5.1 Zufütterung und Hydrolyse des Faserstoffes .....</b>	<b>50</b>
<b>2.2.5.2 Einfache modellhafte Betrachtung des SSEF-Prozesses .....</b>	<b>53</b>
<b>2.3 ZUSAMMENFASSUNG .....</b>	<b>62</b>
<b>3 BIOTECHNOLOGISCHE NUTZUNG VON ROHGLYCERIN .....</b>	<b>64</b>
<b>3.1 EINLEITUNG UND ZIELSETZUNG .....</b>	<b>64</b>
<b>3.1.1 Potential von Rohglycerin .....</b>	<b>64</b>
<b>3.1.2 Nutzung des Nebenproduktes Glycerin .....</b>	<b>65</b>
<b>3.1.3 1,3-Propandiol .....</b>	<b>67</b>
<b>3.1.4 Fermentative Herstellung von 1,3-Propandiol .....</b>	<b>68</b>
<b>3.1.4.1 Inhibierender Einfluss durch Rohglycerin .....</b>	<b>69</b>
<b>3.1.4.2 Vorbehandlung von Rohglycerin .....</b>	<b>72</b>
<b>3.1.5 Adsorption von Fettsäuren durch Hydrotalcit .....</b>	<b>73</b>
<b>3.1.6 Aufarbeitung von 1,3-Propandiol .....</b>	<b>74</b>
<b>3.2 ERGEBNISSE UND DISKUSSION .....</b>	<b>79</b>
<b>3.2.1 Eigenschaften von Rohglycerin .....</b>	<b>79</b>
<b>3.2.1.1 Charakterisierung des Rohglycerins .....</b>	<b>79</b>
<b>3.2.2 Hemmende Wirkung von Rohglycerin .....</b>	<b>82</b>
<b>3.2.3 Vorbehandlung von Rohglycerin .....</b>	<b>84</b>
<b>3.2.3.1 Extraktion von Fettsäuren .....</b>	<b>84</b>
<b>3.2.3.3 Adsorption von Fettsäuren .....</b>	<b>85</b>
<b>3.2.3.3.1 Adsorberscreening zur Fettsäureadsorption .....</b>	<b>85</b>
<b>3.2.3.3.2 Charakterisierung des Hydrotalciten EXM 2152 .....</b>	<b>87</b>
<b>3.2.3.4 Chromatographische Fettsäurebindung mit EXM 2152 .....</b>	<b>101</b>
<b>3.2.4 Fermentation von Rohglycerin zu 1,3-Propandiol .....</b>	<b>103</b>
<b>3.2.4.1 Batch-Fermentation von Rohglycerin .....</b>	<b>103</b>
<b>3.2.4.2 Fed-batch-Fermentation von Rohglycerin .....</b>	<b>105</b>

---

---

3.2.4.3 Modellierung der 1,3-Propandiol-Fermentation .....	108
3.2.4.3.1 Aufstellung des Fermentationsmodells.....	108
3.2.4.3.2 Bestimmung der Modellparameter.....	108
3.2.4.3.3 Modellbasierte Untersuchung von <i>feeding</i> -Strategien .....	117
3.2.4.4 Untersuchung einer alternativen Stickstoffquelle: ANiMOX .....	120
3.2.5 <i>Adsorptive Aufarbeitung von fermentativ hergestelltem 1,3-Propandiol</i> .....	122
3.2.5.1 Untersuchungen im batch System.....	125
3.2.5.1.1 Adsorptionskinetik der Zeolithe .....	125
3.2.5.1.2 Untersuchung der Adsorptionsisothermen .....	128
3.2.5.1.3 Elution des gebundenen 1,3-Propandiols.....	130
3.2.5.1.4 Adsorption im Realsystem Fermentationssuspension .....	132
3.2.5.2 Untersuchungen im dynamischen System.....	133
3.2.5.2.1 Charakterisierung der Festbettadsorption .....	133
3.2.5.2.2 Modellierung der Festbettadsorption .....	135
3.2.5.3 Integration der Adsorption in die 1,3-PDO Fermentation .....	139
3.2.6 Prozesssimulation mit SuperPro Designer .....	149
3.3 ZUSAMMENFASSUNG .....	154
<b>4 ABSCHLIEßENDE DISKUSSION UND AUSBLICK .....</b>	<b>156</b>
<b>5 LITERATURVERZEICHNIS .....</b>	<b>161</b>
<b>ANHANG A: GERÄTE UND CHEMIKALIEN .....</b>	<b>179</b>
<b>ANGANG B: ANALYTIK.....</b>	<b>181</b>
<b>ANHANG C: FERMENTATION .....</b>	<b>188</b>
<b>ANHANG D: AUFGARBEITUNGSMETHODEN .....</b>	<b>192</b>
<b>ANHANG E: MODELLIERUNGEN.....</b>	<b>195</b>
<b>ANHANG F: ROHSTOFFE .....</b>	<b>201</b>
<b>ANHANG G: SONSTIGE PROTOKOLLE .....</b>	<b>204</b>
<b>ANHANG H: KONTINUIERLICHE FASERSTOFF ZUFÜTTERUNG.....</b>	<b>205</b>
<b>ANHANG I: BEISPIELRECHNUNGEN.....</b>	<b>207</b>
<b>ANHANG J: ANGABEN ZUR PERSON .....</b>	<b>208</b>