



บทที่ 2

อุปกรณ์ และวิธีดำเนินการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องเขย่า (shaker) รุ่น G - 10 แบบ Rotary ของบริษัท New Brunswick Scientific Co., USA.

เครื่องเขย่าควบคุมอุณหภูมิ (Controlled environment incubator shaker) รุ่น G - 27 ของบริษัท New Brunswick Scientific Co., USA.

เครื่องปั่นเหวี่ยงควบคุมอุณหภูมิ (Refrigerated Centrifuge) รุ่น J2-21 ของบริษัท Beckman, USA.

เครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสง (Spectrophotometer) รุ่น Spectronic 21 ของบริษัท Bausch & Lomb, USA.

เครื่องวัดค่าดูดกลืนแสงชนิดลำแสงคู่ (Double beam Spectrophotometer) รุ่น 210 - 5763 ของบริษัท Hitachi, Japan

เครื่องวัดค่าพีเอช (pH meter) รุ่น ๕70 ของบริษัท Beckman, USA.

เครื่องระเหิดแห้ง (Freeze dryer) รุ่น FD-1 ของบริษัท Eylea, Japan

การคัดแยก (screening) เชื้อราที่สามารถผลิตเอนไซม์เดกซ์แทรนเนส
จากตัวอย่างดิน

1) การคัดแยก โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อแข็ง (solid medium)

- 1.1) ชั่งตัวอย่างดินมา 1 กรัม ใส่ลงในหลอดทดลองที่มีน้ำกลั่นนิ่งฆ่าเชื้อแล้ว 9 มล. ผสมให้เข้าด้วยเครื่องปั่นผสม (vortex mixer) นำไปเจือจางตามลำดับแล้วคัดสารแขวนลอยในแต่ละความเข้มข้นมา 0.1 มล. เกลี่ยลงบนอาหารเลี้ยงเชื้อ Potato dextrose Agar (PDA) ด้วยแท่งแก้วอให้ทั่วผิวน้ำอาหาร บ่มที่อุณหภูมิห้องจนสายใยราขึ้น แยกโคโลนีเดี่ยวมาทำให้บริสุทธิ์บนอาหารเลี้ยงเชื้อแข็งเย็บชนิดเดิม บ่มไว้จนเห็นสายใยเจริญเต็มที่
- 1.2) นำเชื้อราที่แยกได้บริสุทธิ์แล้วจากข้อ 1.1 มาจุด (spot) ลงบนอาหารเลี้ยงเชื้อวุ้นที่มีเดกซ์แทรน 1.0% ตามสูตรซึ่งปรับปรุงจาก Fukumoto และคณะ (30) บ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 5 - 7 วัน แล้วนำมาตรวจสอบความสามารถในการย่อยเดกซ์แทรนของเชื้อราสายพันธุ์ต่างๆ โดยการเทราดด้วยเอธานอล 95% ให้ทั่วผิวน้ำอาหารเลี้ยงเชื้อ ทิ้งไว้เป็นเวลา 24 ชั่วโมงที่อุณหภูมิห้อง สังเกตผลบริเวณใส (clear zone) ที่เกิดขึ้น เนื่องจากการย่อยสลายเดกซ์แทรน (โดยปกติเดกซ์แทรนจะมีหน่วยกลูโคสต่อกันมากกว่า 50 หน่วยขึ้นไป เมื่อทำปฏิกิริยากับแอลกอฮอล์ เช่น เอธานอลจะตกตะกอนทำให้เห็นเป็นสีขาวขุ่น แต่หากเดกซ์แทรนถูกย่อยโดยเดกซ์แทรนเนส เป็นหน่วยย่อยลงแล้วจะไม่ถูกตกตะกอนด้วยแอลกอฮอล์ ทำให้เห็นเป็นบริเวณใสได้)



2) การเก็บรักษาเชื้อราที่ผลิตเอนไซม์เดกซ์แทรนเนส

นำเชื้อราสายพันธุ์ต่างๆ ที่คัดเลือกมาจากข้อ 1.2 ที่ให้บริเวณไล ไปจุดลงบนอาหารเลี้ยงเชื้อแข็งที่มีเดกซ์แทรนความเข้มข้น 1.0% ตามสูตรของ Fukumoto และคณะ (ภาคผนวก ก) บ่มที่อุณหภูมิห้องจนเชื้อสร้างสปอร์เต็มที่ เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส จนกว่าจะนำมาใช้

3) การคัดเลือกโดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อเหลว (liquid medium)

นำเชื้อราสายพันธุ์ต่างๆ ที่เก็บรักษาไว้ในข้อ 2 มาทำการทดสอบ โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อเหลวสูตร Fukumoto และคณะ (30) ที่บรรจุอยู่ในขวดแก้วทรงกรวย (Erlenmeyer flask) ตามวิธีการในข้อ 4 เมื่อเชื้อราเจริญจนเหมาะสมแล้วทำการแยกเซลล์ออกจากอาหารเลี้ยงเชื้อ โดยกรองผ่านกระดาษกรอง Whatman No.1 หรืออาจใช้วิธีปั่นด้วยเครื่องปั่นเหวี่ยงแบบตั้งโต๊ะ ด้วยความเร็ว 2,000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 5 นาที จากนั้นนำส่วนน้ำเลี้ยงเชื้อไปมาตรวจสอบแอกติวิตี ของเอนไซม์เดกซ์แทรนเนส โดย 1 มล. ของส่วนผสมปฏิกิริยา (reaction mixture) ตามวิธีในข้อ 5

4) การเลี้ยงเชื้อราในขวดแก้วทรงกรวย

ใส่น้ำกลั่นผสม 0.1% ของ Tween 80 ที่ผ่านการนึ่งฆ่าเชื้อแล้ว ลงในหลอดเก็บเชื้อดังที่ได้กล่าวไว้ในข้อ 2 ใช้ลูปเขี่ยสปอร์ให้หลุดออกมาลอยอยู่ในน้ำนบสปอร์เริ่มต้นให้อยู่ในช่วง 2×10^7 สปอร์ต่อมล. โดยใช้ Haemocytometer (ภาคผนวก ค) ถ่าย 1 มล. ของสปอร์แขวนลอยลงใน 50 มล. ของอาหารเลี้ยงเชื้อเหลวตามสูตรอาหารของ Fukumoto

และคณะ (ภาคผนวก ก) ซึ่งบรรจุอยู่ในขวดแก้วทรงกรวยขนาด 250 มล. บ่มบนเครื่องเขย่าแบบ rotary shaker ใช้อัตราเร็ว 200 รอบต่อนาที ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 10 วัน ดูดอาหารเลี้ยงเชื้อเหลวออกมา 5 มล. นำไปตรวจสอบแอกติวิตีของเอนไซม์เดกซ์แทรนเนสตามวิธีการในข้อ 5

5) การตรวจสอบแอกติวิตีของเดกซ์แทรนเนสจากเชื้อรา

โดยใช้วิธีการของ Fukumoto และคณะ (30) ดังนี้ ส่วนผสมของปฏิกิริยาจำนวน 1 มล. ประกอบด้วย 0.4 มล. ของสารละลายเดกซ์แทรน T2000 (Pharmacia) ความเข้มข้น 0.625% ละลายใน 0.05 โมลาร์ pH 5.5 และน้ำเลี้ยงเชื้อซึ่งผ่านการแยกเซลล์ออกไปแล้ว 0.1 มล. บ่มสลับสเตรทกับบัพเฟอ์ก่อนที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 5 นาที แล้วจึงเติมเอนไซม์ลงไป ผลสมให้เข้ากันด้วยเครื่องบ่มผสม บ่มที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที เก็บตัวอย่างของส่วนผสมที่เวลา 0, 5, 10 และ 15 นาที หยุดปฏิกิริยาโดยการต้มในอ่างน้ำเดือด 5 นาที แล้วตรวจหาน้ำตาลรีดิวซ์ โดยวิธีการของ Somogyi-Nelson (51,52)

[1 หน่วย (Unit) ของเดกซ์แทรนเนส หมายถึง ปริมาณเอนไซม์ที่ย่อยสลายเดกซ์แทรน T2000 แล้วได้น้ำตาลรีดิวซ์เทียบเท่ากับน้ำตาลกลูโคส 1 ไมโครโมลต่อนาที ภายใต้สภาวะที่ทดสอบ]

5.1) การเตรียมสลับสเตรท ซึ่งเดกซ์แทรน T2000 (Pharmacia, Sweden) 0.625 กรัม ละลายในอะซีเตทบัพเฟอ์ ความเข้มข้น 0.05 โมลาร์ พีเอช 5.5 และปรับปริมาตรให้เป็น 100 มล. ในขวดเตรียมสาร (volumetric flask)

6) การตรวจวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์

นำตัวอย่างที่จะวิเคราะห์มาปริมาณ 1 มล. เติมสารละลายอัลคาไลน์ - คอปเปอร์ รีเอเจนต์ (วิธีการเตรียมในภาคผนวก ข) จำนวน 1 มล. ผสมให้เข้ากัน แล้วนำไปต้มในอ่างน้ำเดือดเป็นเวลา 15 นาที ทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว แล้วเติม เบลล์รีเอเจนต์ 1 มล. (ภาคผนวก ข) ผสมให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องนาน 30 นาที เติมน้ำขจัดไอออนแล้ว 5 มล. ผสมให้เข้ากัน นำไปอ่านค่าดูดกลืนแสงด้วยเครื่อง สเปกโตรโฟโตมิเตอร์ ที่ความยาวคลื่น 520 นาโนเมตร หาค่าปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์จากผล ต่างที่เวลาต่างๆจากกราฟมาตรฐานที่สร้างขึ้นจากน้ำตาลกลูโคส ความเข้มข้น 0 ถึง 200 ไมโครกรัมต่อมล.

7) การตรวจวิเคราะห์ปริมาณโปรตีน

ใช้วิธีการของ Lowry และคณะ (53) นำ 1.0 มล. ของสารละลายที่ต้องการวิเคราะห์มาเติมสารละลายผสม Lowry C (ภาคผนวก ข) 5 มล. ผสมให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 15 นาที เติมสารละลายผสม Lowry D 0.5 มล. ผสมให้เข้ากันแล้ว ตั้งทิ้งไว้อีก 30 นาที นำไปวัดค่าดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 660 นาโนเมตร เปรียบ เทียบหาค่าของโปรตีนจากกราฟมาตรฐานที่ใช้ โบวีนซีรัม อัลบูมิน (Bovine serum albumin) ความเข้มข้น 0 ถึง 200 ไมโครกรัมต่อมล.

8) การตรวจวิเคราะห์การเจริญของเซลล์ (Growth)

โดยวิธีทำน้ำหนักแห้ง (dry weight) ของเซลล์ นำเซลล์ที่ทราบปริมาตร น้ำเลี้ยงเชื้อแน่นอน มาอบแห้งที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 24 ชั่วโมง จนน้ำหนัก คงที่ ชั่งหาน้ำหนักแห้ง แล้วคำนวณหาน้ำหนักแห้งต่ออาหารเลี้ยงเชื้อ



9) การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเดิร์ชแตรนเนส

9.1) การหาชนิดของเดิร์ชแตรนที่เหมาะสม

ทำการเลี้ยงเชื้อราในอาหารเลี้ยงเชื้อสูตร Fukumoto โดยใช้เดิร์ชแตรนที่มีน้ำหนักโมเลกุลชนิดต่างๆ ได้แก่ เดิร์ชแตรน T-10, T-40, T-2000 และเดิร์ชแตรนคุณภาพอุตสาหกรรม ซึ่งมีน้ำหนักโมเลกุล 17,200, 153,000, และ $3-50 \times 10^5$ ตามลำดับ และเดิร์ชแตรนที่ทำการผลิตเองจาก Leuconostoc mesenteroides เตรียมโดยวิธีในภาคผนวก ก ข้อ 5 ที่ความเข้มข้น 1.0% เป็นแหล่งคาร์บอนโดยใช้วิธีการในข้อ 4 นำมาตรวจสอบแอกติวิตีของเดิร์ชแตรนเนสด้วยวิธีการในข้อ 5

9.2) การหาปริมาณของเดิร์ชแตรนที่เหมาะสม

ทำการเลี้ยงเชื้อราในอาหารเลี้ยงเชื้อสูตร Fukumoto ที่มีเดิร์ชแตรนชนิดอุตสาหกรรม (น้ำหนักโมเลกุล $3-50 \times 10^5$ ของบริษัท Sigma, D-5501) เป็นแหล่งคาร์บอน โดยแปรผันความเข้มข้นเป็น 0.25, 0.50, 0.75, 1.0, 1.5 และ 2.0% โดยใช้วิธีการในข้อ 4 แล้วตรวจสอบแอกติวิตีของเดิร์ชแตรนเนสด้วยวิธีการในข้อ 5

9.3) การหาชนิด และปริมาณของแหล่งไนโตรเจน

ทำการเลี้ยงเชื้อราในอาหารเลี้ยงเชื้อสูตร Fukumoto ที่มีการแปรผันแหล่งไนโตรเจนต่างๆดังนี้

แหล่งอาหารอินทรีย์ไนโตรเจน

เปปโตน, มงยีสต์สกัด, corn steep liquor ที่ความเข้มข้น 0.2, 0.5 และ 1.0% โดยน้ำหนัก

แหล่งอาหารอินทรีย์ในโตรเจน

โซเดียมไนเตรท ความเข้มข้น 0.1, 0.2, 0.3, 0.4, 0.5 และ 1.0%

โปตัสเซียมไนเตรท ความเข้มข้น 0.2, 0.5 และ 1.0%

แอมโมเนียมคลอไรด์ แอมโมเนียมไนเตรด แอมโมเนียมซัลเฟตและ

แอมโมเนียม ไดไฮโดรเจนฟอสเฟต ความเข้มข้น 0.2, 0.5 และ 1.0%

ตรวจสอบแอกติวิตีของ เดกซ์แทรนเนสด้วยวิธีการในข้อ 5

9.4) ผลของเกลือแร่ต่อการผลิตเดกซ์แทรนเนส

ทำการเลี้ยงเชื้อราในสูตรอาหารเหลวที่ใช้เดกซ์แทรนความเข้มข้น 1.0% เป็นแหล่งคาร์บอนและ โซเดียมไนเตรท ความเข้มข้น 0.2% เป็นแหล่งไนโตรเจน และได้มีการแปรผันชนิด และปริมาณของเกลือแร่ดังนี้

ไดโปตัสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต ความเข้มข้น 0, 0.1, 0.2 และ 0.3%

โปตัสเซียมคลอไรด์ และแมกนีเซียมซัลเฟต ความเข้มข้น 0, 0.025, 0.050 และ 0.10% ตามลำดับ

เฟอร์ริกซัลเฟต ความเข้มข้น 0, 0.0005, 0.0010 และ 0.002%

และทำการเลี้ยงเชื้อในอาหารเหลวตามปกติ แต่ได้มีการแปรผันแร่ธาตุบาง

ชนิดลงไปแล้วคือ

คอปเปอร์ซัลเฟต	ความเข้มข้น	1×10^{-5}	และ 2×10^{-5}	โมลาร์ตามลำดับ
แมงกานีสซัลเฟต	"	"	"	"
โคบอลต์คลอไรด์	"	"	"	"
แบเรียมคลอไรด์	"	"	"	"

แล้วตรวจสอบแอกติวิตีของเอนไซม์ตามวิธีในข้อ 5

9.5) ความเป็นกรดต่างที่เหมาะสมต่อการผลิตเดกซ์แทรนเนส

เลี้ยงเชื้อในอาหารเหลวสูตรของ Fukumoto ที่ได้มีการปรับปรุงแล้วโดยแปรผัน
ความเป็นกรดต่างเริ่มต้น เป็น

3.5, 4.0, 4.5, 5.0, 5.5, 6.0, 6.5, 7.0, 7.5, 8.0 และ 9.0 ตามลำดับ

ตรวจหาแอกติวิตีด้วยวิธีการในข้อ 5

9.6) อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการผลิตเดกซ์แทรนเนส

เลี้ยงเชื้อราในอาหารเหลวสูตร Fukumoto ที่ได้ปรับปรุงแล้วโดยแปรผันอุณหภูมิ
ที่ใช้เลี้ยงเชื้อเป็น 25, 30, 35, 40, 45, 50 และ 55 องศาเซลเซียส ตามลำดับ

ตรวจหาแอกติวิตีด้วยวิธีการในข้อ 5 ข้างต้น

9.7) ผลของ tween 80 ต่อการผลิตเดกซ์แทรนเนส

เลี้ยงเชื้อในอาหารเหลวสูตรข้างต้น โดยเติมสาร tween 80 ลงไป 0.1% และ
0.2% ตรวจหาแอกติวิตีด้วยวิธีการในข้อ 5 ข้างต้น

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

10) การศึกษาคุณสมบัติของเอนไซม์เดกซ์แทรนเนส

10.1) ความเป็นกรดต่างที่เหมาะสมต่อการทำงานของเอนไซม์

บ่มเอนไซม์ในสารผสมของปฏิกิริยาที่ความเป็นกรดต่างในช่วงต่างๆ โดยการผันแปรความเป็นกรดต่างในช่วงต่างๆโดยใช้ 0.05 โมลาร์ของ

อะซิเตทบัฟเฟอร์ในช่วง pH 4-6

ฟอสเฟต บัฟเฟอร์ในช่วง pH 6-8 และ

ซีเตรท-ฟอสเฟต บัฟเฟอร์ในช่วง pH 4-7

ที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 15 นาที แล้ววัดแอกติวิตีของเอนไซม์เดกซ์แทรนเนส โดยวิธีการในข้อ 5

10.1) ความเสถียรต่อความเป็นกรดต่าง (pH stability)

บ่มเอนไซม์ที่เจือจางในบัฟเฟอร์ความเข้มข้น 0.05 โมลาร์ ที่ความเป็นกรดต่างต่างๆ กัน คือ

อะซิเตท บัฟเฟอร์ pH 4.0-5.5

ฟอสเฟต บัฟเฟอร์ ในช่วง pH 5.5-8.0 และ

ซีเตรท-ฟอสเฟต บัฟเฟอร์ ในช่วง pH 4-7

เป็นเวลา 0 ถึง 120 นาที แล้ววัดแอกติวิตีของเอนไซม์เดกซ์แทรนเนสทุกๆ 15 นาที ในช่วงแรก และช่วงละ 30 นาทีในช่วงที่ 2 ด้วยวิธีการในข้อ 5 ข้างต้น โดยใช้เอนไซม์ที่บ่มในอะซิเตท บัฟเฟอร์ pH 5.5 เป็นตัวเปรียบเทียบ

10.3) อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการทำงานของเอนไซม์

บ่มเอนไซม์ในอ่างน้ำที่ปรับอุณหภูมิเป็น 40, 45, 50, 55, 60 และ 65 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 0 ถึง 120 นาที วัดแอกติวิตีของเอนไซม์ ทุกๆ 15 นาที ในช่วงแรก และช่วงละ 30 นาทีในช่วงที่ 2 โดยใช้วิธีการในข้อ 5 ข้างต้น

10.4) ความเสถียรของเอนไซม์ต่ออุณหภูมิ (thermal stability)

บ่มเอนไซม์ให้เจือจางใน 0.05 โมลาร์อะซิเตท บัฟเฟอร์ pH 5.5 ที่อุณหภูมิ 40 45 50 55 60 และ 65 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 0 ถึง 120 นาที วัดแอกติวิตีของเอนไซม์เดกซ์แทรนเนสทุกๆ 15 นาทีในช่วงแรก และทุก 30 นาทีในช่วงที่ 2 ด้วยวิธีการดังกล่าวในข้อ 5 ข้างต้น โดยใช้เอนไซม์ที่บ่มที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียสเป็นตัวเปรียบเทียบ

10.5) การศึกษาชนิด และปริมาณของเกลือแร่ และสารบางชนิดที่มีผลต่อการทำงานของเดกซ์แทรนเนส

โดยการเติมเกลือแร่ และสารที่ใช้ทดสอบ ปริมาณต่างๆ กัน ลงในปฏิกิริยาของการหาแอกติวิตีของเดกซ์แทรนเนส ดังต่อไปนี้

ซิสเตอีน, ซิสเตอีน-ไฮโดรคลอไรด์, ลอริลซัลเฟต (Sodium Dodecyl Sulfate) Ethylenediaminetetraacetic acid disodium salt (EDTA), para-Chloromercuribenzoic acid (PCMB), แมกนีเซียมซัลเฟต, แคลเซียมคลอไรด์, เฟอร์ริกคลอไรด์, เฟอร์รัสซัลเฟต, คอปเปอร์ซัลเฟต, โคบอลต์คลอไรด์, แมงกานีสคลอไรด์, เมอคิวริกคลอไรด์, แคลเซียมคาร์บอเนต, ไดโบตัสเซียม-ไฮโดรเจนฟอสเฟต, โบตัสเซียมคลอไรด์, โซเดียม คลอไรด์, ซิงค์คลอไรด์ และ ซิงค์ซัลเฟต ความเข้มข้น 0 ถึง 15 มิลลิโมลาร์

วัดแอกติวิตี ของเดกซ์แทรนเนส ตามวิธีการในข้อ 5

10.6) ความสามารถในการย่อยสลายสารประกอบน้ำตาลบางชนิดของเอนไซม์เดกซ์แทรนเนส

บ่มเอนไซม์ที่เจือจางใน 0.05 โมลาร์อะซิเตทบัฟเฟอร์ pH 5.5 อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส แล้วนำมาทำปฏิกิริยากับสับสเตรทความเข้มข้น 0.625% ชนิดต่างๆดังนี้ เดกซ์แทรน T-10, T-40, เดกซ์แทรนคุณภาพอุตสาหกรรมน้ำหนักโมเลกุล 17,200, 153,000, $3-50 \times 10^5$, เดกซ์ทริน, แป้ง, แอลฟา-เซลลูโลส ตรวจสอบน้ำตาลรีดิวิซ์

ที่เกิดขึ้นจากการย่อยสลายในเวลา 15 นาที โดยเปรียบเทียบกับ การย่อยสลาย เดอร์แทรน T-2000 ที่สภาวะมาตรฐาน

10.7) การตรวจสอบชนิดของน้ำตาลที่เกิดขึ้นจากการย่อยสลายเดอร์แทรน

บ่มเอนไซม์ที่เจือจางแล้วกับสับสเตรทที่สภาวะมาตรฐานเป็นเวลา 120 นาที เก็บตัวอย่างที่เวลาต่างๆ นำไปต้มในน้ำเดือด 5 นาที แล้วนำไปวิเคราะห์น้ำตาลที่เกิดขึ้น ด้วยโครมาโตกราฟีกระดาษ Whatman No.1 แบบ ascending เปรียบเทียบกับสารละลายมาตรฐาน กลูโคส , ไอโซมอลโตส , และมอลโตโทรโอส ความเข้มข้น 1มก.ต่อมล. ตัวอย่างละ 5 ไมโครลิตร ในภาชนะที่ทำให้อ้อมตัวด้วยสารละลายผสมของ n-propanol:น้ำ อัตราส่วน 70:30 เมื่อสารละลายซึมถึงตำแหน่งใกล้ขอบบนมากที่สุดนำมาทำให้แห้ง แล้วทำให้เกิดสีโดยวิธี อัลคาลิ ซิลเวอร์ ไนเตรท (55) ภาคผนวก ข.3

10.8) ความเข้มข้นของบัฟเฟอร์ต่อการทำงานของเอนไซม์

ทำการผันแปรความเข้มข้น 0 ถึง 0.5 โมลาร์ของอะซีเตทบัฟเฟอร์ อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส ที่ความเป็นกรดต่าง 5.5 ซึ่งเป็นสภาวะความเป็นกรดต่างที่เหมาะสมต่อการทดลองหาแอกติวิตีของเอนไซม์ ตรวจสอบแอกติวิตีของเอนไซม์เดอร์แทรนเนสด้วยวิธีการในข้อ 5 ข้างต้น

10.9) ความเสถียรของเอนไซม์ต่อความเข้มข้นบัฟเฟอร์

บ่มเอนไซม์ให้เจือจางใน อะซีเตทบัฟเฟอร์ความเข้มข้นตั้งแต่ 0 ถึง 0.5 โมลาร์ ที่ความเป็นกรดต่าง 5.5 อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที ตรวจสอบแอกติวิตีของเอนไซม์ด้วยวิธีการในข้อ 5 เปรียบเทียบกับเอนไซม์ที่บ่มในอะซีเตทบัฟเฟอร์ ความเข้มข้น 0.05 โมลาร์



การเตรียมเอนไซม์เข้มข้น (Concentrated enzyme)

11) การตกตะกอนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟต

นำส่วนไลต์ที่ได้จากการเลี้ยงเชื้อ *Penicillium* sp. สายพันธุ์ 61 มาวิเคราะห์การทำงานของเอนไซม์ตามวิธีการในข้อ 5 วัดปริมาณแล้วเติมผงแอมโมเนียมซัลเฟตที่บดละเอียดลงไปช้าๆ พร้อมทั้งกวนเบาๆ ตลอดเวลา ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส จนได้ความเข้มข้นสุดท้ายเป็นร้อยละ 45 กวนเบาๆ ต่ออีก 1-2 ชั่วโมง นำมาปั่นเหวี่ยงด้วยความเร็ว 10,000 รอบ / นาที ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส 20 นาที นำตะกอนที่ได้มาละลายในสารละลายอะซิเตท บัฟเฟอร์ความเข้มข้น 0.05 โมลาร์ พีเอช 5.5 โดยใช้สารละลายให้น้อยที่สุด นำมาวิเคราะห์การทำงานของเอนไซม์ที่เหลือเปรียบเทียบกับแอกติวิตีของเอนไซม์เดกซ์แทรนเนสก่อนตกตะกอนตามวิธีการในข้อ 5

12) การเตรียมเอนไซม์ระเหิดแห้ง

นำส่วนไลต์ที่ได้จากการเลี้ยงเชื้อ และเอนไซม์ที่ได้จากข้อ 1) มาทำการระเหิดแห้ง (freeze drying) จนกระทั่ง เอนไซม์แห้ง นำมาวิเคราะห์การทำงานของเอนไซม์ตามวิธีในข้อ 5

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย