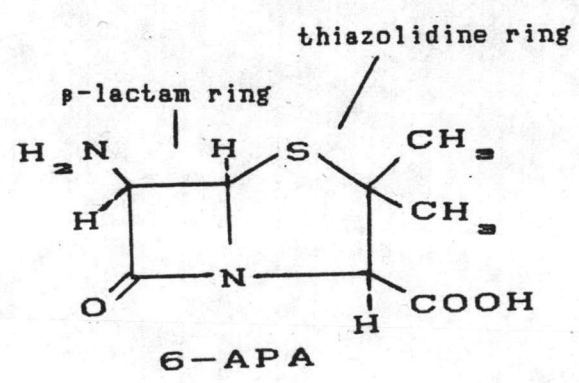


บทที่ 1
บทนำ

1.1 ความสำคัญของเพนนิซิลิน

ยาปฏิชีวนะเป็นสารประกอบอินทรีย์ที่มีโครงสร้างซับซ้อนส่วนใหญ่สังเคราะห์ขึ้นได้ด้วยเชื้อจุลินทรีย์ เพนนิซิลินนับเป็นยาปฏิชีวนะชนิดหนึ่งที่รู้จักกันทั่วไป เพราะหาซื้อง่าย และราคาถูก นิยมใช้ในการรักษาโรคทั้งในมนุษย์ สัตว์ และพืชกันอย่างแพร่หลาย เป็นที่น่าเสียดายว่า ปัจจุบันประสิทธิภาพของการรักษาด้วยเพนนิซิลิน คือ เพนนิซิลิน จี และ เพนนิซิลิน วี (penicillin G and penicillin V) ลดลงอย่างมาก เนื่องจากจุลินทรีย์หลายชนิดสามารถพัฒนาการต้านยาได้ แนวโน้มของการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับเพนนิซิลินจึงมุ่งเข้าสู่การผลิตยาปฏิชีวนะเพนนิซิลินชนิดใหม่ ๆ เพื่อเพิ่มผลการรักษาให้สูงขึ้น (สันต์ พาณิชย์กุล, 2529) ซึ่งกระบวนการผลิตยาเพนนิซิลินในอุตสาหกรรมสามารถทำได้ 2 วิธี คือ วิธีสังเคราะห์ทางเคมี (chemical synthesis) และวิธีกึ่งสังเคราะห์ (semisynthesis) โดยทั้ง 2 กระบวนการจะต้องใช้ กรด 6-อะมิโนเพนนิซิลานิก (6-aminopenicillanic acid ; 6-APA) เป็นสารเริ่มต้นในกระบวนการผลิตทั้ง 2 กระบวนการ (Carrington, 1971; Carleysmith, Dunnill และ Lilly, 1980; Vandamme, 1983) กรด 6-อะมิโนเพนนิซิลานิกนี้ ถูกเรียกว่าเป็น นิวเคลียสของเพนนิซิลิน (penicillin nucleus) ซึ่งประกอบขึ้นด้วย วงแหวนของไธอะโซลิดีน (thiazolidine ring) กับวงแหวนของ เบต้า-แลคแตม (β -lactam ring) (รูปที่ 1.1)



รูปที่ 1.1 สูตรโครงสร้างของ กรด 6-อะมิโนเพนนิซิลินิก

เมื่อถูกต่อเข้ากับกลุ่มข้างเคียง (side chain group) จะได้เป็นอนุพันธ์ของยา เพนนิซิลินชนิดต่างๆ (รูปที่ 1.2) ซึ่งกลุ่มข้างเคียงนี้เองที่ทำให้ยาปฏิชีวนะกลุ่ม เพนนิซิลินแสดงฤทธิ์ต่อต้านจุลชีพได้ต่างกัน (Self และ Lilly, 1969; Carrington, 1971; Vandamme, 1980; Daumy, Dancly, McColl, Apostolakos และ Vinick, 1985)

1.2 อุตสาหกรรมการผลิตกรด 6-อะมิโนเพนนิซิลานิก (6-APA)

ในระยะแรก กรด 6-อะมิโนเพนนิซิลานิก ถูกผลิตขึ้นโดยตรงจากการหมัก ของเชื้อราหลายชนิด เช่น *Penicillium chrysogenum* Q₁₇₆ (Kato, 1953; Ballia, Chain, Dentice, Rolinson และ Batchelor, 1959; Batchelor, Doyle, Nayler และ Rolinson, 1959) แต่ผลผลิตที่ได้ต่ำ และวิธีในการแยก กรด 6-อะมิโนเพนนิซิลานิกออกนั้น ยุ่งยากซับซ้อน ในไม่ช้ากระบวนการนี้ก็เลิกใช้ไป (Carrington, 1971)

ปัจจุบันอุตสาหกรรมการผลิต กรด 6-อะมิโนเพนนิซิลานิก สามารถผลิตได้

2 วิธี (Poulson, 1984) คือ

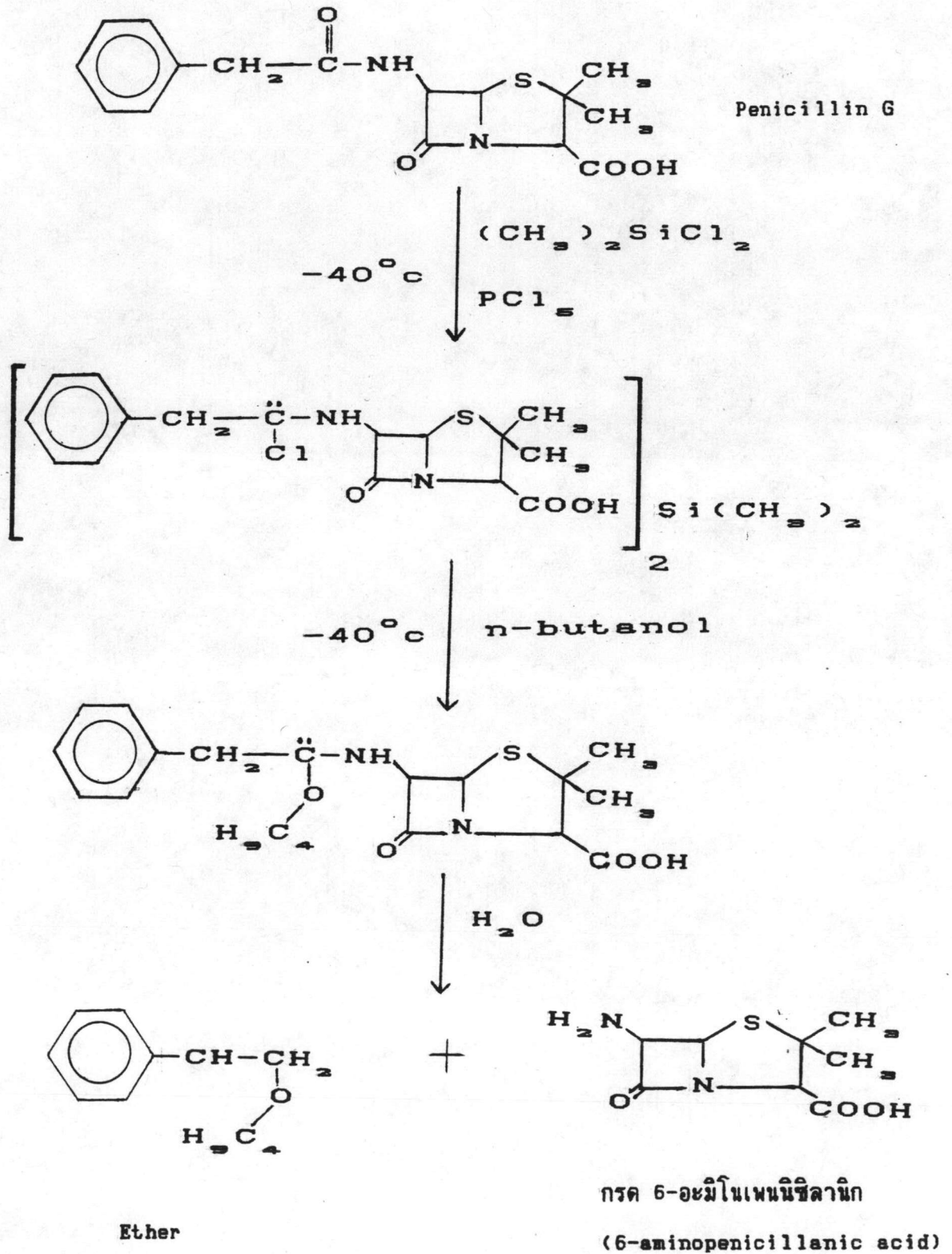
1. วิธีทางเคมี (Chemical method)

กระบวนการนี้ใช้เพนนิซิลิน จี หรือ วี เป็นวัตถุดิบตั้งต้น (รูปที่ 1.3) ประกอบด้วยปฏิกิริยาหลายขั้นตอน วิธีการควบคุมปฏิกิริยายุ่งยากและซับซ้อน เช่น ต้องใช้สารละลายอินทรีย์ช่วยให้เกิดปฏิกิริยา อุณหภูมิที่ใช้ต้องควบคุมให้อยู่ในระดับ ต่ำมาก (-40 องศาเซลเซียส) และปฏิกิริยานี้จะเกิดขึ้นได้ต้องปราศจากน้ำโดยเด็ด ขาด จึงจำเป็นต้องใช้พลังงาน และต้นทุนการผลิตสูง

2. วิธีทางชีวภาพ (Biological method)

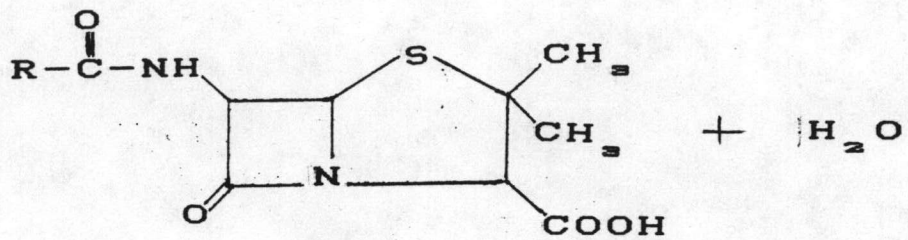
โดยวิธีนี้จะใช้เอนไซม์เพนนิซิลิน เอซิลเลส ในการไฮโดรไลซ์เพนนิซิลิน จี หรือ วี ให้เป็น กรด 6-อะมิโนเพนนิซิลานิก (รูปที่ 1.4) ซึ่งเป็นวิธีที่ง่าย และเป็น ที่นิยมในปัจจุบัน เพราะใช้ปฏิกิริยาเพียงขั้นตอนเดียว

รูปที่ 1.3 กระบวนการผลิตกรด 6-อะมิโนเพนนิซิลานิก ด้วยวิธีทางเคมี
(Paulson, 1984)



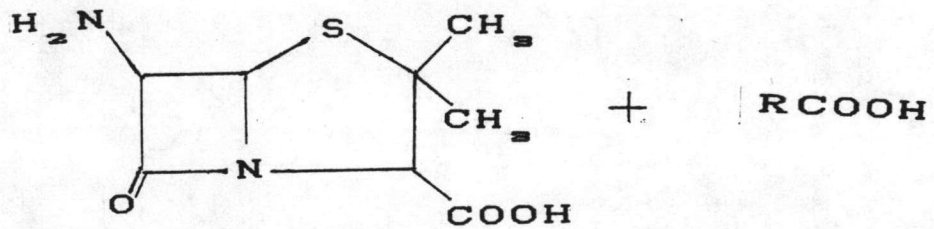
รูปที่ 1.4

กระบวนการผลิตกรด 6-อะมิโนเพนนิซิลานิก ด้วยวิธีทางชีวภาพ (Vandamme, 1980)



เพนนิซิลิน (Penicillin)

Penicillin acylase



กรด 6-อะมิโนเพนนิซิลานิก (6-aminopenicillanic acid)

กรดคาร์บอกซิลิก (carboxylic acid)

1.3 การค้นพบเอนไซม์เพนิซิลิน เอซีเลส

Sakaguchi และ Murao (1950) พบว่า *Penicillium chrysogenum* Q176 และ *Aspergillus oryzae* สามารถผลิตเอนไซม์ซึ่งสามารถไฮโดรไลซ์เพนิซิลิน ให้เป็นกรดพินิลอะซิดิก และสารชนิดหนึ่งที่เรียกว่า penicin และเรียกเอนไซม์นั้นว่า เพนิซิลิน อะมิเดส (penicillin amidase)

จนกระทั่งปี ค.ศ. 1959 Batchelor และคณะ (1959) ได้รายงานยืนยันว่า penicin ที่ Sakaguchi และ Murao ผลิตขึ้นได้จาก *Penicillium chrysogenum* ก็คือ กรด 6-อะมิโนเพนิซิลานิก นั้นเอง และนักวิจัยกลุ่มเดียวกันนี้สามารถตกผลึก กรด 6-อะมิโนเพนิซิลานิกนี้ ออกมาได้ในปี 1961 (Batchelor และคณะ, 1961)

นอกจากนี้ ยังมีรายงานว่า เอนไซม์เพนิซิลิน เอซีเลส สามารถถูกผลิตได้ในจุลินทรีย์ที่ไม่มีการสร้างสารในกลุ่มเพนิซิลินเลยก็ได้ เช่น ยีสต์, แอคติโนไมซิส และแบคทีเรีย (Cole, 1967; Vandamme และ Voets, 1974b; Vandamme, 1977)

1.4 การเรียกชื่อ

เอนไซม์นี้มีชื่อเรียกกันหลายชื่อ เช่น เพนิซิลิน อะมิเดส (penicillin amidase) (Sakaguchi และ Murao, 1950; Kaufmann และ Bauer, 1964), เพนิซิลิน อะมิโดไฮโดรเลส (penicillin amidohydrolase) (Vojtisek และ Slezak, 1975a,b,c), เพนิซิลิน เอซีเลส (penicillin acylase) (Huang, Seto และ Shell, 1963; Szentirmai, 1964; Cole, 1964; Levitor, Klapovskaya และ Kleine, 1967; Gang และ Shaikh, 1976; Meyer, Collins และ Wagner, 1979; Dammy และคณะ; 1985) แต่ชื่อที่ได้รับความนิยมมากที่สุด คือ เพนิซิลิน เอซีเลส (penicillin acylase)

1.5 ประเภทของเอนไซม์เพนิซิลิน เอซีเลส

เอนไซม์เพนิซิลิน เอซีเลส ถูกแบ่งออกตาม ชนิดของสับสเตรทเพนิซิลิน ที่เอนไซม์สามารถไฮโดรไลซ์ได้ เป็น 3 ประเภท (Vandamme และ Voets, 1974)

คือ 1. เพนิซิลิน จี เอซีเลส (Benzylpenicillin acylase)

สามารถไฮโดรไลซ์เพนิซิลิน จี ได้ดีกว่า เพนิซิลิน วี ส่วนใหญ่พบใน

แบคทีเรีย โดยเฉพาะในพวก แกรมลบ นอกจากนี้ยังพบในเชื้อราบางชนิด ตัวอย่าง จุลชีพที่สามารถผลิต และ คุณสมบัติของเอนไซม์กลุ่มนี้ แสดงในตารางที่ 1.1 และ 1.2 ตามลำดับ

2. เพนนิซิลิน ี เอซิลเลส (Phenoxymethylpenicillin acylase)

สามารถไฮโดรไลซ์เพนนิซิลิน ี ได้ดีกว่า เพนนิซิลิน จี ส่วนมากพบใน เชื้อรา ยีสต์ แอคติโนไมซีต และแบคทีเรียบางชนิด ตัวอย่างของจุลชีพที่สามารถ ผลิต และ คุณสมบัติของเอนไซม์กลุ่มนี้ แสดงในตารางที่ 1.3 และ 1.4 ตามลำดับ

3. แอมพิซิลิน เอซิลเลส (D- α -Aminobenzylpenicillin acylase)

เป็นเอนไซม์ที่ไฮโดรไลซ์เฉพาะสัลบิเตอรทแอมพิซิลิน และปัจจุบันพบเฉพาะใน จุลชีพเพียงไม่กี่ชนิดเท่านั้น ตัวอย่างของจุลชีพที่ผลิตเอนไซม์นี้ แสดงในตารางที่ 1.5

เนื่องจากเพนนิซิลิน เอซิลเลส เป็นเอนไซม์สำคัญที่สามารถช่วยเร่งปฏิกิริยาการ ไฮโดรไลซ์ เพนนิซิลิน ให้แตกออกได้เป็น กรดคาร์บอกซิลิกอิสระ และ กรด 6-อะมิโน-เพนนิซิลานิก (6-APA) (รูปที่ 1.4) ซึ่ง 6-APA นี้จะถูกใช้เป็นสารตั้งต้นในกระบวนการ สังเคราะห์ยาอนุพันธ์เพนนิซิลินตัวอื่นๆ ต่อไป ดังที่ได้กล่าวไปแล้ว เพื่อความเป็นไปได้ ในทางเศรษฐกิจที่จะนำเอนไซม์นี้เข้าไปใช้ในระดับอุตสาหกรรม มีปัจจัยสำคัญหลาย ประการที่ต้องคำนึงถึง อาทิ เช่น สายพันธุ์จุลชีพที่ใช้ควรมีศักยภาพในการผลิตเพนนิซิลิน เอซิลเลสได้สูง และไม่ควรผลิตเอนไซม์บีตาแลคตาเมส (เอนไซม์ที่สามารถใช้เพนนิซิลิน จี เป็นสัลบิเตอรทเช่นเดียวกัน) นอกจากนี้ สภาวะที่ใช้ผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซิลเลส จะต้องไม่ยุ่งยาก มีราคาต้นทุนต่ำ เช่น จุลชีพที่มีการเจริญได้รวดเร็ว องค์ประกอบของ อาหารที่ใช้เลี้ยงเซลล์ ควรเป็นสารหาง่าย และราคาถูก เหล่านี้เป็นต้น

Mayer และคณะ (1979) ได้สร้างสายพันธุ์ *Escherichia coli* ที่ สามารถผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซิลเลส โดยวิธีทางพันธุวิศวกรรมได้สำเร็จ โดย หลังจากการ subclone แล้ว สามารถแยกได้สายพันธุ์ที่ผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซิลเลส สูงขึ้น โดยไม่ต้องเหนี่ยวนำด้วยกรดพิโนลอะซิดิก เมื่อนำสายพันธุ์นี้ไปทำ การกลายพันธุ์ซ้ำด้วยแสง UV แล้วจะได้สายพันธุ์ของ *E. coli* ที่มีคุณสมบัติปลอดจาก catabolite repression ด้วย ; Son และคณะ (1982) ได้ทำการกลายพันธุ์ *Bacillus megaterium* ATCC 14945 ซึ่งสามารถผลิตเพนนิซิลิน เอซิลเลส และ

ตารางที่ 1.1 ตัวอย่างจุลินทรีย์ที่ผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส (Vandamme, 1980)

Micro-organism	Reference
BACTERIA	
<i>Rhodoseudomonas spheroides</i> K.Y.4112	Nara et al. (1971a)
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> K.Y.3591, K.Y.8501,	
<i>Pseudomonas cruciviae</i> K.Y.3960	
<i>Pseudomonas desmolytica</i> K.Y.3981	Okachi et al. (1973a,b)
<i>Pseudomonas</i> sp.	Huang et al. (1960)
<i>Xanthomonas</i> sp.	Huang et al. (1963)
<i>Alcaligenes faecalis</i> A-9424	Claridge et al. (1963)
<i>Alcaligenes faecalis</i> B.R.L.1237,1238	Cole and Sutherland (1966)
<i>Bacterium faecalis alcaligenes</i> 415	Gotovtseva et al. (1965)
<i>Bordetella</i> sp.	Huang et al. (1960)
<i>Escherichia</i> sp.	Rolinson et al. (1960)
	Gang and Shaikh (1976)
<i>Escherichia coli</i> A.T.C.C.9637	Kaufmann and Bauer (1960)
(N.C.I.B.8666)	Vojtisek and Slezak (1975
	a,b,c), Sato et al. (1976)
<i>Escherichia coli</i> N ₁ /3-67	Szentirmai (1964), Nyiri
	(1967)
<i>Escherichia coli</i> N.C.I.B. 9465	Holt and Stewart (1964a)
<i>Escherichia coli</i> B.M.N., K.Y.8219,	Okachi et al. (1973a,b)
K.Y.8268, K.Y.8275, K.Y.8289	
<i>Escherichia coli</i> I 187	Cole and Sutherland (1966)
<i>Escherichia coli</i> B.R.L.351, B.R.L.1360	Sjoberg et al. (1967)
<i>Escherichia coli</i> N.C.I.B.8743	Cole (1969a), Plaskie et al.
(B.R.L.1040) 8743A	(1978)

ตารางที่ 1.1 ตัวอย่างจุลชีพที่ผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส (Vandamme, 1980) (ต่อ)

Micro-organism	Reference
<i>Escherichia coli</i> A.T.C.C.11105 (N.C.I.B. 8878)	Bauer et al. (1971), Kutz- bach and Rauenbusch (1974)
<i>Escherichia coli</i> XG3A 9455	Claridge et al. (1963)
<i>Escherichia coli</i> 0111.B ₄	Dulong de Rosney et al. (1970)
<i>Escherichia coli</i> N.C.I.B.8741,8878, 8879,8949	Cole (1967)
<i>Escherichia coli</i> N.C.I.B.8741,8742, 8744	Cole and Sutherland (1966)
<i>Kluyvera citrophila</i> K.Y.3641,PL-10, PL-21,	Nara et al. (1971a), Okachi et al. (1973a,b)
<i>Kluyvera noncitrophila</i> K.Y.3642, K.Y.8991	
<i>Aerobacter cloacae</i>	Claridge et al. (1960)
<i>Erwinia</i> sp.,	Huang et al. (1963)
<i>Serratia</i> sp.	
<i>Proteus morgani</i> K.Y.4035,K.Y.4051	Okachi et al. (1973a,b)
<i>Proteus rettgeri</i> F.D.13424, A.T.C.C.9919,9250	Huang et al. (1963), Cole (1967)
<i>Flavobacterium</i> sp., K.Y.4082	Huang et al. (1963), Shimizu et al. (1975a,b)
<i>Micrococcus lysodeikticus</i>	Claridge et al. (1960), Huang et al. (1960)
<i>Micrococcus roseus</i> A.T.C.C.515	Pruess and Johnson (1965)

ตารางที่ 1.1 ตัวอย่างจุลินทรีย์ที่ผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส (Vandamme, 1980) (ต่อ)

Micro-organism	Reference
<i>Micrococcus luteus</i> K.Y.3781	Nara et al. (1971a), Shimizu et al. (1975a,b)
<i>Sarcina</i> sp.	Huang et al. (1963)
<i>Bacillus subtilis</i> var. <i>niger</i>	Claridge et al. (1960)
<i>Bacillus megaterium</i> A.T.C.C.14945	Chiang and Benneti (1967)
<i>Bacillus circulans</i>	Abbott (1976)
<i>Corynebacterium</i> sp.	Huang et al. (1963)
<i>Cellulomonas</i> sp.	
<i>Arthrobacter</i> sp.	Cole (1976)
<i>Mycobacterium phlei</i>	Claridge et al. (1960)
<i>Nocardia</i> F.D.46973, A.T.C.C.13635	Huang et al. (1960)
<i>Streptomyces ambofaciens</i> S.P.S.L.-15	Nara et al. (1971a)
FUNGI	
<i>Neurospora crassa</i> F.S.C.987, D.G.C.757, R.F.424, R.W.B.622, F.G.S.C.262, 3a6A	Rossi et al. (1973)

ตารางที่ 1.2 สมบัติของเอนไซม์เพนซิลิน จี เอซีเอส (Vandamme, 1980)

	Optimum pH value		Optimum Temperature (C)	K Value (mM)	Molecular weight	References
	Hydrolysis	Synthesis				
BACTERIA						
<i>Alcaligenes sp.</i>	8	-	40	-	-	Claridge et al.(1960)
<i>Alcaligenes faecalis</i>	7.5	-	37	-	-	Claridge et al.(1963)
<i>Escherichia coli</i>						
A.T.C.C.9637						
(intact cells)	7.5	4.5-5.5	30	-	-	Kaufmann and Bauer(1960)
(enzyme)	7.8-8	-	50-52	-	-	Bondareva et al.(1969a,b)
(immobilized enzyme)	7.5	5	37	7.7	-	Self et al.(1969)
<i>Escherichia coli</i>						
N.C.I.B.8734A						
(intact cells)	8.2	5	50	30	-	Cole(1969a,b,c,d)
(enzyme)	8.2	-	37	0.67	-	Balasingham et al.(1972)
(immobilized enzyme)	7.65	-	-	0.63	-	Warburton et al.(1972,1973), Lilly et al.(1972)
<i>Escherichia coli</i>	7	-	30-35	1.35-1.59	-	Brandl(1965)
<i>Escherichia coli</i>	7.5	-	-	17.5	-	Badr-Eldin and Attia(1973)
<i>Escherichia coli</i> C15 (N.C.I.B.9465)	5.5	-	-	4.00	-	Holt and Stewart(1964a)
<i>Escherichia coli</i>						
A.T.C.C.11105(enzyme)	8.1	-	-	0.02	70,000	Kutzbach and Rauenbusch(1974)
<i>Kluyvera citrophila</i>						
K.Y.3641,K.Y.7844	7.5	6.5	35	-	63,000	Nara et al.(1971a),Okachi et al. (1973b),Shimizu et al.(1975a,b)

ตารางที่ 1.2 สมบัติของเอนไซม์เพนซิลลิน จี เอซีเอส (Vandamme, 1980) (ต่อ)

	Optimum pH value		Optimum Temperature (C)	K _m Value (mM)	Molecular weight	References
	Hydrolysis	Synthesis				
<i>Proreus rettgeri</i>						
F.D.13424	8	-	-	-	-	Huang et al.(1963)
<i>Micrococcus roseus</i>						
A.T.C.C.516	9	-	35	-	-	Pruess and Johnson(1965)
<i>Bacterium faecalis</i>						
alcaligenes 415	7.8	-	42	-	-	Gotovtseva et al.(1965)
<i>Bacillus megaterium</i>						
A.T.C.C.14945						
(enzyme)	8.5	-	-	4.5	120,000	Chiang and Bennett(1967), Acevedo and Cooney(1973)
(immobilized enzyme)		-	-	6.0	-	Ryu et al. (1972a,b)
<i>Nocardia</i> sp. F.D.46973	8	-	28	-	-	Huang et al.(1960)
<i>Streptomyces ambofaciens</i>						
S.P.S.L.-15	7.4	-	28	-	-	Nara et al.(1971a)
FUNGI						
<i>Neurospora crassa</i>	7.0	-	37	-	-	Rossi et al.(1973)

ตารางที่ 1.3 ตัวอย่างของจุลินทรีย์ที่ผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน วี เอซีเลส (Vandamme, 1980)

Micro-organism	Reference
BACTERIA	
<i>Erwinia aroideae</i> N.R.R.L.B-138	Voets and Vandamme (1972)
<i>Achromobacter</i> sp. B.R.L.1755 (N.C.I.B.9424)	Cole (1964)
<i>Pseudomonas acidovorans</i>	
<i>Micrococcus ureae</i> K.Y.3767	Nara et al. (1971a)
<i>Nocardia globerula</i> K.Y.3901	Nara et al. (1971a)
<i>Streptomyces lavandulae</i> B.R.L.198	Batchlor et al. (1961b)
<i>Streptomyces netropsis</i> 2814	Haupt and Thrum (1967)
<i>Streptomyces erythrues</i> J.A.4143	
<i>Streptomyces ambofaciens</i> S.P.S.L.-15	Nara et al. (1971a)
<i>Actinophanes utahensis</i>	Dennen et al. (1971)
FUNGI	
<i>Penicillium chrysogenum</i> Q176	Sakaguchi and Murao (1950)
<i>Penicillium chrysogenum</i> A-9342	Claridge et al. (1963)
<i>Penicillium chrysogenum</i> W5120, W501247, W48701, W39133	Batchelor et al. (1959, 1961a, b)
<i>Penicillium chrysogenum</i> Wis 49-408	Erickson and Bennett (1965)
<i>Penicillium chrysogenum</i> SC3576	Erickson and Dean (1966)
<i>Penicillium chrysogenum</i> 51-20F3	Spencer and Muang (1970)
<i>Penicillium</i> B.R.L. 807, 733, 736, 737	Cole (1966)
<i>Penicillium chrysogenum</i> 50935, 1951 47-638, 49-2166	Gatenbeck and Brunsberg (1968) Pruess and Johnson (1967)

ตารางที่ 1.3 ตัวอย่างของจุลินทรีย์ที่ผลิตเอนไซม์เพนนินซิลิน วี เอซีเลส (Vandamme, 1980) (ต่อ)

Micro-organism	Reference
<i>Penicillium chrysogenum</i> SC-6041	Fawcett et al. (1975)
<i>Emericellopsis minima</i> (Stolk) I.M.I. 69015, <i>Cephalosporium salmosynnematum</i> M.D.H.3590A	Cole and Rolinson (1961)
<i>Cephalosporium</i> C.M.I.49137	Claridge et al. (1963)
<i>Cephalosporium arremontum</i> A.T.C.C.11550	
<i>Aspergillus niger</i>	Vandamme et al. (1971a)
<i>Aspergillus ochraceus</i> B.R.L.731	Cole (1966)
<i>Epidermophyton interdigitale</i> , <i>Epider-</i> <i>mophyton floccosum</i> B.R.L.722,623	Uri et al. (1963,1964), Cole (1966)
<i>Trichophyton gyseum</i> , <i>Trichophyton</i> <i>mentagrophytes</i> B.R.L.569,579	Uri et al. (1963,1964), Cole (1966)
<i>Trichophyton interdigitale</i>	
<i>Alternaria</i> , <i>Epicoccum</i> , <i>Mucor</i> , <i>Phoma</i> , <i>Trichoderma</i> spp.	Batchelor et al. (1961a)
<i>Malbranchea pulchella</i>	Rode et al. (1947), Kitano et al. (1974, 1975)
<i>Thermoascus</i> , <i>Gymnoascus</i> and <i>Polypaecilum</i> spp.	Kitano et al. (1975)
<i>Botrytis cinerea</i>	Batchelor et al. (1961b)
<i>Fusarium</i> sp. 75-5	Thadhani et al. (1972)
<i>Fusarium avenaceum</i>	Vanderhaeghe et al. (1968)
<i>Fusarium semitectum</i>	Waldschmidt-Leitz and Bretzel (1964)
<i>Fusarium semitectum</i> B.C.805	Baumann et al. (1971)

ตารางที่ 1.3 ตัวอย่างของจุลินทรีย์ที่ผลิตเอนไซม์เพนนินิลิน วี เอซีเอส (Vandamme, 1980) (ต่อ)

Micro-organism	Reference
<i>Giberella fujikuroi</i>	Vasilescun et al. (1969)
<i>Fusarium conglutinans</i> A.Y.F254 conidia	Singh et al. (1969)
<i>Fusarium moniliforme</i> A.Y.E.255, C.B.S.24064, C.B.S.44064, C.B.S.26654 conidia	Vandamme et al. (1971a)
<i>Pleurotus ostreatus</i>	Brandl (1965)
<i>Bovista plumbea</i>	Schneider and Rohr (1976)
<i>Phialomyces macrosporus</i> , <i>Leptosphaerulina australis</i> , <i>Robillarda</i> sp.	Kondo and Mitsugi (1975)
YEASTS	
<i>Torulopsis</i> , <i>Zygosaccharomyces</i> , <i>Debaryomyces</i> , and <i>Torula</i> spp. B.R.L.809	Cole (1966, 1967)
<i>Cryptococcus</i> , <i>Saccharomyces</i> and <i>Inchosporon</i> spp.	Batchelor et al. (1961b)
<i>Rhodotorula gluttinis</i> var. <i>glutinis</i>	Vandamme and Voets (1973)

ตารางที่ 1.4 สมบัติของเอนไซม์เพนิซิลิน วี เอซีเอส (Vandamme, 1980)

	Optimum pH value		Optimum Temperature (C)	K _m Value (mM)	Molecular weight	References
	Hydrolysis	Synthesis				
MOULDS						
<i>Penicillium chrysogenum</i>						
Wis.49408,P5009	8.5	6.8	30	-	-	Erickson and Bennett(1965)
<i>Penicillium chrysogenum</i>						
51-20F3(enzyme)	8	7.4	28	16.7	-	Spencer and Maung(1970)
<i>Penicillium chrysogenum</i>	8	-	20	-	-	Cole and Rolinson(1961)
<i>Cephalosporium sp.</i>	8	-	-	-	-	Cole(1966)
<i>Emericellopsis minima</i>						
(Stolt)I.M.I.69015	8	-	-	-	-	
<i>Trichophyton mentagrophytes, Epidermophyton interdigitale</i>						
	8	-	-	-	-	Uri et al.(1963)
<i>Fusarium avenaceum</i>	7.5	-	37	-	-	Vanderhaeghe et al.(1968)
<i>Fusarium conglutinans</i>						
A.Y.F.254	8	-	28	-	-	Singh et al.(1969)
<i>Fusarium moniliforme</i>						
A.Y.F.255	8	-	28	5.75	-	Vandamme et al.(1971a)
<i>Fusarium semitectum</i>						
(intact cells)	7.5	-	-	2.50-2.75		Brandl(1965,1972)
(enzyme)	8	-	50		65,000	Waldschmidt-Leitz and Bretzel(1964)
<i>Fusarium semitectum</i>						
B.C.805(enzyme)	7.5	-	37	4.50	67,000	Baumann et al.(1971)
<i>Pleurotus ostreatus</i>	8	-	50	-	-	Brandl(1965)

ตารางที่ 1.4 สมบัติของเอนไซม์เพนซิลิน 7 เอซีเอส (Vandamme, 1980) (ต่อ)

	Optimum pH value		Optimum Temperature (C)	K Value (mM)	Molecular weight	References
	Hydrolysis	Synthesis				
<i>Bovista plumbea</i> (enzyme)	7.5	-	52	1.67	80,000	Schneider and Rohr(1976)
YEASTS						
<i>Rhodotorula glutinis</i>	6.5	-	28	5.1	-	Vandamme and Voets(1973)
BACTERIA						
<i>Achromobacter</i> B.R.L.1755	-	-	-	-	-	Cole(1964)
<i>Erwinia aroidese</i> (enzyme)	5.5	-	28	35	62,000	Vandamme(1972),Voets and Vandamme(1972),Vandamme and Voets(1975a)
<i>Micrococcus ureae</i>						
K.Y.3767	7.4	-	35	-	-	Nara et al.(1971a)
<i>Streptomyces lavendulae</i>						
B.R.L.	9	-	28	10.3	-	Batchelor et al.(1961b)
<i>Streptomyces erythrus</i>						
J.A.4143,	-	-	-	-	-	-
<i>Streptomyces netropsis</i>						
2814	7.5	-	28	-	-	Haupt and Thrum(1967)
<i>Streptomyces ambofaciens</i>						
S.P.S.L.-15	7.4	-	35	-	-	Nara et al.(1971a)
<i>Nocardia globerula</i>						
K.Y.3901	7.4	-	35	-	-	-

ตารางที่ 1.5 ตัวอย่างจุลินทรีย์ที่ผลิตเอนไซม์แอมพิซิลิน เอซีเลส (Vandamme, 1980)

Micro-organism	Reference
<i>Pseudomonas melanogenum</i> K.Y.3987, K.Y.4030,K.Y.4031	Nara et al. (1972),Okachi et al. (1973b)
<i>Pseudomonas ovlis</i> K.Y.3962	Okachi et al. (1973b),Okachi and Nara (1973),Shimizu et al. (1975a,b)

ปล่อยออกมานอกเซลล์ เมื่อถูกเหนี่ยวนำด้วย กรดฟีนิลอะซิติก โดยการใช้แสง UV และ EMS (Ethyl methane sulfonate) เป็นสารก่อการกลายพันธุ์ ผลปรากฏว่า แยกได้มีวแทนท์ที่สามารถผลิตเพนนิซิลิน เอซีเลสได้ โดยไม่ต้องการการเหนี่ยวนำ ซึ่งสายพันธุ์ใหม่นี้มีการเปลี่ยนแปลงทั้งด้านสรีระ และพันธุกรรม คือ เซลล์มีลักษณะที่ใหญ่ขึ้น และสามารถผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลสได้สูงกว่าเดิมประมาณ 3-4 เท่า; Morita และ Iwata (1984) ได้ทำการทดลองกลายพันธุ์ *E. coli* IFO 13500 ด้วยสารก่อการกลายพันธุ์ NTG (N-Methyl-N'-Nitro-N-Nitrosoguanidine) ได้ *E. coli* สายพันธุ์ใหม่ที่สามารถผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลสได้สูงกว่าเดิม ประมาณ 6 เท่า; ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้เริ่มให้ความสนใจ ศึกษาศักยภาพของการผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส เพื่อใช้เร่งปฏิกิริยาการไฮโดรไลซ์เพนนิซิลินในกระบวนการผลิต 6-APA มาเป็นเวลาเกือบ 10 ปี เริ่มจาก จริญญา เงินประเสริฐศิริ (2528) สามารถเพิ่มประสิทธิภาพการสังเคราะห์เอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส ของจุลินทรีย์ได้ ด้วยวิธีทางพันธุวิศวกรรม โดยการตัดต่อยีนของเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส จาก *E. coli* ATCC 11105 โคลนใส่ลงในเซลล์ *E. coli* HB101 ซึ่งใช้เป็นเซลล์เจ้าเรือน *E. coli* สายพันธุ์ใหม่ที่ได้สามารถสังเคราะห์เอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส ได้สูงขึ้นไปถึง 9.3 เท่า เมื่อนำสายพันธุ์ใหม่มากลายพันธุ์ซ้ำด้วย NTG จะได้มีวแทนท์ที่สังเคราะห์เอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส สูงขึ้นอีก 1.9 เท่า และ ปลอดภัยจากการกีดกันด้วยปฏิริยาอะตาโบลีท์ อีกด้วย;

จันทร์เพ็ญ เดชะอำไพ (2529) ทำการทดลองคัดเลือกสายพันธุ์แบคทีเรีย 3 ชนิด ที่สามารถสังเคราะห์เอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส ได้ คือ *E. coli* ATCC 9637, *E. coli* ATCC 11105 และ *Serratia rubidaca* ATCC 181 โดยอาศัย คุณสมบัติในการต้านยาเพนนิซิลิน จี , รูปแบบการเจริญ และ ความสามารถในการสังเคราะห์เอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส ของแบคทีเรียเป็นดัชนี พบว่า *E. coli* ATCC 9637 ให้แอกติวิตีของเอนไซม์ ต่อ มก.โปรตีนรวมของเซลล์ สูงที่สุด เมื่อเจริญในอาหารสูตรปรับต่ำ ที่อุณหภูมิ 30° ซ.; สมศักดิ์ สร้างบิน (2530) ทำการกลายพันธุ์ *Proteus rettgeri* ATCC 9250 โดยใช้ NTG เป็นสารก่อการกลายพันธุ์ ได้ *Proteus rettgeri* สายพันธุ์ใหม่ที่สามารถเจริญในอาหารสูตรปรับต่ำที่ใช้กลูโคส เป็นแหล่งต้นตอคาร์บอนเดี่ยวได้ และมีการสังเคราะห์เอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส สูงขึ้นอีก 2 เท่า

1.6 การผลิต 6-APA โดยเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส

เอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลสได้ถูกนำมาใช้ในกระบวนการผลิต 6-APA ตั้งแต่ ปี ค.ศ. 1960 (Vandamme, 1980) โดยการนำเอนไซม์ในรูปของเซลล์อิสระ หรือ เอนไซม์อิสระมาใช้โดยตรง ซึ่งพบว่ามีข้อเสียหลายประการ (จันทร์เพ็ญ เดชะอำไพ, 2529) เช่น

1. ไม่สามารถนำเอนไซม์ หรือ เซลล์มาใช้ได้อีก
2. เอนไซม์อิสระมีความเสถียรต่ำ ต้องทำในสภาวะที่เหมาะสมจริงๆ
3. การแยกผลิตภัณฑ์ 6-APA ออกจากเซลล์หรือเอนไซม์ที่ใช้ทำได้ยาก

อย่างไรก็ตาม เมื่อเทคนิคของการตรึงเอนไซม์และเซลล์ (immobilized enzymes or cells) เพื่อใช้ในอุตสาหกรรม ได้รับการพัฒนาและถูกนำมาใช้ในกระบวนการผลิต 6-APA ผลทำให้ได้เอนไซม์ที่มีความเสถียรสูง และสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้หลาย ๆ ครั้ง จึงเป็นการเพิ่มศักยภาพของการใช้เอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลสตรึงขึ้นจนถึงขั้นใช้ในอุตสาหกรรมได้

จันทร์เพ็ญ เดชะอำไพ, 2529; นิวัฒน์ คุปต์วิวัฒน์, 2531 และ ประเสริฐ ผลประสิทธิ์โต, 2533 ได้ศึกษาวิธีการตรึงเซลล์ *E. coli* และ *Proteus rettgeri* (ที่ได้จากการกลายพันธุ์ โดย สมศักดิ์ สร้างบิน, 2530) โดยการกักขังเซลล์แบคทีเรียที่มีแอกติวิตีของเพนนิซิลิน เอซีเลสในอะกาโรสเจล, แคมปาคาร์ราจีแนน หรือส่วนผสมของแคมปาคาร์ราจีแนนกับอะกาโรสเจลแล้ว เสริมด้วยกลูตาไรลดีไฮด์กับ

เอกซาเมทิลีนไดเอมีน ผลที่ได้จะทำให้ได้เซลล์ตรึงที่มีความเสถียรสูงสามารถเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10-25° ซ. ได้นาน 1 ปี โดยไม่สูญเสียแอกติวิตีไปเลย และในสภาวะของการผลิต 6-APA โดยใช้เครื่องปฏิกรณ์แบบฟลูอิดไรซ์เบด (fluidized bed reactor) พบว่า สามารถผลิต 6-APA ได้อย่างต่อเนื่องนาน 3 เดือน โดยสูญเสียแอกติวิตีไปประมาณ 10-20 % เท่านั้น ขณะนี้ กระบวนการดังกล่าว จึงได้รับการพัฒนาเข้าสู่อุตสาหกรรมต่อไป

กระบวนการผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลสเพื่อนำไปใช้ในระดับอุตสาหกรรมนั้นจำเป็นต้องผลิตให้ได้ปริมาณมาก โดยให้มีต้นทุนในการผลิตต่ำในสภาวะคุ้มทุน ในงานวิจัยนี้ จึงได้พยายามศึกษาค้นคว้า แหล่งสารอาหารที่มีราคาถูก และสภาวะที่เหมาะสมในการเจริญและการผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลสในระดับขยายส่วน โดยใช้ เชื้อ *Proteus rettgeri* SPS-6 (สมศักดิ์ สร้างบิน, 2530) เป็นแม่แบบ ซึ่งเชื้อมีคุณสมบัติเด่นที่ สามารถเจริญ และผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลสได้สูง ในอาหารสูตรปรับต่ำที่ใช้กลูโคสเป็นแหล่งต้นตอคาร์บอนเดี่ยว โดยไม่ต้องมีการเหนี่ยวนำการสังเคราะห์เอนไซม์ด้วยกรดพีนิลอะซิติก

วัตถุประสงค์ของการทำวิจัยในครั้งนี้

1. ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการเจริญ และการสังเคราะห์เอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส ของ *Proteus rettgeri* ที่ได้จากการกลายพันธุ์ ในระดับขวด เชย้า
2. ศึกษาชนิด และลักษณะวิธีการใช้วัสดุราคาถูก หรือ วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร และอุตสาหกรรมเป็นแหล่งต้นตอคาร์บอน และไนโตรเจน
3. ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการเจริญ และการผลิตเอนไซม์เพนนิซิลิน เอซีเลส ของ *Proteus rettgeri* ในถังหมักขนาด 5 ลิตร