

การซึมผ่านและปฏิกริยาของ เมทีลพารา เป็นต่อเยื่อ เชล์ฟียม



นายบุญยงค์ ตันตีสิริระ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา เกจ士ศาสตร์ มหาบัณฑิต

แผนกวิชาสรีริทยา

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. ๒๕๖๐

001383

I16030494

PENETRATION AND INTERACTION OF METHYLPARABEN
ON
ARTIFICIAL MEMBRANES

Mr. Boonyong Tantisira

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Science in Pharmacy

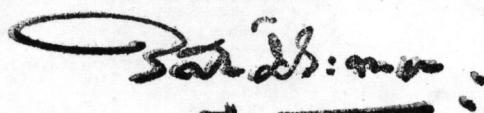
Department of Physiology

Graduate School

Chulalongkorn University

1977

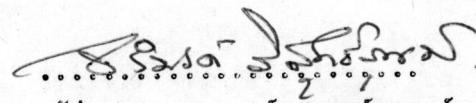
บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุวัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต



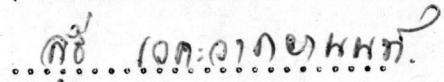
(ศาสตราจารย์ ดร.วิศิษฐ์ ประจوابเนมาะ)

คณบดี

คณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์


..... ประ蟾กรกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนงค์ วิจัยสุนทร)


..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ประเชต แปลงวิทยา)


..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุรี เวศวากยานันท์)


..... กรรมการ
(ดร.สมพล ประคงพันธ์)

อาจารย์ผู้ควบคุมการวิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปภาวดี กล่องพิทยาพงษ์

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิทยานิพนธ์เรื่อง

การซึมผ่านและปฏิกิริยาของ เมทิลพารา บนต่อ เอื้อ เชล์ เทียม

โดย

นายบุญยงค์ ศันติสิริ

แผนกวิชา

สรีรัตน์

สารบัญ

หน้า

บทศัพท์ภาษาไทย
บทศัพท์ภาษาอังกฤษ
กิติกรรมประกาศ
รายการตรางประโภบ
รายการภาพประโภบ

บทที่



1. บทนำ	
1.1 ความเป็นมาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	5
1.3 ขอบเขตของการวิจัย	5
1.4 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการวิจัยนี้	6
1.5 วิธีคำนึงในการค้นคว้าและวิจัย	6
2. อุปกรณ์และวิธีทำการวิจัย	
2.1 อุปกรณ์	8
2.2 วิธีทำการวิจัย	8
3. ผลการวิจัย	
3.1 ผลการซึมผ่านและปฏิกิริยาของเมทิลพาราเบน ความเข้มข้น 0.1 และ 0.2% ต่อเยื่อเซลล์ เทียบที่ประกอบด้วยไขมันในอัตราส่วนต่าง ๆ ที่ pH 3	15
3.2 ผลการซึมผ่านและปฏิกิริยาของเมทิลพาราเบน ความเข้มข้น 0.1 และ 0.2% ต่อเยื่อเซลล์ เทียบที่ประกอบด้วยไขมันในอัตราส่วนต่าง ๆ ที่ pH 5.91	21
3.3 ผลการซึมผ่านและปฏิกิริยาของเมทิลพาราเบน ความเข้มข้น 0.1 และ 0.2% ต่อเยื่อเซลล์ เทียบที่ประกอบด้วยไขมันในอัตราส่วนต่าง ๆ ที่ pH 8.04	27
3.4 ผลการซึมผ่านและปฏิกิริยาของเมทิลพาราเบน ความเข้มข้น 0.1 และ 0.2% ต่อเยื่อเซลล์ เทียบที่ประกอบด้วยไขมันและโปรตีนในอัตราส่วนต่าง ๆ ที่ pH 3	33
3.5 ผลการซึมผ่านและปฏิกิริยาของเมทิลพาราเบน ความเข้มข้น 0.1 และ 0.2% ต่อเยื่อเซลล์ เทียบที่ประกอบด้วยไขมันและโปรตีนในอัตราส่วนต่าง ๆ ที่ pH 5.91	39
3.6 ผลการซึมผ่านและปฏิกิริยาของเมทิลพาราเบน ความเข้มข้น 0.1 และ 0.2% ต่อเยื่อเซลล์ เทียบที่ประกอบด้วยไขมันและโปรตีนในอัตราส่วนต่าง ๆ ที่ pH 8.04	45
4. การอภิปรายผลการวิจัย	51
5. สรุปการวิจัยและขอเสนอแนะ	53
บรรณาธิการ	54
ประวัติการศึกษา	57

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การซึมผ่านและปฏิกิริยาของ เมททิลพารา เบนต่อ เยื่อเซลล์เทียม
ชื่อ	นายบุญยงค์ ตันตีสิริระ
แผนกวิชา	สรีรัชญา
ปีการศึกษา	๒๕๑๙

บทคัดย่อ

การศึกษาการซึมผ่านและปฏิกิริยาของ เมททิลพารา เบน ในความเข้มข้นต่าง ๆ ต่อเยื่อเซลล์เทียม ซึ่งประกอบด้วยไขมัน และไขมันกับโปรตีนผสมกันในอัตราส่วนต่าง ๆ ที่ pH 3, 5, 9.1 และ 8.04 ผลการศึกษาพบว่า ที่ pH 3 เมททิลพารา เบน สามารถซึมผ่านเยื่อเซลล์เทียมที่มีแต่ไขมันเป็นส่วนประกอบได้ดี และมีปฏิกิริยาเกิดขึ้นอยู่ที่สุด เมื่อเพิ่ม pH การซึมผ่านเยื่อเซลล์เทียมจะน้อยลง และเกิดปฏิกิริยาเพิ่มมากขึ้น เมื่อเพิ่มโปรตีนเข้าไปในเยื่อเซลล์เทียม โดยการเปรียบเทียบกับเยื่อเซลล์เทียมที่มีแต่ไขมันเป็นส่วนประกอบในอัตราส่วนเท่ากัน พบว่าการซึมผ่านจะน้อยลง อีก และเกิดปฏิกิริยากับเยื่อเซลล์เทียมมากขึ้น จึงเชื่อว่า เมททิลพารา เบน เกิดปฏิกิริยากับโปรตีน ที่เป็นส่วนประกอบของเยื่อเซลล์เทียมนั้น

Thesis Title Penetration and Interaction of Methylparaben on Artificial Membranes
Name Mr. Boonyong Tantisira
Department Physiology
Academic Year 1976

Abstract

Penetration and interaction of various concentration of Methylparaben were studied by using artificial cell membranes, composed of various ratios of lipid films and lipid-protein mixed films at pH 3, 5.91 and 8.04. The experimental data showed that at pH 3, the penetration of Methylparaben through lipid films which contain no protein were completed and almost no interaction. Increasing in pH, the results showed increasing interaction and decreasing penetration. When the artificial membranes were lipid-protein mixed films they were more interaction and less penetration. Therefore it was suggested that the results were due to complex interaction between Methylparaben and protein in lipid-protein mixed films.

กิติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ปภาวดี คล่องพิทักษ์ พงษ์ และคณาจารย์ทุกท่านในแผนกวิชา สวีร์วิทยา คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และอาจารย์สุรชัย อัญเชิญ ที่ได้ให้คำแนะนำ สนับสนุนและช่วยเหลือในการวิจัย เรื่องนี้จนสำเร็จเรียบร้อย。



รายการตารางประกอบ

หน้า

ตารางที่

1.	แสดงส่วนประกอบของ Acid Phthalate Buffer Solution	10
2.	แสดงส่วนประกอบของ Sorenson Phosphate Buffer Solution	11
3.	ผลการซึมผ่านและปฏิกิริยาของ เมททิลพาราเบนความเข้มข้นต่าง ๆ ต่อเยื่อไขมันที่ประกอบด้วย Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin ในอัตราส่วนต่าง ๆ ที่ pH3	20
4.	ผลการซึมผ่านและปฏิกิริยาของ เมททิลพาราเบนความเข้มข้นต่าง ๆ ต่อเยื่อไขมันที่ประกอบด้วย Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin ในอัตราส่วนต่าง ๆ ที่ pH 5.91	26
5.	ผลการซึมผ่านและปฏิกิริยาของ เมททิลพาราเบนความเข้มข้นต่าง ๆ ต่อเยื่อไขมันที่ประกอบด้วย Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin ในอัตราส่วนต่าง ๆ ที่ pH 8.04	32
6.	ผลการซึมผ่านและปฏิกิริยาของ เมททิลพาราเบนความเข้มข้นต่าง ๆ ต่อเยื่อไขมันที่ประกอบด้วย Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin ในอัตราส่วนต่าง ๆ ที่ pH 3	38
7.	ผลการซึมผ่านและปฏิกิริยาของ เมททิลพาราเบนความเข้มข้นต่าง ๆ ต่อเยื่อไขมันที่ประกอบด้วย Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin ในอัตราส่วนต่าง ๆ ที่ pH 5.91	44
8.	ผลการซึมผ่านและปฏิกิริยาของ เมททิลพาราเบนความเข้มข้นต่าง ๆ ต่อเยื่อไขมันที่ประกอบด้วย Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin ในอัตราส่วนต่าง ๆ ที่ pH 8.04	50

รายการภาพประกอบ

รูปที่

หน้า

1.	สูตรโครงสร้างของเมทิลพาราเบน	1
2.	Langmuir's film balance	4
3.	ผลการทดลองของ Langmuir	4
4.	ลักษณะไม้เลกุลของไข่มัน	7
5.	การเรียงตัวของไข่มันที่ผิวน้ำของน้ำ	7
6.	เครื่องมือวัดแรงดึงผิวพร้อมด้วยภาคและที่กั้นซึ่งเคลื่อนที่ได้	9
7.	Aгла Micrometer Syringe	13
8.	Surface pressure - Surface area (π - A) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 4:0:0 บน Subphase pH 3 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (○), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square)	16
9.	Surface pressure-Surface area (π - A) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 3:1:0 บน Subphase pH 3 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (○), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square)	17
10.	Surface pressure-Surface area (π - A) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 2:2:0 บน Subphase pH 3 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (○), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square)	18
11.	Surface pressure-Surface area (π - A) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 1:3:0 บน Subphase pH 3 เมื่อไม่มี เมทิลพาราเบน (○), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square)	19

รูปที่

หน้า

- 12 Surface pressure - Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 4:0:0 บน Subphase pH 5.91 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (O), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 22
- 13 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 3:1:0 บน Subphase pH 5.91 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (O), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 23
- 14 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 2:2:0 บน Subphase pH 5.91 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (O), เมื่อมี 0.1 เมทิลพาราเบน (Δ) เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 24
- 15 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 1:3:0 บน Subphase pH 5.91 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (O), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ) เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 25
- 16 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 4:0:0 บน Subphase pH 8.04 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (O), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 28
- 17 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 3:1:0 บน Subphase pH 8.04 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (O), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 29

- 18 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 2:2:0 บน Subphase pH 8.04 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (O), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 30
- 19 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 1:3:0 บน Subphase pH 8.04 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (O), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 31
- 20 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 4:0:4 บน Subphase pH 3 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (O), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ). เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 34
- 21 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 3:1:4 บน Subphase pH 3 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (O), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 35
- 22 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 2:2:4 บน Subphase pH 3 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (O), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 36
- 23 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 1:3:4 บน Subphase pH 3 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (O), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 37

รูปที่

หน้า

- 24 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves
Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 4:0:4 บน Subphase pH 5.91 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (○), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 40
- 25 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 3:1:4 บน Subphase pH 5.91 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (○), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 41
- 26 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 2:2:4 บน Subphase pH 5.91 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (○), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 42
- 27 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 1:3:4 บน Subphase pH 5.91 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (○), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 43
- 28 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 4:0:4 บน Subphase pH 8.04 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (○), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 46
- 29 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 3:1:4 บน Subphase pH 8.04 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (○), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square) 47

รูปที่

หน้า

- 30 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 2:2:4 บน Subphase pH 8.04 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (○), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square)

48

- 31 Surface pressure-Surface area ($\pi - A$) curves ของ Egg lecithin : Cholesterol : Bovine serum albumin อัตราส่วน 1:3:4 บน Subphase pH 8.04 เมื่อไม่มีเมทิลพาราเบน (○), เมื่อมี 0.1% เมทิลพาราเบน (Δ), เมื่อมี 0.2% เมทิลพาราเบน (\square)

49