



จากการแยกเชื้อ Streptomyces ที่สามารถผลิตสารต่อต้านเชื้อราจากดินตัวอย่าง บริเวณส่วนล่างพาราภาคิได้พบว่าเชื้อ Streptomyces sp. CU 279 เป็นเชื้อที่น่าสนใจ จึงนำมาศึกษาโดยละเอียด ในการวิจัยครั้งนี้ได้ใช้เชื้อ Candida albicans. ซึ่งเป็นยีสต์มาเป็นเชื้อทดสอบ (test organism) ในการหาเชื้อ Streptomyces ที่สามารถผลิตสารต่อต้านเชื้อรา เพราะยีสต์และราต่างก็เป็นจุลชีพพหิพินดุมคาร์โบไฮเดรต ซึ่งมีส่วนประกอบของเยื่อเซลล์ (cell membrane) คล้ายคลึงกัน ที่สำคัญคือมีสเตียรอยด์ (steroid) เป็นองค์ประกอบเช่นเดียวกัน (Davis, 1973) ซึ่งปฏิชีวนะสารชนิดที่มีคุณสมบัติต่อต้านเชื้อราส่วนใหญ่ โดยเฉพาะปฏิชีวนะสารชนิดโพลีเอิน (Polyene) จะออกฤทธิ์กับเยื่อเซลล์โดยการที่ปฏิกิริยากับ สเตียรอยด์ที่อยู่ในเยื่อเซลล์ ดังนั้นสารต่อต้านเชื้อราดังกล่าวจึงมีผลในการทำลายยีสต์ด้วยเหตุผลดังกล่าวในการวิจัยครั้งนี้จึงใช้ C. albicans เป็นเชื้อทดสอบแทนราในขั้นตอนต่าง ๆ ได้ การเตรียมเชื้อ C. albicans สำหรับใช้เป็นเชื้อทดสอบมีความสะดวกกว่าการเตรียมเชื้อรา และที่สำคัญคือ C. albicans เป็นจุลชีพที่มีอัตราเจริญ (growth rate) ค่อนข้างสูง สามารถตรวจผลได้ภายในเวลา 12 - 24 ชั่วโมง เมื่อทำการทดสอบต่าง ๆ ซึ่งทำให้ได้ผลการทดลองรวดเร็วสิ้นเปลืองเวลาน้อย

จากการศึกษาลักษณะที่สำคัญต่าง ๆ ของ Streptomyces ตามวิธีของ Shirling และคณะ (Shirling, 1966) พบว่าเชื้อ Streptomyces sp. CU 279 มีลักษณะใกล้เคียงกับเชื้อ S. achromogenes, S. antibioticus และ S. violaceorectus ซึ่งเป็นเชื้อ Streptomyces ที่จัดอยู่ในพวก Streptomyces ที่สร้างสปอร์สีเทา (grey series; Buchanan, 1974) แต่มีลักษณะบางประการที่ต่างกันเช่น ความสามารถทนต่อเกลือ NaCl ที่มีความเข้มข้นสูง, การสร้างสีละลายน้ำ (soluble pigment), ความสามารถในการ

ใช้สารแหล่งคาร์บอนบางชนิด และการสร้างยีนของสารต่อต้านจุลชีพเป็นต้น (ตารางที่ 5) ดังนั้นเชื้อ Streptomyces sp. CU 279 ที่แยกได้ครั้งนี้ น่าจะเป็นเชื้อชนิดใหม่

จากการศึกษาคุณสมบัติด้านสรีระวิทยา (Physiological characteristic) ของเชื้อ Streptomyces sp. CU 279 พบว่า เชื้อนี้สามารถย่อยแป้งได้ (แสดงในตารางที่ 4) ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้ลองใช้แป้งชนิดต่าง ๆ เป็นสารแหล่งคาร์บอนและเปรียบเทียบกับการใช้น้ำตาล จากผลการเลี้ยงเชื้อ Streptomyces sp. CU 279 ในอาหารที่มีน้ำตาลกลูโคส และแป้งพบว่า เมื่อเลี้ยงเชื้อในแป้งจะมีการสร้างสารต่อต้านเชื้อราได้ดีกว่า เมื่อเลี้ยงเชื้อในกลูโคส เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่มีอุตสาหกรรมการเกษตรมากและสามารถผลิตแป้งได้ปริมาณสูง ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้ทดลองหาชนิดของแป้งที่จะใช้เป็นสารแหล่งคาร์บอนที่เหมาะสมในการผลิตสารต่อต้านเชื้อรา จากการทดลองนำแป้ง 3 ชนิดคือ แป้งมันสำปะหลัง แป้งมันฝรั่ง และแป้งชนิดละลายน้ำมาใช้ พบว่าแป้งมันสำปะหลัง 2% เป็นแป้งที่ทำให้เชื้อ Streptomyces sp. CU 279 ผลิตสารต่อต้านเชื้อราได้สูงที่สุด โดยผลิตได้ 4266.67 หน่วย/ม.ล. ในเวลา 120 ชั่วโมง ของการเลี้ยง เมื่อเปรียบเทียบกับแป้งทั้ง 3 ชนิดที่ใช้ทดสอบ ทั้งนี้อาจเป็นไปได้ว่าเมื่อเลี้ยง Streptomyces sp. CU 279 ในอาหารทั้ง 3 ชนิดนี้แล้ว เชื้อดังกล่าวได้ใช้แป้งมันสำปะหลังแล้วปล่อยกลูโคสออกมาได้ช้ากว่า เมื่อใช้แป้งมันฝรั่งและแป้งละลายน้ำ และการที่แป้งมันสำปะหลังถูกย่อยได้ช้านี้เป็นผลต่อการผลิตสารต่อต้านเชื้อรา เพราะการผลิตปฏิชีวนะสารซึ่ง เป็นเซคันดารีเมตาโบไลต์ จะถูกควบคุมโดยคาร์บอนคาตาโบไลต์ ดังได้กล่าวแล้ว (Bu'Lock, 1974; Martin, 1980) โดยเฉพาะจะถูกควบคุมโดยความเข้มข้นของกลูโคส ถ้ามีกลูโคสอยู่เป็นปริมาณสูงในอาหารเลี้ยงเชื้อจะทำให้ไม่มีการผลิตปฏิชีวนะสารเกิดขึ้นจนกว่ากลูโคสจะถูกใช้หมดไป หรือเหลืออยู่น้อยมาก ดังนั้นในกรณีนี้แป้งมันสำปะหลังจึง เป็นสารที่เหมาะสมมากเพราะปริมาณกลูโคสที่ได้จากการย่อยแป้งจะมีอยู่ในอาหารเลี้ยงเชื้อในปริมาณที่ไม่สูงมาก จึงเป็นการลดปัญหาการเกิดคาร์บอนคาตาโบไลต์รีเพรสชัน (carbon catabolite repression) ทำให้มีการสร้างสารต่อต้านเชื้อรามากกว่าเมื่อใช้แป้งชนิดอื่น และนอกจากนี้ในประเทศไทยแป้งมันสำปะหลังยังเป็นสารที่มีราคาถูกเมื่อเทียบกับน้ำตาลกลูโคสและแป้งชนิดอื่น ๆ ดังนั้นในอนาคตหากมีการนำเชื้อนี้ไปใช้ในระดับอุตสาหกรรมก็

จะเป็นการลดค่าใช้จ่ายในการผลิตลงได้ถ้าใช้แป้งมันสำปะหลังในการผลิต

ในกรณีสารแหล่งไนโตรเจนนั้นได้พยายามหาสารที่จะนำไปใช้เลี้ยงเชื้อ *Streptomyces* sp. CU 279 เพื่อให้ผลิตสารต่อต้านเชื้อราปริมาณมากที่สุดเท่าที่จะทำได้ เนื่องจากขบวนการเมตาโบลิซึมของสารแหล่งไนโตรเจนจะเป็นตัวควบคุมการผลิตปฏิชีวนะสารบางชนิด (Grafe, 1977) ซึ่งสารแต่ละชนิดจะถูกย่อยสลายได้เร็วช้าต่างกัน ได้มีการนำเอาสารต่าง ๆ มาใช้เป็นสารแหล่งไนโตรเจนเช่น กากถั่วเหลือง (soy bean meal; Hisao, 1978) และคอร์นสตีปลิเคอร์ว (corn steep liquor; Yashio, 1979) เป็นต้น ดังนั้นในการวิจัยได้พยายามหาสารแหล่งไนโตรเจนที่เหมาะสม โดยทดลองใช้กากถั่วเหลืองผลิตในประเทศไทย, กากถั่วเหลืองจากประเทศญี่ปุ่น, โพลีเปปโตน และคอร์นสตีปลิเคอร์ว พบว่ากากถั่วเหลืองจากประเทศญี่ปุ่น, โพลีเปปโตน และกากถั่วเหลืองผลิตในประเทศไทยจะทำให้มีการผลิตสารได้สูงที่สุดเท่ากันคือ 4266.67 หน่วย/ม.ล. แต่กากถั่วเหลืองผลิตในประเทศไทยจะทำให้ผลิตสารได้ช้ากว่าโพลีเปปโตนและกากถั่วเหลืองจากประเทศญี่ปุ่น ซึ่งผลิตได้สารสูงที่สุดพร้อมกัน ดังนั้นกากถั่วเหลืองจากประเทศญี่ปุ่นจึงเป็นสารแหล่งไนโตรเจนที่เหมาะสมมากที่สุด เพราะมีราคาถูกเมื่อเทียบกับโพลีเปปโตน และใช้เวลาในการผลิตน้อยกว่ากากถั่วเหลืองผลิตในประเทศไทย ซึ่งเท่ากับเป็นการประหยัดค่าใช้จ่ายในการเลี้ยงเชื้อ การที่กากถั่วเหลืองผลิตในประเทศไทยให้ผลไม่ดีเท่ากากถั่วเหลืองจากประเทศญี่ปุ่นอาจเป็นเพราะส่วนประกอบของถั่วเหลืองผลิตในประเทศไทยและถั่วเหลืองจากประเทศญี่ปุ่นแตกต่างกัน นอกจากนี้ขบวนการผลิตกากถั่วเหลืองในประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่นยังมีความแตกต่างกันด้วย

จากการศึกษาระดับปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (reducing sugar) ที่มีอยู่ในอาหารเลี้ยงเชื้อที่เวลาต่าง ๆ กันเมื่อเลี้ยงเชื้อ *Streptomyces* sp. CU 279 ในอาหารเลี้ยงเชื้อหมายเลข 21 (ภาคผนวก หมายเลข 21) พบว่าจะตรวจพบน้ำตาลรีดิวซ์ปริมาณสูงสุดประมาณ 9 ม.ก./ม.ล. เมื่อเลี้ยงเชื้อไปได้ 24 ชั่วโมง จากนั้นปริมาณน้ำตาลจะลดลงเรื่อย ๆ จนเหลือประมาณ 1 ม.ก./ม.ล. เมื่อเลี้ยงเชื้อไปได้ประมาณ 72 - 96 ชั่วโมง และพบว่า *Streptomyces* sp. CU 279 จะเริ่มผลิตสารต่อต้านเชื้อราในประมาณชั่วโมงที่ 48 และจะมีการสะสมสารไว้มากที่สุดในประมาณชั่วโมงที่ 144 ได้มีผู้เคยทำการศึกษาปัจจัย

ต่าง ๆ ที่มีผลต่อการผลิตปฏิชีวนะสำหรับพบว่า ระดับของน้ำตาลในอาหารเลี้ยงเชื้อมีผลต่อการผลิตปฏิชีวนะสำหรับคือ เกิดปรากฏการณ์ที่เรียกว่าคาร์บอนคาตาโบไลต์เรกกูเลชัน (carbon catabolite regulation) ดังนั้นจึงได้มีผู้ใช้เฟดแบชคัลเจอร์ (fed batch culture) มาเพิ่มผลผลิตปฏิชีวนะสำหรับ (Matsumura, 1978) โดยค่อย ๆ เติมน้ำตาลที่เหมาะสมเข้าไปในอาหารเลี้ยงเชื้อในช่วงที่เริ่มมีการผลิตปฏิชีวนะสำหรับ เช่น การเติมกลูโคสลงไปในการเลี้ยงเชื้อในช่วงที่เริ่มมีการผลิตเพนิซิลิน ซึ่งจะช่วยให้มีการเพิ่มการผลิตสารมากขึ้น (Soltero, 1954) ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีจุดมุ่งหมายที่จะหาวิธีการทำให้เชื้อ Streptomyces sp. CU 279 ผลิตสารต่อต้านเชื้อราเพิ่มมากขึ้น โดยใช้วิธีเติมสารแหล่งคาร์บอนที่ถูกใช้อย่างง่ายในการวิจัยนี้ได้ใช้มัลโทส (กลูโคสต่อกัน 2 โมเลกุล) โดยพิจารณาเติมมัลโทสลงไปในการเลี้ยงเชื้อในช่วงปลายที่เชื้อกำลังเจริญ (growth phase) คือเมื่อเลี้ยงเชื้อไปได้ประมาณ 48 และ 72 ชั่วโมง โดยเติมมัลโทสลงไปอีกในความเข้มข้น 0.64% (น้ำหนัก/ปริมาตร) ซึ่งการที่ผู้วิจัยใช้ความเข้มข้นดังกล่าวเพราะได้พิจารณาจากผลการเปลี่ยนแปลงของปริมาณน้ำตาลที่ตัวเชื้อที่อยู่ในอาหารเลี้ยงเชื้อเมื่อเวลาต่าง ๆ กัน พบว่าเมื่อเติมมัลโทสลงไปอีก 0.64% ในช่วงเวลาที่เชื้ออายุ 48 ชั่วโมง จะทำให้ความเข้มข้นของน้ำตาลรวมในอาหารเลี้ยงเชื้อใกล้เคียงกับปริมาณน้ำตาลสูงสุดที่ตรวจพบได้ในเวลา 24 ชั่วโมง (9 ม.ก./ม.ล.) โดยจุดประสงค์ที่จะให้เชื้อซึ่งอยู่ในช่วงเจริญ ยังคงอยู่ในช่วงนี้ต่อไปอีกเพื่อเป็นการเพิ่มปริมาณเซลล์ ซึ่งคาดว่าจะอาจจะทำให้ได้ผลผลิตเพิ่มขึ้นเพราะในช่วง 48 ชั่วโมงนั้น เซลล์ยังอยู่ในช่วงการเจริญและยังมีการผลิตสารได้น้อยมาก ดังนั้นน้ำตาลมัลโทสที่เติมไปไม่น่าจะมีผลในการยับยั้งการผลิตสาร ส่วนการเติมน้ำตาลมัลโทสลงไปในช่วงอายุ 72 ชั่วโมง ซึ่งเป็นช่วงระยะแรกของการผลิตสารนั้น ผู้วิจัยได้เติมไป 0.64% เพื่อให้ระดับของน้ำตาลในอาหารเลี้ยงเชื้อขณะนั้นสูงประมาณ  $\frac{1}{2}$  ของระดับน้ำตาลสูงสุดที่ตรวจพบทั้งนี้เพื่อจะดูว่าระดับน้ำตาลดังกล่าวจะมีผลต่อการเพิ่มการผลิตสารหรือไม่ การที่ได้รับระดับน้ำตาลในช่วง 72 ชั่วโมง ต่ำกว่าช่วง 48 ชั่วโมง เพราะต้องการป้องกันการเกิดคาร์บอนคาตาโบไลต์เรสเปรชัน (carbon catabolite repression) เนื่องจากเซลล์อยู่ในช่วงการผลิต (production phase) แต่ผลจากการทดลองดังกล่าวพบว่า มัลโทสที่เติมลงไปในการเลี้ยงเชื้อทั้งที่เติมเมื่อ 48 และ 72 ชั่วโมง นั้นจะไม่มีผลทำให้เชื้อ Streptomyces sp. CU 279 ผลิตสารต่อต้านเชื้อราเพิ่ม

ชั้นเลย ซึ่งการที่ผลเป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะว่าสารที่ผลิตโดย Streptomyces sp. CU 279 นั้นเป็นสารที่ถูกเก็บไว้ในเซลล์ (intracellular substance) ไม่ถูกปล่อยออกมาภายนอก ดังนั้นน่าจะเป็นไปได้ว่าควมสามารถในการเก็บรักษาสารไว้ในเซลล์จะมีอยู่อย่างจำกัด ดังนั้นเซลล์จึงสร้างสารได้มากเท่าที่เซลล์จะเก็บไว้ได้เท่านั้น นอกจากนี้อาจเป็นไปได้ว่าการผลิตสารต่อต้านเชื้อราจากเชื้อดังกล่าวจะถูกควบคุมโดยปรากฏการณ์ฟีดแบคอินฮิบิชัน (Feed back inhibition) ซึ่งการที่เชื้อจะผลิตสารได้แค่ไหนนั้นจะขึ้นกับลักษณะพันธุกรรมของเชื้อนั่นเอง ดังนั้นเมื่อเติมมลโทลงลงไปจึงไม่มีผลในการเพิ่มผลผลิตของสารต่อต้านเชื้อราของเชื้อ Streptomyces sp. CU 279 เลย

จากการทดสอบหาความเป็นพิษของสารที่ผลิตได้ที่มีต่อหนูขาว (albino mice) พบว่ามีค่า  $LD_{50} = 5.7$  ม.ก./ก.ก. หนู ซึ่งนับว่าค่อนข้างจะมีพิษสูงเมื่อเทียบกับปฏิชีวนะ-สารต่อต้านเชื้อราชนิดอื่นที่มีผู้ค้นพบและถูกใช้อยู่ในปัจจุบันนี้คือ แอมโฟเทอริซิน บี (Amphotericin B) จะมีค่า  $LD_{50} = 1320$  ม.ก./ก.ก. หนู (Korzybski, 1978) การที่ค่า  $LD_{50}$  ของสารต่อต้านเชื้อราที่ผลิตโดยเชื้อ Streptomyces sp. CU 279 มีพิษสูงอยู่นี้อาจเป็นเพราะสารที่ผลิตได้นี้ยังอยู่ในรูปที่ไม่ค่อยบริสุทธิ์มีสิ่งอื่นเจือปนอยู่ หรืออาจจะเป็นไปได้ที่ว่าตัวสารเองเป็นสารที่มีความเป็นพิษสูงมากอยู่แล้วก็ได้

ผลของการศึกษาประสิทธิภาพของสารที่ผลิตได้ในการป้องกันและรักษาโรครวงข้าวเน่าซึ่งเกิดจากเชื้อรา Acrocyndrium oryzae (Giatgong, 1980) นั้นพบว่าสารนี้ไม่มีพิษต่อต้นข้าวเมื่อใช้ความเข้มข้นถึง 800 ส่วนในล้านส่วน (ppm) และเมื่อใช้สารที่ผลิตได้นี้ในความเข้มข้นและวิธีการพ่นที่เหมาะสมจะสามารถควบคุมโรครวงข้าวเน่าได้ แต่ไม่สามารถรักษาเมล็ดข้าวที่มีอาการของโรคแล้วให้กลับดีได้ จากตารางที่ 11 และ 12 จะเห็นว่าถ้าพ่นสารที่ผลิตได้ให้แก่ต้นข้าวก่อนที่จะติดเชื้อโรคแล้ว สารจะสามารถยับยั้งการแพร่ของโรคได้ที่ความเข้มข้น 400 ส่วนในล้านส่วน และจะให้ผลดีขึ้นเมื่อใช้สารความเข้มข้นสูงกว่านี้ (600 และ 800 ส่วนในล้านส่วน) แต่ถ้าพ่นสารที่ผลิตได้หลังติดเชื้อโรคให้แก่ต้นข้าวแล้ว 2 วัน จะยับยั้งการแพร่ของโรคได้จะต้องใช้สารเข้มข้นสูงถึง 600 - 800 ส่วนในล้านส่วน แสดงว่าการที่จะใช้สารต่อต้านเชื้อราที่ผลิตโดยเชื้อ Streptomyces sp. CU 279 ในการ



ยับยั้งการแพร่กระจายของโรครวงข้าวเพื่อให้ได้ผลดีจะต้องพ่นสารให้แก่ต้นข้าวก่อนที่ต้นข้าวจะเป็นโรค และความเข้มข้นที่ใช้ไม่ควรต่ำกว่า 400 ส่วนในล้านส่วน

จากการศึกษาความสามารถในการละลาย (solubility) ของสารที่สกัดได้จากเชื้อ *Streptomyces* sp. CU 279 พบว่าสารดังกล่าวละลายได้ดีในเมทานอลและเอทานอล ละลายได้น้อยในโพรพานอล, บิวทานอล, อซิโตน และน้ำที่ปรับความเป็นกรดต่าง ๆ (แสดงในบทที่ 3) และไม่ละลายในเฮกเซน, เบนซีนและอีเธอร์ แสดงว่าสารต่อต้านเชื้อราที่ผลิตได้มีคุณสมบัติค่อนข้างจะมีขั้ว (polar) นอกจากนี้สารที่สกัดได้ยังสามารถทนสภาพเป็นด่างและกลางได้ดีที่อุณหภูมิห้อง ในขณะที่ประสิทธิภาพของสารจะลดลงเมื่ออยู่ในสภาพเป็นกรดมาก ๆ (pH 2) ปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นดังกล่าวอาจเป็นเพราะในสภาพที่สารละลายของสารต่อต้านเชื้อราเป็นกรด โมเลกุลของสารมีการเปลี่ยนแปลงไปเนื่องจากการกระทำของไฮโดรเจนไอออน ( $H^+$ ) ทำให้กลุ่มเคมี (chemical group) บางกลุ่มบนโมเลกุลของสารเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ซึ่งโมเลกุลที่เปลี่ยนแปลงนั้นอาจเป็นส่วนของสารที่แสดงประสิทธิภาพ (active site) จึงทำให้คุณสมบัติในการต่อต้านเชื้อราลดลง ดังมีรายงานไว้ว่าทุก ๆ โครงสร้างที่ประกอบกันเป็นโมเลกุลของโพลีเมอร์จะมีผลต่อคุณสมบัติด้านชีวภาพของสารทั้งสิ้น เช่น ความสามารถในการต่อต้านเชื้อราและความเป็นพิษของสาร เป็นต้น (Hamilton - Miller, 1973) และจากการศึกษาความทนทานต่ออุณหภูมิที่ระดับความเป็นกรดและต่าง ๆ นั้น พบจะสรุปได้ว่าที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ซึ่งผู้วิจัยมีความเห็นว่าน่าจะเป็นอุณหภูมิที่สูงสุดที่อาจจะเป็นไปได้ในขบวนการเตรียมสาร เช่น ความร้อนที่ใช้ในขณะระเหยสารในขบวนการสกัดและสภาพอุณหภูมิในขณะที่พ่นสารแก่ต้นข้าว เป็นต้น พบว่าที่อุณหภูมิดังกล่าว ประสิทธิภาพของสารในการต่อต้านเชื้อราจะลดลงมากในสภาพสารละลายเป็นกรด (pH 2) ลดลงเล็กน้อยเมื่ออยู่ในสภาพต่าง (pH 11) และจะคงที่เมื่ออยู่ในสภาพเป็นกลาง (neutral) เมื่อพิจารณาแล้วจะเห็นว่าที่อุณหภูมิห้องสารจะยังคงรักษาประสิทธิภาพเอาไว้ได้เมื่ออยู่ในสภาพต่าง ในขณะที่จะสูญเสียประสิทธิภาพไปบ้างเมื่ออยู่ที่ 60 องศาเซลเซียส แสดงว่านอกจากระดับความเป็นกรด ต่างแล้ว อุณหภูมิเป็นอีกสาเหตุหนึ่งที่ทำให้สารสูญเสียประสิทธิภาพไปได้

จากการใช้วิธีการทางกินัลแลเยอร์โครมาโตกราฟีในการขจัดสิ่ง เสีปนออกไป พบว่าสารละลายผสมระหว่างบิวทานอล : เมทานอล : น้ำ (4 : 1 : 2) ซึ่งเป็นสารละลายผสมที่เหมาะสมสำหรับทำการศึกษาด้านโครมาโตกราฟีของสารพวกโพลีฮีน (Hash, 1975) สามารถใช้แยกเอาส่วนของสารที่มีประสิทธิภาพต่อต้านเชื้อราออกจากส่วนของสิ่ง เสีปนได้ดีกว่าสารละลายชนิดอื่น ๆ (แสดงดังรูปที่ 10) ซึ่งผลดังกล่าวสอดคล้องกับการศึกษาคุณสมบัติการละลายละลายของสารที่สกัดได้ในตัวทำละลายชนิดต่าง ๆ ดังได้กล่าวมาแล้วข้างต้น และเมื่อคำนวณค่า  $R_f$  ของส่วนที่มีประสิทธิภาพจะมีค่าประมาณ 0.46 - 0.48 ซึ่งจากผลที่ได้นี้ผู้วิจัยจึงได้นำเอาสารละลายผสมดังกล่าวไปใช้ในการขจัดสิ่ง เสีปนออกจากสารที่สกัดได้โดยวิธีซิลิกา เจล คอลัมน์โครมาโตกราฟี ซึ่งเหมาะสมในการแยกสารที่เป็นโมเลกุลมีขั้ว (polar molecule) ตามด้วยวิธีกินัลแลเยอร์โครมาโตกราฟีชนิดหนาอีกครั้ง จากผลการวัดค่าการดูดแสงของสารส่วนที่มีประสิทธิภาพที่ได้จากขั้นตอนสุดท้ายโดยวิธีกินัลแลเยอร์โครมาโตกราฟีและสารที่สกัดได้จากเซลล์ที่ยังไม่ได้ผ่านขบวนการใด ๆ เลย พบว่าแบบแผนของการดูดแสงของสารทั้ง 2 ชุด มีลักษณะเหมือนกันคือ มีช่วงการดูดแสงที่ความยาวคลื่น 343, 363, 383 และ 406 นาโนเมตร และจากการตรวจสอบโดยวิธีกินัลแลเยอร์โครมาโตกราฟีของสารที่ผ่านขั้นตอนสุดท้ายพบว่าสิ่ง เสีปนได้ถูกขจัดออกไปแล้ว แสดงว่าวิธีการดังกล่าวสามารถใช้ได้ผลดีพอสมควร

จากแบบแผนการดูดแสงของสารที่สกัดได้ตอนแรกและที่ผ่านขั้นตอนขจัดสิ่ง เสีปนแล้ว แสดงว่ามีคุณสมบัติเป็นปฏิชีวนะสาร โพลีฮีนจำพวกเฮปตาฮีน (heptaene, มีพันธะคู่ 7 ตำแหน่ง; Korzybski, 1978) แสดงว่าเชื้อ *Streptomyces* sp. CU 279 สามารถผลิตสารต่อต้านเชื้อราชนิดโพลีฮีนจำพวกเฮปตาฮีนได้เพียงชนิดเดียว ซึ่งสารประเภทนี้ยากต่อการทำให้บริสุทธิ์ (Norman, 1972)

จากการเปรียบเทียบลักษณะบางประการของสารต่อต้านเชื้อราที่ผลิตโดยเชื้อ *Streptomyces* sp. CU 279 กับปฏิชีวนะสารชนิดอื่นที่มีคุณสมบัติการดูดแสงใกล้เคียงพบว่า สารที่ผลิตได้มีคุณสมบัติใกล้เคียงกับไมโคเฮปติน (Mycoheptin) แอนติไบโอติก X - 63 (Antibiotic X - 63) และเพอร์ไมซิน (Perimycin) ซึ่งเป็นปฏิชีวนะสารชนิดเฮปตาฮีนเช่นเดียวกัน (Korzyski, 1978; Hamilton - Miller, 1973) ดังนั้นจึงมีทางเป็น

ไปได้ว่าสารต่อต้านเชื้อราที่ผลิตโดย Streptomyces sp. CU 279 นี้ อาจเป็นสารตัวใดตัวหนึ่งในกลุ่มตัวที่กล่าวมานี้ แต่ในขณะที่สารที่ผลิตได้ยังอยู่ในสภาพที่ไม่บริสุทธิ์มากพอที่จะไปศึกษารายละเอียดทางด้านโครงสร้างโมเลกุลและการวิเคราะห์ทางเคมีอื่น ๆ เช่น นิวเคลียร์แมกเนติกเรโซแนนซ์ (NMR), อินฟราเรด สเปกตรัม (infrared spectrum), แมสส์สเปกตรัม (mass spectrum) เป็นต้น ดังนั้นจึงไม่สามารถบอกได้แน่นอนในขณะนี้ว่าสารที่ชื่อ Spectomyces sp. CU 279 ผลิตได้เป็นเฮปตาฮินชนิดใด