

ไซแลเนสและปีตาไซโลสิดีสจาก *Streptomyces* spp. ที่ชอบร้อนและชอบต่าง

นางสาว สมภาณี อึ้งใจธรรม



สถาบันวิทยบริการ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาจุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม ภาควิชาจุลชีววิทยา

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2539

ISBN 974-636-113-9

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

**XYLANASE AND β -XYLOSIDASE FROM THERMOPHILIC AND
ALKALOPHILIC *Streptomyces* spp.**



Miss Sumalee Ungchaithum

สถาบันวิทยบริการ

**A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Industrial Microbiology**

Department of Science

Graduate School


Chulalongkorn University

Academic Year 1996

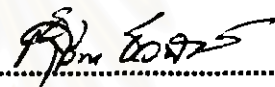
ISBN 974-636-113-9

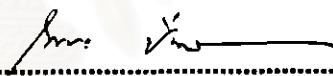
หัวข้อวิทยานิพนธ์ ไชแลเนสและบิดาไซโลสิดีสจาก *Streptomyces* spp. ที่ชอบร้อน
และชอบต่าง
โดย นางสาวสุมาลี อังใจธรรม
ภาควิชา จุลชีววิทยา
อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ ดร. ไพเราะ ปิ่นพานิชการ

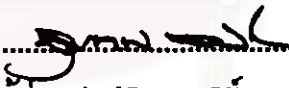
บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัย
เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต



.....คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(ศาสตราจารย์ นายแพทย์ ศุภวัฒน์ ชูติวงศ์)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


.....ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร. สุริยา ขวณิชย์)


.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(รองศาสตราจารย์ ดร. ไพเราะ ปิ่นพานิชการ)


.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุเทพ ธนียวัน)


.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิริรัตน์ เร่งพิพัฒน์)

สถาบันวิจัยจุลชีววิทยา
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



พิมพ์ต้นฉบับบทคัดย่อวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสี่เหลี่ยมนี้เพียงแผ่นเดียว

สมาลี อังใจธรรม : ไซแลเนสและบีตาไซโลลิเดสจาก *Streptomyces* spp. ที่ชอบร้อนและชอบด่าง (XYLANASE AND B-XYLOSIDASE FROM THERMOPHILIC AND ALKALOPHILIC *Streptomyces* spp.) อาจารย์ที่ปรึกษา : รศ.ดร. ไพเราะ ปิ่นพานิชการ, 108 หน้า. ISBN 974-636-113-9.

งานวิจัยนี้ได้แยก *Streptomyces* spp. 375 สายพันธุ์ จากแหล่งดินในประเทศไทยภายใต้ pH 9.0 และอุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส พบว่า *Streptomyces* sp. PC 22 และ *Streptomyces* sp. CH 7 สร้างไซแลเนสและบีตาไซโลลิเดสได้สูงสุดตามลำดับ *Streptomyces* sp. PC 22 สร้างไซแลเนสได้สูงสุด 14.68 หน่วยต่อมล. เมื่อเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อที่ประกอบด้วย 1% (น้ำหนักต่อปริมาตร) ไซแลนเป็นแหล่งคาร์บอน พอลิเพปโตน และคอร์นสตีฟ ลิเคอร์อย่างละ 0.5% เป็นแหล่งไนโตรเจนที่ pH 9.0 ที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 วัน ส่วน *Streptomyces* sp. CH 7 สร้างบีตาไซโลลิเดสได้สูงสุด 0.90 หน่วยต่อมก.โปรตีน เมื่อเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีองค์ประกอบเช่นเดียวกับของ *Streptomyces* sp. PC 22 แต่ที่ pH 7.0 อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 วัน

จากการศึกษาการนำวัสดุที่มีไซแลนเป็นองค์ประกอบมาทดแทนไซแลน และนำกากถั่วเหลืองที่ย่อยด้วยกรดมาทดแทนพอลิเพปโตนและคอร์นสตีฟ ลิเคอร์ ในอาหารเลี้ยงเชื้อ พบว่า *Streptomyces* sp. PC 22 สามารถผลิตไซแลเนสได้ 10.82 หน่วยต่อมล. เมื่อเลี้ยงในภาวะเช่นเดียวกับข้างต้นในอาหารเลี้ยงเชื้อที่ประกอบด้วย 2.5% (น้ำหนักต่อปริมาตร) กากเมล็ดฝ้ายที่ผ่านการล้างด้วย NaOH 0.3% ไซแลน 0.5% (น้ำหนักต่อปริมาตร) กากถั่วเหลืองที่ย่อยด้วยกรดซึ่งมีปริมาณไนโตรเจน 0.45% (น้ำหนักต่อน้ำหนัก) ส่วน *Streptomyces* sp. CH 7 สร้างบีตาไซโลลิเดสได้ 0.80 หน่วยต่อมก.โปรตีน เมื่อเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อที่ประกอบด้วย 3.0% (น้ำหนักต่อปริมาตร) กากเมล็ดฝ้ายที่ผ่านการล้างด้วย NaOH 0.3% ไซแลน 0.5% กากถั่วเหลืองที่ย่อยด้วยกรดซึ่งมีปริมาณไนโตรเจน 0.45% (น้ำหนักต่อน้ำหนัก) 0.1% พอลิเพปโตน และ 0.2% คอร์นสตีฟ ลิเคอร์ เป็นเวลา 3 วัน ที่ pH 7.0 อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส

จากการศึกษาสมบัติเบื้องต้นของไซแลเนสและบีตาไซโลลิเดส พบว่า ไซแลเนสมีอุณหภูมิที่เหมาะสมในการทำงานที่ 50-70 องศาเซลเซียส และที่ pH 5.5-7.0 ส่วนบีตาไซโลลิเดสมีอุณหภูมิและ pH ที่เหมาะสมที่ 55 องศาเซลเซียส และ 6.5 ตามลำดับ ไซแลเนสเสถียรต่ออุณหภูมิถึง 60 องศาเซลเซียส ส่วนบีตาไซโลลิเดสเสถียรต่ออุณหภูมิถึง 55 องศาเซลเซียสเมื่อบ่มเป็นเวลา 30 นาที เอนไซม์ทั้งสองมีความเสถียรต่อ pH ในช่วงกว้างตั้งแต่ประมาณ 4.0-9.5 ไซแลเนสและบีตาไซโลลิเดสสูญเสียแอกติวิตีเกือบสมบูรณ์เมื่อบ่มที่ 75 และ 65 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที ตามลำดับ

ภาควิชา.....จุลชีววิทยา.....
สาขาวิชา.....จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม.....
ปีการศึกษา.....2539.....

ลายมือชื่อนิติบัตร.....สมาลี อังใจธรรม.....
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....ไพเราะ ปิ่นพานิชการ.....
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม.....

พิมพ์ต้นฉบับบทความวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสี่เหลี่ยมนี้เพียงแผ่นเดียว

C626334 : MAJOR MICROBIOLOGY
KEY WORD: *Streptomyces* sp. / XYLANASE / B-XYLOSIDASE

SUMALEE UNGCHAITHUM : XYLANASE AND B-XYLOSIDASE FROM THERMOPHILIC AND ALKALOPHILIC *Streptomyces* spp. THESIS ADVISOR : ASSOC. PROF. PAIROH PINPHANICHAKARN , Ph.D. 108 pp. ISBN 974-636-113-9

Among 375 strains of *Streptomyces* spp. isolated from Thai soil at pH 9 and 45⁰C, *Streptomyces* sp. PC 22 and *Streptomyces* sp. CH 7 showed highest ability to produce xylanase and B-xylosidase, respectively. Maximum xylanase activity of 14.68 units/ml was obtained when *Streptomyces* sp. PC 22 was cultured for 2 days at pH 9, 45⁰C in a medium containing 1% (w/v) xylan as a C-source and 0.5 % (w/v) each of polypeptone and cornsteep liquor as N-source: Maximum B-xylosidase activity of about 0.90 unit/mg of protein was obtained from *Streptomyces* sp. CH 7 when grown for 1 day at pH 7, 40⁰C in a medium having similar compositions as that for *Streptomyces* sp. PC 22.

Replacements of xylan with low-cost xylan containing material and of polypeptone and cornsteep liquor with soybean hydrolysate (SBH) were investigated. Cultivation of *Streptomyces* sp. PC 22 under the above conditions in a medium containing 2.5 % (w/v) NaOH-treated cottonseed hulls, 0.2 % (w/v) xylan, 0.5 % (w/v) SBH with N-content of 0.45 % yielded maximum xylanase activity of 10.82 units/ml , while , B-xylosidase activity of 0.80 unit/mg of protein was produced from *Streptomyces* sp. CH 7 when cultivated for 3 days at pH 7, 40⁰C in a medium containing 3.0 % (w/v) NaOH-treated cottonseed hulls, 0.3 % (w/v) xylan, 0.5 % (w/v) SBH with N-content of 0.45 % (w/w) , 0.1 % polypeptone and 0.2% (w/v) cornsteep liquor.

Preliminary study on properties of the xylanase and B-xylosidase revealed that optimum temperature for xylanase was around 50-70⁰C and optimum pH was 5.5 to 7.0 while those of B-xylosidase were 55⁰C and 6.5, respectively. Xylanase was stable to temperature up to 60⁰C while that of B-xylosidase was up to 55⁰C for 30 minutes. Both enzymes were stable to broad pH range of about 4.0-9.5. Xylanase and B-xylosidase were almost completely lost their activities when preincubated at 75⁰C and 65⁰C for 30 minutes, respectively.

ภาควิชา.....จุลชีววิทยา.....
สาขาวิชา.....จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม.....
ปีการศึกษา.....2539.....

ลายมือชื่อนิติกร..... สุมิตี..... ชัยสงคราม.....
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม.....

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จไปได้ด้วยดีด้วยความช่วยเหลืออย่างยิ่งของ รองศาสตราจารย์ ดร.ไพเราะ ปิ่นพานิชกร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่ได้กรุณาให้ความรู้ คำแนะนำ และ ข้อคิดเห็นต่างๆ ตลอดจนได้กรุณาปรับปรุงวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์มากขึ้น ซึ่งผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.สุรีนา ชวนิชย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุเทพ ธนียวัน และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริรัตน์ เร่งพิพัฒน์ ที่กรุณาเป็นคณะกรรมการในการสอบ ให้คำแนะนำต่างๆ รวมทั้งแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบคุณ คุณยุวดี ตาลาวนิช และ คุณกรรณิการ์ ดวงมาลย์ ที่ให้คำแนะนำ คำปรึกษาในการทำวิจัยตลอดจนคำแนะนำเกี่ยวกับการเขียนวิทยานิพนธ์นี้

กราบขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านในภาควิชาจุลชีววิทยา และขอบคุณเจ้าหน้าที่ในภาควิชาวิชาจุลชีววิทยาทุกท่าน ตลอดจนเพื่อนๆ น้องๆ และ คุณโสภณ ศิริศรัทธา ที่มีส่วนช่วยเหลือด้วยดีตลอดมา

ขอขอบคุณบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่ให้ทุนอุดหนุนในงานวิจัยนี้ และ ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่บัณฑิตวิทยาลัยทุกท่านที่ให้ความสะดวกต่างๆ

ส่วนหนึ่งของงานวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนจาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ซึ่งมอบให้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.ไพเราะ ปิ่นพานิชกร และ ได้รับการสนับสนุนบางส่วนจาก บริษัทในเครือเจริญโภคภัณฑ์

สุดท้ายนี้ขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา และ ญาติพี่น้องทุกคนที่ให้ความช่วยเหลือสนับสนุน และ ให้กำลังใจแก่ผู้วิจัยในการทำวิทยานิพนธ์มาโดยตลอดจนเสร็จสมบูรณ์

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ซ
สารบัญรูป.....	ฅ
สัญลักษณ์และคำย่อ.....	ฌ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
2 อุปกรณ์ เคมีภัณฑ์ และ วิธีการดำเนินงานวิจัย.....	24
3 ผลการวิจัย.....	34
4 สรุปและวิจารณ์ผลการทดลอง.....	80
รายการอ้างอิง.....	90
ภาคผนวก.....	101
ประวัติผู้เขียน.....	108

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 ตัวอย่างสายพันธุ์ของจุลินทรีย์ที่สามารถสร้างเอนไซม์กลุ่มย่อยสลายไซแลน.....	8
2 ภาวะที่เหมาะสมที่ใช้ในการเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์ชนิดต่างๆเพื่อสร้างไซแลเนส และบีตาไซโลลิตเดส.....	14
3 สมบัติของไซแลเนสจากจุลินทรีย์ต่างๆ.....	18
4 สมบัติของบีตาไซโลลิตเดสจากจุลินทรีย์ต่างๆ.....	21
5 สายพันธุ์ของ <i>Streptomyces</i> spp. ที่คัดแยกได้.....	34
6 สายพันธุ์ <i>Streptomyces</i> spp. ที่สร้างไซแลเนสได้สูง เมื่อเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อเหลว ที่มีความเป็นกรดต่างเท่ากับ 9.0 และบ่มที่ 45 องศาเซลเซียส.....	35
7 สายพันธุ์ <i>Streptomyces</i> spp. ที่สร้างบีตาไซโลลิตเดสได้สูง เมื่อเลี้ยงในอาหารเลี้ยง เชื้อเหลวที่มีความเป็นกรดต่างเท่ากับ 9.0 และ บ่มที่ 45 องศาเซลเซียส.....	36
8 ภาวะที่เหมาะสมต่อการสร้างไซแลเนสและบีตาไซโลลิตเดสของ <i>Streptomyces</i> PC 22 และ <i>Streptomyces</i> CH 7 ในอาหารที่มี 1 % ไซแลนเป็นแหล่งคาร์บอน.....	79
9 ผลการศึกษาสมบัติเบื้องต้นของเอนไซม์ไซแลเนสและบีตาไซโลลิตเดส.....	79
10 ผลการศึกษาภาวะที่เหมาะสมต่อการเลี้ยงเชื้อและสมบัติเบื้องต้นของไซแลเนสที่ผลิต โดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22 เมื่อเปรียบเทียบกับ <i>Streptomyces</i> อื่น.....	85
11 ผลการศึกษาภาวะที่เหมาะสมต่อการเลี้ยงเชื้อและสมบัติเบื้องต้นของบีตาไซโลลิตเดสที่ ผลิตโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7 เมื่อเปรียบเทียบกับ <i>Streptomyces</i> อื่น.....	87

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญรูป

รูปที่	หน้า
1 ลักษณะโครงสร้างของไซแลนในไม้เนื้ออ่อน.....	2
2 ลักษณะโครงสร้างของไซแลนในไม้เนื้อแข็ง.....	3
3 การย่อยสลายไซแลนด้วยเอนไซม์ในกลุ่มย่อยสลายไซแลน.....	6
4 ลักษณะการย่อยสลายไซแลนของ <i>Cryptococcus albidus</i>	7
5 ผลของระยะเวลาต่อการสร้างไซแลเนสโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	39
6 ผลของความเป็นกรดต่างเริ่มต้นของอาหารเลี้ยงเชื้อต่อการสร้างไซแลเนสโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	40
7 ผลของอุณหภูมิต่อการสร้างไซแลเนสโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	41
8 ผลของปริมาณไซแลนในอาหารเลี้ยงเชื้อต่อการสร้างไซแลเนสโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	42
9 ผลของระยะเวลาต่อการสร้างไซแลเนสโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	44
10 ผลของปริมาณกากเมล็ดฝ้ายต่อการสร้างไซแลเนส โดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	45
11 ผลการเติมไซแลนเสริมในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มี 2.5 % กากเมล็ดฝ้ายเป็นแหล่งคาร์บอน ในการสร้างไซแลเนส โดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	46
12 ผลของระยะเวลาต่อการสร้างไซแลเนสโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	48
13 ผลการเติมไซแลนเสริมในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มี 2.5 % และ 3.0 % กากเมล็ดฝ้าย ที่ผ่านการแช่ต่างเป็นแหล่งคาร์บอนในการสร้างไซแลเนส โดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	49
14 ผลการเติมกากถั่วเหลืองที่ย่อยแล้ว (soybean hydrolysate , SBH) ในอาหารเลี้ยงเชื้อ เหลวเพื่อทดแทนการเติมคอร์นสตีฟ ลิเคอร์ และ พอลิเพปโตนเพื่อสร้างไซแลเนส โดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	50
15 ผลของอุณหภูมิต่อการทำงานของไซแลเนส ที่สร้างโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	53

สารบัญรูป (ต่อ)

รูปที่	หน้า
16 ผลของความเป็นกรดต่างต่อการทำงานของไซแลเนสที่สร้างโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	54
17 ผลของอุณหภูมิต่อความเสถียรของไซแลเนสที่สร้างโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	55
18 ผลของความเป็นกรดต่างของบัฟเฟอร์ต่อความเสถียรของไซแลเนสที่สร้างโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ PC 22.....	56
19 ผลของระยะเวลาต่อการสร้างบีตาไซโลสิเดสโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7..	59
20 ผลของความเป็นกรดต่างเริ่มต้นของอาหารเลี้ยงเชื้อต่อการสร้างบีตาไซโลสิเดส โดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7.....	60
21 ผลของอุณหภูมิต่อการสร้างบีตาไซโลสิเดสโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7....	61
22 ผลของปริมาณไซแลนในอาหารเลี้ยงเชื้อต่อการสร้างบีตาไซโลสิเดสโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7.....	63
23 ผลของระยะเวลาต่อการสร้างบีตาไซโลสิเดสโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7..	64
24 ผลของปริมาณกากเมล็ดฝ้ายต่อการสร้างบีตาไซโลสิเดส โดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7.....	66
25 ผลการเติมไซแลนเสริมในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มี 3.0 % กากเมล็ดฝ้ายเป็นแหล่งคาร์บอน ในการสร้างบีตาไซโลสิเดสโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7.....	67
26 ผลการเติมกากถั่วเหลืองที่ย่อยแล้ว (soybean hydrolysate , SBH) ในอาหารเลี้ยงเชื้อ เหลว เพื่อทดแทนการเติมคอร์นสติฟ ลิเคอร์และพอลิเพปโตน เพื่อสร้างบีตาไซโลสิเดส โดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7.....	68
27 ผลการเติมพอลิเพปโตนเสริมในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มี 3.0 % กากเมล็ดฝ้าย และ 0.3 % ไซแลนเป็นแหล่งคาร์บอน 0.5 % SBH เป็นแหล่งไนโตรเจนในการสร้างบีตาไซโลสิเดส โดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7.....	70

สารบัญรูป (ต่อ)

หน้า

รูปที่

28	ผลการเติม คอรัลสตีฟ ลิเคอร์ เสริมในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มี 3.0 % กากเมล็ดฝ้าย และ 0.3 % ไซแลนเป็นแหล่งคาร์บอน 0.5 % SBH เป็นแหล่งไนโตรเจนในการสร้าง บีตาไซโลสิดีส โดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7.....	71
29	ผลการแปรคอรัลสตีฟ ลิเคอร์ เสริมในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มี 3.0 % กากเมล็ดฝ้าย 0.3 % ไซแลน และ 0.1 % พอลิเพปโตนเป็นแหล่งคาร์บอน 0.5 % SBH เป็นแหล่งไนโตรเจน ในการสร้างบีตาไซโลสิดีส โดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7.....	72
30	ผลของอุณหภูมิต่อการทำงานของบีตาไซโลสิดีส ที่สร้างโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7.....	74
31	ผลของความเป็นกรดต่างต่อการทำงานของบีตาไซโลสิดีส ที่สร้างโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7.....	75
32	ผลของอุณหภูมิต่อความเสถียรของบีตาไซโลสิดีสที่สร้างโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7.....	77
33	ผลของความเป็นกรดต่าง ของบัฟเฟอร์ต่อความเสถียรของบีตาไซโลสิดีส ที่สร้างโดย <i>Streptomyces</i> sp. สายพันธุ์ CH 7.....	78

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สัญลักษณ์และคำย่อ

มก.	=	มิลลิกรัม
มล.	=	มิลลิลิตร
ชม.	=	ชั่วโมง
%	=	เปอร์เซ็นต์
$^{\circ}\text{C}$	=	องศาเซลเซียส



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย