



ในปี ค.ศ. 1982 Anaya M.C. และคณะ ได้ทำการศึกษากระบวนการทำให้สารละลาย เพกติน (pectin) ไสออย่างต่อเนื่องในเครื่องปฏิกรณ์แบบตะแกรง (basket reactor) ที่ถูกตรึงรูปด้วย เอนไซม์เพกตินเนส (pectinase) ซึ่งเครื่องปฏิกรณ์แบบตะแกรงนี้มีลักษณะเป็นตาข่ายรูปทรงกระบอกติดอยู่กับแกนกลางซึ่งสามารถหมุนได้ เขาศึกษาผลของพารามิเตอร์ (parameter) ต่างๆ ได้แก่ ความเป็นกรด-ด่าง (pH) อุณหภูมิ ค่าคุณสมบัติของเอนไซม์อิสระ (free enzyme) รวมทั้งศึกษา ผลของความเข้มข้นของเอนไซม์ต่ออัตราเร็วของปฏิกิริยา (reaction rate) พบว่าค่าความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมคือ 5.2 และที่ค่าความเป็นกรด-ด่างนี้จะให้ค่าอุณหภูมิที่ทำให้เอนไซม์มีค่าแอกติวิตี (activity) สูงสุดในช่วงที่กว้างมากนั่นคือ 30-80 องศาเซลเซียส และที่ค่าความเป็นกรด-ด่าง 5.2 อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เมื่อใช้สารละลายเพกตินที่มีความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก พบว่าความสัมพันธ์ระหว่างอัตราเร็วของปฏิกิริยากับความเข้มข้นของเอนไซม์ที่ใช้จะเป็นเส้นตรง จนกระทั่งความเข้มข้นของเอนไซม์เท่ากับ 25 ส่วนในล้านส่วน และแอกติวิตีของเอนไซม์มีค่าเท่ากับ 3.33 หน่วยต่อมิลลิกรัมผลิตภัณฑ์ สำหรับค่าคงที่ไมเคิลลิส (Michaelis constant, K_m) มีค่าเท่ากับ 0.16 เปอร์เซ็นต์ และเมื่อเก็บเอนไซม์ที่เตรียมได้ในฟอสเฟตบัฟเฟอร์ (phosphate buffer) pH 5.2 อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 วัน แอกติวิตีจะลดลงจากค่าเริ่มต้นเพียง 17 เปอร์เซ็นต์ เท่านั้น แต่เมื่อเก็บในน้ำค่าแอกติวิตีจะลดลงถึง 25 เปอร์เซ็นต์ และยังพบว่าเอนไซม์ตรึงรูป (immobilized enzyme) บนเส้นใยจากเยื่อไม้ (sisal hemp fibers) มีแอกติวิตีประมาณ 6-8 เปอร์เซ็นต์ และจะสูญเสียแอกติวิตีไปประมาณ 10 เปอร์เซ็นต์ หลังจากทำปฏิกิริยาไป 5 ครั้งกับ สารละลายเพกตินเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก จนกระทั่งความหนืดของสารละลายเพกตินลดลง 50 เปอร์เซ็นต์ ของค่าความหนืดเริ่มต้นแต่เมื่อใช้สารละลายเพกตินเข้มข้น 0.5 เปอร์เซ็นต์โดย น้ำหนัก จะทำให้ค่าแอกติวิตีเพิ่มขึ้น 15 เปอร์เซ็นต์ และพบว่าภาวะที่เหมาะสมที่จะให้ค่า แอกติวิตีสูงสุดคือ ใช้เอนไซม์ 166 หน่วย (50 มิลลิกรัม) ต่อเส้นใย 1 กรัม และสารละลาย เพกตินเข้มข้น 0.5 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก ทำให้แอกติวิตีมีค่าเท่ากับ 22.3 หน่วยต่อกรัม และเมื่อ เก็บเอนไซม์ตรึงรูปที่ได้นี้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 วัน แอกติวิตีจะลดลงจากค่าเริ่ม ต้นประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์ และยังคงรักษาค่าแอกติวิตีที่เหลืออีก 30 เปอร์เซ็นต์ไว้ได้เป็นเวลานาน

จากผลการศึกษาและเปรียบเทียบผลทางด้านจลนศาสตร์ (kinetics) ระหว่างเอนไซม์อิสระและเอนไซม์ตรึงรูปนี้ เขาอธิบายว่าเนื่องจากเสียไยไม่มีประจุและมีพื้นที่จำเพาะ (specific area) ที่จะให้เอนไซม์เกาะน้อย รวมทั้งความต้านทานภายนอกต่อการส่งผ่านสับสเตรต (substrate) เพื่อเข้าทำปฏิกิริยา สำหรับความเป็นไปได้ในการใช้เครื่องปฏิกรณ์แบบตะแกรงกับของไหลที่ไม่เป็นเนื้อเดียวกัน (non homogenous fluids) และเอนไซม์ตรึงรูปนี้ โดยพิจารณาผลของข้อจำกัดการแพร่ภายนอก (external diffusional limitations) พบว่าการเพิ่มความเร็วรอบในการหมุน (speed of rotation) จะทำให้อัตราการเกิดปฏิกิริยาสูงขึ้น ซึ่งค่าความเร็วรอบที่เหมาะสมคือ 5 รอบต่อนาที แม้ว่าเอนไซม์ตรึงรูปจะมีเสถียรภาพ (stability) ต่ำแต่ระบบนี้ก็มักจะเก็บไว้พิจารณาเมื่อของเหลวที่ใช้ไม่เป็นเนื้อเดียวกัน และเป็นปฏิกิริยาเอนไซม์ที่สับสเตรตมีผลยับยั้งปฏิกิริยา (substrate inhibition) มาก [5] ในปีเดียวกัน (ค.ศ. 1982) Kminkova M. และคณะ ศึกษาเปรียบเทียบการตรึงรูปเพกตินเนสบนเรซินแลกเปลี่ยนประจุ (ion exchange resin) ด้วยพันธะโควาเลนต์ (covalent bond) โดยวิธีการเชื่อมด้วยกลูตาราลดีไฮด์ (glutaraldehyde) และ azo-coupling ซึ่งเอนไซม์ที่ใช้เป็นเอนไซม์ทางการค้าชื่อ Pectofectidin G3X และเรซินที่ใช้ 2 ชนิดคือ ตัวแลกเปลี่ยนประจุบวกที่มีอนุพันธ์คาร์บอกซิลิก (carboxylic cation exchanger, Ostion KM) และตัวแลกเปลี่ยนประจุลบที่มีอนุพันธ์อะมิโนโพลีสไตรีนชนิดดัดดัดยุมิ (tert-aminopolystyrene anion exchanger, Ostion AT) พบว่าเมื่อใช้ตัวพุง Ostion AT ที่มีอนุพันธ์อะมิโน โดยวิธีเชื่อมด้วยกลูตาราลดีไฮด์ ทดสอบกับเพกตินความเข้มข้น 0.5 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก ในอะซิเตตบัฟเฟอร์ (acetate buffer) ที่ค่าความเป็นกรด-ด่าง เท่ากับ 4.9 และอุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส จะมีแอกติวิตีสูงสุดเท่ากับ 112.5 หน่วยต่อกรัมเอนไซม์ และมีค่าครึ่งชีวิต (half-life) 456 วัน ซึ่งจากการทดลองนี้เขาได้เสนอว่า วิธีนี้เป็นวิธีที่เหมาะสมจะนำไปใช้ในอุตสาหกรรม เนื่องจากวิธีการเตรียมอนุพันธ์อะมิโนจาก Ostion AT นั้นสามารถทำได้ง่าย และมีราคาไม่สูง [6]

ต่อมาในปี ค.ศ. 1986 Findlay C.J. และคณะ ศึกษาการตรึงรูปเพกตินเนสบนกระดูกเป็ดไก่ ซึ่งทำให้มีขนาดประมาณ 10-20 เมช โดยใช้วิธีการเชื่อมด้วยพันธะโควาเลนต์โดยใช้กลูตาราลดีไฮด์ เอซิลเอไซด์ (acyl-azide) และคาโบไดอิมิด (carbodiimide) เนื่องจากกระดูกเป็ดและไก่มีราคาถูก หาง่าย มีรูพรุน ไม่เป็นพิษ และมีความแข็ง รวมทั้งมีหมู่ฟังก์ชันนอล (functional group) ทางเคมี จากการศึกษาพบว่า เมื่อนำเอนไซม์ตรึงรูปตามวิธีดังกล่าวข้างต้นมาทดสอบกับสารละลายเพกตินในอะซิเตตบัฟเฟอร์ที่มีความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 4.4 จะมีแอกติวิตีเท่ากับ 0.27 0.11 และ 0.10 หน่วยต่อกรัม ตามลำดับ ซึ่งก็จะเห็นได้ว่าวิธีการตรึงรูปที่ดีที่สุดคือการเชื่อมด้วยกลูตาราลดีไฮด์ [7]

ปี ค.ศ. 1987 Lozano P. และคณะ ศึกษาการตรึงรูปเพกตินบนไนลอนเมมเบรน (nylon membrane) ที่มีขนาดรูพรุน 10 ไมโครเมตร และมีความสามารถให้น้ำผ่านได้ 82 ลิตรต่อตารางเมตร-วินาที โดยวิธีการกระตุ้นด้วย O-alkylation เพื่อใช้ในการทำให้น้ำผลไม้ใสในถังปฏิกรณ์ที่มีการไหลของสับสเตรตแบบขนานกับเมมเบรน (cross flow reactor) และผลิตภัณฑ์จะไหลผ่านเมมเบรนในทิศตั้งฉาก ซึ่งเอนไซม์ที่ใช้มีชื่อทางการค้าว่า Pectinol D เมื่อนำมาทดสอบกับสารละลายเพกตินเข้มข้น 0.5 เปอร์เซ็นต์ ในอะซิเตตบัฟเฟอร์ที่มีค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 4.0 และน้ำ apricot สด พบว่าค่า $K_m(\text{app})$ และ $V_m(\text{app})$ เท่ากับ 0.42 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร และ 155 หน่วยต่อกรัมตัวพวยง ซึ่งมีค่าสูงกว่าและต่ำกว่าเมื่อใช้ถังกวนตามลำดับ ซึ่งเขาอธิบายว่าเป็นผลมาจากอัตราเร็วในการเกิดปฏิกิริยาถูกจำกัดโดยการแพร่ภายนอกของสับสเตรต ทำให้มีผลต่ออัตราการไหลวนกลับ (recirculation rate) ของสับสเตรต และการจำกัดเนื่องจากการแพร่ภายนอกนี้สามารถทำให้ลดลงได้โดยการเพิ่มอัตราการไหลของสับสเตรต สำหรับการทำให้น้ำ apricot ใส จะทำในระบบแบบต่อเนื่องที่มีอัตราการไหลวนกลับของน้ำ apricot เท่ากับ 2.4 ลิตรต่อชั่วโมง และความดันเท่ากับ 1 กิโลกรัมต่อตารางเซนติเมตร พบว่า เมื่อใช้เอนไซม์ตรึงรูปร่วมกับไมโครฟิลเทรชัน (microfiltration) น้ำผลไม้ที่ได้จะมีความหนืดสัมพัทธ์ (relative viscosity) เท่ากับ 11.6 เปอร์เซ็นต์ ที่เวลา 45 นาที ขณะที่น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้ไมโครฟิลเทรชันเพียงอย่างเดียวจะมีความหนืดสัมพัทธ์มากกว่า คือ เท่ากับ 335 เปอร์เซ็นต์ ที่เวลา 100 นาที จากการทดลองนี้จะเห็นได้ว่าการใช้เอนไซม์ตรึงรูปบนเมมเบรนให้ประสิทธิภาพในการกรองสูงกว่าการใช้ไมโครฟิลเทรชันเมมเบรน (microfiltration membrane) อย่างเดียวและยังมีอายุการใช้งานนานกว่า ซึ่งเขาได้อธิบายว่าเป็นผลมาจากการย่อยสลายโดยเอนไซม์ช่วยทำให้ผิวหน้าของไมโครฟิลเทรชันเมมเบรนไม่เกิดการอุดตันของคอลลอยด์ (colloid) ในน้ำผลไม้ [2]

ในปี ค.ศ. 1992 Maxim S. และคณะ ศึกษาการตรึงรูปเพกตินบนตัวพวยงอะคริลิก (acrylic support) ชนิดต่างๆ ได้แก่ PONILEX AS, PONILEX ASH และ PONILEX CC เพื่อนำไปใช้ในกระบวนการกำจัดเพกตินในน้ำแอปเปิล พบว่าเมื่อใช้เอนไซม์ที่มีชื่อทางการค้าว่า Ultrazym 100G ตรึงบนตัวพวยงชนิด PONILEX ASH ทดสอบกับน้ำแอปเปิลที่เก็บไว้เป็นเวลา 6-8 เดือน ที่ความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 3.5-4.5 และอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส จะมีแอกติวิตีของเพกตินเอสเทอเรส (pectinesterase) อยู่ในช่วง 99.8-296.4 เปอร์เซ็นต์ และแอกติวิตีตัวที่ใช้ตัดโมเลกุลเพกตินสายตรง (chain splitting) อยู่ในช่วง 101.85-252.94 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งมีค่าสูงกว่าค่าแอกติวิตีของเอนไซม์ที่ถูกตรึงรูปบนตัวพวยงชนิด PONILEX AS และ PONILEX CC และยังพบว่าเอนไซม์ที่ถูกตรึงรูปบน PONILEX ASH จะให้ค่าแอกติวิตีสูงกว่าเอนไซม์อิสระ และแอกติวิตีของเอนไซม์จะมีค่าเพิ่มขึ้นเมื่อเพิ่มความเป็นกรดของสับสเตรต เนื่องจากเพกตินในน้ำแอปเปิลที่

อ่อนและสคที่มีค่าความเป็นกรดมากจะมีหมู่เอสเทอร์ (ester group) น้อยทำให้โพลีกาแลกทูโรเนส (polygalacturonase) ทำงานได้ดีขึ้น และยังพบว่าเมื่อใช้ Ultrazyme 100G เพียงตัวเดียวครึ่งรูปแบบ PONILEX ASH จะให้ประสิทธิภาพในการย่อยสลายของค้ประกอบของแข็งที่แขวนลอยอยู่ในน้ำ แอปเปิลอย่างสมบูรณ์เช่นเดียวกับการใช้ Ultrazyme 100G ร่วมกับอะไมโลกลูโคซิเดส (amylglucosidase) ในรูปเอนไซม์อิสระ หรือการใช้ Ultrazyme 100G ร่วมกับอะไมโลกลูโคซิเดส ครึ่งรูปแบบ PONILEX CC ส่วนเสถียรภาพในการทำงานของเอนไซม์เพคตินเนสครึ่งรูปแบบ ตัวพุง PONILEX ASH จะทดสอบโดยการวัดแอกติวิตีของเพคตินเอสเทอเรสและแอกติวิตีของ ตัวที่ใช้ตัดโมเลกุลเพคตินสายตรง ผลปรากฏว่า แอกติวิตีไม่เปลี่ยนแปลงระหว่างการใช้ 17 ครั้ง ในกระบวนการย่อยสลายเพคตินในน้ำแอปเปิลที่เก็บไว้ 6-8 เดือน [8]

ในรายงานที่ผ่านมาจะเห็นว่านอกจากมีการครึ่งรูปเพคตินเนสหรือเพคโตไลติกเอนไซม์ (pectolytic enzyme) บนตัวพุงชนิดต่างๆและวิธีการครึ่งรูปที่ต่างกันดังที่กล่าวมาข้างต้นแล้ว ยังมี รายงานที่ศึกษาเกี่ยวกับการครึ่งรูปเอนไซม์ในกลุ่มของเพคโตไลติกเอนไซม์เพียงชนิดเดียว ได้แก่ โพลีกาแลกทูโรเนส เพคตินไลเอส (pectinlyase) เพคตินเอสเทอเรส (pectin esterase) และโพลิ-เมทอกซีกาแลกทูโรไนด์ไลเอส (poly(methoxygalacturonide)lyase) บนตัวพุงต่างๆ นอกจากนี้ ยังมีรายงานที่ศึกษาการครึ่งรูปเชื้อราที่ผลิตเพคโตไลติกเอนไซม์ (pectinolytic fungi) บนก้อน เจลาติน (gelatin block) ดังที่จะกล่าวต่อไป

ปี คศ. 1975 Weibel M.K. และคณะ ศึกษาการครึ่งรูปเพคตินเอสเทอเรส บนแก้วมีรูพรุน ที่มีหมู่เบนโซอิลเอไซด์ (benzoyl azide) โดยการเชื่อมด้วยพันธะโควาเลนต์ พบว่าเมื่อลดขนาด ของตัวพุงลงประมาณ 12 เท่าจะทำให้แอกติวิตีของเอนไซม์ครึ่งรูปเพิ่มขึ้น เนื่องมาจากข้อจำกัด ของการถ่ายเทมวลสารภายในต่อค่าเทอนโอเวอร์ (turnover) และยังพบว่าเศษส่วนน้ำหนักโมเลกุล (molecular weight fraction) ของสับสเตรตไม่มีผลต่อพฤติกรรมทางด้านจลนศาสตร์ของเอนไซม์ อิสระ นั่นคือ เมื่อใช้สับสเตรตที่มีเศษส่วนน้ำหนักโมเลกุลมากหรือน้อยก็ตามจะให้ค่า K_m ปรากฏเท่ากันคือ 0.08 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก แต่สำหรับเอนไซม์ครึ่งรูปนั้นพบว่าเมื่อสับสเตรตมี เศษส่วนน้ำหนักโมเลกุลน้อยค่า K_m ปรากฏจะมีค่าเท่ากับ 0.2 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก แต่เมื่อใช้ สับสเตรตที่มีน้ำหนักโมเลกุลมากขึ้นจะทำให้ค่า K_m ปรากฏเพิ่มขึ้น 5 เท่า คือมีค่าเท่ากับ 1.0 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก แต่เศษส่วนน้ำหนักโมเลกุลไม่มีผลต่อค่า V_{max} ของเอนไซม์ครึ่งรูป นั่นคือ ไม่ว่าเศษส่วนน้ำหนักโมเลกุลจะมีค่ามากหรือน้อยก็ตามค่า V_{max} ยังคงมีค่าเท่าเดิม และค่าความ เป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมในการทำงานของเอนไซม์ครึ่งรูปจะต่ำกว่าเอนไซม์อิสระ ซึ่งเป็นผลเนื่อง มาจากความสามารถในการจับกันระหว่างร่างแหของตัวพุงกับสับสเตรตที่เป็นโพลีอิเล็กโตรไลต์ (polyelectro-lyte) สำหรับเสถียรภาพต่ออุณหภูมิของเอนไซม์ครึ่งรูปนี้พบว่ามีค่าครึ่งชีวิตประมาณ

2 สัปดาห์ ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส และเอนไซม์ตรีงรูปโดยวิธีนี้มีแอกติวิตีเพียง 0.8 หน่วยต่อมิลลิกรัม แต่เมื่อใช้ตัวพุงที่มีขนาดเล็กกว่า 60 เมช ค่าแอกติวิตีจะเพิ่มขึ้นประมาณ 12 เท่า คือมีค่าประมาณ 9.5 หน่วยต่อมิลลิกรัม ซึ่งเป็นผลมาจากตัวพุงมีพื้นที่ผิวในการจับกับเอนไซม์มากขึ้น ส่วนเสถียรภาพในการเก็บเอนไซม์อิสระ และเอนไซม์ตรีงรูปพบว่า เมื่อเก็บเอนไซม์อิสระที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส และ 25 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 1 เดือนครึ่ง ค่าแอกติวิตียังคงเป็น 100 เปอร์เซ็นต์ สำหรับเอนไซม์ตรีงรูปเมื่อเก็บที่ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 วัน แอกติวิตีจะเหลือ 95 เปอร์เซ็นต์ และเมื่อเก็บที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส แอกติวิตีจะลดลงถึง 50 เปอร์เซ็นต์ [9]

ในปี ค.ศ. 1978 Hanisch W.H. และคณะ ทำการศึกษาการตรีงรูปโพลีเมทริกซ์กาแลกทูโรไนด์ไลเอส (poly(methoxygalacturonide)lyase, PMGL) บนตัวพุง 2 ชนิดคือ DEAE-เซลลูโลส (DEAE-cellulose) และแก้วมีรูพรุนโดยวิธีการเชื่อมด้วยโลหะไทเทเนียม (titanium) พบว่าค่าความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมสำหรับเอนไซม์อิสระ, เอนไซม์ตรีงรูปบนแก้วมีรูพรุน และเอนไซม์ตรีงรูปบน DEAE-เซลลูโลสมีค่าเท่ากับ 5.2, 6.2-6.9 และ 3.7-4.7 ตามลำดับ และเมื่อใช้สารละลายเพกตินเข้มข้นระหว่าง 0.2-1.0 เปอร์เซ็นต์ เป็นสับสเตรตทำปฏิกิริยากับเอนไซม์ที่อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับเอนไซม์แต่ละชนิดจะได้ค่า K_m เท่ากับ 1.1, 0.83 และ 0.17 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนักเพกตินตามลำดับ [10]

ในปี ค.ศ. 1981 Rexova-Benkova L. และคณะ ศึกษาเกี่ยวกับการตรีงรูปเอนโดคัลกาแลกทูโรนาเนส (Endo-D-galacturonanase) โดยการดูดซับบนโพลีเอทิลีนเทอร์เรพทาเลท (polyethyleneterephthalate) ที่มีรูพรุน พบว่าการตรีงรูปวิธีนี้ให้แอกติวิตีต่ำ ซึ่งค่าแอกติวิตีสัมพัทธ์สูงสุดเท่ากับ 42.4 เปอร์เซ็นต์ และปริมาณเอนไซม์บนตัวพุงที่เหมาะสมมีค่าเท่ากับ 5.25 มิลลิกรัมต่อกรัมตัวพุง ซึ่งจะให้ค่าแอกติวิตีเท่ากับ 58 และ 95 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเวลาที่ใช้ทำปฏิกิริยาเท่ากับ 5 และ 30 นาทีตามลำดับ และค่าแอกติวิตีของเอนไซม์ตรีงรูปมีค่าต่ำกว่าเอนไซม์อิสระ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณเอนไซม์ที่ถูกตรีงบนตัวพุง และพบว่าปริมาณของเอนไซม์ที่ถูกดูดซับบนตัวพุงไม่ขึ้นกับค่าความเป็นกรด-ด่าง แต่ค่าความเร็วและความแรงในการดูดซับของเอนไซม์บนตัวพุงขึ้นอยู่กับความเป็นกรด-ด่างหรือค่าความแรงของประจุ (ionic strength) และภาวะที่เหมาะสมในการตรีงรูปเอนไซม์คือ อะซิเตตบัฟเฟอร์ ที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง 4.2 และที่ภาวะนี้เมื่อเก็บเอนไซม์ตรีงรูปที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ค่าแอกติวิตีจะลดลงในช่วง 1-2 วันแรก ประมาณ 12-15 เปอร์เซ็นต์ และค่าแอกติวิตีของเอนไซม์ตรีงรูปที่เก็บในภาวะนี้จะคงที่อยู่ที่ระดับนี้ไปเป็นเวลาหลายเดือน เขากล่าวว่าการลดลงของแอกติวิตีในช่วงแรกของเอนไซม์ไม่ได้เกิดจาก

การหาค่าของเอนไซม์จากตัวพุง และเอนไซม์เอนโคติกาแลกทูโรนาเนสที่ถูกต้องรูปที่ภาวะที่เหมาะสมเอนไซม์จะไม่หลุดออกจากตัวพุงที่ภาวะในการเก็บที่เป็นน้ำ อะซิเตดบัฟเฟอร์ ค่าความเป็นกรดค่า 4-7 สารละลายโซเดียมคลอไรด์ (sodium chloride) 0.1-1 โมลต่อลิตร กัวนินีน (guanidine) 3 โมลต่อลิตร เพกตินเข้มข้น 0.5 เปอร์เซ็นต์ และสารละลายโซเดียมเพกเตต (sodium pectate) และเสถียรภาพในการทำงานของเอนไซม์ที่อุณหภูมิห้องนั้นพบว่าสามารถย่อยสลายสารละลายโซเดียมเพกเตต อย่างต่อเนื่องเป็นปริมาตร 6000 เท่าของปริมาตรเบด และยังพบว่าค่าความเป็นกรดค่าที่เหมาะสมในการทำงานของเอนโคติกาแลกทูโรนาเนสที่ถูกต้องรูปนั้นไม่เปลี่ยนแปลงไปจากเอนไซม์อิสระ นั่นคือค่าความเป็นกรดค่าที่เหมาะสมยังคงมีค่าเป็น 4 และ 4.8 เช่นเดียวกับเอนไซม์อิสระ และยังพบว่าผลของอุณหภูมิต่อแอกติวิตีของเอนไซม์ก็มีลักษณะเดียวกัน ซึ่งอุณหภูมิที่เหมาะสมในการทำงานของเอนไซม์ที่ถูกต้องรูปมีค่าประมาณ 40 องศาเซลเซียส และพบว่าเมื่อใช้คิคาแลกทูโรนิกแอซิด (D-galacturonic acid) เป็นสับสเตรต ค่า V_{max} ของเอนไซม์อิสระมีค่าเท่ากับ 2.08 ไมโครโมลต่อมิลลิกรัม-วินาที ส่วนค่า V_{max} ของเอนไซม์ที่ถูกต้องรูปจะลดลงจากค่า V_{max} ของเอนไซม์อิสระไปประมาณ 0.35 ไมโครโมลต่อมิลลิกรัม-วินาที เช่นเดียวกับค่า K_m จะลดลงจาก $1.95 \cdot 10^{-3}$ โมลต่อลิตร เป็น $1.57 \cdot 10^{-3}$ โมลต่อลิตร และพบว่า การที่ถูกต้องรูปโดยวิธีการคูดซันนี้จะเปลี่ยนรูปแบบการทำงานของเอนไซม์ต่อสับสเตรตน้อยกว่าการที่ถูกต้องรูปด้วยพันธะโควาเลนต์ (covalent bond) และยังสามารถกระทำต่อสับสเตรตโมเลกุลใหญ่ได้ใกล้เคียงกับเมื่อใช้เอนไซม์อิสระ ทำให้การทำงานของเอนไซม์ไม่ถูกจำกัดเมื่อสับสเตรตมีโมเลกุลใหญ่ ซึ่งต่างกับการที่ถูกต้องรูปด้วยพันธะโควาเลนต์โดยหมู่อะมิโน [11]

ปี ค.ศ. 1983 Rexova-Benkova L. และคณะ ได้ศึกษาการที่ถูกต้องรูปเอนโคโพลีกาแลกทูโรนาส (Endopolygalacturonase) บนตัวพุงโพลี 2,6-ไดเมทิลพาราฟีนิลีนออกไซด์ (poly(2,6-dimethyl-p-phenyleneoxide) หรือ Sorfix ที่มีรูพรุนด้วยพันธะโควาเลนต์โดยการกระตุ้นด้วยกลูตาแรลดีไฮด์ ซึ่ง Sorfix ที่ใช้มีพื้นที่ผิวจำเพาะ 590 ตารางเมตรต่อกรัม ขนาดอนุภาคเท่ากับ 0.2-1.2 มิลลิเมตร และปริมาตรรูพรุนเท่ากับ 0.459 ลูกบาศก์เซนติเมตรต่อกรัม พบว่าตัวพุงที่ถูกทำให้มีหมู่แอลดีไฮด์ (aldehyde) 2.91 มิลลิโมลต่อกรัมตัวพุง จะให้แอกติวิตีเท่ากับ 0.267 หน่วยต่อมิลลิกรัมเอนไซม์ แต่เมื่อเพิ่มหมู่แอลดีไฮด์บนตัวพุงเป็น 4.26 มิลลิโมลต่อกรัมตัวพุงจะทำให้แอกติวิตีของเอนไซม์ลดลง ทั้งนี้เนื่องมาจากมีโมเลกุลเอนไซม์เชื่อมพันธะโควาเลนต์บนตัวพุงมากเกินไปทำให้เกิดการบดบังกันเองระหว่างโมเลกุลของเอนไซม์จึงขัดขวางการเข้าไปทำปฏิกิริยาของสับสเตรตโมเลกุลใหญ่ ดังนั้นจะเห็นว่าแอกติวิตีของเอนไซม์ขึ้นอยู่กับปริมาณเอนไซม์ที่จับกับตัวพุง ซึ่งปริมาณเอนไซม์ที่จับกับตัวพุงที่เหมาะสมมีค่าเท่ากับ 13.4 มิลลิกรัมต่อกรัมตัวพุง จะให้แอกติวิตีสูงสุดเท่ากับ 0.305 หน่วยต่อมิลลิกรัมเอนไซม์ และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการที่

รูปคือ 48 องศาเซลเซียส และค่าความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมเท่ากับ 4.0-4.1 นอกจากนั้นยังศึกษาเสถียรภาพของเอนไซม์ตรีงรูปนี้และพบว่าสามารถเก็บไว้ได้นานหลายสัปดาห์ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส โดยไม่มีการสูญเสียแอกติวิตีเลย แต่เมื่อเก็บที่อุณหภูมิสูงขึ้นคือ 30 และ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลาประมาณ 2 ชั่วโมง จะสูญเสียแอกติวิตีไปประมาณ 40 และ 92 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ซึ่งการสูญเสียแอกติวิตีนี้ไม่ได้เกิดจากการหลุดของเอนไซม์ออกจากตัวพวง ส่วนค่า V_{max} ของเอนไซม์ตรีงรูป (0.55 หน่วยต่อมิลลิกรัม) จะน้อยกว่าค่า V_{max} ของเอนไซม์อิสระ (2.68 หน่วยต่อมิลลิกรัม) และค่า K_m ของเอนไซม์ตรีงรูป (6.6 มิลลิโมลต่อลิตร) จะมากกว่าค่า K_m ของเอนไซม์อิสระ (1.95 มิลลิโมลต่อลิตร) ซึ่งเขาได้อธิบายว่าเป็นผลมาจากการบดบังกันเองของโมเลกุลเอนไซม์ และผลกระทบนี้จะทำให้ค่าแอกติวิตีสัมพัทธ์ลดลงเมื่อสับสเตรตมีโมเลกุลใหญ่ขึ้น [12]

Rexova-Benkova L. และคณะ ยังได้ทำการศึกษาผลกระทบต่อคุณสมบัติการเร่งปฏิกิริยา (catalytic properties) ของการตรีงรูปเอนโคโพลีกลาแลกทูโรเนสและเพกตินเอสเทอเรส พบว่าการตรีงรูปเอนโคโพลีกลาแลกทูโรเนส และเพกตินเอสเทอเรสบนตัวพวงต่างๆ ด้วยวิธีการตรีงรูปต่างๆ กันส่วนแต่ทำให้แอกติวิตีของเอนไซม์ลดลงและการลดลงของแอกติวิตีก็จะมากขึ้นแตกต่างกันขึ้นกับวิธีการตรีงรูป, ชนิดตัวพวงที่ใช้ด้วย สำหรับตัวพวงชนิดเดียวกันการสูญเสียแอกติวิตีขึ้นอยู่กับความพรุนของตัวพวงหรือขนาดรูพรุน เนื่องจากขนาดรูพรุนมีผลต่อการเข้าทำปฏิกิริยาของสับสเตรตโมเลกุลใหญ่ และยังพบว่าตัวพวงที่มีขนาดรูพรุนเล็กมากๆ จะให้ค่าแอกติวิตีสูงที่สุด เนื่องจากการจับกันระหว่างโมเลกุลของเอนไซม์กับตัวพวงจะเกิดขึ้นเฉพาะที่บริเวณพื้นผิวภายนอกของตัวพวงเท่านั้น ทำให้ไม่มีผลกระทบเนื่องจากการแพร่ภายในรูพรุนของตัวพวง นอกจากนั้นการสูญเสียแอกติวิตียังขึ้นกับความเปราะ-ค่างของภาวะที่ใช้ตรีงรูป และพบว่าการตรีงรูปเอนไซม์นี้ไม่ควรทำที่ภาวะที่มีค่าความเป็นกรด-ด่างมากกว่า 6 เนื่องจากเอนไซม์นี้ไม่เสถียรที่ค่าความเป็นกรด-ด่างที่สูงหรือมีความเป็นด่างมาก จะทำให้แอกติวิตีบางส่วนถูกทำลายไป สำหรับตัวพวงที่มีพื้นที่ผิวสัมผัสสูง เช่น Spheroc Sorsifen Sorsilen และ Eupergit แอกติวิตีของเอนไซม์ตรีงรูปจะขึ้นอยู่กับจำนวนเอนไซม์ที่จับที่ผิวตัวพวง ซึ่งพบว่าเมื่อเพิ่มความเข้มข้นของเอนไซม์จะทำให้แอกติวิตีเพิ่มขึ้นจนถึงระดับหนึ่งที่สูงสุด แล้วแอกติวิตีจะลดลงเมื่อเพิ่มความเข้มข้นของเอนไซม์ต่อไปอีก ทั้งนี้เนื่องจากผลการบดบังกันเองระหว่างโมเลกุลเอนไซม์ที่หนาแน่นมากๆ บนผิวตัวพวงต่อสับสเตรตโมเลกุลใหญ่ ซึ่งปัญหานี้จะลดลงเมื่อเพิ่มระยะห่างหรือช่องว่าง (spacer) ระหว่างเอนไซม์กับผิวตัวพวง ทำให้แอกติวิตีและความเร็วสูงสุดในการเกิดปฏิกิริยาเพิ่มขึ้นได้ และยังพบว่าสำหรับการตรีงรูปเอนไซม์โดยวิธีการคูดซ์นั้นเมื่อทำการเพิ่มค่าอัตราการไหลของสับสเตรตจะทำให้อัตราการย่อยสลายสับสเตรตแบบลุ่มเพิ่มขึ้น และยังทำให้ค่า K_m ปรากฏของ

เอนไซม์ตรีงรูปวิธีนี้มีค่าลดลงอีกด้วย เนื่องจากการเพิ่มอัตราการไหลของสับสเตรตจะทำให้ข้อจำกัดเนื่องจากการแพร่ภายนอกลดลงมีผลให้อัตราการส่งผ่านสับสเตรตเพื่อเข้าไปทำปฏิกิริยาเพิ่มขึ้น [13]

ปี ค.ศ. 1985 Omekova J. และคณะ ศึกษาการตรีงรูปเอนโคโพลีกลาแลกทูโรเนสด้วยพันธะโควาเลนต์บนตัวพุงโพลี-6-คาโปแลกแตม (poly(6-caprolactame) หรือ Sorbamide ที่มีรูพรุนด้วยการกระตุ้นด้วยกลูตาราลดีไฮด์ พบว่า Sorbamide ที่ไม่ถูกกระตุ้นด้วยกลูตาราลดีไฮด์จะมีหมู่เอมิโนซึ่งสามารถเกิดพันธะโควาเลนต์กับเอนไซม์ได้ แต่เอนไซม์ตรีงรูปที่ได้จะไม่มีแอกติวิตีเลย ส่วน Sorbamide ที่ถูกกระตุ้นด้วยกลูตาราลดีไฮด์จะมีหมู่อัลดีไฮด์ 0.39 มิลลิโมลต่อกรัมตัวพุง ซึ่งตัวพุง 1 กรัม สามารถเกิดพันธะกับเอนไซม์ 0.93 มิลลิกรัมได้ซึ่งค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 6 และเมื่อใช้โซเดียมเพกเตต (sodium pectate) เป็นสับสเตรตพบว่าแอกติวิตีของเอนไซม์ตรีงรูปนี้จะมีค่าประมาณ 0.369 หน่วยต่อมิลลิกรัมเอนไซม์ (แอกติวิตีสัมพัทธ์ 24.7 เปอร์เซ็นต์) และเมื่อลดขนาดโมเลกุลของสับสเตรตลงค่าแอกติวิตีสัมพัทธ์จะเพิ่มขึ้น และยังพบว่าเมื่อเก็บเอนไซม์ตรีงรูปนี้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 14 วัน แอกติวิตีของเอนไซม์ตรีงรูปจะลดลงประมาณ 9 เปอร์เซ็นต์ และจะยังคงที่ที่ระดับนี้นานเป็นเวลาหลายสัปดาห์ ซึ่งเขากล่าวว่าการลดลงของแอกติวิตีนี้ไม่ได้เกิดจากการหลุดของเอนไซม์จากตัวพุง เนื่องจากการจับกันระหว่างเอนไซม์กับตัวพุงด้วยวิธีนี้มีเสถียรภาพมาก สำหรับค่า V_{max} ของเอนไซม์ตรีงรูปนี้ (0.67 หน่วยต่อมิลลิกรัม) มีค่าน้อยกว่าค่า V_{max} ของเอนไซม์อิสระ (1.35 หน่วยต่อมิลลิกรัม) ส่วนค่า K_m ของเอนไซม์ตรีงรูป ($1.03 \cdot 10^3$ โมลต่อลิตร) มีค่าน้อยกว่าค่า K_m ของเอนไซม์อิสระ ($1.52 \cdot 10^3$ โมลต่อลิตร) และค่าความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมในการทำปฏิกิริยาของเอนไซม์ตรีงรูปนี้เท่ากับ 4.7 ส่วนอุณหภูมิที่เหมาะสมเท่ากับ 45 องศาเซลเซียส ซึ่งเขาพบว่าที่อุณหภูมินี้แอกติวิตีของเอนไซม์ตรีงรูปและเอนไซม์อิสระจะไม่เปลี่ยนแปลงเมื่อบ่ม (incubated) ไว้เป็นเวลา 2 ชั่วโมง แต่เมื่อลดอุณหภูมิเป็น 40 องศาเซลเซียส แอกติวิตีของเอนไซม์อิสระและเอนไซม์ตรีงรูปจะลดลง 75 และ 85 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และเมื่อเพิ่มอุณหภูมิเป็น 50 องศาเซลเซียส แอกติวิตีของเอนไซม์อิสระและเอนไซม์ตรีงรูปจะลดลง 25 เปอร์เซ็นต์ของค่าแอกติวิตีเริ่มต้น [14]

ในปีเดียวกัน (ค.ศ. 1985) Markovic O. และคณะ ได้ศึกษาการตรีงรูปเพกตินเอสเทอเรส (pectinesterase) จากมะเขือเทศ และเชื้อจุลินทรีย์ (*Aspergillus foetidus*) โดยใช้พันธะโควาเลนต์บนตัวพุง Sepharose 4B ที่ถูกกระตุ้นด้วย CNBr และโดยการติดซับบนตัวพุงโพลีเอทรีลีน-เทอร์เรพธาเลท (polyethylene terephthalate) พบว่าแอกติวิตีสัมพัทธ์ของเพกตินเอสเทอเรสที่ได้จากจุลินทรีย์ โดยวิธีการเชื่อมด้วยพันธะโควาเลนต์บน Sepharose 4B ที่ถูกกระตุ้นด้วย CNBr และโดยการติดซับบนโพลีเอทรีลีนเทอร์เรพธาเลท มีค่าเท่ากับ 11.5 และ 23 เปอร์เซ็นต์ตาม

ลำดับ และค่าความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมของเอนไซม์ตรีงรูปที่ได้ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากค่าความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมของเอนไซม์อิสระ แต่อุณหภูมิที่เหมาะสมของเอนไซม์ตรีงรูปจะเพิ่มขึ้นและเอนไซม์ตรีงรูปยังมีเสถียรภาพต่ออุณหภูมิมากขึ้น และค่า K_m ปรากฏสำหรับเพกตินเอสเทอเรสจากมะเขือเทศตรีงรูปบนตัวพุงทั้ง 2 ชนิด มีค่าเพิ่มขึ้นจาก K_m ของเอนไซม์อิสระประมาณ 5-6 เท่า ส่วน K_m ปรากฏ สำหรับเพกตินเอสเทอเรสจากจุลินทรีย์ตรีงรูปบนตัวพุงทั้ง 2 ชนิด มีค่าเพิ่มขึ้นประมาณ 4-7 เท่า นอกจากนั้นยังทำการตรีงรูปเพกตินเอสเทอเรสจากมะเขือเทศและจุลินทรีย์บนตัวพุง Enzacryl AA ที่ถูกกระตุ้นด้วยวิธีไดอะโซไทเซชัน (diazotization) พบว่าจะมีการสูญหายของแอกติวิตีอย่างสมบูรณ์ เขาได้อธิบายว่าเนื่องจากความสามารถในการจับกันของเอนไซม์จากมะเขือเทศกับสับสเตรตต่ำกว่าเอนไซม์จากจุลินทรีย์ทำให้แอกติวิตีสัมพัทธ์ของเอนไซม์จากมะเขือเทศตรีงรูปมีค่าต่ำ และเนื่องจากเพกตินมีน้ำหนักโมเลกุลสูง ทำให้ขนาดโมเลกุลไม่เปลี่ยนแปลงหลังจากถูกดีเอสเทอริฟิเคชัน (deesterification) ซึ่งจะมีผลของการบดบังและการแพร่ และยังเนื่องจากตำแหน่งของบริเวณจับกัน (binding sites) ของเอนไซม์จากจุลินทรีย์แตกต่างจากเอนไซม์จากมะเขือเทศ จากการทดลองจะเห็นว่าเอนไซม์จากจุลินทรีย์ตรีงรูปบน Sorsilen เหมาะสำหรับนำไปใช้กับเครื่องปฏิกรณ์เอนไซม์ และค่าความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมยังอยู่ในช่วงที่เป็นกรดเช่นเดียวกับช่วงความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมของโพลีกลาแลกทูโรเนสอีกด้วย [15]

ปี ค.ศ. 1987 Rexova-Benkova L. และคณะ ได้ศึกษาการตรีงรูปเอนโดคัลกาแลกทูโรนาเนส (Endo-D-galacturonanase) ด้วยพันธะโควาเลนต์บนไฮดรอกซีอัลคิลเจล (hydroxyalkyl gels) หรือ Spherons ที่ถูกกระตุ้นด้วยไซยาโนเจนโบรไมด์ (cyanogen bromide) เจลที่ใช้มี 3 ชนิดคือ Spheron 300, Spheron 500 และ Spheron 1000 ซึ่งมีขนาดรูพรุนต่างกัน เขาได้ทำการหาปริมาณเอนไซม์ที่เกาะบนตัวพุง รวมทั้งแอกติวิตีและค่าคงที่ทางจลนพลศาสตร์ นอกจากนั้นยังศึกษาเสถียรภาพต่อความร้อน เสถียรภาพในการเก็บที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส และเสถียรภาพต่อการทำงานของเอนไซม์นี้ด้วย ซึ่งเขาพบว่าที่ค่าความเป็นกรด-ด่างในการตรีงรูปเท่ากับ 5.5 ปริมาณเอนไซม์ที่จับกับตัวพุงทั้ง 3 ชนิดนี้มีค่าเท่ากับ 10.9, 10.8 และ 5.0 มิลลิกรัมต่อกรัมเจลตามลำดับ และมีค่าแอกติวิตีสัมพัทธ์เท่ากับ 20.2, 36.6 และ 56.4 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ซึ่งจะเห็นว่าปริมาณเอนไซม์ที่จับบน Spheron 300 และ Spheron 500 มีค่าสูงที่สุด เนื่องจากมีพื้นที่ผิวจำเพาะ (specific surface) มากที่สุดคือเท่ากับ 19.5 และ 23.0 ตารางเมตรต่อมิลลิลิตร ตามลำดับ และยังพบว่าเมื่อเพิ่มค่าความเป็นกรด-ด่าง จะมีผลทำให้เอนไซม์จับกับตัวพุงได้ดีขึ้น แต่แอกติวิตีของเอนไซม์ลดลง เนื่องจากความเป็นกรด-ด่างที่สูงจะทำให้เอนไซม์เสียสภาพได้ และขนาดรูพรุนของตัวพุงก็เป็นสัดส่วนโดยตรงกับแอกติวิตีสัมพัทธ์ ทั้งนี้เนื่องจากสับสเตรตซึ่งมีโมเลกุลใหญ่

สามารถเคลื่อนที่เข้าไปในรูพรุนของเจลที่มีขนาดรูพรุนใหญ่ได้ดีกว่าเจลที่มีขนาดรูพรุนเล็ก ดังนั้นค่าแอกติวิตีสัมพัทธ์เมื่อใช้ตัวพวง Spheron 1000 จะมีค่าสูงสุด นอกจากนี้ยังพบว่าปริมาณเอนไซม์ที่จับบนตัวพวงก็มีผลต่อแอกติวิตีของเอนไซม์ นั่นคือ ถ้ามีปริมาณเอนไซม์ที่จับบนตัวพวงมาก แอกติวิตีของเอนไซม์จะลดลง เนื่องจากผลของการบดบัง (steric) มากขึ้น และยังพบว่าแอกติวิตีของเอนไซม์ตรีงรูปบน Spheron 300 และ Spheron 500 มีค่าลดลงไม่ถึง 90 เปอร์เซ็นต์ ของค่าเริ่มต้น เมื่อเก็บไว้เป็นเวลา 2 ปี ส่วนค่าแอกติวิตีของเอนไซม์ตรีงรูปบน Spheron 1000 ไม่มีการเปลี่ยนแปลงเมื่อเก็บไว้เป็นเวลา 7 เดือน และเมื่อทำการทดลองในระบบต่อเนื่องโดยใช้เอนไซม์ตรีงรูปบน Spheron 500 บรรจุในคอลัมน์ แล้วป้อนสารละลายโซเดียมเพกเตต (sodium pectate) เข้มข้น 0.5 เปอร์เซ็นต์ พบว่าในช่วงเวลา 21 วัน แอกติวิตีจะลดลง 38 เปอร์เซ็นต์ ส่วนผลของการตรีงรูปที่ค่าความเป็นกรด-ด่าง 5.5 ต่อค่าคงที่ทางจลนพลศาสตร์ของเอนไซม์ตรีงรูปบนตัวพวง Spheron 300 และ Spheron 500 พบว่าค่าคงที่ไมเคิลลิสเมนเทน (Michaelis-Menten constant) มีค่าเพิ่มขึ้นเล็กน้อยเมื่อเปรียบเทียบกับเอนไซม์อิสระ ทั้งนี้เนื่องมาจากผลของการบดบัง (steric) และปัจจัยอื่นๆ ที่สัมพันธ์กับกลไกของเอนไซม์ส่งผลให้ค่าแอกติวิตีลดลง ในขณะที่ค่าอัตราเร็วเริ่มต้นของปฏิกิริยาจะลดลงประมาณ 79 และ 65 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ [16]

และในปีเดียวกัน (ค.ศ. 1987) Stratilova E. และคณะ ได้ศึกษาการตรีงรูปเอนโดโพลีกลาแลกทูโรเซนบนตัวพวง 3-2,3-อีพอกซีโพรพอกซีโพรพิลซิลิกา (3-(2,3-epoxypropoxypropyl)-silica) 2 ชนิดคือ Fractosil 500 และ Kieselgel และตัวพวงออกซิเรโนอะคริลิก (oxirane-acrylic beads) หรือ Eupergit C NO. 7727/37 ซึ่งตัวพวงแต่ละตัวจะมีขนาดรูพรุนแตกต่างกันคือเท่ากับ 33, 8 นาโนเมตร และ 0.1-2.5 ไมโครเมตร ตามลำดับ พบว่าสำหรับตัวพวงทุกตัวที่ค่าความเป็นกรด-ด่าง 3.8 เอนไซม์จะจับกับตัวพวงได้มากที่สุดแต่เมื่อค่าความเป็นกรด-ด่างเพิ่มขึ้นเอนไซม์จะจับกับตัวพวงได้น้อยลง ส่วนค่าความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมในการทำปฏิกิริยาของเอนไซม์ตรีงรูปทุกตัวที่ทำให้ค่าแอกติวิตีสูงสุดคือ 4.6-4.8 และปริมาณเอนไซม์ที่จับกับตัวพวงที่เหมาะสมสำหรับตัวพวง Fractosil Kieselgel และ Eupergit C มีค่าเท่ากับ 2.92 1.30 และ 1.46 มิลลิกรัมต่อกรัมตามลำดับ ซึ่งจะทำให้เอนไซม์ตรีงรูปมีค่าแอกติวิตีสูงสุดเท่ากับ 16.25 10.23 และ 47.5 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และเมื่อเก็บเอนไซม์ตรีงรูปบนตัวพวงเหล่านี้ไว้ที่ค่าความเป็นกรด-ด่าง 3.8-6.0 และอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลาหลายเดือนพบว่า เอนไซม์ตรีงรูปเหล่านี้จะไม่สูญเสียแอกติวิตีเลย และเมื่อนำเอนไซม์ตรีงรูปนี้มาใช้อย่างต่อเนื่องที่ค่าความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมและอุณหภูมิห้องเป็นเวลา 3-7 วัน พบว่า แอกติวิตีของเอนไซม์ตรีงรูปบน Kieselgel, Fractosil และ Eupergit C จะลดลง 30 22 และ 5 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ ซึ่งเชื่อว่า การลดลงของแอกติวิตีนี้ไม่ได้เกิดจากการหลุดของเอนไซม์จากตัวพวงแต่เกิดจากการดูดซับของสับสเตรตโดยร่างแหตัวพวง

น้อย และยังพบว่าค่าความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมในการทำงานของเอนไซม์ตรีงรูปบนตัวพวงทุกตัวจะเบี่ยงเบนไปทางด้านกรดมากขึ้น นั่นคือเปลี่ยนจากค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 4.8 (เอนไซม์อิสระ) เป็น 3.8 สำหรับ Fractosil, 4.2 สำหรับ Eupergit C และ 4.6 สำหรับ Kieselgel ส่วนค่าอุณหภูมิที่เหมาะสมในการทำงานของเอนไซม์ตรีงรูปบนตัวพวงทุกตัวจะเปลี่ยนจาก 40 องศาเซลเซียส (เอนไซม์อิสระ) เป็น 50 องศาเซลเซียส และค่า K_m ของเอนไซม์ตรีงรูป (3.58-5.00 มิลลิโมลต่อลิตร) จะมากกว่าค่า K_m ของเอนไซม์อิสระ (2.84 มิลลิโมลต่อลิตร) ส่วนค่า V_{max} ของเอนไซม์ตรีงรูปจะลดลงจากค่า V_{max} ของเอนไซม์อิสระมากขึ้นขึ้นอยู่กับจำนวนเอนไซม์ที่จับกับตัวพวง ความพรุนของตัวพวง และธรรมชาติทางเคมีของร่างแหตัวพวงกับเอนไซม์ [17]

ปี ค.ศ. 1988 Miranda C. และคณะ ศึกษาการทำให้สารละลายเพกตินไฮโดรไลสโดยสปอร์ (spore) ของเชื้อราที่ผลิตเพกโตไลติกเอนไซม์มาตรีงรูปบนก้อนเจลาตินที่มีรูพรุน เมื่อใช้ก้อนเจลาตินที่มีรูพรุนขนาด 3 ลูกบาศก์เซนติเมตรตรีงรูปสปอร์พบว่าเส้นใยของราจะไม่หลุดออกมาก่อนเจลาติน และสามารถย่อยสลายสารละลายเพกตินเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ได้อย่างสมบูรณ์ภายในเวลา 4 ชั่วโมง ในขณะที่เมื่อใช้กลุ่มเส้นใยอิสระในปริมาณที่เท่ากันจะใช้เวลาในการย่อยสลายสารละลายเพกตินนานกว่า 24 ชั่วโมง และถ้านำไปใช้ในการย่อยสลายน้ำแอปเปิลพบว่าเส้นใยที่ถูกรูปจะใช้เวลาในการย่อยสลายได้อย่างสมบูรณ์ในเวลา 3 ชั่วโมง แต่เส้นใยอิสระจะใช้เวลาในการย่อยสลายนานกว่า 48 ชั่วโมง และยังพบว่าสปอร์หรือเส้นใยที่ถูกรูปในก้อนเจลาตินที่มีรูพรุนสามารถนำมาใช้ในการย่อยสลายสารละลายเพกตินได้อย่างสมบูรณ์ได้มากกว่า 10 ครั้งโดยไม่มีการหลุดของเส้นใย และไม่มีการสูญเสียประสิทธิภาพในการย่อยสลาย จากผลการศึกษาเหล่านี้ทำให้เขาพบว่าการตรีงรูปจุลินทรีย์ที่เป็นเส้นใยพวกรานั้นต้องใช้ตัวพวงที่มีรูพรุนเพียงพอที่จะให้เส้นใยเจริญเติบโตออกมาได้และมีการส่งผ่านอาหารและออกซิเจนได้ง่าย และสามารถให้สับสเตรตที่มีโมเลกุลใหญ่ผ่านเข้าไปทำปฏิกิริยาได้ง่าย [18]

ปี ค.ศ. 1993 Spagna G. และคณะ ศึกษาการตรีงรูปเพกตินไฮเอส (pectinlyase) บนตัวพวงอีพอกซี (epoxy) 2 ชนิด คือ Eupergit C และ γ -glycidoxypropyltrimethoxysilane (γ -alumina) พบว่าเอนไซม์ตรีงรูปนี้มีแอกติวิตีไม่สูง ซึ่งแอกติวิตีสูงสุดมีค่าประมาณ 115 หน่วยต่อกรัมเมื่อใช้ Eupergit C เป็นตัวพวงและทำการตรีงรูปที่ภาวะความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสม และเมื่อค่าความเป็นกรด-ด่างเพิ่มขึ้นจะทำให้แอกติวิตีของหมู่อีพอกซีของตัวพวงลดลงแต่จะทำให้จำนวนหมู่อะมิโน (amino) ของเอนไซม์ซึ่งจำเป็นในการเกิดพันธะโควาเลนต์เพิ่มขึ้น และที่ค่าความเป็นกรด-ด่างเข้าใกล้ค่า pI (isoelectric point สำหรับเพกตินไฮเอสนี้มีค่าเท่ากับ 3.7) จะพบว่าค่าเปอร์เซ็นต์ผลได้ของการดูดซับ (adsorption yield, %AY) มีแนวโน้มลดลงแต่ค่าเปอร์เซ็นต์ผลได้ของการตรีงรูป (immobilized yield, %IY) จะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากแรงยึดเหนี่ยว

ของประจุระหว่างโมเลกุลและภายในโมเลกุลของเอนไซม์จะมีค่าสูงทำให้โครงรูปสามมิติ (conformation) ของเอนไซม์ไม่เปลี่ยนแปลง และพันธะระหว่างเอนไซม์กับตัวพวงมีแนวโน้มลดลง โดยเฉพาะอย่างยิ่งที่อุณหภูมิต่ำ (4 องศาเซลเซียส) โครงรูปสามมิติของเอนไซม์จะยังไม่มีเปลี่ยนแปลง และยังพบว่าเอนไซม์ตรีงรูปจะมีเสถียรภาพต่ออุณหภูมิมากกว่าเอนไซม์อิสระ นั่นคือที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียสหรือเพิ่มอุณหภูมิขึ้นอีก 15 องศาเซลเซียส เอนไซม์อิสระจะสูญเสียแอกติวิตีในการเร่งปฏิกิริยาประมาณ 80 เปอร์เซ็นต์ แต่เอนไซม์ตรีงรูปจะสูญเสียแอกติวิตีเพียง 50 เปอร์เซ็นต์ และค่า V_{max} ของเอนไซม์ตรีงรูป (0.60 ไมโครโมลต่อนาที-มิลลิกรัม) จะน้อยกว่าค่า V_{max} ของเอนไซม์อิสระ (9.62 ไมโครโมลต่อนาที-มิลลิกรัม) ในขณะที่ค่า K_m ของเอนไซม์ตรีงรูป (1.5 มิลลิโมลต่อลูกบาศก์เดซิเมตร) มีค่ามากกว่าค่า K_m ของเอนไซม์อิสระ (0.1 มิลลิโมลต่อลูกบาศก์เดซิเมตร) ทั้งนี้เนื่องมาจากสับสเตรตถูกจำกัดต่อการเข้าไปยังบริเวณเร่งของเอนไซม์ตรีงรูป สำหรับค่าครึ่งชีวิตของเอนไซม์อิสระและเอนไซม์ตรีงรูปที่อุณหภูมิ 25 และ 40 องศาเซลเซียส และค่าความเป็นกรด-ด่าง 3.3 จะมีค่าเท่ากันแต่ที่เวลามากกว่า 200 ชั่วโมง พบว่าเอนไซม์ตรีงรูปยังคงเหลือแอกติวิตีประมาณ 30 เปอร์เซ็นต์ของแอกติวิตีเริ่มต้น ส่วนเอนไซม์อิสระไม่มีแอกติวิตีเหลือเลย [19]

ปี ค.ศ. 1994 Dinnella C. ศึกษาการตรีงรูปเอนโดเพกตินไลเอส (endopectinlyase) บนแกมมาอะลูมินา (γ -alumina) ที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 150-250 ไมโครเมตร โดยการเชื่อมด้วยกลูตารัลดีไฮด์ 0.1 เปอร์เซ็นต์ พบว่าค่าเปอร์เซ็นต์ผลได้ของการดูดซับ (adsorption yield percentage, AY%) จะมีค่าต่ำสุดที่ค่าความเป็นกรด-ด่างใกล้กับค่าไอโซอิเล็กทริก (isoelectric point, pI ซึ่งเท่ากับ 7.7) เนื่องจากประจุลบทั้งหมดลดลงอย่างรวดเร็วเมื่อเอนไซม์จับกับแกมมาอะลูมินา และที่ค่าเปอร์เซ็นต์ผลได้ของการดูดซับต่ำนี้จะให้ค่าเปอร์เซ็นต์ผลได้ของการตรีงรูป (immobilization yield percentage, IY%) สูงถึง 78-90 เปอร์เซ็นต์ และยังพบว่าเมื่อลดค่าความเป็นกรด-ด่างของสับสเตรตลง ค่าเปอร์เซ็นต์ผลได้ของการดูดซับจะมีค่าเพิ่มขึ้น แต่จำนวนเอนไซม์ที่ว่องไว (active) จะยังคงที่ เนื่องจากแม้ว่าจะมีการดูดซับเอนไซม์หลายๆ ชั้นก็ตามแต่จะมีเอนไซม์ที่ชั้นผิวบนชั้นเดียวที่ยังสามารถทำปฏิกิริยากับสับสเตรตได้ สำหรับค่า K_m และ V_{max} ของเอนไซม์อิสระจะมีค่าเท่ากับ 160 ไมโครโมลต่อลูกบาศก์เดซิเมตร และ 14.0 โมลต่อนาที-ลูกบาศก์เดซิเมตร ต่างกับค่า K_m และ V_{max} ของเอนไซม์ตรีงรูปซึ่งมีค่าเท่ากับ 440 ไมโครโมลต่อลูกบาศก์เดซิเมตร และ 5.4 โมลต่อนาที-ลูกบาศก์เดซิเมตรตามลำดับ ทั้งนี้เนื่องมาจากมีข้อจำกัดของการแพร่ และยังพบว่าการตรีงรูปเอนไซม์ด้วยวิธีการดูดซับแล้วเชื่อมด้วยกลูตารัลดีไฮด์ จะไม่ทำให้เสถียรภาพของเอนไซม์ตรีงรูปเพิ่มขึ้นแต่จะทำให้เอนไซม์สูญเสียแอกติวิตี และพบว่าเมื่อไม่มีฟอสเฟต (phosphate) ในสารละลายที่ใช้ตรีงรูปจะให้ค่าเปอร์เซ็นต์ผลได้ของการดูดซับต่ำ

กว่า และให้ค่าเปอร์เซ็นต์ผลได้ของการตรึงรูปสูงกว่าเมื่อมีฟอสเฟต นั่นคือฟอสเฟตจะเป็นตัวทำให้เสถียรภาพในการจับกันระหว่างเอนไซม์กับตัวพวงอนินทรีย์คิงซ์ [20]

ในปีเดียวกัน (ค.ศ. 1994) Spagna G. และคณะ ได้ศึกษาการตรึงรูปเพกตินไลเอส (pectinlyase) บนโพลีเอไมด์ (polyamide) 2 ชนิดคือ ไนลอน 6 (nylon 6) และไนลอน 11 (nylon 11) เพื่อใช้ในกระบวนการผลิตน้ำผลไม้และเครื่องคั้ม ซึ่งวิธีการตรึงรูปที่ใช้จะเป็นการกระตุ้นตัวพวงโดยตรงด้วยกลูตาราลดีไฮด์ และวิธีการเติมหมู่อัลคิล (alkylation) ด้วยไดเมทิลซัลเฟต (dimethylsulphate) แล้วตามด้วยเอมีน (amine) และกลูตาราลดีไฮด์ พบว่าที่ค่าความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมนั้นไนลอน 6 ที่ถูกกระตุ้นด้วยกลูตาราลดีไฮด์จะให้แอกติวิตีประมาณ 200 หน่วยต่อกรัม และให้ค่าครึ่งชีวิตประมาณ 190 ชั่วโมง ที่ค่าความเป็นกรด-ด่าง 3.3 และอุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส [21]

จากรายงานที่ผ่านมาเกี่ยวกับการศึกษาการตรึงรูปเอนไซม์เพกตินเนสและเอนไซม์บางตัวในกลุ่มของเพกตินเนส รวมทั้งจุลินทรีย์ที่ผลิตเพกตินเนส จะเห็นว่ามีการศึกษาการตรึงรูปเอนไซม์เพกตินเนสเพื่อใช้ในระบบแบบต่อเนื่องค่อนข้างน้อยเมื่อเปรียบเทียบกับการศึกษาการตรึงรูปเอนไซม์ตัวอื่นๆ เช่น อะไมเลส (amylase) โปรติเอส (protease) เป็นต้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งการนำเอนไซม์ตรึงรูปมาใช้กับถังปฏิกรณ์แบบแพ็กเบด (packed bed reactor) ซึ่งสามารถควบคุมการทำงานได้ง่ายให้ประสิทธิภาพในการเปลี่ยนจากสับสเตรตไปเป็นผลผลิตสูงกว่าการใช้ถังกวนแบบต่อเนื่อง และยังให้ผลผลิตสูงกว่าด้วย โดยเฉพาะเมื่อระบบเป็นแบบที่ผลผลิตเป็นตัวยับยั้งอัตราการเกิดปฏิกิริยา [22] และข้อมูลที่ได้ยังสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาไปสู่การใช้เทคนิคฟลูอิดไดซ์เซชัน (fluidization) ซึ่งเป็นการเพิ่มพื้นที่สัมผัสระหว่างเม็ดเอนไซม์ตรึงรูปกับสับสเตรต และทำให้เกิดการผสมกันได้อย่างรวดเร็วและสม่ำเสมอ นอกจากนี้ยังพบว่า การตรึงรูปบนเรซินแลกเปลี่ยนไอออนสามารถทำได้ง่าย ตัวพวงที่ใช้มีราคาไม่สูงและสามารถหาได้ง่าย และสารเคมีที่ใช้ไม่เป็นพิษต่อผู้บริโภคเมื่อนำเอนไซม์ตรึงรูปนี้ไปใช้กับอุตสาหกรรมอาหาร ทำให้สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับอุตสาหกรรมภายในประเทศด้วยเหตุผลดังกล่าวเหล่านี้ทำให้วิทยานิพนธ์นี้เป็นการศึกษาการตรึงรูปเอนไซม์เพกตินเนสบนเรซินแลกเปลี่ยนไอออน และนำมาใช้ในถังปฏิกรณ์แบบแพ็กเบด