

บทที่ 3

อุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัยและวิธีดำเนินการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

- เครื่องเขย่าควบคุมอุณหภูมิ (controlled environmental incubator shaker) รุ่น GyromaxTM 707R ของบริษัท Amerex Instrument, Inc., USA.
- อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ (water bath) รุ่น W-760 ของบริษัท Memmert, Germany
- เครื่องปั่นตกตะกอน (centrifuge)
 - ชนิดควบคุมอุณหภูมิ (refrigerated centrifuge) รุ่น Centrikon T-42K ของบริษัท Kontron Instrument, Germany
 - ชนิดปั่นสารจำนวนน้อย (Micro centrifuge) รุ่น 7M spectrafuge ของบริษัท LABNET, USA.
- เครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสง (spectrophotometer) รุ่น Spectronic[®] 401 ของบริษัท Milton Roy, USA.
- เครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสง (UV-VIS spectrophotometer) รุ่น Lambda25 ของบริษัท Perkin Elmer, USA.
- เครื่องวัดค่าความเป็นกรดต่าง (pH meter) รุ่น Cyberscan pH2000 ของบริษัท Corning, USA.
- เครื่องนึ่งความดันไอน้ำ (autoclave) รุ่น SS-325 ของบริษัท Tomy Seiko, Japan
- เครื่องกวนแม่เหล็กไฟฟ้า (magnetic stirrer) รุ่น 502P-2 ของบริษัท PMC, USA.
- เครื่องผสมสาร (vortex mixer) รุ่น VSM-3 ของบริษัท Shelton Scientific, USA.
- ตู้เขี่ยเชื้อแบบ laminar flow รุ่น J2-21 ของบริษัท ISSCO, USA.
- ตู้อบแห้ง (dryer) รุ่น UL-80 ของบริษัท Memmert, Germany
- เครื่องอิเล็กโทรโฟรีซิสแบบแผ่น (slap gel electrophoresis equipment) รุ่น Mini-Protein II Dual ของบริษัท BioRad, USA.
- เครื่องโครมาโทกราฟี (low pressure liquid chromatography) รุ่น Econo ของบริษัท BioRad, USA.
- เครื่องเก็บสารตัวอย่าง (fraction collector) รุ่น FRAC-100 ของบริษัท Pharmacia, USA.

- กล้องจุลทรรศน์ (light microscope) รุ่น CH30 ของบริษัท Olympus optical Co.Ltd, Japan
- ตู้เยือกแข็งอุณหภูมิต่ำ -20 องศาเซลเซียส (freezer) รุ่น MDF-U332 ของบริษัท Sanyo, Japan
- เครื่องชั่งไฟฟ้า (balance)
 - ชนิดอ่านละเอียดทศนิยม 4 ตำแหน่ง รุ่น L 2200p ของบริษัท Sartorius, Germany
 - ชนิดอ่านละเอียดทศนิยม 2 ตำแหน่ง รุ่น PB 3002 ของบริษัท Mettler Toledo, Switzerland
- ตู้อบฆ่าเชื้อ (hot air oven) ของบริษัท Memmert, Germany
- เครื่องกำเนิดคลื่นเสียงความถี่สูง (sonicator) รุ่น Sonorex RK100 ของบริษัท Bandelin electronic, Germany
- หลอดลดปริมาตร (concentrator tube) คัดขนาดโมเลกุล (molecular weight cut-off) 10,000 ดาลตัน ของบริษัท Sartorius, Germany
- กล้องถ่ายภาพดิจิทัล (Digital camera) รุ่น Marvica ของบริษัท Sony, Japan

สารเคมีที่ใช้วิจัย

- Hammarstein casein ของบริษัท Merck, Germany
- ไตรโคลอโรอะซิติกแอซิด (Trichloroacetic acid) ของบริษัท Merck, Germany
- แอมโมเนียมซัลเฟต (Ammoniumsulfate) ของบริษัท BDH, England
- ทริซมา เบส (Trizma® base) ของบริษัท Sigma, USA.
- อีดีทีเอ (Ethylenediaminetetraacetic acid, EDTA) ของบริษัท BioRad, USA.
- ฟีนีลเมทิลซัลโฟนิลฟลูออไรด์ (Phenylmethylsulfonyl fluoride, PMSF) ของบริษัท Nacalai Tecque, Japan
- สังกัดจากยีสต์ (Yeast extract) ของบริษัท Difco Laboratories, USA.
- สังกัดจากเนื้อ (Beef extract) ของบริษัท Difco Laboratories, USA.
- สกิมมิลค์ พาวเดอร์ (Skim milk powder) ของบริษัท Difco Laboratories, USA.
- โบไวน์ ซีรัม อัลบูมิน (Bovine serum albumin) ของบริษัท Sigma, USA.
- โซเดียมไฮดรอกไซด์ (Sodium hydroxide) ของบริษัท Merck, Germany
- กรดไฮโดรคลอริก (Hydrochloric acid) ของบริษัท Merck, Germany

- กรดอะซิติก (Acetic acid) ของบริษัท Merck, Germany
- ดีอีเออี ไบโอ-เจลเอ (DEAE Bio-gel A) ของบริษัท BioRad, USA.
- อะคริลาไมด์ (Acrylamide) ของบริษัท Sigma, USA.
- N,N'-เมธิลีนบิสอะคริลาไมด์ (N,N'-Methylene bis acrylamide) ของบริษัท Sigma, USA.
- N,N,N',N'-เทตระเมธิลีนไดอามีน (N,N,N',N'-tetramethylenediamine, TEMED) ของบริษัท Sigma, USA.
- แอมโมเนียมเพอร์ซัลเฟต (Ammonium persulfate) ของบริษัท Sigma, USA.
- ชุดสำเร็จรูบย้อมสี ซิลเวอร์สเตนนิ่ง (Silver staining kit) ของบริษัท Amersham Pharmacia Biotech AB, Sweden
- สีคูลูแมสซี บริลเลียนท์ บลู จี-250 (Coomassie Brilliant Blue G-250) ของบริษัท Fluka, Switzerland
- โซเดียมโดเดซิลซัลเฟต (Sodium dodecyl sulfate, SDS) ของบริษัท BDH, England
- ชุดโปรตีนมาตรฐานน้ำหนักโมเลกุลช่วงกว้าง (Broad range) ของบริษัท Promega, USA.

วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 การคัดแยกแบคทีเรียที่ผลิตโปรตีนเอสที่ทนอุณหภูมิสูง จากตัวอย่างดิน และน้ำ

3.1.1 การเก็บตัวอย่างน้ำ และดินเพื่อแยกจุลินทรีย์ที่ผลิตโปรตีนเอส

เก็บตัวอย่างน้ำจากน้ำพุร้อน โดยเก็บน้ำจากแอ่งน้ำ และดินจากขอบแอ่งน้ำ ใส่ในภาชนะที่เก็บความร้อน (รายละเอียดดังตารางที่ 4.1) จากนั้นนำตัวอย่างกลับมายังห้องปฏิบัติการ แล้วนำตัวอย่างไปบ่มในอาหารเลี้ยงเชื้อที่ประกอบด้วยอาหารเหลว BY ที่มี skim milk 1% (น้ำหนักต่อปริมาตร(ภาคผนวก ก)) ในตู้บ่มเชื้อที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 วัน โดยใส่น้ำตัวอย่าง 5% (ปริมาตรต่อปริมาตร) และใส่ดินตัวอย่าง 5%(น้ำหนักต่อปริมาตร) ลงไปในอาหารเลี้ยงเชื้อ

3.1.2 การแยกและคัดเลือกแบคทีเรียที่ผลิตโปรตีนเอสที่ส่งออกมาออกเซลล์

การแยกจุลินทรีย์ทำโดยการนำน้ำจากตัวอย่างที่ผ่านขั้นตอนเพิ่มปริมาณจุลินทรีย์จากข้อ 1 มาหยดลงบนจานอาหารแข็ง BY ที่มี 1% skim milk (ปานใจ วงศ์วิริยะ, 2542) ซึ่งประกอบด้วยอาหารเหลว BY ที่มี 1% skim milk และวุ้นผง 1.8 % (น้ำหนักต่อปริมาตร) 0.1 มิลลิลิตร แล้วทำการเกลี่ยให้ทั่วจาน บ่มเชื้อที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2-5 วัน

(โดยใส่จานเลี้ยงเชื้อในถุงพลาสติกที่มีลึบน้ำอยู่ข้างในถ้วยเล็กๆ เพื่อไม่ให้อาหารเลี้ยงเชื้อแห้งเร็ว) ถ้ามีแอกติวิตีของโปรติเอสจะเกิดวงใสรอบโคโลนีของจุลินทรีย์บนจานอาหารร่วน เนื่องจากการไฮโดรไลซ์ เคซีนในน้ำนม เชื้อโคโลนีที่มีวงใสมาใส่ในจานอาหารเลี้ยงเชื้ออันใหม่ แล้วบ่มเชื้อที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส เพื่อเลือกโคโลนีที่มีวงใสอีก ทำซ้ำ ๆ กันแบบนี้หลาย ๆ ครั้งจนได้โคโลนีที่มีจุลินทรีย์ชนิดเดียว

3.2 ศึกษาลักษณะสมบัติของแบคทีเรียที่คัดได้

เลือกโคโลนีจากข้อ 3.1.2 คัดโคโลนีที่ให่วงใสรัศมีกว้างกว่าโคโลนีตั้งแต่ 0.25 ซม.ขึ้นไป มาศึกษา โดยตรวจสอบรูปร่างของแบคทีเรียที่คัดเลือกไว้โดยการนำไปส่องด้วยกล้องจุลทรรศน์, ตรวจสอบการย้อมติดสีของแกรม, ศึกษาสมบัติทางสรีรวิทยาบางประการ และจัดจำแนกชนิดโดยอ้างอิงจาก Bergey's manual of determinative bacteriology (1994)

3.2.1 ลักษณะการเจริญของแบคทีเรีย นำไอโซเลตที่ได้มาขีดลงบนอาหารเลี้ยงเชื้อแข็ง BY medium ที่มี 1% skim milk บ่มที่ 65 องศาเซลเซียส 1 วัน สังเกตรูปร่าง ขนาด สี ของโคโลนีที่แยกเป็นโคโลนีเดี่ยว

3.2.2 ลักษณะทางสัณฐานวิทยา (Gerhardt และคณะ, 1981)

การติดสีแกรม นำแต่ละไอโซเลตจากข้อ 2.1 มากระจายบนแผ่นสไลด์ที่สะอาด ทิ้งไว้ให้แห้ง แล้วนำไปผ่านเปลวไฟ 2-3 ครั้งเพื่อให้เซลล์ติดกับแผ่นสไลด์ จากนั้นย้อมสีเซลล์โดยการหยดสารละลายแกรมคริสตัลไวโอเลต (Gram's crystal violet solution (ภาคผนวก ข)) ทิ้งไว้ 1 นาที ล้างสีด้วยน้ำแล้วย้อมด้วยสารละลายไอโอดีน (Gram's iodine solution (ภาคผนวก ข)) 1 นาที ล้างสีส่วนเกินออกด้วย 95% เอทานอล และล้างน้ำทันที ย้อมต่อด้วยสารละลายแกรมซาฟรานินโอ (Gram's safranin solution (ภาคผนวก ข)) 30 วินาที ล้างน้ำแล้วซับให้แห้ง นำไปส่องดูด้วยกล้องจุลทรรศน์

การย้อมสีสปอร์ นำแต่ละไอโซเลตจากข้อ 2.1 ที่ปล่อยให้เจริญเป็นเวลา 2 วัน เพื่อให้เป็นเซลล์แก่ มากระจายบนแผ่นสไลด์ที่สะอาด ทิ้งไว้ให้แห้ง แล้วหยดสารละลายมาลาไคท์กรีน (malachite green (ภาคผนวก ข)) ใช้ไฟลนใต้แผ่นสไลด์ให้เกิดเป็นไอ 1-2 นาที คอยหยดสีเติมลงไปเพื่อไม่ให้สีแห้ง ล้างด้วยน้ำ 30 วินาที จากนั้นย้อมด้วยสีซาฟรานินโอ

นาน 1 นาที ล้างด้วยน้ำแล้วซับให้แห้ง นำไปส่องดูด้วยกล้องจุลทรรศน์ เอนโดสปอร์จะติดสีเขียว และเซลล์จะติดสีแดง

การเคลื่อนที่ นำแต่ละไอโซเลตมาปลูกแบบปักตรง (stab inoculation) ลงในอาหารทดสอบการเคลื่อนที่ (motility test medium (ภาคผนวก ก)) บ่มเขื่อนาน 18-24 ชม. ถ้าการเจริญของเชื้อออกนอกรอยปักเชื้อหรือไม่มีรอยการเจริญที่ชัดเจนแต่อาหารเลี้ยงเชื้อทั้งหลอดขุ่นกว่าเดิม แสดงว่าเชื้อเคลื่อนที่ได้ แต่ถ้าเห็นการเจริญและมีขอบเขตชัดเจนแสดงว่าให้ผลเป็นลบ

3.2.3 ลักษณะทางสรีรวิทยาและชีวเคมี (Gerhardt และคณะ, 1981)

การสร้างแคตะเลส หยดสารละลายไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (H_2O_2) ที่มีความเข้มข้น 3% ลงบนโคโลนีของแบคทีเรีย ถ้ามีฟองแก๊สเกิดขึ้นแสดงว่าเชื้อสร้างแคตะเลสได้

การเจริญในภาวะไร้อากาศ เลี้ยงเชื้อลงในอาหารเลี้ยงเชื้อเหลวไรโอไกลโคเลต (thioglycolate broth(ภาคผนวก ก)) เป็นเวลา 2 วัน สังเกตการเจริญภายในหลอด ถ้าเจริญที่ผิวแสดงว่าเป็น aerobic bacteria ถ้าเจริญที่ก้นหลอดแสดงว่าเป็น anaerobic bacteria ส่วนในหลอดที่เจริญได้ทั้งหลอดแสดงว่าเป็น facultative anaerobic bacteria

การสร้างออกซิเดส หยดสารละลาย tetramethyl-p-phenylenediamine dihydrochloride ความเข้มข้น 1% ลงบนกระดาษกรอง แล้วใช้ลูบเชี่ยเชื้อกระจายให้ทั่วกระดาษกรอง ถ้าแบคทีเรียเป็นสีม่วงภายใน 10 วินาทีแสดงว่าสร้างออกซิเดสได้

การทดสอบความสามารถในการใช้คาร์โบไฮเดรต เลี้ยงเชื้อในอาหารเลี้ยงเชื้อเหลวฟีนอลเรด เบส (phenol red broth base (ภาคผนวก ก)) ที่มี 1% ของน้ำตาลแต่ละชนิด สังเกตการสร้างกรดได้โดยแบคทีเรียจะใช้คาร์โบไฮเดรตสร้างกรดขึ้น ทำให้สีของอินดิเคเตอร์ในอาหารเลี้ยงเชื้อเปลี่ยนสีจากสีส้มเป็นสีเหลือง ซึ่งเป็นผลบวก และสามารถสังเกตการสร้างแก๊สโดยการใส่หลอดดักแก๊ส (Durham's tube)

การทดสอบรีดิวซ์ไนเตรต เลี้ยงเชื้อลงในอาหารเลี้ยงเชื้อเหลวไนเตรต (nitrate broth (ภาคผนวก ก)) บ่มเขื่อนาน 18-24 ชม. แล้วเติม 0.5 % อัลฟา แนพทิลามีน (0.5% α -

naphthylamine (ภาคผนวก ข)) และกรดซัลฟานิลิก 0.8% (0.8% sulfanilic acid (ภาคผนวก ข)) อย่างละ 5 หยด ถ้าสารละลายมีสีแดงอมชมพูเกิดขึ้น หรือไม่เกิดสีในตอนแรก และเมื่อเติมผงสังกะสีเข้าไปก็ไม่มีการเปลี่ยนแปลงแสดงมีการรีดิวซ์ในเตรต แต่ถ้าเติมผงสังกะสีแล้วมีสีแดงเกิดขึ้น แสดงว่าเป็นผลลบ

การทดสอบ Voges-Proskauer เลี้ยงเชื้อในอาหารเอ็มอาร์-วีพี (ภาคผนวก ก) นาน 2 วัน นำ 1 มล. ของน้ำเลี้ยงเชื้อมาเติม 5% α -naphthol ที่ละลายใน absolute ethanol 0.2 มล.

การทดสอบการสร้างอินโดล เลี้ยงเชื้อในอาหารเลี้ยงเชื้อเหลวอินโดล (indole broth (ภาคผนวก ก)) เป็นเวลา 2 วัน เติมสารละลายโคแควคส์ (Kovac's solution(ภาคผนวก ข)) เพื่อตรวจสอบสารอินโดลที่เกิดขึ้นในอาหารเลี้ยงเชื้อ ถ้าแบคทีเรียสามารถสร้างอินโดลได้ จะเกิดสีแดงบนผิวหน้าอาหาร

การทดสอบการย่อยแป้ง เลี้ยงเชื้อลงในอาหารเลี้ยงเชื้อแป้งสตาร์ช (starch agar (ภาคผนวก ก)) เป็นเวลา 2-3 วัน แล้ววาดสารละลายไอโอดีนให้ทั่วจานเพาะเชื้อ ถ้าเกิดบริเวณใสรอบโคโลนี แสดงว่าแบคทีเรียสามารถสร้างเอนไซม์ย่อยแป้งได้

การทดสอบการเจริญที่อุณหภูมิต่างๆ เลี้ยงเชื้อลงในอาหารเลี้ยงเชื้อ BY medium ที่มี 1% skim milk นำไปบ่มที่อุณหภูมิ 40,45,50,55,60,65,70 และ 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1-5 วัน ถ้ามีการเจริญของเชื้อแสดงว่าให้ผลเป็นบวก

การทดสอบการเจริญที่ pH 5.7 เลี้ยงเชื้อลงในอาหารเลี้ยงเชื้อ BY medium ที่มี 1% skim milk และปรับ pH เป็น 5.7 บ่มเชื้อ 1-5 วัน ถ้ามีการเจริญของเชื้อแสดงว่าให้ผลเป็นบวก

การทดสอบผลของ NaCl ที่มีต่อการเจริญ เลี้ยงเชื้อลงในอาหารเลี้ยงเชื้อ BY medium ที่ใส่ 1% skim milk และมี NaCl ความเข้มข้น 5% และ 10% ตามลำดับ นำไปบ่มเป็นเวลา 1-5 วัน ถ้ามีการเจริญของเชื้อแสดงว่าให้ผลเป็นบวก

การทดสอบการใช้ซีเตรต เลี้ยงเชื้อบนอาหารแข็งทดสอบการใช้ซีเตรต (Simmons citrate medium (ภาคผนวก ก)) นำไปบ่ม 1-3 วัน ถ้าเกิดสีน้ำเงินในอาหารเลี้ยงเชื้อ แสดงว่าเชื้อสามารถใช้ซีเตรตได้

3.3 ศึกษาภาวะที่เหมาะสมในการเจริญและผลิตโปรตีน

คัดเลือกเชื้อที่มีแอกติวิตีของโปรตีนมากที่สุดมาทำการทดลองต่อไป

3.3.1 การวัดแอกติวิตีของโปรตีน

การวิเคราะห์แอกติวิตีของโปรตีนโดยวิธี casein digestion (ดัดแปลงจาก Millet, 1970) ใส่ 1 ml. ของ 1% เคซีนซึ่งละลายอยู่ใน 0.05 M ทริส-ไฮโดรคลอไรด์ บัฟเฟอร์ pH 7.0 (ภาคผนวก ข) นำไปบ่มที่ 65 องศาเซลเซียส 5 นาที แล้วเติมสารละลายเอนไซม์ 0.5 มล. บ่มเป็นเวลา 20 นาที ทำให้เย็นในอ่างน้ำแข็งแล้วเติม 10% ทีซีเอ (กรดไตรคลอโรอะซิติก) 2 มล. เพื่อหยุดปฏิกิริยา ทิ้งไว้ 15 นาที แล้วนำไปปั่นแยกตะกอนที่ 8,000 รอบต่อนาที นาน 10 นาที วัดค่าการดูดกลืนแสงที่ 275 นาโนเมตรของสารละลายใสเหนือตะกอน Blank คือใส่ 10% ทีซีเอก่อนที่จะใส่สารละลายเอนไซม์

หนึ่งหน่วยโปรตีน คือ ปริมาณเอนไซม์ที่ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่ไม่ตกตะกอนที่ให้ค่าดูดกลืนแสงที่ 275 นาโนเมตร เท่ากับ 0.01 หน่วย ต่อหนึ่งนาที

การวิเคราะห์ปริมาณโปรตีน (Lowry และ คณะ, 1951) นำสารตัวอย่าง 1 มล. เติมสารละลาย Lowry C (ภาคผนวก ข) 5 มล. เขย่าให้เข้ากัน ทิ้งไว้ 20 นาที แล้วเติมสารละลาย Lowry D (ภาคผนวก ข) 0.5 มล. เขย่าให้เข้ากัน ทิ้งไว้ 30 นาที นำไปวัดการดูดกลืนแสงที่ 660 นาโนเมตร คำนวณค่าปริมาณโปรตีนในสารละลายตัวอย่างเปรียบเทียบกับสารละลายโปรตีนมาตรฐานโดยใช้ โบวีน ซีรัม อัลบูมิน (Bovine serum albumin) ปริมาณ 0-200 ไมโครกรัม

3.3.2 อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญและการผลิตโปรตีน

เลี้ยงเชื้อในอาหารเลี้ยงเชื้อที่ระบุข้อ 3.1.1 ที่อุณหภูมิต่างๆ ตั้งแต่ 55, 60, 65 และ 70 องศาเซลเซียส ตรวจสอบการเจริญโดยวัดความขุ่นของเซลล์ที่ความยาวคลื่น 600 นาโนเมตร และวัดแอกติวิตีของโปรตีน ทุกๆ 2 ชั่วโมง

3.3.3 ตรวจหา pH ที่เหมาะสมในการเจริญและการผลิตโปรตีนของเซลล์

เลี้ยงเชื้อในอาหารเลี้ยงเชื้อที่ระบุข้อ 3.1.1 ปรับ pH ในแต่ละขวดเลี้ยงเชื้อเป็น 6.0, 7.0 และ 8.0 ตรวจทดสอบการเจริญโดยวัดความขุ่นของเซลล์ที่ความยาวคลื่น 600 นาโนเมตร และวัดแอกติวิตีของโปรตีนเอสทุกๆ 2 ชั่วโมง

3.4 การทำให้โปรตีนให้บริสุทธิ์บางส่วน

3.4.1 การเตรียม crude เอนไซม์

เลี้ยงเชื้อในอาหารเลี้ยงเชื้อที่ระบุข้อ 3.1.1 และใช้สภาวะเลี้ยงตามผลการทดลองที่ได้จากข้อ 3.3.2 และ 3.3.3 จากนั้นนำอาหารเลี้ยงเชื้อและเชื้อมาปั่นแยกตะกอน ด้วยความเร็วรอบ 8,000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 15 นาที เทเอาส่วนน้ำใสเก็บไว้

3.4.2 การตกตะกอนโปรตีนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟต

นำ crude เอนไซม์ที่เตรียมได้มาตกตะกอนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟตที่บดละเอียด โดยค่อยๆ เปรียงแอมโมเนียมซัลเฟตลงไป ขณะกวน crude เอนไซม์เบาๆ ด้วยเครื่องกวนแม่เหล็กไฟฟ้า เพิ่มความเข้มข้นอิมิตัวของเกลือแอมโมเนียมใน crude เอนไซม์เป็นลำดับส่วน ตั้งแต่ 0-80 % แต่ละลำดับส่วน ปล่อยให้แอมโมเนียมซัลเฟตละลายใน crude เอนไซม์ ประมาณ 2-3 ชม. แล้วนำไปปั่นแยกตะกอน ใช้ความเร็วรอบ 12,000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 15 นาที จากนั้นละลายตะกอนโปรตีนของแต่ละส่วนด้วย 0.05 M ทริส-ไฮโดรคลอไรด์ บัฟเฟอร์ pH 7.0 (ภาคผนวก ข) โดยใช้บัฟเฟอร์ให้น้อยที่สุดเท่าที่จะละลายตะกอนได้หมด นำตะกอนที่ละลายแล้วไปวัดแอกติวิตีของโปรตีน เพื่อหาช่วงความเข้มข้นอิมิตัวของแอมโมเนียมซัลเฟตที่เอนไซม์ตกตะกอนแล้วนำไปไดอะไลซ์ (Scope 1994) เพื่อเจือจางเกลือแอมโมเนียมให้เหลือน้อยที่สุด ซึ่งตรวจสอบโดยการใส่สารละลายอิมิตัวของแบเรียมคลอไรด์ แล้วนำเอนไซม์ไปทำให้บริสุทธิ์ขั้นต่อไป

3.4.3 การทำให้โปรตีนให้บริสุทธิ์บางส่วนโดยคอลัมน์ ดีอีเออี ไบโอเจล เอ

การเตรียมคอลัมน์ ล้างสารแขวนลอยดีอีเออี ไบโอเจล เอ ด้วยน้ำกลั่น โดยใช้แท่งแก้วคนเบาๆ แล้วทิ้งไว้ให้เจลตกตะกอน แล้วเทส่วนน้ำที่ไม่ตกตะกอนไปพร้อมกับเจลละเอียด (fine particles) ที่อยู่ด้านบนทิ้ง ทำเช่นเดิมซ้ำๆ เพื่อกำจัดเม็ดเจลละเอียดที่แขวนลอยออก

น้ำเจล, คอลัมน์ และบัฟเฟอร์ที่ต้องใช้ไปกำจัดอากาศออกโดยใช้เครื่องกำเนิดคลื่นเสียงความถี่สูง(sonicator)ภายใต้ภาวะสุญญากาศ แล้วบรรจุเจลลงในคอลัมน์ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5 ซม. สูง 25 ซม. ปริมาตรเจล 44.19 มล. ผ่าน 0.05 M ทริส ไฮโดรคลอไรด์ บัฟเฟอร์ pH 7.0 ลงในคอลัมน์ปริมาตร 2-3 เท่าของปริมาตรเจล ด้วยอัตราการไหล 30 มล.ต่อ ชม.

การทำโปรตีนให้บริสุทธิ์บางส่วน นำสารละลายโปรตีนที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์บางส่วนโดยการตกตะกอนแอมโมเนียมซัลเฟต และผ่านการกำจัดเกลือโดยวิธีไดอะไลซิสจากข้อ 3.4.2 มาใส่ลงในคอลัมน์ดีไอเออี ไบโอเจล เอ โดยค่อยๆใส่ลงบนผิวหน้าเจลเบาๆ ซะโปรตีนที่ไม่ถูกจับกับเจลด้วยบัฟเฟอร์เดียวกับขั้นตอนเตรียมคอลัมน์ ด้วยอัตราการไหล 30 มล.ต่อ ชม. ติดตามโปรตีนด้วยการวัดค่าดูดกลืนแสงที่ 280 นาโนเมตร จนมีค่าใกล้ศูนย์ จึงชะโปรตีนที่จับอยู่กับเจลออกโดยใช้ 0-1 M โซเดียมคลอไรด์ เกรเดียนท์ใน 0.05 M ทริส-ไฮโดรคลอไรด์ บัฟเฟอร์ pH 7.0 เก็บส่วนที่ออกมาจากคอลัมน์หลอดละ 1 มล. นำไปวัดค่าดูดกลืนแสงที่ 280 นาโนเมตรและวัดแอกติวิตีในแต่ละลำดับส่วน จากนั้นจากนำส่วนที่มีแอกติวิตีสูงมารวมกัน ลดปริมาตรตัวอย่างโดยวิธี concentrating centrifugation ความเร็วรอบ 3,000 รอบต่อนาที ด้วย concentrator tube ซึ่งมีเมมเบรนที่มีการคัดขนาดโมเลกุล (molecular weight cut-off) 10,000 ดาลตัน วัดปริมาตร, วัดแอกติวิตีและวัดปริมาณโปรตีนของสารละลายเอนไซม์ที่ได้

3.5 การตรวจสอบความบริสุทธิ์ของโปรตีนและการวิเคราะห์น้ำหนักโมเลกุลของโปรตีน

โดยการใช้อิเล็กโทรโฟรีซิสบนโซเดียมโดเดซิลซัลเฟตพอลิอะคริลาไมด์เจล (sodium dodecyl sulfate polyacrylamide gel electrophoresis) จากวิธีการของ Laemmli (1970)

นำโปรตีนที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์บางส่วน และสารละลายโปรตีนมาตรฐาน มาทำอิเล็กโทรโฟรีซิสบนโซเดียมโดเดซิลซัลเฟตพอลิอะคริลาไมด์เจล โดยประกอบแผ่นแก้วขนาด 8.3 x 10.2 ซม. และขนาด 7.3 x 10.2 เข้าด้วยกัน โดยมีแผ่นพลาสติก (spacer) หนา 1 มล. สอดอยู่ที่ขอบด้านข้างทั้งสอง ประกอบแผ่นแก้วนี้เข้ากับชุดหล่อเจล เทสารละลายผสมของเซพาเรตติ้งเจล (separating gel) ที่มีความเข้มข้น 12 % (ภาคผนวก ข) ลงในแผ่นแก้วให้มีความสูง 5 ซม. เติมน้ำกลั่นลงบนผิวหน้าเจลให้มีความสูงประมาณ 1 ซม. ทิ้งไว้จนเจลแข็งตัว แล้วขับน้ำออกจากนั้นจึงเทสารละลายผสมสแตคกิงเจล (stacking gel) ความเข้มข้น 4 % (ภาคผนวก ข) ให้ท่วมช่องว่างที่เหลือในแผ่นแก้ว วางแผ่นพลาสติกสำหรับเตรียมช่องใส่ตัวอย่าง (slot former) ลงไป

ระหว่างแผ่นแก้ว แล้วตั้งทิ้งไว้จนเจลแข็งตัว ตึงแผ่นพลาสติกออก ล้างช่องใส่ตัวอย่างด้วยอิเลคโตรโพรบ์เฟออร์ (ภาคผนวก ข) นำแผ่นเจลที่ได้มาประกอบเข้ากับชุดทำอิเลคโตรโพรบ์เฟออร์ เติมอิเลคโตรโพรบ์เฟออร์ลงในชุดทำอิเลคโตรโพรบ์เฟออร์จนเต็ม นำโปรตีนที่จะวิเคราะห์และโปรตีนมาตรฐานมาเจือจางในบัฟเฟออร์สำหรับโปรตีนที่จะใช้วิเคราะห์ (sample buffer) (ภาคผนวก ข) เตรียมให้ได้ความเข้มข้นของทุกตัวอย่างเท่ากัน หยอดแต่ละตัวอย่าง 20 ไมโครลิตร ลงในช่องใส่ตัวอย่างแล้วทำการอิเลคโตรโพรบ์เฟออร์ที่ 200 โวลท์ จนสังเกตเห็นสีของบรอมฟีนอลบลูเคลื่อนที่ลงมาใกล้ถึงปลายสุดของแผ่นเจล นำเจลออกจากแผ่นแก้ว แล้วย้อมสีโปรตีน (Dye staining) ด้วยวิธีซิลเวอร์สเตนนิ่ง (silver staining) (ภาคผนวก ข) จนเห็นแถบโปรตีนชัดเจน สำหรับการย้อมแอคทิวิตี (activity staining) (ภาคผนวก ข) ทำโดยแช่เจล SDS-PAGE ใน 2.5 % ไทรทอน เอ็กซ์-100 ใน 0.1 M ทรีส ไฮโดรคลอไรด์ บัฟเฟออร์ pH 7.0 นาน 30 นาทีเพื่อกำจัด SDS ออกจากแผ่นเจล แล้วใช้แผ่นเจลที่มีซัลเฟตเรด (ตัดแปลงจาก วทัญญูตา ภูโยธิน(2544)) ไปประกบกับ SDS-PAGE เจล โดยใช้แผ่นกระจกรองแล้วหล่อด้วย 0.05 M ทรีส ไฮโดรคลอไรด์ บัฟเฟออร์ pH 7.0 ระวังไม่ให้เจลแห้งหรือเปียกเกินไป แล้วนำไปบ่มที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 6 ชม. นำแผ่นเจลที่มีซัลเฟตเรดไปย้อมสีโปรตีน ด้วยสีคูแมสซี บลู โดยนำเจลไปแช่ในน้ำยาย้อมสี (staining solution(ภาคผนวก ข)) เป็นเวลา 30 นาที (เขย่าเบาๆตลอดเวลา) แล้วล้างสีส่วนเกินออก ด้วยสารละลายล้างสี (destaining solution (ภาคผนวก ข))จนเห็นแถบโปรตีนบริเวณที่แถบโปรตีนอิสระ ประมาณน้ำหนักโมเลกุลของโปรตีนอิสระโดยพิจารณาการเคลื่อนที่ของโปรตีนอิสระเปรียบเทียบกับเคลื่อนที่ของโปรตีนมาตรฐาน

3.6 การศึกษาลักษณะสมบัติเบื้องต้นของโปรตีนอิสระ

3.6.1 อิทธิพลของอุณหภูมิที่มีต่อแอคทิวิตีของโปรตีนอิสระ

นำโปรตีนอิสระที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์บางส่วนแล้วในปริมาณเท่าๆกันมาวัดแอคทิวิตีตามวิธีในข้อ 3.3.1 โดยแปรอุณหภูมิที่ใช้ในการทำปฏิกิริยาต่างๆ ได้แก่ 30, 37, 45, 55, 65, 75, และ 85 องศาเซลเซียส นำข้อมูลที่ได้ไปเขียนกราฟความสัมพันธ์ของแอคทิวิตีของโปรตีนอิสระและอุณหภูมิ โดยใช้ค่าแอคทิวิตีที่วัดได้มากที่สุดเป็นตัวเปรียบเทียบ

3.6.2 ความเสถียรของโปรตีนอิสระต่ออุณหภูมิ

นำโปรตีนอิสระที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์บางส่วนแล้วมาบ่มที่อุณหภูมิต่างๆ ได้แก่ 30, 37, 45, 55, 65, 75, 85 และ 95 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 30 นาที แล้วนำมาหาแอคทิวิตีตามวิธีในข้อ 3.3.1 โดยมีโปรตีนอิสระที่ไม่ได้บ่มเป็นตัวเปรียบเทียบ

3.6.3 อิทธิพลของค่าความเป็นกรดต่างที่มีต่อแอกติวิตีของโปรตีน

บ่มโปรตีนที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์บางส่วนในบัฟเฟอร์ที่ pH ต่างๆ ได้แก่ 4.0, 4.5, 5.0, 5.5, 6.0, 6.5, 7.0, 7.5, 8.0, 8.5 และ 9.0 นำข้อมูลที่ได้ไปเขียนกราฟความสัมพันธ์ของแอกติวิตีของโปรตีนและ pH โดยใช้ค่าแอกติวิตีที่วัดได้มากที่สุดเป็นตัวเปรียบเทียบ

3.6.4 ความเสถียรของโปรตีนต่อความเป็นกรดต่าง

บ่มโปรตีนที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์บางส่วนในบัฟเฟอร์ที่ pH ต่างๆ ดังข้อ 3.6.3 เป็นเวลา 30 นาที แล้วนำมาหาแอกติวิตีตามวิธีในข้อ 3.3.1 โดยมีโปรตีนที่ไม่ได้บ่มเป็นตัวเปรียบเทียบ

3.6.5 อิทธิพลของสารยับยั้งต่อการทำงานของโปรตีน

นำโปรตีนที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์บางส่วนแล้วในปริมาณเท่าๆกันมาวัดแอกติวิตีตามวิธีในข้อ 3.3.1 โดยเติมตัวยับยั้งชนิดต่างๆลงในสารผสมของปฏิกิริยาให้ได้ความเข้มข้นของอิออนโลหะเป็น 10-100 มิลลิโมลาร์ ก่อนที่จะนำไปบ่ม ดังนี้

อีดีทีเอ (ethylenediaminetetraacetic acid, EDTA)

พีเอ็มเอสเอฟ (phenylmethylsulfonyl fluoride, PMSF)

3.6.6 อิทธิพลของอิออนโลหะต่อการทำงานของโปรตีน

นำโปรตีนที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์บางส่วนแล้วในปริมาณเท่าๆกันมาวัดแอกติวิตีตามวิธีในข้อ 3.3.1 โดยเติมอิออนของโลหะชนิดต่างๆลงในสารผสมของปฏิกิริยาให้ได้ความเข้มข้นของอิออนโลหะเป็น 10 มิลลิโมลาร์ ก่อนที่จะนำไปบ่ม ดังนี้

แคลเซียมคลอไรด์($\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$), โคบอลคลอไรด์($\text{CoCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$),

คอปเปอร์ซัลเฟต($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$), เฟอรัสซัลเฟต($\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$),

แมกนีเซียมคลอไรด์($\text{MgCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$), แมงกานีสคลอไรด์($\text{MnCl}_2 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$),

นิเกิลคลอไรด์($\text{NiCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$), ซิงค์ซัลเฟต($\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$),

ซิลเวอร์ไนเตรต(AgNO_3) และ แบเรียมคลอไรด์ ($\text{BaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$)