



บทที่ 2

วิธีดำเนินการวิจัย

1. การเลี้ยงเชื้อสเตรปโตค็อกคัส สายพันธุ์ 190-1

1.1 การเลี้ยงเชื้อในขวดแก้วทรงกรวย (Erlenmeyer flask)

เตรียมสปอร์แขวนลอยในน้ำ (spore suspension) โดยเทน้ำกลั่นที่ผ่านการนึ่งฆ่าเชื้อแล้ว 5 มิลลิลิตร ลงในหลอดเก็บเชื้อ (stock culture) ซึ่งมีสปอร์แก่สด (อายุประมาณ 5-7 วัน) และใช้ลูป (loop) เขี่ยให้สปอร์หลุดออกมาอยู่ในน้ำ หลังจากนั้นนำสปอร์แขวนลอยนี้ 5 มิลลิลิตรถ่ายลงในอาหารเหลวที่ใช้สำหรับเตรียมหัวเชื้อ (starter) (ภาคผนวกที่ 3) 50 มิลลิลิตรในขวดแก้วทรงกรวยขนาด 250 มิลลิลิตรจำนวน 4 ขวด บ่มบนเครื่องเขย่าที่ควบคุมอุณหภูมิ (New Brunswick Scientific, Co., Inc., U.S.A. รุ่น G-27) ที่ 30 องศาเซลเซียสด้วยความเร็ว 250 รอบต่อนาที เป็นเวลานาน 24 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำหัวเชื้อนี้ 5 มิลลิลิตรหรือประมาณ 10 เปอร์เซ็นต์ของอาหารเหลวทั้งหมดถ่ายลงในอาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อผลิตเอนไซม์ (ภาคผนวกที่ 4) 50 มิลลิลิตรในขวดแก้วทรงกรวยขนาด 250 มิลลิลิตร จำนวน 40 ขวด บ่มบนเครื่องเขย่าควบคุมอุณหภูมิที่ 30 องศาเซลเซียสด้วยความเร็ว 250 รอบ/นาที เป็นเวลา 24 ชั่วโมง กรองเซลล์ที่ได้ผ่านกระดาษกรอง Whatman เบอร์ 1 ล้างเซลล์ด้วยน้ำกลั่นหลาย ๆ ครั้ง และเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ก่อนจะนำมาสกัดแยกเอนไซม์จากเซลล์ซึ่งจะได้กล่าวต่อไปในข้อ 5

1.2 การเลี้ยงเชื้อในถังหมัก (Fermentor)

เตรียมหัวเชื้อโดยวิธีการเดียวกับข้อ 1.1 จำนวน 8 ขวด เพื่อให้ได้ปริมาตรเป็น 10 เปอร์เซ็นต์ของอาหารเหลวทั้งหมดที่บรรจุอยู่ในถังหมัก (Fermentation Equipment, model MD-500, 10 L. Marubishi Laboratory Co., Ltd., Japan) ขนาด 10 ลิตร แล้วนำไปถ่ายลงในถังหมักที่มีอาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อผลิตเอนไซม์ ซึ่งมีส่วนประกอบเช่นเดียวกับในข้อ 1.2 ปริมาตร 4 ลิตร ที่ผ่านการนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียสภายใต้ความดันไอน้ำ 15 ปอนด์/ตร.นิ้ว นาน 30 นาที กวนด้วยใบพัดความเร็ว 400 รอบ/นาที ความดันอากาศ

3.5 กก. ต่อดารางเช่นติเมตร และควบคุมอุณหภูมิที่ 30 องศาเซลเซียสเป็นเวลาานาน 18 ชั่วโมง และใช้อะเตคานอลเสียจาง 1 : 5 เท่า (Adecanol) ประมาณ 5 มิลลิลิตร เป็นสารยับยั้งการเกิดฟอง (antifoam) หลังจากนั้นเก็บเซลล์ที่ได้โดยนำไปปั่นด้วยเครื่องเซนตริฟิวล์ (Sorval RC. -5B, Du Pont Instruments) ที่ความเร็ว 5,000 รอบ/นาที เป็นเวลา 15 นาที ล้างเซลล์ด้วยน้ำกลั่น 2-3 ครั้ง และเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียสก่อนนำมาสกัดแยกเอนไซม์ต่อไป

2. การวัดแอกติวิตีของเอนไซม์กลูโคสไอโซเมอเรส

โดยการวัดปริมาณน้ำตาลฟรุคโตสที่เกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงของน้ำตาลกลูโคส โดยอาศัยการเร่งปฏิกิริยาของเอนไซม์ดังกล่าวด้วยวิธีการของ Marshall และ Kooi (8) ซึ่งดัดแปลงมาจากวิธีของ Dische และ Borenfreund (70) วิธีการคือนำสารละลายเอนไซม์ซึ่งสกัดแยกจากเซลล์ด้วยวิธีการซึ่งจะได้กล่าวต่อไปในข้อ 5 ปริมาตร 0.5 มิลลิลิตร บ่มในส่วนผลมของปฏิกิริยา (reaction mixture) ซึ่งประกอบด้วย 0.6 มิลลิลิตรของ 1.0 โมลาร์กลูโคส, 0.2 มิลลิลิตรของ 0.5 โมลาร์โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ pH 7.0, 0.1 มิลลิลิตรของ 0.1 โมลาร์ $MgSO_4 \cdot 7H_2O$, 0.1 มิลลิลิตรของ 0.01 โมลาร์ $CoCl_2 \cdot 6H_2O$ และเติม น้ำกลั่นให้ได้ปริมาตรทั้งหมดเท่ากับ 2.0 มิลลิลิตร นำมาบ่มในอ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิที่ 70 องศาเซลเซียส เก็บสารละลายตัวอย่างที่เวลา 1 นาที และทุก ๆ 10 นาทีเป็นเวลา 30 นาที นำมาเสียจาง 300 เท่าด้วยน้ำกลั่น หลังจากนั้นจึงนำไปหาปริมาณน้ำตาลฟรุคโตสที่เกิดขึ้นโดยวิธี cysteine carbazole (70) และเปรียบเทียบกับสารละลายน้ำตาลฟรุคโตลมาตรฐานจากกราฟมาตรฐานของน้ำตาลฟรุคโตลซึ่งจะได้กล่าวต่อไป

กำหนดให้ 1 หน่วยของเอนไซม์ (unit) หมายถึงปริมาณของเอนไซม์ที่ใช้ในการเปลี่ยนกลูโคสเป็นฟรุคโตล 1 ไมโครโมล (μmole) ในเวลา 1 นาทีภายใต้สภาวะของวิธีการตรวจสอบเอนไซม์ดังกล่าวมาข้างต้น

3. การเตรียมกราฟมาตรฐาน (Standard curve) ของน้ำตาลฟรุคโตล

การหาปริมาณน้ำตาลฟรุคโตลโดยวิธีการของ Marshall และ Kooi ทำดังนี้คือ นำ 1 มิลลิลิตรของน้ำตาลฟรุคโตลที่มีความเข้มข้น 2, 6, 10, 16, 20, 30, 40, 60, 80 และ 100 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร หรือน้ำกลั่น 1 มิลลิลิตรเพื่อใช้เป็นตัวเทียบ (blank) มาเติม 0.2

มิลลิลิตรของ 1.5 เปอร์เซ็นต์ของ Cysteine HCl และ 6.0 มิลลิลิตรของ 70 เปอร์เซ็นต์
 ล้ำละลายกรดซัลฟริกเกรดวิเคราะห์ (Analytical grade) เขย่าให้เข้ากัน แล้วเติม 0.2
 มิลลิลิตรของ 0.12 เปอร์เซ็นต์ Alcoholic Carbazole ลงไปทันที เขย่าและนำไปแช่ในอ่างน้ำ
 ควบคุมอุณหภูมิที่ 60 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 10 นาที ต่อจากนั้นนำไปแช่ในอ่างน้ำแข็ง (ice
 bath) ทันที ทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องสักครู่ก่อนนำไปวัดค่าการดูดกลืนแสง (optical density, OD.)
 ด้วยเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ (Double beam spectrophotometer, รุ่น 210-5763,
 Hitachi Ltd., Tokyo, Japan) ที่ความยาวคลื่น 560 นาโนเมตร (nm)

เขียนกราฟความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณน้ำตาลฟรุคโตสและค่าการดูดกลืนแสง

4. การวัดปริมาณโปรตีน

4.1 การวัดปริมาณโปรตีนด้วยวิธีของลอว์รี (Lowry et.al.) (71)

นำสารละลายตัวอย่างที่ต้องการวัดปริมาณโปรตีน 1.0 มิลลิลิตร และน้ำกลั่น 1
 มิลลิลิตรซึ่งใช้เป็นตัวแทนมาเติม 5.0 มิลลิลิตรของสารละลายผลลอว์รี ซี (Lowry C.)
 (ภาคผนวกที่ 6.1.3) ทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องนาน 20 นาที เติมสารละลายฟีนอลรีเอเจนต์ (ภาคผนวก
 ที่ 6.1.4) 0.5 มิลลิลิตร เขย่าและตั้งทิ้งไว้ให้เกิดสีที่อุณหภูมิห้อง 30 นาทีโดยเขย่าเป็นครั้งคราว
 หลังจากนั้นนำไปวัดการดูดกลืนแสงของสารละลายที่เกิดขึ้นที่ความยาวคลื่นแสง 660 นาโนเมตร
 โดยใช้เครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ และหาค่าปริมาณโปรตีนของสารละลายตัวอย่างโดยเปรียบ-
 เทียบค่าดูดกลืนแสงกับสารละลายมาตรฐานของอัลบูมิน (bovine serum albumin) ที่มีปริมาณ
 โปรตีนต่าง ๆ กันตั้งแต่ 0-200 ไมโครกรัม

4.2 การหาปริมาณโปรตีนโดยวิธีของแบรดฟอร์ด (Bradford, M.) (72)

การหาปริมาณโปรตีนวิธีนี้อาศัยหลักของการที่โปรตีนจะจับกับสี (protein dye
 binding) โดยสีที่ใช้คือ โคแมสซี บลู (Coomassie blue G-250) ซึ่งสามารถสร้างสาร
 ประกอบเชิงซ้อนกับโปรตีนที่มีปริมาณน้อยได้อย่างรวดเร็ว

ขั้นตอนการดำเนินการทำดังนี้คือ นำสารละลายตัวอย่างที่ต้องการวัดปริมาณโปรตีน
 0.1 มิลลิลิตร และน้ำกลั่น 0.1 มิลลิลิตรซึ่งใช้เป็นตัวแทนมาเติม 5 มิลลิลิตรของสารละลาย
 โปรตีนรีเอเจนต์ (ภาคผนวกที่ 6.2.1) เขย่าให้เข้ากันดี และตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 2
 นาที หลังจากนั้นนำไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 595 นาโนเมตร และหาปริมาณ

โปรตีนในสารละลายตัวอย่าง โดยเปรียบเทียบค่าการดูดแสงกับสารละลายมาตรฐานของอัลบูมิน ที่ความเข้มข้นตั้งแต่ 0-100 ไมโครกรัม

5. การสกัดแยกเอนไซม์จากเซลล์ของสเตรปโตมัยซิส สายพันธุ์ 190-1

5.1 การศึกษาวิธีการที่ใช้ในการสกัดแยกเอนไซม์จากเซลล์

5.1.1 เปรียบเทียบวิธีการที่เหมาะสมในการสกัดแยกเอนไซม์ระหว่างวิธีการ (mechanical disruption) และวิธีการใช้สารเคมี (chemical disruption)

วิธีการสกัดแยกเอนไซม์จากเซลล์ทั้ง 2 วิธีนี้ ได้ดัดแปลงเล็กน้อยจากวิธีการของ Chen และคณะ (35) และ Takasaki และคณะ (36) โดยที่การสกัดแยกโดยวิธีการด้วยการบด (abrasive grinding) กับผงอะลูมินาละเอียด และการสกัดแยกโดยใช้สารเคมี ด้วยสารเคมี ต่าง ๆ ดังนี้ 0.1 เปอร์เซ็นต์ เซทิลไตรเมทิลแอมโมเนียมโบรไมด์ (Cetyltrimethyl ammonium bromide), 1.0 เปอร์เซ็นต์โทลูอีน (Toluene) และ 0.1 เปอร์เซ็นต์ทวิน 80 (Tween 80) ซึ่งละลายอยู่ใน 0.05 โมลาร์โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ pH 7.0

5.1.1.1 การสกัดแยกเอนไซม์โดยการบด

นำเซลล์ของสเตรปโตมัยซิส สายพันธุ์ 190-1 ประมาณ 1.5 กรัม มาบดกับ 2 กรัม ของผงอะลูมินาละเอียด (fine alumina powder) แล้วนำไปสกัดแยกเอนไซม์ด้วย 5.0 มิลลิลิตรของ 0.05 โมลาร์ โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ pH 7.0 หลังจากนั้นนำมาปั่นที่ความเร็ว 5,000 รอบต่อนาที นาน 15 นาที เก็บส่วนน้ำใสไว้ใช้เป็นเอนไซม์เริ่มต้น (crude enzyme) วัดปริมาตร, ปริมาณโปรตีน และแอกติวิตีของเอนไซม์

5.1.1.2 การสกัดแยกเอนไซม์ด้วยสารเคมี

วิธีการสกัดแยกกลูโคสไอโซเมอเรสด้วยสารเคมีชนิดต่าง ๆ นี้ ดัดแปลงมาจากวิธีการของ Chen และคณะ (35) และ Takasaki และคณะ (36) โดยนำเซลล์มาส่วนละ 1.5 กรัม แขนใน 5.0 มิลลิลิตรของสารละลายต่อไปนี้ 0.05 โมลาร์ โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ pH 7.0 ที่มี 0.1 เปอร์เซ็นต์ของเซทิลไตรเมทิลแอมโมเนียมโบรไมด์ (Cetyltrimethyl ammonium bromide) 0.05 โมลาร์โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ pH 7.0 ที่มี 1.0 เปอร์เซ็นต์โทลูอีน หรือ 0.05 โมลาร์ โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ที่มี 0.1 เปอร์เซ็นต์ทวิน-80 แล้วนำไปบ่มในอ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิที่ 40 องศาเซลเซียส เขย่าเป็นเวลา 2 ชั่วโมง หลังจากนั้นแยกเซลล์ออกโดยนำ

มาขึ้นที่ความเร็ว 5,000 รอบต่อนาที นาน 15 นาที เก็บส่วนน้ำใสมาวัดปริมาตร, ปริมาณโปรตีน และแอกติวิตีของ เอนไซม์

6. การเตรียมคอลัมน์ของดีอีเออี-เซลลูโลส (DEAE Cellulose)

แช่ดีอีเออี-เซลลูโลสประมาณ 5 กรัมในน้ำ 500 มล. ปล่อยให้ฟองตัวเต็มที่แล้วกำจัด ส่วนที่เป็นผงละเอียด (fine particle) ออกโดยค่อย ๆ เทชั้นน้ำทิ้ง ต่อจากนั้นนำมาแช่ใน 0.1 นอร์มอลของกรดเกลือที่มีปริมาตรมากเกินพอ พร้อมทั้งกวนเป็นเวลา 15 นาที แล้วล้างด้วย น้ำกลั่นหลายครั้งจนกระทั่งส่วนน้ำใสมี pH เป็น 4 จึงนำมาปรับ pH ให้เป็นกลางโดยใช้ 0.1 นอร์มอลโซเดียมไฮดรอกไซด์ แล้วล้างด้วยน้ำกลั่นหลายครั้งจนได้ pH เป็น 7 หลังจากนั้นจึงนำมา แช่ใน 0.1 โมลาร์โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ pH 7.0 ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 3 ชั่วโมง แล้วล้าง แช่ใน 0.05 โมลาร์โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ pH 7.0 นาน 24 ชั่วโมง เพื่อให้ดีอีเออี-เซลลูโลสอยู่ในสภาพสมดุลในบัฟเฟอร์ที่จะใช้ต่อไป

บรรจุ ดีอีเออี-เซลลูโลสที่เตรียมได้นี้ลงในคอลัมน์ขนาด 2.5 x 50 ซม. เพื่อให้ได้ ความสูง 40 เซนติเมตร ผ่านสารละลาย 0.05 โมลาร์โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ pH 7.0 ลง ในคอลัมน์ช้า ๆ อย่างน้อย 2 เท่าของปริมาตรดีอีเออี-เซลลูโลสในคอลัมน์ วัด pH ของสารละลาย ที่ผ่านออกจากคอลัมน์เพื่อให้แน่ใจว่ามี pH เป็น 7

7. การเตรียมคอลัมน์ของดีอีเออี-เซฟาเดกซ์ เอ-50 (DEAE-Sephadex A-50)

นำดีอีเออี-เซฟาเดกซ์ เอ-50 ประมาณ 3 กรัมแช่ในสารละลาย 0.05 โมลาร์-โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ pH 7.0 ที่มี 0.1 โมลาร์โบแตสเซียมคลอไรด์ 500 มล. ตั้งทิ้งไว้ที่ อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24 ชั่วโมง เพื่อปล่อยให้เม็ดเจลฟองตัวเต็มที่ หลังจากนั้นเทส่วนน้ำใส่ พร้อมกับเจลละเอียดทิ้ง ทำเช่นนี้หลาย ๆ ครั้ง จากนั้นจึงนำเจลที่ได้นี้มาบรรจุลงในคอลัมน์แก้ว (ขนาด 1.5 x 60 ซม.) ให้ได้ความสูงประมาณ 50 ซม. ผ่านสารละลาย 0.05 โมลาร์-โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ pH 7.0 ที่มี 0.1 โมลาร์โบแตสเซียมคลอไรด์ ลงในคอลัมน์อย่างน้อย 2-3 เท่าของปริมาตรเจลเพื่อให้คอลัมน์นี้อยู่ในสภาพสมดุล วัด pH ของสารละลายที่ออกจาก คอลัมน์

8. การเตรียมคอลัมน์ของเซฟาเดกซ์ ซี-200 (Sephadex G-200)

แย้เซฟาเดกซ์ ซี-200 ประมาณ 5 กรัมในสารละลาย 0.05 โมลาร์โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ pH 7.0 ที่มี 0.1 โมลาร์โปแตสเซียมคลอไรด์ปริมาณมากเกินพอในอ่างน้ำเดือดเป็นเวลา 5 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำเม็ดเจลที่ฟองตัวเต็มที่แล้วนี้บรรจุลงในคอลัมน์แก้วขนาด 2.0 x 40 ซม. ให้ได้เจลสูงประมาณ 31 ซม. ผ่านสารละลาย 0.05 โมลาร์โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ที่มี 0.1 โมลาร์โปแตสเซียมคลอไรด์ลงในคอลัมน์ประมาณ 2 เท่าของปริมาตรเจลด้วยอัตราการไหลประมาณ 10 มิลลิลิตรต่อชั่วโมง แรงดันสารละลาย 12 เซนติเมตรของน้ำ เพื่อให้เม็ดเจลอยู่ในสภาพสมดุลในคอลัมน์ หลังจากนั้นตรวจสอบความสม่ำเสมอของการบรรจุคอลัมน์ด้วยการผ่านสารละลายบลูเดกซ์แทรน 4 มก./มล. ลงในคอลัมน์ พร้อมทั้งวัดปริมาตรช่องว่างในคอลัมน์ (void volume)

9. การทำอีเล็กโตรโฟรีซิส

9.1 การทำโพลีอะไครลาไมด์เจลอีเล็กโตรโฟรีซิสชนิดแท่ง (Disc. polyacrylamide gel electrophoresis)

การทำอีเล็กโตรโฟรีซิสบนโพลีอะไครลาไมด์เจลนี้ใช้วิธีการของ Williams และ Reisfeld (74) โดยบรรจุสารละลายผสม 7 เปอร์เซ็นต์เซฟาเรตติงเจล (separating gel) ซึ่งเตรียมดังที่กล่าวไว้ในภาคผนวกข้อ 7.1.8) ลงในหลอดแก้วขนาด 0.5 x 8.0 เซนติเมตร ให้มีความสูง 7 เซนติเมตร หลังจากนั้นเจลแข็งตัวแล้ว เทสารละลายผสมของสแตกกิงเจล (stacking gel) ซึ่งเตรียมดังที่กล่าวไว้ในภาคผนวกข้อ 7.1.9 ให้มีความสูงประมาณ 0.5 เซนติเมตร ตั้งทิ้งไว้ภายใต้แสงจนกระทั่งเจลแข็งตัว ต่อจากนั้นนำ 100 ไมโครลิตรของสารละลายซึ่งประกอบด้วย 50 ไมโครลิตรของโปรตีนที่จะทดสอบ (ปริมาณโปรตีน 50-100 ไมโครกรัม) 40 ไมโครลิตรของกลีเซอรอล และ 10 ไมโครลิตรของ 0.005 เปอร์เซ็นต์บรอมฟีนอลบลู มาทำอีเล็กโตรโฟรีซิสบนแท่งเจลนี้ โดยใช้สารละลายทรลโกลซีน pH 9.5 (ภาคผนวกที่ 7.1.7) เป็นบัฟเฟอร์โดยใช้เครื่องอีเล็กโตรโฟรีซิส (HSI disc electrophoresis chamber, Model DE 102, Hoefer Scientific Instruments, San Francisco, U.S.A. และ Shandon power supply, Model Vokam 2541, Shandon Scientific Co., Ltd., England) ผ่านกระแสไฟฟ้า 7.0 มิลลิแอมแปร์ต่อแท่งเจล เป็นเวลาประมาณ 1 ชั่วโมง หลัง

จากนั้นนำแท่งเจลมาแช่ในสารละลาย 10 เปอร์เซ็นต์กรดอะซิติก แล้วจึงย้อมสีในน้ำย้อมสีโปรตีน (Staining Solution) ซึ่งประกอบด้วย 0.23 เปอร์เซ็นต์สโคแมลล์ซี บริลเลียนท์บลู ซี-250 ในสารละลายผล้ม 10 เปอร์เซ็นต์กรดอะซิติก และ 49 เปอร์เซ็นต์เมทานอล เป็นเวลา 1 ชั่วโมง ล้างสีส่วนเกินออกโดยการทำอีเลกโตรโฟรีซิสในสารละลาย 7.5 เปอร์เซ็นต์กรดอะซิติกและ 5 เปอร์เซ็นต์เมทิลแอลกอฮอล์นาน 2 ชั่วโมง สำหรับการตรวจสอบแอกติวิตีของเอนไซม์ในแท่งเจล ทำโดยนำแท่งเจลที่ผ่านการทำอีเลกโตรโฟรีซิสแต่ไม่ได้ย้อมสีมาตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ โดยเปรียบเทียบกับแท่งเจลที่ผ่านการย้อมสี แล้วชะโปรตีนออกมาโดยนำมาแช่ใน 0.05 โมลาร์โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ (pH 7.0) 1 คิว แล้วนำมาวัดแอกติวิตีของเอนไซม์ดังวิธีการในข้อ 2

9.2 การทำอีเลกโตรโฟรีซิสบนโซเดียมโอดีเตซิลโพลีอะไครลาไมด์เจลชนิดแผ่น

การทำอีเลกโตรโฟรีซิสบนโซเดียมโอดีเตซิลโพลีอะไครลาไมด์เจล ใช้วิธีของ Laemmli (74) โดยใช้อุปกรณ์การเตรียมเจลแผ่น (slab gel) และการทำอีเลกโตรโฟรีซิสของบริษัท LKB Model 2001. Vertical Electrophoresis

ขั้นตอนดำเนินการทำดังนี้ ประกอบแผ่นแก้วขนาด 16 x 18 เซนติเมตร 2 แผ่นเข้าด้วยกันบนเครื่องเตรียมเจลแผ่นโดยสอดแผ่นพลาสติก (spacers) ทหนา 0.75 มิลลิเมตรที่ขอบด้านข้างทั้ง 2 ข้าง เทสารละลายผล้มของรีโซลิ่งเจลซึ่งให้ความเข้มข้นสุดท้ายของเจลเป็น 10 เปอร์เซ็นต์ (ดังแสดงในภาคผนวกข้อ 8.7) ลงไปในแผ่นแก้วให้ได้ความสูง 12 เซนติเมตร หยดน้ำลงบนผิวหน้าเจลให้มีความสูงประมาณ 2 มิลลิเมตร ตั้งทิ้งไว้ประมาณ 45 นาทีจนกระทั่งเจลแข็งตัว เทน้ำออกแล้ววางแผ่นพลาสติกสำหรับเตรียมช่องใส่ตัวอย่าง (slot former) ลงในระหว่างแผ่นแก้วทั้ง 2 เทสารละลายผล้มของสแตกกิงเจล (องค์ประกอบแสดงในภาคผนวกข้อ 8.8) เมื่อเจลแข็งตัวแล้วดึงแผ่นพลาสติกดังกล่าวออก ล้างช่องใส่ตัวอย่างด้วยอีเลกโตรดบัฟเฟอร์ (ภาคผนวกที่ 8.1) 2-3 ครั้ง แล้วเติมอีเลกโตรดบัฟเฟอร์ลงในช่องใส่ตัวอย่างจนเต็ม นำโปรตีนที่จะวิเคราะห์ และโปรตีนมาตรฐาน 3 ชนิดคือ ไซโตโครม ซี (Cytochrome C.), ไคโมทริปซินโนเจน (Chymotrypsinogen) และโบวีนซีรัมอัลบูมิน (Bovine serum albumin) เข้มข้นอย่างละ 15 ไมโครกรัม ละลายใน 50 ไมโครลิตรของบัฟเฟอร์ซึ่งมีส่วนประกอบดังแสดงในภาคผนวกข้อ 8.4 และต้มให้เดือดที่ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที หลังจากนั้นนำมาใส่ลงในช่องใส่ตัวอย่างบนแผ่นเจล โดยใช้แฮมิลตันไซริงจ์ (Hamilton syringe) ทำการ

อีเลกโตรโฟรีซิสที่ 60 มิลลิแอมแปร์ เป็นเวลา 3 ชั่วโมงครึ่ง ต่อจากนั้นนำแผ่นเจลนี้มาแช่ในสารละลายผล้มของ 10 เปอร์เซ็นต์กรดอะซีติก และ 45 เปอร์เซ็นต์เมทานอลค้างคืน ย้อมสีด้วยสารละลาย 0.04 เปอร์เซ็นต์โคแมสซี บลู สี-250 ในสารละลายผล้มของ 10 เปอร์เซ็นต์กรดอะซีติก และ 45 เปอร์เซ็นต์เมทานอล เป็นเวลา 2 ชั่วโมง ชะล้างสีด้วยสารละลายผล้มของ 10 เปอร์เซ็นต์กรดอะซีติก และ 45 เปอร์เซ็นต์เมทานอล

10. การศึกษาชนิดของเกลือแร่ที่มีผลต่อแอกติวิตีของเอนไซม์

นำเอนไซม์กลูโคสไอโซเมอเรสที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วนมากำจัดเกลือแร่ที่อาจปะปนมา โดยบรรจุในถุงไดอะไลซิส (dialysing bag) และแช่ใน 0.01 โมลาร์ EDTA เป็นเวลา 24 ชั่วโมง หลังจากนั้นจึงนำไปแช่ใน 0.05 โมลาร์โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ pH 7.0 ก่อนที่จะนำไปบ่มในผล้มของปฏิกิริยาซึ่งประกอบด้วย 0.3 มล. ของ 1.0 โมลาร์โซเดียมฟอสเฟตบัฟเฟอร์ pH 7.0 0.6 มิลลิลิตรของ 1.0 โมลาร์ ดี-กลูโคส, 0.5 มล. ของน้ำกลั่น และเกลือแร่ต่าง ๆ ที่จะทดสอบที่ความเข้มข้น 0.001 โมลาร์ ดังนี้ $MgSO_4 \cdot 7H_2O$, $CoCl_2 \cdot 6H_2O$, $MnSO_4 \cdot 4H_2O$, $CaCl_2 \cdot 2H_2O$, $ZnSO_4 \cdot 7H_2O$, $BaCl_2 \cdot 2H_2O$, $CuSO_4 \cdot 5H_2O$, $FeSO_4 \cdot 7H_2O$, $Fe_2(SO_4)_3$, $HgCl_2$, $AgCl$ หรือ $MgSO_4 \cdot 7H_2O$ ผสมกับ $CoCl_2 \cdot 6H_2O$ วัดแอกติวิตีของเอนไซม์ตามวิธีที่กล่าวไว้ในข้อ 2 ของบทนี้