

บทที่ 4

ผลการวิจัย

4.1 การคัดแยกแบคทีเรียที่ผลิตโปรตีนจากดินอุณหภูมิต่ำ

เมื่อทำการคัดแยกแบคทีเรียที่ผลิตโปรตีนที่สามารถสร้างโปรตีนจากตัวอย่างดินและน้ำจำนวน 23 ตัวอย่าง (รายละเอียดดังตารางที่ 4.1) พบว่ามีแบคทีเรีย 42 ไอโซเลตที่สร้างโปรตีนโดยสังเกตจากการเกิดวงใสรอบโคโลนีเมื่อเลี้ยงบนอาหารแข็ง BY ที่มี 1 % สกิมมิลค์ (ตารางที่ 4.2) ต่อมาได้คัดกรองแบคทีเรียโดยการเปรียบเทียบขนาดความกว้างของวงใสเมื่อเลี้ยงบนอาหารแข็ง BY ที่มี 1 % สกิมมิลค์ พบว่ามีเพียง 12 ไอโซเลตเท่านั้นที่มีความกว้างตั้งแต่ 0.25 ซม. ขึ้นไปดังตารางที่ 4.3 และเมื่อนำมาตรวจสอบแอกติวิตี้ได้ผลการทดลองดังรูปที่ 4.1 และคัดเลือกแบคทีเรียไอโซเลต RW60-6 ซึ่งมีแอกติวิตี้สูงที่สุดไปทดลองหาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตโปรตีน และการทำโปรตีนให้บริสุทธิ์บางส่วนต่อไป

ตารางที่ 4.1 สถานที่เก็บและลักษณะของตัวอย่างที่จะนำมาทำการทดลอง

ตัวอย่างที่	สถานที่เก็บ	ลักษณะตัวอย่าง	จำนวน	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	pH
1	สวนรุกขชาติรักษะวาริน อ.เมือง จ.ระนอง	น้ำ	1	65	7.4
2	สวนรุกขชาติรักษะวาริน อ.เมือง จ.ระนอง	น้ำ	1	60	7.4
3	สวนรุกขชาติรักษะวาริน อ.เมือง จ.ระนอง	น้ำ	1	56	7.2
4	สวนรุกขชาติรักษะวาริน อ.เมือง จ.ระนอง	น้ำ	1	46	7.2
5.	สวนรุกขชาติรักษะวาริน อ.เมือง จ.ระนอง	ดินห่างจากบ่อ 5 เมตร	1	-	-
6	สวนรุกขชาติรักษะวาริน อ.เมือง จ.ระนอง	ดินห่างจากบ่อ 25 เมตร	1	-	-
7	บ่อน้ำเค็มร้อน ต.ห้วยน้ำขาว อ.คลองท่อม จ.กระบี่	น้ำ	3	45	7.4

ตัวอย่างที่	สถานที่เก็บ	ลักษณะตัวอย่าง	จำนวน	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	pH
8	น้ำตกร้อน ต.คลองท่อมใต้ อ.คลองท่อม จ.กระบี่	น้ำ	2	40	7.8
9	บ่อน้ำร้อนแม่กาษา จ.ตาก	ดิน	3	-	-
10	บ่อน้ำร้อน จ.เชียงใหม่	ดิน	2	-	7.5
11	บ่อน้ำร้อน จ.เชียงใหม่	ดิน	1	-	8.0
12	บ่อน้ำร้อน จ.เชียงใหม่	ดิน	1	-	6.0
13	ดินจากโรงงานปลากรอบ จ.สมุทรสาคร	ดิน	4	-	8.0
14	บ่อน้ำร้อน จ.เชียงราย	ดิน	2	-	-

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนไอโซเลตของแบคทีเรียที่แยกจากตัวอย่าง

ตัวอย่างที่	สถานที่เก็บ	จำนวนไอโซเลตที่แยกได้	รหัสที่ใช้กับกลุ่มของไอโซเลต
1	สวนรุกขชาติรักชะวาวริน อ.เมือง จ.ระนอง	9	RW60, RW56, RS5
2	น้ำตกร้อน ต.คลองท่อมใต้ อ.คลองท่อม จ.กระบี่	2	KW40
3	บ่อน้ำร้อนแม่กาษา จ.ตาก	13	TA, TB, TC
4	บ่อน้ำร้อน จ.เชียงใหม่	6	CH1, CH2, CH3, CH4
5	ดินจากบ่อกุ่ม	2	SH
6	ดินจากโรงงานปลากรอบ จ.สมุทรสาคร	4	SS
7	บ่อน้ำร้อน จ.เชียงราย (ธีรรัตน์ นาประดิษฐ์ 2544)	6	TN
	รวม	42	

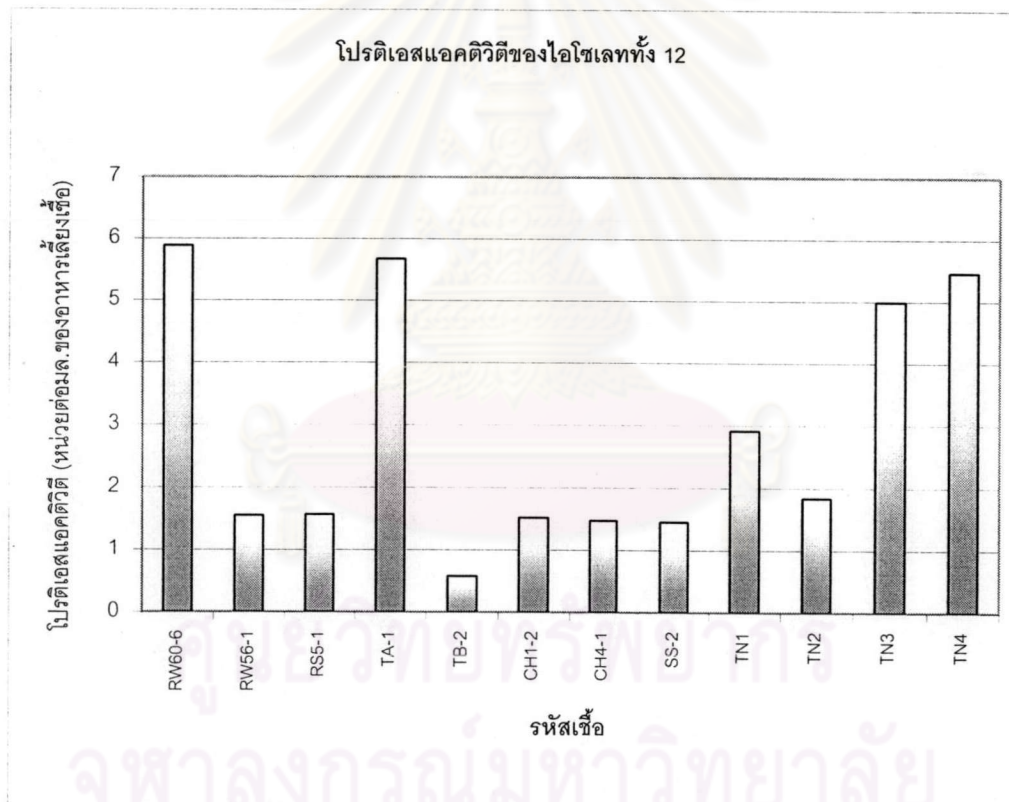
ตารางที่ 4.3 แสดงขนาดความกว้าง Clear zone ring ของแต่ละไอโซเลตบนอาหารแข็ง BY ที่มี 1% สกิมมิลค์

รหัสเชื้อ	ขนาดของ Clear zone ring (ซม.)
RW 60-1	0.075
RW 60-2	0.075
RW 60-3	0.225
RW 60-4	-

รหัสเชื้อ	ขนาดของ Clear zone ring (ซม.)
RW 60-5	-
RW 60-6	0.65
RW 56-1	0.25
RW 56-2	0.15
KW 40-1	-
KW 40-2	-
RS 5-1	0.25
TA-1	0.30
TA-2	-
TA-3	0.15
TA-4	-
TA-5	-
TA-6	0.15
TB-1	0.15
TB-2	0.30
TB-3	-
TC-1	0.15
TC-2	-
TC-3	0.10
TC-5	0.075
CH1-1	0.10
CH1-2	0.30
CH1-3	0.05
CH1-4	0.20
CH4-1	0.35
CH4-2	0.125
SS-1	0.20
SS-2	0.35
SS-3	0.20
SS-4	0.20
SH-1	-
SH-2	-
TN1	0.25
TN2	0.25

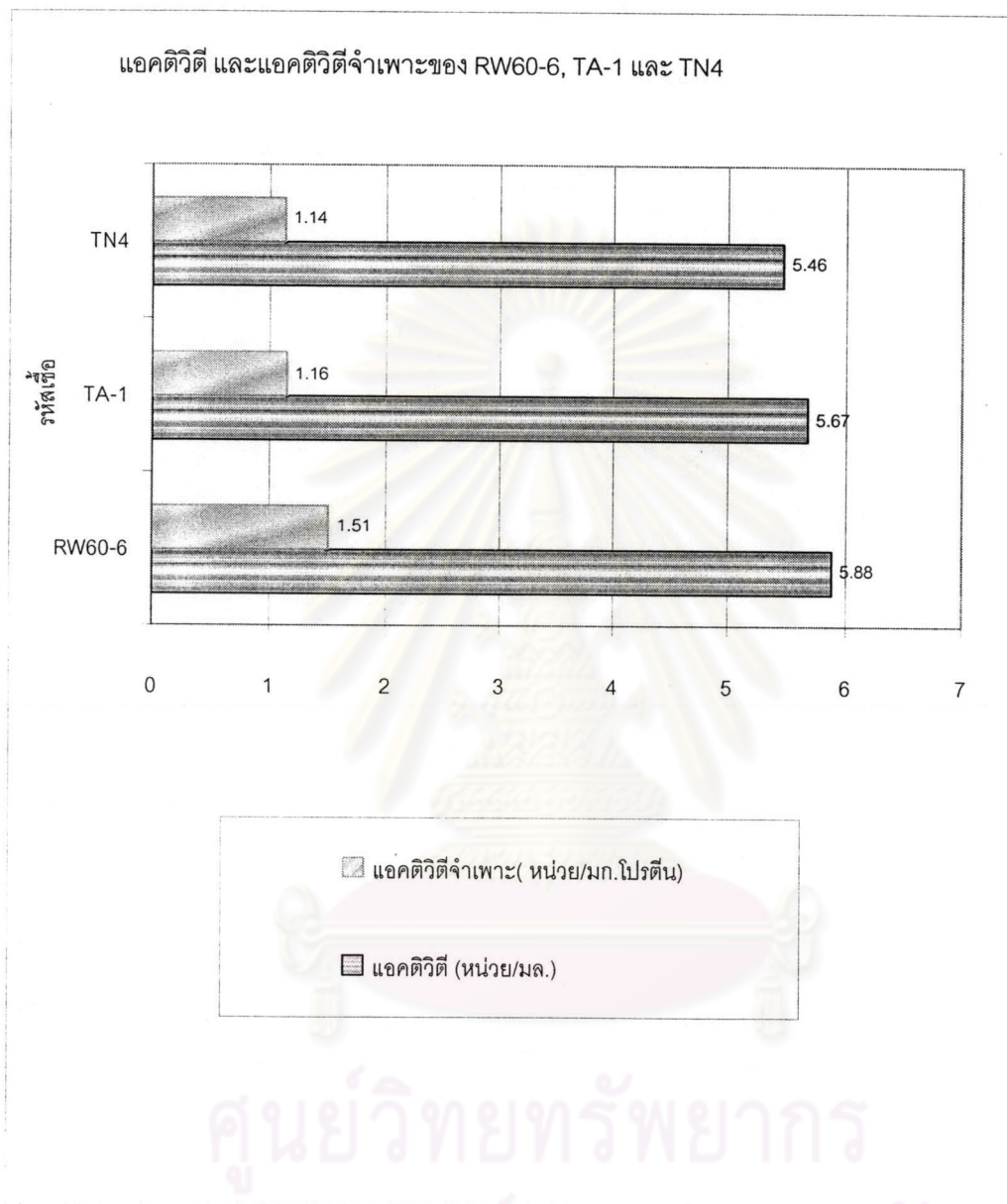
รหัสเชื้อ	ขนาดของ Clear zone ring (ซม.)
TN3	0.70
TN4	0.70
TN5	0.20
TN6	0.20

ไอโซเลตที่มีขนาดความกว้างของ clear zone ring ตั้งแต่ 0.25 ซม.ขึ้นไปคือ RW60-6, RW56-1, RS5-1, TA-1, TB-2, CH1-2, CH4-1, SS-2, TN1, TN2, TN3 และ TN4 เมื่อนำมาตรวจสอบแอกติวิตีของโปรตีนเคสโดยวิธี casein digestion (Millet, 1970) ได้ผลการทดลองดังรูปที่ 4.1



รูปที่ 4.1 กราฟแสดงแอกติวิตีของแบคทีเรียที่สร้าง clear zone ring ขนาดกว้างตั้งแต่ 0.25 ซม.

จากรูปที่ 4.1 ไอโซเลตที่มีแอกติวิตีสูงที่สุด คือ RW60-6, TA-1 และ TN4 ซึ่ง RW60-6 มีแอกติวิตีจำเพาะสูงที่สุดดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 กราฟแสดงโปรตีนแอกติวิตีและแอกติวิตีจำเพาะของ RW60-6, TA-1 และ TN4

4.2 การศึกษาลักษณะสมบัติของแบคทีเรียที่คัดได้

4.2.1 นำเชื้อที่คัดเลือกจากข้อ 4.1 มาตรวจดูรูปร่างลักษณะของเชื้อ

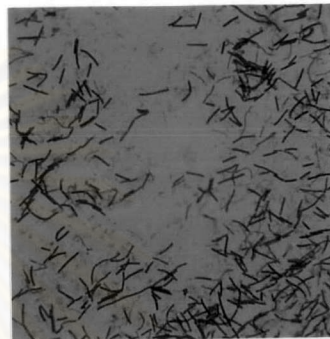
ตารางที่ 4.4 ลักษณะการเจริญและลักษณะทางสัณฐานวิทยาของแบคทีเรียไอโซเลต RW60-6, TA-1 และ TN4

รหัสเชื้อ	RW60-6	TA-1	TN4
ลักษณะของโคโลนีบนอาหารแข็ง BY ที่มี 1% สกิมมิลค์	สีขาวหรือสีน้ำตาลอ่อน โคโลนีรูปร่างกลม ขอบหยัก มีก้อนนูนตรงกลาง (umbonate) เส้นผ่านศูนย์กลาง 2.0-5.0 มม.	สีขาว โคโลนีรูปร่างกลม ขอบหยัก มีรอยนูนตรงกลาง (crateriform) เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.0-5.0 มม.	สีน้ำตาลอ่อน, โคโลนีรูปร่างกลม ขอบหยักแบนราบ (flat) เส้นผ่านศูนย์กลาง 3.0-5.0 มม.
รูปร่างเซลล์	แท่ง	แท่ง	แท่ง
การติดสี Gram	+	+	+
ขนาด (micrometre)	0.5-0.75 x 4-7	0.75 x 3-5	1 x 3-5
เอนโดสปอร์	มีทางด้านปลายเซลล์	มีทางด้านปลายเซลล์	มีทางด้านปลายเซลล์
การเคลื่อนที่	เคลื่อนที่ได้	เคลื่อนที่ได้	เคลื่อนที่ได้

ลักษณะการเจริญบนอาหารแข็ง BY ที่มี 1% สกิมมิลค์ และการติดสีแกรมของเชื้อแบคทีเรียตัวอย่าง RW60-6, TA-1 และ TN4 แสดงดังรูปที่ 4.3, 4.4 และ 4.5 ตามลำดับ

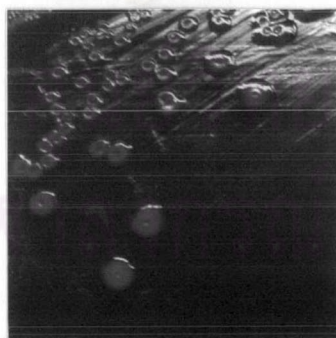


(ก)

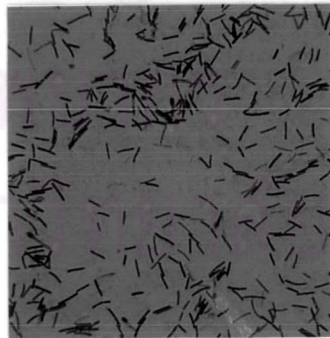


(ข)

รูปที่ 4.3 ลักษณะการเจริญบนอาหารแข็ง (ก) และการติดสีแกรมบวกของไอโซเลต RW60-6 (ข)

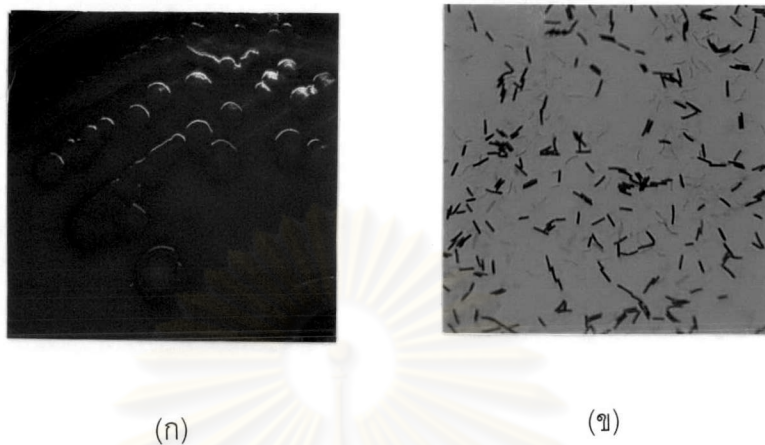


(ก)



(ข)

รูปที่ 4.4 ลักษณะการเจริญบนอาหารแข็ง (ก) และการติดสีแกรมบวกของไอโซเลต TA-1 (ข)



รูปที่ 4.5 ลักษณะการเจริญบนอาหารแข็ง (ก) และการติดสีแกรมบวกของไอโซเลต TN4 (ข)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4.2.2 ลักษณะทางสรีรวิทยาและชีวเคมีเบื้องต้น

ตรวจสอบลักษณะทางสรีรวิทยาและชีวเคมีของไอโซเลตทั้งสามได้ผลดังตาราง

ตารางที่ 4.5 ลักษณะทางสรีรวิทยาและชีวเคมีเบื้องต้น ของแบคทีเรีย RW60-6, TA-1 และ TN4

ลักษณะที่ทดสอบ	RW60-6*	TA-1*	TN4*	<i>Bacillus sp.</i> **
เอนโดสปอร์	+	+	+	+
การเคลื่อนที่	+	+	+	+
Strict aerobes	-	-	-	D
Facultative	+	+	+	D
Strict anaerobes	-	-	-	-
แคตาเลส	+	+	+	+
ออกซิเดส	+	+	+	D
การผลิตแก๊สจากกลูโคส	+	+	+	+
การทดสอบไนเตรต	-	+	-	D

* + = ให้ผลบวก, - = ให้ผลลบ

** ผลการทดสอบจาก Bergey's manual of Determinative Bacteriology (9th edttion) (1994)

+ = ให้ผลบวก มากกว่า 90% ของจำนวนสายพันธุ์ทั้งหมดที่ค้นพบ,

- = ให้ผลลบ มากกว่า 90% ของจำนวนสายพันธุ์ทั้งหมดที่ค้นพบ,

D = มีความแตกต่างในแต่ละสายพันธุ์

จาก Bergey's manual of Determinative Bacteriology (9th edttion) (1994)สามารถจำแนกไอโซเลตทั้งสามได้ ซึ่งอยู่ใน Genus *Bacillus*

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4.2.3 ลักษณะทางสรีรวิทยาและชีวเคมี

นำไอโซเลตทั้งสามมาตรวจสอบลักษณะทางสรีรวิทยาและชีวเคมีเพิ่มเติมตาม Practical handbook of Microbiology (1989) และ Bergey's manual of Systematic Bacteriology (1986) ซึ่งอาจสามารถจำแนกไอโซเลตทั้งสามเป็น *Bacillus stearothermophilus* โดยอาศัยลักษณะสมบัติดังตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 ลักษณะทางสรีรวิทยาและชีวเคมีของแบคทีเรีย RW60-6, TA-1 และ TN4

ลักษณะที่ทดสอบ	RW60-6*	TA-1*	TN4*	<i>B. stearothermophilus</i> **
เซลล์เป็นแท่ง				
กว้าง, μm .	0.5-0.75	0.75	1	0.6-1.0
ยาว, μm .	4-7	3-5	3-5	2-3.5
การติดสีแกรม	+	+	+	v
สปอร์				
Ellipsoidal	+	+	+	+
Central or paracentral	-	-	-	-
Subterminal or terminal	+	+	+	+
Sweling the sporangium	+	+	+	+
การเคลื่อนที่	+	+	+	+
แคตตาลิเอส	+	+	+	a
การเจริญในภาวะไร้อากาศ	-	-	-	-
การทดสอบ V-P	-	-	-	-
pH ในอาหารเหลว V-P	5.4	5.1	5.3	4.8-5.8
การเจริญที่อุณหภูมิ, °C				
30	-	-	-	-
40	+	+	-	+
45	+	+	+	+
50	+	+	+	+
55	+	+	+	+
60	+	+	+	+
65	+	+	+	+
การเจริญใน				
อาหารที่มี pH 5.7	-	-	-	-
5% NaCl	-	+	-	b
10% NaCl	-	-	-	-

ลักษณะที่ทดสอบ	RW60-6*	TA-1*	TN4*	<i>B. stearothermophilus</i> **
การเกิดกรดจาก				
กลูโคส	+	+	+	+
อาราบีโนส	-	-	-	b
ไซโลส	+	+	-	a
แมนนิทอล	-	-	+	b
การเกิดแก๊สจาก				
การหมักน้ำตาล	-	-	-	-
การย่อยแป้ง	+	+	+	+
การใช้ซิติเรต	-	-	-	-
การทดสอบไนเตรต	-	+	+	a
การผลิตอินโดล	-	-	-	-
การย่อยเคซีน	+	+	+	a

* + = ให้ผลบวก, - = ให้ผลลบ

** ผลการทดสอบจาก Practical handbook of Microbiology (1989)

+ = ให้ผลบวก ตั้งแต่ 85-100% ของจำนวนสายพันธุ์ทั้งหมดที่ค้นพบ,

- = ให้ผลลบ ตั้งแต่ 0-14 % ของจำนวนสายพันธุ์ทั้งหมดที่ค้นพบ,

a = ให้ผลบวก ตั้งแต่ 50-84% ของจำนวนสายพันธุ์ทั้งหมดที่ค้นพบ,

b = ให้ผลบวก ตั้งแต่ 15-49% ของจำนวนสายพันธุ์ทั้งหมดที่ค้นพบ,

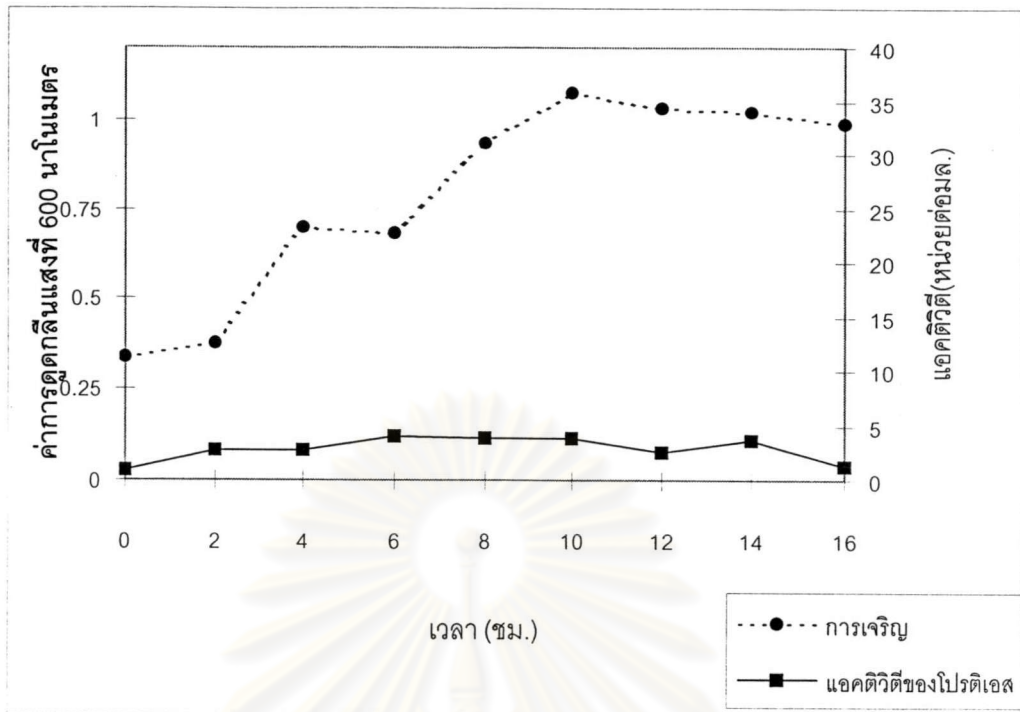
v = มีความแตกต่างในแต่ละสายพันธุ์

4.3 สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตโปรตีน

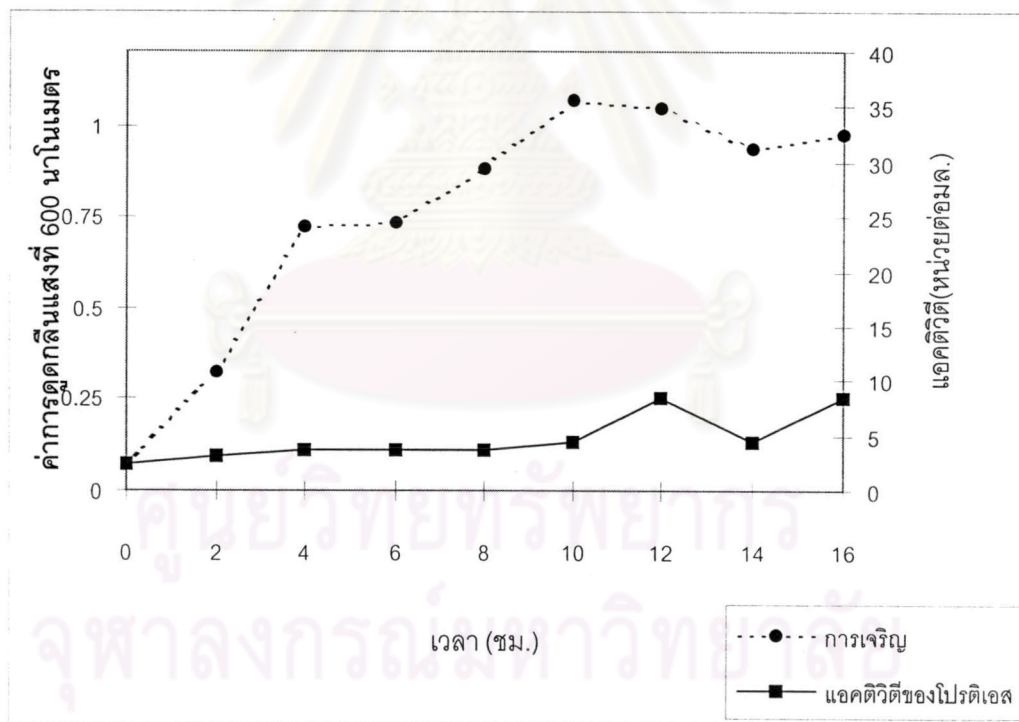
ในการทดลองนี้ได้คัดเลือกเชื้อที่มีแอกติวิตีจำเพาะสูงสุดคือ RW60-6 มาทดลองเพียงเชื้อเดียว

4.3.1 อุณหภูมิที่เหมาะสมในการผลิตโปรตีน

เลี้ยงเชื้อ RW60-6 ในอาหารเลี้ยงเชื้อที่ระบุข้อ 3.1.1 ที่อุณหภูมิต่างๆ ตั้งแต่ 55, 60, 65 และ 70 องศาเซลเซียส โดยกำหนดให้ pH เริ่มต้นของอาหารเลี้ยงเชื้อเป็น 7.0 และใช้เซลล์เริ่มต้นที่มีอายุและปริมาณที่เท่ากัน ตรวจสอบการเจริญโดยวัดความขุ่นของเซลล์ด้วยความยาวคลื่น 600 นาโนเมตร และวัดแอกติวิตีของโปรตีน ทุกๆ 2 ชั่วโมง ได้ผลการทดลองดังรูปที่ 4.6 และ 4.7

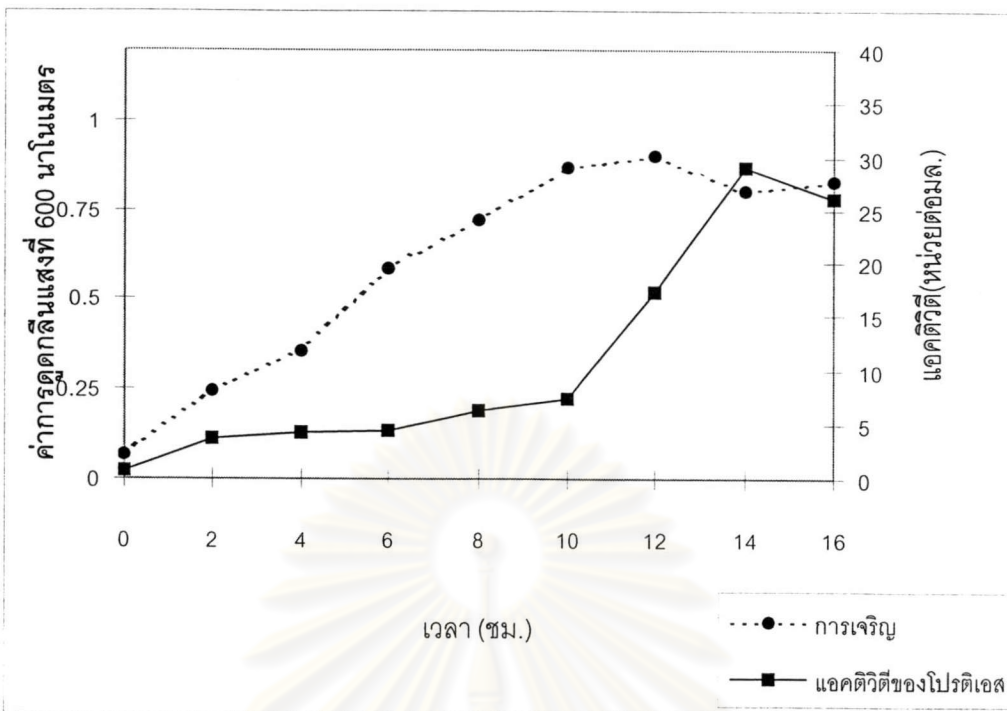


(ก)

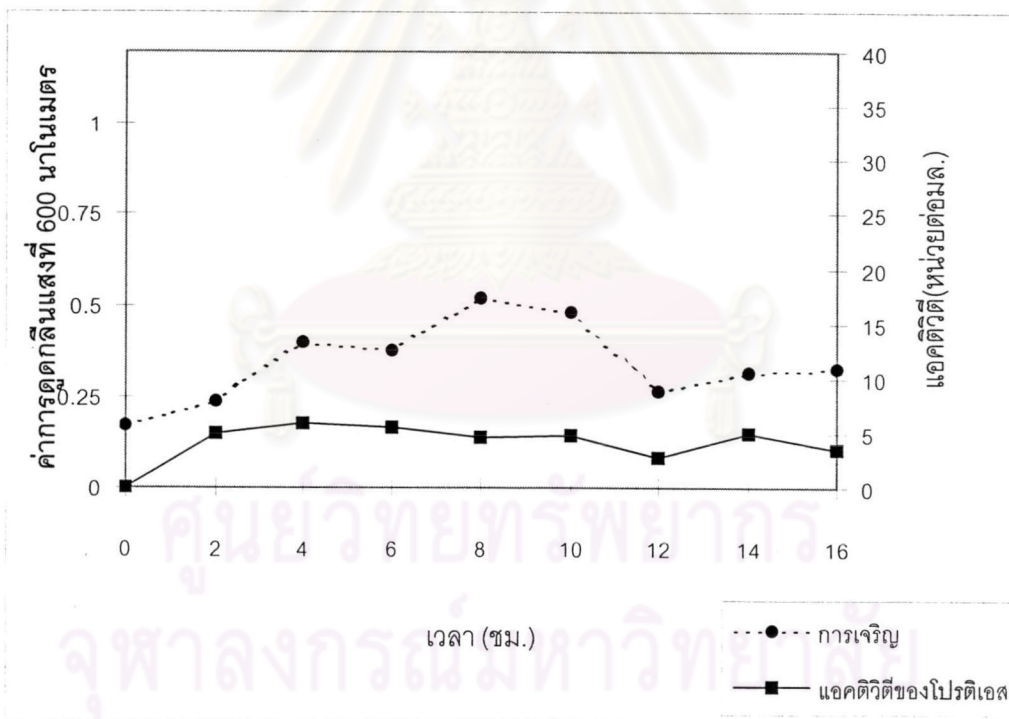


(ข)

รูปที่ 4.6 กราฟแสดงการเจริญและแอกติวิตีของ RW60-6 ณ เวลาต่างๆ ที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส (ก) และ 60 องศาเซลเซียส (ข)



(ก)



(ข)

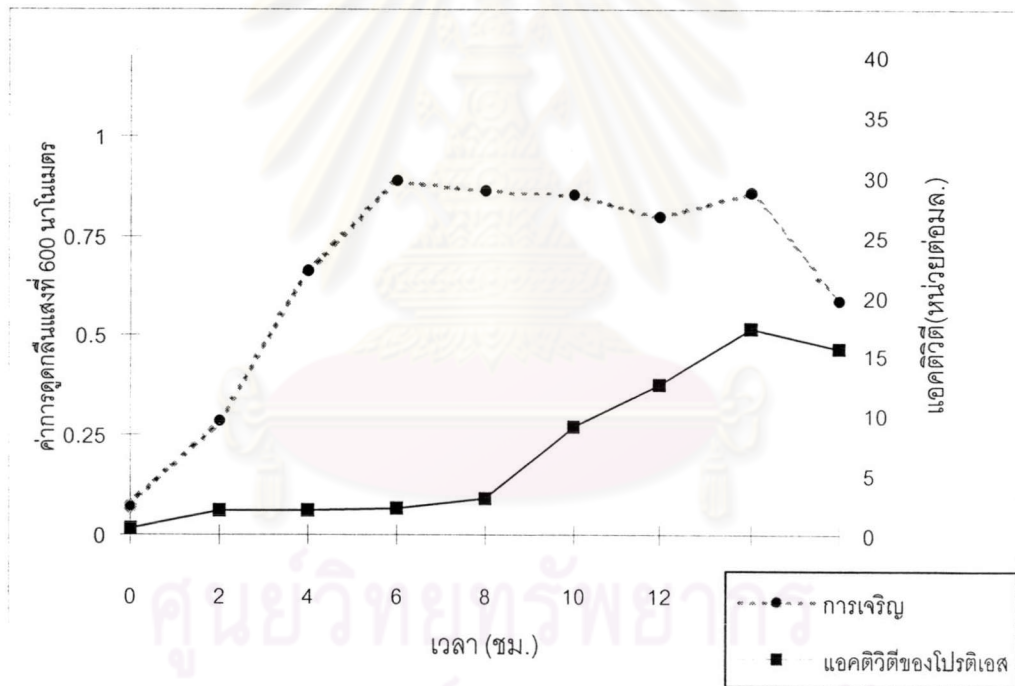
รูปที่ 4.7 กราฟแสดงการเจริญและแควตติวิตีของ RW60-6 ณ เวลาต่างๆ ที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส (ก) และ 70 องศาเซลเซียส (ข)

จากการทดลองพบว่า เชื้อ RW60-6 ผลิตโปรตีนได้ดีที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 14 ชม. จึงใช้สภาวะเลี้ยงนี้ในการทดลองขั้นต่อไป

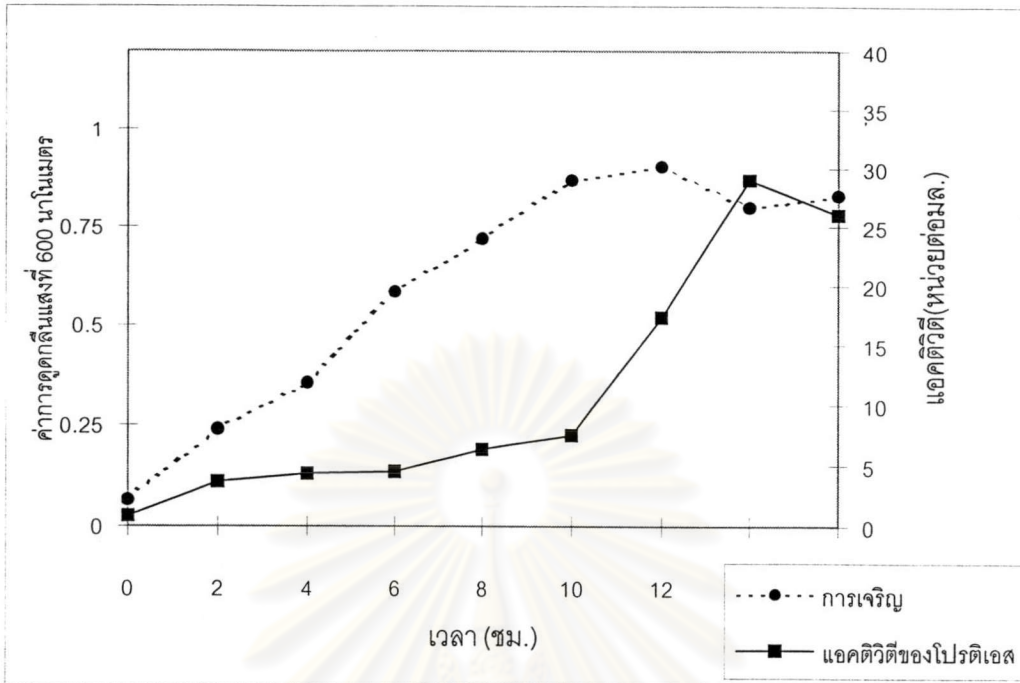
4.3.2 pH ที่เหมาะสมในการผลิตโปรตีน

นำเชื้อ RW60-6 มาเพาะเลี้ยงโดยกำหนดให้อุณหภูมิที่ใช้ในการบ่มเป็น 65 องศาเซลเซียสและใช้เซลล์เริ่มต้นที่มีอายุและปริมาณที่เท่ากัน แปร pH เริ่มต้นของอาหารเลี้ยงเชื้อเป็น 6.0, 7.0 และ 8.0 ตรวจสอบการเจริญโดยวัดความขุ่นของเซลล์ที่ความยาวคลื่น 600 นาโนเมตร และวัดแอกติวิตีของโปรตีนทุกๆ 2 ชม. ได้ผลการทดลองดังรูปที่ 4.8 และ 4.9

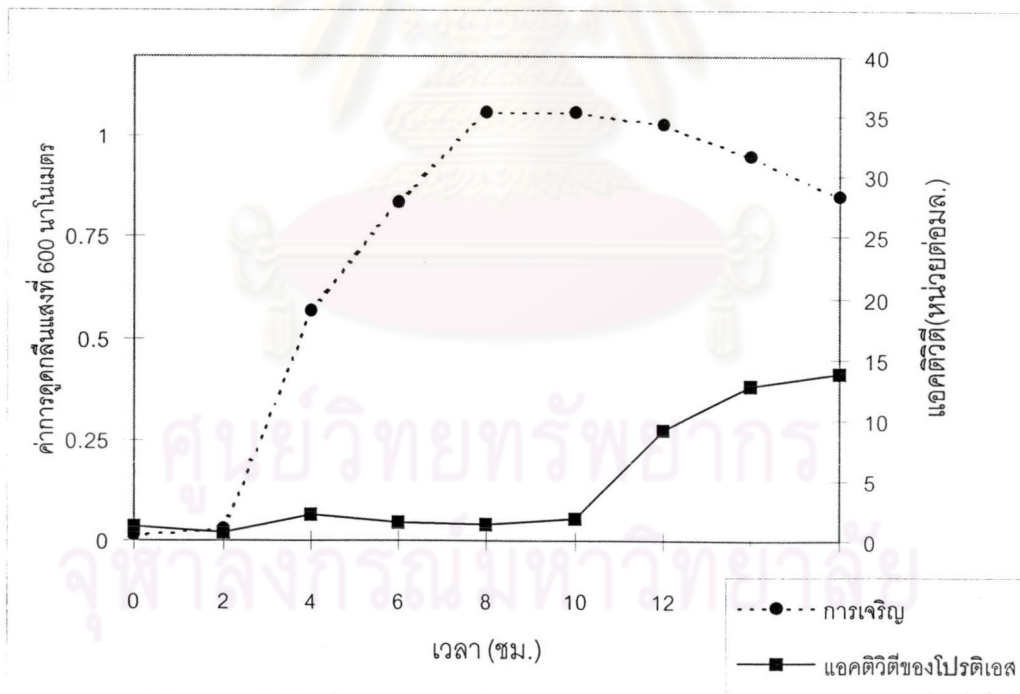
จากการทดลองพบว่า สภาวะที่เชื้อ RW60-6 ผลิตโปรตีนได้ดีที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส pH เริ่มต้นของอาหาร 7.0 ใช้เวลา 14 ชม. จึงใช้สภาวะเลี้ยงนี้ในการทดลองต่อไป



รูปที่ 4.8 กราฟแสดงการเจริญและแอกติวิตีของ RW60-6 ณ เวลาต่างๆ ที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส pH เริ่มต้น 6.0



(ก)



(ข)

รูปที่ 4.9 กราฟแสดงการเจริญและแอกติวิตีของ RW60-6 ณ เวลาต่างๆ ที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส pH เริ่มต้น 7.0 (ก) และ 8.0 (ข)

4.4 การทำโปรตีนให้บริสุทธิ์บางส่วน

4.4.1 การตกตะกอนโปรตีนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟต

การหาช่วงความเข้มข้นอิมิตัวที่เหมาะสมในการตกตะกอนโปรตีนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟต นำ crude เอนไซม์ที่เตรียมได้มาตกตะกอนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟตที่บดละเอียด เพิ่มความเข้มข้นอิมิตัวของเกลือแอมโมเนียมใน crude เอนไซม์เป็นลำดับส่วนตั้งแต่ 0-80 % แต่ละลำดับส่วน ปล่อยให้แอมโมเนียมซัลเฟตละลายใน crude เอนไซม์ ประมาณ 2-3 ชม. แล้วนำไปปั่นแยกตะกอน และละลายตะกอนโปรตีนของแต่ละส่วนด้วย 0.05 M ทริส-ไฮโดรคลอไรด์ pH 7.0 นำตะกอนที่ละลายแล้วไปวัดแอกติวิตีของโปรตีน เพื่อหาช่วงความเข้มข้นของแอมโมเนียมซัลเฟตที่เอนไซม์ตกตะกอนแล้ว ได้ผลการทดลองดังตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.7 การหาความเข้มข้นอิมิตัวของแอมโมเนียมซัลเฟตที่เหมาะสมในการตกตะกอนโปรตีน (Scopes, 1994)

ลำดับส่วน ของ แอมโมเนียม ซัลเฟต (%)	แอกติวิตีของโปรตีน		ปริมาณโปรตีน		แอกติวิตี จำเพาะ (หน่วยต่อมก. โปรตีน)
	แอกติวิตีทั้งหมด (หน่วย)	% แอกติวิตี	โปรตีนทั้งหมด (มก.)	% โปรตีน	
Crude เอนไซม์	1873	100	371.43	100	5.04
0-20	6.26	0.33	1.98	0.53	3.17
20-40	336.25	17.95	39.57	10.65	8.50
40-60	2.04	0.11	61.24	16.49	0.033
60-80	2.53	0.13	37.65	9.97	0.068

จากตารางพบว่าเอนไซม์ส่วนใหญ่ตกตะกอนในช่วงความเข้มข้นอิมิตัว 20-40 % ของแอมโมเนียมซัลเฟต และมีแอกติวิตีจำเพาะ 8.50 หน่วยต่อมก.โปรตีน

การตกตะกอนโปรตีนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟต

นำ crude เอนไซม์มาตกตะกอนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟตที่ความเข้มข้นอิมิตัว 20-40 % แล้วนำไปไดอะไลซิส เพื่อกำจัดเกลือแอมโมเนียมออก

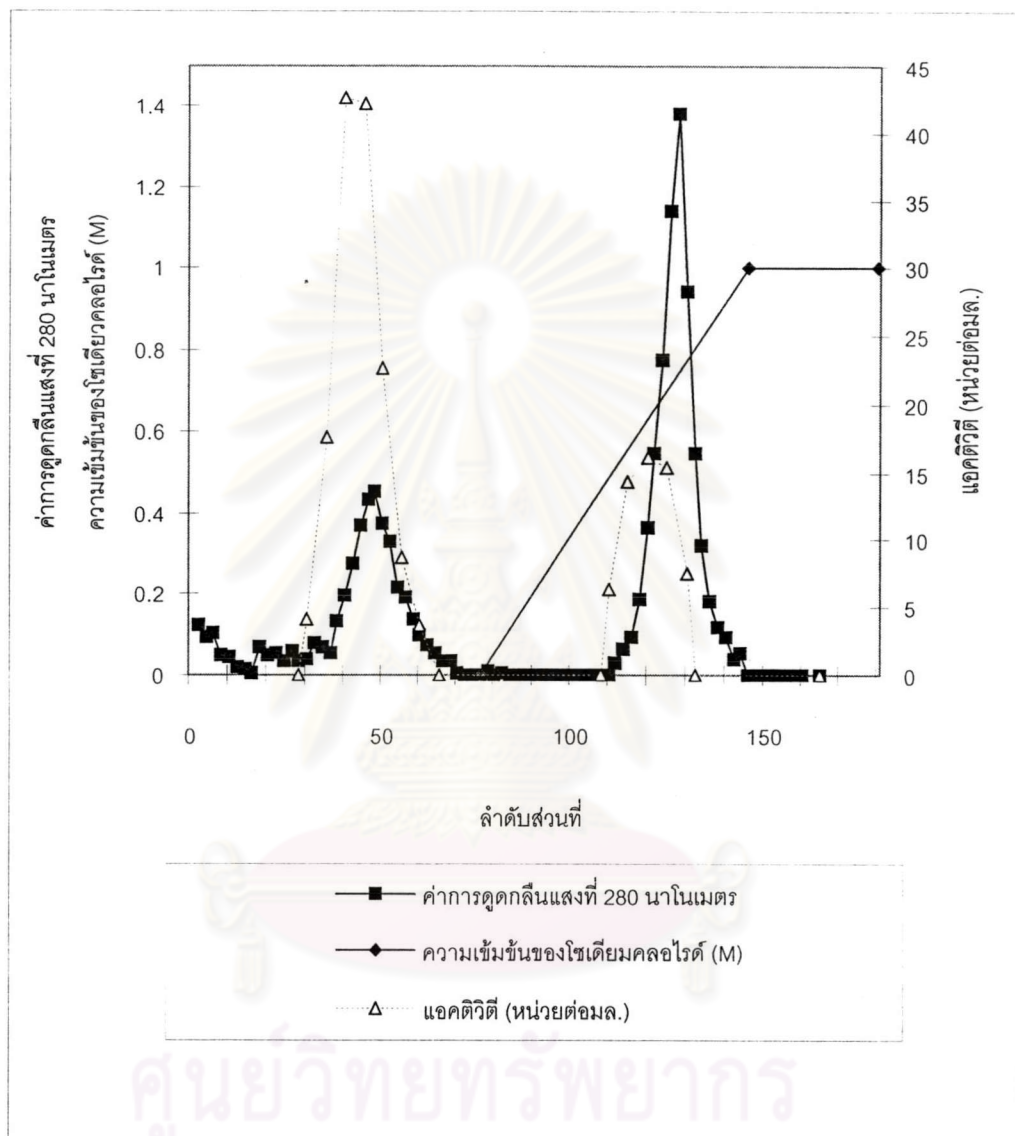
จากการเลี้ยงเชื้อ RW60-6 นำมาปั่นเหวี่ยงแยกเซลล์ออก เอา crude เอนไซม์มา 100 มล. ซึ่งมีปริมาณโปรตีนทั้งหมด 581 มก. ได้แอกติวิตีรวม 1937 หน่วย คิดเป็นค่าแอกติวิตี

จำเพาะ 12.94 หน่วยต่อมก.โปรตีน เมื่อนำเอนไซม์มาตกตะกอนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟตอิ่มตัว 20-40 % พบว่ามีค่าแอกติวิตีจำเพาะเพิ่มขึ้นเป็น 4.96 เท่า เมื่อเทียบกับแอกติวิตีจำเพาะใน crude เอนไซม์ และยังคงมีแอกติวิตีเหลืออยู่ 20.20 % นำเอนไซม์ที่ได้นี้ไปทำให้บริสุทธิ์ต่อไปด้วยวิธีคอลัมน์โครมาโทกราฟี

4.4.2 การทำโปรตีนให้บริสุทธิ์โดยผ่านคอลัมน์โครมาโทกราฟี

นำเอนไซม์มาจากการตกตะกอนแอมโมเนียมซัลเฟตที่ความเข้มข้นอิ่มตัว 20-40 % ซึ่งมีปริมาณโปรตีน 30.24 มก. ละลายอยู่ใน 0.5 M ทริสไฮโดรคลอไรด์ บัฟเฟอร์ pH 7.0 มาทำให้บริสุทธิ์โดยวิธีโครมาโทกราฟีบนดีเออี ไบโอ-เจล เอ ซึ่งเป็นตัวกลางแลกเปลี่ยนประจุลบ (Anion Exchanger) ตามวิธีที่ได้กล่าวไว้ในข้อ 3.4.3 พบว่าสามารถแยกเอนไซม์ได้เป็นสองชนิดดังรูปที่ 4.12 โดยชนิดที่หนึ่งโปรตีนส่วนใหญ่ที่ไม่จับกับตัวกลางชนิดนี้ (unbound) จะออกมาจากคอลัมน์ก่อนในลำดับส่วนที่ 30-60 เมื่อรวมลำดับส่วนเข้าด้วยกันและทำให้เข้มข้นขึ้น สามารถวัดปริมาตรรวมได้ 6.1 มล. มีแอกติวิตีทั้งหมด 206.85 หน่วย มีปริมาณโปรตีนทั้งหมด 4.71 มก. แอกติวิตีจำเพาะ 43.96 หน่วยต่อมิลลิกรัมโปรตีน มีความบริสุทธิ์เพิ่มขึ้น 13.16 เท่า และยังคงมีแอกติวิตีเหลืออยู่ 10.68 % เมื่อเปรียบเทียบกับ crude เอนไซม์ ในการทดลองขั้นต่อไปจะเรียกโปรตีนชนิดนี้ว่า "โปรตีน U" ส่วนโปรตีนอีกชนิดหนึ่งนั้นจะจับกับตัวกลาง (bound) ซึ่งสามารถชะออกมาจากคอลัมน์โดยใช้เกรเดียนท์ของเกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ความเข้มข้น 0-1.0 M พบว่าโปรตีนชนิดนี้จะถูกชะออกมาจากคอลัมน์ในลำดับส่วนที่ 109-132 ซึ่งมีความเข้มข้นโซเดียมคลอไรด์ 0.45-0.75 M เมื่อรวมลำดับส่วนเข้าด้วยกันและทำให้เข้มข้นขึ้น สามารถวัดปริมาตรรวมได้ 7.5 มล. มีแอกติวิตีทั้งหมด 160.31 หน่วย มีปริมาณโปรตีนทั้งหมด 10.07 มก. แอกติวิตีจำเพาะ 15.92 หน่วยต่อมิลลิกรัมโปรตีน มีความบริสุทธิ์เพิ่มขึ้น 4.77 เท่า และยังคงมีแอกติวิตีเหลืออยู่ 8.28 % เมื่อเปรียบเทียบกับ crude เอนไซม์ ในการทดลองขั้นต่อไปจะเรียกโปรตีนชนิดนี้ว่า "โปรตีน B"

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รูปที่ 4.10 การทำโปรตีนให้บริสุทธิ์โดยคอลัมน์ ดีอีเออี ไบโอ-เจล เอ

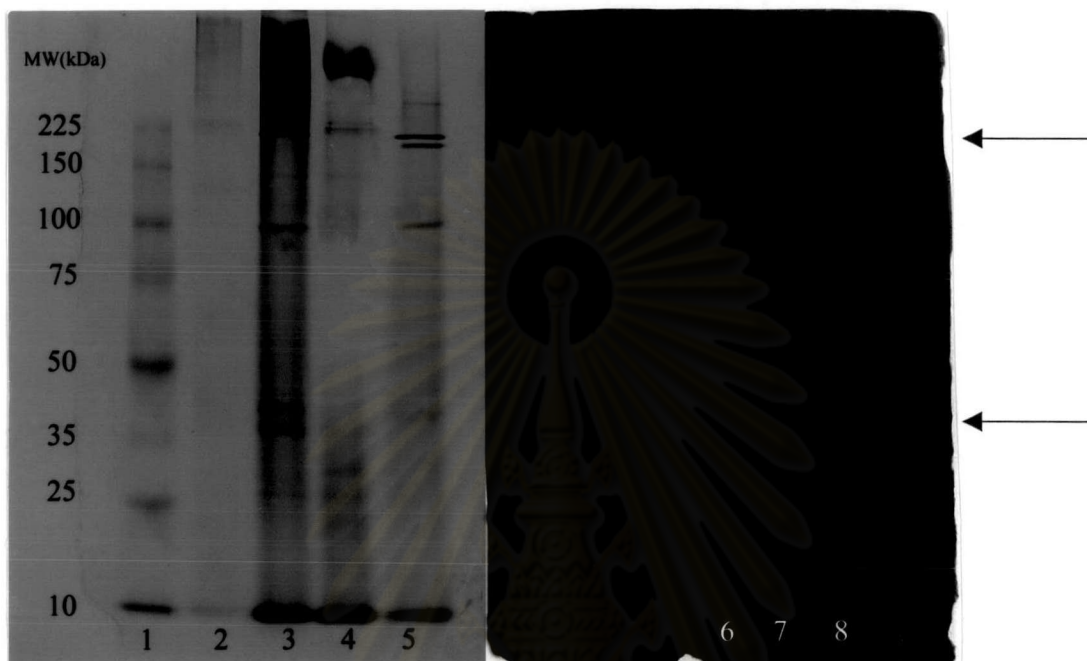
ตารางที่ 4.8 ขั้นตอนการทำโปรตีนให้บริสุทธิ์บางส่วน

ลำดับขั้นตอนการทำให้บริสุทธิ์	ปริมาตร (มล.)	แอกติวิตี ทั้งหมด (หน่วย)	โปรตีนทั้งหมด (มก.)	แอกติวิตี จำเพาะ (หน่วยต่อ มก. โปรตีน)	ความบริสุทธิ์ (เท่า)	ร้อยละของโปรตีนที่ตรวจพบ
สารสกัดเอนไซม์	100.0	1937.00	581.00	3.33	1.00	100.00
ตกตะกอนด้วย แอมโมเนียมซัลเฟต ความเข้มข้นอิ่มตัว 20-40 %	2.0	391.24	30.24	12.94	3.87	20.20
ดีอีเออี ไบโอ-เจล เอ ,โปรตีน U (unbound)	6.1	206.85	4.71	43.96	13.16	10.68
ดีอีเออี ไบโอ-เจล เอ ,โปรตีน B (bound)	7.5	160.31	10.07	15.92	4.77	8.28

4.5 การตรวจสอบความบริสุทธิ์ และการหาน้ำหนักโมเลกุลของโปรตีน

นำโปรตีนที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์ในขั้นตอนต่างๆมาตรวจสอบความบริสุทธิ์โดยการทำ SDS-PAGE (อีเลคโตรโฟรีซิสบนโซเดียมโดเดซิลซัลเฟตพอลิอะคริลาไมด์เจล) และ ย้อมแอกติวิตี นำมาหาน้ำหนักโมเลกุลโดยเปรียบเทียบกับโปรตีนมาตรฐาน ได้ผลการทดลองดังรูป 4.11 พบว่าการใช้คอลัมน์โครมาโทกราฟีสามารถกำจัดโปรตีนที่ไม่ต้องการออกได้บางส่วน และได้แถบโปรตีนแอกติวิตี 2 ช่วงและตรงกับแถบโปรตีนหลัก แบ่งโปรตีนออกเป็น 2 กลุ่ม คือ ชนิดที่มีน้ำหนักโมเลกุลสูง และชนิดที่มีน้ำหนักโมเลกุลต่ำ เมื่อวิเคราะห์น้ำหนักโมเลกุลโดยอาศัยกราฟความสัมพันธ์ระหว่างค่าลอการิทึมของน้ำหนักโมเลกุล กับระยะทางที่โปรตีนเคลื่อนที่บนโซเดียมโดเดซิลซัลเฟตพอลิอะคริลาไมด์เจลอีเลคโตรโฟรีซิสดังรูปที่ 4.12 ได้ผลว่า โปรตีนจากแถบโปรตีนหลักด้านบน(ชนิดที่มีน้ำหนักโมเลกุลสูง) มีน้ำหนักโมเลกุลมีค่าประมาณ 200,000 ดาลตัน (โปรตีน U) และ 197,000 ดาลตัน (โปรตีน B) ส่วนโปรตีนจากแถบโปรตีนหลักด้านล่าง

(ชนิดที่มีน้ำหนักโมเลกุลต่ำ) มีค่าน้ำหนักโมเลกุลประมาณ 33,000 ดาลตัน (โปรตีน U) และ 35,000 ดาลตัน (โปรตีน B)

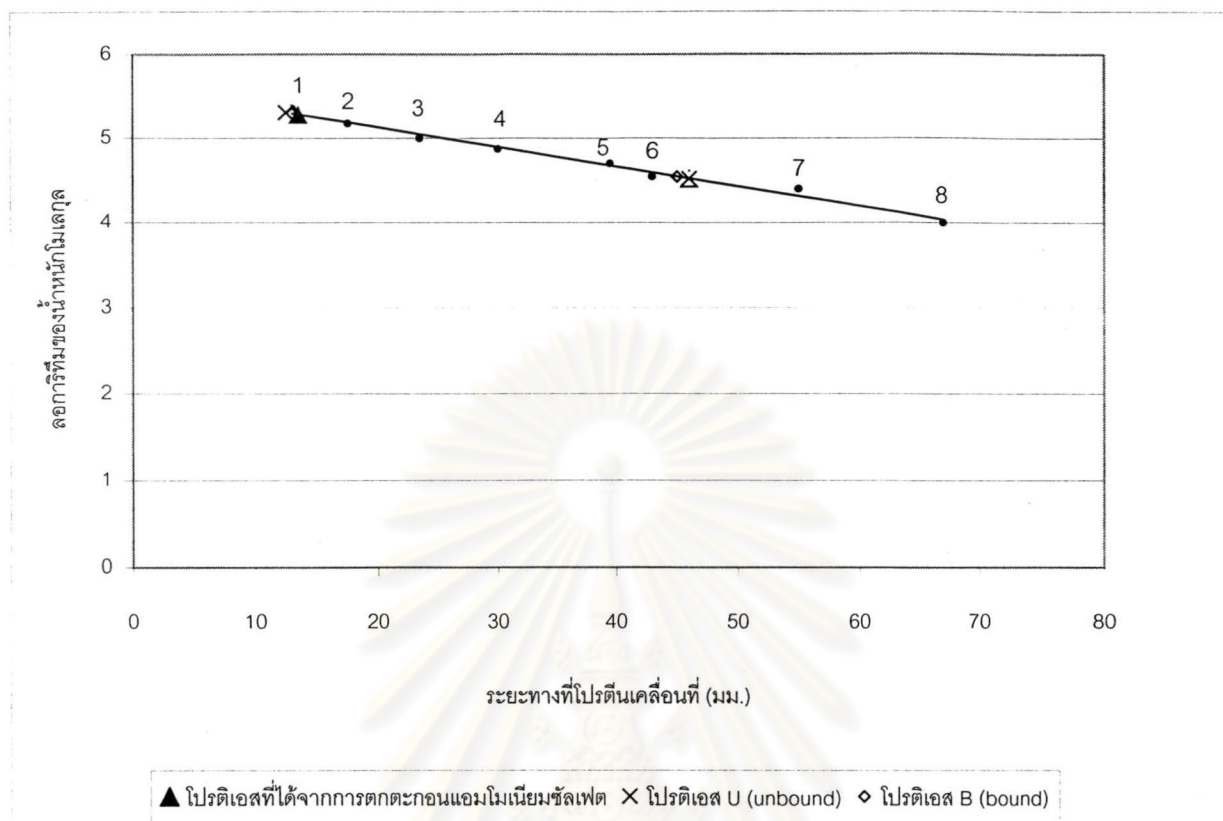


รูปที่ 4.11 การวิเคราะห์น้ำหนักโมเลกุลของโปรตีนโดยการทำให้ SDS-PAGE และการย้อมแอกติวิตี SDS-PAGE (รูปซ้าย)

แถวที่ 1	โปรตีนมาตรฐาน
แถวที่ 2	crude enzyme
แถวที่ 3	โปรตีนที่ผ่านขั้นตอนการตกตะกอนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟตช่วง 20-40 %
แถวที่ 4	โปรตีน U (โปรตีนที่ไม่จับกับตัวกลางแลกเปลี่ยนประจุในคอลัมน์โครมาโทกราฟี ดีอีเอซี ไบโอ-เจล เอ)
แถวที่ 5	โปรตีน B (โปรตีนที่จับกับตัวกลางแลกเปลี่ยนประจุในคอลัมน์โครมาโทกราฟี ดีอีเอซี ไบโอ-เจล เอ)

การย้อมแอกติวิตี (รูปขวา)

แถวที่ 6	โปรตีนที่ผ่านขั้นตอนการตกตะกอนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟตช่วง 20-40 %
แถวที่ 7	โปรตีน U (โปรตีนที่ไม่จับกับตัวกลางแลกเปลี่ยนประจุในคอลัมน์โครมาโทกราฟี ดีอีเอซี ไบโอ-เจล เอ)
แถวที่ 8	โปรตีน B (โปรตีนที่จับกับตัวกลางแลกเปลี่ยนประจุในคอลัมน์โครมาโทกราฟี ดีอีเอซี ไบโอ-เจล เอ)



รูปที่ 4.12 กราฟความสัมพันธ์ระหว่างค่าลอการิทึมของน้ำหนักโมเลกุล กับระยะทางที่โปรตีนเคลื่อนที่บนโซเดียมไดอะเซิลซัลเฟตพอลิอะคริลาไมด์เจลอิเล็กโทรโฟริซิส

หมายเลข 1 มีน้ำหนักโมเลกุล 225 กิโลดาลตัน

หมายเลข 2 มีน้ำหนักโมเลกุล 150 กิโลดาลตัน

หมายเลข 3 มีน้ำหนักโมเลกุล 100 กิโลดาลตัน

หมายเลข 4 มีน้ำหนักโมเลกุล 75 กิโลดาลตัน

หมายเลข 5 มีน้ำหนักโมเลกุล 50 กิโลดาลตัน

หมายเลข 6 มีน้ำหนักโมเลกุล 35 กิโลดาลตัน

หมายเลข 7 มีน้ำหนักโมเลกุล 25 กิโลดาลตัน

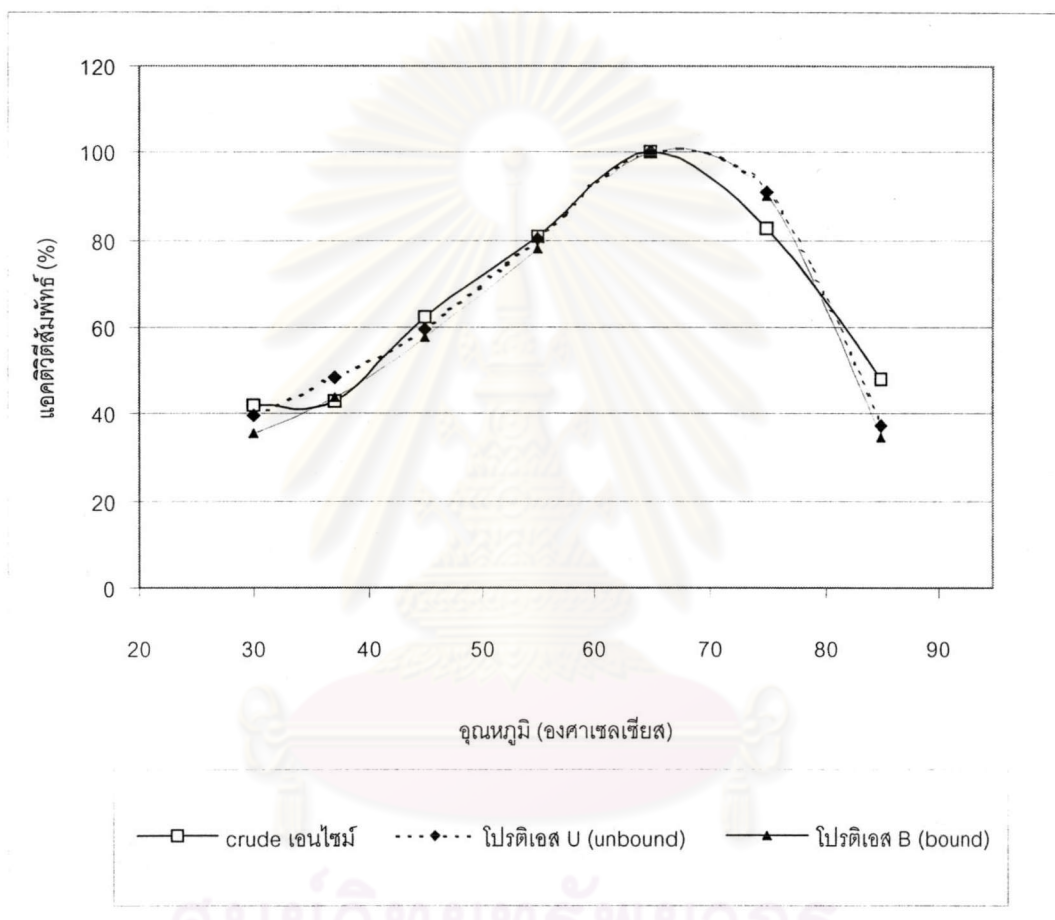
หมายเลข 8 มีน้ำหนักโมเลกุล 10 กิโลดาลตัน

4.6 ลักษณะสมบัติบางประการของโปรตีนเอส

นำโปรตีนเอสที่ผ่านขั้นตอนการทำให้บริสุทธิ์บางส่วน มาศึกษาสมบัติต่างๆดังต่อไปนี้

4.6.1 อิทธิพลของอุณหภูมิต่อการทำงานของโปรตีนเอส

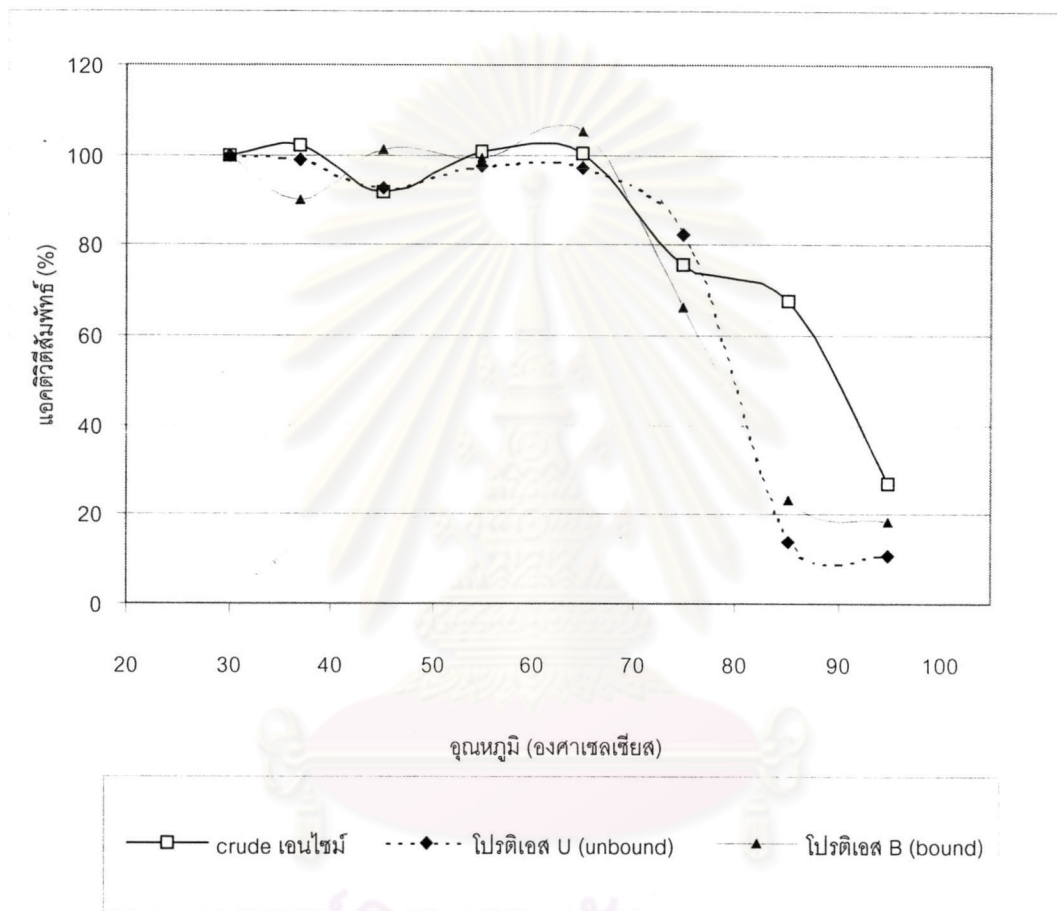
จากรูปที่ 4.13 พบว่าอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการทำงานของโปรตีนเอสทั้งสาม คือ 65 องศาเซลเซียส



รูปที่ 4.13 อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการทำงานของโปรตีนเอส

4.6.2 ความเสถียรของโปรตีนต่ออุณหภูมิ

จากการนำโปรตีนที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์บางส่วนแล้วมาบ่มที่อุณหภูมิต่างๆ โดยแปรอุณหภูมิในช่วง 30- 95 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 30 นาที พบว่า โปรตีนทั้งสามมีความเสถียรต่ออุณหภูมิได้ถึง 65 องศาเซลเซียส และจะสูญเสียแอกติวิตีอย่างรวดเร็วเมื่ออุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส ดังแสดงในรูป 4.14

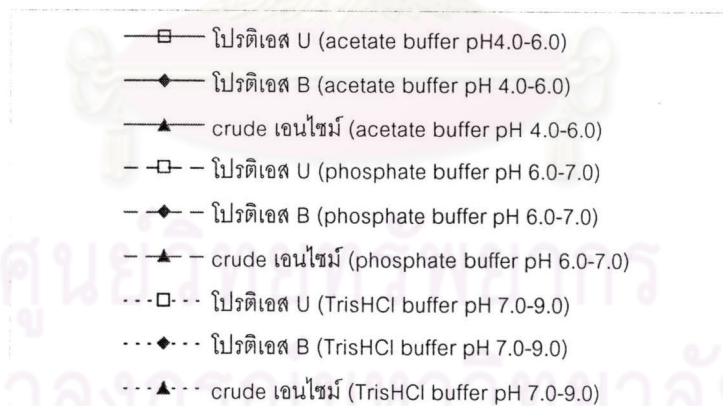
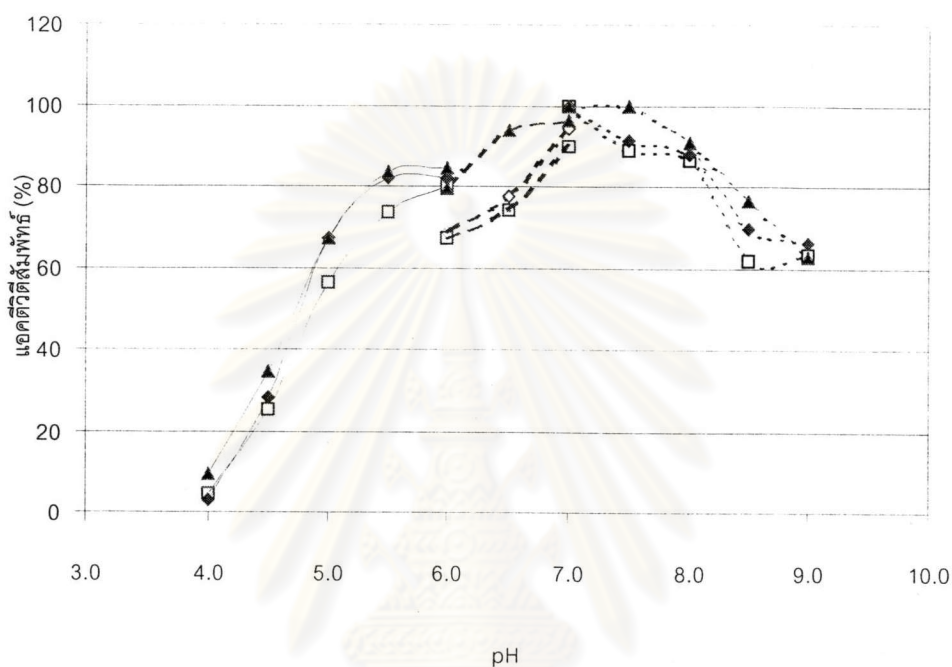


รูปที่ 4.14 ความเสถียรของโปรตีนต่ออุณหภูมิ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4.6.3 อิทธิพลของค่าความเป็นกรดต่างต่อการทำงานของโปรตีน

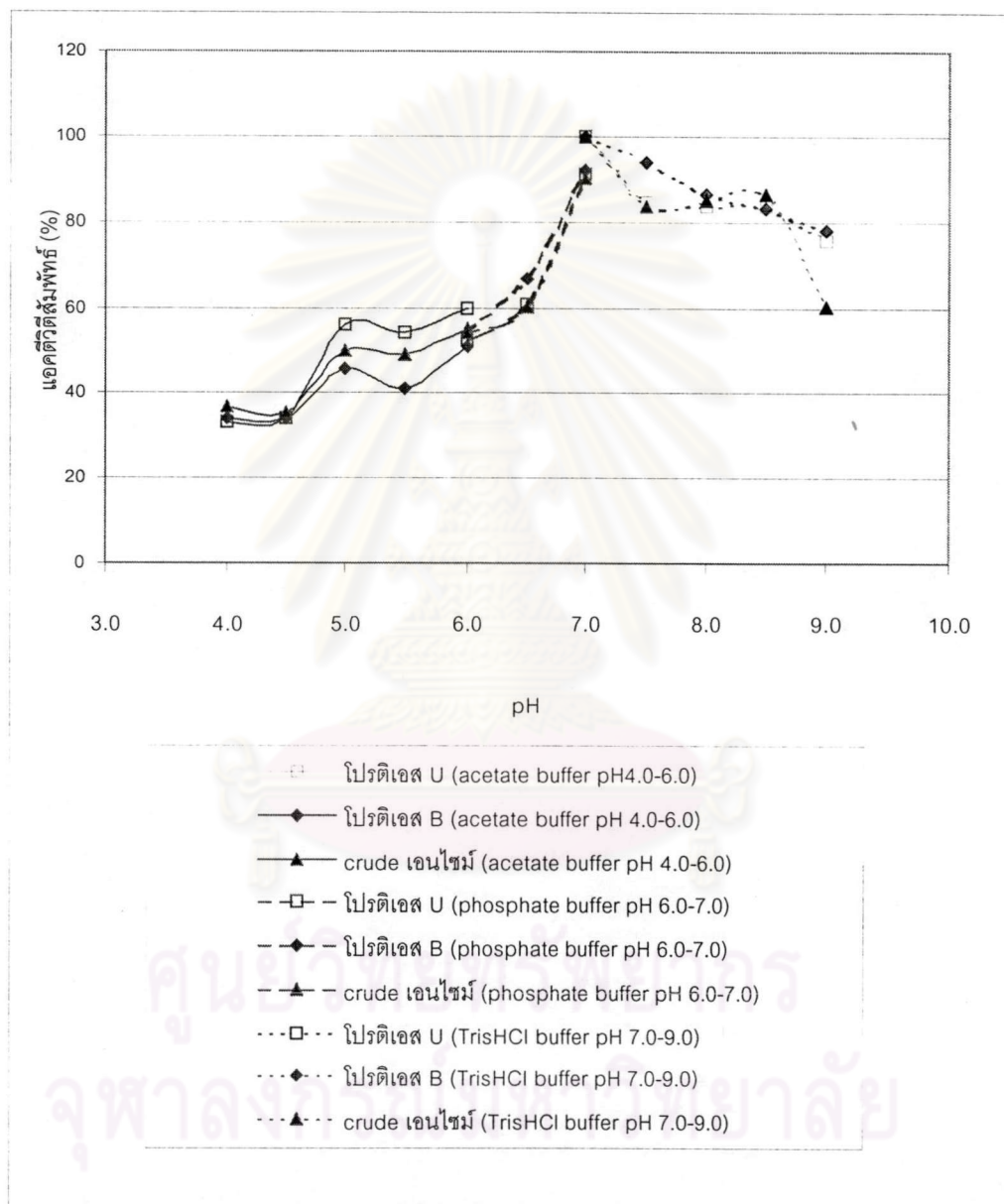
จากผลการทดลองที่แสดงในรูป 4.15 พบว่า โปรตีนทั้งสามทำงานได้ดีในช่วง pH 7.0-7.5 โดยทำงานได้ดีที่สุดที่ pH 7.0 อาจสรุปได้ว่า โปรตีนที่ได้นี้ เป็น นิวทรัลโปรตีน



รูปที่ 4.15 อิทธิพลของค่าความเป็นกรดต่างต่อการทำงานของโปรตีน

4.6.4 ความเสถียรของโปรตีนต่อค่าความเป็นกรดต่าง

เมื่อป้อนโปรตีนทั้งสามในบัฟเฟอร์ที่ pH ต่างๆ เป็นเวลา 30 นาที พบว่า ในช่วง pH 7.0-8.5 โดยยังคงมีแอกติวิตีเหลือมากกว่า 80 % โปรตีนมีความเสถียรต่อค่าความเป็นกรดต่าง และที่ pH ต่ำกว่า 7.0 โปรตีนจะสูญเสียแอกติวิตีอย่างรวดเร็ว ดังรูปที่ 4.16



รูปที่ 4.16 ความเสถียรของโปรตีนต่อค่าความเป็นกรดต่าง

4.6.5 อิทธิพลของสารยับยั้งและไอออนโลหะต่อการทำงานของโปรตีน U

จากผลการทดลองในตารางที่ 4.9 แสดงให้เห็นว่า EDTA มีผลในการยับยั้งการทำงานของโปรตีน U โดยทำให้แอกติวิตีลดลง ส่วน PMSF ซึ่งเป็นตัวยับยั้งของซีรีนโปรตีนนั้นไม่มีผลในการยับยั้งโปรตีน U ที่ได้จากไอโซเลต RW60-6 แสดงว่าโปรตีน U นั้นน่าจะเป็นโปรตีนชนิด เมทัลโลโปรตีน

ส่วนผลของไอออนโลหะพบว่า ไอออนของโคบอลต์, คอปเปอร์, แมงกานีส, นิกเกิล และแบเรียม มีผลทำให้แอกติวิตีของโปรตีนลดลงเมื่อเทียบกับโปรตีน U ที่ไม่เติมไอออน และไม่พบไอออนที่สามารถช่วยให้โปรตีน U มีแอกติวิตีสูงขึ้น

ตารางที่ 4.9 ผลของตัวยับยั้งต่อการทำงานของโปรตีน U

สารยับยั้งหรือไอออนโลหะ	ความเข้มข้น (มิลลิโมลาร์)	แอกติวิตีสัมพัทธ์ (%)
None	-	100
EDTA	1	55.58
	10	14.90
PMSF	10	100
CaCl ₂ ·2H ₂ O	10	91.29
CoCl ₂ ·6H ₂ O	10	51.47
CuSO ₄ ·5H ₂ O	10	50.70
FeSO ₄ ·7H ₂ O	10	96.31
MgCl ₂ ·2H ₂ O	10	91.67
MnCl ₂ ·4H ₂ O	10	63.82
NiCl ₂ ·6H ₂ O	10	74.81
ZnSO ₄ ·7H ₂ O	10	94.69
AgNO ₃	10	98.92
BaCl ₂ ·2H ₂ O	10	73.93