



โปรตีนเซลล์เดียว (single cell protein; SCP) คือ เซลล์ของจุลินทรีย์ที่ได้จาก การเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์ให้มีปริมาณเซลล์เพิ่มมากขึ้น สำหรับใช้เป็นอาหารคนหรือสัตว์ เพราะเซลล์ จุลินทรีย์มีปริมาณโปรตีนและกรดอะมิโนนสูง (เมทีน สุนธารักษ์, 2513) นักวิจัยหลายท่านเริ่มนิยมที่จะนำมามาใช้เพื่อทดแทนอาหารโปรตีนที่มีแนวโน้มในอนาคตต่อไป อัตราการผลิตจะมีปริมาณที่จะไม่พอกับความต้องการที่มีเพิ่มมากขึ้น การผลิตโปรตีนเซลล์เดียวมีต้องปรับสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมสมกับการเจริญของจุลินทรีย์ ทำให้จุลินทรีย์สามารถย่อยสับสเตรทด้วยวิธีทางชีววิทยาอย่างมีประสิทธิภาพมีผล ก้าวให้ปริมาณเซลล์เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยจุลินทรีย์ที่นำมาใช้นี้จะต้องไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์เนื่อง บริโภคเข้าสู่ร่างกาย ในปี ค.ศ. 1973 องค์การอนามัยโลก (World Health Organization) ได้กำหนดมาตรฐานคุณค่าทางอาหารที่เหมาะสมและความปลอดภัย สำหรับอาหารที่จะใช้เป็นอาหาร โปรตีนสำหรับมนุษย์ดังนี้ คือ

1. ผลิตผลต้องมีปริมาณโปรตีนสูง
2. ผลิตผลต้องปราศจากกลิ่นที่จะเพิ่มให้แก่อาหาร
3. คุณค่าทางด้านโภชนาการของโปรตีนจะต้องเพียงพอ
4. จะต้องทดลองกับสัตว์เลี้ยงและศึกษาทางด้านโภชนาศาสตร์ก่อนที่จะนำไปใช้กับมนุษย์

ด้วยหลักการดังกล่าวการนำโปรตีนเซลล์เดียวมาเป็นอาหารโปรตีนของมนุษย์ต้องพิจารณา ถึง คุณภาพของโปรตีนเซลล์เดียว ซึ่งมีองค์ประกอบที่นำมาพิจารณา คือ (อรพิน ภูมิภรา, 2527)

1. คุณค่าทางอาหาร มีวิธีการวัด 2 วิธี คือ

1.1 วิธีทางเคมี

โดยวิเคราะห์หาปริมาณโปรตีนและกรดอะมิโนที่มีในโปรตีนเซลล์เดียวเทียบ กับมาตรฐานที่กำหนดโดย FAO

1.2 วิธีทางชีววิทยา

โปรตีนเชลล์เดียวที่จะใช้เป็นอาหารสำหรับคนนั้นต้องทดลองกับสัตว์ทดลอง (หนู) และวัดค่า Protein Digestibility, Protein Efficiency Ratio (PER), Biological Value (BV) และ Net Protein Utilization (NPU) แต่ถ้านำมาเป็นอาหาร สัตว์ต้องทดลองกับ ไก่, หนู แล้ววัดค่า Metabolizable Energy, Protein Digestibility และ Feed Conversion Ratio

2. ความปลอดภัย การใช้โปรตีนเชลล์เดียวเป็นอาหารคนมีปัญหาทางด้านความปลอดภัย หลายประการ คือ

2.1 จุลินทรีย์ส่วนใหญ่มีปริมาณกรดนิวคลีอิกสูง อาจจะทำให้เกิดโรคนี้ในไต (kidney stone), โรคเก้าต์ (gout) ซึ่งปริมาณกรดนิวคลีอิกที่ได้รับเกิน 3 กรัมต่อวันจะจึงจะเกิด อันตรายต่อร่างกายคน

2.2 ประสิทธิภาพในการย่อยของร่างกายที่มีต่อโปรตีนเชลล์เดียวค่อนข้างต่ำ และ อาจมีผลต่อระบบข้อของล้ำไส้

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม มีการเพาะปลูกข้าวเป็นจำนวนมากจากสกัดที่ผ่าน มา มีผลผลิตข้าว เพิ่มมากขึ้นในแต่ละปี ดังตารางที่ 1 และอัตราส่วนโดยปริมาตรของผลผลิตข้าวต่อ ฟางข้าวเท่ากับหนึ่งต่อสี่ (สถาบันนวัตกรรมข้าว, 2534) ดังนั้น ฟางข้าวจึงมีปริมาณสูงกว่าผลผลิตข้าวถึง 4 เท่า ซึ่งนับว่าเป็นปริมาณที่สูงมาก แต่ฟางข้าวมีคุณสมบัติด้อยบางประการ คือ คุณค่าทางอาหารต่ำ และมีการย่อยตามธรรมชาติอย่างช้า ๆ ทำให้มีปริมาณเหลือมากขึ้นต้องนำไปใช้ประโยชน์อื่นหรือ ท่าสายฟ้า และมีปริมาณโปรตีนต่ำเพียง 2-3 เปอร์เซนต์ เมื่อสัตว์บริโภคเข้าสู่ร่างกายสามารถย่อย สลายเพียง 30 เปอร์เซนต์ (Han และ Anderson, 1974)

ตารางที่ 1 สกัดผลผลิตข้าวขาวมุ่ง (นาปีและนาปรัง) ในประเทศไทย (สต๊อกนิวจี้ข้าว, 2534)

| ปีการเพาะปลูก | ผลผลิตข้าว (1000 ตัน) |
|---------------|--------------------------|
| 2523/24 | 17368 |
| 2524/25 | 17774 |
| 2525/26 | 16879 |
| 2526/27 | 19549 |
| 2527/28 | 19905 |
| 2528/29 | 20264 |
| 2529/30 | 18868 |
| 2530/31 | 19428 |
| 2531/32 | 21263 |
| 2533/34 | 20172 |

การผลิตโปรดีนเชลล์เดียวจากฟางข้าว มีจุดนิยมที่นิยมใช้หลายชนิด ทั้ง แบคทีเรีย อิสต์ รา และแบคทีโรนิมัสชีติส ซึ่งจุดนิยมเหล่านี้สร้างเอนไซม์เชลลูลอลส์ออกมาก่อนอย่างรวดเร็ว เชลลูลอลส์ที่เป็นองค์ประกอบของฟางข้าวจนได้ผลิตภัณฑ์สุดท้าย คือ กลูโคส แล้วจุดนิยมนี้ก็กลูโคสไปใช้ในเนคานบล็อก ของเชลล์ เพื่อการเจริญเติบโตและเพิ่มจำนวนเชลล์ให้มากขึ้น แต่เอนไซม์เชลลูลอลส์มีคุณสมบัติเป็น Multicomponent enzyme คือ มีการทำงานร่วมกันของเอนไซม์อย่าง 3 ชนิด คือ เอกอกลูโคนาเซ (C₁, exoglucanase) เอนโดกลูโคนาเซ (C_x, endoglucanase) และ เบต้า-กลูโคไซด์ (β, β-glucosidase) ซึ่งการทำงานของเชลลูลอลส์จะต้องมีเอนไซม์อย่าง 3 ชนิดทำงานร่วมกันอย่างเหมาะสมสมบูรณ์ทำให้ประสิทธิภาพการอยู่อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพสูง แต่มี

สาเหตุสำคัญที่ทำให้ประสิทธิภาพการย่อยสลายเชลลูโลสลดลง เนื่องจากจุลินทรีย์บางชนิดไม่สามารถสร้างเอนไซม์ย่อยที่เป็นองค์ประกอบของเชลลูโลสได้ครบถ้วน 3 ชนิด ทำให้เกิดเป็นกลูโคสปริมาณต่ำหรือเกิดการสะสมของผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้น เช่น น้ำตาลรีดิวช์ หรือ กลูโคส อันเป็นสาเหตุของการเกิดคงตัวของเอนไซม์เชลลูโลสลดลง และผลผลิตเชลล์โปรดีนต่ำ

การใช้จุลินทรีย์ผสมในการผลิตโปรดีนเชลล์เดียวจากฟางข้าว เกิดจากแนวความคิดที่ว่า จุลินทรีย์ตามธรรมชาติอยู่ร่วมกันหลายชนิด และช่วยเสริมการทำงานชิงกันและกันอย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้น การเลือกใช้จุลินทรีย์ผสมที่มีคุณสมบัติผลิตเอนไซม์ย่อยที่เป็นองค์ประกอบของเอนไซม์เชลลูโลสได้ทั้ง 3 ชนิดเหมาะสมและสัมพันธ์กัน จะเพิ่มประสิทธิภาพการย่อยสลายเชลลูโลสให้เป็นกลูโคสได้ดีขึ้น นอกจากนี้การควบคุมการเปลี่ยนแปลงพื้เนื้อของอาหารเลี้ยงเชื้อเหลวในระหว่างการหมักจะทำให้จุลินทรีย์สามารถผลิตเอนไซม์เชลลูโลสออกมากในปริมาณสูง ซึ่งนักวิทยาศาสตร์หลายท่านได้ทำการวิจัยไว้ (Osothsin, 1981; Sternberg, 1976) งานวิจัยนี้ จะทดลองใช้จุลินทรีย์ที่ได้คัดเลือกคุณสมบัติแล้วว่าสามารถผลิตเอนไซม์ย่อยที่เป็นองค์ประกอบของเอนไซม์เชลลูโลสเหมาะสมสัมพันธ์กันควบคู่ไปกับการควบคุมพื้เนื้อของอาหารเลี้ยงเชื้อเหลวในระหว่างการหมักโดยใช้ buffer medium สำหรับการผลิตโปรดีนเชลล์เดียวจากฟางข้าว และนำโปรดีนเชลล์เดียวที่ได้ไปวิเคราะห์หาปริมาณโปรดีนและการตอบสนอง เนื้อพิจารณาคุณค่าทางอาหารของผลผลิตโปรดีนเชลล์เดียวด้านของค์ประกอบทางเคมี

ศูนย์วิทยทรัพยากร อุปกรณ์การสอนมหาวิทยาลัย

วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาและติดต่อข้อมูลของเอนไซม์เซลลูเลสที่ผลิตจากจุลินทรีย์ชนิดเดียวและจุลินทรีย์ชนิดผสม ในระหว่างการหมักแบบควบคุมพื้นที่เชิงด้วย buffer medium และไม่ควบคุมพื้นที่เชิง โดยใช้ฟางข้าวเป็นสับส黍ราก
2. เปรียบเทียบปริมาณโปรตีนจากการหมักฟางข้าวแบบควบคุมพื้นที่เชิงด้วย buffer medium และไม่ควบคุมพื้นที่เชิง ด้วยจุลินทรีย์ชนิดเดียวและจุลินทรีย์ชนิดผสม โดยใช้ฟางข้าวเป็นสับส黍ราก
3. เพื่อเปรียบเทียบปริมาณของกรดอะมิโนของโปรตีนเซลล์เดียว ที่ได้จากการหมักฟางข้าวด้วยจุลินทรีย์ชนิดเดียวและจุลินทรีย์ชนิดผสมกับการสกัดโปรตีนจากโปรตีนเซลล์เดียว

สำหรับงานวิจัยนี้ จุลินทรีย์ที่ใช้ในการศึกษา คือ *Cellulomonas* sp. TISTR 368, *Alcaligenes faecalis* TISTR 38, *Trichoderma viride* TISTR 3160 และ *Candida utilis* TISTR 5001 เซปส์จุลินทรีย์ทั้งหมดได้รับจาก ธนาคารเชื้อ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย



ศูนย์วิทยาการ
วิชาชีวกรรมมหาวิทยาลัย