

การแยกให้บริสุทธิ์และการศึกษาสมบัติของแอลคาไลน์โปรตีนเอสจากเชื้อ

BACILLUS SUBTILIS TISTR 25



ร.อ. ปกรณ์ จิโรจน์กุลกิจ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

ภาควิชาชีวเคมี

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2532

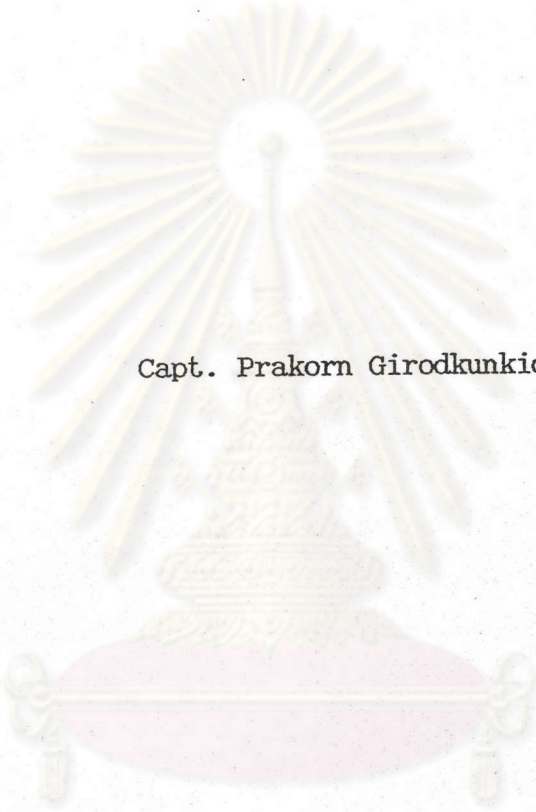
ISBN 974-576-338-1

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

016060

142166108

PURIFICATION AND CHARACTERIZATION OF ALKALINE PROTEASE FROM
BACILLUS SUBTILIS TISTR 25



Capt. Prakorn Girodkunkid

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Sciences
Department of Biochemistry

Graduate School

Chulalongkorn University

1989

ISBN 974-576-338-1

หัวข้อวิทยานิพนธ์ การแยกให้บริสุทธิ์และการศึกษาสมบัติของแอลคาไลน์โปรตีนเอสจากเชื้อ
 Bacillus subtilis TISTR 25
โดย ร.อ. ปกรณ์ จิโรจน์กุลกิจ
ภาควิชา ชีวเคมี
อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ ดร. เปี่ยมสุข พงษ์สวัสดิ์



บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต

.....
(ศาสตราจารย์ ดร. ถาวร วัชรวิชัย) คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....
(รองศาสตราจารย์ ดร. สัมพันธ์ ผนังชยกุล) ประธานกรรมการ

.....
(รองศาสตราจารย์ ดร. เปี่ยมสุข พงษ์สวัสดิ์) กรรมการ

.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นีรดา สิริจินตกานต์) กรรมการ

.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปราณี อ่านเปื้อง) กรรมการ

ศูนย์วิทยุโทรพิมพ์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พิมพ์ต้นฉบับบทความวิจัยวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสี่เหลี่ยมนี้เพียงแผ่นเดียว



ปกรณ จีโรจน์กุลกิจ, ร.อ. : การแยกให้บริสุทธิ์และการศึกษาสมบัติของแอลคาไลน์โปรตีเอส จากเชื้อ BACILLUS SUBTILIS TISTR 25 (PURIFICATION AND CHARACTERIZATION OF ALKALINE PROTEASE FROM BACILLUS SUBTILIS TISTR 25)

อ.ที่ปรึกษา : รศ.ดร. เปี่ยมสุข พงษ์สวัสดิ์ , 111 หน้า.

Bacillus subtilis TISTR 25 เป็นแบคทีเรียที่แยกได้จากดินในประเทศไทย สามารถถูกชักนำให้ผลิตเอนไซม์โปรตีเอสสูงขึ้นได้โดยเลี้ยงที่อุณหภูมิ 30 ° C ในอาหารสูตรปรับต่ำที่เสริมด้วย 1 เปอร์เซ็นต์กลูตาเมต pH 6.0 และพบว่าการผลิตเอนไซม์โปรตีเอส ถูกกีดกันในสภาวะที่มีน้ำตาลกลูโคส ด้วยกระบวนการคาตาบอลิซึม รีเฟรสชัน โดยการศึกษาผลของ Ethylenediamine tetraacetic acid และ Phenylmethylsulfonyl fluoride ต่อเอนไซม์แอคติวิตี พบว่าเอนไซม์โปรตีเอสที่แยกได้ในน้ำเลี้ยงเชื้อ ประกอบด้วยนิวทริลและแอลคาไลน์โปรตีเอสในอัตราส่วนประมาณ 1 : 3 ซึ่งต่างจากเชื้อมาตรฐาน B. licheniformis ATCC 21415 ที่สร้างเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอสเป็นส่วนใหญ่

เมื่อดกตะกอนโปรตีนด้วยเกลือแอมโมเนียมซัลเฟต และแยกโดย CM-cellulose คอลัมน์โครมาโตกราฟี เอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอสจากสายพันธุ์ TISTR 25 มีความบริสุทธิ์ขึ้น 2.3 เท่า จากการศึกษาสมบัติของแอลคาไลน์โปรตีเอสที่มีความบริสุทธิ์บางส่วน พบว่า เอนไซม์เป็น โพลีเพปไทด์ สายเดี่ยว ไม่มีหน่วยย่อย และมีน้ำหนักโมเลกุล 27,000 ดาลตัน pH และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเร่งปฏิกิริยาคือ 8.5 และ 55 ° C เอนไซม์ไฮโดรไลสได้ทั้งสับสเตรตธรรมชาติและสับสเตรตสังเคราะห์ โดยมีค่า K_m ต่อ casein , hemoglobin และ benzoyl tyrosine ethyl ester (BTEE) เท่ากับ 0.02, 0.07 และ 8.0 มิลลิโมล/ลิตร ตามลำดับ และมีค่า K_m ต่อ azocasein, azocoll คือ 3.03 และ 33.33 มก./มล. เอนไซม์มีความจำเพาะในการไฮโดรไลสพันธะเพปไทด์ที่ปลายคาร์บอกซิลของกรดอะมิโน อาร์จินีน อะลานีน ลูซีน เนิลอะลานีน และเวอลีน

แอลคาไลน์โปรตีเอสที่แยกได้จาก B. subtilis TISTR 25 นี้ มีสมบัติทางประการต่างจากเอนไซม์ Subtilisin Carlsberg คือ pH และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเร่งปฏิกิริยา รวมทั้งแอฟฟินิตีต่อ casein และ BTEE ซึ่งคาดว่าเอนไซม์ทั้งสอง อาจมีส่วนประกอบกรดอะมิโนในบริเวณ binding site ต่างกัน เมื่อศึกษาความจำเพาะของเอนไซม์ในการไฮโดรไลสพันธะเพปไทด์ โดยการวิเคราะห์ด้วยวิธีสเปกโตรโฟโตเมตรี และ TLC พบว่า เอนไซม์ที่แยกได้มีความจำเพาะไม่ต่างจากเอนไซม์ Subtilisin Carlsberg และ Nagarse แต่ต่างจากเอนไซม์ Trypsin ในสภาวะที่ทำการทดลอง

ภาควิชา ชีวเคมี
สาขาวิชา ชีวเคมี
ปีการศึกษา 2531

ลายมือชื่อนิสิต ร.อ. ปกรณ จีโรจน์กุลกิจ
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา รศ.ดร. เปี่ยมสุข พงษ์สวัสดิ์



PRAKORN GIRODKUNKID, CAPT. : PURIFICATION AND CHARACTERIZATION OF ALKALINE PROTEASE FROM BACILLUS SUBTILIS TISTR 25

THESIS ADVISOR : ASSOC. PROF. PIAMSOOK PONGSAWASDI, Ph.D., 111 pp.

A chemical-defined medium supplemented with 0.1 percent glutamate at pH 6.0 and 30 °C were the most suitable culturing condition for the production of extracellular proteases by a local strain of Bacillus , B. subtilis TISTR 25. Glucose was found to have a pronounce effect on the protease production through catabolite repression. Through the use of the enzyme inhibitors, phenylmethylsulfonyl fluoride (PMSF) and ethylenediamine tetraacetic acid (EDTA), the results suggested that the enzyme excreted by the strain TISTR 25 are combination of neutral and alkaline proteases in the approximate ratio of 1 : 3. The culture thus differs from the standard strain of B. licheniformis ATCC 21415 which mostly produced alkaline protease.

Alkaline protease from B. subtilis TISTR 25 was purified 2.3 fold by using ammonium sulfate precipitation and CM-cellulose chromatography. The purified enzyme was proved to be a monomer with a molecular weight of 27,000. The optimum pH and the optimum temperature were 8.5 and 55 °C, respectively. The enzyme was able to hydrolyse both natural and synthetic substrates. The K_m for casein, hemoglobin and benzoyl tyrosine ethyl ester (BTEE) were 0.02, 0.07 and 8.0 mmol/l whereas those of azocasein and azocoll were 3.03 and 33.33 mg/ml, respectively. The enzyme hydrolysed peptide bond specifically at the carboxyl end of the amino acid arginine , alanine , leucine , phenylalanine and valine.

This purified alkaline protease differs from Subtilisin Carlsberg in its optimum pH and temperature for catalysis. The two enzymes also differ in their affinities to casein and BTEE, the result of which suggests that some amino acids around the vicinity of the binding site of the two enzymes might be different. The result from peptide hydrolysis as analyzed by spectrophotometric and TLC technique indicated that the pattern of specificity of peptide hydrolysis of this alkaline protease is similar to that of Subtilisin Carlsberg and Nagarse but differs from trypsin.

ภาควิชา ชีวเคมี
สาขาวิชา ชีวเคมี
ปีการศึกษา 2531

ลายมือชื่อนิสิต ร.อ. ปกรณ์ จิโรดกุนกิจ
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา ปิามสุก พงษ์สวัสดิ์



กิตติกรรมประกาศ

ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. เปี่ยมสุข พงษ์สวัสดิ์ ที่ได้ให้ความกรุณาเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา คอยให้คำแนะนำ และความช่วยเหลือตลอดระยะเวลาที่ผู้เขียนศึกษาอยู่ในภาควิชาชีวเคมี

ขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. สันต์ พนิชชกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พีรดา สิริจินตกานต์ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปราณี อ่านเปื้อง ที่กรุณาให้คำแนะนำต่อผู้เขียน รวมทั้งกรุณารับเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ขอขอบคุณนิสิตหลักสูตรปริญญาโทบริหารธุรกิจ และดุริยางค์ศาสตร์ ในภาควิชาชีวเคมี และเทคโนโลยีชีวภาพที่ให้ความช่วยเหลือและกำลังใจ

ขอขอบคุณบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่ได้กรุณาให้ทุนอุดหนุนการวิจัย

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญตาราง.....	ณ
สารบัญรูป.....	ญ
คำย่อ.....	ต
บทที่	
1 บทนำ.....	1
2 ครูภัณฑ์ และเคมีภัณฑ์	
2.1 ครูภัณฑ์.....	13
2.2 เคมีภัณฑ์.....	14
2.3 จุลินทรีย์ที่ใช้ในการทดลอง.....	15
3 วิธีการทดลอง	
3.1 การเตรียมสารละลาย.....	17
3.2 การเก็บรักษาเชื้อแบคทีเรียที่ใช้ในการทดลอง.....	21
3.3 การเลี้ยงเชื้อและการติดตามการเจริญของเชื้อ.....	21
3.4 การวัดแอกติวิตีของเอนไซม์โปรตีเอส.....	21
3.5 การวัดปริมาณโปรตีนโดยวิธีลอร์รี่.....	22
3.6 การวัดปริมาณโปรตีนโดยวิธีแบรดฟอร์ด.....	23
3.7 การวัดปริมาณกลูโคส.....	23
3.8 การวัดปริมาณไซเตียมไอออน.....	23
3.9 การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการเจริญและการสังเคราะห์เอนไซม์โปรตีเอส.....	23

3.10	ขั้นตอนการเตรียมเอนไซม์และการทำเอนไซม์ให้บริสุทธิ์.....	24
3.11	วิธีแยกโปรตีนด้วยโพลีอะครลาไมด์ เจล อีเลคโตรโฟรีซิส....	26
3.12	การศึกษาสมบัติของเอนไซม์โปรตีเอส(crude enzyme).....	28
3.13	การศึกษาสมบัติของแอลคาไลน์โปรตีเอสที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน..	28
4	ผลการทดลอง	
4.1	ผลการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการเจริญและสังเคราะห์เอนไซม์โปรตีเอสของเชื้อบาคิลลัส.....	35
4.2	ผลการศึกษาโปรตีเอสในลักษณะ crude enzyme.....	39
4.3	ผลการเตรียมเอนไซม์โปรตีเอสเพื่อนำไปทำให้บริสุทธิ์.....	44
4.4	ผลการทำเอนไซม์ให้บริสุทธิ์.....	44
4.5	ผลการตรวจสอบชนิดของโปรตีเอส.....	48
4.6	ผลการตรวจสอบความบริสุทธิ์ของเอนไซม์โดยเทคนิคโพลีอะครลาไมด์ เจล อีเลคโตรโฟรีซิส.....	53
4.7	ผลการศึกษาสมบัติของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอสที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน.....	53
5	สรุปและวิจารณ์ผลการทดลอง.....	84
	เอกสารอ้างอิง.....	100
	ภาคผนวก.....	107
	กราฟมาตรฐานสำหรับวิเคราะห์ปริมาณโปรตีนโดยวิธีลอร์รี่.....	108
	กราฟมาตรฐานสำหรับวิเคราะห์ปริมาณโปรตีนโดยวิธีเบรดฟอร์ด.....	109
	กราฟมาตรฐานสำหรับวิเคราะห์ปริมาณไทโรซีน.....	110
	ประวัติผู้เขียน.....	111



สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	แสดงข้อมูลเชิงพาณิชย์ของเอนไซม์โปรตีเอสทั่วโลกในปี 1981	2
2	ขั้นตอนการแยกชนิดของเอนไซม์โปรตีเอสจาก <u>B. subtilis</u> สายพันธุ์ต่างๆ ให้บริสุทธิ์	10
3	การผลิตโปรตีเอสของ <u>B. subtilis</u> TISTR 25 เมื่อเลี้ยงในปริมาณต่างกัน.....	47
4	ผลการตกตะกอนโปรตีนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟตอิ่มตัว 0-80 เปอร์เซ็นต์	49
5	สรุปผลการทำให้เอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอสบริสุทธิ์.....	51
6	ผลการทดสอบชนิดของโปรตีเอสในเฟรคชันต่างๆจากการแยกด้วยคอลัมน์ CM-cellulose โดยการใช้สารยับยั้ง EDTA และ PMSF.....	52
7	สรุปค่า K_m และ V_{max} ของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอสกับ Subtilisin Carlsberg เมื่อใช้โปรตีนต่างชนิดหรือเอสเทอร์เป็นสับสเตรต	71
8	ผลของไอออนของโลหะต่อแอกติวิตีของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอสจาก <u>B. subtilis</u> TISTR 25	72
9	ผลของสารเคมีต่างชนิดต่อแอกติวิตีของแอลคาไลน์โปรตีเอสจาก <u>B. subtilis</u> TISTR 25	73
10	เปรียบเทียบแอกติวิตีของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอสจาก <u>B. subtilis</u> TISTR 25 , Subtilisin Carlsberg , Nagarse และ Trypsin ในการไฮโดรไลสเปปไทด์สังเคราะห์ชนิดต่างๆ	77
11	การไฮโดรไลสเปปไทด์สังเคราะห์โดยเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอสจาก <u>B. subtilis</u> TISTR 25	78
12	ค่า R_f ของ spot บนแผ่น TLC ของกรดอะมิโนมาตรฐาน และ enzyme	



สารบัญรูป

รูปที่		หน้า
1	แผนภาพแสดงขั้นตอนการทำให้เอนไซม์ แอลคาไลน์โปรตีเอสให้บริสุทธิ์..	25
2	ลักษณะการเจริญและแอกติวิตีของเอนไซม์โปรตีเอสของ <u>Bacillus subtilis</u> TISTR 25 ในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มี NH_4Cl และเสริมด้วยอาหารเสริมต่างๆ.....	36
3	การเจริญและแอกติวิตีของเอนไซม์โปรตีเอสของ <u>Bacillus licheniformis</u> ATCC 21415 ในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มี NH_4Cl และเสริมด้วยอาหารเสริมต่างๆ.....	37
4	การเจริญ การผลิตเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอส การเปลี่ยนแปลง pH และปริมาณน้ำตาลกลูโคสของ <u>B. subtilis</u> TISTR 25.....	38
5ก	เปรียบเทียบการเจริญของ <u>B. subtilis</u> TISTR 25 และ <u>B. licheniformis</u> ATCC 21415 ที่อุณหภูมิต่างๆ.....	40
5ข	เปรียบเทียบ แอกติวิตีจำเพาะของเอนไซม์โปรตีเอสจากเชื้อที่เลี้ยงในรูปที่ 5ก	41
6	เปรียบเทียบการเจริญและแอกติวิตีของเอนไซม์โปรตีเอสของ <u>B. subtilis</u> TISTR 25 และ <u>B. licheniformis</u> ATCC 21415 เมื่อมีและไม่มี NH_4Cl	42
7	ความเสถียรของ crude enzyme เติร์มจาก <u>B. subtilis</u> TISTR 25 และ <u>B. licheniformis</u> ATCC 21415 เมื่อเก็บที่อุณหภูมิ 4 และ -20°C	43
8ก	ผลของ phenylmethylsulfonyl fluoride (PMSF) ต่อโปรตีเอสแอกติวิตีใน crude enzyme จาก <u>B. subtilis</u> TISTR 25 และ <u>B.</u>	

	<u>licheniformis</u> ATCC 21415	45
8ข	ผลของ EDTA ต่อโปรตีนเอสแอกติวิตีใน crude enzyme จาก <u>B. subtilis</u> TISTR 25 และ <u>B. licheniformis</u> ATCC 21415 ...	45
9	การเจริญ แอคติวิตีจำเพาะของเอนไซม์โปรตีนเอส เมื่อเลี้ยงเชื้อ ในขวดรูปชมพู่ขนาด 1 ลิตร.....	46
10	รูปแบบการแยกและทำโปรตีนเอสให้บริสุทธิ์ด้วยคอลัมน์ CM-cellulose..	50
11ก	รูปแบบของโปรตีนที่ได้จากขั้นตอนต่างๆในการทำเอนไซม์แอลคาไลน์ โปรตีนเอสให้บริสุทธิ์ แยกโดยโพลีอะคริลลาไมด์ เจล อีเลคโตรโฟรีซิส..	54
11ข	รูปแบบของแอลคาไลน์โปรตีนเอสในปริมาณต่างๆแยกโดย เจล อีเลคโตร- โฟรีซิส.....	55
12	รูปแบบการแยกโปรตีนในคอลัมน์เซฟาเดกซ์ จี-75	56
13	กราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่าง K_{av} และ log ของน้ำหนักโมเลกุล ของโปรตีนมาตรฐานในการศึกษาน้ำหนักโมเลกุลของเอนไซม์แอลคาไลน์ โปรตีนเอสโดยคอลัมน์เซฟาเดกซ์ จี-75	57
14	รูปแบบของโปรตีนมาตรฐานและเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีนเอสแยกโดย เอสดีเอส-โพลีอะคริลลาไมด์ เจล อีเลคโตรโฟรีซิส.....	59
15	กราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่าง Relative mobility และ log ของน้ำหนักโมเลกุลของโปรตีนมาตรฐานในการศึกษาน้ำหนักโมเลกุล ของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีนเอสโดยวิธี เอสดีเอส-โพลีอะคริลลาไมด์ เจล อีเลคโตรโฟรีซิส.....	60
16	ผลของ pH ต่อแอคติวิตีของแอลคาไลน์โปรตีนเอสจาก <u>B. subtilis</u> TISTR 25 เปรียบเทียบกับเอนไซม์มาตรฐาน Subtilisin	61
17	ผลของอุณหภูมิต่อแอคติวิตีของโปรตีนเอสจาก <u>B. subtilis</u> TISTR เปรียบเทียบกับเอนไซม์มาตรฐาน Subtilisin	62

18	ผลของ pH ต่อความเสถียรของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอสจาก <u>B. subtilis</u> TISTR 25	64
19	ผลของอุณหภูมิต่อความเสถียรของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอสจาก <u>B. subtilis</u> TISTR 25	65
20	ความเสถียรของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอสจาก <u>B. subtilis</u> TISTR 25	66
21	Lineweaver-Burk plot ของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอส เปรียบเทียบกับ Subtilisin Carlsberg เมื่อใช้ casein เป็นสับสเตรต..	67
22	Lineweaver-Burk plot ของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอส เปรียบเทียบกับ Subtilisin Carlsberg เมื่อใช้ azocasein เป็นสับสเตรต	67
23	Lineweaver-Burk plot ของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอส เปรียบเทียบกับ Subtilisin Carlsberg เมื่อใช้ azocoll เป็นสับสเตรต.	68
24	Lineweaver-Burk plot ของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอส เปรียบเทียบกับ Subtilisin Carlsberg เมื่อใช้ hemoglobin เป็นสับสเตรต	68
25	Lineweaver-Burk plot ของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรตีเอส เปรียบเทียบกับ Subtilisin Carlsberg เมื่อใช้ BTEE เป็นสับสเตรต	70
26ก	การไฮโดรไลส์เพปไทด์สังเคราะห์ที่มีรสคือ NBZ-Arg pNA โดยเอนไซม์ชนิดต่างๆ	75
26ข	การไฮโดรไลส์เพปไทด์สังเคราะห์ที่มีรสคือ NBZ-Phe-Val-Arg pNA โดยเอนไซม์ชนิดต่างๆ.....	76
27	ความจำเพาะในการไฮโดรไลส์เพปไทด์สับสเตรตของเอนไซม์โปรตีเอสต่างชนิด.....	83

รูปที่

หน้า

28	ความจำเป็นในการไฮโดรไลส์เพปไทด์สังเคราะห์ของเอนไซม์โปรตีเอส	
	TISTR 25	83



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คำย่อ

มก.	=	มิลลิกรัม
มล.	=	มิลลิลิตร
°ซ	=	องศาเซลเซียส
A	=	Absorbance
K_m	=	Michaelis-Menten constant
V_{max}	=	Maximum velocity
BTEE	=	Benzoyl tyrosine ethyl ester
BPN	=	Bacterial Protease Nagarse

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย