

การสกัดแอลคาไลน์โปรตีนเอนไซม์จากน้ำหมักของ *Bacillus subtilis* TISTR 25 โดยใช้
ระบบสารละลายนำสองวัฏภาคในหอสกัดโอสถูร์ชตัน



นางสาวศันสนีย์ คุณกลาง

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิศวกรรมเคมี ภาควิชาวิศวกรรมเคมี
คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2548

ISBN 974-14-2176-1

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

EXTRACTION OF ALKALINE PROTEASE FROM FERMENTATION BROTH OF
Bacillus subtilis TISTR 25 USING AQUEOUS TWO-PHASE SYSTEM
IN OLDSHUE-RUSHTON COLUMN

Miss Sansanee Koonklang

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Engineering Program in Chemical Engineering

Department of Chemical Engineering

Faculty of Engineering

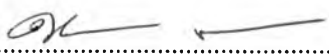
Chulalongkorn University

Academic Year 2005

ISBN 974-14-2176-1


หัวข้อวิทยานิพนธ์ การสกัดแอลคาไลน์โปรตีนเอนไซม์จากน้ำหมักของ *Bacillus subtilis* TISTR
25 โดยใช้ระบบสารละลายน้ำสองวัฏภาคในหอสกัดโอสุขรชัตัน
โดย นางสาว ศันสนีย์ คุณกลาง
สาขาวิชา วิศวกรรมเคมี
อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรุ่ง ปรีชานนท์
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม รองศาสตราจารย์ ดร.นภา ศิวรังสรรค์

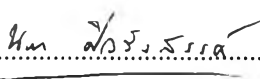
คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้หัวข้อวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วน
หนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต

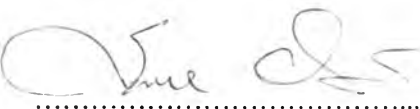

..... คณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์
(ศาสตราจารย์ ดร.ดิเรก ลาวัณย์ศิริ)

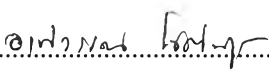
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


..... ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เหมื่อนเดือน พิศาลพงศ์)


..... อาจารย์ที่ปรึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรุ่ง ปรีชานนท์)


..... อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม
(รองศาสตราจารย์ ดร.นภา ศิวรังสรรค์)


..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.สุทธิชัย อัสสะบำรุงรัตน์)


..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อาทิตย์วรรณ โชติพิฤกษ์)

ค้นหานี้ คุณกลาง : การสกัดแอลคาไลน์โปรทีเอสจากน้ำหมักของ *Bacillus subtilis* TISTR25 โดยใช้ระบบสารละลายน้ำสองวัฏภาคในหอสกัดโอลซูร์ชตัน (EXTRACTION OF ALKALINE PROTEASE FROM FERMENTATION BROTH OF *Bacillus subtilis* TISTR 25 USING AQUEOUS TWO-PHASE SYSTEM IN OLDSHUE-RUSHTON COLUMN) อ.ที่ปรึกษา: ผศ. ดร.สิริรุ่ง ปริษานนท์, อ. ที่ปรึกษาร่วม: รศ.ดร. นภา ศิวรังสรรค์, 122 หน้า ISBN 974-14-2176-1

วัตถุประสงค์หลักของงานวิจัยนี้เพื่อหาภาวะที่เหมาะสมสำหรับการสกัดเอนไซม์แอลคาไลน์โปรทีเอสจากน้ำหมักของเชื้อแบคทีเรีย *Bacillus subtilis* TISTR 25 โดยใช้ระบบสารละลายน้ำสองวัฏภาคในหอสกัดโอลซูร์ชตันขนาด 5.7 ลิตร โดยวัฏภาคต่อเนื่องมีองค์ประกอบของ ไดโพลแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต 19.65%(w/w) โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต 8.35%(w/w) และ น้ำกรอง 72 % (w/w) วัฏภาคกระจายตัวมีองค์ประกอบของ พอลิเอทิลีนไกลคอล 1000 42.5%(w/w) ไดโพลแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต 1.75%(w/w) โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต 0.75%(w/w) และน้ำกรอง 55%(w/w) ซึ่งการทดลองจะประกอบด้วยการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสกัดเอนไซม์แอลคาไลน์โปรทีเอสจากแบคทีเรีย *Bacillus subtilis* TISTR 25 โดยจะทำการหาอิทธิพลของความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่อง (20 40 และ 55 %)(w/w) อิทธิพลของอัตราการไหลเชิงปริมาตรของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัว โดยกำหนดให้สัดส่วนเชิงปริมาตรของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัวคงที่ ที่ 3:1 (42/12, 69/28 และ 97/28 มิลลิลิตรต่อนาที) และอิทธิพลของการปั่นกวนของไบพัต (100 และ 140 รอบนาที) โดยพิจารณาจากประสิทธิภาพการสกัดได้แก่ จำนวนเท่าของความบริสุทธิ์ เปอร์เซ็นต์ผลได้ ค่าสัมประสิทธิ์การถ่ายเทมวลรวมของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรทีเอสระหว่างวัฏภาค และ โพรไฟล์ความเข้มข้นของเอนไซม์ในวัฏภาคต่อเนื่องตามความสูงของหอสกัด รวมถึงจะทำการทดสอบเสถียรภาพของเอนไซม์ที่สามารถสกัดได้ จากการวิจัยพบว่า ภาวะที่เหมาะสมสำหรับการสกัดเอนไซม์แอลคาไลน์โปรทีเอสจากน้ำหมักของเชื้อแบคทีเรีย *Bacillus subtilis* TISTR 25 โดยใช้ระบบสารละลายน้ำสองวัฏภาคในหอสกัดโอลซูร์ชตันขนาด 5.7 ลิตร คือ ที่ค่าความเข้มข้นของน้ำหมักเริ่มต้นในวัฏภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก ที่อัตราการไหลเชิงปริมาตรของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัวที่ 97/28 มิลลิลิตรต่อนาที และที่การปั่นกวนของไบพัตที่อยู่ในช่วง 100-140 รอบต่อนาที โดยจะให้จำนวนเท่าของความบริสุทธิ์ เปอร์เซ็นต์ผลได้ และค่าสัมประสิทธิ์การถ่ายเทมวลรวมของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรทีเอสระหว่างวัฏภาคเท่ากับ 1.39-1.43 เท่า 52.14 - 51.78 เปอร์เซ็นต์ และ $4.49-4.52 \times 10^{-1}$ นาที⁻¹ ตามลำดับ ซึ่งที่อัตราการไหลเชิงปริมาตรนี้สามารถสกัดน้ำหมักได้ 76.82 ลิตรในระยะเวลาสกัด 1 วัน ส่วนการทดสอบเสถียรภาพของเอนไซม์แอลคาไลน์โปรทีเอสที่ผ่านการสกัดแล้วซึ่งกระจายตัวอยู่ในวัฏภาคกระจายตัวที่อุณหภูมิห้อง ระยะเวลาเก็บ 3 สัปดาห์ พบว่าเอนไซม์มีค่ากิจกรรมเอนไซม์ลดลงจากเริ่มต้นเป็น 14.3 เปอร์เซ็นต์

ภาควิชา.....วิศวกรรมเคมี.....ลายมือชื่อผู้คิด.....กันสนั่ง.....คุณกลาง.....
 สาขาวิชา.....วิศวกรรมเคมี.....ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....
 ปีการศึกษา.....2548.....ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม.....

4770473421 : MAJOR CHEMICAL ENGINEERING DEPARTMENT
 KEY WORD: AQUEOUS TWO-PHASE SYSTEM(ATPS)/ALKALINE PROTEASE /
 OLDSHUE RUSHTON
 SANSANEE KOONKLANG: EXTRACTION OF ALKALINE PROTEASE
 FROM FERMENTATION BROTH OF *Bacillus subtilis* TISTR 25 USING
 AQUEOUS TWO-PHASE SYSTEM IN OLDSHUE-RUSHTON COLUMN.
 THESIS ADVISOR: ASST. PROF. SEEROONG PRICHANONT, Ph.D.,
 THESIS CO-ADVISOR: ASSOC.PROF. NAPA SIWARUNGSON. Ph.D. 122
 pp. ISBN 974-14-2176-1

The aim of this research was to determine optimal conditions for extraction of alkaline protease from *Bacillus subtilis* TISTR 25 fermentation broth using aqueous two-phase system in Oldshue-Rushton column 5.7 liter. Extraction was done in continuous mode with dispersed phase composed of (by weight) PEG 1000 42.5%, dipotassiumhydrogenphosphate 1.75%, potassiumdihydrogen phosphate 0.75%, water 55% flowing upwards and continuous phase of dipotassium hydrogenphosphate 19.65%, potassium dihydrogenphosphate 6.35%, water 55% flowing downwards. The research was to study effects of fermentation broth concentration(20,40 and 55% w/w), continuous/dispersed flow rates(42/12, 69/20 and 97/28 ml/min),and impeller revolution speed(100 and 140 rpm) on purification factor, yield percent, over all mass transfer coefficient, and enzyme activity in continuous phase profile in extraction column. The stability of the extracted alkaline protease in PEG rich-phase was also studied. It was found that the optimal conditions for alkaline protease extraction in Oldshue-Rushton column 5.7 liter were 55% w/w fermentation broth, continuous/dispersed phase flow rate of 97/28 ml/min, and impeller speed of 100-140 rpm. These conditions gave purification factor, yield percent, and overall mass transfer coefficient of 1.39-1.48, 52.14 - 51.78 % and $4.49-4.52 \times 10^{-4} \text{ min}^{-1}$, respectively. with this volumetric flow rate, fermentation broth of 76.82 l could be extracted within one day of operation.. It was also found that the activity of the extracted alkaline protease dissolve in PEG 1000 rich phase system reduced its initial activity from 14.3 percent after keeping at $30 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$ for 3 weeks.

Department.....Chemical Engineering.....Student's signature.....*Sansanee Koonklang*.....
 Field of study...Chemical Engineering.....Advisor's signature.....*Seeroong Prichanont*.....
 Academic year.....2005.....Co-advisor's signature.....*Napa Siwarungson*.....

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลือจากหลายๆท่าน ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สีรุ้ง ปรีชานนท์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เป็นอย่างสูง สำหรับการให้คำปรึกษาที่มีคุณค่าต่อการพัฒนางานวิจัย การตรวจทานแก้ไขวิทยานิพนธ์ ตลอดจนการพัฒนาความคิดในการเป็นนักวิจัยที่ดี และรองศาสตราจารย์ ดร.นภา ศิวรังสรรค์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมที่ให้ความอนุเคราะห์นำหมักของเชื้อ *Bacillus subtilis* TISTR 25

ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เหมือนเดือน พิศาลพงษ์ ประธานกรรมการ รองศาสตราจารย์ ดร.สุทธิชัย อัสสะบำรุงรัตน์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อาทิวรรณ โชติพฤกษ์ กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่ได้ให้ข้อเสนอแนะ ข้อคิดเห็นที่เป็นประโยชน์และแก้ไขเพิ่มเติมในส่วนที่บกพร่องของงานวิจัยนี้

ขอขอบพระคุณบัณฑิตวิทยาลัย และภาควิชาวิศวกรรมเคมี ที่ได้สนับสนุนให้ทุนอุดหนุนในการวิจัยครั้งนี้

ขอขอบพระคุณพี่ๆ เพื่อนๆ และน้องๆ ของห้องวิจัยชีวเคมีและห้องวิจัยข้างๆ ที่ให้คำแนะนำ ให้คำปรึกษาทั้งเรื่องงานและเรื่องส่วนตัวต่างๆ จนสามารถทำงานวิจัยนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอขอบคุณพีธีเนศ จากภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่ช่วยผลิตนำหมักของเชื้อแบคทีเรีย *Bacillus subtilis* TISTR 25 และช่วยในการขนถ่ายนำหมัก ตลอดจนความรู้และคำแนะนำต่างๆที่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์ เพื่อใช้ในงานวิจัยนี้

ท้ายที่สุดนี้ขอขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ และพี่สาวเป็นอย่างสูง ที่สนับสนุนทุนการศึกษา กำลังใจ และเป็นแรงผลักดันที่ดี จนผู้ทำวิจัยสามารถทำงานวิจัยนี้จนสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

สารบัญ

บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฎ
สารบัญรูป.....	ด

บทที่	หน้า
1. บทนำ.....	1
1.1 วัตถุประสงค์.....	2
1.2 ขอบเขตการศึกษา.....	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
2. ทฤษฎี.....	4
2.1 บทนำ.....	4
2.2 แอลคาไลน์โปรทีเอส.....	4
2.3 สมดุลระหว่างสองวัฏภาค.....	4
2.3.1 เจือปนไขของสมดุลวัฏภาค.....	4
2.3.2 ค่าสัมประสิทธิ์การแยก (Partition coefficient, m).....	5
2.4 การสกัดของเหลวด้วยของเหลว.....	6
2.4.1 ระบบสารละลายน้ำสองวัฏภาค (Aqueous two-phase Systems, ATPS).....	6
2.4.2 แผนภาพวัฏภาค (Phase diagram).....	6
2.5 โพรไฟล์ความเข้มข้นของเอนไซม์ในวัฏภาคต่อเนื่องตามความสูงของหอสกัด.....	8
2.6 หอสกัดโอลซูร์ชตัน.....	9
2.7 ประสิทธิภาพของหอสกัดโอลซูร์ชตัน.....	11
2.7.1 จำนวนเท่าของความบริสุทธิ์ (Purification factor, PF).....	11
2.7.2 เปอร์เซนต์ผลได้ (% Yield).....	12
2.7.3 ค่าสัมประสิทธิ์การถ่ายเทมวลสารรวมของวัฏภาคกระจายตัว(K_{OoA}).....	12
3. ตรวจสอบเอกสาร.....	13
3.1 ปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพของการสกัดในหอสกัด.....	13

บทที่	หน้า
3.1.1	อิทธิพลของ Superficial velocity ของวัฏภาคกระจายตัว(Superficial velocity of dispersed phase)..... 13
3.1.2	อิทธิพลของการปั่นกววนของใบพัด..... 13
3.1.3	อิทธิพลของ Sparger ในการสกัดของหอสกัดแบบ Spray (Spray column)..... 15
3.1.3.1	อิทธิพลของขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของ Sparger..... 15
3.1.3.2	อิทธิพลของจำนวนรูของ sparger..... 15
3.2	การสกัดเอนไซม์แอลคาไลน์ฟอสเฟสในหอสกัดต่างๆ..... 17
3.3	การทดสอบเสถียรภาพของเอนไซม์ที่สามารถสกัดได้..... 17
3.4	การพัฒนางานวิจัยการสกัดเอนไซม์แอลคาไลน์ฟอสเฟสในหอสกัดโอลซูร์ชตัน.. 17
4.	อุปกรณ์ เคมีภัณฑ์และวิธีการดำเนินงานวิจัย..... 20
4.1	อุปกรณ์..... 20
4.2	เคมีภัณฑ์..... 20
4.3	วิธีการดำเนินงานวิจัย..... 21
4.3.1	การศึกษาหาภาวะที่เหมาะสมต่อการสกัดเอนไซม์แอลคาไลน์ฟอสเฟสในหอสกัดโอลซูร์ชตันขนาด 5.7 ลิตร..... 21
4.3.1.1	การหาค่ากิจกรรมจำเพาะของเอนไซม์ที่ความเข้มข้นต่างๆของน้ำหมักในถังป้อนก่อนเข้าหอสกัด..... 21
4.3.1.2	การหาความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื้อที่เหมาะสม. 22
4.3.1.3	การหาอัตราการใช้พลังงานของวัฏภาคต่อเนื้อ/วัฏภาคกระจายตัวที่เหมาะสมโดยกำหนดสัดส่วนทั้งสองวัฏภาคคงที่ที่ 3:1 23
4.3.1.4	การหาค่า hold up ของวัฏภาคกระจายตัว..... 23
4.3.1.5	การหาค่า characteristic velocity (\bar{U}_0) ที่ความเร็วรอบต่างๆในการปั่นกววน..... 24
4.3.1.6	การหาการปั่นกววนในหอสกัดที่เหมาะสม..... 24
4.3.2	การทดสอบเสถียรภาพของเอนไซม์ที่สามารถสกัดได้..... 24
4.4	วิธีการวิเคราะห์..... 24
4.4.1	การวิเคราะห์ค่ากิจกรรมของแอลคาไลน์ฟอสเฟส..... 24
4.4.2	การเตรียมสารละลายเพื่อหาค่ากิจกรรมของแอลคาไลน์ฟอสเฟส..... 25
4.4.3	การวิเคราะห์หาความเข้มข้นโปรตีน..... 26

บทที่	หน้า
4.4.4 การเตรียมสารละลายเพื่อหาความเข้มข้น โปรีติน.....	26
5. ผลการทดลองและวิเคราะห์ผลการทดลอง.....	27
5.1 บทนำ.....	27
5.2 อิทธิพลของความเข้มข้นของน้ำหมักในภูมิภาคต่อเนื่อง.....	31
5.2.1 อิทธิพลของความเข้มข้นของน้ำหมักต่อ โพรไฟล์ความเข้มข้นของเอนไซม์ ในภูมิภาคต่อเนื่องตามความสูงของหอสกัด.....	33
5.2.2 อิทธิพลของความเข้มข้นของน้ำหมักที่มีต่อจำนวนเท่าความบริสุทธิ์ เปอร์เซ็นต์ผลได้ และค่าสัมประสิทธิ์การถ่ายเทมวลรวม.....	36
5.3 อิทธิพลของอัตราการไหลเชิงปริมาตรของภูมิภาคต่อเนื่อง/ภูมิภาคกระจายตัวที่สัดส่วน ของทั้งสองภูมิภาคคงที่ ที่ 3:1.....	38
5.3.1 อิทธิพลของอัตราการไหลเชิงปริมาตรต่อ โพรไฟล์ความเข้มข้นของเอนไซม์ ในภูมิภาคต่อเนื่องตามความสูงของหอสกัด.....	39
5.3.2 อิทธิพลของอัตราการไหลเชิงปริมาตรต่อจำนวนเท่าความบริสุทธิ์ เปอร์เซ็นต์ ผลได้และค่าสัมประสิทธิ์การถ่ายเทมวลรวม.....	41
5.4 อิทธิพลของการปั่นกววนของใบพัด.....	43
5.4.1 อิทธิพลของการปั่นกววนของใบพัดที่มีผลต่อ โพรไฟล์ความเข้มข้นของ เอนไซม์ในภูมิภาคต่อเนื่องตามความสูงของหอสกัด.....	45
5.4.2 อิทธิพลของการปั่นกววนของใบพัดที่มีผลต่อจำนวนเท่าความบริสุทธิ์ เปอร์เซ็นต์ผลได้และค่าสัมประสิทธิ์การถ่ายเทมวลรวม.....	46
5.5 การเปรียบเทียบกับงานวิจัยที่ใกล้เคียงกัน.....	47
5.6 การหาสาเหตุของการสูญเสียค่ากิจกรรมเอนไซม์ในกระบวนการสกัด.....	49
5.6.1 อิทธิพลของสารเคมีที่ใช้เป็นองค์ประกอบของแต่ละภูมิภาค.....	49
5.6.2 ตรวจสอบการสะสมของเอนไซม์ในภูมิภาคที่สาม(ใต้ settling zone ของวิ ภาคกระจายตัว).....	49
5.6.3 ตรวจสอบค่ากิจกรรมเอนไซม์ของภูมิภาคกระจายตัวที่ผสมมากับภูมิภาค ต่อเนื่องขาออก.....	52
5.6.4 อิทธิพลของการปั่นกววนของใบพัดในหอสกัด.....	53
5.7 การทดสอบเสถียรภาพของเอนไซม์ที่สามารถสกัดได้.....	55
6. สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ.....	56
6.1 สรุปผลการทดลอง.....	56
6.2 การทดสอบเสถียรภาพของเอนไซม์ที่สามารถสกัดได้.....	56

บทที่	หน้า
6.3 ข้อเสนอแนะ.....	56
รายการอ้างอิง.....	57
ภาคผนวก.....	59
ภาคผนวก ก.....	60
ภาคผนวก ข.....	62
ภาคผนวก ค.....	64
ภาคผนวก ง.....	78
ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์.....	122

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
5.1 แสดงปริมาณของเอนไซม์รวมขาเข้าและขาออกจากหอสกัดที่ความเข้มข้นของน้ำหมักเริ่มต้นต่างๆ.....	37
5.2 แสดงปริมาณของเอนไซม์รวมขาเข้าและขาออกจากหอสกัดที่อัตราการไหลเชิงปริมาตรของวัฏภาคกระจายตัวต่างๆ.....	42
5.3 แสดงค่า \overline{U}_0 และอัตราการไหลเชิงปริมาตรที่ Flooding point ที่ความเร็วรอบในการปั่นกววนของใบพัดต่างๆ.....	44
5.4 แสดงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสกัดเอนไซม์และโปรตีนในหอสกัด.....	48
ค.1 กิจกรรมแอลคาไลน์ฟอสเฟสในถังป้อน ที่ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องต่างๆตามเวลาอัตราการไหลเชิงปริมาตรของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัว 42/12 มิลลิลิตรต่อนาที การปั่นกววนของใบพัด 100 รอบต่อนาที.....	65
ค.2 ค่ากิจกรรมแอลคาไลน์ฟอสเฟสและโปรตีนที่ถูกสกัดในหอสกัดตามความสูงของหอสกัดที่ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องต่างๆ อัตราการไหลเชิงปริมาตรของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัว 42/12 มิลลิลิตรต่อนาที การปั่นกววนของใบพัด 100 รอบต่อนาที.....	66
ค.3 ค่ากิจกรรมแอลคาไลน์ฟอสเฟสเฉลี่ย ที่ถูกสกัดในหอสกัดตามเวลาที่ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องต่างๆ อัตราการไหลเชิงปริมาตรของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัว 42/12 มิลลิลิตรต่อนาที การปั่นกววนของใบพัด 100 รอบต่อนาที.....	67
ค.4 ความเข้มข้นของโปรตีนที่ถูกสกัดในหอสกัดตามเวลาที่อัตราการไหลเชิงปริมาตรต่างๆ ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่อง 55 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก การปั่นกววนของใบพัด 100 รอบต่อนาที.....	68
ค.5 กิจกรรมแอลคาไลน์ฟอสเฟสในถังป้อน ที่อัตราการไหลเชิงปริมาตรของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัวต่างๆตามเวลา ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก การปั่นกววนของใบพัด 100 รอบต่อนาที.....	69
ค.6 ค่ากิจกรรมแอลคาไลน์ฟอสเฟสและโปรตีนที่ถูกสกัดในหอสกัดตามความสูงของหอสกัดที่อัตราการไหลเชิงปริมาตรต่างๆ ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก การปั่นกววนของใบพัด 100 รอบต่อนาที.....	70

ตารางที่	หน้า
ค.7 ค่ากิจกรรมแอลคาไลน์โพรทีเอสที่ถูกสกัดในหอสกัดตามเวลาที่อัตราการไหลเชิงปริมาตร ต่างๆ ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่อง 55 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก การปั่น กวนของใบพัด 100 รอบต่อนาที.....	71
ค.8 ความเข้มข้นของโปรตีนที่ถูกสกัดในหอสกัดตามเวลาที่อัตราการไหลเชิงปริมาตรต่างๆ ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่อง 55 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก การปั่นกวนของ ใบพัด 100 รอบต่อนาที.....	72
ค.9 ค่ากิจกรรมแอลคาไลน์โพรทีเอสในถังป้อน ที่การปั่นกวนของใบพัดต่างๆตามเวลา ความ เข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก อัตราการไหลเชิง ปริมาตรของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัว 97/28 มิลลิลิตรต่อนาที.....	73
ค.10 ค่ากิจกรรมแอลคาไลน์โพรทีเอสและ โปรตีนที่ถูกสกัดในหอสกัดตามความสูงของหอสกัด ที่การปั่นกวน ใบพัดต่างๆ ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก อัตราการไหลเชิงปริมาตรของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัว 97/28 มิลลิลิตรต่อนาที.....	74
ค.11 ค่ากิจกรรมแอลคาไลน์โพรทีเอสที่ถูกสกัดในหอสกัดตามเวลา ที่การปั่นกวนของใบพัด ต่างๆ ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่อง 55 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก อัตราการไหล เชิงปริมาตรของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัว 97/28 มิลลิลิตรต่อนาที.....	75
ค.12 ความเข้มข้นของโปรตีนที่ถูกสกัดในหอสกัดตามเวลาที่การปั่นกวนของใบพัดต่างๆ ความ เข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่อง 55 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก อัตราการไหลเชิงปริมาตร ของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัว 97/28 มิลลิลิตรต่อนาที.....	76
ค.13 แสดงค่าสัมประสิทธิ์การแยกของเอนไซม์ที่ความเข้มข้นต่างๆของน้ำหมักในวัฏภาค ต่อเนื่องเริ่มต้น.....	77
ง.1 ค่ากิจกรรมแอลคาไลน์โพรทีเอสจริงในถังป้อน ที่ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาค ต่อเนื่องเท่ากับ 20 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก อัตราการไหลเชิงปริมาตร ของวัฏภาคต่อเนื่อง /วัฏภาคกระจายตัว 42/12 มิลลิลิตรต่อนาที การปั่นกวนของใบพัด 100 รอบต่อนาที.....	79
ง.2 ค่ากิจกรรมแอลคาไลน์โพรทีเอสจริงที่ถูกสกัดในวัฏภาคต่อเนื่อง ตามความสูงต่างๆของ หอสกัด ที่ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องเท่ากับ 20 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก อัตราการไหลเชิงปริมาตร ของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัว 42/12 มิลลิลิตรต่อนาที การปั่นกวนของใบพัด 100 รอบต่อนาที.....	80

สารบัญรูป

รูปที่	หน้า	
2.1	แสดงแผนภาควิทยาการของระบบพอลิเอทิลีน ไกลคอล 1000 (PEG 1000)/โพแทสเซียม ฟอสเฟต/น้ำ ความเป็นกรด-ด่างที่ 7.5 อุณหภูมิ 30 ± 2 องศาเซลเซียส และที่ความดันบรรยากาศ.....	7
2.2	แสดงถึง Entrance effect ของหอสกัดชนิดสเปรย์.....	9
2.3	แสดงลักษณะของหอสกัดชนิด โอลซูร์สตัน.....	10
2.4	แสดงการถ่ายเทมวลสารรวมทั้งที่เกิดขึ้นในหอสกัดชนิด โอลซูร์สตัน.....	11
3.1	แสดงอิทธิพลขององค์ประกอบที่มีผลต่อ dispersed phase hold up.....	14
3.2	แสดงอิทธิพลของ Superficial velocity ของวิทยาการกระจายตัวต่อค่า dispersed phase hold up.....	15
3.3	แสดงอิทธิพลของความเร็วในการปั่นกววนของใบพัดที่มีผลต่อ hold up.....	16
3.4	แสดงอิทธิพลของขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของ sparger ที่มีผลต่อค่า dispersed phase hold upและค่าการถ่ายเทมวลสารของวิทยาการกระจายตัว.....	17
3.5	แสดงอิทธิพลของขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของ sparger ที่มีผลต่อ dispersed phase hold up และค่าการถ่ายเทมวลสารของวิทยาการกระจายตัว.....	17
3.6	แสดงค่ากิจกรรมเอนไซม์ที่เวลาต่างๆที่ปนอยู่ในวิทยาการกระจายตัวความเข้มข้นของน้ำหมักต่างๆ.....	19
5.1	แสดงเส้นแบ่งวิทยาการ (binodal curve) ที่ค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 7.5 และ องค์ประกอบของระบบสารละลายน้ำสองวิทยาการที่ใช้ในงานวิจัยนี้.....	29
5.2	แสดงความเข้มข้นของเอนไซม์ในวิทยาการกระจายตัวขาออกที่เวลาในการสกัดต่างๆ <u>ภาวะที่ทำให้การทดลองคือ ความเข้มข้นของน้ำหมักในวิทยาการต่อเนื่องเท่ากับ 40 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก อัตราการไหลเชิงปริมาตรของวิทยาการต่อเนื่อง/วิทยาการกระจายตัวที่ 42/12 มิลลิลิตรต่อนาที การปั่นกววนของใบพัด 100 รอบต่อนาที.....</u>	30
5.3	แสดงค่ากิจกรรมจำเพาะของเอนไซม์ที่ความเข้มข้นต่างๆของน้ำหมักในถังป้อนก่อนเข้าหอสกัด <u>ภาวะที่ทำให้การทดลองคือ ที่อุณหภูมิห้อง(30±2 องศาเซลเซียส) ไม่มีการปั่นกววนของใบพัด.....</u>	29

รูปที่	หน้า
5.4	แสดงค่ากิจกรรมของเอนไซม์ในภูมิภาคต่อเนื่องเริ่มต้นตามระยะเวลาที่ทำการทดลอง <u>ภาวะที่ทำการทดลองคือ</u> ความเข้มข้นของน้ำหมักในภูมิภาคต่อเท่ากับ 20 เปอร์เซ็นต์โดย น้ำหนัก ไม่มีการปั่นกวนของใบพืช อุณหภูมิห้อง(30±2 องศาเซลเซียส)..... 34
5.5	แสดงอิทธิพลของความเข้มข้นน้ำหมักในภูมิภาคต่อเนื่องเริ่มต้นต่อ โพรไฟล์ความเข้มข้น ของเอนไซม์ในภูมิภาคต่อเนื่องตามความสูงของหอสกัด <u>ภาวะที่ทำการทดลองคือ</u> อัตราการไหลเชิงปริมาตรของภูมิภาคต่อเนื่อง/ภูมิภาคกระจายตัว ที่ 42 /12 มิลลิลิตรต่อนาที การปั่นกวนของใบพืช 100 รอบต่อนาที อุณหภูมิห้อง(30±2 องศาเซลเซียส)..... 35
5.6	แสดงอิทธิพลของความเข้มข้นน้ำหมักในภูมิภาคต่อเนื่องเริ่มต้นที่มีผลต่อ โพรไฟล์ความ เข้มข้นของโปรตีนในภูมิภาคต่อเนื่องตามความสูงของหอสกัด <u>ภาวะที่ทำการทดลองคือ</u> อัตราการไหลเชิงปริมาตรของภูมิภาคต่อเนื่อง/ภูมิภาคกระจายตัว ที่ 42/12 มิลลิลิตรต่อนาที การปั่นกวนของใบพืช 100 รอบต่อนาที อุณหภูมิห้อง(30±2 องศา เซลเซียส)..... 36
5.7	แสดงอิทธิพลของความเข้มข้นของน้ำหมักในภูมิภาคต่อเนื่องเริ่มต้นที่มีต่อจำนวนเท่าของ ความบริสุทธิ์ (PF) เปอร์เซ็นต์ผลได้ (%Yield) และค่าสัมประสิทธิ์การถ่ายเทมวลรวม ($K_{O_d a}$) <u>ภาวะที่ทำการทดลองคือ</u> อัตราการไหลเชิงปริมาตรของภูมิภาคต่อเนื่อง/ภูมิภาคกระจายตัว ที่ 42/12 มิลลิลิตรต่อนาที การปั่นกวนของใบพืช 100 รอบต่อนาที อุณหภูมิห้อง(30±2 องศา เซลเซียส)..... 37
5.8	แสดงอิทธิพลของอัตราการไหลเชิงปริมาตรต่อ โพรไฟล์ความเข้มข้นของเอนไซม์ใน ภูมิภาคต่อเนื่องตามความสูงของหอสกัด <u>ภาวะที่ทำการทดลองคือ</u> ความเข้มข้นของน้ำหมักในภูมิภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก การปั่นกวนของใบพืช 100 รอบต่อนาที..... 39
5.9	แสดงอิทธิพลของอัตราการไหลเชิงปริมาตรต่อ โพรไฟล์ความเข้มข้นของโปรตีนในภูมิภาค ต่อเนื่องตามความสูงของหอสกัด <u>ภาวะที่ทำการทดลองคือ</u> ความเข้มข้นของน้ำหมักในภูมิภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก การปั่นกวนของใบพืช 100 รอบต่อนาที..... 40

รูปที่	หน้า
5.10 แสดงอิทธิพลของอัตราการไหลเชิงปริมาตรต่อจำนวนเท่าของความบริสุทธิ์ (PF) เปอร์เซ็นต์ผลได้ (%Yield) และค่าสัมประสิทธิ์การถ่ายเทมวลรวม (K_{Oda}) <u>ภาวะที่ทำการทดลองคือ</u> ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก การปั่นกววนของใบพัด 100 รอบต่อนาที อุณหภูมิห้อง (30±2 องศาเซลเซียส).....	41
5.11 แสดงค่า Dispersed phase hold up ที่อัตราการไหลของวัฏภาคกระจายตัวต่างๆ <u>ภาวะที่ทำการทดลองคือ</u> ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องเริ่มต้น 55 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก การปั่นกววนของใบพัด 100 รอบต่อนาที อุณหภูมิห้อง (30±2 องศาเซลเซียส).....	42
5.12 แสดงอิทธิพลของการปั่นกววนของใบพัดต่อโพรไฟล์ความเข้มข้นของเอนไซม์ในวัฏภาค ต่อเนื่องตามความสูงของหอสกัด <u>ภาวะที่ทำการทดลองคือ</u> ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก อัตราการไหลของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัว 97/28 มิลลิลิตรต่อนาที อุณหภูมิห้อง(30±2 องศาเซลเซียส).....	45
5.13 แสดงอิทธิพลของการปั่นกววนของใบพัดต่อโพรไฟล์ความเข้มข้นโปรตีนในวัฏภาค ต่อเนื่องตามความสูงของหอสกัด <u>ภาวะที่ทำการทดลองคือ</u> ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก อัตราการไหลของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัว 97/28 มิลลิลิตรต่อนาที อุณหภูมิห้อง(30±2 องศาเซลเซียส).....	46
5.14 แสดงอิทธิพลของการปั่นกววนของใบพัดต่อจำนวนเท่าของความบริสุทธิ์ (PF) เปอร์เซ็นต์ผลได้ (%Yield) และค่าสัมประสิทธิ์การถ่ายเทมวลรวม (K_{Oda}) <u>ภาวะที่ทำการคือ</u> ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์ โดย น้ำหนัก อัตราการไหลของวัฏภาคต่อเนื่อง/วัฏภาคกระจายตัว 97/28 มิลลิลิตรต่อนาที อุณหภูมิห้อง(30±2 องศาเซลเซียส).....	47
5.15 แสดงการสกัดเอนไซม์แอลคาไลน์โพรทีเอสในบีกเกอร์ <u>ภาวะที่ทำการทดลองคือ</u> ความเข้มข้นของน้ำหมักในวัฏภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก อุณหภูมิห้อง(30±2 องศาเซลเซียส)	50

รูปที่	หน้า
5.16	แสดงการแยกชั้นออกเป็นวิภูภาคกระจายตัว(ด้านบน)และวิภูภาคต่อเนื่อง(ด้านล่าง)ของวิภูภาคที่สามได้ settling zone ของวิภูภาคกระจายตัว..... 51
5.17	แสดงค่ากิจกรรมเอนไซม์ในวิภูภาคที่สาม <u>ภาวะที่ทำการทดลอง</u> ความเข้มข้นของน้ำหมักในวิภูภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก อัตราการไหลเชิงปริมาตรของวิภูภาคต่อเนื่อง/วิภูภาคกระจายตัวที่ 97/28 มิลลิลิตรต่อนาที การปั่นกววนของใบพัดที่ 100 รอบต่อนาที อุณหภูมิห้อง (30±2 องศาเซลเซียส)..... 51
5.18	แสดงโพรไฟล์ความเข้มข้นของเอนไซม์ในวิภูภาคต่อเนื่องของวิภูภาคที่สามตามความสูงของหอสกัด และ ■ แทนค่ากิจกรรมเอนไซม์ของวิภูภาคต่อเนื่องที่ได้จากวิภูภาคที่สาม <u>ภาวะที่ทำการทดลอง</u> ความเข้มข้นของน้ำหมักในวิภูภาคต่อเนื่องเท่ากับ 55 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก อัตราการไหลเชิงปริมาตรของวิภูภาคต่อเนื่อง/วิภูภาคกระจายตัวที่ 97/28 มิลลิลิตรต่อนาที การปั่นกววนของใบพัดที่ 100 รอบต่อนาที อุณหภูมิห้อง (30±2 องศาเซลเซียส)..... 52
5.19	แสดงค่ากิจกรรมเอนไซม์ที่วัดจากวิภูภาคกระจายตัวที่ผสมเข้ากับวิภูภาคต่อเนื่อง ขาออก..... 53
5.20	แสดงอิทธิพลของการปั่นกววนของใบพัดที่มีผลต่อค่ากิจกรรมเอนไซม์ของวิภูภาคต่อเนื่อง เริ่มต้น..... 54
5.21	แสดงอิทธิพลของเวลาที่ใช้ในการเก็บรักษาเอนไซม์ที่มีผลต่อค่ากิจกรรมเอนไซม์ <u>ภาวะที่ทำการทดลองคือ</u> อุณหภูมิห้อง(30±2 องศาเซลเซียส)..... 55