

### วิจารณ์ผลของการทดลอง

Hofstee (๑๙๕๒) พบว่า ใน homogenate ที่เตรียมใหม่ ๆ จากตับอ่อนของหนู จะให้ activity ของเอสเทอเรสน้อย ต่อเมื่อทิ้งไว้ activity จะเพิ่มขึ้น ปรากฏว่าเอสเทอเรสจากรำฉักจาก homogenate ที่เตรียมใหม่ ๆ ก็ให้ activity น้อยกว่าเมื่อทิ้ง homogenate ไว้ที่ ๔ ชั่วโมง ประมาณ ๒๐ นาที เช่นกันทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า จะต้องอาศัยเวลาการแปรสภาพเพื่อให้เอนไซม์เปลี่ยนสภาพจาก inactive เอนไซม์ (zymogen) มาเป็น active เอนไซม์ หรืออาจเป็นเพราะว่า มีหมู่ของสารบางอย่างบัง active site อยู่ (particulate matter) ต่อเมื่อให้เวลาการแปรสภาพที่เป็นส่วนของ active site ของเอนไซม์ได้แสดงคุณสมบัติมากขึ้น ทำให้ substrate สามารถรวมกับเอนไซม์ได้เต็มที่ แต่ถ้าง homogenate ไว้นานเกินไป ปรากฏว่า activity ของเอนไซม์ กลับลดลง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า เมื่อได้เอนไซม์ที่สามารถทำปฏิกิริยาเต็มที่แล้ว เอนไซม์เป็นสารที่ไวต่อการสูญเสีย จึงถูกทำลาย activity ไป แม้ว่าการเก็บเอนไซม์นี้ที่ -๒๐°C. ก็สามารถทำให้ activity ของเอนไซม์ลดลงได้

Gjessing and Clements (๑๙๕๕) ทดลองเกี่ยวกับผลของ ionic strength ที่มีต่อเอสเทอเรสและไลเปสจากตับอ่อน และสรุปว่าถ้าเพิ่มเกลือลงใน incubation mixture จะทำให้ค่า ionic strength เพิ่มขึ้น การเพิ่มของ ionic strength นี้ โดยทั่วไปทำให้แรงดึงดูดระหว่างโปรตีนโมเลกุลลดน้อยลง จากการทดลองของเขานั้น มีเกลือที่เป็นกลางบางอย่างสามารถเพิ่ม activity ของเอนไซม์ได้ แต่เกลือเป็นกลางบางอย่าง กลับทำให้ activity ของเอนไซม์ลดลง ซึ่งในสาเหตุหลังนี้ มีเกลือโซเดียมคลอไรด์รวมอยู่ด้วย ไลเปสจากรำ เมื่อสกัดด้วย ๐.๕% ของเกลือโซเดียมคลอไรด์ ปรากฏว่า activity ของไลเปสน้อยกว่าสกัดด้วยน้ำเล็กน้อยด้วยเช่นกัน

Taylor, Meriwether and Park

(๑๙๖๓) พบว่า

I 16816985

เอสเทอร์ที่สกัดจากยีสต์ และก่อกำเนิดขึ้นไวต่อความร้อน, ที่ ๘๐°C. จะทำลาย เอนไซม์โคทมก Downey and Andrews (๑๙๖๕) พบว่า skimmed milk esterase ซึ่งแยกโดยวิธี gel filtration เมื่อให้ความร้อน ๖๐ - ๘๐°C. ๒ นาที activity ของเอนไซม์จะลดลง เพียง ๑๐ - ๒๐ % ซึ่งทำให้เขาสรุป ว่า ใน skimmed milk มีเอสเทอร์อยู่เพียง ๒๐ % นอกนั้นเป็น nonenzymatic protein และพวกสารโมเลกุลต่ำอื่น ๆ การที่ p - Nitrophenyl acetate สามารถถูกไฮโดรไลส คาย nonenzymatic protein ได้ทันทีทันใดนั้นแล้ว แต่ก็ยังนิยมใช้ p - Nitrophenyl acetate เป็น substrate ของเอสเทอร์ เพราะอาจจะทดสอบโดยอาศัยการไวต่อความร้อน ว่าการไฮโดรไลซิสของ p - Nitrophenyl acetate นั้น เนื่องจากเอนไซม์หรือ non-enzyme ในการทดลองเกี่ยวกับเอสเทอร์จากร้านนั้น กล่าวได้ว่า การไฮโดรไลซิสของ p - Nitrophenyl acetate นั้น เนื่องจากเอนไซม์ เพราะว่าเมื่อให้ความร้อนกับเอนไซม์ไม่สูงนัก ก็สามารถทำลาย activity ของเอนไซม์โคทมก เช่น ความร้อน ๖๐°C. ๒ นาที จะทำลายเอนไซม์ได้ถึง ๘๐ %

Aldridge (๑๙๕๓ a,b) พบว่า ยีสต์เอสเทอร์จากสัต์วหลาย ๆ ชนิด มี optimum pH อยู่ในราว ๗.๔ แต่ Wilde and Kekwick (๑๙๖๔) พบว่า ยีสต์เอสเทอร์จากคน มี optimum pH ประมาณ ๗.๕ แต่ในการทดลองต่าง ๆ ของเขา ก็ยังคงใช้ pH ๗.๔ อยู่ เพราะที่ pH ๗.๕ นั้น p - Nitrophenyl acetate จะถูกไฮโดรไลสได้เร็วในสภาพที่ไม่มีเอนไซม์ sih, Laval and Rahim (๑๙๖๓) พบว่า optimum pH ของเอสเทอร์ที่สกัดจาก Nocardia Restrictus เท่ากับ ๘.๐ ซึ่งจะเห็นว่าเอสเทอร์จากแหล่งกำเนิดต่าง ๆ กัน มี optimum pH แตกต่างกันด้วยหรือแม้แต่เป็นแหล่งกำเนิดเดียวกัน ตามาจากสัต์วคนละ species ก็อาจให้ optimum pH ผิดไป ส่วน optimum pH ของเอสเทอร์จากร้านอยู่ในราว pH ๗.๔ ขึ้นไป การที่ค่า optimum pH ของเอสเทอร์มีช่วงกว้าง อาจเนื่องมาจากเป็นสมบัติโดยเฉพาะของเอนไซม์ หรือ เพราะว่าเอนไซม์ที่สกัดได้เป็นเอนไซม์หยาบ (crude enzyme) ก็ได้

สำหรับ optimum pH ของไลเปสจากรำนั้น อยู่ในราว ๖.๐ - ๗.๐ ซึ่งก็เป็นช่วงกว้างเช่นกัน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากสาเหตุเดียวกันกับที่อธิบายไว้ในเอนไซม์เอสเทอเรส optimum pH นี้ ก็เหมือนกับไลเปสจากแหล่งกำเนิดอื่น ๆ เช่น Will (๑๙๕๕) พบว่า optimum pH จากไลเปสของตับอ่อนอยู่ประมาณ ๗.๔ ในการทดลองนี้เขาใช้ olive oil emulsion เป็น substrate แต่ในไลเปสจากตับอ่อนแหล่งเดียวกันนี้ Archibald (๑๙๔๖) ได้เคยศึกษาโดยใช้ Tween ๒๐ เป็น substrate พบว่า optimum pH ของไลเปสคือ ๖.๘ ซึ่งจะเห็นว่า แมวจะเป็นไลเปสจากแหล่งกำเนิดเดียวกัน ถ้าใช้ substrate กษณะชนิด ก็ให้ optimum pH ต่างกัน นอกจากนี้ optimum pH ของไลเปสยังแตกต่างกันตามแหล่งกำเนิดต่าง ๆ กันด้วย เช่น จาก adipose tissue มี optimum pH ๗.๔ (Vangham, Berger and Steinberg, ๑๙๖๔) จาก ลำไส้เล็ก เท่ากับ ๘.๐ (Dinella, Meng and Park, 1960)

Dimella et al (1960) ยังได้ศึกษาความทนทานของไลเปสจากรำ ลำไส้กับ pH ต่าง ๆ เช่นที่ ๓๗.๖. เอนไซม์จะเสีย activity ไปภายใน ๑๐ นาที ถ้าให้อยู่ใน buffer pH น้อยกว่า ๕.๐ หรือมากกว่า ๑๐.๐ แต่เมื่อให้ความร้อนกับเอนไซม์ถึง ๕๕°C. นาน ๔ นาที เอนไซม์ก็ยังคงมี activity อยู่เมื่อให้อยู่ใน buffer pH ๗.๐ ในการทดลองคล้าย ๆ กันนี้กับเอสเทอเรสจากรำ พบว่า activity ของเอสเทอเรสจะเสียไปถึง ๖๓% เมื่อแช่ใน pH ๓.๐ เพียง ๑๐ นาที ที่อุณหภูมิ ๓๐°C. และที่เวลา เดียวกันนี้ ถ้าให้เอสเทอเรสแช่อยู่ใน buffer pH ๖ - ๗ แล้ว เอนไซม์จะเสียดีรได้เหมือนเดิม ปรากฏการณ์ดังกล่าวนี้อาจเป็นเพราะว่า เอนไซม์เป็น multivalent compound ซึ่งเมื่อให้อยู่ใน pH ต่ำ ๆ (๓.๐ - ๕.๐) จะทำให้ charge ในโมเลกุลของเอนไซม์เปลี่ยนไป ซึ่งเป็นเหตุให้คุณสมบัติบางอย่างของเอนไซม์เปลี่ยนไปด้วย เช่น ลดสภาพการเป็นเอนไซม์ลง และเมื่อทำให้เอนไซม์กลับคืนสู่สภาพ optimum pH อีกครั้งหนึ่ง คือในขณะหา activity ของเอนไซม์นั้น มันไม่สามารถกลับคืน activity ให้เหมือนเดิมได้หมด และความสามารถกลับคืน activity นี้ จะมีได้ไม่เท่ากัน

ถ้าหากถูกกับ buffer pH ต่างกับ

ส่วนในค่าน activity ของเอสเทอร์ที่สกัดจากรำ คือ p-Nitrophenyl acetate พบว่า อัตราเร็วของปฏิกิริยายังน้อยกว่า เอสเทอร์ที่สกัดจาก *Nocardia Restrictus* ซึ่งมี  $K_m$  เท่ากับ  $4.5 \times 10^{-5}$  โมลาร์ ของ p - Nitrophenyl acetate (Sih et al, ๑๙๖๓) เพราะเอสเทอร์จากรำ มีค่า  $K_m$  ประมาณ  $5.0 \times 10^{-5}$  โมลาร์ ของ p - Nitrophenyl acetate แต่เอสเทอร์ที่สกัดจากยีสต์และกลามเนื้อกระต่าย มีอัตราเร็วต่ำกว่า คือมีค่า  $K_m$  ประมาณ  $7.0 \pm 0.3 \times 10^{-5}$  โมลาร์ ของ p - Nitrophenyl acetate (Taylor and Meriwether, ๑๙๖๓) แต่ค่า  $K_m$  ของไลเปสที่สกัดได้ตามวิธีนี้ โคคาที่ไม่แน่นอน ซึ่งเห็นได้ว่าต้องปรับปรุงวิธีทำเกี่ยวกับการศึกษาธรรมชาติของไลเปส ทั้งในด้านการเตรียมเอนไซม์ ให้ได้ activity สูง และในด้านการเตรียม substrate ให้มีความเข้มข้นของ emulsion สูงกว่านี้มาก ๆ

Herggin and Lapidis (๑๙๕๗) ผู้เริ่มทดลองใช้ p - Nitrophenyl acetate เป็น substrate ของเอสเทอร์ ก็ยังทราบไม่แน่นอนว่า เอสเทอร์ที่สกัดได้ มีชนิดเดียวหรือหลายชนิด Aldridge, (๑๙๕๓) จึงได้พยายามแยกชนิดของเอสเทอร์ โดยใช้ organic phosphate compound เขาทดลองกับเอสเทอร์ที่สกัดจากรำของหนู และได้แยกเอสเทอร์ออกเป็น ๒ ชนิด คือ เอสเทอร์ชนิด A เป็นเอนไซม์ที่สามารถไฮโดรไลส์ organic phosphate compound ที่ชื่อว่า Di-isopropyl fluoro phosphate เขียนย่อว่า DFP หรือ E ๖๐๐ แต่ไม่ถูกห้ามปฏิกิริยาโดยสารตัวนี้ และแยกเป็นเอสเทอร์ชนิด B เมื่อสามารถไฮโดรไลส์ E ๖๐๐ และถูกดกดปฏิกิริยาโดยสารตัวนี้ด้วย การศึกษาทำนองเดียวกันนี้เป็นไปอย่างกว้างขวาง น่าเสียดายที่ไม่สามารถหา E ๖๐๐ มาทดลองได้ จึงไม่สามารถแบ่งชนิดของเอสเทอร์จากรำได้ แต่จากการศึกษาตัวดกดปฏิกิริยาต่าง ๆ พอเปรียบเทียบกับเอสเทอร์จากแหล่งกำเนิดอื่น ๆ ได้ ดังต่อไปนี้

เอสเทอร์จากแหล่งกำเนิดแทบทุกอย่าง มี sulfhydryl group (-SH) เป็น active site ทั้งนี้เพราะถูกห้ามปฏิกิริยาคด้วย iodoacetic

acid หรืออนุพันธ์ของมัน เช่น iodoacetamide (Aldridge, 1953 ; Taylor and Meriwether, 1963 ; Wilde and Kekwick, 1964 ) แต่ก็มีเหมือนกันที่ไม่ถูกห้ามปฏิกิริยาด้วย iodoacetamide เช่นเอสเทอร์ที่สกัดจาก *Nocardia Restrictus* (Sih, et al , ๑๙๖๓) เอสเทอร์ที่สกัดจากห้ามปฏิกิริยาด้วย iodoacetamide ด้วยเช่นกัน เช่น ๐.๐๓ โมลาร์ของ iodoacetamide จะห้ามปฏิกิริยาได้ ๖๕ % และที่ ๐.๑๓ โมลาร์จะห้ามปฏิกิริยาได้ ๘๘ % แสดงว่ามี-SH เป็นหมู่ active site ด้วย

ตามปกติแล้ว เอนไซม์ส่วนมากมักถูกทำลายด้วยโลหะหนัก เช่นปรอท เป็นต้น เอสเทอร์ส่วนมากก็เช่นกัน และปรากฏว่าเอสเทอร์ที่สกัดจากทำลาย activity โดย mercuric chloride เช่นเดียวกับเอสเทอร์ที่สกัดจากแหล่งกำเนิดอื่น ๆ (Aldridge, ๑๙๕๓ ; Sih, et al , ๑๙๖๓ ; Taylor and Meriwether, ๑๙๖๓) นอกจากนี้เอสเทอร์ที่สกัดจาก ยังถูกห้ามปฏิกิริยาด้วย p - Nitrobenzoic acid, sodium arsenite, potassium thiocyanate และ potassium fluoride สำหรับ p - Nitrobenzoic acid นั้นมีสูตรคล้ายกับ p - Nitrophenyl acetate ดังนั้นอาจจะทำหน้าที่เป็น competitive inhibitor ก็ได้ ส่วน arsenite, fluoride และ thiocyanate นั้น ปรากฏว่าไม่สามารถห้ามปฏิกิริยาของเอสเทอร์ที่สกัดจาก (Wilde and Kekwick, 1964) จาก *Nocardia Restrictus* (Sih, et al , 1963) ได้ แต่ไอออนทั้ง ๓ นี้ กลับเป็นตัวห้ามปฏิกิริยาของไลเปสจาก fat pad (Rizack , ๑๙๖๑) จาก adipose tissue (Lynn and Perryman, ๑๙๖๐) ได้ การศึกษาตัวห้ามปฏิกิริยาของไลเปสที่สกัดจาก ยังทำน้อยมากเพียงแค่ ๒ ตัว คือ iodoacetamide และ mercuric chloride ซึ่งปรากฏว่าห้ามปฏิกิริยาได้ทั้งสองตัว แสดงว่าไลเปสที่มี-SH เป็น active site และถูกทำลายด้วยโลหะหนักเช่นเดียวกับไลเปสจากแหล่งกำเนิดอื่น ๆ เช่นกัน การที่เอสเทอร์ถูกห้ามปฏิกิริยาได้โดย arsenite หรือ fluoride คล้าย ๆ กับไลเปสจากแหล่งกำเนิดอื่น ๆ นั้น อาจเป็นไปได้ว่า ในการ

สกัดเอสเทอร์มีไลเปสขึ้นมาด้วย เพราะทั้งคู่ต่างก็ละลายในน้ำได้ และโคหคดอง  
 ไลเปสที่เ้ามาจากบริษัท BDH มาหา activity โดยใช้วิธีของเอสเทอร์  
 ปรากฏว่า สามารถให้สีของ p - Nitrophenol เพิ่มขึ้น แม้จะไม่รวดเร็วนักก็ตาม  
 ส่วนมาก activity ของเอสเทอร์มักไม่เพิ่มขึ้นหรือลดลง เนื่อง  
 จากแคลเซียมหรือแมกนีเซียมไอออน เอสเทอร์สจากรากก็เช่นกัน แม้ว่าจะเพิ่มความ  
 เข้มข้นของแคลเซียมไปจนถึง ๐.๐๑ โมลาร์แล้วก็ตาม แต่สำหรับไลเปสแล้ว แคล  
 เซียมไอออนสามารถเร่งอัตราเร็วของปฏิกิริยาได้จนถึงความเข้มข้น ๐.๐๔ โมลาร์  
 ถ้าหากความเข้มข้นสูงกว่านี้ อัตราเร็วของปฏิกิริยากลับลดลง ส่วนแมกนีเซียมที่ความ  
 เข้มข้นเดียวกันไม่มีผลกระทบต่อ activity ของไลเปสเลย

การที่แคลเซียมไอออน สามารถเร่งปฏิกิริยาของไลเปสได้ที่มีความเข้  
 มข้นสูง ๆ นี้ อาจเนื่องมาจากเพราะว่า ionic strength ของ incubation  
 mixture ถูกเพิ่มขึ้น เป็นผลให้อัตราเร็วของปฏิกิริยาเพิ่มขึ้นเช่นเดียวกับการ  
 ทดลองของ Gjessing, et. al (๑๙๕๘) แต่การเพิ่ม ionic strength ของ  
 แมกนีเซียมไอออน ไม่มีผลกระทบต่อเหมือนแคลเซียมไอออน อีกประการหนึ่ง  
 แคลเซียมไอออนที่ความเข้มข้นเกิน ๐.๐๐๕ โมลาร์ จะตกตะกอนกับ phosphate  
 buffer เป็นแคลเซียมฟอสเฟต ถ้าความเข้มข้นของแคลเซียมสูงขึ้น ปริมาณของ  
 buffer ก็จะถูกตกตะกอนมากขึ้น ทำให้ ความเข้มข้นของ buffer ใน incu-  
 bation mixture น้อยลง ซึ่งอาจมีผลกระทบต่อ activity ของ  
 ไลเปสได้ หรืออาจเป็นเพราะว่า แคลเซียมไอออนไปจับกับกรดไขมันอิสระที่ได้จาก  
 การไฮโดรไลซิส เป็นเกลือแคลเซียมของกรดไขมัน ซึ่งไม่ละลายในน้ำ จึงตกตะกอน  
 ออกมาทำให้สมมูลของปฏิกิริยาเสีย เอนไซม์จึงสามารถเร่งอัตราเร็วของปฏิกิริยา  
 ให้สูงขึ้นได้

Loeb, et. al (๑๙๕๘) ได้ทดลองเก็บรำโดยใช้ตัวห้ามปฏิกิริยาดัง  
 ต่อไปนี้

๐.๓๑ % ethylene chlorihydrin

๐.๐๓ % sodium cyanide



๐.๑๘ % propylene glycol propionate

๐.๐๓% ๑,๓ dimethyl - 4, 6 (chloromethyl) benzene

แต่ปรากฏว่า ตัวห้ามปฏิกิริยาดังกล่าว ไม่สามารถหยุดยั้งปฏิกิริยาของเอนไซม์ ไว้ได้ ซึ่งปรากฏว่าในการทดลองเกี่ยวกับตัวห้ามปฏิกิริยาของเอสเทอร์สในที่นี้ sodium cyanide ก็ไม่มีผลเช่นกัน

ดังนั้นอาจกล่าวได้ว่า มีเอนไซม์ในน้ำข้าวอย่างน้อยที่สุด ๒ ตัว ตัวหนึ่งมีคุณสมบัติของเอสเทอร์ส อีกตัวหนึ่งมีคุณสมบัติของไลเปส ซึ่งในการสกัดเอนไซม์ เอสเทอร์สอาจมีไลเปสปน หรือการสกัดไลเปสอาจมีเอสเทอร์สปน ทำให้คุณสมบัติของเอนไซม์ทั้งสอง ผิดแยกไปจากเอสเทอร์สและไลเปสจากแหล่งกำเนิดอื่น ๆ ซึ่งเตรียมมาบริสุทธิ์กว่าไปบ้าง แต่จากการทดลองโคซอโมล ที่ อาจจะใช้แยกความแตกต่างของเอนไซม์ทั้งสองได้ เช่น optimum pH ของเอสเทอร์สอยู่ในราว ๘.๔ ขึ้นไป ขณะที่ optimum pH ของไลเปสอยู่ในระหว่าง pH ๖-๗ ในคานผลของแคลเซียมไอออนนั้น ไลเปสถูกเร่งปฏิกิริยาได้ ขณะที่เอสเทอร์สไม่มีผลเปลี่ยนแปลงแต่อย่างใด และในคานของตัวห้ามปฏิกิริยา ปรากฏว่า ทั้ง iodoacetamide และ mercuric chloride ที่ความเข้มข้นเดียวกัน จะห้ามปฏิกิริยาของเอสเทอร์สได้มากกว่าไลเปสมาก แม้ว่าจะมีการศึกษาเกี่ยวกับเอนไซม์ทั้งสองมามาก แต่ก็ยังไม่มีใครแยกความแตกต่างของไลเปส และเอสเทอร์สออกจากกันอย่างเด็ดขาด เอนไซม์ ทั้งสองถูกศึกษาควบคู่กันเป็นส่วนมาก โดยมี ปฏิกิริยาต่าง ๆ คล้าย ๆ กัน จึงอาจเป็นไปได้ว่า เอนไซม์ทั้งสองที่พบในรำนั้น สามารถไฮโดรไลสน้ำมันรำ และทำให้เกิดกรดไขมันอิสระ เมื่อเก็บรำไว้ทั้งสองตัว ซึ่งถ้าเป็นไปตามความคาดหมาย อันนี้ ก็อาจจะใช้สมบัติต่างๆ ของเอนไซม์ที่ศึกษา มาประยุกต์ใช้ในการเก็บรักษารำ เช่น เนื่องจากเอนไซม์ทั้งสอง สามารถสกัดได้ง่ายควยน้ำ ดังนั้นถ้ารำนำไปล้างน้ำ เอนไซม์ก็จะละลายออกไปได้ ก็ควรจะเก็บรำได้นานขึ้น ในคานการไวต่อความร้อนของเอนไซม์ ถ้าได้นำรำไปอบเสียก่อน ที่อุณหภูมิและเวลาพอเหมาะ ก็สามารถทำลายเอนไซม์ได้ หรืออาศัยสมบัติที่เอนไซม์ ไม่เสถียรในสภาพ pH ต่ำ ๆ การนำรำไปแช่ในกรดแก่ที่เจือจางเพียงแค่นี้ได้ pH ต่ำ ๆ ก็ทำลายเอนไซม์ ได้ก็อีกวิธี

หนึ่ง วิธีนี้น่าจะประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมน้ำมันรำได้ดี เพราะสามารถกำจัดกรด ออกได้ง่ายควยน้ำ วิธีการก็สะดวก

เมื่อพิจารณาผลของตัวห้ามปฏิกิริยาต่าง ๆ เท่าที่ศึกษามา ตัวห้ามปฏิกิริยาที่มีประสิทธิภาพสูง เช่น iodoacetamide, mercuric chloride หรือ sodium arsenite ก็อาจใช้เก็บรักษารำได้ แต่ในการที่จะนำเอาวิธีนี้ ไปใช้ใน อุตสาหกรรมน้ำมันรำ มีข้อเสียที่ iodoacetamide ราคาแพง จะทำให้ผลผลิต ราคาสูง ส่วนการใช้ mercuric chloride และ sodium arsenite นั้น จะต้องระมัดระวังในการกำจัดสารทั้งสองออกให้หมดจริง ๆ เพราะสารทั้งสองเป็น อันตรายได้ง่าย แม้จะรับประทานเข้าไปเพียงปริมาณเล็กน้อยเท่านั้น

จากการศึกษาทั้งหมดนี้ ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในทางวิทยาศาสตร์ บริสุทธิ์พอสมควร และอาจนำไปประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมน้ำมันรำได้ ตรงตามความ มุ่งหมายที่ตั้งไว้ แต่อย่างไรก็ตาม การศึกษาเกี่ยวกับเอนไซม์ทั้งสองนั้น ก็ยังมีสิ่ง ที่ อาจจะศึกษาเพิ่มเติมได้อีก เช่น เกี่ยวกับรายละเอียดของธรรมชาติไลเปส ซึ่งใน การทดลองครั้งนี้ทำไว้น้อย หรืออาจจะก้าวหน้าไปถึง การแยกและทำให้เอนไซม์ บริสุทธิ์ ซึ่งทำให้สามารถศึกษาสมบัติของเอนไซม์แต่ละอย่างได้โดยเฉพาะจริง ๆ ผลที่ได้ก็อาจเป็นประโยชน์ นำไปประยุกต์ในอุตสาหกรรมน้ำมันรำได้มากขึ้น.