

บทที่ 3

ผลการทดลอง



1. การคัดเลือกสายพันธุ์กลายพันธุ์ *Penicillium chrysogenum* สำหรับการผลิตเพนิซิลลิน

จี

คัดเลือกสายพันธุ์โดยการเลี้ยงเชื้อ *Penicillium chrysogenum* จำนวน 5 สายพันธุ์ ได้แก่สายพันธุ์ตั้งต้น A-88 ที่มีการศึกษาโดยวนิดา เรืองศรี (85) สายพันธุ์ UNN-151 ที่ได้จากการทำให้สายพันธุ์ A-88 กลายพันธุ์ด้วยแสง UV และสารก่อการกลายพันธุ์ NTG ซ้ำ 2 ครั้ง ผ่านการคัดเลือกโดยโชตนา ประมวลวัลลภกุล (86) และอีก 3 สายพันธุ์ได้จากการทำให้สายพันธุ์ UNN-151 กลายพันธุ์ด้วยแสง UV และสารก่อการกลายพันธุ์ NTG ซ้ำ 3 ครั้ง ผ่านการคัดเลือกโดยบัณฑิต พลอยสุวรรณ (87) ได้แก่สายพันธุ์ UNNN-9 UNNN-17 และ UNNN-28 ในอาหารใช้คัดเลือกเชื้อ (ภาคผนวกที่ 1.3) ตามวิธีการทดลองที่กล่าวไว้ในข้อ 2.3.3 เมื่อระยะเวลาในการหมักครบ 4 5 6 และ 7 วัน วัดการเจริญตามวิธีการทดลองที่ 3.6 วัดปริมาณเพนิซิลลิน จี โดยอาศัยประสิทธิภาพในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรีย (หน่วย/มล.) ตามวิธีการทดลองที่ 3.1 และหาปริมาณเพนิซิลลิน จี ด้วยวิธี HPLC (กรัม/ลิตร) ตามวิธีการทดลองที่ 3.2 การหาปริมาณเพนิซิลลิน จี ด้วย HPLC จะทำเฉพาะตัวอย่างที่มีประสิทธิภาพในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียสูงเท่านั้น แสดงผลที่ได้ในตารางที่ 4

ศูนย์วิทยาศาสตร์สุขภาพ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 4 เปรียบเทียบประสิทธิภาพการผลิตเพนิซิลลิน จี ของสายพันธุ์ *Penicillium chrysogenum* 5 สายพันธุ์

ชื่อสายพันธุ์	ลักษณะ ของโคโลนี	ระยะเวลาการหมัก (วัน)	น้ำหนักเซลล์แห้ง (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)*(กรัม/ลิตร)**
A88	ขอบหยักเป็นรอยพับบน	4	24.74	1845
	ริมขาว สปอร์สีเขียว	5	23.50	<u>2108</u> 0.82
	เข้ม สม่่าเสมอ	6	18.44	1237
		7	17.25	1033
UNN-151	ขอบหยัก เป็นรอยพับ	4	23.20	948
	นูนไม่สม่่าเสมอ บาง	5	21.01	<u>1237</u> 0.58
	ช่วงเป็นสีแดง สีเขียว	6	18.52	786
	และสีขาว	7	16.83	486
UNNN-9	ขอบหยัก เป็นรอยพับ	4	21.78	1930
	นูน สปอร์เขียวเข้ม	5	25.22	2404
	สม่่าเสมอ สามารถ	6	19.23	<u>2698</u> 1.00
	ย่อบ้างได้	7	14.24	2108
UNNN-17	ขอบหยัก เป็นรอยพับ	4	19.55	644
	นูน สปอร์น้อย	5	23.18	1550
	สปอร์สีเขีวอ่อน	6	27.41	<u>1930</u> 0.89
	ย่อบ้างได้	7	23.98	1237

หมายเหตุ * วัดปริมาณโดยวิธีทางชีววิทยา ดั่งการคำนวณในภาคผนวกที่ 5.2

** วัดปริมาณโดย HPLC ดั่งการคำนวณในภาคผนวกที่ 4.2

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ชื่อสายพันธุ์	ลักษณะ ของโคโลนี	ระยะเวลาการหมัก (วัน)	น้ำหนักเซลล์แห้ง (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)* (กรัม/ลิตร)**	
UNNN-28	ขอบหยัก เป็นรอยพับ	4	18.37	415	
	นูน สปอร์สีขาวปน	5	22.78	1930	
	เขียว ปริมาณน้อย	6	27.29	2993	1.01
	ย่อยแบ่งได้	7	27.39	1615	

หมายเหตุ * วัดปริมาณโดยวิธีทางชีววิทยา ตั้งการคำนวณในภาคผนวกที่ 5.2

** วัดปริมาณโดย HPLC ตั้งการคำนวณในภาคผนวกที่ 4.2

จากผลการคัดเลือกดังแสดงในตารางที่ 4 สายพันธุ์ UNNN-9 และ UNNN-28 มีความสามารถในการผลิตเพนิซิลลิน จี ใกล้เคียงกัน แต่สายพันธุ์ UNNN-28 มีจุดด้อยคือ เป็นสายพันธุ์ที่สร้างสปอร์ได้น้อย ไม่สะดวกต่อการเตรียมหัวเชื้อ ดังนั้นในการศึกษาต่อไปจึงเลือกสายพันธุ์ UNNN-9 ซึ่งมีข้อได้เปรียบในการสร้างสปอร์ได้ดีกว่า

2. การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตเพนิซิลลิน จี โดย *Penicillium chrysogenum*

UNNN-9 ในขวดรูปชมพู่

2.1 อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการผลิตเพนิซิลลิน จี

Owan และ Johnson ได้รายงานเปรียบเทียบความสามารถในการผลิตเพนิซิลลิน จี เมื่อเลี้ยงเชื้อ *Penicillium chrysogenum* W49-433 ที่อุณหภูมิคงที่คือ 20 25 และ 30 °ซ. ตลอดจนการเลี้ยง ด้วยการเลี้ยงโดยปรับอุณหภูมิจาก 30 °ซ. เป็น 25 °ซ. หลังจากที่เชื้อเจริญแล้ว พบว่าการปรับเปลี่ยนอุณหภูมิดังกล่าวทำให้เชื้อสามารถผลิตเพนิซิลลิน จี ได้สูงขึ้น (71) ต่อมา Kluge และคณะ ได้รายงานว่าการเปลี่ยนอุณหภูมิจาก 25 °ซ. เป็น 30 °ซ. ภายหลังจากเชื้ออายุ 42 ชม. ทำให้เชื้อผลิตเพนิซิลลิน ในอัตราที่สูงขึ้นแต่ปริมาณคงที่ (58) ดังนั้นในงานวิจัย

นี้จึงทดลองเลี้ยงเชื้อ *Penicillium chrysogenum* UNNN-9 ในขวดรูปชมพู่ โดยใช้อาหารหมักสูตรคัดเลือกสายพันธุ์ (ภาคผนวกที่ 1.3) ตามวิธีการทดลองในข้อ 2.3.3 ใช้อุณหภูมิในการหมัก 2 แบบคือ คงไว้ที่ 25 28 และ 30 °ซ. ตลอดการเลี้ยง และปรับเปลี่ยนอุณหภูมิหลังจากที่เชื้ออายุ 48 ชม. จาก 25 °ซ. เป็น 30 °ซ. และจาก 30 °ซ. เป็น 25 °ซ. เมื่อระยะเวลาในการหมักครบ 4 5 6 และ 7 วัน วัดการเจริญและปริมาณเพนิซิลลิน จี ตามวิธีการทดลองในข้อ 3.1 3.2 และ 3.6 แสดงผลในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงผลของอุณหภูมิที่มีต่อการผลิตเพนิซิลลิน จี โดยเชื้อ *Penicillium chrysogenum* UNNN-9

อุณหภูมิ (°ซ.)	ระยะเวลาการหมัก (วัน)	น.น. เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี หน่วย/มล.*	กรัม/ลิตร**
25	4	18.39	2949	
	5	22.37	3593	1.12
	6	23.32	3593	1.13
	7	16.16	2949	
28	4	20.51	4142	1.33
	5	24.36	4106	1.29
	6	17.54	3145	
	7	12.06	2108	

หมายเหตุ * วัดปริมาณโดยวิธีทางชีววิทยา ดังการคำนวณในภาคผนวกที่ 5.2

** วัดปริมาณโดย HPLC ดังการคำนวณในภาคผนวกที่ 4.2

ตารางที่ 5 (ต่อ)

อุณหภูมิ (°ซ.)	ระยะเวลาการหมัก (วัน)	น.น. เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี หน่วย/มล.*	กรัม/ลิตร**
30	4	17.44	2850	
	5	25.93	<u>3625</u>	1.21
	6	23.74	4106	1.17
	7	16.63	2430	
25-->30	4	15.51	1325	
	5	18.95	<u>3593</u>	1.17
	6	23.06	2949	1.05
	7	16.31	2753	
30-->25	4	15.95	1325	
	5	24.47	<u>4142</u>	1.17
	6	22.85	2719	0.99
	7	21.18	3849	

หมายเหตุ * วัดปริมาณโดยวิธีทางชีววิทยา ดัชนีการคำนวณในภาคผนวกที่ 5.2

** วัดปริมาณโดย HPLC ดัชนีการคำนวณในภาคผนวกที่ 4.2

จากตารางที่ 5 พบว่าการคงอุณหภูมิไว้ที่ 28 °ซ. ตลอดการหมัก ทำให้สายพันธุ์ UNNN-9 ผลิตเพนิซิลลิน จี ได้สูงสุดคือ 4142 หน่วย/มล. หรือ 1.33 กรัม/ลิตร ในวันที่ 4 ของการหมัก ซึ่งนอกจากจะได้ปริมาณเพนิซิลลิน จี สูงสุดแล้ว ยังใช้ระยะเวลาในการหมักสั้นกว่าคือ 4 วัน ดังนั้นการทดลองลำดับต่อไปจะคงอุณหภูมิการหมักไว้ที่ 28 °ซ.

2.2 การเจริญของเชื้อ *Penicillium chrysogenum* UNNN-9 ในอาหารสำหรับการเตรียมหัวเชื้อ

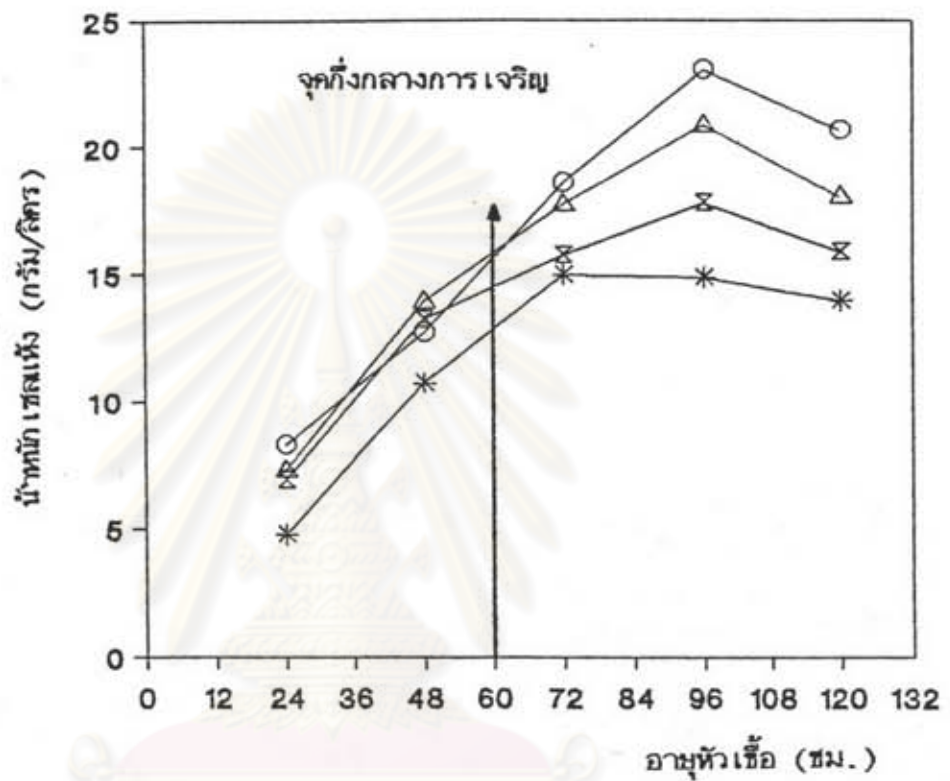
2.2.1 ผลของจำนวนสปอร์เริ่มต้นต่อลักษณะของหัวเชื้อ

ลักษณะของหัวเชื้อ มีความสำคัญต่อประสิทธิภาพการผลิตเพนิซิลลิน จี Whitaker และ Long รายงานว่าจำนวนสปอร์มีผลต่อลักษณะของหัวเชื้อ ถ้าใช้สปอร์จำนวนน้อยเกินไป ทำให้หัวเชื้อมีลักษณะเป็นกระจุก (pellet) การผลิตเพนิซิลลิน จี จะช้าและได้ปริมาณน้อย (73) วนิดาพบว่าในการเตรียมหัวเชื้อของ *Penicillium chrysogenum* A-88 จำนวนสปอร์ที่เหมาะสมคือ 2.5×10^7 สปอร์ต่ออาหารเตรียมหัวเชื้อ 50 มล. (85) Vardar และ Lilly พบว่าการใช้ปริมาณหัวเชื้อคิดเป็น 10 % ของอาหารที่ใช้ผลิตเพนิซิลลิน จี จะทำให้การผลิตเพนิซิลลิน จี ได้สูงที่สุด (70) ในการทดลองหาสภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมหัวเชื้อนั้น ได้แปรผันจำนวนสปอร์ที่ใช้เป็น 5×10^6 1×10^7 2.5×10^7 และ 5×10^7 สปอร์/ขวด ซึ่งบรรจุอาหารสำหรับเตรียมหัวเชื้อ 50 มล. (ภาคผนวกที่ 1.4) และทำการทดลองตามวิธีการทดลองในข้อ 2.3.4 วัดการเจริญตามวิธีการทดลองในข้อ 3.6 ผลการทดลองแสดงอยู่ในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 แสดงน้ำหนักเซลแห้งที่วัดได้จากการแปรผันปริมาณสปอร์เริ่มต้นของ *Penicillium chrysogenum* UNNN-9 ในอาหารเตรียมหัวเชื้อ

อายุของหัวเชื้อ (ชม.)	น้ำหนักเซลแห้งที่วัดได้ (กรัม/ลิตร) เมื่อใช้จำนวนสปอร์เริ่มต้น			
	5×10^6	1×10^7	2.5×10^7	5×10^7
24	4.80	6.93	7.32	8.30
48	10.76	13.26	13.96	12.74
72	15.02	15.76	17.77	18.60
96	14.90	17.84	20.90	23.06
120	13.98	15.92	18.07	20.68

จากตารางที่ 6 นำมาเขียนเป็นกราฟดังรูปที่ 3 เพื่อให้เห็นรูปแบบการเจริญของหัวเชื้อเชื้อชัดเจนยิ่งขึ้น



- * ปริมาณสปอร์เริ่มต้น 5×10^6 สปอร์/ชาม
- x ปริมาณสปอร์เริ่มต้น 1×10^7 สปอร์/ชาม
- Δ ปริมาณสปอร์เริ่มต้น 2.5×10^7 สปอร์/ชาม
- o ปริมาณสปอร์เริ่มต้น 5×10^7 สปอร์/ชาม

รูปที่ 3 แสดงรูปแบบการเจริญของหัวเชื้อ *Penicillium chrysogenum* UNNN-9 ที่ได้จากการแปรผันปริมาณสปอร์เริ่มต้น

มีรายงานว่าห้วเชื้อที่ตีควรมีอายุอยู่ที่จุดกึ่งกลางของช่วงการเจริญ (7) จากรูปที่ 3 พบว่าจุดกึ่งกลางการเจริญของเชื้อสายพันธุ์ UNNN-9 อยู่ที่ประมาณ 60 ชม. จึงใช้จุดนี้เปรียบเทียบการเจริญโดยใช้น้ำหนักเซลแห้งเป็นเกณฑ์ นั่นคือน้ำหนักเซลมากแสดงถึงเชื้อที่มีการเจริญมาก ได้สายใยที่พร้อมจะผลิตเพนิซิลลิน จี จำนวนมาก จากรูปที่ 3 ที่อายุห้วเชื้อ 60 ชม. พบว่าน้ำหนักเซลแห้งที่ได้จากการใช้จำนวนสปอร์เริ่มต้น 5×10^6 และ 1×10^7 สปอร์/ขวด จะให้น้ำหนักเซลแห้งน้อยกว่าเมื่อใช้จำนวนสปอร์เริ่มต้น 2.5×10^7 และ 5×10^7 สปอร์/ขวด ซึ่งให้น้ำหนักเซลแห้งที่ใกล้เคียงกัน ส่วนลักษณะของห้วเชื้อที่ได้จากเมื่อใช้จำนวนสปอร์เริ่มต้น 5×10^6 สปอร์/ขวด จะเป็นสายใยปนอยู่กับกระจุกเซล (pellet) ซึ่งเป็นลักษณะของห้วเชื้อที่ไม่ดี ต่างจากลักษณะที่ได้จากเมื่อใช้จำนวนสปอร์เริ่มต้น 1×10^7 2.5×10^7 และ 5×10^7 สปอร์/ขวด ซึ่งเป็นสายใยขาว กระจายกันอยู่อย่างหลวม ๆ

เนื่องจากปริมาณสปอร์เริ่มต้นที่ 2.5×10^7 และ 5×10^7 สปอร์/ขวด ให้ปริมาณสายใยที่ใกล้เคียงกัน จึงสามารถใช้ค่าใดค่าหนึ่งเป็นสปอร์เริ่มต้นได้ แต่เพื่อเป็นการลดปัจจัยที่ทำให้เกิดความแตกต่างในการหมัก จึงเลือก 2.5×10^7 สปอร์/ขวด เพียงค่าเดียวเพื่อเตรียมห้วเชื้อในขั้นต่อไป

2.2.2 ผลของปริมาณกลูโคสและซูโครส ที่มีต่อการเจริญของเชื้อ ในอาหารเพื่อเตรียมห้วเชื้อ

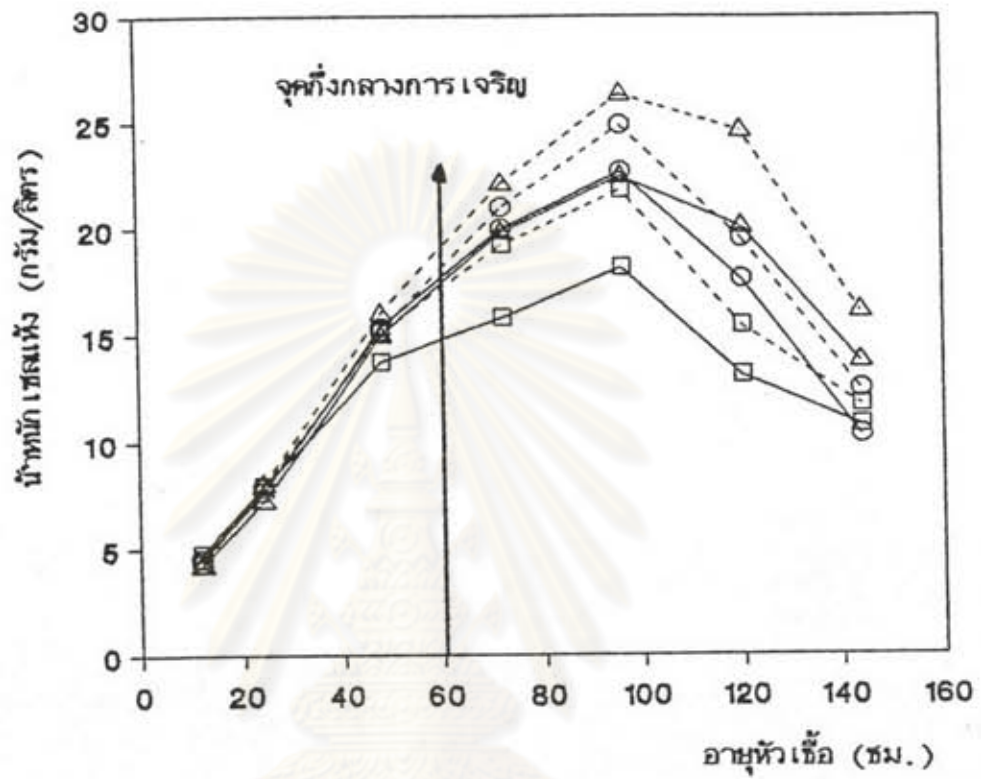
อาหารเตรียมห้วเชื้อส่วนใหญ่จะคล้ายกับอาหารสูตรผลิตเพนิซิลลิน ต่างกันที่ใช้กลูโคสหรือซูโครส 2 % แทนแลคโตส (6,8) จากผลการทดลองในข้อ 2.2.1 ได้จำนวนสปอร์ที่เหมาะสมคือ 2.5×10^7 สปอร์/ขวด เพื่อให้ห้วเชื้อเจริญได้เต็มที่โดยไม่มีปริมาณน้ำตาลในอาหารเลี้ยงเชื้อเป็นข้อจำกัด จึงนำสปอร์มาเลี้ยงในอาหารเตรียมห้วเชื้อ (ภาคผนวกที่ 1.4) ตามวิธีการทดลองในข้อ 2.3.4 โดยแปรผันปริมาณกลูโคส หรือซูโครสเป็น 18 24 36 กรัม/ลิตร ตามลำดับ วัตถุประสงค์การเจริญตามวิธีการทดลองในข้อ 3.6 ผลการทดลองแสดงในตารางที่

ตารางที่ 7 แสดงน้ำหนักเซลล์แห้งที่ได้จากการแปรผันปริมาณกลูโคส หรือ ซูโครส ในอาหารเตรียมหัวเชื้อ

อายุ หัวเชื้อ (ชม.)	น้ำหนักเซลล์แห้งที่วัดได้ (กรัม/ลิตร)					
	ปริมาณกลูโคส (กรัม/ลิตร)			ปริมาณซูโครส (กรัม/ลิตร)		
	18	24	36	18	24	36
12	4.74	4.50	4.20	4.54	4.36	4.27
24	7.93	7.68	7.22	7.96	7.84	8.06
48	13.74	15.37	14.97	15.15	15.19	16.04
72	16.82	19.98	19.81	19.23	20.98	22.12
96	18.19	22.65	22.46	21.82	24.87	26.34
120	13.14	17.62	20.12	15.42	19.52	24.61
144	10.78	10.33	13.74	11.76	12.47	16.13

จากตารางที่ 7 นำไปเขียนเป็นกราฟในรูปที่ 4 เพื่อให้ง่ายต่อการดูอิทธิพลของชนิดและปริมาณน้ำตาลที่มีต่อการเจริญของหัวเชื้อ

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



- กลูโคส 18 กรัม/ลิตร
- กลูโคส 24 กรัม/ลิตร
- △ กลูโคส 36 กรัม/ลิตร
- ซูโครส 18 กรัม/ลิตร
- ซูโครส 24 กรัม/ลิตร
- △ ซูโครส 36 กรัม/ลิตร

รูปที่ 4 แสดงรูปแบบการเจริญของหัวเชื้อ *Penicillium chrysogenum* UNNN-9 เมื่อมีการแปรผันปริมาณกลูโคส หรือซูโครส ในอาหารเตรียมหัวเชื้อ

จากรูปที่ 4 พบว่าน้ำหนักเซลแห้งเพิ่มขึ้นตามปริมาณน้ำตาลที่เพิ่มขึ้น และเมื่อใช้ซูโครสจะให้น้ำหนักเซลแห้งสูงกว่าเมื่อใช้กลูโคสเล็กน้อย อีกทั้งยังมีราคาที่ถูกกว่า จึงเลือกซูโครสเป็นแหล่งคาร์บอนในการเตรียมหัวเชื้อ เมื่อสังเกตที่จุดกึ่งกลางของการเจริญของเชื้อ คือที่ 60 ชม. พบว่าน้ำหนักเซลแห้งที่ได้เมื่อใช้ซูโครสปริมาณ 18 24 และ 36 กรัม/ลิตร มีค่าใกล้เคียงกัน ดังนั้นจึงควรเลือกใช้ปริมาณ 18 กรัม/ลิตร

2.3 ผลของอายุหัวเชื้อ และเวลาที่เติมกรดฟีนอลอะซีติก ต่อการผลิตเพนิซิลลิน จี

จากผลการทดลองในข้อ 2.2.1 พบว่าจุดกึ่งกลางในช่วงการเจริญอยู่ที่ประมาณ 60 ชม. เพื่อคৌตถิผลของอายุหัวเชื้อต่อการผลิตเพนิซิลลิน จี จึงทำการเลี้ยงเชื้อในอาหารสำหรับผลิตเพนิซิลลิน จี (ภาคผนวกที่ 1.3) ตามวิธีการทดลองที่ 2.3.5 โดยทดลองใช้หัวเชื้ออายุ 48 60 และ 72 ชม. เนื่องจากกรดฟีนอลอะซีติกซึ่งเป็นสารตั้งต้นในการผลิตเพนิซิลลิน จี มีความเป็นพิษมาก ถ้าใช้ในความเข้มข้นสูง หรือเติมขณะเชื้อมีอายุน้อย มีรายงานว่าอายุของเชื้อที่เหมาะสมในการเติมกรดฟีนอลอะซีติกจะอยู่ในช่วงที่เชื้อมีการเจริญเต็มที่แล้ว เพราะในจุดนั้นเชื้อรามีการสร้างสารตัวกลางไว้พร้อมสำหรับผลิตเพนิซิลลิน จี การเติมเร็วเกินไปทำให้การเจริญถูกยับยั้ง และถ้าเติมช้าเกินไป สารตัวกลางที่เชื้อผลิตขึ้นอาจถูกนำไปใช้เพื่อการเจริญหรือสลายไป (4, 5, 61, 62) ดังนั้นเพื่อคৌตถิผลของช่วงเวลาในการเติมกรดฟีนอลอะซีติกต่อการผลิตเพนิซิลลิน จี จึงทำการเติมกรดฟีนอลอะซีติกเมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 60 และ 72 ชม. โดยใช้ 2 ระดับความเข้มข้นคือ 0.5 และ 1.0 กรัม/ลิตรของอาหารเลี้ยงเชื้อ แล้วจึงทำการวิเคราะห์หาปริมาณเพนิซิลลิน จี ตามวิธีการทดลองในข้อ 3.1-3.5 แสดงผลที่ได้ในตารางที่ 8

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ตารางที่ 8 แสดงปริมาณเพนิซิลลิน จี ที่ได้จากการหมัก โดยแปรผันอายุหัวเชื้อ ปริมาณและ
ช่วงเวลาที่เติมกรดฟีนิลอะซิติก

ใช้หัวเชื้ออายุ 48 ชม. ถ่ายลงในอาหารสูตรผลิตเพนิซิลลิน จี และเติม PAA เมื่อ
ระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม.

1. ปริมาณ PAA 0.5 กรัม/ลิตร

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวส์ (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม รวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)	(กรัม/ลิตร)
72	5.83	23.84	3.54	7.54	1.20	0.19	3661
96	6.60	22.45	0.86	2.90	0.77	0.03	3861 0.89
120	7.39	15.26	0.62	1.66	0.92	0.02	1959
144	8.06	7.88	0.45	0.75	1.00	0.02	1280
168	8.26	5.68	0.39	0.63	1.39	0.02	88

ศูนย์วิทยทรัพยากร

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

2. ปริมาณ PAA 1.0 กรัม/ลิตร

72	5.87	20.27	2.0	4.84	0.92	0.56	2859
96	6.70	20.44	0.51	2.77	0.54	0.48	3865 0.88
120	7.44	19.54	0.49	0.55	0.88	0.39	3175
144	7.87	12.19	0.37	0.56	1.00	0.24	1540
168	8.23	5.82	0.23	0.39	1.15	0.26	1023

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ใช้หัวเชื้ออายุ 48 ชม. ถ่าลงในอาหารสูตรผลิตเพนิซิลลิน จี และเติม PAA เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 60 ชม.

1. ปริมาณ PAA 0.5 กรัม/ลิตร

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	เซลล์แห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีติวส์ (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม รวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (กรัม/ลิตร)
72	5.83	24.34	2.15	5.85	1.10	0.29	2930
96	6.96	19.52	0.59	3.27	0.65	0.02	2859
120	7.60	14.79	0.75	1.53	0.81	0.02	3136
144	8.08	8.45	0.55	1.05	0.92	0.02	1855
168	8.23	6.80	0.53	0.90	1.39	0.02	1350

2. ปริมาณ PAA 1.0 กรัม/ลิตร

72	5.92	23.25	1.23	4.53	0.90	0.89	2772
96	6.96	19.52	0.91	3.23	0.84	0.54	2650
120	7.66	19.85	0.81	1.60	0.77	0.32	3030
144	7.98	9.00	0.72	0.95	1.19	0.03	1448
168	8.10	6.97	0.43	0.74	1.35	0.02	1241

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ใช้หัวเชื้ออายุ 48 ชม. ถ่ายลงในอาหารสูตรผลิตเพนิซิลลิน จี และเติม PAA เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 72 ชม.

1. ปริมาณ PAA 0.5 กรัม/ลิตร

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวส์ (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม รวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (กรัม/ลิตร)
72	5.76	25.85	0.89	3.61	0.80	0.39	1203
96	7.09	20.48	0.85	3.27	0.92	0.28	1973
120	7.72	13.54	0.81	3.17	1.00	0.23	1819
144	7.95	9.05	0.77	2.43	1.07	0.10	1448
168	8.13	7.59	0.71	2.05	1.39	0.12	780

2. ปริมาณ PAA 1.0 กรัม/ลิตร

72	5.58	25.02	1.20	3.70	0.80	0.96	940
96	7.30	17.94	0.88	3.58	1.00	0.88	1973
120	7.72	15.30	0.85	3.15	1.00	0.65	2099
144	8.02	13.88	0.71	2.76	1.19	0.55	1203
168	8.04	9.54	0.70	2.62	1.23	0.55	650

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ใช้หัวเชื้ออายุ 60 ชม. ถ่ายลงในอาหารสูตรผลิตเพนิซิลลิน จี และเติม PAA เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม.

1. ปริมาณ PAA 0.5 กรัม/ลิตร

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวส์ (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม รวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)	(กรัม/ลิตร)
72	5.83	22.54	2.00	4.96	1.00	0.22	2930
96	6.87	20.78	0.86	3.63	0.85	0.09	4406 1.20
120	7.65	15.22	0.65	3.05	1.23	0.06	3894
144	7.83	8.78	0.62	2.81	1.39	0.01	1203
168	7.86	7.86	0.46	2.12	1.54	0.01	105

2. ปริมาณ PAA 1.0 กรัม/ลิตร

72	5.98	21.39	2.96	3.40	1.00	0.54	2711
96	6.79	21.43	0.98	3.06	0.69	0.29	4406 1.19
120	7.63	13.32	0.49	2.89	0.92	0.15	3861
144	7.89	11.07	0.46	2.22	1.10	0.11	2605
168	7.97	11.23	0.40	2.01	1.38	0.05	101

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ใช้หัวเชื้ออายุ 60 ชม. ถ่ายลงในอาหารสูตรผลิตเพนิซิลลิน จี และเติม PAA เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 60 ชม.

1. ปริมาณ PAA 0.5 กรัม/ลิตร

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	เซลล์แห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวส์ (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม รวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (กรัม/ลิตร)
72	6.02	24.70	1.11	5.77	1.10	0.22	1743
96	6.99	20.61	0.80	3.96	1.07	0.18	1541
120	7.74	13.49	0.62	3.74	1.15	0.14	883
144	7.89	9.31	0.56	3.65	1.26	0.14	539
168	8.04	8.24	0.40	2.93	1.46	0.12	220

2. ปริมาณ PAA 1.0 กรัม/ลิตร

72	6.17	22.22	3.58	5.85	0.80	0.77	1743
96	6.36	18.28	2.15	5.16	0.90	0.59	1573
120	7.68	14.35	0.59	3.12	1.11	0.57	1280
144	7.91	14.02	0.51	2.58	1.30	0.36	690
168	8.01	13.22	0.38	2.66	1.36	0.32	250

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ใช้หัวเชื้ออายุ 60 ชม. ถ่ายลงในอาหารสูตรผลิตเพนิซิลลิน จี และเติม PAA เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 72 ชม.

1. ปริมาณ PAA 0.5 กรัม/ลิตร

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวส์ (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม รวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (กรัม/ลิตร)
72	5.75	26.64	2.15	3.35	1.10	0.37	1362
96	7.10	18.55	0.99	2.87	1.07	0.28	1180
120	7.75	13.61	0.66	2.35	1.07	0.20	1157
144	7.98	8.82	0.60	2.35	1.15	0.14	506
168	8.00	7.97	0.49	2.27	1.20	0.09	344

2. ปริมาณ PAA 1.0 กรัม/ลิตร

72	5.43	25.98	1.01	3.66	0.90	0.96	1000
96	7.18	18.25	0.64	3.28	0.85	0.74	1541
120	7.48	17.78	0.56	2.91	0.96	0.55	1448
144	7.75	15.49	0.47	2.62	1.10	0.44	1100
168	7.87	9.32	0.40	2.60	1.15	0.20	245

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ใช้หัวเชื้ออายุ 72 ชม. ถ่ายลงในอาหารสูตรผลิตเพนิซิลลิน จี และเติม PAA เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม.

1. ปริมาณ PAA 0.5 กรัม/ลิตร

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวส์ (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม รวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (กรัม/ลิตร)
72	7.05	22.80	0.90	3.81	0.50	0.46	3235
96	7.78	13.59	0.85	3.58	0.80	0.29	2687 0.43
120	7.98	12.49	0.50	3.43	1.00	0.18	1497
144	7.97	11.23	0.28	3.23	1.11	0.10	819
168	8.07	10.84	0.14	2.66	1.14	0.07	469

2. ปริมาณ PAA 1.0 กรัม/ลิตร

72	6.72	22.01	5.05	6.28	0.81	0.52	3450 0.62
96	7.53	20.17	0.98	3.66	0.92	0.37	2203
120	7.76	16.13	0.89	3.58	1.00	0.28	1771
144	7.93	12.90	0.78	3.54	1.23	0.19	1731
168	8.02	10.97	0.75	3.52	1.39	0.12	1343

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ใช้หัวเชื้ออายุ 72 ชม. ถ่ายลงในอาหารสูตรผลิตเพนิซิลลิน จี และเติม PAA เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 60 ชม.

1. ปริมาณ PAA 0.5 กรัม/ลิตร

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวส์ (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม รวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)	(กรัม/ลิตร)
72	6.28	24.75	5.35	7.35	0.45	0.40	2850
96	7.39	22.39	0.90	3.97	0.78	0.27	3016
120	7.71	15.28	0.86	3.58	1.00	0.19	2323
144	7.88	14.57	0.76	3.23	1.11	0.04	819
168	7.95	13.62	0.66	2.72	1.30	0.02	749

2. ปริมาณ PAA 1.0 กรัม/ลิตร

72	6.49	24.71	3.97	6.35	0.85	0.78	1541
96	7.35	21.09	0.91	4.85	0.94	0.54	2526
120	7.72	14.58	0.67	3.97	1.10	0.35	926
144	8.05	13.79	0.65	3.58	1.23	0.28	756
168	8.12	10.56	0.66	3.54	1.34	0.16	694

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ใช้หัวเชื้ออายุ 72 ชม. ถ่ายลงในอาหารสูตรผลิตเพนิซิลลิน จี และเติม PAA เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 72 ชม.

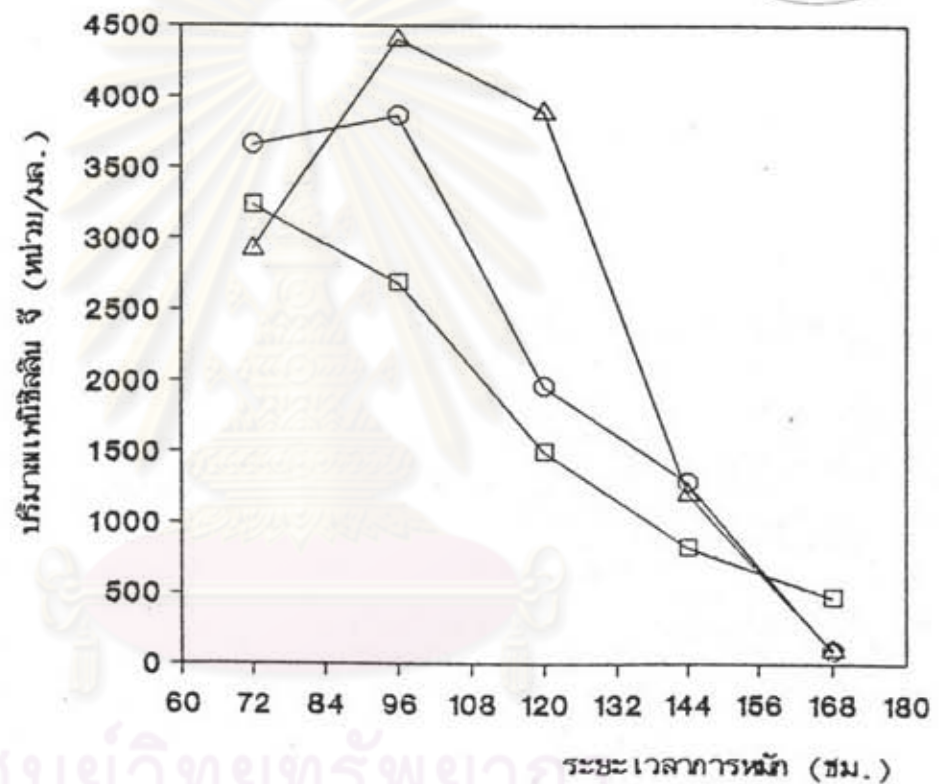
1. ปริมาณ PAA 0.5 กรัม/ลิตร

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวซ์ (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม รวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (กรัม/ลิตร)
72	5.92	29.84	2.12	3.89	1.07	0.37	1203
96	7.44	19.07	1.08	3.53	1.11	0.29	1203
120	7.81	14.02	1.05	3.46	1.20	0.22	1177
144	7.97	12.22	0.75	3.35	1.23	0.20	1048
168	8.05	10.60	0.72	3.30	1.37	0.20	415

2. ปริมาณ PAA 1.0 กรัม/ลิตร

72	5.63	27.76	1.05	3.97	0.87	1.05	1541
96	7.44	21.70	0.92	3.30	0.98	0.86	1855
120	7.89	14.35	0.79	3.23	1.00	0.51	1452
144	8.04	13.80	0.56	3.14	1.12	0.37	1345
168	8.12	13.28	0.45	3.12	1.35	0.25	153

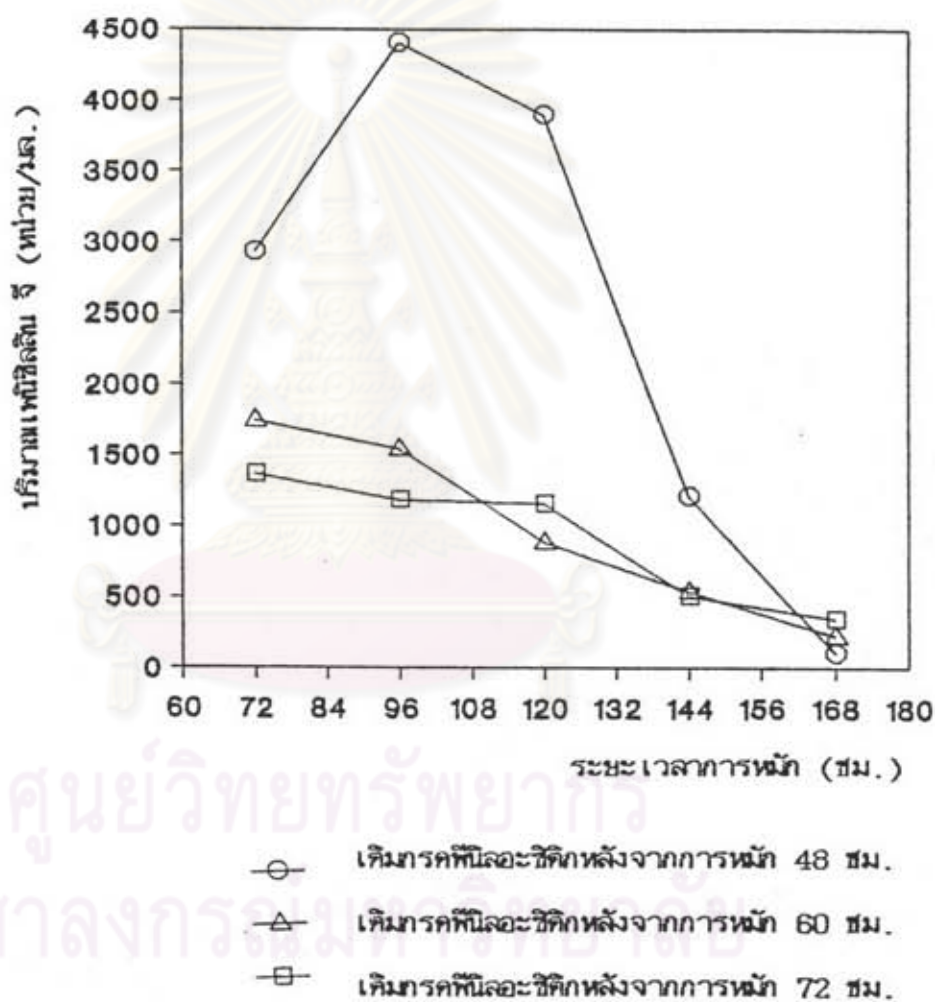
จากตารางที่ 8 นำปริมาณเพนิซิลิน จี ที่เชื้อผลิตได้จากการแปรผันอายุหัวเชื้อ มาเขียนเป็นกราฟดังรูปที่ 5 โดยเปรียบเทียบเฉพาะที่มีการเติมกรดฟีนีลอะซิติกเข้มข้น 0.5 กรัม/ลิตร เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม. เพื่อคৌทูลของอายุหัวเชื้อที่มีต่อการผลิตเพนิซิลิน จี



- ใช้หัวเชื้ออายุ 48 ชม.
 △ ใช้หัวเชื้ออายุ 60 ชม.
 □ ใช้หัวเชื้ออายุ 72 ชม.

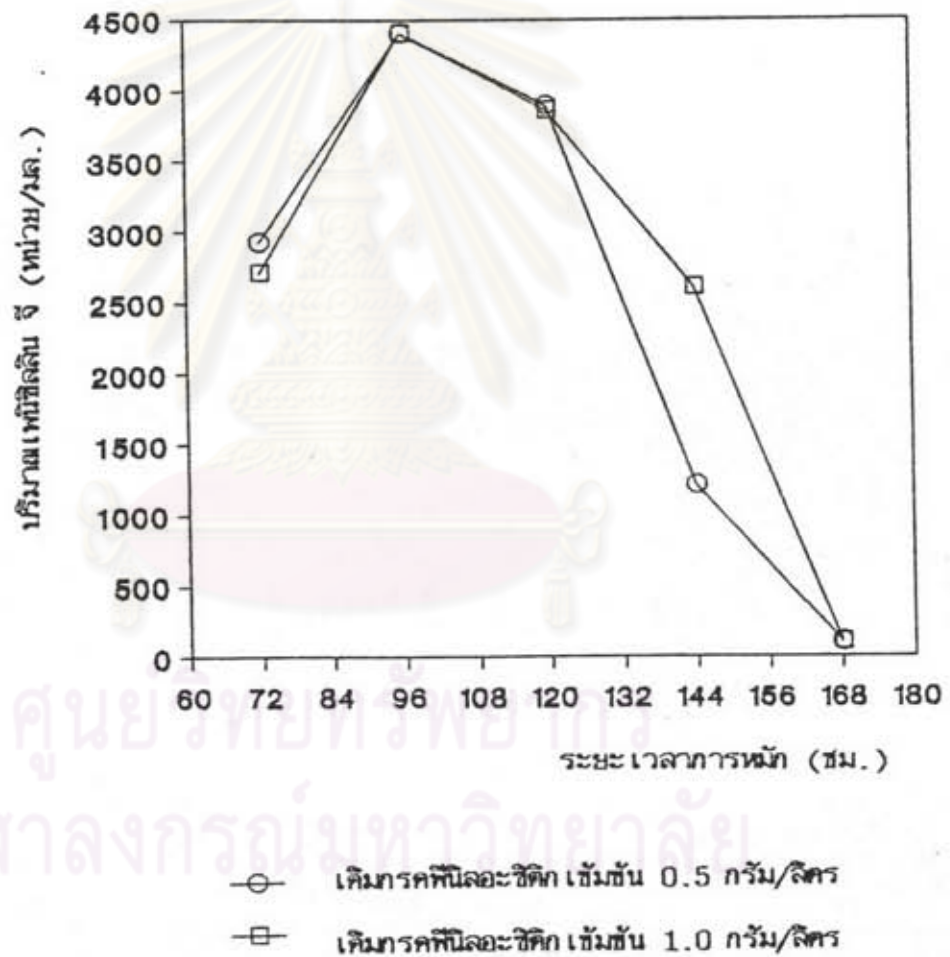
รูปที่ 5 แสดงปริมาณเพนิซิลิน จี ที่ได้จากการหมักที่มีการแปรผันอายุหัวเชื้อ โดยเติมกรดฟีนีลอะซิติกเข้มข้น 0.5 กรัม/ลิตร เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม.

จากรูปที่ 5 พบว่าอายุหัวเชื้อที่เหมาะสมต่อการผลิตเพนิซิลลิน จี อยู่ที่ 60 ชม. เพื่อหาเวลาที่เหมาะสมในการเติมกรดฟีนอลอะซิติก จึงทำการเปรียบเทียบโดยใช้หัวเชื้อที่มีอายุ 60 ชม. แล้วแปรผันเวลาในการเติมกรดฟีนอลอะซิติกเข้มข้น 0.5 กรัม/ลิตร แสดงผลในกราฟรูปที่ 6



รูปที่ 6 แสดงปริมาณเพนิซิลลิน จี ที่ได้จากการหมักหัวเชื้ออายุ 60 ชม. แปรผันเวลาในการเติมกรดฟีนอลอะซิติกเข้มข้น 0.5 กรัม/ลิตร เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 60 และ 72 ชม. ตามลำดับ

จากรูปที่ 5 และ 6 พบว่าอายุหัวเชื้อที่เหมาะสมคือ 60 ชม. เวลาที่เหมาะสมสำหรับการเติมกรดฟอสฟอริกคือ 48 ชม. เมื่อเปรียบเทียบความเข้มข้นกรดฟอสฟอริกระหว่าง 0.5 และ 1.0 กรัม/ลิตร ที่มีต่อการผลิตเพนิซิลลิน จี จึงนำปริมาณเพนิซิลลิน จี ที่ได้จากการใช้หัวเชื้ออายุ 60 ชม. เลี้ยงในอาหารสูตรผลิตเพนิซิลลิน จี แล้วเติมกรดฟอสฟอริกเข้มข้น 0.5 และ 1.0 กรัม/ลิตร เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม. มาแสดงในกราฟรูปที่ 7



รูปที่ 7 แสดงปริมาณเพนิซิลลิน จี ที่ได้จากการหมักโดยใช้หัวเชื้ออายุ 60 ชม. เติมกรดฟอสฟอริกเข้มข้น 0.5 และ 1.0 กรัม/ลิตร เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม.

จากรูปที่ 7 พบว่ากรดฟีนิลอะซิติกเข้มข้น 1.0 กรัม/ลิตร ไม่ได้ทำให้เชื้อผลิต เพนิซิลลิน จี เพิ่มมากกว่าที่ใช้ความเข้มข้น 0.5 กรัม/ลิตร คือได้ปริมาณ 4406 หน่วย/มล.หรือ 1.19 และ 1.20 กรัม/ลิตร ในชม.ที่ 96 ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก 2 ปัจจัย คือ สายพันธุ์นี้มีความจำกัดในสร้างสารตัวกลางในการผลิตเพนิซิลลิน จี การเติมกรดฟีนิลอะซิติกเข้มข้นจึงไม่ได้ทำให้ ปริมาณเพนิซิลลิน จี เพิ่มขึ้นตามไปด้วย หรืออาจเป็นเพราะปัจจัยสำหรับการสร้างเพนิซิลลิน จี โดยเฉพาะอย่างยิ่งปริมาณน้ำตาลที่ให้อาจไม่เหมาะสมกับปริมาณกรดฟีนิลอะซิติก ดังนั้นใน การทดลองต่อไปจึงแปรผันปริมาณกรดฟีนิลอะซิติกและแลคโตสไปพร้อมกัน

2.4 ผลของปริมาณแลคโตสและกรดฟีนิลอะซิติกที่มีต่อการผลิตเพนิซิลลิน จี

เลี้ยงเชื้อ *Penicillium chrysogenum* UNNN-9 ในอาหารเพื่อผลิตเพนิซิลลิน จี (ภาคผนวกที่ 1.3) ตามวิธีการทดลองในข้อ 2.3.5 โดยแปรผันความเข้มข้นของแลคโตสเป็น 30 40 และ 50 กรัม/ลิตร และแปรผันความเข้มข้นของกรดฟีนิลอะซิติกเป็น 0.5 0.8 และ 1.0 กรัม/ลิตรของอาหารผลิตเพนิซิลลิน จี วิเคราะห์หาปริมาณเพนิซิลลิน จี เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 72 96 120 144 และ 168 ชม. ตามวิธีการทดลองที่ 3.1-3.6 แสดงผลการ ทดลองในตารางที่ 9

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 9 แสดงปริมาณเพนิซิลลิน จี ที่ได้เมื่อมีการแปรผันปริมาณแลคโตส เป็น 30 40 และ 50 กรัม/ลิตร โดยเติมกรดพีนอลอะซิติกเข้มข้น 0.5 0.8 และ 1.0 กรัม/ลิตร เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม.

ใช้น้ำตาลแลคโตส 30 กรัม/ลิตร เป็นแหล่งคาร์บอนเพื่อผลิตเพนิซิลลิน จี

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	น.นเซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวส์ (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รวม (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.) (กรัม/ลิตร)
1. เติม PAA 0.5 กรัม/ลิตร							
72	6.00	23.88	6.07	8.31	0.85	0.10	2859
96	7.40	21.99	0.77	3.54	0.96	0.08	4406
120	7.80	16.60	0.71	2.22	1.04	0.03	4006 0.80
144	8.19	15.11	0.65	1.86	1.27	0.02	817
168	8.08	11.88	0.55	1.54	1.30	0.02	683
2. เติม PAA 0.8 กรัม/ลิตร							
72	6.23	21.59	5.31	8.15	0.81	0.30	3041
96	7.45	20.92	0.87	3.61	0.81	0.21	3494
120	7.65	17.64	0.84	2.75	1.01	0.19	4187 0.81
144	8.16	14.87	0.72	1.92	1.15	0.12	638
168	8.01	10.37	0.54	1.41	1.31	0.09	638
3. เติม PAA 1.0 กรัม/ลิตร							
72	6.57	20.68	5.08	8.92	0.92	0.59	2687
96	6.65	20.09	0.73	3.07	0.77	0.32	3894
120	7.33	19.07	0.66	2.72	0.88	0.21	5143 0.97
144	8.04	13.75	0.65	2.14	1.07	0.13	1340
168	7.97	12.91	0.54	1.37	1.15	0.04	925

ตารางที่ 9 (ต่อ)

ใช้น้ำตาลแลคโตส 40 กรัม/ลิตร เป็นแหล่งคาร์บอนเพื่อผลิตเพนิซิลลิน จี

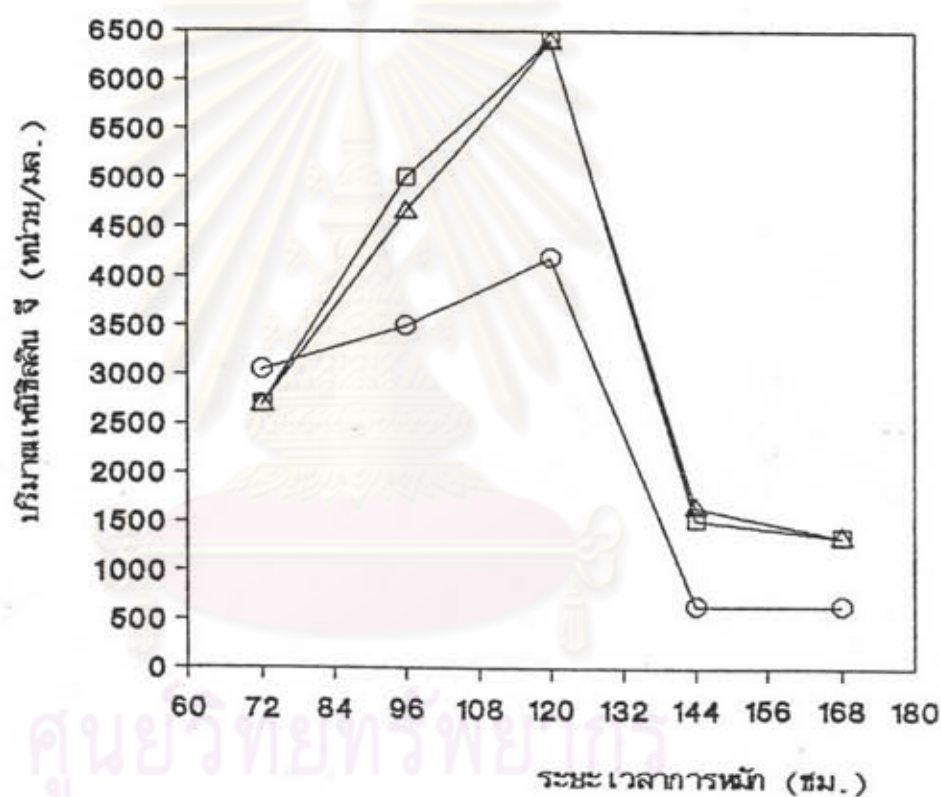
ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	น.น.เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวส์ (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รวม (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.) (กรัม/ลิตร)	
1. เติม PAA 0.5 กรัม/ลิตร								
72	5.98	22.58	9.69	13.54	0.69	0.14	2375	
96	6.81	28.25	1.72	5.06	0.62	0.03	5006	
120	7.51	21.87	0.72	3.56	0.77	0.02	5143	1.08
144	8.00	17.72	0.71	3.51	0.96	0.01	1946	
168	7.96	12.34	0.64	3.01	1.15	0.01	1184	
2. เติม PAA 0.8 กรัม/ลิตร								
72	6.20	20.84	12.77	19.07	0.85	0.31	2687	
96	5.87	25.37	0.86	4.17	0.77	0.23	4661	
120	7.01	22.72	0.80	3.83	0.58	0.04	6384	1.65
144	7.96	16.42	0.54	3.25	0.88	0.03	1638	
168	7.93	13.68	0.41	3.06	1.01	0.01	1340	
3. เติม PAA 1.0 กรัม/ลิตร								
72	5.95	14.08	14.38	21.69	1.15	0.52	1973	
96	6.08	24.20	3.94	7.12	0.73	0.34	3561	
120	6.74	26.95	0.62	4.15	0.62	0.31	4687	0.87
144	7.72	18.19	0.58	3.35	0.77	0.19	1184	
168	7.91	15.02	0.57	3.14	1.01	0.08	1184	

ตารางที่ 9 (ต่อ)

ใช้น้ำตาลแลคโตส 50 กรัม/ลิตร เป็นแหล่งคาร์บอนเพื่อผลิตเพนิซิลลิน จี

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	น.น.เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวซ์ (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รวม (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.) (กรัม/ลิตร)	
1. เติม PAA 0.5 กรัม/ลิตร								
72	6.01	24.58	19.31	22.01	0.84	0.08	3041	
96	5.81	33.57	2.71	6.74	0.73	0.03	5406	
120	6.54	32.21	0.83	3.67	0.54	0.01	5404	1.14
144	7.77	20.77	0.52	3.34	0.88	0.01	1716	
168	7.95	15.36	0.46	3.15	1.07	0.01	1184	
2. เติม PAA 0.8 กรัม/ลิตร								
72	6.67	21.07	21.38	26.77	0.92	0.33	2687	
96	5.78	27.45	5.16	9.20	0.77	0.20	5006	
120	6.65	28.71	0.75	3.61	0.62	0.01	6404	1.77
144	7.90	17.62	0.71	3.35	0.88	0.01	1516	
168	7.93	15.04	0.67	3.21	1.07	0.01	1340	
3. เติม PAA 1.0 กรัม/ลิตร								
72	6.42	21.15	19.85	28.31	1.01	0.42	2606	
96	5.83	26.69	8.25	11.35	0.85	0.34	4894	
120	6.49	27.42	0.92	4.13	0.69	0.14	5986	1.54
144	7.86	19.17	0.91	3.50	1.19	0.01	1716	
168	7.88	16.92	0.87	3.28	1.19	0.01	1184	

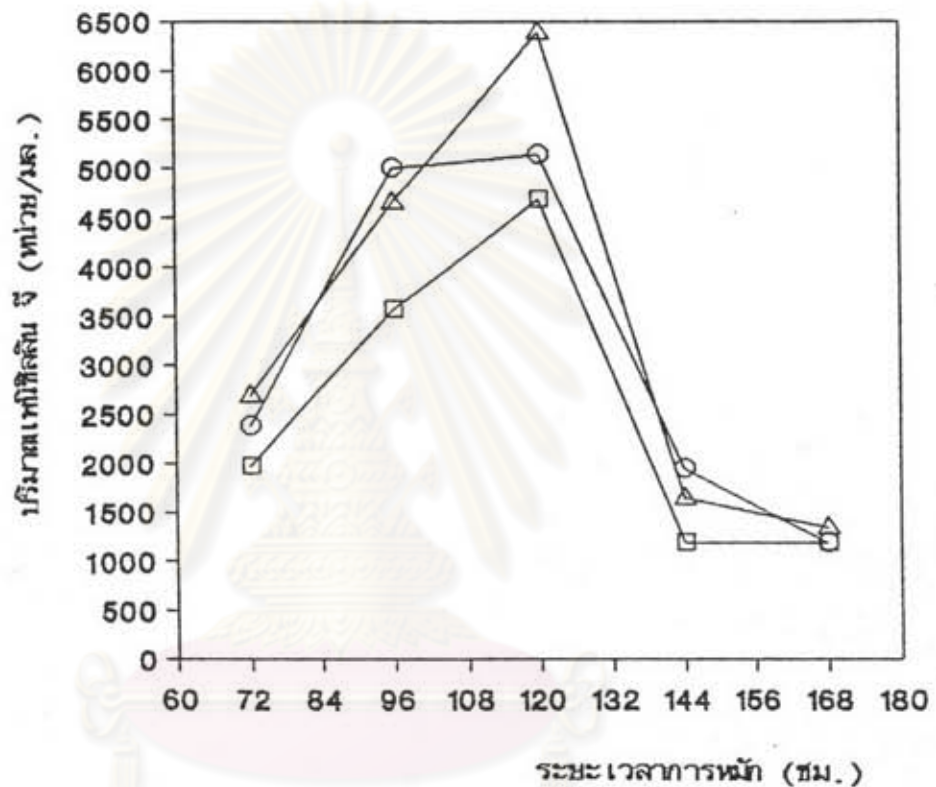
จากตารางที่ 9 พบว่าเชื้อจะผลิตเพนิซิลลิน จี เพิ่มขึ้นเมื่อใช้แลคโตสปริมาณมากขึ้น โดยพบว่าเมื่อเพิ่มปริมาณแลคโตสจาก 30 กรัม/ลิตร เป็น 40 กรัม/ลิตร เชื้อผลิตเพนิซิลลิน จี ได้มากขึ้น 103.7 % คือเพิ่มจาก 0.81 กรัม/ลิตร เป็น 1.65 กรัม/ลิตร แต่เมื่อเพิ่มจาก 40 กรัม/ลิตร เป็น 50 กรัม/ลิตร ซึ่งใช้ปริมาณน้ำตาลเพิ่มขึ้น 10 กรัม/ลิตรเท่านั้น ได้ปริมาณ เพนิซิลลิน จีมากขึ้นเพียง 7.27 % ใช้กราฟรูปที่ 8 แสดงผลของปริมาณแลคโตสที่มีต่อการผลิต เพนิซิลลิน จี โดยเปรียบเทียบเฉพาะการเติมกรดฟีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.8 กรัม/ลิตร เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม.



- ใช้แลคโตสเข้มข้น 30 กรัม/ลิตร
- △ ใช้แลคโตสเข้มข้น 40 กรัม/ลิตร
- ใช้แลคโตสเข้มข้น 50 กรัม/ลิตร

รูปที่ 8 แสดงปริมาณเพนิซิลลิน จี ที่ได้จากการแปรผันปริมาณแลคโตส โดยเติมกรดฟีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.8 กรัม/ลิตร เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม.

จากรูปที่ 8 พบว่าปริมาณแลคโตสที่เหมาะสมสำหรับการผลิตเพนิซิลลิน จี ที่สุด คือ 40 กรัม/ลิตร เปรียบเทียบความเข้มข้นของกรดพินิลอะซิติกที่เหมาะสมในการผลิตเมื่อใช้แลคโตส 40 กรัม/ลิตร ได้ดังกราฟรูปที่ 9



- เคมีการคัพินิลอะซิติก เข้มข้น 0.5 กรัม/ลิตร
- △ เคมีการคัพินิลอะซิติก เข้มข้น 0.8 กรัม/ลิตร
- เคมีการคัพินิลอะซิติก เข้มข้น 1.0 กรัม/ลิตร

รูปที่ 9 แสดงปริมาณเพนิซิลลิน จี ที่ได้จากการแปรผันปริมาณกรดพินิลอะซิติกเป็น 0.5 0.8 และ 1.0 กรัม/ลิตร โดยเพิ่มเมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม. ในอาหารที่ใช้แลคโตส 40 กรัม/ลิตร

จากรูปที่ 9 สรุปได้ว่าความเข้มข้นของกรดพีนิลอยซิดิก ที่เหมาะสมต่อการผลิต เพนิซิลลิน จี คือ 0.8 กรัม/ลิตร

จากผลการทดลองที่เสนอ สรุปได้ว่าสภาวะที่เหมาะสมในระดับขวดเขย่าคือ การใช้ ปริมาณสปอร์เริ่มต้น 2.5×10^7 สปอร์/ขวด ซึ่งบรรจุอาหารเตรียมหัวเชื้อ 50 มล. มีซูโครส 18 กรัม/ลิตร เป็นแหล่งคาร์บอน เมื่อเลี้ยงจนมีอายุครบ 60 ชม. จึงถ่าย 10 % (v/v) ของหัวเชื้อ นี้ลงในอาหารสูตรผลิตเพนิซิลลิน จี ที่มีแลคโตส 40 กรัม/ลิตร เป็นแหล่งคาร์บอน เพื่อใช้ในการ ผลิตเพนิซิลลิน จี โดยเติมกรดพีนิลอยซิดิกเข้มข้น 0.8 กรัม/ลิตร เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม. การหมักในสภาวะดังกล่าวผลิตเพนิซิลลิน จี ได้สูงสุด 6384 หน่วย/มล. หรือ 1.65 กรัม/ลิตร ในชม.ที่ 120 ดังนั้นในการทดลองต่อไปจะใช้สภาวะนี้ เป็นข้อมูลพื้นฐานในการหา สภาวะที่เหมาะสมสำหรับการหมักในระดับถังหมักขนาด 5 ลิตร เพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตเพนิซิลลิน จี ต่อไป

3. การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตเพนิซิลลิน จี โดย *Penicillium chrysogenum* UNNN-9 ในถังหมัก

3.1 อัตราความเร็วรอบที่เหมาะสมในการกวนที่ 400 และ 500 รอบ/นาที

ถ่ายหัวเชื้อซึ่งเตรียมตามวิธีการทดลองที่ 2.3.4 ปริมาตร 350 มล. ลงในถังหมัก ขนาด 5 ลิตร ซึ่งบรรจุอาหารเลี้ยงเชื้อ (ภาคผนวกที่ 1.5) ปริมาตร 3150 มล. เลี้ยงเชื้อ ตามวิธีการทดลองที่ 2.3.6 โดยใช้ความเร็วรอบ 400 และ 500 รอบ/นาที ตามลำดับ เก็บ ตัวอย่างมาวิเคราะห์ทุก 12 ชม. ตลอดการหมัก โดยเก็บครั้งละ 25 มล. ผลที่ได้จากการใช้ ความเร็ว 400 รอบ/นาที แสดงในตารางที่ 10 และรูปที่ 10 ส่วนผลที่ได้จากการใช้ความเร็ว 500 รอบ/นาที แสดงในตารางที่ 11 และรูปที่ 11

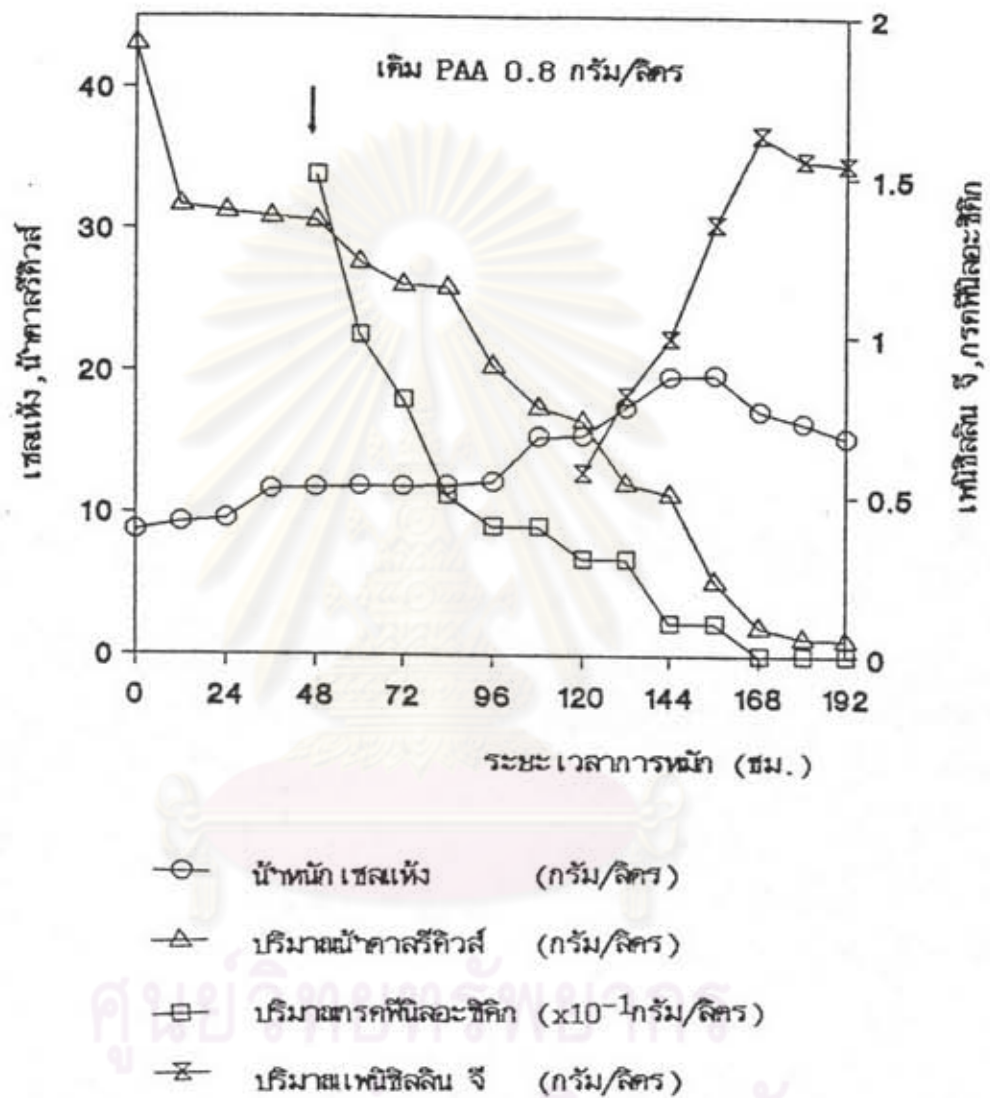
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 10 แสดงผลที่ได้จากการหมัก *Penicillium chrysogenum* UNNN-9 ในถังหมัก ขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวน 400 รอบ/นาที

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	น้ำหนักเซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวซ์ (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม รวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.) (กรัม/ลิตร)		
0	6.38	8.74	43.07	56.92	1.74			
12	5.88	9.31	31.69	41.53	1.46			
24	5.96	9.52	31.23	40.00	1.43			
36	6.43	11.62	30.84	34.61	1.38			
48	6.18	11.77	30.61	33.85	1.38	0.15	103	
60	7.11	11.86	27.69	32.69	1.23	0.10	879	
72	7.21	11.89	26.15	31.15	1.23	0.08	1356	
84	7.07	11.90	25.96	30.38	1.23	0.05	2089	
96	7.02	12.20	20.38	27.50	1.15	0.04	2584	
108	6.59	15.38	17.50	23.26	1.11	0.04	2965	
120	6.49	15.46	16.53	22.19	1.01	0.03	3495	0.57
132	6.41	17.50	12.11	16.53	0.98	0.03	4167	0.81
144	6.52	19.60	11.38	15.19	0.87	0.01	5249	0.99
156	6.56	19.74	5.23	10.30	0.85	0.01	5756	1.35
168	6.62	17.26	2.06	7.62	0.79	NC	6378	1.63
180	6.72	16.43	1.26	5.32	1.01	NC	6154	1.55
192	6.90	15.39	1.12	3.25	1.15	NC	6125	1.54



หมายเหตุ NC หมายถึง ปริมาณน้อยมากไม่สามารถคำนวณได้

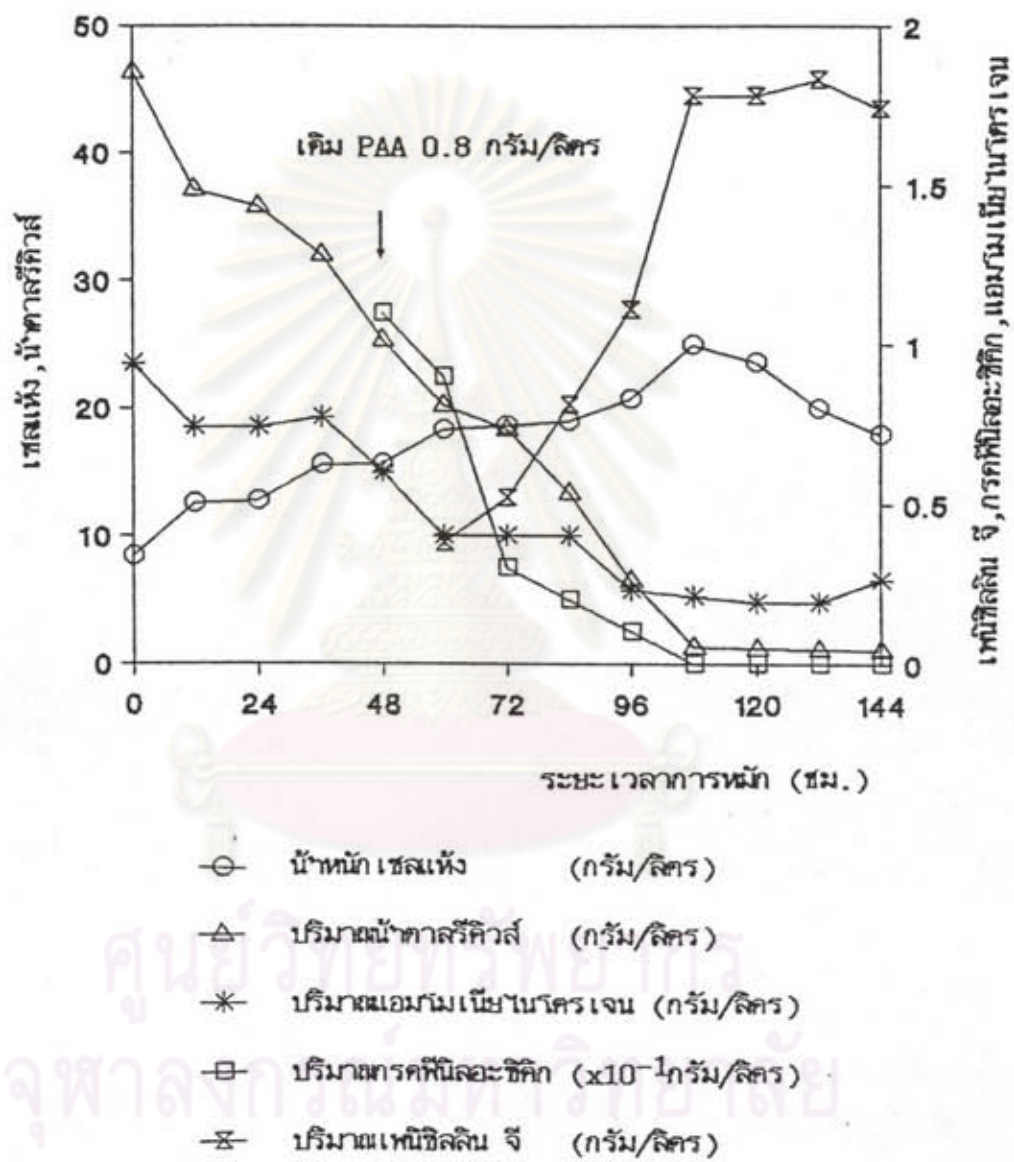


รูปที่ 10 แสดงผลที่ได้จากการหมัก *Penicillium chrysogenum* UNNN-9 ในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวน 400 รอบ/นาที

ตารางที่ 11 แสดงผลที่ได้จากการหมัก *Penicillium chrysogenum* UNNN-9 ในถังหมัก ขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวน 500 รอบ/นาที

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	น้ำหมัก เซลล์แห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวซ์ รวม (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจน แอมโมเนีย รวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลิน จี (หน่วย/มล.)			
0	6.20	8.45	46.41	59.05	0.94	1.77			
12	6.11	12.59	37.13	48.86	0.74	1.54			
24	6.12	12.79	35.84	47.17	0.74	1.46			
36	6.95	15.54	32.07	43.50	0.77	1.31			
48	6.22	15.65	25.41	33.77	0.60	1.31	0.11	151	
60	6.15	18.32	20.28	27.28	0.40	1.15	0.09	920	0.38
72	6.15	18.68	18.39	24.53	0.40	1.07	0.03	3041	0.52
84	6.10	19.01	13.39	17.74	0.40	0.84	0.02	3968	0.81
96	5.98	20.79	6.51	7.83	0.23	0.73	0.01	4406	1.11
108	5.79	25.01	1.31	5.36	0.21	0.73	NC	7685	1.78
120	6.51	23.60	1.22	4.91	0.19	0.61	NC	8175	1.78
132	7.43	19.96	1.13	4.50	0.19	0.61	NC	8175	1.83
144	7.54	17.94	1.09	4.29	0.26	0.84	NC	6384	1.74

หมายเหตุ NC หมายถึง ปริมาณน้อยมากไม่สามารถคำนวณได้



รูปที่ 11 แสดงผลที่ได้จากการหมัก *Penicillium chrysogenum* UNNN-9 ในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวน 500 รอบ/นาที

จากตารางที่ 10 และรูปที่ 10 พบว่าเชื้อผลิตเพนิซิลลิน จี เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ภายหลังจากที่มีการเติมกรดฟีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.8 กรัม/ลิตรเมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม. โดยผลิตได้สูงสุด คือ 6378 หน่วย/มล. หรือ 1.63 กรัม/ลิตร ในชม.ที่ 168 และ น้ำหนักเซลล์แห้งในสูงสุด 19.74 กรัม/ลิตรในชม.ที่ 156 เมื่อเปรียบเทียบกับการผลิตเพนิซิลลิน จี ในระดับขวดเขย่าแล้ว พบว่าการกวนที่ 400 รอบ/นาที ให้ปริมาณเพนิซิลลิน จี ใกล้เคียงกัน แต่ใช้เวลายาวกว่า คือในระดับขวดเขย่าเชื้อผลิตเพนิซิลลิน จี สูงสุด 6384 หน่วย/มล. หรือ 1.65 กรัม/ลิตร ในชม.ที่ 120 แสดงว่าการกวนที่ 400 รอบ/นาที อาจไม่เพียงพอให้เชื้อสัมผัสกับอาหารอากาศ และสารตั้งต้น ทำให้เชื้อมีการเจริญและการผลิตที่ช้าออกไป จึงทดลองเพิ่มความเร็วในการกวนเป็น 500 รอบ/นาที

จากตารางที่ 11 และรูปที่ 11 เมื่อเพิ่มการกวนเป็น 500 รอบ/นาที พบว่ารูปแบบการเจริญจะไวขึ้นกว่าการกวนที่ 400 รอบ/นาที คือให้น้ำหนักเซลล์แห้งสูงสุด 25.01 กรัม/ลิตร ในชม.ที่ 108 ซึ่งเร็วกว่าถึง 48 ชม. อีกทั้งการใช้น้ำตาลและไนโตรเจนก็เร็วกว่าด้วย ทำให้ปริมาณเพนิซิลลิน จี ขึ้นสูงสุดในชม.ที่ใกล้เคียงกับที่ได้ในระดับขวดเขย่า คือ ที่ชม.ที่ 132 เชื้อผลิตเพนิซิลลิน จี ได้สูงสุด 8175 หน่วย/มล. หรือ 1.83 กรัม/ลิตร มากกว่าที่ได้จากการใช้ความเร็วรอบ 400 รอบ/นาที 9.20 % และมากกว่าการหมักในระดับขวดเขย่า 7.87 %

ดังนั้นในการทดลองต่อไปจะใช้ความเร็วในการกวนเป็น 500 รอบ/นาที แปรผันความเข้มข้นของสารที่เติมต่อเนื่อง และอัตราการเติม จะไม่เพิ่มความเร็วรอบในการกวนสูงกว่า 500 รอบ/นาที เพราะวนิศาได้รายงานว่าการหมักโดยสายพันธุ์ A-88 ที่ความเร็วรอบ 550 รอบ/นาที ทำให้สายใยเชื้อราขาด การผลิตเพนิซิลลิน จี ลดลง (85)

3.2 การเติมสารอย่างต่อเนื่อง

3.2.1 การเติมสารละลายกรดฟีนิลอะซิติกอย่างต่อเนื่อง

จากตารางที่ 11 และรูปที่ 11 พบว่าปริมาณเพนิซิลลิน จี ขึ้นสูงสุดในชม.ที่ 132 แต่กรดฟีนิลอะซิติกในน้ำหมักมีปริมาณน้อยจนไม่สามารถวัดได้ ตั้งแต่ระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 108 ชม. อาจเป็นข้อจำกัดในการผลิตเพนิซิลลิน จี ดังนั้นจึงควรเติมกรดฟีนิลอะซิติกอย่างต่อเนื่อง โดยเริ่มเติมในชม.ที่ 72 ซึ่งเป็นจุดที่ปริมาณกรดฟีนิลอะซิติกลดลงมากกว่า 50 %

Tilly และคณะ รายงานว่าในการผลิตเพนิซิลลิน จี แบบต่อเนื่อง ในขณะที่เชื้ออยู่ในช่วงการผลิต มีอัตราการเจริญเท่ากับ 0.015 ชม.⁻¹ จะมีอัตราการรับกรดฟีนิลอะซิติก

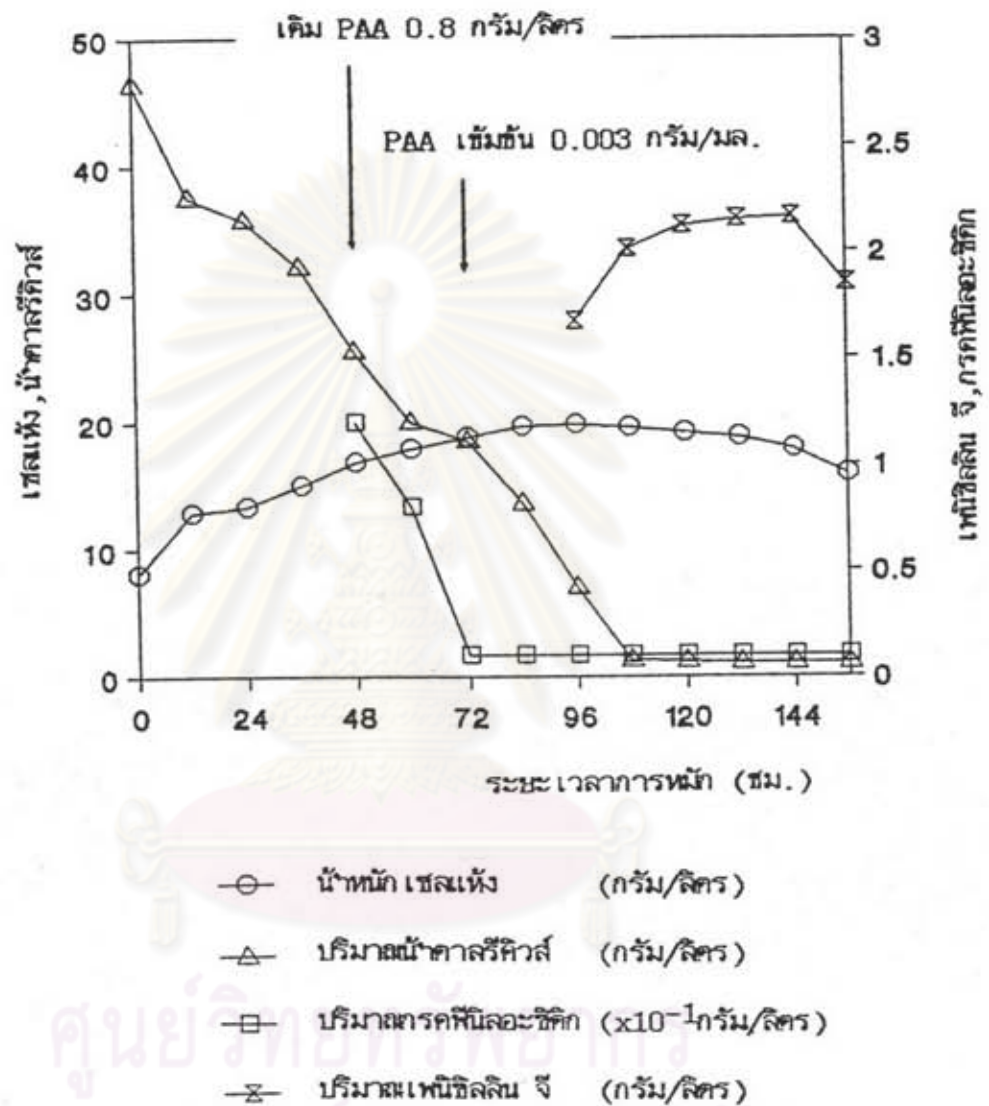
เข้าเซลล์โดยรวมเป็นเพนิซิลลิน จี (Specific uptake rate) เป็น 1.8 มก./กรัมเซลล์/ชม.
 (54) เนื่องจากปริมาณเซลล์แห้งเมื่อเวลาการหมักเท่ากับ 72 ชม. ในตารางที่ 11 เท่ากับ
 18.68 กรัม/ลิตร นำมาคำนวณโดยใช้อัตราการรับกรดพินิลอะซิติกตามรายงานข้างต้น เชื่อว่าจะ
 ต้องการปริมาณกรดพินิลอะซิติกประมาณ 0.03 กรัม/ชม. ดังนั้นการทดลองนี้จะทำการเลี้ยงเชื้อ
Penicillium chrysogenum UNNN-9 ตามวิธีการทดลองในข้อ 2.3.6 โดยใช้ความเร็วรอบ
 500 รอบ/นาที เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม. เติมกรดพินิลอะซิติกให้มีความเข้มข้น
 ในน้ำหมักเป็น 0.8 กรัม/ลิตร และเมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 72 ชม. จึงเริ่มเติมกรด
 พินิลอะซิติก เข้มข้น 0.003 กรัม/มล. ปริมาตร 18 มล. ทุก ๆ 2 ชม. จนถึงสิ้นสุดการหมัก คิดเป็น
 ปริมาณกรดพินิลอะซิติกที่เติมเท่ากับ 0.027 กรัม/ชม. เก็บตัวอย่างปริมาตร 25 มล. ทุก ๆ 12
 ชม. มาวิเคราะห์ตามวิธีการทดลองในข้อ 3.1-3.6 ได้ผลแสดงในตารางที่ 12 และกราฟที่ 12



ศูนย์วิทยทรัพยากร
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 12 แสดงผลที่ได้จากการหมักในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวนเป็น 500 รอบ/นาที และเมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 72 ชม. เริ่มเติมกรดฟีนิกอะซิดิกเข้มข้น 0.003 กรัม/มล. ปริมาตร 18 มล. ทุก ๆ 2 ชม. คิดเป็นปริมาณ 0.027 กรัม/ชม.

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	น้ำหนักเซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวซ์ (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รวม (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจนรวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)	จี (กรัม/ลิตร)
0	6.27	8.09	46.37	59.37	1.75			
12	5.78	12.87	37.53	48.01	1.42			
24	6.34	13.31	35.75	46.65	1.38			
36	6.12	15.01	32.10	43.30	1.31			
48	6.01	16.85	25.54	33.85	1.23	0.12	151	
60	6.14	17.86	19.97	27.58	1.15	0.08	869	
72	6.00	18.82	18.53	24.46	1.11	0.01	3184	
84	5.98	19.62	13.60	17.53	1.07	0.01	4280	
96	5.88	19.75	7.03	13.46	1.01	0.01	6384	1.67
108	5.88	19.58	1.25	5.51	0.88	0.01	9867	2.01
120	6.11	19.12	1.18	4.87	0.85	0.01	10496	2.12
132	6.98	18.78	1.07	4.52	0.69	0.01	10496	2.15
144	7.43	17.87	1.05	4.50	1.15	0.01	10496	2.16
156	8.00	15.95	1.05	4.20	1.23	0.01	8197	1.85



รูปที่ 12 แสดงผลที่ได้จากการหมักในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวนเป็น 500 รอบ/นาที เมื่อระยะเวลาการหมักเท่ากับ 72 ชม. จึงเริ่มเติมกรดฟีนอลอะซิติก เข้มข้น 0.003 กรัม/มล. ปริมาตร 18 มล. ทุก ๆ 2 ชม. คิดเป็นปริมาณ 0.027 กรัม/ชม.

จากตารางที่ 12 และรูปที่ 12 พบว่าน้ำหนักเซลแห้งขึ้นสูงสุดในชม.ที่ 96 เหนียง 19.75 กรัม/ลิตรและวัดปริมาณกรดพีนีลอะซิดิกได้เหนียง 0.01 กรัม/ลิตร ตั้งแต่ชม.ที่ 72 ซึ่งต่ำกว่าที่ควรเป็นเมื่อเทียบกับผลการทดลองที่ผ่านมา คาดว่าเกิดจากการเจือจางของน้ำหมัก เพราะในแต่ละวันเติมกรดพีนีลอะซิดิกปริมาตร 216 มล. หรือเติมไปทั้งหมดคิดจนถึงชม.ที่ 120 คือ 1.35 กรัม เมื่อรวมกับปริมาณกรดพีนีลอะซิดิกที่เติมเมื่อระเหยการหมัก 48 ชม. เป็น 4.15 กรัม หรือ 1.18 กรัม/ลิตร

แม้ว่าจะเกิดการเจือจางขึ้น แต่ปริมาณเพนิซิลลิน จี ที่ได้กลับมีค่าเพิ่มขึ้นคือ ในชม.ที่ 120 เป็นจุดที่เชื้อเริ่มผลิตได้สูงสุดคิดเป็น 10496 หน่วย/มล.หรือ 2.12 กรัม/ลิตร และค่อนข้างคงที่เป็น 2.15 และ 2.16 กรัม/ลิตร ในชม.ที่ 132 และ 144 ตามลำดับ ซึ่งมากกว่าผลการทดลองในตารางที่ 11 ซึ่งไม่มีการเติมกรดพีนีลอะซิดิกอย่างต่อเนื่อง แสดงให้เห็นว่าการเติมกรดพีนีลอะซิดิกต่อเนื่องทำให้การผลิตเพนิซิลลิน จี เพิ่มขึ้น เนื่องจากการทดลองครั้งนี้ความเข้มข้นของกรดพีนีลอะซิดิกที่เติมต่ำไป ทำให้ต้องใช้ปริมาตรที่เติมสูง ซึ่งมีผลทำให้น้ำหมักเพิ่มปริมาณ ดังนั้นค่าความเข้มข้นของเซล ผลิตภัณฑ์ ตลอดจนสารอาหารต่าง ๆ ที่ได้จึงเจือจางลง ไม่ตรงกับความจริง ดังนั้นการทดลองต่อไป จึงเพิ่มความเข้มข้นของกรดพีนีลอะซิดิกที่เติม แต่ใช้อัตราการเติมช้าลง เพื่อเปรียบเทียบกับผลการทดลองครั้งนี้ และใช้เป็นข้อมูลในการปรับสภาวะในการทดลองต่อไป

3.2.2 การเติมสารละลายกรดพีนีลอะซิดิกและแอมโมเนียมอะซิเตตอย่างต่อเนื่อง

3.2.2.1 เติมกรดพีนีลอะซิดิกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. ไปพร้อมกับแอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/มล.

จากการทดลองในข้อ 3.2.1 พบว่าเกิดการเจือจาง ทำให้ผลการทดลองที่วิเคราะห์ได้คลาดเคลื่อน การทดลองนี้จึงเพิ่มความเข้มข้นของกรดพีนีลอะซิดิกที่เติม แต่เปลี่ยนอัตราการเติมให้ช้าลง เพื่อให้มีปริมาณใกล้เคียงกับผลการทดลองในข้อ 3.2.1 ซึ่งเท่ากับ 0.027 กรัม/ชม. จากการคำนวณพบว่าด้วยอัตราการเติม 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม. โดยใช้กรดพีนีลอะซิดิกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. ให้ปริมาณใกล้เคียงที่สุดคือ 0.025 กรัม/ชม. จึงเลือกใช้ที่ความเข้มข้นและอัตราการเติมดังกล่าวนี้

เนื่องจากมีรายงานว่าในการหมักเพนิซิลลิน จี ไม่ควรให้ระดับแอมโมเนียไนโตรเจนต่ำกว่า 0.2-0.3 กรัม/ลิตร (25,32) เพราะจะทำให้เซลเกิดการสลาย

เร็ว จากผลการทดลองที่แสดงในตารางที่ 11 และรูปที่ 11 ซึ่งไม่มีการเติมสารต่อเนื่อง พบว่า
ระดับของแอมโมเนียไนโตรเจนลดลงเหลือ 0.23 กรัม/ลิตร ตั้งแต่ชม.ที่ 96 ดังนั้นในการ
ทดลองนี้จึงเติมสารละลายผสมระหว่างแอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/มล. และกรดนิล
อะซิดิกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. เติมปริมาตร 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม. เริ่มเติมเมื่อระยะเวลา
ในการหมักเท่ากับ 72 ชม. แสดงผลที่ได้ในตารางที่ 13 และกราฟรูปที่ 13

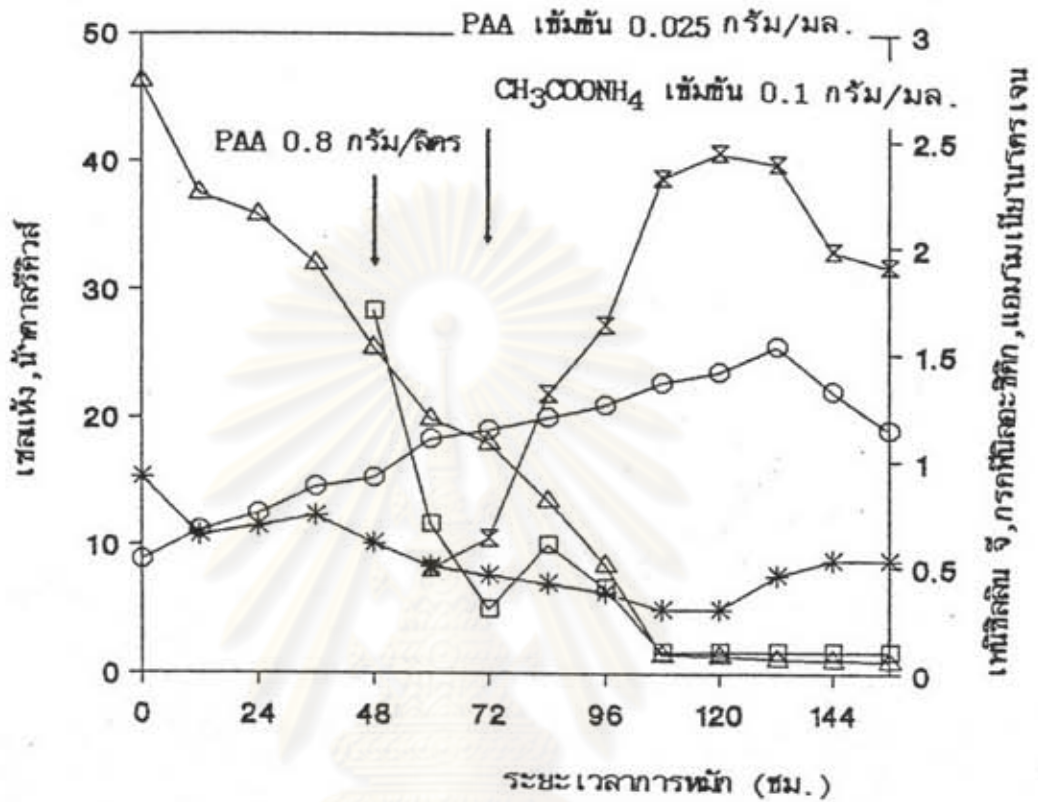


ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 13 แสดงผลที่ได้จากการหมักในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวนเป็น 500 รอบ/นาที เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 72 เริ่มเติมสารละลายผสมของกรดฟีนอลอะซิดิกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. และแอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/มล. ปริมาตร 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม.

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	น้ำหนัก เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวซ์ (กรัม/ลิตร)	รวม	ไนโตรเจน แอมโมเนีย (กรัม/ลิตร)	PAA รวม (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (กรัม/ลิตร)	
0	6.22	8.84	46.25	58.11	0.92	1.70			
12	5.76	11.18	37.53	47.13	0.65	1.50			
24	6.11	12.52	35.85	46.69	0.69	1.42			
36	6.95	14.56	32.04	43.77	0.74	1.30			
48	5.99	15.32	25.45	33.11	0.61	1.30	0.17	172	
60	5.99	18.31	19.93	27.36	0.50	1.11	0.07	1638	0.49
72	6.18	18.97	18.02	23.77	0.46	1.07	0.03	3099	0.63
84	6.40	19.97	13.56	19.81	0.42	1.03	0.06	5235	1.31
96	6.15	20.98	8.47	13.39	0.38	1.03	0.04	6402	1.63
108	5.75	22.70	1.50	6.37	0.30	0.92	0.01	11877	2.32
120	6.00	23.59	1.45	5.88	0.30	0.96	0.01	13439	2.44
132	7.12	25.58	1.15	4.88	0.46	1.15	0.01	12634	2.39
144	7.23	22.10	1.05	4.51	0.53	1.23	0.01	9657	1.98
156	7.75	19.10	1.02	4.38	0.53	1.30	0.01	9657	1.91





- น้ำหมัก เซสแห้ง (กรัม/ลิตร)
- △ ปริมาณน้ำคาล์วาล์ว (กรัม/ลิตร)
- * ปริมาณแอมโมเนียไนโตรเจน (กรัม/ลิตร)
- ปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ (x10⁻¹กรัม/ลิตร)
- ⊗ ปริมาณเพนิซิลลิน จี (กรัม/ลิตร)

รูปที่ 13

แสดงผลที่ได้จากการหมักในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวนเป็น 500 รอบ/นาที เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 72 เริ่มเติมสารละลายผสมของ กรดพีนีลอะซิดิกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. และแอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/มล. ปริมาตร 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม.

จากตารางที่ 13 และรูปที่ 13 พบว่าการเติมกรดฟีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. ปริมาตร 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม. คิดเป็นปริมาณ 0.025 กรัม/ชม. หรือคิดเป็นปริมาณรวมจนถึงชม.ที่ 120 เท่ากับ 4.3 กรัม หรือ 1.22 กรัม/ลิตร และการเติมแอมโมเนียมอะซิเตตปริมาณทั้งหมด 6 กรัม คิดเป็นปริมาณแอมโมเนีย 1.32 กรัม หรือ 0.37 กรัม/ลิตร ที่เวลาเดียวกัน ทำให้เชื้อผลิตเพนิซิลลิน จี ได้ 13439 หน่วย/มล.หรือ 2.44 กรัม/ลิตร ในชม.ที่ 120 มากกว่าปริมาณที่ได้ในการทดลองที่ไม่เติมสารต่อเนื่อง 37.07 % เมื่อคิดเป็นปริมาณเพนิซิลลิน จี รวมได้เท่ากับ 6.27 กรัม ใกล้เคียงกับปริมาณเพนิซิลลิน จี รวมที่ได้จากการทดลองในข้อ 3.2.1 ซึ่งได้ 6.25 กรัม

เมื่อสังเกตปริมาณกรดฟีนิลอะซิติกพบว่าตั้งแต่ชม.ที่ 108 เหลือเพียง 0.01 กรัม/ลิตร อาจจะไม่พอสำหรับการสร้างเพนิซิลลิน จี ซึ่งได้สูงสุดในชม.ที่ 120 ดังนั้นการทดลองต่อไปจะเพิ่มความเข้มข้นของกรดฟีนิลอะซิติก แต่คงอัตราการเติมไว้ที่ 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม.

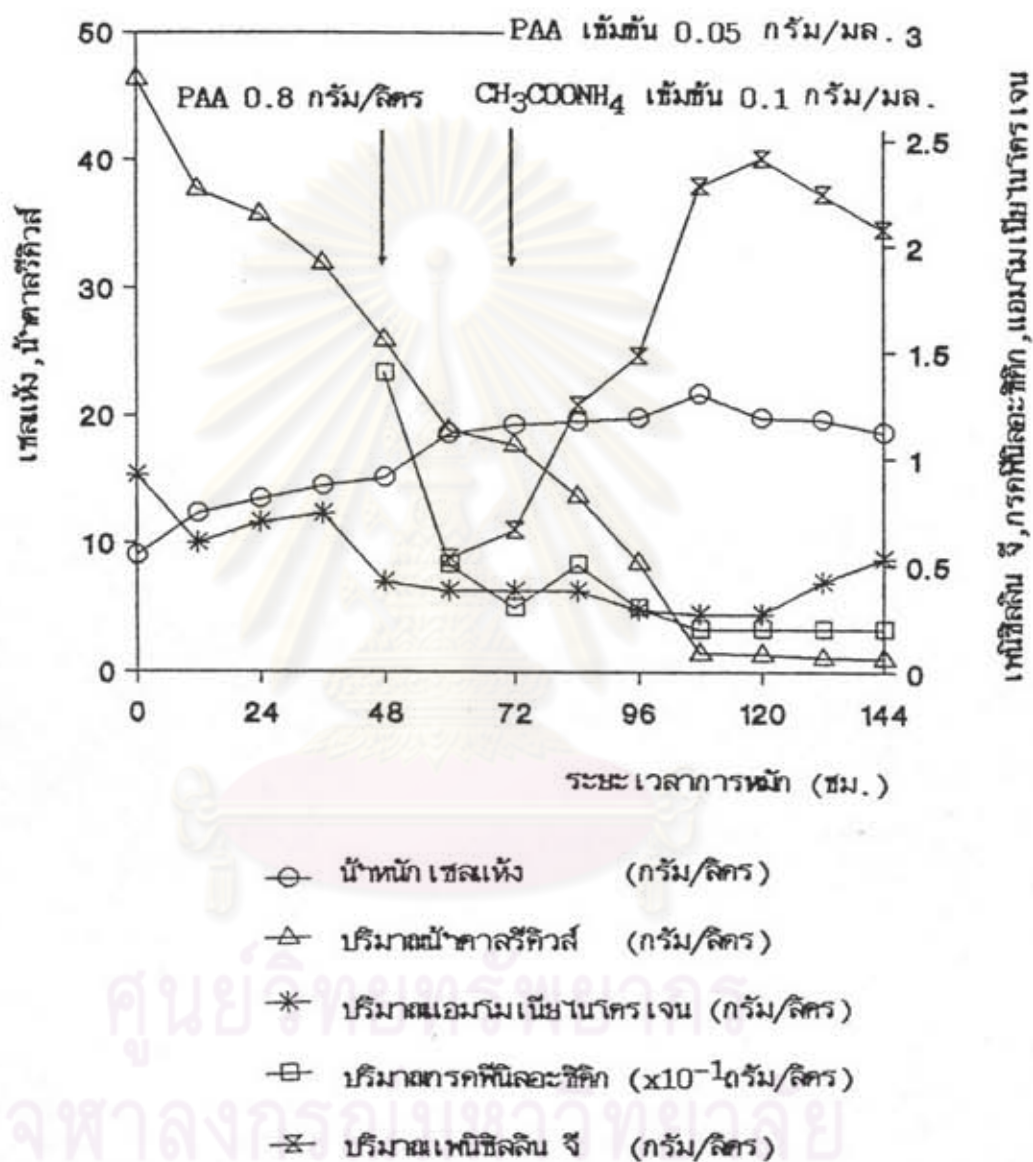
3.2.2.2 เติมกรดฟีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.05 กรัม/มล. ไปพร้อมกับแอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/มล.

จากผลการทดลองในข้อ 3.2.2.1 พบว่าปริมาณกรดฟีนิลอะซิติก เหลือเพียง 0.01 กรัม/ลิตร ตั้งแต่ระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 108 ชม. คาดว่าอาจจะไม่เพียงพอสำหรับการผลิตเพนิซิลลิน จี ดังนั้นในการทดลองนี้จึงเพิ่มความเข้มข้นของกรดฟีนิลอะซิติกเป็น 0.05 กรัม/มล. โดยคงอัตราการเติม 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม. หรือคิดเป็นปริมาณ 0.05 กรัม/ชม. เติมไปพร้อมกับแอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/มล. เริ่มเติมตั้งแต่ระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 72 ชม. แสดงผลในตารางที่ 14 และกราฟรูปที่ 14

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 14 แสดงผลที่ได้จากการหมักในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวนเป็น 500 รอบ/นาที เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 72 เริ่มเติมสารละลายผสมกรดฟีนอลอะซิติกเข้มข้น 0.05 กรัม/มล. และแอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/มล. ปริมาตร 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม.

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	น้ำหมัก เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวซ์ รวม (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจน แอมโมเนีย รวม (กรัม/ลิตร)	PAA รวม (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)			
0	6.22	9.06	46.41	58.69	0.92	1.73			
12	5.74	12.35	37.73	47.13	0.60	1.45			
24	6.15	13.45	35.74	46.69	0.70	1.42			
36	6.95	14.54	31.95	43.57	0.74	1.35			
48	5.54	15.16	25.94	33.15	0.42	1.27	0.14	171	
60	5.83	18.59	18.86	27.30	0.38	1.15	0.05	1284	0.53
72	5.88	19.27	17.73	23.54	0.38	1.07	0.03	3145	0.66
84	6.46	19.54	13.77	19.95	0.38	1.07	0.05	3856	1.25
96	6.36	19.83	8.55	13.48	0.29	0.98	0.03	4516	1.48
108	6.54	21.75	1.48	6.52	0.27	0.95	0.02	11525	2.28
120	6.78	19.85	1.45	5.74	0.27	0.95	0.02	13156	2.41
132	7.56	19.71	1.11	4.91	0.42	1.15	0.02	11782	2.24
144	7.85	18.75	1.05	4.65	0.53	1.31	0.02	9956	2.08



รูปที่ 14

แสดงผลที่ได้จากการหมักในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวนเป็น 500 รอบ/นาที เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 72 เริ่มเติมสารละลายผลสม กรดพีนอลอะซีติกเข้มข้น 0.05 กรัม/มล. และแอมโมเนียมไนเตรดเข้มข้น 0.1 กรัม/มล. ปริมาตร 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม.

จากตารางที่ 14 และรูปที่ 14 พบว่าการเติมกรดฟีนิลอะซิติก เข้มข้น 0.05 กรัม/มล. ปริมาตร 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม. คิดเป็นปริมาณ 0.05 กรัม/ชม. หรือคิดเป็นปริมาณรวมจนถึงชม.ที่ 120 เท่ากับ 3 กรัม เมื่อรวมกับที่เติมเมื่อระยะเวลาการหมัก เท่ากับ 48 ชม. เป็น 5.8 กรัม หรือ 1.65 กรัม/ลิตร ทำให้เชื้อผลิตเพนิซิลลิน จี สูงสุดเพียง 13156 หน่วย/มล. หรือ 2.41 กรัม/ลิตร เมื่อคำนวณเป็นปริมาณเพนิซิลลิน จี รวมที่ชม.ที่ 120 ได้เพียง 5.80 กรัม เท่านั้น อีกทั้งปริมาณเซลแห้งที่วัดได้น้อยกว่าที่ได้จากการเติมกรดฟีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. คือในชม.ที่ 120 ได้น้ำหนักเซลแห้ง 23.59 กรัม/ลิตร แต่เมื่อเพิ่มความเข้มข้นเป็น 0.05 กรัม/มล. ได้น้ำหนักเซลแห้งเพียง 19.85 กรัม/ลิตร แสดงให้เห็นว่าความเข้มข้นของกรดฟีนิลอะซิติกเท่ากับ 0.05 กรัม/มล. ไม่เหมาะกับการผลิตเพนิซิลลิน จี ดังนั้นการทดลองต่อไปควรลดความเข้มข้นของกรดฟีนิลอะซิติกลง

นอกจากความเข้มข้นของกรดฟีนิลอะซิติก จะเป็นปัจจัยในการจำกัดการผลิตเพนิซิลลิน จี แล้ว คาดว่าปริมาณน้ำตาลรีดิวส์น่าจะเป็นปัจจัยจำกัดด้วย เนื่องจากพบว่าตั้งแต่ผลการทดลองในตารางที่ 11 จนถึงตารางที่ 14 ปริมาณน้ำตาลรีดิวส์ตั้งแต่ชม.ที่ 108 จะลดลงต่ำกว่า 2 กรัม/ลิตร ทั้ง ๆ ที่ เวลาที่เชื้อสร้างเพนิซิลลิน จี สูงสุดอยู่ที่ 120 ชม. และเนื่องจากมีรายงานว่าควรรักษาระดับน้ำตาลรีดิวส์ให้อยู่ที่ประมาณ 2-3 กรัม/ลิตร (54) ดังนั้นการทดลองต่อไปนอกจากจะลดความเข้มข้นของกรดฟีนิลอะซิติกแล้ว ยังจะเติมกลูโคสเพื่อรักษาระดับน้ำตาลรีดิวส์ให้อยู่ที่ประมาณ 2-3 กรัม/ลิตร โดยเริ่มเติมในชม.ที่ 96 ของการหมักเพราะเป็นจุดที่ปริมาณน้ำตาลรีดิวส์เริ่มลดลงน้อยกว่า 2 กรัม/ลิตร

3.2.3 การเติมสารละลายกรดฟีนิลอะซิติก แอมโมเนียมอะซิเตต และกลูโคส อย่างต่อเนื่อง

3.2.3.1 เติมกรดฟีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.0375 กรัม/มล. ไปพร้อมกับ แอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/มล. และเติมกลูโคสเข้มข้น 0.175 กรัม/มล.

จากการทดลองในข้อ 3.2.2.1 การใช้ความเข้มข้นของกรดฟีนิลอะซิติกเป็น 0.025 กรัม/มล. คาดว่าน้อยเกินไปไม่เพียงพอต่อการผลิตเพนิซิลลิน จี และจากการทดลองในข้อ 3.2.2.2 เมื่อเพิ่มความเข้มข้นเป็น 0.05 กรัม/มล. พบว่าทำให้การผลิตเพนิซิลลิน จี ลดลง ดังนั้นการทดลองนี้จะใช้ค่าความเข้มข้นกลางระหว่าง 0.025 กรัม/มล. และ

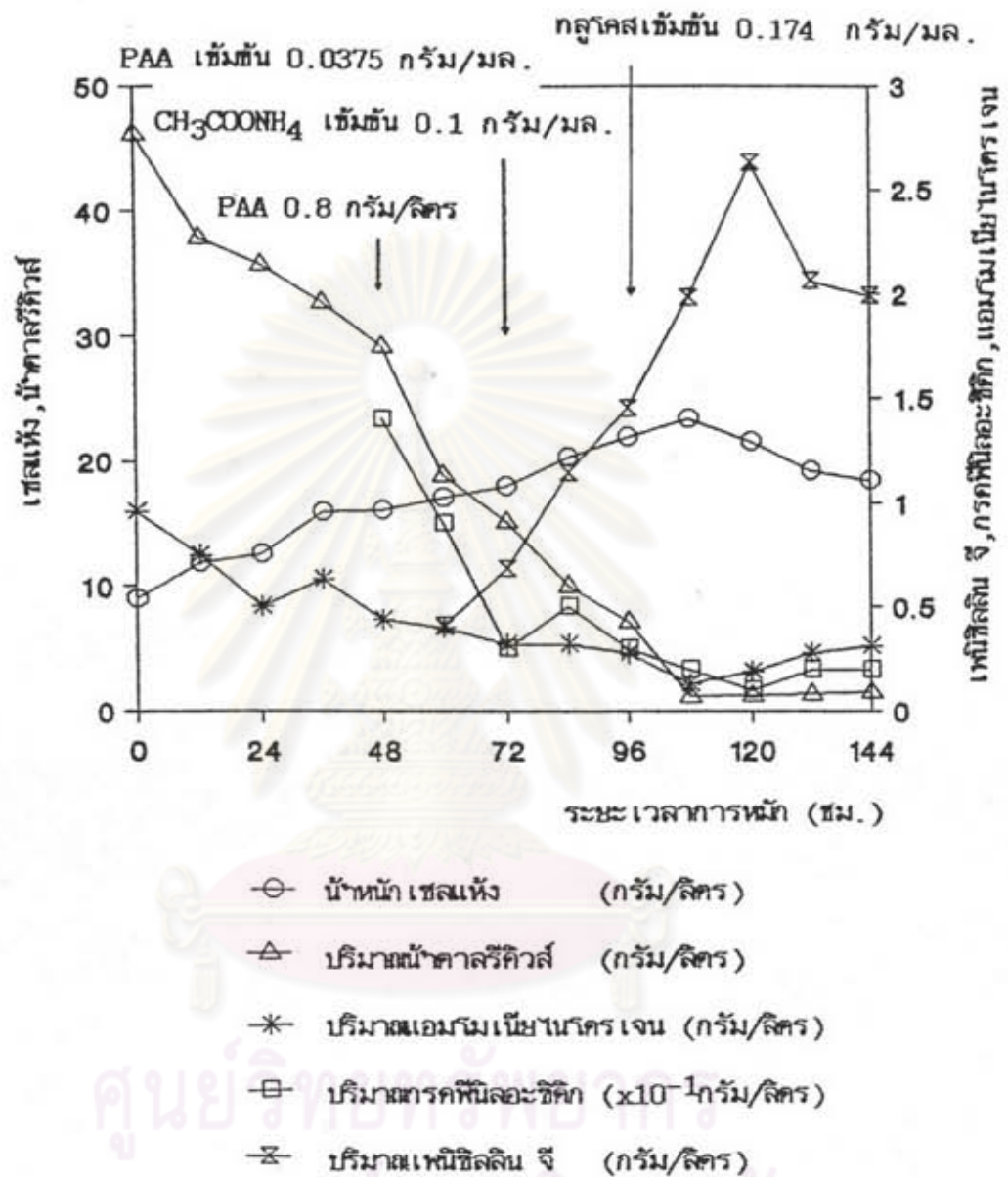
0.05 กรัม/มล. คือ 0.0375 กรัม/มล. เริ่มเติมในชม.ที่ 72 ของการหมัก โดยเติมไปพร้อมกับแอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/มล. ในอัตรา 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม. และเมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 96 ชม. จึงเริ่มเติมกลูโคสเข้มข้น 0.175 กรัม/มล. (เตรียมจากกลูโคส 20 กรัม ละลายน้ำ 100 มล.) ปริมาตร 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม. แสดงผลการทดลองในตารางที่ 15 และกราฟรูปที่ 15



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 15 แสดงผลที่ได้จากการหมักในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวนเป็น 500 รอบ/นาที ในชม.ที่ 72 ของการหมัก เริ่มเติมสารละลายผสมของกรดพีนิก-อะซีติกเข้มข้น 0.0375 กรัม/มล. และแอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/มล. ในอัตรา 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม. และเมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 96 ชม. จึงเริ่มเติมกลูโคสเข้มข้น 0.174 กรัม/มล. ปริมาตร 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม.

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	น้ำหนัก เซลล์แห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวซ์ รวม (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจน แอมโมเนีย รวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)			
0	6.33	8.97	46.22	59.05	0.96	1.69			
12	5.86	11.84	37.83	50.94	0.75	1.41			
24	5.98	12.55	35.67	46.03	0.50	1.33			
36	6.40	15.89	32.64	45.75	0.63	1.42			
48	5.55	16.08	29.15	39.62	0.44	1.07	0.14	171	
60	5.86	17.04	18.86	28.39	0.40	1.03	0.09	1046	0.41
72	5.75	17.96	15.18	25.70	0.32	0.88	0.03	3041	0.68
84	6.56	20.30	10.04	19.81	0.32	0.88	0.05	3894	1.14
96	5.84	21.90	7.16	14.05	0.28	0.78	0.03	4418	1.45
108	6.18	23.33	1.20	4.72	0.13	0.60	0.02	9275	1.98
120	6.85	21.52	1.30	4.72	0.19	0.56	0.01	13439	2.63
132	7.60	19.23	1.43	5.72	0.28	0.60	0.02	10496	2.06
144	7.85	18.42	1.56	6.17	0.31	0.84	0.02	9487	1.99



รูปที่ 15

แสดงผลที่ได้จากการหมักในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวนเป็น 500 รอบ/นาที ในชม.ที่ 72 ของการหมัก เริ่มเติมสารละลายผสมของกรดฟีนอลอะซิติกเข้มข้น 0.0375 กรัม/มล. และแอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/มล. ในอัตรา 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม. และเมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 96 ชม. จึงเริ่มเติมกลูโคสเข้มข้น 0.174 กรัม/มล. ปริมาตร 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม.

จากตารางที่ 15 และรูปที่ 15 พบว่าการเติมกลูโคสเข้มข้น 0.174 กรัม/มล. ไม่สามารถรักษาระดับของน้ำตาลรีดิวส์ให้อยู่ที่ประมาณ 2-3 กรัม/ลิตร เนื่องจากเป็นค่าที่ต่ำเกินไป ดังนั้นการทดลองต่อไปต้องเพิ่มปริมาณของกลูโคสที่ใช้เติมให้สามารถรักษาระดับน้ำตาลรีดิวส์ให้อยู่ที่ประมาณ 2-3 กรัม/ลิตร ส่วนปริมาณเพนิซิลลิน จี พบว่าได้สูงสุดในชม. 132 คิดเป็น 13439 หน่วย/มล. หรือ 2.63 กรัม/ลิตร หรือคิดเป็นปริมาณเพนิซิลลิน จี รวมในชม. ที่ 120 เท่ากับ 6.21 กรัม ซึ่งได้มาจากการเติมกรดพีนิลอะซิติกรวมจนถึงชม. ที่ 120 เท่ากับ 2.25 กรัม หรือรวมกับที่เติมเมื่อชม. ที่ 48 ของการหมักเป็น 5.05 กรัม หรือ 1.44 กรัม/ลิตร พบว่าปริมาณเพนิซิลลิน จี รวมที่ได้ ใกล้เคียงกับการทดลองที่เติมกรดพีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. ซึ่งได้ 6.27 กรัม ในชม. ที่ 120 เหมือนกัน แสดงว่าปริมาณกรดพีนิลอะซิติก 0.025 กรัม/มล. ก็เพียงพอสำหรับการผลิตเพนิซิลลิน จี โดยสายพันธุ์ UNMX-9 นี้

ดังนั้นการทดลองต่อไป จึงเติมกรดพีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. ไปพร้อมกับแอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/ลิตร เริ่มเติมตั้งแต่ชม. ที่ 72 ของการหมัก ในอัตรา 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม. และเมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 96 ชม. เริ่มเติมกลูโคส ในความเข้มข้นที่สามารถรักษาระดับน้ำตาลรีดิวส์ให้อยู่ที่ประมาณ 2-3 กรัม/ลิตร โดยเติมอัตรา 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม.

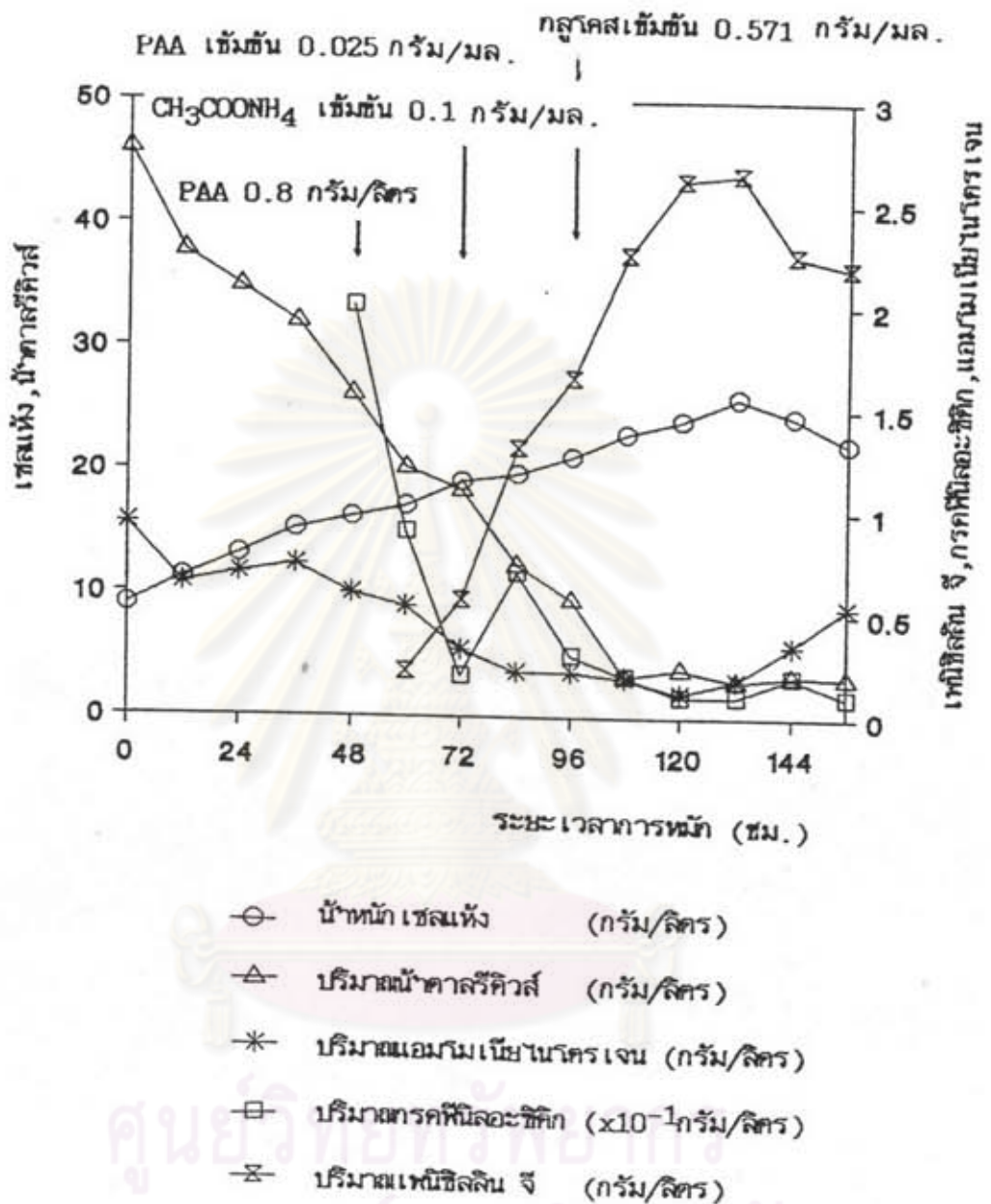
3.2.3.2 เติมกรดพีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. ไปพร้อมกับแอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/มล. และเติมกลูโคสเข้มข้น 0.571 กรัม/มล.

จากการทดลองในข้อ 3.2.3.1 พบว่าการเติมกรดพีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.0375 กรัม/มล. ให้ปริมาณเพนิซิลลิน จี ใกล้เคียงกับเมื่อเติมกรดพีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. ดังนั้นการเติมกรดพีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. จึงเพียงพอสำหรับการผลิตเพนิซิลลิน จี และเพื่อรักษาระดับปริมาณน้ำตาลรีดิวส์ให้อยู่ที่ประมาณ 2-3 กรัม/ลิตร จึงเติมกลูโคสเข้มข้น 0.571 กรัม/มล. (เตรียมจากกลูโคส 100 กรัม ละลายน้ำปริมาตร 100 มล.) โดยเริ่มเติมตั้งแต่ชม. ที่ 96 ของการหมัก แสดงผลการทดลองในตารางที่ 16 และกราฟรูปที่ 16

ตารางที่ 16 แสดงผลที่ได้จากการหมักในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวนเป็น 500 รอบ/นาที ในชม.ที่ 72 ของการหมัก เริ่มเติมสารละลายผสมของกรดฟีนิลอะซิติกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. และแอมโมเนียมอะซิเตตเข้มข้น 0.1 กรัม/มล. ในอัตรา 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม. และเมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 96 ชม. เริ่มเติมกลูโคสเข้มข้น 0.571 กรัม/มล. ปริมาตร 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม.

ระยะเวลา ในการหมัก (ชม.)	pH	น้ำหนักรวม เซลแห้ง (กรัม/ลิตร)	น้ำตาล รีดิวซ์ (กรัม/ลิตร)	ไนโตรเจน รวม (กรัม/ลิตร)	PAA (กรัม/ลิตร)	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (หน่วย/มล.)			
0	6.19	8.95	46.02	58.49	0.94	1.65			
12	5.67	11.22	37.81	47.16	0.65	1.50			
24	6.10	13.12	34.91	45.28	0.70	1.50			
36	6.43	15.25	32.07	39.62	0.74	1.35			
48	5.56	16.22	26.24	34.81	0.60	1.24	0.20	171	
60	5.80	17.11	20.28	27.58	0.54	1.11	0.09	1319	0.22
72	5.79	19.07	18.43	23.89	0.33	0.94	0.02	3099	0.57
84	6.28	19.70	12.32	19.03	0.22	0.88	0.07	5450	1.31
96	5.75	21.14	9.53	14.07	0.22	0.88	0.03	6687	1.65
108	6.02	23.00	3.32	9.72	0.19	0.74	0.02	11797	2.25
120	6.21	24.09	3.92	7.55	0.12	0.70	0.01	13439	2.61
132	7.23	25.93	2.97	6.03	0.18	0.94	0.01	13912	2.64
144	7.33	24.45	3.39	6.42	0.35	1.15	0.02	11587	2.25
156	7.89	22.27	3.32	6.50	0.54	1.20	0.01	10244	2.19





รูปที่ 16

แสดงผลที่ได้จากการหมักในถังหมักขนาด 5 ลิตร โดยใช้ความเร็วในการกวนเป็น 500 รอบ/นาที ในชม.ที่ 72 ของการหมัก เริ่มเติมสารละลายผสมของกรดฟีนอลอะซิติกเข้มข้น 0.025 กรัม/มล. และแอมโมเนียมอะซิเตดเข้มข้น 0.1 กรัม/มล. ในอัตรา 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม. และเมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 96 ชม. จึงเริ่มเติมกลูโคสเข้มข้น 0.571 กรัม/มล. ปริมาตร 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม.

จากตารางที่ 16 และรูปที่ 16 พบว่าการเติมกลูโคสเข้มข้น 0.571 กรัม/มล. ในอัตรา 12 มล. ทุก ๆ 12 ชม. สามารถรักษาระดับน้ำตาลรีดิวส์ให้อยู่ที่ ประมาณ 3 กรัม/ลิตร เมื่อคิดรวมจนถึงชม.ที่ 120 พบว่าเติมกลูโคสไปทั้งหมด 120 กรัม กรด ฟีนอลอะซิติก 4.3 กรัมและแอมโมเนียมอะซิเตต 6 กรัม ได้เพนิซิลลิน จี คิดเป็น 13439 หน่วย/มล. หรือ 2.61 กรัม/ลิตร หรือคิดเป็นปริมาณเพนิซิลลิน จี รวมเท่ากับ 6.36 กรัม แต่ปริมาณ เพนิซิลลิน จี จะสูงสุดในชม.ที่ 132 เท่ากับ 13912 หน่วย/มล.หรือ 2.64 กรัม/ลิตร โดยจะ พบว่าสายใยเริ่มสลายตั้งแต่ชม.ที่ 144 ของการหมัก ทั้ง ๆ ที่รักษาระดับแอมโมเนียไนโตรเจน และน้ำตาลรีดิวส์ ไว้ตามรายงานแล้ว คาดว่าระดับของเพนิซิลลิน จี เป็นปัจจัยที่ทำให้เส้นใยเกิด การสลาย

มีรายงานของ Casida ว่า 3-5 % ของคาร์โบไฮเดรตจะถูก เปลี่ยนเป็นเพนิซิลลิน จี (8) จึงคำนวณโดยใช้สภาวะสุดท้ายนี้ ซึ่งได้จากการหมัก 3.5 ลิตร ใช้ แลคโตส 140 กรัม กลูโคส 35 กรัม แอมโมเนียมอะซิเตตที่เติมอย่างต่อเนื่อง 6 กรัม คิดเป็น ปริมาณกรดอะซิติก 4.6 กรัม และกลูโคสที่ใช้เติมต่อเนื่องเท่ากับ 20.5 กรัม ได้เพนิซิลลิน จี รวม เท่ากับ 6.36 กรัม คิดเป็น % Conversion เท่ากับ 3.17 % เป็นไปตามรายงานแต่อยู่ ในช่วงที่ค่อนข้างต่ำ * คาดว่าการที่ไม่สามารถเพิ่มปริมาณการผลิตเพนิซิลลิน จี ได้มากกว่านี้ เนื่องมาจากสายพันธุ์ UNNN-9 มีขีดจำกัดเพียงนี้ อาจจะเป็นเพราะความทนต่อระดับเพนิซิลลิน จี ในน้ำหมักเป็นขีดจำกัด เพราะถึงแม้จะพยายามรักษาระดับไนโตรเจนและคาร์บอน เชื้อก็จะมีสลาย หลังชม.ที่ 144

การปรับสภาวะให้เหมาะสมสำหรับการผลิตเพนิซิลลิน จี ในแต่ ละขั้นตอน จะสรุปเป็นเปอร์เซ็นต์ที่สามารถผลิตเพนิซิลลิน จี ได้เพิ่มขึ้น ตามตารางที่ 17

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 17 แสดงการเปรียบเทียบปริมาณเพนิซิลลิน จี ที่ผลิตได้ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงสภาวะตามความเหมาะสม

สภาวะที่ใช้ในการหมัก โดยสายพันธุ์ UNNN-9	ชม.ที่ได้	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (กรัม/ลิตร)	% เมื่อเทียบกับสภาวะที่		
			1	4	6
1. ในการคัดเลือกสายพันธุ์	144	1.00	-	-	-
2. เปลี่ยนอุณหภูมิมาเป็น 28°C.	96	1.33	33	-	-
3. หัวเชื้อ 60 ชม./PAA 0.5 ๑/1	96	1.20	20	-	-
4. ใช้แลคโตส 40 ๑/1/PAA 0.8 ๑/1	120	1.65	65	-	-
5. หมักในถังหมักใช้ความเร็ว 400 rpm	168	1.63	63	-1.21	-
6. หมักในถังหมักใช้ความเร็ว 500 rpm	132	1.83	83	10.90	-
7. เติม PAA 1.99 ๑	144	2.16	116	30.90	18.03
8. เติม PAA 1.5 ๑ + CH ₃ COONH ₄ 6 ๑	120	2.44	144	47.87	33.33
9. เติม PAA 3 ๑ + CH ₃ COONH ₄ 6 ๑	120	2.41	141	46.06	31.69
10. เติม PAA 2.25 ๑ + CH ₃ COONH ₄ 6 ๑ + กลูโคส 6.25 ๑	120	2.63	163	59.39	43.71
11. เติม PAA 1.5 ๑ + CH ₃ COONH ₄ 6 ๑ + กลูโคส 27.40 ๑	132	2.64	164	60.00	44.26

- หมายเหตุ
- สภาวะที่ใช้ในการหมักที่ 5-11 เติม PAA เข้มข้น 0.8 กรัม/ลิตรอาหารหมัก เมื่อระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 48 ชม.
 - สภาวะที่ 7-11 เริ่มเติม PAA หรือ สารละลายผสมระหว่าง PAA และ CH₃COONH₄ ตั้งแต่ระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 72 ชม.
 - สภาวะที่ 10-11 เริ่มเติมกลูโคส ตั้งแต่ระยะเวลาในการหมักเท่ากับ 96 ชม.
 - ปริมาณของสารที่ใช้เติม (กรัม) คิดรวมจนถึงชม.ที่ได้ผลผลิตสูงสุด

ดังนั้นจากการทดลองทั้งหมด สามารถสรุปปริมาณเพนิซิลลิน จี
 ที่ได้จากการหาสภาวะที่เหมาะสม ในตารางที่ 18

ตารางที่ 18 . แสดงปริมาณเพนิซิลลิน จี ที่เชื้อ *Penicillium chrysogenum* UNNN-9 ผลิต
 ได้

สภาวะที่ใช้ในการหมักโดยสายพันธุ์ UNNN-9	ชม. ที่ผลิตสูงสุด	ปริมาณเพนิซิลลิน จี (กรัม/ลิตร)
สภาวะที่ใช้ในการคัดเลือก	144	1.00
สภาวะที่เหมาะสมในระดับขวดเชย้า	120	1.65
สภาวะที่เหมาะสมในระดับถังหมักขนาด 5 ลิตร	132	2.64

เนื่องจากสายพันธุ์ UNNN-9 เป็นสายพันธุ์ที่กลายพันธุ์มาจาก
 สายพันธุ์ UNN-151 และสายพันธุ์ UNN-151 ได้มาจากการทำให้สายพันธุ์ตั้งต้น A-88 กลายพันธุ์
 เปรียบเทียบความสามารถของสายพันธุ์ UNNN-9 ในการผลิตเพนิซิลลิน จี ในแต่ละสภาวะ กับ
 สายพันธุ์ A-88 และสายพันธุ์ UNN-151 ที่เลี้ยงในสภาวะคัดเลือก ในตารางที่ 19

ศูนย์วิทยทรัพยากร
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 19 แสดงการเปรียบเทียบเปอร์เซ็นต์ความสามารถในการผลิตเพนิซิลลิน จี ของเชื้อสายพันธุ์ที่ได้รับการกลายพันธุ์ UNNN-9 กับสายพันธุ์ UNN-151 และสายพันธุ์ A-88

สภาวะในการหมัก	เปอร์เซ็นต์ความสามารถของสายพันธุ์ UNNN-9 ในการผลิตเพนิซิลลิน จี ที่เพิ่มขึ้น โดยเปรียบเทียบกับสายพันธุ์	
	A-88 (85)	UNN-151(86)
1. ในการคัดเลือกสายพันธุ์	21.95	72.41
2. สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตในระดับขวดเขย่า	101.21	184.48
3. สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตในระดับถังหมัก 5 ลิตร	221.95	355.17

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย