

## บทที่ 6

### สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลการทดลอง

#### 1. ศึกษาการเจริญของเห็ดแคร่งทั้ง 7 สายพันธุ์ในอาหารแข็งและอาหารเหลว

##### 1.1 ศึกษาการเจริญในอาหารแข็ง

เชื้อ *S. commune* ทั้ง 7 สายพันธุ์ในอาหารแข็งพบว่าเชื้อสายพันธุ์กาญจนบุรี กรุงเทพฯ เชียงราย และปัตตานี มี pH ที่เหมาะสมในช่วง 6-7 ส่วนสายพันธุ์พังงา ระยอง และลพบุรีเจริญได้ดีที่ pH 6 สายพันธุ์ลพบุรีมีลักษณะเส้นใยที่หนาแน่นและเจริญเร็วที่สุด

##### 1.2 ศึกษาการเจริญในอาหารเหลว

เชื้อ *S. commune* ทั้ง 7 สายพันธุ์จะให้มีการเจริญเติบโตโดยมีระยะ Stationary ที่แตกต่างกัน ซึ่งจะอยู่ในช่วงประมาณวันที่ 10-18 โดยเชื้อสายพันธุ์พังงาจะมีการเข้าสู่ระยะ stationary phase ได้เร็วที่สุดคือประมาณ 10 วัน ส่วนสายพันธุ์ปัตตานีจะมีระยะการเข้าสู่ stationary phase ยาวนานที่สุดคือประมาณ 18 วัน ส่วนสายพันธุ์กรุงเทพฯ เชียงราย กาญจนบุรี ระยอง อยู่ในช่วง 10 - 14 วัน สายพันธุ์กรุงเทพฯ ให้น้ำหนักเส้นใยแห้งเฉลี่ยสูงสุด รองลงมาคือสายพันธุ์ลพบุรี มีค่าเท่ากับ 0.854 และ 0.806 กรัมตามลำดับ ส่วนสายพันธุ์ กาญจนบุรี เชียงราย ปัตตานี พังงา และระยอง มีน้ำหนักเส้นใยแห้งเฉลี่ย เท่ากับ 0.776 0.658 0.770 0.485 และ 0.687 กรัม ตามลำดับ

#### 2. ศึกษาการเจริญของเห็ดแคร่งบนกิ่งไม้ชนิดต่างๆ

ไม้หางนกยูง และมะม่วง ที่ใช้ เป็นวัสดุเพาะ *S. commune* สายพันธุ์ลพบุรี ให้ผลผลิตน้ำหนักดอกเห็ดสด ในระยะเวลา 20 วัน เท่ากับ 21.82 และ 20.96 กรัม ตามลำดับ ให้ค่าประสิทธิภาพในการใช้วัสดุเพาะเท่ากับ  $10.68 \pm 0.50\%$  และ  $10.27 \pm 0.64\%$  ตามลำดับ ซึ่งไม้ 2 ชนิดนี้ให้ค่าน้ำหนักเห็ดสด และค่าประสิทธิภาพในการใช้วัสดุเพาะได้มากกว่าไม้ สะเดา และมะขาม ซึ่งให้ค่าน้ำหนักเห็ดสด เท่ากับ 17.12 และ 14.6 กรัม ตามลำดับ และให้ค่าประสิทธิภาพในการใช้วัสดุเพาะ เท่ากับ  $8.39 \pm 0.35\%$  และ  $7.15 \pm 0.40\%$  ตามลำดับ ไม้หางนกยูง และมะม่วงมีความเหมาะสมที่จะใช้เป็นวัสดุเพาะเห็ดแคร่ง ได้ดีกว่าไม้มะขามและสะเดา

### 3. ศึกษาประสิทธิภาพการสร้างเอนไซม์ของเห็ดแครง

#### 3.1 การทดสอบการมีเอนไซม์ laccase

สามารถแบ่งกลุ่มสายพันธุ์การผลิตเอนไซม์ laccase บนอาหาร PDA ที่มี 0.1 % gallic acid ของ *S. commune* 7 สายพันธุ์ได้เป็น 2 กลุ่ม กลุ่มแรกประกอบด้วยสายพันธุ์ปัตตานี และพังงา ซึ่งจะให้ค่าเส้นผ่านศูนย์กลางการเกิดวงสีน้ำตาลมากกว่าเส้นใย ส่วนกลุ่มที่สอง ประกอบด้วยสายพันธุ์กรุงเทพฯ กาญจนบุรี เชียงราย ระยอง และลพบุรี

#### 3.2 การทดสอบการสร้างเอนไซม์ลิกนิน เปอร์ออกซิเดส ในอาหารสูตร production

เชื้อ *S. commune* ที่เหมาะสมสำหรับมาทดสอบการผลิตเอนไซม์ลิกนิน เปอร์ออกซิเดส (จากการทดลองข้อ 3.1) คือ เชื้อ *S. commune* สายพันธุ์ปัตตานี และพังงา ซึ่งได้สภาวะที่เหมาะสมสำหรับสร้างเอนไซม์ลิกนิน เปอร์ออกซิเดส ของเชื้อ *S. commune* สายพันธุ์ปัตตานี คือ pH 7.0 อุณหภูมิ 35 °C ส่วนสายพันธุ์พังงา pH ที่เหมาะสมคือ pH 7.0 อุณหภูมิ 40°C ให้ค่าแอกติวิตีของเอนไซม์ลิกนินเปอร์ออกซิเดสในวันที่ 12 เท่ากับ 0.1826 และ 0.1489 U/ml ตามลำดับ ซึ่งสายพันธุ์ปัตตานี ให้ค่าสูงกว่า สายพันธุ์พังงา

### 4. การศึกษาประสิทธิภาพในการฟอกเยื่อกระดาษของ *S. commune* สายพันธุ์ปัตตานี

เมื่อทำการคัดเลือกสายพันธุ์ปัตตานีภาวะที่เหมาะสมคือ pH 7.0 อุณหภูมิ 35°C ซึ่งให้ค่าแอกติวิตีเอนไซม์ลิกนิน เปอร์ออกซิเดส สูงกว่าสายพันธุ์พังงา การทดลองศึกษาประสิทธิภาพในการฟอกเยื่อกระดาษ และตรวจหาค่าแอกติวิตีของเอนไซม์ลิกนิน เปอร์ออกซิเดส แมงกานีส เปอร์ออกซิเดส และแลคเคส พบว่า *S. commune* สายพันธุ์ปัตตานี ผลิตเอนไซม์ลิกนิน เปอร์ออกซิเดส ได้สูงกว่า แมงกานีส เปอร์ออกซิเดส และแลคเคส ในอาหารสูตร production ซึ่งให้ ค่าแอกติวิตี ของเอนไซม์ลิกนิน เปอร์ออกซิเดส แมงกานีส เปอร์ออกซิเดส และแลคเคส เท่ากับ 0.192 0.009 และ 0.010 U/ml ตามลำดับ เมื่อตรวจคุณสมบัติของเยื่อกระดาษบางประการ คือ ค่าดัชนีป่านัมเบอร์ และค่าความขาวสว่างพบว่า ทั้งสองคุณสมบัติมีความสัมพันธ์แบบผกผัน คือค่าดัชนีป่านัมเบอร์จะมีค่าลดลง แต่ค่าความขาวสว่างเพิ่มขึ้น โดยเมื่อระยะเวลาเพิ่มขึ้น ในวันที่ 15 ค่าดัชนีป่านัมเบอร์จะมีค่าลดลง จากเยื่อเริ่มต้นค่าดัชนีป่านัมเบอร์ 12.15 ลดลงเป็น 10.53 หรือคิดเป็น 13.33 % เมื่อเทียบกับเยื่อเริ่มต้น ค่าความขาวสว่าง เริ่มต้น 36.88% เพิ่มขึ้นเป็น 38.75 % คิดเป็น 5.07%

## ข้อเสนอแนะ

1. ในการเพาะเห็ดบนกิ่งไม้ นั้นอาจจะศึกษาเพิ่มเติม เช่น ไม้ที่ไม่ใช้แล้วจากสวนผลไม้ เช่น ไม้เงาะ ทุเรียน และอื่นๆ
2. ในการเพาะแบบใช้กิ่งไม้ อาจจะมีการพัฒนาในส่วนของอาหารเสริม เช่น อาจจะเติมรำ หรือเมล็ดข้าวฟ่างต้ม หรืออื่นๆ เพื่อช่วยเพิ่มปริมาณผลผลิตได้
3. ในอาหารสูตร production นี้เหมาะสำหรับการตรวจวัดหาเอนไซม์ลิกนิน เปอร็อกซิเดสได้ดี แต่ไม่เหมาะสำหรับการผลิตเอนไซม์แมงกานีส เปอร็อกซิเดส และแลคเคส
4. ในการสร้างสูตรอาหารสำหรับการผลิตเอนไซม์ในกลุ่มที่ย่อยสลายลิกนินนั้น ควรคำนึงถึงชนิด และความเข้มข้นของสารชักนำสำหรับการสร้างเอนไซม์แต่ละชนิดด้วย
5. การทำเอนไซม์ให้บริสุทธิ์ก่อนนำไปวัดหาค่าแอกติวิตี จะช่วยให้ผลการทดลองมีความน่าเชื่อถือได้มากขึ้น เทคนิคต่างๆ ในการทำบริสุทธิ์ของเอนไซม์ เช่น เทคนิคการตกตะกอนเอนไซม์ เทคนิค HPLC Ion-exchange adsorption Affinity chromatography เป็นต้น
6. ในการทดสอบค่าแอกติวิตีของเอนไซม์ลิกนิน เปอร็อกซิเดส นั้นสารตรวจสอบที่ใช้คือ veratryl alcohol จะต้องผ่านการกรองแบบระบบสุญญากาศก่อนนำมาใช้ ซึ่งจะเป็นการกำจัดสารประกอบอื่น ๆ ที่ปนเปื้อนมา ทำให้คุณภาพการวัด และผลการทดลองที่ได้มีความเที่ยงตรงมากขึ้น