

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลการทดลอง

1. เมื่อทำการคัดแยกแบคทีเรียที่ร้อนที่สามารถสร้างโปรตีนจากตัวอย่างดินและน้ำ จำนวน 23 ตัวอย่าง พบว่ามีแบคทีเรีย 42 ไอโซเลตที่สร้างโปรตีน และมีเพียง 12 ไอโซเลตเท่านั้นที่มีความกว้างของวงใสตั้งแต่ 0.25 ซม. ขึ้นไป

2. นำแบคทีเรียที่มีแอกติวิตีสูงสุด 3 ไอโซเลต มาจำแนกสกุลของแบคทีเรียด้วยวิธีทางอนุกรมวิธาน อ้างอิงจาก Bergey's manual of Determinative Bacteriology (9<sup>th</sup> edition) (1994), Practical handbook of Microbiology (1989) และ Bergey's manual of Systematic Bacteriology (1986) ดังแสดงในตารางที่ 4.5 และ 4.6 พบว่าทั้งสามไอโซเลตน่าจะเป็น *Bacillus stearothermophilus*

3. ในการหาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตโปรตีนนั้น คัดเลือกไอโซเลตที่มีแอกติวิตีและแอกติวิตีจำเพาะสูงที่สุดคือ RW60-6 ซึ่งสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตโปรตีนคือที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส และ pH เริ่มต้นคือ 7.0 จากรูปที่ 4.6-4.9 ลักษณะของการสร้างโปรตีนเป็น primary metabolite เพราะเริ่มสร้างตั้งแต่เซลล์มีการเจริญแต่จะสร้างได้น้อย เซลล์จะสร้างโปรตีนออกมามากขึ้นเมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 8 - 10 ชม. สามารถวัดแอกติวิตีของโปรตีนได้มากที่สุด ณ ช่วงปลายของการเจริญแบบทวีคูณ (late log phase) ใช้เวลาทั้งหมดประมาณ 14 ชม. ซึ่งลักษณะการสร้างโปรตีนนี้คล้ายกับการสร้าง Aqualysin จาก *Thermus aquaticus* YT-1 (Matsuzawa และคณะ, 1983) สันนิษฐานว่าช่วงแรกเซลล์อาศัยโปรตีนขนาดเล็กที่อยู่ในอาหารเป็นแหล่งพลังงานทำให้เจริญได้ และเมื่อใช้โปรตีนขนาดเล็กหมดแล้วจึงสร้างโปรตีนออกมาเพิ่มขึ้นเพื่อใช้ย่อยโปรตีนขนาดใหญ่

4. ในการทำโปรตีนให้บริสุทธิ์บางส่วนแบ่งเป็นสองขั้นตอนคือการตกตะกอนโปรตีนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟตความเข้มข้นอิ่มตัว 20-40 % โปรตีนที่มีความบริสุทธิ์เพิ่มขึ้น 3.87 เท่า และยังคงมีแอกติวิตีเหลืออยู่ 20.20 % ของ crude เอนไซม์ และเมื่อนำโปรตีนที่ได้จากขั้นตอนการตกตะกอนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟตมาทำให้บริสุทธิ์โดยวิธีโครมาโทกราฟีบนดีเออี ไบโอ-เจล เอ ซึ่งพบว่าเอนไซม์จะถูกแยกออกมาเป็นสองชนิดดังรูปที่ 4.10 โดยชนิดที่หนึ่งคือ โปรตีน U มี

ความบริสุทธิ์เพิ่มขึ้น 13.16 เท่า และยังคงมีแอกติวิตีเหลืออยู่ 10.68 % ของ crude เอนไซม์ และชนิดที่สองคือโปรตีน B มีความบริสุทธิ์เพิ่มขึ้น 4.77 เท่า และยังคงมีแอกติวิตีเหลืออยู่ 8.28 % ของ crude เอนไซม์

5. เมื่อนำโปรตีนที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์บางส่วนมาตรวจสอบความบริสุทธิ์และหาน้ำหนักโมเลกุลของโปรตีนโดยใช้ SDS-PAGE และ ย้อมแอกติวิตีตามข้อ 3.5 ซึ่งย้อมเห็นตำแหน่งที่เกิดแอกติวิตีได้ แสดงว่าเอนไซม์สามารถทำงานได้หลังจากสัมผัสโซเดียมไดอะซิติลซัลเฟตแล้ว

จากผลการทดลองแสดงให้เห็นว่าการใช้คอลัมน์โครมาโทกราฟีสามารถกำจัดโปรตีนที่ไม่ต้องการออกได้บางส่วน และพบแถบโปรตีนแอกติวิตี 2 ช่วงและตรงกับแถบโปรตีนหลัก แบ่งโปรตีนออกเป็น 2 กลุ่มตามลักษณะการเกิดแถบแอกติวิตีที่มี 2 ช่วง คือ ชนิดที่มีน้ำหนักโมเลกุลสูง และชนิดที่มีน้ำหนักโมเลกุลต่ำ

เมื่อวิเคราะห์น้ำหนักโมเลกุล ได้ผลว่า โปรตีนจากแถบโปรตีนหลักด้านบน(ชนิดที่มีน้ำหนักโมเลกุลสูง) ในแถวของโปรตีน U มีน้ำหนักโมเลกุลประมาณ 200,000 ดาลตัน และ ในแถวของโปรตีน B มีน้ำหนักโมเลกุลประมาณ 197,000 ดาลตัน ส่วนโปรตีนจากแถบโปรตีนหลักด้านล่าง(ชนิดที่มีน้ำหนักโมเลกุลต่ำ) ในแถวของโปรตีน U มีค่าน้ำหนักโมเลกุลประมาณ 33,000 ดาลตัน และในแถวของโปรตีน B มีค่าน้ำหนักโมเลกุลประมาณ 35,000 ดาลตัน

จากการสังเกตความเข้มของแถบแอกติวิตี พบว่าในแถวของโปรตีน U นั้นมีความเข้มของแถบแอกติวิตีทางด้านบนมากกว่าแถวของโปรตีน B และในทางกลับกันเมื่อสังเกตที่แถบแอกติวิตีทางด้านล่าง แถวของโปรตีน B นั้นมีความเข้มของแถบแอกติวิตีมากกว่าแถวของโปรตีน U จึงอาจจะสรุปได้ว่า โปรตีน U ส่วนใหญ่น่าจะเป็นโปรตีนชนิดที่มีน้ำหนักโมเลกุลสูง และ โปรตีน B ส่วนใหญ่น่าจะเป็นโปรตีนชนิดที่มีน้ำหนักโมเลกุลต่ำ

6. จากการศึกษาลักษณะสมบัติบางประการของโปรตีนพบว่า ทั้งโปรตีน U และโปรตีน B มีลักษณะที่ใกล้เคียงกันคือ มีอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเร่งปฏิกิริยาที่ 65 องศาเซลเซียส, เสถียรต่ออุณหภูมิได้ถึง 65 องศาเซลเซียสในเวลา 30 นาที, มีค่าความเป็นกรดที่ที่เหมาะสมต่อการทำงานที่ 7.0 และทนต่อค่าความเป็นกรดต่างระหว่าง 7.0-8.5 นอกจากนี้โปรตีน U ถูกยับยั้งได้ด้วย EDTA แต่ไม่ถูกยับยั้งด้วย PMSF ส่วนการศึกษาถึงอิทธิพลของไอออนโลหะนั้นพบว่า ไอออนโคบอลต์, คอปเปอร์, แมงกานีส, นิกเกิล และ แบเรียม มีผลยับยั้งแอกติวิตีของโปรตีน U และไม่พบไอออนโลหะที่เร่งปฏิกิริยาโปรตีนจากไอออนโลหะทั้งหมดที่นำมาทดสอบ 10 ชนิด

ตารางที่ 5.1 สมบัติบางประการของโปรตีนที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วนจากเชื้อแบคทีเรีย RW60-6

สมบัติของโปรตีน	โปรตีน	
	โปรตีน U (unbound)	โปรตีน B (bound)
น้ำหนักโมเลกุลโดยวิธี SDS-PAGE	200,000 และ 33,000 ดาลตัน	197,000 และ 35,000 ดาลตัน
อุณหภูมิที่เหมาะสม	65 องศาเซลเซียส	65 องศาเซลเซียส
ความเป็นกรดต่างที่เหมาะสม	7.0	7.0
ความเสถียรต่ออุณหภูมิ	65 องศาเซลเซียส 30 นาที	65 องศาเซลเซียส 30 นาที
ความเสถียรต่อความเป็นกรดต่าง	7.0-8.5 30 นาที	7.0-8.5 30 นาที
ชนิดของโปรตีน	เมทัลโลโปรตีน	-

### อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

1. ในการจำแนกสกุลของแบคทีเรียด้วยวิธีทางอนุกรมวิธาน ซึ่งอ้างอิงจาก Bergey's manual of Determinative Bacteriology (9<sup>th</sup> edttion) (1994), Practical handbook of Microbiology (1989) และ Bergey's Systematic of Determinative Bacteriology (1986) พบว่าทั้งสามไอโซเลตอยู่ในจีโนส *Bacillus* และน่าจะเป็น *Bacillus stearothermophilus* ซึ่งควรนำไอโซเลตเหล่านี้ไปหาลำดับนิวคลีโอไทด์ของ 16S rDNA เพื่อยืนยันว่าเป็น *Bacillus stearothermophilus*

มีรายงานมากมายที่เกี่ยวกับโปรตีนที่เสถียรต่อความร้อนซึ่งสร้างโดยแบคทีเรียในจีโนส *Bacillus* ได้แก่ Chopra และ Mathur (1985), Gey และ Unger (1995), Ohta และคณะ (1995), Boonyaras และ คณะ (2000) และ Chung และ คณะ (2002) ศึกษาเกี่ยวกับโปรตีนจาก *Bacillus stearothermophilus* ส่วน Prescott และคณะ (1995), Ferrero และคณะ (1996), Matta และ Punj (1998), Jung และคณะ (1999) และ Nongporn และคณะ (1999) ศึกษาเกี่ยวกับโปรตีนจาก *Bacillus* สปีชีส์อื่นๆ

2. การหาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตโปรตีนเอส ในการวิจัยนี้ได้ทดลองเกี่ยวแพกเตอร์ที่ผู้วิจัยคาดว่าน่าจะมีมีความสำคัญอย่างมากต่อการผลิตโปรตีนเอส 3 แพกเตอร์คือ อุณหภูมิในการเพาะเลี้ยง, ค่าความเป็นกรดต่างเริ่มต้นของอาหาร และเวลาในการเก็บเกี่ยว ดังนั้นถ้าจะนำโปรตีนเอสไปใช้ในเชิงอุตสาหกรรมก็ควรหาสภาวะอื่นๆด้วย ตัวอย่างเช่น สูตรอาหารที่เหมาะสม โดยในการวิจัยครั้งนี้ได้สูตรอาหาร BY ซึ่งง่ายต่อการเตรียมและสามารถช่วยให้เชื้อสร้างโปรตีนเอสได้มากเนื่องจากมีวิตามินจากสิ่งสกัดจากยีสต์ และโปรตีนจากสิ่งสกัดจากเนื้อและสกีมมิลค์จำนวนมาก โดย Ferrero และคณะ (1996) รายงานว่า เคซีนเป็นแหล่งคาร์บอนที่ดีสำหรับเชื้อที่สร้างโปรตีนเอสที่ส่งออกนอกเซลล์ และน่าจะเป็น inducer ในการสังเคราะห์โปรตีนเอสอีกด้วย

3. เมื่อนำโปรตีนเอสมาทำให้บริสุทธิ์โดยวิธีโครมาโทกราฟีบนดีเออี ไบโอ-เจล เอ พบว่า เอนไซม์จะถูกแยกออกมาเป็นสองส่วน คือ โปรตีนเอส U และโปรตีนเอส B โปรตีนเอส U คือโปรตีนเอสที่ไม่เกาะกับตัวกลางแลกเปลี่ยนประจุคอลัมน์โครมาโทกราฟีเป็นส่วนที่มีแอกติวิตีมากกว่าโปรตีนเอส B ซึ่งเป็นส่วนที่เกาะกับตัวกลางแลกเปลี่ยนประจุ รูปแบบของแอกติวิตีที่ชะออกมาจากคอลัมน์คล้ายคลึงกับผลการวิจัยของ Kim และคณะ (1999) ซึ่งใช้คอลัมน์ DEAE-Sepharose ทำโปรตีนเอสจาก *Thermoactinomyces* sp.E79 .ให้บริสุทธิ์ ได้โปรตีนเอส 2 ชนิด

4. จากการวิเคราะห์น้ำหนักโมเลกุล ได้ผลว่าโปรตีนเอสจากแถบโปรตีนหลักด้านบน(ชนิดที่มีน้ำหนักโมเลกุลสูง) ในแถวของโปรตีนเอส U มีน้ำหนักโมเลกุลประมาณ 200,000 ดาลตัน และ ในแถวของโปรตีนเอส B มีน้ำหนักโมเลกุลประมาณ 197,000 ดาลตัน ใกล้เคียงกันกับโปรตีนเอสที่ร้อนจาก *Bacillus* sp. MO-1 ซึ่งมีขนาด 210,000 ดาลตัน (Okamoto และคณะ, 2001)

ส่วนโปรตีนเอสจากแถบโปรตีนหลักด้านล่าง(ชนิดที่มีน้ำหนักโมเลกุลต่ำ) ในแถวของโปรตีนเอส U มีค่าน้ำหนักโมเลกุลประมาณ 33,000 ดาลตัน และในแถวของโปรตีนเอส B มีค่าน้ำหนักโมเลกุลประมาณ 35,000 ดาลตัน ใกล้เคียงกับเทอร์โมไลซิน ที่มีขนาด 34 กิโลดาลตันสร้างจาก *Bacillus stearothermophilus* (Rao และคณะ, 1998), โปรตีนเอสที่ได้จาก *Thermoactinomyces* sp.E79 ซึ่งมีขนาด 31 และ 36 กิโลดาลตัน (Lee และคณะ, 1992), เมทัลโลโปรตีนเอสจาก *Bacillus* sp. JH 108 ซึ่งมีน้ำหนักโมเลกุล 36 กิโลดาลตัน (Jung และคณะ, 1999), อัลคาไลโนโปรตีนเอส ขนาด 33,500 ดาลตัน ซึ่งได้จาก *Bacillus stearothermophilus* F1 (Rahman และคณะ 1994) และเท่ากับโปรตีนเอสที่ร้อนที่ได้จาก *Thermomicrobium* sp. KN-22 ซึ่งมีขนาด 35 กิโลดาลตัน (Murao และคณะ 1991)

การที่น้ำหนักโมเลกุลของโปรตีนที่คำนวณจาก SDS-PAGE มีค่าไม่เท่ากันแต่ใกล้เคียงกันอาจเกิดจาก post-translational modification ซึ่งเป็นส่วนที่มีผลต่อการเสถียรต่อความร้อนของเอนไซม์ ดังเช่นที่เกิดกับโปรตีนจาก *Sulfolobus acidocaldarius* (Fusek และคณะ, 1990) อ้างถึงใน Voorhorst และคณะ, 1996)

นอกจากนี้ควรนำโปรตีน U และ โปรตีน B ไปทำให้บริสุทธิ์เพิ่มขึ้น โดยใช้วิธีเจลฟิลเทรชัน ซึ่งจะทำการคำนวณน้ำหนักโมเลกุลมาเปรียบเทียบกับน้ำหนักโมเลกุลที่ได้จาก SDS-PAGE ก็จะทำให้ทราบหน่วยย่อยของโปรตีน

5. จากการศึกษาลักษณะสมบัติเบื้องต้นของโปรตีน คาดว่าโปรตีน U และ โปรตีน B มีลักษณะสมบัติเหมือนกัน โดยโปรตีนทำงานได้ดีที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส ใกล้เคียงกับโปรตีนจาก *Pseudomonas aeruginosa* CCRC 15541 ซึ่งทำงานได้ดีที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส (Lu และ Chang, 1996), เมทัลโลโปรตีนจาก *Bacillus* sp. JH 108 ซึ่งทำงานได้ดีที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส (Jung และคณะ, 1999)

ค่าความเป็นกรดต่างที่โปรตีนทำงานได้ดีคือ 7.0 ใกล้เคียงกับโปรตีนจาก *Bacillus polymyxa* B-17 ซึ่งเร่งปฏิกิริยาได้ดีที่พีเอช 7.5 (Matta และ Punj, 1998), โปรตีนเอ็น และ บี จาก *Bacillus stearothermophilus* TLS33 ซึ่งเร่งปฏิกิริยาได้ดีที่ค่าความเป็นกรดต่าง 7.5 และ 7.0 ตามลำดับ (Boonyaras และ คณะ, 2000) และเท่ากับโปรตีนจาก *Pseudomonas aeruginosa* CCRC 15541 ซึ่งเร่งปฏิกิริยาได้ดีค่าความเป็นกรดต่าง 7.0 (Lu และ Chang, 1996)

โปรตีนจาก ไอโซเลต RW60-6 เสถียรต่ออุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียสในเวลา 30 นาที ใกล้เคียงกันกับโปรตีนจาก *Pseudomonas aeruginosa* CCRC 15541 ซึ่งเสถียรต่ออุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสในเวลา 60 นาที (Lu และ Chang, 1996), โปรตีนทนร้อนที่ได้จาก *Thermomicrobium* sp. KN-22 ซึ่งเสถียรต่ออุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสในเวลา 10 นาที (Murao และคณะ 1991), โปรตีนจาก *Thermoactinomyces* sp.E79 ซึ่งเสถียรต่ออุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสในเวลา 10 นาที (Kim และคณะ ,1999), โปรตีนจาก *Thermoactinomyces* sp.HS682 ซึ่งเสถียรต่ออุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสในเวลา 10 นาที (Tsuchiya และคณะ ,1992)

จากการศึกษาถึงอิทธิพลของตัวบัฟเฟอร์พบว่าโปรตีน U จากไอโซเลต RW60-6 ถูกยับยั้งได้ด้วย EDTA ซึ่งเป็นตัวบัฟเฟอร์ของเมทัลโลโปรตีน แต่ไม่ถูกยับยั้งด้วย PMSF ซึ่งเป็นตัวบัฟเฟอร์ของซีรีนโปรตีน และโปรตีน U ทำงานได้ดีที่ค่าความเป็นกรดต่าง 7.0 ดังนั้นอาศัยลักษณะเบื้องต้นดังกล่าวจัดโปรตีนนี้เป็น นิเวศเมทัลโลโปรตีน