

การทำให้บริสุทธิ์และลักษณะสมบัติของอะซีทิลเอสเทอร์จาก *Streptomyces* sp. PC22



นางสาววัชรีย์ ชุณห์กุล

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาจุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม ภาควิชาจุลชีววิทยา

คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2548

ISBN : 974-17-5392-6

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

PURIFICATION AND CHARACTERIZATION OF ACETYL ESTERASE
FROM *Streptomyces* sp. PC22

Miss Watcharee Chungool

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Science Program in Industrial Microbiology

Department of Microbiology

Faculty of Science

Chulalongkorn University

Academic Year 2005

ISBN : 974-17-5392-6

481858

หัวข้อวิทยานิพนธ์ การทำให้บริสุทธิ์และลักษณะสมบัติของอะซีทิลเอสเทอร์จาก
 Streptomyces sp. PC22
โดย นางสาววัชรีย์ ชุณหกุล
สาขาวิชา จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม
อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ ดร. ไพเราะ ปิ่นพานิชการ

คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้หัวข้อวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็น
ส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาโทมหาบัณฑิต



.....คณบดีคณะวิทยาศาสตร์
(ศาสตราจารย์ ดร. เปี่ยมศักดิ์ เมณะเสวต)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุเทพ ธานีวัน)

.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(รองศาสตราจารย์ ดร. ไพเราะ ปิ่นพานิชการ)

.....กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร. ศิริรัตน์ เร่งพิพัฒนา)

.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กอบชัย ภัทรกุลวณิชย์)

วัชรวิ ชุณหกุล : การทำให้บริสุทธิ์และลักษณะสมบัติของอะซีทิลเอสเทอเรสจาก *Streptomyces* sp. PC22 (PURIFICATION AND CHARACTERIZATION OF ACETYL ESTERASE FROM *Streptomyces* sp. PC22) อ.ที่ปรึกษา : รศ.ดร. ไพเราะ ปิ่นพานิชกร 131 หน้า. ISBN : 974-17-5392-6

งานวิจัยนี้ศึกษาการทำอะซีทิลเอสเทอเรสซึ่งเป็นหนึ่งในเอนไซม์ย่อยสลายกิ่งของไซแลนให้บริสุทธิ์จาก *Streptomyces* sp. PC22 ที่เลี้ยงในอาหารเหลวที่มีไซแลนจากไม้เบิร์ชเป็นแหล่งคาร์บอน โดยการตกตะกอนลำดับส่วนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟตความเข้มข้น 30-90 เปอร์เซ็นต์ตามด้วยทำคอลัมน์โครมาโทกราฟีบนแมคโคร-เพรบ ดีอีเออี บิวทิล ไฮโดรโฟบิก อินเตอร์แอคชัน และไฮดรอกซีอะปาไทด์ ได้เอนไซม์ที่มีความบริสุทธิ์เพิ่มขึ้นประมาณ 51 เท่า เหลือแอกติวิตีอยู่ 7.33 เปอร์เซ็นต์ จากการวิเคราะห์น้ำหนักโมเลกุลโดยวิธีเจลฟิลเตรชันพบว่าเอนไซม์นี้มีน้ำหนักโมเลกุลประมาณ 155 กิโลดาลตัน และเมื่อวิเคราะห์โดยวิธีไซเดียมโดเดซิลซัลเฟตพอลิอะคริลลาไมด์เจลอิเล็กโทรโฟริซิสพบว่าเอนไซม์ประกอบด้วย 4 หน่วยย่อยที่มีน้ำหนักโมเลกุลเท่ากันคือ 38 กิโลดาลตัน จากการศึกษาสมบัติของอะซีทิลเอสเทอเรสบริสุทธิ์พบว่าเอนไซม์มีอุณหภูมิและความเป็นกรดต่างที่เหมาะสมต่อการทำงาน คือ 50 องศาเซลเซียส และ 6.5 ตามลำดับ เอนไซม์มีความเสถียรต่ออุณหภูมิสูงถึง 55 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที และเสถียรต่อความเป็นกรดต่างในช่วงกว้างตั้งแต่ 5.0-9.0 ค่า K_m ต่อปารา-ไนโตรฟินิล อะซีเตท เท่ากับ 0.43 มิลลิโมลาร์ เอนไซม์ถูกยับยั้งอย่างรุนแรงด้วยอิออนของปรอท ทองแดง และสังกะสี นอกจากนี้ยังถูกยับยั้งด้วยฟินิลเมธิลซัลโฟนิลฟลูออไรด์แสดงว่ากรดอะมิโนเซรีนเกี่ยวข้องกับบริเวณเร่งปฏิกิริยาของเอนไซม์ จากการตรวจสอบแอกติวิตีข้างเคียงของอะซีทิลเอสเทอเรส พบว่าเอนไซม์มีแอกติวิตีของไซแลเนสและแอลฟา-แอล-อะราบินอัสดีไฮดราเนสสูงมาก และไม่มีแอกติวิตีของบีตา-ไซโลลิเดสและเซลลูเลส ผลการใช้งานร่วมกับเอนไซม์อื่นพบว่าอะซีทิลเอสเทอเรสสามารถทำงานร่วมกับไซแลเนส II จาก *Streptomyces* sp. PC22 และบีตา-ไซโลลิเดสจาก *Streptomyces* sp. CH7 ในการเพิ่มประสิทธิภาพการย่อยสลายไซแลนจากไม้เบิร์ชได้ โดยเมื่อบ่มอะซีทิลเอสเทอเรสร่วมกับไซแลเนส II ได้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เพิ่มขึ้นประมาณ 10 เปอร์เซ็นต์ แต่เมื่อบ่มปฏิกริยาร่วมกันทั้งอะซีทิลเอสเทอเรส ไซแลเนส II และบีตา-ไซโลลิเดส พบว่าจะได้น้ำตาลรีดิวซ์เพิ่มขึ้นสูงสุด 46 เปอร์เซ็นต์

ภาควิชา.....จุลชีววิทยา.....ลายมือชื่อนิสิต.....วัชรวิ ชุณหกุล
สาขาวิชา.....จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม.....ลายมืออาจารย์ที่ปรึกษา.....
ปีการศึกษา.....2548.....

4572485123 : MAJOR INDUSTRIAL MICROBIOLOGY

KEY WORD: ACETYL ESTERASE / *Streptomyces* sp. PC22

WATCHAREE CHUNGOOL : PURIFICATION AND CHARACTERIZATION OF
ACETYL ESTERASE FROM *Streptomyces* sp. PC22. THESIS ADVISOR: ASSOC.
PROF. PAIROH PINPHANICHAKARN, Ph.D. 131 pp. ISBN : 974-17-5392-6

Acetyl esterase, one of xylan – debranching enzymes, was purified from the culture filtrate of *Streptomyces* sp. PC22 grown in liquid medium containing birchwood xylan as a carbon source. The enzyme was purified to approximately 51 folds with a recovery yield of 7.33% by fractionation with 30-90% saturation of ammonium sulfate followed by consecutive column chromatography on Macro-prep DEAE, butyl hydrophobic interaction and hydroxyapatite, respectively. The apparent molecular weight of the purified enzyme was 155 kDa as estimated by gel filtration and revealed four identical subunits of 38 kDa estimated by SDS-PAGE. The enzyme had temperature and pH optima of 50°C and 6.5, respectively. It was stable to temperature up to 55°C for 30 min and to a broad range of pH from 5.0-9.0. The K_m value of the enzyme for *p*-nitrophenyl acetate was 0.43 mM. Metal ions including Hg^{2+} , Cu^{2+} and Zn^{2+} markedly inhibited the enzyme activity and its activity was inhibited by phenylmethylsulfonyl fluoride indicating serine residue involved in catalytic mechanism. The purified enzyme barely showed α -L-arabinofuranosidase and xylanase activities and did not exhibit any β -xylosidase and cellulase activities. Its potential application was evaluated and showed cooperative action with xylanase II from *Streptomyces* sp. PC22 and β -xylosidase from *Streptomyces* sp. CH7 on birchwood xylan hydrolysis. When combined with xylanase II, it increased the release of reducing sugar to about 10% of that of xylanase II alone, whereas about 46% increase in reducing sugars liberated was obtained with the combination of xylanase II and β -xylosidase.

Department..... Microbiology..... Student's signature... Watcharee Chungool

Field of study..... Industrial Microbiology..... Advisor's signature... Pairoh Pinphanichakarn

Academic year... 2005.....

กิตติกรรมประกาศ

ขอกราบขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร. ไพเราะ ปิ่นพานิชการ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่กรุณาให้ความรู้ คำปรึกษา คำแนะนำ และข้อคิดต่าง ๆ ในการทำวิจัยจนสำเร็จ ลุล่วงไปได้ด้วยดี ตลอดจนได้กรุณาปรับปรุงวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์มากขึ้น

ขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุเทพ ธีเนียน รองศาสตราจารย์ ดร. ศิริรัตน์ เร่งพิพัฒน์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กอบชัย ภัทรกุลวณิชย์ ที่กรุณารับเป็นประธาน และคณะกรรมการในการสอบวิทยานิพนธ์ รวมทั้งให้ความรู้ คำปรึกษา และปรับปรุงวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จนสมบูรณ์

ขอกราบขอบพระคุณ ดร. จันทรกานต์ พิภพมงคล สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พลกฤษณ์ แสงวณิช ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่กรุณาให้ความอนุเคราะห์และช่วยเหลือในการวิเคราะห์ลำดับกรดอะมิโน

ขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ในภาควิชาจุลชีววิทยาทุกท่าน และขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ทุกท่านในภาควิชาจุลชีววิทยาที่กรุณาอำนวยความสะดวกในการทำงานวิจัยนี้

ขอขอบคุณบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยที่ให้ทุนอุดหนุนในงานวิจัยนี้ และขอขอบคุณเจ้าหน้าที่บัณฑิตวิทยาลัยทุกท่านที่ให้ความสะดวกต่าง ๆ

ขอขอบคุณเพื่อน ๆ พี่ ๆ และน้อง ๆ ทุกคนที่คอยช่วยเหลือ ให้คำปรึกษา และคอยให้กำลังใจตลอดการทำงานวิจัย

ขอขอบพระคุณพี่ทรศนีย์ ตั้งสกุล พี่โตมร ทองน้ำวน ที่ช่วยให้คำปรึกษา คำแนะนำ และให้กำลังใจตลอดมา และขอขอบคุณ คุณวิชุดา เหล่าเรืองธนา คุณเวฬุรีย์ ทองคำ คุณปวีณา รัตนมาศ คุณสิริภัทร พฤกษ์ไพบูลย์ คุณจันทรนาถ พลขำนิ และคุณปิ่นปัญญา เรียงรุ่งโรจน์ ที่ร่วมทุกข์ร่วมสุขกันมาตลอด รวมทั้งความช่วยเหลือและคำปรึกษาที่ดี

สุดท้ายนี้ขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ พี่น้องและญาติ ๆ ทุกคนที่ได้ช่วยเหลือ สนับสนุนและให้กำลังใจในการทำงานวิจัยตลอดมาจนงานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ซ
สารบัญรูป	ฅ
บทที่	
1. บทนำ	1
2. ปรัชศน์วรรณกรรม	6
3. อุปกรณ์ เคมีภัณฑ์ และวิธีดำเนินการทดลอง	29
4. ผลการทดลอง	51
5. สรุปและวิจารณ์ผลการทดลอง	93
รายการอ้างอิง	104
ภาคผนวก	116
ภาคผนวก ก	117
ภาคผนวก ข	119
ภาคผนวก ค	127
ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์	131

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
2.1 ตัวอย่างสายพันธุ์ของจุลินทรีย์ที่สามารถสร้างอะซีทิลเอสเทอร์เอส.....	13
2.2 น้ำหนักโมเลกุลของอะซีทิลเอสเทอร์เอสจากจุลินทรีย์สายพันธุ์ต่าง ๆ	19
2.3 อุณหภูมิและความเป็นกรดต่างที่เหมาะสมต่อการทำงานของอะซีทิลเอสเทอร์เอสจาก จุลินทรีย์ต่าง ๆ	21
2.4 ความเสถียรของอะซีทิลเอสเทอร์เอสจากจุลินทรีย์ต่าง ๆ ต่ออุณหภูมิและความเป็น กรดต่าง.....	23
2.5 แอคติวิตีจำเพาะของอะซีทิลเอสเทอร์เอสต่อสับสเตรทต่าง ๆ	25
2.6 ค่า K_m และ V_{max} ของอะซีทิลเอสเทอร์เอสต่อ <i>p</i> -nitrophenyl acetate (NPA) และ α - naphthyl acetate (NA).....	26
4.1 การหาความเข้มข้นที่เหมาะสมของแอมโมเนียมซัลเฟตในการตกตะกอนอะซีทิลเอส เทอร์เอสจากน้ำเลี้ยงเชื้อ.....	52
4.2 สรุปผลการทดลองในแต่ละขั้นตอนของการทำอะซีทิลเอสเทอร์เอสจาก <i>Streptomyces</i> sp. PC22 ให้บริสุทธิ์.....	63
4.3 ผลของอิออนโลหะต่อการทำงานของอะซีทิลเอสเทอร์เอส.....	82
4.4 ผลของสารดัดแปลงกรดอะมิโนต่อการทำงานของอะซีทิลเอสเทอร์เอส	84
4.5 การตรวจสอบความจำเพาะต่อสับสเตรทของอะซีทิลเอสเทอร์เอส.....	85
4.6 ขั้นตอนการเตรียมไซแลเนสจาก <i>Streptomyces</i> sp. PC22.....	90
4.7 ผลของการทำงานร่วมกันของแอคติวิตีเอสเทอร์เอส บีตา-ไฮไลลิเดสและไซแลเนส II ในการย่อยไซแลเนสจากไม้เบิร์ช.....	91
4.8 สมบัติของอะซีทิลเอสเทอร์เอสบริสุทธิ์ จาก <i>Streptomyces</i> sp. PC22.....	92
5.1 ลำดับกรดอะมิโนในปลายเอ็นของอะซีทิลเอสเทอร์เอสจากจุลินทรีย์ต่าง ๆ.....	99
5.2 ลำดับกรดอะมิโนในปลายเอ็นของกลูโคสไอโซเมอเรสจากจุลินทรีย์ต่าง ๆ.....	100
5.3 ลำดับกรดอะมิโนในปลายเอ็นของบีตา-ไฮไลลิเดสจากจุลินทรีย์ต่าง ๆ.....	100
5.4 สมบัติของอะซีทิลเอสเทอร์เอสบริสุทธิ์จาก <i>Streptomyces</i> sp. PC22 เปรียบเทียบกับ จากจุลินทรีย์อื่น ๆ	102

สารบัญรูป

รูปที่		หน้า
1.1	ลักษณะโครงสร้างของโอ-อะซีทิล-4-โอ-เมธิลกลูคูโรโนไซแลน จากไม้เนื้อแข็ง.....	2
1.2	ลักษณะโมเลกุลของไซแลนและการย่อยสลายไซแลนด้วยเอนไซม์กลุ่มย่อยไซแลน.	5
2.1	การทำงานของอะซีทิลเอสเทอเรส.....	6
2.2	การเปลี่ยนน้ำตาลไซโลสเป็นไซลิทอล.....	9
2.3	การเปลี่ยนไซโลสเป็น furfural.....	9
2.4	การหมักไซโลสเป็นเอทานอลโดย <i>Candida shehate</i>	11
2.5	การหมักไซโลสเป็นเอทานอลโดย <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ที่ปรับปรุงสายพันธุ์ให้มีไซโลสไอโซเมอเรส (xylose isomerase).....	12
4.1	ผลของเอ็น-เอธิลมาลิอิไมด์ในการยับยั้งการทำงานของอะซีทิลเอสเทอเรส.....	53
4.2	ผลของความเข้มข้นของไซเดียมคลอไรด์ต่อการทำงานของอะซีทิลเอสเทอเรส.....	54
4.3	การทำอะซีทิลเอสเทอเรสให้บริสุทธิ์โดยคอลัมน์ แมคโคร-เพรบ ดีอีเออี อะโปรตีนด้วย 50 มิลลิโมลาร์ ทริส บัฟเฟอร์ pH 7.5 และเกรเดียนท์เส้นตรงของไซเดียมคลอไรด์ความเข้มข้น 0-1 โมลาร์ ใน 50 มิลลิโมลาร์ ทริส บัฟเฟอร์ pH 7.5 ด้วยอัตราการไหลของบัฟเฟอร์เท่ากับ 30 มิลลิลิตรต่อชั่วโมง.....	57
4.4	การทำอะซีทิลเอสเทอเรสให้บริสุทธิ์โดยคอลัมน์ บิวทิล ไฮโดรโไฟบิก อินเตอร์แอกชัน อะโปรตีนด้วย 1.7 โมลาร์ แอมโมเนียมซัลเฟต ใน 50 มิลลิโมลาร์ ไซเดียม ฟอสเฟต บัฟเฟอร์ pH 6.8 และเกรเดียนท์เส้นตรงของแอมโมเนียมซัลเฟตความเข้มข้น 1.7-0 โมลาร์ ด้วยอัตราการไหลของบัฟเฟอร์ เท่ากับ 30 มิลลิลิตรต่อชั่วโมง.....	59
4.5	การทำอะซีทิลเอสเทอเรสให้บริสุทธิ์โดยคอลัมน์ ไฮดรอกซีอะปาไทด์ อะโปรตีนด้วย 20 มิลลิโมลาร์ ไซเดียมฟอสเฟต บัฟเฟอร์ pH 6.8 และเกรเดียนท์เส้นตรงของไซเดียมฟอสเฟต บัฟเฟอร์ pH 6.8 ความเข้มข้นเพิ่มขึ้น 20-500 มิลลิโมลาร์ ด้วยอัตราการไหลของบัฟเฟอร์เท่ากับ 15 มิลลิลิตรต่อชั่วโมง.....	61
4.6	สรุปขั้นตอนการทำอะซีทิลเอสเทอเรสจาก <i>Streptomyces</i> sp. PC22 ให้บริสุทธิ์.....	62
4.7	การทำพอลิอะคริลาไมด์เจลอิเล็กโตรโฟรีซิสของเอนไซม์ที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์ในขั้นตอนต่าง ๆ	65

สารบัญญรูป (ต่อ)

รูปที่	หน้า
4.8 การทำพอลิอะคริลาไมด์เจลอีเลคโทรโฟริซิสของเอนไซม์ที่ผ่านคอลัมน์ไฮดรอกซีอะปาไทด์และย้อมแอกติวิตีด้วยพารา-ไนโตรฟีนอล อะซีเตท.....	66
4.9 การทำพอลิอะคริลาไมด์เจลอีเลคโทรโฟริซิสของเอนไซม์ที่ผ่านคอลัมน์ไฮดรอกซีอะปาไทด์และที่ชะออกจากพอลิอะคริลาไมด์เจลซึ่งได้จากการย้อมแอกติวิตี.....	67
4.10 การทำโครมาโทกราฟีบนเซฟาคริล เอส-200 เซซอาร์ ของโปรตีนมาตรฐาน.....	69
4.11 การทำโครมาโทกราฟีบนเซฟาคริล เอส-200 เซซอาร์ ของอะซีทิลเอสเทอร์.....	70
4.12 กราฟความสัมพันธ์ระหว่างลอการิทึมของน้ำหนักโมเลกุลกับปริมาตรที่ใช้ชะโปรตีนออกจากคอลัมน์เซฟาคริล เอส-200 เซซอาร์.....	71
4.13 การวิเคราะห์น้ำหนักโมเลกุลของอะซีทิลเอสเทอร์ โดยการใช้อีเลคโทรโฟริซิสบนโซเดียมโดเดซิลซัลเฟตพอลิอะคริลาไมด์เจล.....	73
4.14 กราฟความสัมพันธ์ระหว่างค่าลอการิทึมของน้ำหนักโมเลกุล กับระยะทางที่โปรตีนเคลื่อนที่บนโซเดียมโดเดซิลซัลเฟตพอลิอะคริลาไมด์เจลอีเลคโทรโฟริซิส.....	74
4.15 อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการทำงานของอะซีทิลเอสเทอร์.....	76
4.16 ความเป็นกรดต่างที่เหมาะสมต่อการทำงานของอะซีทิลเอสเทอร์.....	77
4.17 ความเสถียรของอะซีทิลเอสเทอร์ต่ออุณหภูมิ.....	79
4.18 ความเสถียรของอะซีทิลเอสเทอร์ต่อความเป็นกรดต่าง.....	80
4.19 ไลน์วีเวอร์-เบิร์กพลอตในการหาค่า K_m ของอะซีทิลเอสเทอร์ต่อพารา-ไนโตรฟีนอลอะซีเตท.....	81
4.20 ผลของอัตราที่เอตต่อการทำงานของอะซีทิลเอสเทอร์.....	83
4.21 สูตรโครงสร้างของกรดอะมิโนเซรีน (serine).....	84
4.22 แสดงลำดับกรดอะมิโนตรงปลายสายเอ็น.....	86
4.23 การทำไซแลเนสให้บริสุทธิ์โดยคอลัมน์ แมคโคร-เพรบ ดีอีเออีชะโปรตีนด้วย 50 มิลลิโมลาร์ ทริส บัฟเฟอร์ pH 7.5 และเกรเดียนต์เส้นตรงของโซเดียมคลอไรด์ ความเข้มข้น 0-1.0 โมลาร์ ใน 50 มิลลิโมลาร์ ทริส บัฟเฟอร์ pH 7.5 ด้วยอัตราการไหลของบัฟเฟอร์เท่ากับ 30 มิลลิลิตรต่อชั่วโมง.....	89