จากการคัดเลือกแลคติกแอซิคแบคที่เรียที่ทนอุณหภูมิสูง (45 องศาเซลเซียส) จากผลิตภัณฑ์ อาหารหมักคอง 21 ตัวอย่าง สามารถคัดแยกแลคติกแอซิดแบคทีเรียได้ 529 ไอโซเลท พบว่าแลคติก แอซิคแบคทีเรีย 121 ใอโซเลท สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อ S. thermophilus TISTR 458, P. acidilactici TISTR 425, P. acidilactici TISTR 783, P. pentosaceus TISTR 955, P. pentosaceus TISTR 423, B. megaterium, S. aureus TISTR 746 และ B. cereus ในอาหารแข็งได้โดยการทดสอบ ด้วยวิธี soft agar และเมื่อนำไปทดสอบการสร้างสารยับยั้งการเจริญในอาหารเหลวโดยวิธี paper disc และทคสอบคุณลักษณะแบคเทอริโอซินพบว่า มีแลคติกแอซิดแบคทีเรีย 11 ใอโซเลท (KKU 115, KKU 170, KKU 171, KKU 197, KKU 198, KKU 369, KKU 492, KKU 557, KKU 560, KKU 637 และ KKU 639) สามารถสร้างสารยับยั้งการเจริญ ได้ในอาหารเหลว สารยับยั้งการเจริญ สามารถทนความร้อนได้ดีและมีความไวต่อเอนไซม์โปรติเนส เค (Proteinase K) ซึ่งสารที่ผลิตขึ้น น่าจะเป็นโปรตีนหรือแบคเทอริโอซิน เนื่องจากเมื่อทคสอบค้วยเอนไซม์คังกล่าวทำให้ค่ากิจกรรม แบคเทอริโอซินลคลงเป็น 0 AU mi⁻¹ ในขณะเคียวกันสารคั้งกล่าวสามารถยับยั้งการเจริญของ แบคทีเรียทคสอบได้หลายชนิคโดยเฉพาะที่ผลิตโดยสายพันธุ์ KKU 170 และ KKU 197 สามารถ ยับยั้งการเจริญของเชื้อ Staphylococcus aureus TISTR 746 และ Listeria monocytogenes หลังจาก นั้นนำแลคติกแอซิคแบคทีเรียทั้ง 11 ใอโซเลท ไประบุสายพันธ์พบว่าการระบุโคยวิธีทางสัณฐาน วิทยาและสรีระวิทยา และทางอณูชีววิทยาให้ผลเป็น Pediococcus spp. และ P. acidilactici ทั้ง 11 ไอโซเลท ตามลำดับ

เมื่อนำแลกติกแอซิคแบกทีเรียที่ให้ก่ากิจกรรมแบกเทอริโอซินสูงสุด (1600 AU ml⁻¹) ซึ่งได้แก่ P. acidilactici KKU 170 และ P. acidilactici KKU 197 มาศึกษาการผลิตแบกเทอริโอซินในระคับ ห้องปฏิบัติการโดยศึกษาถึงชนิดอาหารเพาะเลี้ยง (MRS และ M17), ปริมาณน้ำตาลกลูโคส (0.2, 2.0, 5.0 และ 10.0 เปอร์เซ็นต์), พีเอชเริ่มต้น (3.2, 4.2, 5.2 และ 6.5), อุณหภูมิ (30, 37, 45 และ 50

องศาเซลเซียส) และอัตราการกวน (0 และ 100 รอบต่อนาที) พบว่า สภาวะที่เหมาะสมในการผลิต แบคเทอริโอซิน โดยให้ค่าแบคเทอริโอซินสูงสุด (1600 AU ml⁻¹) คือ อาหาร MRS, พีเอชเริ่มต้นที่ 6.5, อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส, ปริมาณน้ำตาลกลูโคส 0.2 หรือ 2.0 เปอร์เซ็นต์ และ อัตราการกวน ที่ 0 รอบต่อนาที ในขณะที่ค่ากิจกรรมแบคเทอริโอซินสูงสุดของ *P. acidilactici* KKU 197 จะอยู่ ในช่วงปลาย log phase และ *P. acidilactici* KKU 170 สูงสุดในช่วงต้น stationary phase ซึ่งการผลิต แบคเทอริโอซินมีความสัมพันธ์โดยตรงกับการเจริญของเซลล์

การทำให้แบกเทอริโอซินบริสุทธิ์บางส่วน (Partial purification) โดยการตกตะกอนที่ เปอร์เซ็นต์ความอิ่มตัวของแอมโมเนียมซัลเฟต 20-40, 40-60, 60-80 และ 0-80 พบว่าแบกเทอริโอซินที่ผลิต โดย KKU 170 ให้ก่ากิจกรรมแบกเทอริโอซินเท่ากับ 200, 800, 400 และ 6400 AU ml⁻¹ ซึ่งมีปริมาณโปรตีนเท่ากับ 0.745, 0.720, 2.700 และ 5.044 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร ก่ากิจกรรมจำเพาะ เท่ากับ 268.4, 1111.1, 148.1 และ 1268.8 AU mg⁻¹ ตามสำคับ ส่วนแบกเทอริโอซินที่ผลิต โดย KKU 197 ให้ก่ากิจกรรมแบกเทอริโอซินเท่ากับ 400, 800, 400 และ 6400 AU ml⁻¹ ซึ่งมีปริมาณโปรตีน เท่ากับ 1.683, 0.340, 2.893 และ 4.740 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร มีก่ากิจกรรมจำเพาะเท่ากับ 237.6, 2352.9, 138.2 และ 1350.2 AU mg⁻¹ ตามสำคับ เมื่อนำแบกเทอริโอซินจากการตกตะกอนด้วย แอมโมเนียมซัลเฟตมาศึกษาความเสลียรพบว่า ที่เปอร์เซ็นต์ความอิ่มตัว 20-40, 40-60, 60-80 และ 0-80 แบกเทอริโอซิน (ที่ผลิต โดย KKU 170 และ KKU 197) สามารถทนต่อพีเอช 5.0, 5.5 และ 6.0 ใต้ และทนต่ออุณหภูมิ 60 และ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 และ 60 นาที ตามลำดับ ในขณะที่ เปอร์เซ็นต์ความอิ่มตัวของแอมโมเนียมซัลเฟต 0-80 สามารถทนอุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็น เวลา 10 นาที

Bacteriocin producing thermotolerant (45 °C) lactic acid bacteria were screened from 21 samples of local fermented foods. Total of 529 isolates of lactic acid bacteria were obtained. It was found that only 121 isolates could be able to inhibit the growth of S. thermophilus TISTR 458, P. acidilactici TISTR 425, P. acidilactici TISTR 783, P. pentosaceus TISTR 955, P. pentosaceus TISTR 423, B. megaterium, S. aureus TISTR 746 lla B. cereus by testing with the soft agar method. When these 121 isolates were examined for antibacterial agent production in liquid medium by paper disc method and testing for the bacteriocin characteristic, the results exhibited that only 11 isolates, which were KKU 115, KKU 170, KKU 171, KKU 197, KKU 198, KKU 369, KKU 492, KKU 557, KKU 560, KKU 637 and KKU 639, showed the positive results. The produced antibacterial agents could be able to resist to heat and sensitive to proteinase K. These antibacterial agents, thus, could be a protein or bacteriocin. This was because the antibacterial activity was reduced to 0 AU ml⁻¹. These antibacterial agents could be able to inhibit growths of many bacterial strains, especially those produced by KKU 170 and KKU 197 could inhibit the growth of Staphylococcus aureus TISTR 746 and Listeria monocytogenes. These 11 isolates were identified by biochemical test and molecular biological techniques as genus of Pediococcus spp. and P. acidilactici, respectively.

Factors effecting the bacteriocin production by *P. acidilactici* KKU 170 and KKU 197, which were media (MRS and M17), glucose concentration (0.2 %, 2.0 %, 5.0 % and 10.0 %), initial pH (3.2, 4.2, 5.2 and 6.5), temperature (30 °C, 37 °C, 45 °C and 50 °C) and agitation speed (0 and 100 rpm), were studied. The optimal initial pH and temperature for bacteriocin production were 6.5 and 45 °C. *P. acidilactici* KKU 170 and KKU 197 displayed the highest bacteriocin activity when growing in MRS medium which contained glucose 0.2 % or 2.0 % as a carbon source,

compared to M17 medium and agitation speed were 0 rpm. The maximum bacteriocin activity of 1600 AU ml⁻¹ was obtained at the end of exponential phase and at the primary of stationary phase of growth for *P. acidiactici* KKU 197 and *P. acidiactici* KKU 170, respectively, and displayed a primary metabolite production.

The partial purification of bacteriocin by different percentages of ammonium sulfate saturations, which were 20-40 %, 40-60 %, 60-80 % and 0-80 %, showed that the bacteriocin activity, protein concentration and specific activity of the bacteriocin produced by KKU 170 were 200, 800, 400 and 6400 AU ml⁻¹, 0.745, 0.720, 2.700 and 5.044 mg ml⁻¹ and 268.4, 1111.1, 148.1 and 1268.8 AU mg⁻¹, respectively. Where as those produced by KKU 197 were 400, 800, 400 and 6400 AU ml⁻¹, 1.683, 0.340, 2.893 and 4.740 mg ml⁻¹ and 237.6, 2352.9, 138.2 and 1350.2 AU mg⁻¹, respectively. The partially purified bacteriocins produced by KKU 170 and KKU 197 were heat-stable (60 °C and 100 °C for 30 and 60 min) and active at pH 5.0-6.0. More over, the partially purified bacteriocin precipitated at 0-80 % was heat-stable even at autoclaving temperature (121 °C for 10 min).