

## บทที่ 2

### วิธีดำเนินการวิจัย

#### 2.1. การกลยุพันธุ์ การแสดงออกและการทำบริสุทธิ์

ทำการกลยุพันธุ์โดยเทคนิค PCR site-directed mutagenesis โดยใช้ QuickChange Site-Directed Mutagenesis Kit (QIAGEN) และใช้ wild-type chitinase A DNA ที่โคลนอยู่ใน pQE60 expression vector เป็นดีเอ็นเอต้นแบบ ทำการเปลี่ยนกรดอะมิโนเพื่อสร้างโปรตีนกลยุพันธุ์ชนิด singlemutant ดังนี้ S33A/W, W70A, W168G, Y171G, W231A, Y245A/W, W275G, E315M/Q, D392K/N, W397F และ W570G ส่วน double mutant ได้แก่ W397F/W570G triple mutant ได้แก่ W397F/W570G/W275G และ quadruple mutant ได้แก่ W397F/W570G/W275G/Y171G ดังอธิบายโดย Suginta et al. (2007)

หลังจากทำการตรวจสอบความถูกต้องของกรดอะมิโนที่เปลี่ยนด้วยการทำ automated DNA sequencing (BSU, ประเทศไทย) และวิเคราะห์ข้อมูลของดีเอ็นเอด้วยโปรแกรมใน DNASTAR package (DNASTAR, Inc., Madison, USA) ทำการ express รีคอมบิแนทโคดีเนส เอ ดังเดิมและถอนไชม์กลยุพันธุ์ในแบคทีเรีย *E. coli* สายพันธุ์ M15 ด้วยการเลี้ยงเซลล์ที่รีคอมบิแนทพลาสมิดในอาหารเหลว LB/100 µg/ml ampicillin ที่ 25 °C จนได้ OD<sub>600</sub> ประมาณ 0.6 ทำการ induce เซลล์ด้วย 0.5 mM isopropyl thio-β-D-galactoside (IPTG) ที่ 25 °C เป็นเวลา 18 ชั่วโมง หลังจากนั้นปั่นเก็บเซลล์ด้วยความเร็ว 4,500 g เป็นเวลา 30 นาที ที่ 4 °C ทำการละลายเซลล์ด้วย 40 ml ของ lysis buffer ที่ประกอบด้วย 20 mM Tris-HCl buffer, pH 8.0, 150 mM NaCl, 1 mM phenylmethylsulphonyl fluoride (PMSF) และ 1.0 mg/ml lysozyme ต่อจากนั้นทำการสลายเซลล์ด้วยเทคนิค ultrasonication แล้วปั่นแยก เอกาเชลล์ออกด้วยความเร็ว 12,000 g เป็นเวลา 1 ชั่วโมง นำส่วนใส่ที่ได้หลังการปั่นตกรากอนด้วยวิธี โครงมาตรากราฟฟีแบบจับจำเพาะโดยใช้ Ni-NTA agarose เป็นตัวจับ หลังจากล้างคงคลั่มน์ด้วย 5 mM imidazole ตามด้วย 10 mM imidazole ทำการระบายน้ำไปรีตีนที่จับอยู่กับ Ni<sup>2+</sup> ด้วย 250 mM imidazole นำ fraction ที่ได้มาวิเคราะห์หาความบริสุทธิ์ด้วย 12% SDS-PAGE ตามวิธีของ Laemmli (Laemmli, 1970) ทำการรวม fraction ที่มีแถบโปรตีนโคดีเนสที่ตำแหน่ง 63 kDa เข้าด้วยกันแล้วนำมาน้ำผ่า membrane filtration ( $M_r$ , 10 000 cut-off, Vivasience AG, Hannover, Germany) เพื่อกำจัด imidazole และทำให้โปรตีนเข้มข้นขึ้น ทำการวัดความเข้มข้นของโปรตีนด้วยวิธี Bradford's (Bradford, 1974) แล้วนำโปรตีนมาศึกษาหน้าที่ โครงสร้าง หรือเก็บที่ -30 °C ใน 15% กลีเซอรอล จนกว่าจะนำมาใช้งานต่อไป

## 2.2. การหาแอคติวิตี้ของเอนไซม์ไคตินेस

หาแอคติวิตี้ของเอนไซม์ไคตินे�สโดยใช้  $p\text{NP-GlcNAc}_2$  เป็นสับสเตรท โดยทำปฏิกิริยาใน 96-well microtiter plate ทำปฏิกิริยา 100- $\mu\text{l}$  ที่ประกอบด้วย 10  $\mu\text{l}$  เอนไซม์ 500  $\mu\text{M} p\text{NP-(GlcNAc)}_2$  และ 100 mM sodium acetate buffer, pH 5.5 ที่ 37°C เป็นเวลา 10 นาที หลังจากนั้นหยุดปฏิกิริยาด้วยการเติม 1.0 M  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  (50  $\mu\text{l}$ ) แล้ววัดหาปริมาณ  $p$ -nitrophenol ( $p\text{NP}$ ) ที่ค่าดูดกลืนแสง  $A_{405}$  แล้วคำนวณความเข้มข้นของ  $p\text{NP}$  ด้วยกราฟมาตราฐานของ  $p\text{NP}$  ที่สร้างขึ้นที่ช่วง 0-30 nmol อีกวิธีหนึ่งคือการหาแอคติวิตี้ของเอนไซม์โดยวิธี reducing-sugar assay โดยทำปฏิกิริยา 500  $\mu\text{l}$  ที่ประกอบด้วย 1% (w/v) colloidal chitin ใน 100 mM sodium acetate buffer, pH 5.5 และ 100  $\mu\text{g}$  เอนไซม์ที่ 37°C ในเครื่องเขย่า Thermomixer comfort (Eppendorf AG, Hamburg, Germany) เป็นเวลา 15 นาที หลังจากนั้นหยุดปฏิกิริยาด้วยการต้มที่ 100°C เป็นเวลา 5 นาที แล้วปั่นเอาส่วนของไคตินออกด้วยความเร็ว 5,000 g เป็นเวลา 10 นาที นำส่วนใส 200  $\mu\text{l}$  มาทำปฏิกิริยาตรวจด้วยวิธี DMAB assay ตามวิธีของ Bruce et al. (1995) แล้ววัดหาปริมาณน้ำตาลที่ทำปฏิกิริยาที่ค่าดูดกลืนแสง  $A_{585}$  โดยใช้กราฟมาตราฐานของ  $\text{GlcNAc}_2$  ที่ช่วง 0-1.75  $\mu\text{mol}$  เพื่อหาความเข้มข้นของน้ำตาลรีดิวซ์ ส่วน crystalline  $\alpha$ -chitin ทำวิธีเดียวกันกับ colloidal chitin แต่ใช้ปริมาณเอนไซม์ในการทำปฏิกิริยาปริมาณ 400  $\mu\text{g}$  (Pantoom et al., 2008)

## 2.3. การวิเคราะห์น้ำตาลโดยเทคนิค TLC

ทำการศึกษาปฏิกิริยาการสลายไคโตโอลิโกแซคคาไรด์ ( $\text{NAG}_2\text{-NAG}_6$ ) ของเอนไซม์ไคตินสัดั้งเดิม และไคตินสกัดพันธุ์ในปริมาตร 20  $\mu\text{l}$  โดยปฏิกิริยาประกอบด้วย 100 mM sodium acetate buffer, pH 5.0 ที่มี 2.5 mM สับสเตรท และ 200 ng เอนไซม์บริสุทธิ์ ทำการบ่มปฏิกิริยาที่ 37 °C เป็นเวลา 0, 2.5, 5, 10, 30, 60 นาที และ 18 ชั่วโมง หลังจากนั้นหยุดปฏิกิริยาด้วยการต้มที่ 100 °C เป็นเวลา 5 นาที หลังจากนั้นดูดสารละลายปริมาตร 5  $\mu\text{l}$  นำไปวิเคราะห์ハウพลิตผลที่เกิดขึ้นด้วยวิธี thin layer chromatography โดยใช้แผ่น silica TLC plate ขนาด 5.0 ซม  $\times$  6.0 ซม เป็น stationary phase และมี mobile phase ที่ประกอบด้วย  $n$ -butanol:methanol: 30% ammonia solution:H<sub>2</sub>O (10:8:4:2) (v/v) หลังจากนั้นสเปรย์แผ่น TLC ด้วยสารละลาย aniline-diphenylamine reagent และอบที่ 120 °C เป็นเวลา 5–10 นาที (Suginta et al., 2007)

## 2.4. การแยกและวิเคราะห์น้ำตาลโดยเทคนิค HPLC MS

ทำปฏิกิริยาการสลายน้ำตาล  $\text{NAG}_5$  และ  $\text{NAG}_6$  ในปริมาตร 50  $\mu\text{l}$  ที่ประกอบด้วย 500  $\mu\text{M}$  สับสเตรท 100 ng เอนไซม์ ในสารละลายบัฟเฟอร์ 0.1 M ammonium acetate buffer, pH 7.0 ที่อุณหภูมิ 0 °C เป็นเวลา 0, 3, 7, 20, 30, 60 และ 180 นาที ณ เวลาต่าง ๆ ทำการ aliquot สารละลาย 10  $\mu\text{l}$  ลงใน 200-  $\mu\text{l}$  vial และนำไปแยกด้วย HPLC ที่ต่อ กับเครื่อง ESI/MS โดยคอลัมน์ที่ใช้คือ Hypercarb® column (ThermoQuest, Thermo Electron Corporation, San Jose, CA, USA) ขนาด 150  $\times$  2.1 mm 5  $\mu\text{m}$  ทำ

การ run คอลัมน์ที่อุณหภูมิ 10 °C ที่ flow rate เท่ากับ 0.4 ml/min ทำการระบายน้ำตาลออกจากคอลัมน์ด้วย 5-70% gradient ของ acetonitrile ที่มี 0.1% formic acid คำนวนหา  $\beta/\alpha$  ratios จากพื้นที่ใต้ peak ของน้ำตาลต่าง ๆ ส่วนการวิเคราะห์หมวดในเครื่อง electrospray MS ใช้โหมด positive full scan โดยเลือกช่วงของ mass-to-charge ratio ( $m/z$ ) ระหว่าง 200-1,400 หลังจากนั้นทำการเพิ่ม signal-to-noise ratios ด้วยการเปลี่ยนโหมดในการวิเคราะห์เป็น single ion monitoring mode โดยเลือก  $m/z$  424.5 สำหรับ  $\text{NAG}_2$ ,  $m/z$  627.5 สำหรับ  $\text{NAG}_3$ ,  $m/z$  830.3 สำหรับ  $\text{NAG}_4$ ,  $m/z$  1034.16 สำหรับ  $\text{NAG}_5$  สำหรับ  $m/z$  1236.3 สำหรับ  $\text{NAG}_6$  (Suginta et al., 2009)

## 2.5. การทำ Chitin Binding Assay

ทำการศึกษาการจับกับสับสเตรทด้วยวิธี chitin binding assay ทำปฏิกิริยา (500 μl) ปะร哥บด้วย 1.0 μmol เอนไซม์ และ 1.0 mg ไคติน ใน 20 mM Tris-HCl buffer, pH 8.0 ที่เวลาต่าง ๆ กันคือ 0, 1.25, 2.5, 5, 10, 15, 20, 25, และ 30 นาที ที่ 0 °C เพื่อลดอัตราการสลายของสับสเตรทโดยเอนไซม์ ณ เวลาที่ต้องการทำการปั่นแยกเอนไซม์อิสระออกจากเอนไซม์ที่จับกับไคติน ด้วยความเร็ว 12000 g ที่ 4°C เป็นเวลา 10 นาที ทำการหาความเข้มข้นของเอนไซม์ทั้งหมด ( $E_t$ ) และเอนไซม์ที่เหลืออยู่ ( $E_b$ ) ในส่วนใสด้วยวิธี Bradford's แล้วคำนวณหาความเข้มข้นของเอนไซม์ที่จับกับไคติน ( $E_b$ ) จากสมการ  $E_t = E_f + E_b$  ส่วนการหาค่า equilibrium adsorption isotherm ทำโดยบ่มเอนไซม์ไคตินที่ความเข้มข้นต่าง ๆ ตั้งแต่ 0 ถึง 7.0 μM ที่อุณหภูมิ 0 °C กับ 1.0 mg ของไคตินชนิดต่าง ๆ เป็นเวลา 60 นาที หลังจากนั้นทำการปั่นแยกส่วนใสที่มีเอนไซม์อิสระออกจากเอนไซม์ที่จับกับไคตินด้วยความเร็ว 12,000 xg แล้วนำมาวัดค่า โปรตีนด้วยวิธี Bradford แล้วสร้างกราฟระหว่าง  $[E_b]$  vs  $[E_f]$  เพื่อหาค่า dissociation binding constants ( $K_d$ ) ของเอนไซม์ wild-type เทียบกับเอนไซม์กลไกพันธุ์โดยพึ่งก์ชัน non-linear regression ใน GraphPad Prism (GraphPad Software Inc., San Diego, CA) (Pantoom et al., 2008)

## 2.6. การศึกษาทางจลนพลศาสตร์

ทำการศึกษาค่าทางจลนพลศาสตร์ของเอนไซม์ไคตินส์ โดยวิธี colorimetric assay โดยในปฏิกิริยา 100 μl ปะร哥บด้วย 0–500 μM pNP-GlcNAc<sub>2</sub> ในสารละลายน้ำ 100 mM sodium acetate buffer, pH 5.0 และ dH<sub>2</sub>O โดยทำการ pre-incubate ของเหลวใน microtiterplate ที่ 37 °C เป็นเวลา 10 นาที หลังจากนั้นเติมเอนไซม์ปริมาณ 400 ng และบ่มปฏิกิริยาต่อไปอีก 10 นาที ที่อุณหภูมิ 37°C แล้วหยุดปฏิกิริยาด้วยการเติม 50 μl 1 M Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> ทำการวัดหนาบริมาณ pNP ที่เกิดขึ้นโดยวัดการดูดกลืนแสงที่  $A_{405}$  และสร้างกราฟมาตราฐานของ pNP ในช่วง 0–30 nmol ต่อจากนั้นทำการคำนวณค่าคงที่ทางจลนพลศาสตร์ เช่นค่า  $K_m$  ค่า  $V_{max}$  ค่า  $K_{cat}$  จากการทดลองซ้ำสามครั้ง โดยใช้พึ่งก์ชัน nonlinear regression จากโปรแกรม GraphPad Prism ส่วนการหาค่าทางจลนพลศาสตร์ด้วยน้ำตาล chitohexaose และ colloidal chitin ใช้วิธี DMAB assay โดยทำปฏิกิริยา 200 μl ที่มี 0–500 μM NAG<sub>6</sub> กับ 50 μg เอนไซม์ ใน 100 mM sodium

acetate buffer, pH 5.5 ที่ 37°C เป็นเวลา 10 นาที หลังจากนั้นหยดปฏิกิริยาด้วยการต้มที่ 100 °C เป็นเวลา 3 นาที และนำปริมาณหั้งหมดในปฏิกิริยามาวัดหน้าตาลรีดิวช์ด้วยวิธี DMAB assay ส่วน colloidal chitin ใช้วิธีเดียวกันกับน้ำตาล chitohexaose แต่ใช้ความเข้มข้น 0 to 5.0 % (w/v) ทำการวัดผลิตผลน้ำตาลที่เกิดขึ้นจากการฟอกมาตรฐานของน้ำตาล GlcNAc<sub>2</sub> ที่ซึ่ง 0-1.75 μmol และหาค่าทางจลนพัสดุคงตัว ฯ จาก พิงก์ชัน nonlinear regression (Pantoom et al., 2008)

## 2.7. การทำ homology modeling

นำลำดับของกรดอะมิโนของเอนไซม์โคติดีนส์ เอ จากเชื้อ *V. carchariae* (UniProtKB/TrEMBL accession number Q9AMP1) submit เข้าไปใน Swiss-Model (<http://swissmodel.expasy.org/>) เพื่อทำนายโครงสร้างสามมิติของเอนไซม์โดยใช้โครงสร้างเชิงตัวอ่อนของเอนไซม์โคติดีนส์ เอ กลไยพันธุ์ E315L จากเชื้อ *S. marcescens* กับ hexaNAG (PDB code: 1NH6) เป็นโครงสร้างต้นแบบ และแสดงโครงสร้างที่ทำนายได้ด้วยโปรแกรม Pymol ([www.pymol.org](http://www.pymol.org)) ทำการหาตำแหน่งของกรดอะมิโนที่บริเวณร่องโดย superimpose กรดอะมิโน 459 ตัวของโครงสร้างที่ทำนายได้ของเอนไซม์โคติดีนส์ เอ จากเชื้อ *Vibrio* กับกรดอะมิโนที่ตำแหน่งเดียวกันกับเอนไซม์ของ *Serratia* แล้ว dock น้ำตาล hexaNAG เข้ากับบริเวณร่องของเอนไซม์จาก *Vibrio* ด้วยโปรแกรม Superpose ใน CCP4 suit package (Collaborative Computational Project, 1994)