

สารบัญ

	หน้า
กิจกรรมประจำ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญภาพ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	
ความสำคัญและที่มาของปัณฑากรวิจัย	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
ขอบเขตของการวิจัย	4
ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย	4
บทที่ 2 วิธีดำเนินการวิจัย	5
บทที่ 3 ผลการวิจัยและข้อวิจารณ์	9
บทที่ 4 บทสรุป	
สรุปผลการวิจัย	24
ข้อเสนอแนะ	24
บรรณานุกรม	25
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก	27
ภาคผนวก ข	31
ประวัติผู้วิจัย	32

สารบัญภาพ

	หน้า
รูปที่ 1.1 โครงสร้างของไคตินโพลีเมอร์	1
รูปที่ 3.1 แบบจำลองโครงสร้างสามมิติของไคตินส เอ จากแบคทีเรีย <i>V. carchariae</i>	9
รูปที่ 3.2 การจัดเรียงตัวของกรดอะมิโนวงแหวนที่บริเวณร่องของไคตินส เอ ที่เป็นเป้าหมาย ของการกลা�ยพันธุ์.....	10
รูปที่ 3.3 การวิเคราะห์เอนไซม์ไคตินส เอ หลังทำการกลา>y พันธุ์.....	11
รูปที่ 3.4 การวิเคราะห์ทาง TLC และการศลาร์ colloidal chitin.....	13
รูปที่ 3.5 การวิเคราะห์ทาง TLC ที่แสดงรูปแบบการศลาร์ hexaNAG.....	15
รูปที่ 3.6 แบบจำลองโครงสร้างสามมิติของไคตินส เอ จากแบคทีเรีย <i>V. carchariae</i> ที่ แสดงตำแหน่งของกรดอะมิโน Ser33 Trp70 Trp231 และ Tyr245 ที่บริเวณ ด้านนอกไม่เลกุลของเอนไซม์.....	15
รูปที่ 3.7 การจับของโปรตีนกลา>y พันธุ์ที่ผิวโปรตีนกับไคติน.....	15
รูปที่ 3.8 Adsorption binding isotherms ของโปรตีนกลา>y พันธุ์ที่ผิวโปรตีนกับ colloidal chitin.....	18
รูปที่ 3.9 กลไกการจับของน้ำตาลไคโตโอลิโกแซคคาไรด์และไคตินที่บริเวณร่องของ เอนไซม์ไคตินส.....	19
รูปที่ 3.10 ปริมาณของผลิตผลที่เกิดขึ้นจากปฏิกิริยาการย่อย chitin โดยวิธี quantitative HPLC MS.....	21
รูปที่ 3.11 ปริมาณของผลิตผลที่เกิดขึ้นจากปฏิกิริยาการย่อย chitin โดยวิธี quantitative HPLC MS.....	22

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.1 ค่า specific hydrolyzing activity ของโปรตีน wild-type และ	
โปรตีนกลาญพันธุ์.....	12
ตารางที่ 3.2 ผลของการกลาญพันธุ์ต่อค่า hydrolytic activity ของเอนไซม์โคติเนส เอ.....	16
ตารางที่ 3.3 ผลของการกลาญพันธุ์ต่อค่าจลนพลศาสตร์ของเอนไซม์โคติเนส เอ.....	17
ตารางที่ 3.4 การประมาณผลิตผลที่เกิดขึ้นจากการสลายไคโตโอลิกโดย วิธี quantitative HPLC MS analysis.....	20
ตารางที่ 3.5 ค่าจลนพลศาสตร์ของการสลายสับสเตรทไคโตโอลิกโดย โคตินของเอนไซม์โคติเนสตั้งเดิมและเอนไซม์โคติเนสกลาญพันธุ์.....	23