

ศรีนพิพ وانานนารถ : การผลิตเเพนนิชิลิน เอชิเลส จาก *Proteus rettgeri* ในถังหมัก
(Production of Penicillin Acylase from *Proteus rettgeri* in Fermenter)
อ.ที่ปรึกษา : รศ.ดร.ลักษณ์ พิชัยกุล, 77 หน้า.

Proteus rettgeri SPS-6 เป็นจุลทรรศน์สามารถผลิตเอนไซม์เเพนนิชิลิน เอชิเลสได้แบบ constitutive เมื่อเจริญในอาหารสูตรปรับตัวที่ใช้กลูโคสเป็นแหล่งต้นต่อการขับน้ำเสีย จากการศึกษาแหล่งต้นต่อการขับน้ำเสียที่เหมาะสมต่อการเจริญ และการผลิตเอนไซม์เเพนนิชิลิน เอชิเลส ของ *Proteus rettgeri* SPS-6 ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่ผลิตเเพนนิชิลิน เอชิเลสได้สูง พบว่า เมื่อเจริญ *P. rettgeri* SPS-6 ในอาหารสูตรปรับตัวที่เสริมด้วยแป้งไฮโครไลซ์ 1.0 % ที่อุณหภูมิ 28 °C. จะให้อัตราตัวคูณของเอนไซม์สูงสุดประมาณ 160 หน่วย/มก. โปรตีนรวมของเซลล์ โดยที่การล้างเคราท์เอนไซม์เเพนนิชิลิน เอชิเลส ของ *P. rettgeri* SPS-6 จะถูกกดดันด้วยปฏิกิริยาคลาโบไอล์ รีเฟรลชั่น เมื่อใช้ความเข้มข้นของแป้งไฮโครไลซ์สูงกว่านี้ นอกจากนี้ ยังสามารถใช้สารละลายกลูโค-เดกติน(แบนช) เป็นแหล่งต้นต่อการขับน้ำเสียได้เช่นเดียวกัน แต่ไม่สามารถใช้กากน้ำตาล(10 %) หรือกรดอะมิโนชีสเตอีน(0.25 %) เป็นแหล่งต้นต่อการขับน้ำเสีย และการเจริญ และผลิตเอนไซม์ได้ ในขณะที่ กรดอะมิโนแอลสปาร์ติกสามารถเพิ่มการเจริญของสายพันธุ์ *SPS-6* ได้สูงขึ้นแต่ความสามารถในการล้างเคราท์เเพนนิชิลิน เอชิเลสลดต่ำลง ส่วนกรดอะมิโนวาลีนจะยังคงทึ้งการล้างเคราท์เอนไซม์ และการเจริญ

P. rettgeri SPS-6 สามารถใช้เกลือแอมโมเนียมชัลฟेट และโซเดียมเรียเป็นแหล่งต้นต่อในโตรเจนได้ดีพอ ๆ กัน ในขณะที่ สารละลายอยู่ด้วยกรดกำมะถันของกากถั่วเหลืองจะมีผลไปยังการผลิตเอนไซม์เเพนนิชิลิน เอชิเลส และเมื่อลดอุณหภูมิของการเจี้ยงเรื้อรังที่ 25 °C. และปรับ pH เริ่มต้นของอาหารเดิมจะเป็น 7.8 เซลล์ *P. rettgeri* SPS-6 จะให้อัตราตัวคูณของเอนไซม์สูงขึ้นเกือบ 1.5 เท่า(280 หน่วย/มก. โปรตีนรวม) และในการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการเจริญ และการผลิตเอนไซม์ ของ *P. rettgeri* SPS-6 ในถังหมักขนาด 5 ลิตร พบว่า การใช้ความเร็วในการกวน 300 รอบ/นาที, อัตราการให้อากาศ 0.5 ปริมาตรอากาศ ต่อ ปริมาตรน้ำหมัก ต่อ นาที ควบคุมอุณหภูมิไว้ที่ 25 °C. เมื่อปรับ pH เริ่มต้นของอาหารเจี้ยงเรื้อรังเป็น 7.8 *P. rettgeri* SPS-6 จะให้ค่าอัตราตัวคูณของเอนไซม์สูงประมาณ 320 หน่วย/มก. โปรตีนรวม การป้อนกลูโคสอย่างต่อเนื่องเพื่อศึกษาระดับความเข้มข้นของกลูโคสในอาหารเจี้ยงเรื้อร่าง 2-3 มก./มล. ไม่มีผลในการเพิ่มอัตราตัวคูณของเเพนนิชิลิน เอชิเลส แต่อย่างใด.

ภาควิชาชีวเคมีวิทยาและเคมีภysis^{ชีวเคมี}
สาขาวิชา เทคโนโลยีชีวภาพ
ปีการศึกษา 2533

ลายมือชื่อนักศึกษา อรุณรัตน์ อาคมรงค์

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา ธีระ พานิช

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม