

บทที่ 5 ข้อสรุปและข้อเสนอแนะ (Conclusions and suggestions)

การคัดแยกและศึกษาคุณสมบัติของยีสต์ที่แยกได้จากเขื่อนอุบลรัตน์ (Isolation and study of yeast from Ubontana Dam)

การสุ่มเก็บตัวอย่างจาก ใบไม้ ดอกไม้ ผลไม้และดิน บริเวณป่าเขื่อนอุบลรัตน์ อำเภอบุหลรัตน์ จังหวัด ขอนแก่น เก็บตัวอย่างเส้นทางที่ 1 ได้จำนวน 17 ตัวอย่าง เส้นทางที่ 2 ได้จำนวน 18 ตัวอย่าง และเส้นทางที่ 3 ได้จำนวน 35 ตัวอย่าง รวมทั้งหมด 70 ตัวอย่าง วิธีการเก็บตัวอย่างที่เหมาะสมจำนวนตัวอย่างต้องมากพอ Lachance และ Starmer (1998) รายงานการศึกษายีสต์ที่อยู่ในกระบองเพชรที่เน่าเสีย แมลง ยางไม้หรือดอกไม้ จำนวนตัวอย่างที่น้อยที่สุดที่ให้ค่าแม่นยำ คือ 15 ตัวอย่าง นอกจากนั้นจำนวนอาจแปรผันตามจำนวนตัวอย่างที่ไม่มีเชื้อ โดยถ้าตัวอย่างไม่มีเชื้อ จำนวนตัวอย่างควรเพิ่มขึ้นอย่างน้อย 8 ตัวอย่าง สำหรับการเก็บตัวอย่างดิน เนื่องจากยีสต์เป็นพวกที่ต้องการอากาศในการเจริญ ดังนั้นการเก็บตัวอย่างเพื่อให้ได้ยีสต์ควรเก็บบริเวณผิวดินใส่ถุงพลาสติกหรือภาชนะที่สะอาด

การคัดแยกยีสต์จาก ใบไม้ ดอกไม้ ผลไม้และดิน บริเวณป่าเขื่อนอุบลรัตน์ทั้งหมด 70 - ตัวอย่าง มีการศึกษาลักษณะ โคลนินใหญ่ ทึบแสง เป็นต้น พบว่าเส้นทางที่ 1 แยกยีสต์ได้ 32 ไอโซเลต เส้นทางที่ 2 แยกยีสต์ได้ 41 ไอโซเลต เส้นทางที่ 3 แยกยีสต์ได้ 45 ไอโซเลต รวมทั้งสามเส้นทาง ได้ 118 ไอโซเลต การคัดแยกนี้ยังพบยีสต์ที่อยู่ในกลุ่ม Basidiomycetus yeast ซึ่งมีลักษณะ โคลนินเป็นสี เช่น สีแดง ชมพู เหลือง เป็นต้น ในการคัดแยกยีสต์ วิธีการไม่ควรเปลี่ยนแปลง ลักษณะทางเคมี ความต้องการธาตุอาหารและสภาพทางกายภาพของเชื้อ ในระหว่างการแยก ทุกขั้นตอนต้องใช้เทคนิคที่ป้องกันการปนเปื้อนของเชื้ออื่น

ความสามารถของยีสต์ในการเจริญที่สภาวะอุณหภูมิต่างๆ โดยการเทียบความขุ่นของอาหาร ดังภาพที่ 4 ส่วนมากยีสต์เจริญได้ดีในอุณหภูมิช่วง 25-35 องศาเซลเซียส และมี 20 ไอโซเลตที่เจริญได้ดีที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส และที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส มี 2 ไอโซเลตสามารถเจริญได้ดีด้วยเช่นกัน ส่วน อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส มีเพียง C9-2 และ F8-2 ที่เจริญได้น้อย ยีสต์ส่วนใหญ่ชอบเจริญที่อุณหภูมิปานกลางซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสม (Optimal temperature) เหมาะสำหรับการเจริญในช่วง 20-28 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิสูงสุดที่สามารถเจริญได้ต่ำกว่า

46 องศาเซลเซียส (Nakase, 2001) ความทนอุณหภูมิสูงเป็นลักษณะประจำสายพันธุ์ *Saccharomyces* เป็นสายพันธุ์ที่ชอบอุณหภูมิปานกลาง (Mesophilic strain) ให้เซลล์ปริมาณสูงสุดและอัตราการเจริญสูงสุดในช่วง 28-35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิสูงสุดที่เจริญได้ 40 องศาเซลเซียส ส่วนยีสต์ที่ชอบอุณหภูมิสูง ระบุว่าอุณหภูมิที่เหมาะสมที่ใช้สำหรับการเจริญที่ 40 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิสูงสุดที่เจริญได้ 50 องศาเซลเซียส (สาวิตรี ,2549)

ยีสต์ที่พบจากแหล่งน้ำตาลที่มีความเข้มข้นสูงมักเป็นพวกที่ทนแรงดันออสโมซิส จากตารางที่ 10 จะเห็นว่าส่วนมากยีสต์ที่คัดแยกได้นั้นสามารถเจริญได้ในอาหารที่มีความเข้มข้นของน้ำตาลสูงๆ ส่วนมากเจริญได้ดีในช่วง 30%-50% กลูโคส มีเพียง 106-1, 106-2, S12-2, F14-2 เจริญได้น้อยที่ความเข้มข้นของน้ำตาล 30%

จากตารางที่ 11 ผลการเจริญของยีสต์ที่ความเข้มข้นของเกลือ 3%, 5%, 10%, 15%, 20% พบว่ายีสต์สามารถเจริญได้ดีในช่วงความเข้มข้นของเกลือ 3 - 5%, และมี 19 ไอโซเลตที่สามารถเจริญได้ที่ความเข้มข้นของเกลือสูงถึง 15% ยีสต์ที่ไม่สามารถเจริญได้เลยคือ 106-1, S12-1, 208-1, C6-2, C6-3, C9-2, F14-2, F5-1, F5-2

การทดสอบการย่อยโปรตีนโดยใช้ Skim milk เป็นสับสเตรต ยีสต์ 118 ไอโซเลต มียีสต์ที่สามารถย่อยโปรตีนได้จำนวน 29 ไอโซเลต และ ไอโซเลต S21-1 S21-2 ที่แยกได้จากดินเส้นทางที่ 2 มีประสิทธิภาพการย่อยโปรตีนมากที่สุดจากความแตกต่างระหว่าง clear zone และ colony zone มากที่สุด คือ 1.3 เซนติเมตร เนื่องจากดินมีองค์ประกอบที่เป็นโปรตีนมาก จากซากพืช ซากสัตว์ที่ทับถมกันจึงส่งผลให้ยีสต์ที่ได้มีประสิทธิภาพการย่อยโปรตีน และไอโซเลต 210-2 ที่แยกได้จากแก่นแทมมีความแตกต่างระหว่าง clear zone และ colony zone คือ 1.1 เซนติเมตร

ความสามารถในการย่อยแป้งของยีสต์ 118 ไอโซเลต มี 16 ไอโซเลตที่สามารถย่อยแป้งได้ และไอโซเลต S11-1 ที่แยกได้จากดินมีประสิทธิภาพการย่อยแป้งมากที่สุด โดยความแตกต่างระหว่าง clear zone กับ colony zone เท่ากับ 0.8 เซนติเมตร นอกจากนั้น ไอโซเลต 101-2, 213-3 มี clear zone กับ colony zone ต่างกัน 0.5 เซนติเมตร

ความสามารถในการย่อย Xylan ของยีสต์ 118 ไอโซเลต มี 22 ไอโซเลตที่สามารถย่อย Xylan ได้ โดยส่วนมากแล้วประสิทธิภาพการย่อย Xylan ค่อนข้างต่ำสังเกตได้จากตารางที่มีค่าความแตกต่าง ระหว่าง clear zone กับ colony zone น้อย และไอโซเลต 216-2 ที่แยกได้จากหญ้าแทกนิมมีประสิทธิภาพการย่อย Xylan มากที่สุด โดยความแตกต่าง ระหว่าง clear zone กับ colony zone

เท่ากับ 0.9 เซนติเมตรและไอโซเลต 108-2, S5-1 มี clear zone กับ colony zone ต่างกัน 0.6 และ 0.5 เซนติเมตร ตามลำดับ

จากการทดลองความสามารถในการเจริญที่ความเข้มข้นของเอทานอลต่างๆ วัดโดยเทียบความขุ่นของอาหาร ดังภาพที่ 10 พบว่ายีสต์สามารถเจริญได้ดีที่ 5 เปอร์เซ็นต์เอทานอล มี 3 ไอโซเลตที่เจริญได้ดีที่ 10 % ethanol คือ 111-2, 112-1, S13-1, S21-2 และที่สามารถเจริญได้ปานกลางที่ 10 เปอร์เซ็นต์เอทานอล

มี 5 ไอโซเลตคือ F2-4, S1-1, S1-2, 107-1, 201-2, 204-1, 204-2, S12-2, S13-1, S21-1 ยีสต์ที่ทนเอทานอล โดยทั่วไปแล้วการเจริญและการหมักเอทานอลของยีสต์จะถูกยับยั้งด้วยเอทานอล โดยพบว่าเอทานอลเข้มข้น 1-2 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักทำให้การเจริญของยีสต์ลดลงและการเจริญของยีสต์จะหยุดเมื่อมีเอทานอล 4.7-7.8 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก (Panchal and Tavares, 1990) ดังนั้นจะเห็นว่าผลการทดลองส่วนมากแล้วยีสต์จะทนเอทานอลได้สูงสุดที่ 5 เปอร์เซ็นต์เอทานอล ซึ่งใกล้เคียงกับที่เคยรายงานไว้

การทดสอบประสิทธิภาพการผลิตแอลกอฮอล์ จะทำการเลือกไอโซเลตยีสต์ที่มีศักยภาพดี ไอโซเลตที่เลือกทำการทดลองได้แก่ S1-1, S5-5, S11-1, S13-1, 109-1, 204-1, 216-2 เมื่อพิจารณาคัดเลือกจุลินทรีย์มาใช้สำหรับการผลิตเอทานอลให้มีผลผลิตและอัตราการผลิตที่สูงนั้น เป็นเรื่องที่ต้องให้ความสำคัญเป็นอันดับแรก นอกจากนั้นลักษณะที่ใช้ในการคัดเลือกการผลิตเอทานอลเช่น ความทนเอทานอล ความทนอุณหภูมิสูง ความทนแรงดันออสโมซิส ความสามารถในการย่อยโปรตีน ความสามารถในการย่อยแป้ง ความสามารถในการย่อย Xylan และความสามารถในการเจริญที่ความเข้มข้นของเอทานอลต่างๆสาเหตุที่ทำให้ลักษณะเหล่านี้เป็นลักษณะที่สำคัญ เนื่องจากการหมักเอทานอลจากกลูโคสนั้นตามทฤษฎีกลูโคส 1 กรัมจะให้เอทานอล 0.51 กรัม แต่ในทางปฏิบัติทั่วไปจากกลูโคส 1 กรัม จะให้เอทานอลเพียงประมาณ 90 เปอร์เซ็นต์ของประสิทธิภาพในการเปลี่ยนแปลงสารประกอบคาร์บอนไปเป็นผลผลิต และมีบางส่วนนำไปใช้สร้างเซลล์ ทำให้อเอทานอลลดลงและการหมักนานเนื่องจากปัจจัยหลายอย่าง เช่น การยับยั้งด้วยเอทานอล การยับยั้งโดยผลผลิตพลอยได้บางชนิด เช่น กรดอินทรีย์ การยับยั้งเนื่องจากแรงดันออสโมซิสเพราะมีน้ำตาลความเข้มข้นสูง (Panchal and Tavares, 1990)

จากการทดลองพบว่า ทั้งหมด 7 ไอโซเลต มี S13-1 ที่แยกได้จากตัวอย่างดิน บริเวณเส้นทางที่ 1 ของป่าเขื่อนอุบลรัตน์ มีปริมาณแอลกอฮอล์มากที่สุดที่ 5.6 % v/v แต่น้อยกว่า *Saccharomyces* QA23* เมื่อดูจากตารางที่ 17 ในช่วงบ่มตัวอย่างพบว่า มีฟองอากาศและสร้างแก๊สเกิดขึ้นอย่างรวดเร็วเจริญดีมากเมื่อเทียบกับไอโซเลต S5-5 ที่ไม่มีการสร้างแก๊ส และตามด้วย 204-1 เป็นไอโซเลตที่แยกได้จากใบไม้ เส้นทางที่ 2 และไอโซเลต S1-1 แยกได้จากตัวอย่างดิน บริเวณเส้นทางที่ 3 มี

ปริมาณแอลกอฮอล์ 3.1 % v/v ไอโซเลต S5-5 ไม่พบแอลกอฮอล์ ส่วน S11-1, 216-2 มีปริมาณแอลกอฮอล์ <0.6 % v/v การทดสอบประสิทธิภาพการผลิตแอลกอฮอล์ และสามารถคาดการณ์ผลได้ล่วงหน้าได้โดยสังเกตจากการเกิดแก๊ส กลิ่นแอลกอฮอล์ ในช่วงกระบวนการหมักได้ ปัจจุบันการผลิตเอทานอลส่วนใหญ่ใช้ยีสต์ *Saccharomyces cerevisiae* นอกจากนั้นยังมีการพัฒนาการผลิตเอทานอลโคโคนใช้แบคทีเรียสกุล *Zymomonas* คือ *Z. mobilis* และสกุล *Clostridium* คือ *Cl. Thermocellum* ซึ่งเป็นแบคทีเรียไม่ต้องการออกซิเจน สามารถหมักเซลลูโลสและเจริญได้อุณหภูมิสูงกว่า 50 องศาเซลเซียส อย่างไรก็ตามแบคทีเรียทั้งสองสกุลดังกล่าวมีความทนต่อเอทานอลได้ต่ำกว่ายีสต์ (สาวิตรี, 2549)

การศึกษาการกระจายตัวของจุลินทรีย์เพื่อที่จะได้จุลินทรีย์ผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญและมีศักยภาพสูงสำหรับอุตสาหกรรม จุลินทรีย์หลายชนิดมีบทบาทสำคัญในการเปลี่ยนแปลงธาตุอาหารและพลังงาน ทำให้ระบบนิเวศน์ป่าไม้ ระบบนิเวศน์เกษตร และระบบนิเวศน์ประมงยังคงสภาพเดิม การค้นพบและศึกษาจุลินทรีย์ที่อยู่ในสภาวะวิกฤต เช่น อุณหภูมิสูง ความเค็มสูง น้ำตาลสูง ความสามารถในการย่อยสลายสเตรต สามารถอธิบายสิ่งเหล่านั้นอยู่ได้อย่างไรในสภาวะแบบนั้น และนำมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดและปรับเปลี่ยนให้มีประสิทธิภาพดีขึ้น นอกจากนั้นการรู้จักประกอบของจุลินทรีย์ในแหล่งต่าง ๆ นำไปสู่การจัดการเกี่ยวกับจุลินทรีย์ได้ดีขึ้น

การจัดจำแนกประเภทยีสต์โดยเปรียบเทียบนิวคลีโอไทด์บริเวณ D1/D2 ของยีสต์

จากการทดลอง การจัดจำแนกประเภทยีสต์โดยเปรียบเทียบนิวคลีโอไทด์บริเวณ D1/D2 ของยีสต์ ของยีสต์ 20 ไอโซเลท ที่ได้จากตัวอย่าง ดิน ดอกไม้และผลไม้ พบว่า การวิเคราะห์ผลได้ยีสต์ 17 ไอโซเลท เป็น known species และ พบยีสต์ 2 ไอโซเลท เป็น Sister species ได้แก่ F5-1 และ 204-2 ซึ่งพบสายพันธุ์ที่ใกล้เคียง คือ *Candida sp.* EN28S10 และ *Kodamaea ohmeri* ตามลำดับ พบ 1 ไอโซเลทที่เป็น New species คือชื่อ S11-1 ชื่อที่พบใกล้เคียง คือ *Debaryomyces polymorphus*

การจัดจำแนกทางชีวเคมีของยีสต์

ในการทดสอบทางชีวเคมีได้นำเชื้อยีสต์ทั้งหมด 7 ไอโซเลตดังนี้

204-2	<i>Kodamaea ohmeri</i>
F5-1	<i>Candida sp.</i> EN28S10
S11-1	<i>Debaryomyces polymorphus</i>
L1	<i>Pichia sydowiorum</i>
FR7-1	<i>Candida sp.</i> EM 33 <i>(Candida pseudohaemulonii)</i>
FW10	<i>Candida sp.</i> EM 33 <i>(Candida pseudohaemulonii)</i>
S3-1-2	<i>Torulasporea delbrueckii</i>

เมื่อนำเชื้อมาทดสอบความสามารถในการใช้แหล่งคาร์บอนต่างๆ พบว่า ยีสต์รหัส FR7-1 และ FW10 เป็นเชื้อสายพันธุ์เดียวกัน แต่เนื่องจากข้อมูลของเชื้อ *Candida sp.* EM 33 ไม่สามารถนำมาเปรียบเทียบได้ จึงต้องนำข้อมูลที่มีความใกล้เคียงมากที่สุดนำมาเปรียบเทียบ ได้แก่เชื้อ *Candida pseudohaemulonii* การทดสอบการหมักน้ำตาล พบว่ายีสต์สามารถหมักกลูโคสได้ทุกสายพันธุ์ ส่วนการทดสอบอื่นๆ พบว่ายีสต์เจริญในอาหารที่มี 50% กลูโคส ได้ดีกว่า 60% กลูโคส และยีสต์สามารถเจริญได้ที่ 10% NaCl/5% glucose ดีกว่า 15% NaCl/5% glucose ส่วนยีสต์ทุกสายพันธุ์เจริญได้ในอาหารที่ขาดวิตามิน และยีสต์สามารถต้านทานต่อไซโคเฮกซิไมด์ ที่ 0.01 % ได้ แต่ไม่ทนต่อ ไซโคเฮกซิไมด์ที่ 0.1 % ได้ ยีสต์สามารถใช้แหล่งไนโตรเจนได้ และยีสต์เจริญได้ที่อุณหภูมิที่ 25 -37 องศาเซลเซียสได้ดี แต่ไม่สามารถเจริญได้เมื่ออุณหภูมิสูงขึ้น ยีสต์รหัส L1 สามารถย่อยเจ

ลาติน ได้สายพันธุ์เดียว การทดสอบการใช้ยูเรียแล้วการสร้างแป้งของยีสต์ ไม่พบการใช้ยูเรียและการใช้แป้ง และยีสต์สามารถสร้างกรดได้



การจัดจำแนกทางสรีระวิทยา

การทดสอบเพื่อดูการเจริญที่อาหาร YM broth พบว่า ยีสต์มีการเจริญทั้งบนผิวหน้าอาหารที่เป็นแบบวงรอบหลอดและ ไม่พบการเจริญบนอาหาร และการทดสอบการเจริญที่ อาหาร YM agar slant พบว่ายีสต์มีการเจริญแบบ filiform โดยทั้งใน streak และ stab การเจริญจะสม่ำเสมอตามแนวที่ปลูกเชื้อ ส่วนการทดลองเพื่อดูลักษณะโคโลนิของเชื้อบนอาหาร YM agar plate พบว่า เชื้อส่วนมาก มีโคโลนิรูปร่างกลม โคโลนิหนูน โค้งจากผิวหน้าอาหารมีรูปร่างกลมแต่จะไม่สูงกว่าผิวหน้าอาหารเท่าใดนัก ผิวหน้าเกลี้ยงเกลาริมขอบเกลี้ยงไม่มีรอยหักเว้า ทึบไม่ให้แสงผ่าน เนื้อในและคล้ายเนยเหลว มีสีครีม เชื้อยีสต์ที่ทดสอบไม่พบการสร้าง Ascospore อาจเนื่องมาจากความไม่เหมาะสมของสภาวะในการบ่มซึ่งบ่มที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส และระยะเวลาที่น้อยเกินไป จึงทำให้ไม่พบ Ascospore ส่วนการสร้าง Pseudomycelium พบว่าเชื้อ S11-1 มีการสร้าง Pseudomycelium ที่ยาวกว่าเชื้อตัวอื่นๆ

อย่างไรก็ตามการบ่งชนิดของยีสต์ที่น่าสนใจในครั้งนี หากต้องการประกาศการค้นพบเป็นยีสต์ชนิดใหม่ จะต้องถูกทดสอบซ้ำเพื่อยืนยันผลและทดสอบเพิ่มเติมอีก อย่างไรก็ตามการศึกษาในครั้งนี้ทำให้ทราบชนิดของยีสต์และ มีความเป็นไปได้ที่จะค้นพบยีสต์ชนิดใหม่ และยีสต์ที่มีสมบัติที่น่าสนใจหลายชนิด โดยมีความสามารถย่อยสลายสับเสตรทได้หลายชนิด จึงควรจะมีการศึกษาในขั้นต่อไป เพื่อนำยีสต์ที่แยกได้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ ในด้านต่างๆ เช่น การศึกษาการย่อยสลายวัสดุทางการเกษตรซึ่งไม่มีให้เพิ่มมูลค่าขึ้นโดยอาจใช้เป็นสารตั้งต้นของการผลิตน้ำตาลเพื่อใช้ในการหมักแอลกอฮอล์ ซึ่งเป็นแหล่งพลังงานทดแทนทางเลือก อีกแหล่งหนึ่ง