

บทที่ 4

วิจารณ์และสรุปผลการทดลอง

ในปัจจุบันโปรตีนที่เสถียรต่ออุณหภูมิเป็นเอนไซม์ที่น่าสนใจสำหรับอุตสาหกรรมต่าง ๆ เนื่องจากสามารถช่วยเร่งปฏิกิริยาได้ดีที่อุณหภูมิสูงซึ่งมีผลทำให้เกิดปฏิกิริยาได้ดียิ่งขึ้นอีกส่วนหนึ่ง เทอร์โมไฟล์ F13, TLS43 และ P2 เป็นแบคทีเรียที่คัดเลือกจากปอน้ำร้อนฝาง เทพพนมและป่าแม่ตามลำดับ และสามารถผลิตโปรตีนส่งออกนอกเซลล์ที่ 65°C ได้ดีกว่าแบคทีเรียที่คัดเลือกได้ทั้งหมดจากปอน้ำร้อนหนึ่ง ๆ ⁽⁴⁰⁾ ผลการเปรียบเทียบการผลิตโปรตีนของแบคทีเรียทั้งสาม พบว่า F13 และ TLS43 ให้ผลผลิตโปรตีนใกล้เคียงกันและสูงกว่าแบคทีเรีย P2 การวิจัยครั้งนี้ได้เลือกใช้แบคทีเรีย F13 เพื่อศึกษาสมบัติของโปรตีนนี้ ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการประยุกต์ต่อไป

4.1 การผลิตโปรตีนของแบคทีเรีย F13 TLS43 และ P2

การเลี้ยงแบคทีเรียเทอร์โมไฟล์ F13, TLS43 และ P2 ในอาหารเหลวที่มีสิ่งสกัดจากยีสต์และทริปโทนอย่างละ 0.1% ในสารละลายเบสผสมพีเอช 7.2 พบว่า F13 และ TLS43 มีการเจริญเติบโตสูงสุดที่ชั่วโมงที่ 12 เหมือนกันและใกล้เคียงกัน ในขณะที่ P2 เติบโตสูงสุดที่ชั่วโมงที่ 12 และการเจริญเติบโตต่ำกว่า F13 1.4 เท่า (ตาราง 3.1) ส่วนการผลิตโปรตีนนั้น เมื่อเปรียบเทียบกันพบว่าได้ผลในทำนองเดียวกัน คือ F13 และ TLS43 ผลิตโปรตีนได้ใกล้เคียงกันและสูงกว่า P2 3.8-4.2 เท่า (ตาราง 3.1) ผลการทดลองหลาย ๆ ครั้ง ทำให้สรุปได้ว่า TLS43 และ F13 ผลิตโปรตีนได้ในช่วง 500-600 UA/ลิตร แต่ P2 ผลิตโปรตีนสูงสุดเพียง 138 UA/ลิตร เนื่องจากแบคทีเรีย F13 และ TLS43 สามารถผลิตโปรตีนได้ใกล้เคียงกัน จึงได้ตรวจสอบแอกติวิตีของโปรตีนโดยวิธีไฮโดรไลสเคซินเพื่อเปรียบเทียบอีกครั้ง และพบว่า TLS43 และ F13 ผลิตโปรตีนได้ 9,700 และ 8,110 UC/ลิตร ตามลำดับ (ตาราง 3.3) ซึ่งจัดว่าอยู่ในเกณฑ์ที่ใกล้เคียงกันเช่นเดิม ในการวิจัยนี้ได้เลือกศึกษาการผลิตและสมบัติของโปรตีนจาก F13 ในขณะที่ TLS43 นั้นมีผู้อื่นที่ทำการวิจัยอยู่แล้ว

การตรวจสอบชนิดกรัมของแบคทีเรีย F13 โดยการย้อมสีด้วย crystal violet ติดสีน้ำเงิน-ม่วงของ crystal violet (รูป 3.5) ซึ่งแสดงว่าแบคทีเรีย F13 เป็นแบคทีเรียกรัมบวก จากรูปถ่ายผ่านกล้องจุลทรรศน์ พบว่ามีรูปร่างเป็นท่อน และมีความยาว 1.2-4 μm ซึ่งมีลักษณะเหมือนกับ *Bacillus* sp. ซึ่งเป็นแบคทีเรียกรัมบวก ที่มีรูปร่างเป็นท่อนยาวขนาด 0.5-2.5 x 1.2-1.0 μm ⁽⁴¹⁾ ดังนั้นจึงคาด

ว่าแบคทีเรีย F13 จัดอยู่ในกลุ่ม *Bacillus* sp. ซึ่งแตกต่างจากแบคทีเรียจากโปรตีนเอส S2 ที่เป็นแบคทีเรียแกรมลบ⁽⁹⁾

4.2 การผลิตโปรตีนเอสโดยแบคทีเรีย F13

แบคทีเรีย F13 สามารถผลิตโปรตีนเอสส่งออกนอกเซลล์และผลการเลี้ยงในสารละลายอาหารที่มีสิ่งสกัดจากยีสต์และทรีปโทนอย่างละ 0.01-1% ในสารละลายเบสผสมซึ่งมี Ca^{2+} , Mg^{2+} , Fe^{3+} และ Titriplex I ที่พีเอช 7.2 พบว่าการเจริญเติบโตของ F13 ในอาหารเหลวที่มีสิ่งสกัดจากยีสต์และทรีปโทนอย่างละ 1.0% มีมากกว่าในอาหารที่มีส่วนประกอบทั้งสองอย่างละ 0.1 และ 0.01% ตามลำดับ (รูป 3.6) แสดงว่าการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย F13 แปรผันตามความเข้มข้นของสิ่งสกัดจากยีสต์และทรีปโทน สำหรับการผลิตโปรตีนเอสพบว่าในอาหารเหลวที่มีสิ่งสกัดจากยีสต์และทรีปโทนอย่างละ 0.01, 0.1 และ 1.0% ได้แอกติวิตีของโปรตีนเอสในการไฮโดรไลส์เอซีเคซินสูงสุดที่ชั่วโมงที่ 12, 18 และ 6 ด้วยแอกติวิตี 260, 574 และ 152 UA/ลิตร ตามลำดับ (รูป 3.7) ในขณะที่แอกติวิตีของโปรตีนเอสต่อเคซินพบว่าสูงสุด ณ ชั่วโมงที่ 12 เหมือนกัน โดยมีแอกติวิตีที่ 2,450, 3,958 และ 784 UC/ลิตร ตามลำดับ (รูป 3.8) ซึ่งจะเห็นได้ว่าต่ำกว่าผลผลิตโดย *Thermus* S2 (900 UA/ลิตร)⁽⁹⁾, *Bacillus* sp. AK.1 (79,000 UA/ลิตร)⁽⁴²⁾, *Bacillus* sp. B18' (864,200 UC/ลิตร)⁽⁴³⁾, *B. stearothermophilus* (270,000 UA/ลิตร)⁽⁴⁴⁾, *Bacillus* sp. P-001A (65,000 UC/ลิตร)⁽⁴⁵⁾, *Thermus caldophilus* GK24 (139,000 UC/ลิตร), *T. aquaticus* T 351 (35,000 UC/ลิตร), *T. aquaticus* YT1 Aq. I และ Aq. II (114,000 และ 152,000 UC/ลิตร)⁽⁴⁾ นั่นคือการเพิ่มความเข้มข้นของสิ่งสกัดจากยีสต์และทรีปโทนในช่วง 0.01-1% ช่วยให้เชื้อแบคทีเรียมีการเจริญเติบโตดีขึ้นตามลำดับของความเข้มข้น แต่ไม่สามารถทำให้ผลผลิตโปรตีนเอสได้มากขึ้นเป็นลำดับ และพบว่า F13 มีแอกติวิตีในการผลิตโปรตีนเอสสูงสุดเมื่อมีสิ่งสกัดจากยีสต์และทรีปโทนอย่างละ 0.1%

4.3 สมบัติของโปรตีนเอสจากแบคทีเรีย F13

การแยกโปรตีนเอสของแบคทีเรีย F13 ด้วยคอลัมน์ Sephadex G100-120 ขนาด 1.5x40 ซม. จำนวน 8 ครั้ง (ตาราง 3.9) พบโปรตีนเอสเพียงพีคเดียว โดยการแยกครั้งที่ 1-3 ใช้สารละลายโปรตีนเอสดิบ 0.1-0.2 ลบ.ซม. ในขณะที่การแยกครั้งที่ 4-8 นั้น ใช้สารละลายโปรตีนเอสดิบในปริมาณมากขึ้นเป็น 1-5 ลบ.ซม. พบว่าพีคที่ได้จากกราฟระหว่างปริมาตรที่ชะกับแอกติวิตีของโปรตีนเอสทุกครั้งมีลักษณะคล้ายรูปที่ 3.11 และ 3.12 ซึ่งมีส่วนปลายพีคของแอกติวิตีที่ซ้อนทับกับพีคโปรตีนค่อนข้างมาก ดังนั้นจึงเป็นสาเหตุที่ทำให้แอกติวิตีจำเพาะส่วนมากไม่สูงขึ้น

การตรวจสอบสมบัติต่าง ๆ ของสารละลายโปรติเอสจากแบคทีเรีย F13 ที่ได้จากการแยกด้วยคอลัมน์ Sephadex G100-120 เช่น อุณหภูมิและพีเอชที่เหมาะสม ผลของตัวยับยั้ง ผลของไอออน ความจำเพาะต่อสับสเตรทที่เป็นเอไมด์ เอสเทอร์และการไฮโดรไลสโปรตีนด้วยวิธี TNBS ได้สรุปไว้ในตาราง 4.1 ซึ่งแสดงว่าโปรติเอสของแบคทีเรีย F13 มีแอกติวิตีสูงสุดที่อุณหภูมิ 80°C และพีเอช 9.0 (รูป 3.16) นั่นคือโปรติเอสจากแบคทีเรีย F13 มีสมบัติเป็นอัลคาไลน์โปรติเอส (alkaline protease) เช่นเดียวกับโปรติเอสจากเทอร์โมไฟล์ เช่น *B. stearothermophilus* AP-4⁽⁴⁶⁾, *B. pumilus* Y sub(1)⁽⁴⁷⁾ และ *Bacillus* sp. JP 395⁽⁴⁸⁾ ซึ่งมีพีเอชและอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการทำงานเท่ากับ 9.0 และ 50-65°C ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาผลของตัวยับยั้งพบว่า bestatin และ iodoacetic acid ไม่มีผลยับยั้งการทำงานของโปรติเอสจากแบคทีเรีย F13 แสดงว่าไม่ใช่ Exopeptidase และ cystein protease ในขณะที่ leupeptin, 1,10-phenanthroline, amastatin และ phosphoramidon ในปริมาณ 0.001-10 mM มีผลทำให้โปรติเอสทำงานลดลงเพียง 20% (ตาราง 3.20) แต่โปรติเอสชนิดนี้ถูกยับยั้งการทำงานมาก (79%) เมื่อมีตัวยับยั้ง EDTA และ PMSF (ตาราง 3.20) โดยเฉพาะเมื่อมี PMSF 10 mM อยู่ในปฏิกิริยา พบว่าแอกติวิตีลดลงถึง 98% การที่ EDTA และ PMSF สามารถยับยั้งการทำงานของโปรติเอสได้แสดงว่าโปรติเอสของแบคทีเรีย F13 มีสมบัติเป็น metalloprotease และ serine protease ทั้งนี้เนื่องจาก EDTA สามารถที่จะเข้าไปจับพวกไอออนโลหะที่อยู่บนโมเลกุลของ metalloprotease ในขณะที่ PMSF สามารถจับกับหมู่ไฮดรอกซิลของกรดอะมิโน serine ที่บริเวณเร่งในโมเลกุลของ serine protease ดังนั้นจึงอาจสรุปได้ว่าแบคทีเรีย F13 ผลิตโปรติเอสจำพวก metallo และ serine protease เช่นเดียวกับโปรติเอสจาก *B. stearothermophilus* AP-4 ซึ่งเมื่อมี EDTA และ PMSF 10-20 mM พบแอกติวิตีเหลืออยู่ในช่วง 4-10% และ 2.3-19% ตามลำดับ⁽⁴⁶⁾ ในขณะที่โปรติเอสจาก *B. thermoruber* จะมีแอกติวิตีเหลืออยู่เพียง 10% เมื่อมี EDTA 1 mM อยู่ในปฏิกิริยา⁽⁴⁹⁾ และ *Sterptomyces* sp. YSA-130 มีแอกติวิตีของโปรติเอสลดลง 69% เมื่อมี PMSF 1 mM และถูกยับยั้งการทำงานทั้งหมดโดย PMSF ที่ความเข้มข้น 10 mM⁽⁵⁰⁾

การทดสอบผลของไอออนโลหะ (ตาราง 3.23) พบว่า Mg^{2+} 1-10 mM ไม่มีผลต่อการทำงานของโปรติเอส ในขณะที่ Ca^{2+} ที่ความเข้มข้น 1-10 mM มีผลทำให้แอกติวิตีโปรติเอสลดลง 2-15% แต่ Fe^{3+} และ Mn^{2+} 1 mM ช่วยให้แอกติวิตีเพิ่มขึ้น แต่เมื่อเพิ่มความเข้มข้นของ Fe^{3+} เป็น 5-10 mM โปรติเอสจะทำงานลดลงกว่า 50% และในทำนองเดียวกันเมื่อมีความเข้มข้นของ Mn^{2+} 5-10 mM พบแอกติวิตีเหลืออยู่ 80-68% ในขณะที่ Cu^{2+} 1-10 mM โปรติเอสจะทำงานลดลงกว่า 50% แอกติวิตีลดลงเหลือ 69-17% และโดยเฉพาะอย่างยิ่ง Co^{2+} และ Zn^{2+} มีผลยับยั้งแอกติวิตีจนหมดสิ้น เมื่อใช้ความเข้มข้น 10 mM ทำนองเดียวกับ *Lactobacillus brevis* ซึ่งแอกติวิตีถูก

ยับยั้งโดย Co^{2+} และ Zn^{2+} (21)

ตาราง 4.1 สมบัติต่าง ๆ ของโปรตีนที่แยกได้จากคอลัมน์ Sephadex G100-120

สมบัติ	โปรตีนของ F13
อุณหภูมิที่เหมาะสม ($^{\circ}\text{C}$)	80
pH ที่เหมาะสม	9.0
ผลของตัวยับยั้ง (แอกติวิตีที่ปรากฏเมื่อเทียบกับไม่มีตัวยับยั้ง)	
Bestatin (0.1-1 mM)	ไม่เปลี่ยนแปลง
Iodoacetic acid (0.01-1 mM)	ไม่เปลี่ยนแปลง
Leupeptin (0.01-1 mM)	ลดลง (19%)
1,10-Phenanthroline ((0.1-10 mM)	ลดลง (21%)
Amastatin (0.001-0.01 mM)	ลดลง (20%)
Phosphoramidon (0.1-1 mM)	ลดลง (24%)
EDTA (0.1-10 mM)	ลดลงมาก (79%)
PMSF (0.1-10 mM)	ลดลงมาก (98%)
ผลของไอออน (แอกติวิตีที่ปรากฏเมื่อเทียบกับไม่มีไอออน)	
Mg^{2+} (1-10 mM)	ไม่เปลี่ยนแปลง
Ca^{2+} (10 mM)	ลดลง (15%)
Mn^{2+} (10 mM)	ลดลง (32%)
Fe^{3+} (10 mM)	ลดลงมาก (58%)
Cu^{2+} (10 mM)	ลดลงมาก (83%)
Zn^{2+} และ Co^{2+} (10 mM)	0
ความจำเพาะต่อเอไมด์	
BAPNA และ FAGLA	0
ความจำเพาะต่อเอสเทอร์	
ATEE, ATpEE, BAEE, PME และ TAME	0
การไฮโดรไลสโปรตีน	
(ก = เอโซเคซีน, ข = เคซีน, ค = ฮีโมโกลบิน, ง = เจลาติน, จ = โปรตีนจากถั่วเหลืองและ ฉ = นมพร่องมันเนย)	ก > ฉ > ง > จ > ข > ค

การไฮโดรไลสสับสเตรทที่เป็นเอไมด์ เช่น BAPNA และ FAGLA เปรียบเทียบกับโปรติเอสจากแบคทีเรีย S2, Alcalase, Metalloprotease type IX และทริปซิน พบว่าโปรติเอสของแบคทีเรีย F13, Alcalase และ Metalloprotease type IX ไม่สามารถไฮโดรไลสสับสเตรท BAPNA ได้ ในขณะที่ทริปซินสามารถทำได้ด้วยอะมิเนสแอกติวิตีเท่ากับ 0.2 UAm (BAPNA)/ลบ.ซม. และเมื่อทดสอบการไฮโดรไลส FAGLA พบว่าโปรติเอสของแบคทีเรีย F13 ไม่สามารถไฮโดรไลส FAGLA ได้เช่นเดียวกับโปรติเอสจาก *Bacillus* sp. EA 1 และ OK 3A.1⁽⁶¹⁾ ซึ่งต่างจาก Alcalase และ Metalloprotease type IX ซึ่งมีอะมิเนสแอกติวิตีต่อ FAGLA⁽¹⁰⁾ จากการทดสอบด้วยตัวยับยั้งแสดงว่าโปรติเอสของแบคทีเรีย F13 เป็น metalloprotease แต่เมื่อทดสอบอะมิเนสแอกติวิตีในการไฮโดรไลส FAGLA ซึ่งเป็นสับสเตรทที่ metalloprotease สามารถไฮโดรไลสได้ พบว่าโปรติเอสของแบคทีเรีย F13 ไม่สามารถสลาย FAGLA ได้ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากโปรติเอสของ F13 ที่เตรียมได้ยังมีแอกติวิตีไม่เพียงพอในการไฮโดรไลสสับสเตรท FAGLA

การศึกษาการไฮโดรไลสเอสเทอร์ 5 ชนิด ได้แก่ ATEE, ATpEE, BAEE, PME และ TAME เปรียบเทียบกับ Metalloprotease type IX, Alcalase และโปรติเอสจากแบคทีเรีย S2 (1 UA เท่ากัน) พบว่า Metalloprotease type IX และโปรติเอสของแบคทีเรีย F13 ไม่สามารถไฮโดรไลสเอสเทอร์ทั้งห้าชนิด ในขณะที่ Alcalase จะมีแอกติวิตีต่อ BAEE ส่วนโปรติเอสจากแบคทีเรีย S2 นั้นสามารถไฮโดรไลสเอสเทอร์ได้ทั้งห้าชนิด⁽¹⁰⁾ เมื่อพิจารณาผลการทดสอบทั้งหมดพอสรุปได้ว่าโปรติเอสของแบคทีเรีย F13 เป็น Metalloprotease ที่ไม่ใช่ serine protease เนื่องจาก serine protease เช่น ทริปซิน สามารถไฮโดรไลสได้ทั้งพันธะเอไมด์ของ BAPNA และ FAGLA และพันธะเอสเทอร์ของ ATEE, ATpEE และ BAEE นอกจากนี้สมบัติการถูกยับยั้งแอกติวิตีของโปรติเอสด้วย EDTA เป็นข้อสนับสนุนในการสรุปว่าโปรติเอสของแบคทีเรีย F13 เป็น Metalloprotease และเนื่องจากมีพีเอชที่เหมาะสมต่อการทำงานอยู่ที่ 9.0 จึงจัดเป็นโปรติเอสในกลุ่ม alkaline metalloprotease เช่นเดียวกับ *Bacillus thermoruber* ซึ่งถูกยับยั้งการทำงานของโปรติเอส 90% เมื่อมี EDTA 1 mM⁽⁴⁹⁾ และ *B. stearothermophilus* AP-4 เมื่อมี EDTA ในปริมาณ 20 mM แอกติวิตีลดลงเหลือเพียง 4%⁽⁴⁶⁾ ในขณะที่มีพีเอชที่เหมาะสมต่อการทำงานเท่ากันคือ 9.0 ดังนั้นโปรติเอสที่ผลิตจากแบคทีเรียทั้งสองชนิดจึงมีสมบัติเป็น alkaline metalloprotease

ความสามารถในการไฮโดรไลสโปรตีนโดยวิธี TNBS ของโปรติเอสจากแบคทีเรีย F13 ที่แยกด้วยคอลัมน์ Sephadex G100-120 เปรียบเทียบกับโปรติเอสดิบของ F13 และ Alcalase โดยใช้เอโซเคซีน เคซีน ฮีโมโกลบิน เจลาติน โปรตีนจากถั่วเหลืองและนมพร่องมันเนยเป็นสับสเตรท

(ตาราง 3.29) พบว่าโปรตีนเอสดีบีและโปรตีนเอสทีแยกได้จากคอลัมน์ของ Sephadex G100-120 สามารถไฮโดรไลส์เอซเคซีนได้ดีที่สุด รองลงมาคือ นมพร่องมันเนย เจลาติน โปรตีนจากถั่วเหลือง เคซีนและซีโมโกลบิน โดยมี % DH อยู่ในช่วง 6.46-0.46% และ 6.46-0.35% ตามลำดับ ส่วน Alcalase นั้นพบว่าสามารถไฮโดรไลส์โปรตีนจากเอซเคซีนได้ดีที่สุด รองลงมาคือ เจลาติน นมพร่องมันเนย โปรตีนจากถั่วเหลือง เคซีน และซีโมโกลบิน โดยที่มี % DH อยู่ในช่วง 13.78-2.29% แต่จากรายงานของบริษัท Novo ได้แสดงให้เห็นว่า Alcalase สามารถไฮโดรไลส์โปรตีนจากเคซีนได้ดีกว่าโปรตีนจากถั่วเหลืองและเจลาติน⁽²⁴⁾ ตามลำดับ ความแตกต่างของลำดับของประสิทธิภาพการไฮโดรไลส์โปรตีนด้วย Alcalase นี้ อาจเนื่องมาจากการใช้อัตราส่วนของ Alcalase ต่อโปรตีนแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพการไฮโดรไลส์โปรตีนต่าง ๆ กันระหว่างโปรตีนเอสจากแบคทีเรีย F13 และแบคทีเรีย S2 จะเห็นว่าโปรตีนเอสของแบคทีเรีย F13 สามารถไฮโดรไลส์เอซเคซีนได้ดีที่สุด ในขณะที่โปรตีนเอสของแบคทีเรีย S2 ไฮโดรไลส์เคซีนได้สูงที่สุด⁽⁹⁾ นั่นคือโปรตีนเอสจากแบคทีเรียทั้งสองมีความจำเพาะต่อพันธะเปปไทด์แตกต่างกัน

4.4 การทำบริสุทธิ์โปรตีนเอส

ผลการศึกษาการผลิตโปรตีนเอสส่งออกนอกเซลล์ของแบคทีเรีย F13 ทำให้เลือกเตรียมสารละลายโปรตีนเอสดีบี โดยการเลี้ยงเซลล์ในอาหารที่ให้แอกติวิตีโปรตีนเอสสูงที่สุด ซึ่งประกอบด้วยสิ่งสกัดจากยีสต์และทริปโทนอย่างละ 0.1% ในสารละลายเบสผสม พีเอช 7.2 การทำบริสุทธิ์โปรตีนเอสเริ่มต้นจากการเตรียมผงโปรตีนเอสดีบี โดยไลโอไฟไลเซชัน ทำให้ได้ผงโปรตีนเอสดีบี 3.98 กรัม จากสารละลายโปรตีนเอสดีบี 1 ลิตร ซึ่งมีแอกติวิตีทั้งหมด 520 UA และมีปริมาณโปรตีนทั้งหมด 13.9 มิลลิกรัม การทำไดอะไลซิสโดยแบ่งผงโปรตีนเอสดีบี 1 กรัม ละลายใน 0.02 M Tris-HCl บัฟเฟอร์ พีเอช 7.2 10 ลบ.ซม. ทำให้ได้สารละลายที่มีแอกติวิตี 123.5 UA และปริมาณโปรตีนทั้งหมด 0.38 มิลลิกรัม การแยกและทำบริสุทธิ์เบื้องต้นโปรตีนเอสจากแบคทีเรีย F13 ด้วยคอลัมน์ Sephadex G 100-120 8 ครั้ง ในแต่ละครั้งพบโปรตีนเอสเพียงชนิดเดียว ซึ่งการแยกครั้งที่ 1-3 ใช้สารละลายโปรตีนเอสดีบี 0.10-0.20 ลบ.ซม. พบว่ามีความบริสุทธิ์อยู่ในช่วง 1.04-1.07 เท่า ซึ่งแสดงว่าโปรตีนเอสที่แยกได้นั้นแทบจะยังไม่ถูกแยกจากโปรตีนทั้งหมด ส่วนการแยกในครั้งที่ 4-8 ใช้สารละลายโปรตีนเอสดีบีมากขึ้นเป็น 0.50-5.00 ลบ.ซม. ทำให้ได้ฟีดโปรตีนเอสค่อนข้างกว้างเมื่อตรวจสอบปริมาณโปรตีนและแอกติวิตี พบว่าได้อัตราส่วนของโปรตีนเอสต่อโปรตีนที่ไม่เพิ่มขึ้นและในการเก็บสารละลายโปรตีนเอสนั้น มีการเลือกเก็บแตกต่างกัน เนื่องจากฟีดโปรตีนเอสแต่ละครั้งมีความแตกต่างกันเล็กน้อย และส่งผลให้ไม่สามารถคำนวณร้อยละของผลผลิตให้ถูกต้องในกรณีที่ไม่ได้เก็บสารละลายในส่วนที่มีฟีดของโปรตีนเอสทั้งหมด

ในการแยกและทำบริสุทธิ์โปรตีนด้วยคอลัมน์ Sephadex G-75 นั้น เพื่อต้องการแยกโปรตีนให้มีความบริสุทธิ์มากกว่าการใช้ Sephadex G 100-120 ผลการแยก 3 ครั้ง พบว่าการแยกครั้งที่ 1 และ 2 ซึ่งเริ่มจากสารละลายไดอะไลส์โปรตีน 16.8 UA พบโปรตีนเพียงพีคเดียว ซึ่งมีผลผลิตเท่ากับ 79.58 และ 48.44% ตามลำดับ แต่การแยกครั้งที่ 3 ใช้สารละลายไดอะไลส์เท่ากับ 2 UA พบโปรตีน 6 พีค (รูป 3.13 และตาราง 3.14) แต่เนื่องจากพีค IV-VI มีแอกติวิตีและปริมาณโปรตีนต่ำมาก ซึ่งไม่เพียงพอสำหรับการวิเคราะห์ จึงได้ศึกษาเฉพาะโปรตีน I-III ซึ่งคิดเป็นผลผลิตร้อยละ 15.10, 52.15 และ 4.95 และมีความบริสุทธิ์เป็น 2.43, 7.47 และ 1.27 เท่า ตามลำดับ เมื่อตรวจสอบมวลโมเลกุลของโปรตีนของแบคทีเรีย F13 ที่ได้จากการแยกด้วยคอลัมน์ Sephadex G-75 โดยเปรียบเทียบกับโปรตีนมาตรฐานที่ทราบมวลโมเลกุล พบว่าโปรตีน I-III มีมวลโมเลกุลประมาณ 55,000, 27,000 และ 16,000 ดาลตัน ตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบกับโปรตีนที่สกัดต่ออุณหภูมิจากแหล่งอื่น ๆ พบว่าโปรตีน II มีมวลโมเลกุลใกล้เคียงกับโปรตีนจาก *Thermoactinomyces vulgaris* ซึ่งมีมวลโมเลกุล 28,400 ดาลตัน และมีอุณหภูมิที่เหมาะสมในการทำงานที่ 85°C ⁽³⁾ ส่วนโปรตีน III นั้นมีมวลโมเลกุลใกล้เคียงกับโปรตีนที่ได้จาก *Thermomonospora fusca* YX ซึ่งมีมวลโมเลกุล 14,500 ดาลตัน และมีแอกติวิตีสูงสุดที่อุณหภูมิ 80°C ⁽³⁾ การตรวจสอบมวลโมเลกุลของโปรตีนจากแบคทีเรีย F13 ด้วย SDS-PAGE นั้น ใช้สารละลายโปรตีน I และ II ที่ได้มาจากการทำบริสุทธิ์ด้วยคอลัมน์ Sephadex G-75 ครั้งที่ 3 ส่วนโปรตีน III นั้น มีโปรตีนไม่เพียงพอสำหรับการตรวจสอบมวลโมเลกุล จึงได้ศึกษาเฉพาะโปรตีน I และ II เท่านั้น และได้ผลดังรูป 3.24 เมื่อเปรียบเทียบมวลโมเลกุลของโปรตีนทั้งสองชนิดกับโปรตีนมาตรฐานพบว่าโปรตีน I ให้แถบโปรตีน 3 แถบ แต่มีแถบที่ 1 ซึ่งมีมวลโมเลกุลเท่ากับ 48,000 ดาลตัน ปรากฏเป็นแถบสีที่ชัดเจนที่สุด ในขณะที่โปรตีน II พบแถบโปรตีน 3 แถบ เช่นเดียวกัน แต่มีแถบที่ 2 ซึ่งมีมวลโมเลกุล 29,000 ดาลตัน เป็นแถบที่ปรากฏชัดเจนกว่าแถบอื่น เมื่อเปรียบเทียบผลการตรวจสอบมวลโมเลกุลด้วยเจลฟิเลตเรชันกับ SDS-PAGE คาดว่าโปรตีน 3 ชนิดที่แบคทีเรีย F13 ผลิตขึ้นนั้น มีมวลโมเลกุลอยู่ในช่วง 55,000-46,000, 29,000-27,000 และ 16,000 ดาลตัน (ตาราง 4.2)

การตรวจสอบค่า pI ด้วยวิธีไอโซอิเล็กตริกโฟคัสซิงของโปรตีนจากแบคทีเรีย F13 ที่แยกได้จากคอลัมน์ Sephadex G100-120 (ครั้งที่ 7) พบแถบโปรตีน 3 แถบ (รูป 3.28) เมื่อเทียบกับกราฟมาตรฐานของ pI พบว่าโปรตีน 3 แถบมี pI ที่ 6.2, 6.6 และ 8.4 เมื่อพิจารณาผลการทดสอบนี้ ประกอบกับผลการแยกโปรตีนของ F13 ด้วยคอลัมน์ Sephadex G 100-120 ซึ่งมีพีคของโปรตีนเพียงพีคเดียวและมีขนาดค่อนข้างใหญ่ (ปริมาตร 241 ลบ.ซม.) ทำให้คาดว่าพีคของโปรตีนของแบคทีเรีย F13 ที่แยกโดยเจลฟิเลตเรชันนั้น น่าจะมีโปรตีนอยู่ 3 ชนิด ซึ่งมีค่า pI อยู่ในช่วง 6.2 ถึง 8.4

ตาราง 4.2 มวลโมเลกุลของโปรตีนของแบคทีเรีย F13

วิธีหามวลโมเลกุล	โปรตีนของแบคทีเรีย F13	มวลโมเลกุล (ดาลตัน)
Sephadex G-75	โปรตีน I	55,000
	" II	27,000
	" III	16,000
SDS-PAGE	โปรตีน I	48,000-46,000
	" II	29,000
	" III	16,000

การแยกและหาค่า pI ด้วยโครมาโตโฟลส์ซิง โดยใช้สารละลายโปรตีนของแบคทีเรีย F13 ที่แยกได้จากคอลัมน์ Sephadex G-75 2 ครั้งแรก รวมกันและทำให้เข้มข้นด้วยอัลตราฟิลเตรชันนั้น เมื่อใช้โปรตีนเริ่มต้นด้วยแอกติวิตี 20 UA ผ่านลงในคอลัมน์ polybuffer exchanger 94 และชะคอลัมน์ด้วย polybuffer 96 และตามด้วย polybuffer 74 พบโปรตีน 3 ชนิด (รูป 3.28) ปรากฏที่พีเอช 7.5, 6.7 และ 6.3 โดยมีผลผลิตเหลืออยู่ร้อยละ 6.68, 0.97 และ 0.86 ตามลำดับ (ตาราง 3.36) ค่า pI ของโปรตีน 3 ชนิด ที่แยกได้ด้วยโครมาโตโฟลส์ซิง มีค่าใกล้เคียงกับโปรตีน 3 ชนิดที่แยกด้วยไอโซอิเล็กตริกโฟลส์ซิง (ตาราง 4.3) เมื่อเปรียบเทียบผลนี้กับการทำบริสุทธิ์โปรตีนด้วยคอลัมน์ Sephadex G-75 ครั้งที่ 3 ซึ่งพบโปรตีน 3 พิก (โปรตีน I, II และ III) จึงคาดว่าโปรตีนทั้งสามชนิดที่แยกด้วยไอโซอิเล็กตริกโฟลส์ซิง และโครมาโตโฟลส์ซิง น่าจะเป็นโปรตีน 3 ชนิดที่แยกได้ด้วยคอลัมน์ Sephadex G-75 ครั้งที่ 3

การทำบริสุทธิ์โปรตีนของแบคทีเรีย F13 ด้วยคอลัมน์ Sephadex G-75 ครั้งที่ 3 พบโปรตีน I, II และ III ที่ทราบมวลโมเลกุลได้โดยเทคนิคเจลฟิลเตรชัน และ SDS-PAGE มี pI ในช่วง 6.2-8.4 แต่ไม่สามารถบ่งบอก pI ของโปรตีนแต่ละชนิด เนื่องจากโปรตีนที่แยกด้วยคอลัมน์ Sephadex G 100-120 ทั้ง 8 ครั้ง และด้วยคอลัมน์ Sephadex G-75 2 ครั้งแรกนั้นไม่มีพิกโปรตีนเพียงพิกเดียว ซึ่งเมื่อนำไปตรวจด้วยไอโซอิเล็กตริกโฟลส์ซิงและโครมาโตโฟลส์ซิง จึงพบโปรตีน 3 ชนิด ดังเช่นที่พบในการแยกด้วยคอลัมน์ Sephadex G-75 ครั้งที่ 3 ซึ่งได้ใช้ปริมาณโปรตีนดิบเริ่มต้นในปริมาณที่เหมาะสม จึงทำให้พบโปรตีนบริสุทธิ์ทั้งหมด 6 ชนิด และมีเพียง 3 ชนิดที่มีปริมาณเพียงพอสำหรับการทดสอบต่างๆ จึงคาดว่าโปรตีนทั้งสามนี้ได้ปรากฏในการแยกและตรวจสอบด้วยไอโซอิเล็กตริกโฟลส์ซิงและโครมาโตโฟลส์ซิง แต่เนื่องจากสารตัวอย่างในการตรวจสอบค่า

pi ของโปรตีนนั้นมิได้มาจากการทำบริสุทธิ์ด้วยคอลัมน์ Sephadex G-75 ครั้งที่ 3 ทำให้ไม่สามารถสรุปค่า pi ของโปรตีน I-III ได้ ส่วนอุณหภูมิและพีเอชที่เหมาะสมนั้น ได้ตรวจสอบด้วยโปรตีนที่แยกด้วยคอลัมน์ Sephadex G100-120 ซึ่งได้โปรตีนเพียงพีคเดียว จึงทำให้อุณหภูมิที่เหมาะสม (80°C) และพีเอชที่เหมาะสม (9.0) นั้น เป็นสมบัติของโปรตีน I-III (ตาราง 4.4)

ตาราง 4.3 pi ของโปรตีนจากแบคทีเรีย F13 ซึ่งแยกด้วยไอโซอิเล็กตริกโฟกัสซิง และโครมาโตกราฟโฟกัสซิง

วิธี	pi ของโปรตีน
ไอโซอิเล็กตริกโฟกัสซิง	6.2
	6.6
	8.4
โครมาโตกราฟโฟกัสซิง	6.3
	6.7
	7.5

ตาราง 4.4 สมบัติของโปรตีนจากแบคทีเรีย F13 ที่แยกด้วยเจลฟิลเตรชัน (Sephadex G-75)

ชนิดโปรตีน	ความบริสุทธิ์ (เท่า)	% ผลผลิต	pi	MW (kd)		อุณหภูมิ เหมาะสม ($^{\circ}\text{C}$)	พีเอชที่ เหมาะสม
				เจล- ฟิลเตรชัน	SDS- PAGE		
โปรตีน I	2.43	15.10	6.2 ถึง 8.4	55	48-46	80	9.0
โปรตีน II	7.47	52.15		27	29		
โปรตีน III	1.27	4.95		16	16		

4.5 สรุปผลการทดลอง

เทอร์โมฟิลิกแบคทีเรีย F13 เป็นแบคทีเรียกรัมบวก มีรูปร่างเป็นท่อนและคาดว่าจะจัดอยู่ในกลุ่ม *Bacillus* sp. สามารถผลิตโปรตีนได้สูงสุดเมื่อใช้อาหารที่มีสิ่งสกัดจากยีสต์และทรีปโทนอย่างละ 0.1% ในสารละลายเบสผสม พีเอช 7.2

การทำบริสุทธิ์โปรตีนของแบคทีเรีย F13 ด้วยคอลัมน์ของ Sephadex G-75 ทำให้สามารถแยกโปรตีนได้ 6 ชนิด แต่มีปริมาณเพียงพอสำหรับการศึกษาเพียง 3 ชนิด คือ โปรตีน I, II และ III ซึ่งได้ความบริสุทธิ์เท่ากับ 2.43, 7.47 และ 1.27 เท่า และมีผลผลิตเหลืออยู่ 15.10, 52.15 และ 4.95% จากเจลฟิเลตรันและ SDS-PAGE พบมวลโมเลกุลของโปรตีนทั้งสามอยู่ในช่วง 55,000-46,000, 29,000-27,000 และ 16,000 คาลตัน ตามลำดับ และพบค่า pI ที่ 6.2, 6.6 และ 8.4 ด้วยไอโซอิเล็กตริกโฟกัสซิง

การทำบริสุทธิ์โปรตีน พบความยุ่งยากในการทดลองค่อนข้างมาก เนื่องจากผลผลิตโปรตีนที่ค่อนข้างต่ำมาก และการเลือกใช้ Sephadex G 100-120 ทำให้ไม่สามารถแยกโปรตีน 3 ชนิดออกจากกันได้ดังเช่น Sephadex G-75 นั่นคือผลการศึกษาลักษณะสมบัติของโปรตีนนั้นได้จากแอกติวิตีของโปรตีนทั้งสามชนิด ดังนั้นจึงควรแยกโปรตีนทั้งสามด้วยคอลัมน์ Sephadex G-75 เพื่อให้ได้โปรตีนที่บริสุทธิ์ก่อนการศึกษาลักษณะสมบัติ

การศึกษาลักษณะสมบัติต่าง ๆ ของโปรตีนจากแบคทีเรีย F13 พบว่าทำงานได้ดีที่สุดในสารละลายพีเอช 9 ที่อุณหภูมิ 80°C และถูกยับยั้งการทำงานด้วย Co^{2+} , Zn^{2+} , EDTA และ PMSF แต่ต้องการ Fe^{3+} และ Mn^{2+} ในการเพิ่มแอกติวิตี ไม่มี amidase activity ต่อ BAPNA และ esterase activity ต่อ ATEE, ATpEE และ BAEE และสามารถไฮโดรไลสพันธะเปปไทด์ของเอซีเคซีน > นมพร่องมันเนย > เจลาติน > โปรตีนจากถั่วเหลือง > เคซีน > ฮีโมโกลบิน จากสมบัติการถูกยับยั้งด้วยตัวยับยั้งโปรตีนและพีเอชที่เหมาะสมต่อการทำงาน ทำให้คาดว่าเป็นโปรตีนสามชนิดของ F13 อยู่ในกลุ่ม alkaline, serine และ metalloprotease