

ปาริชาติ กิจสงเสริมชน 2550: การตรึงโปรตีนโตนโคโตซานด้วยพันธะโควาเลนต์และ
วิธีการห่อหุ้มเพื่อใช้ในการผลิตน้ำซอสปรุงรส ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
(วิศวกรรมเคมี) สาขาวิศวกรรมเคมี ภาควิชาวิศวกรรมเคมี ประชานกรรมการที่ปรึกษา:
ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทิยา หาญกุลลักษณ์, Ph.D. 82 หน้า

งานวิจัยนี้ได้ทำการผลิตน้ำซอสปรุงรส โดยการใช้เอนไซม์โปรตีนเอสเมตรึงไว้บนโตนโคโตซาน ในการ
ทดลองประกอบด้วย การตรึงเอนไซม์โปรตีนเอสเมตรึงไว้บนโตนโคโตซานโดยวิธีการเชื่อมด้วยพันธะโควาเลนต์และวิธีการ
ห่อหุ้ม โดยเฉพาะวิธีการตรึงด้วยพันธะโควาเลนต์ ได้ทำการศึกษาผลของความเข้มข้นของกลูตาอัลดีไฮด์
ระยะเวลาการกระตุ้นด้วยกลูตาอัลดีไฮด์ และผลของอุณหภูมิและพีเอชที่มีต่อการตรึงเอนไซม์ เปรียบเทียบ
กิจกรรมเอนไซม์ที่ถูกตรึงในแต่ละวิธีกับเอนไซม์อิสระและผลการกระจายตัวของเอนไซม์ที่สภาวะต่างๆ โดยใช้
กลีโกลจุลทรรศน์อิเล็กตรอนชนิดส่องกราด จากนั้นนำเอนไซม์ตรึงรูปที่ให้ค่ากิจกรรมเอนไซม์สูงสุดไปทดสอบ
คุณสมบัติ ได้แก่ ความคงตัวต่ออุณหภูมิและพีเอช นอกจากนั้นนำเอนไซม์ที่ถูกตรึงในสภาวะที่เหมาะสมไป
ผลิตน้ำซอสปรุงรส โดยศึกษาผลของการใช้ซ้ำ เปรียบเทียบระหว่างวิธีการตรึงรูปทั้ง 2 วิธี

การตรึงเอนไซม์โปรตีนเอสเมตรึงไว้บนโตนโคโตซานโดยวิธีการเชื่อมด้วยพันธะโควาเลนต์ ให้ค่ากิจกรรมเอนไซม์
สูงสุดเท่ากับ 2,898 ยูนิตต่อกรัมโปรตีน และปริมาณโปรตีนที่ยึดเกาะ 11,930 ไมโครกรัม ที่ความเข้มข้นของ
กลูตาอัลดีไฮด์ 0.1 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักต่อปริมาตร กระตุ้นเป็นเวลา 2 ชั่วโมง 30 นาที ที่อุณหภูมิ 30 องศา
เซลเซียส แล้วนำมาตรึงเอนไซม์โปรตีนเอสเมตรึงในสารละลายฟอสเฟตบัฟเฟอร์ความเข้มข้นไอออน (Ionic Strength)
เท่ากับ 0.05 โมลาร์ พีเอช 7 ที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง ขณะที่การตรึงเอนไซม์โปรตีนเอสเมตรึง
โดยวิธีการห่อหุ้มด้วยโตนโคโตซานที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส พบว่า ค่ากิจกรรมเอนไซม์สูงสุดเท่ากับ 2,189
ยูนิตต่อกรัมโปรตีน และปริมาณโปรตีนที่ยึดเกาะ 8,467 ไมโครกรัม โดยค่ากิจกรรมเอนไซม์อิสระเท่ากับ
15,450 ยูนิตต่อกรัมโปรตีน จากนั้นนำเอนไซม์ที่ถูกตรึงทั้ง 2 วิธี ไปทดสอบความคงตัวต่ออุณหภูมิและพีเอช
พบว่ามีความคงตัวที่อุณหภูมิประมาณ 50 องศาเซลเซียส และ พีเอชประมาณ 7 นอกจากนั้น ปริมาณไนโตรเจน
จากกรดอะมิโนที่ได้จากการใช้เอนไซม์ที่ถูกตรึงโดยวิธีการเชื่อมด้วยพันธะโควาเลนต์และวิธีการห่อหุ้มในการ
ผลิตน้ำซอสปรุงรสหลังจากการใช้ซ้ำครั้งที่ 4 มีค่าเท่ากับ 1,800 และ 706 ไมโครกรัมตามลำดับ