

## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการวิจัย

#### 3.1 กรอบแนวคิดงานวิจัย

กรอบแนวคิดงานวิจัยแสดงในรูปแบบที่ 3.1 หลังจากเชื้อเห็ดถูกเพาะเลี้ยงในอาหารแข็ง วัสดุที่ใช้ในการเพาะเลี้ยงซึ่งมีเอนไซม์เจือปนถูกนำมาแยกและนำมาทำให้บริสุทธิ์ด้วยระบบสารละลายน้ำสอง วัฏภาค โดยเริ่มจากการศึกษาเส้นแบ่งวัฏภาคของระบบ และเลือกช่วงที่เหมาะสมมาใช้ศึกษาถึงผลของน้ำหนักโมเลกุลของโพลิเมอร์ ความเข้มข้นของโพลิเมอร์และเกลือฟอสเฟต ที่มีผลต่อการแยกเอนไซม์ในแต่ละวัฏภาค ค่าความบริสุทธิ์ที่เกิดขึ้นจากการสกัด

#### 3.2 สารเคมี อุปกรณ์และเครื่องมือวิเคราะห์ที่ใช้

3.2.1 สารเคมีที่ใช้สำหรับเลี้ยงเชื้อ เตรียมระบบสารละลายน้ำสองวัฏภาค วัตถุประสงค์ของเอนไซม์และปริมาณโปรตีน

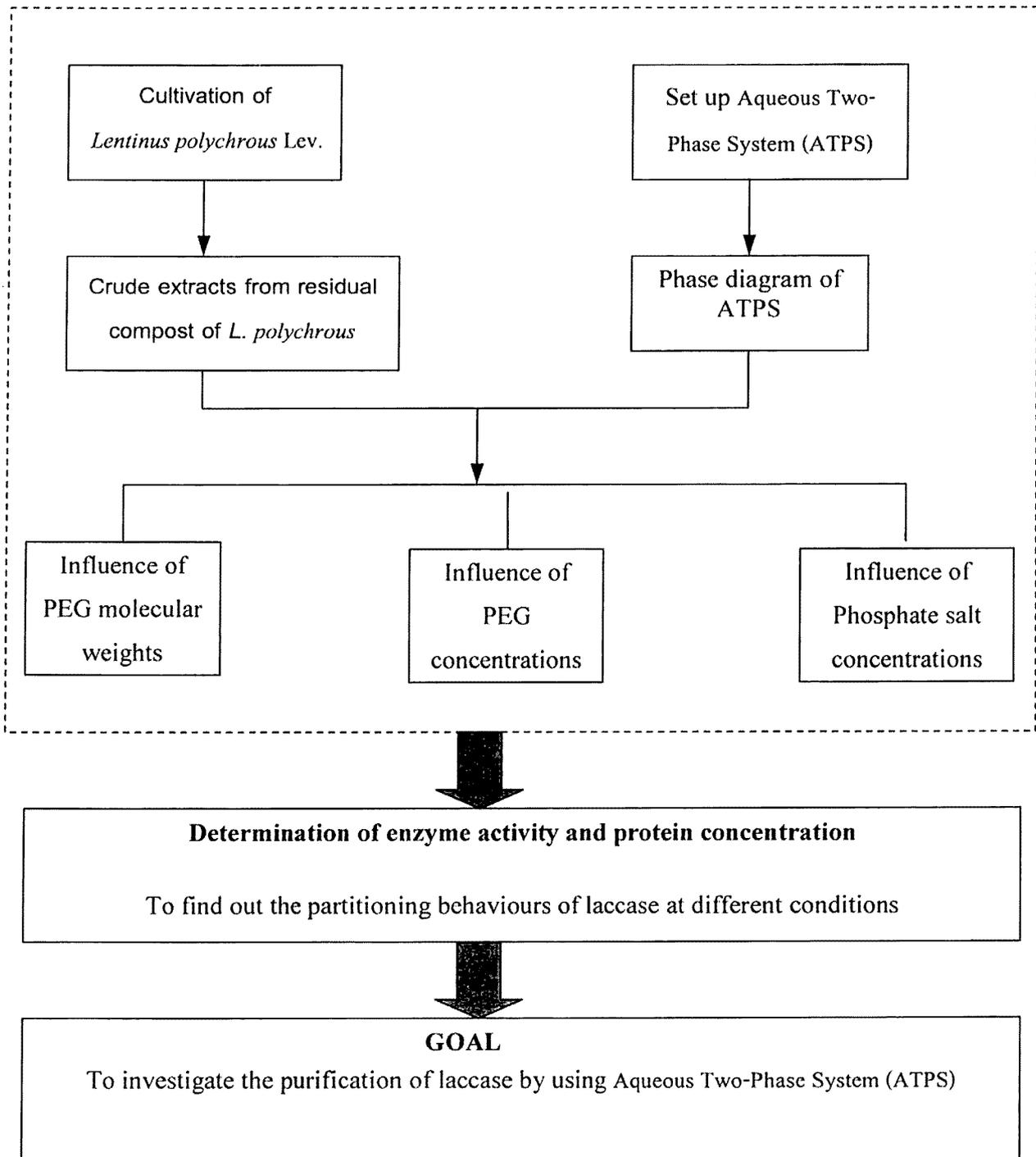
- 1) อาหารเลี้ยงเชื้อ PDA แกลบ รำข้าว
- 2) สารเคมีที่ใช้ในการเตรียมระบบสารละลายน้ำสองวัฏภาค ประกอบด้วย Polyethylene glycol MW.1000, 4000 และ 6000, Dipotassium hydrogen phosphate ( $K_2HPO_4$ ), Potassium dihydrogen phosphate ( $KH_2PO_4$ ), Potassium hydroxide (KOH), Hydrochloric acid (HCl)
- 3) สารเคมีที่ใช้ในการวัดกิจกรรมของเอนไซม์แลคเคส ABTS, Sodium acetate, Trichloroacetic acid (TCA)
- 4) สารเคมีที่ใช้ในการวิเคราะห์ปริมาณโปรตีน Bovine Serum Albumin (BSA), Coomassie brilliant blue R-250, Ethanol, Phosphoric acid

3.2.2 อุปกรณ์และเครื่องมือวิเคราะห์ที่เกี่ยวข้อง

- 1) เครื่องแก้วที่ใช้ในการทดลอง
- 2) เครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์ (Spectrophotometer)
- 3) เครื่องวัดค่าความเป็นกรดด่าง (pH Meter)
- 4) เครื่องชั่งหยาบ 2 ตำแหน่ง
- 5) เครื่องชั่งละเอียด 4 ตำแหน่ง
- 6) เครื่องปั่นเหวี่ยง (Centrifuge)
- 7) เครื่องกวนแบบแม่เหล็ก (Magnetic stirrer)

8) อ่างควบคุมอุณหภูมิ (Water bath)

9) กระดาษกรอง



รูปที่ 3.1 กรอบแนวคิดงานวิจัย

### 3.3 เชื้อเห็ด

เชื้อเห็ดที่ใช้มีชื่อว่า *Lentinus polychrous* Lev. หรือเรียกว่าเห็ดบด หรือเห็ดกระด้าง โดยได้รับความอนุเคราะห์เชื้อเห็ดจาก ดร.จิรภา เพชรสม ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม โดยทำการเก็บรักษาและเพาะเลี้ยงเชื้อในอาหารแข็งด้วยเทคนิคปลอดเชื้อดังต่อไปนี้

#### 3.3.1 การเก็บรักษาเชื้อเห็ดบด (*Preservation of Lentinus polychrous* Lev.)

เตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ Potato Dextrose Agar (PDA) ลงบนจานเพาะเชื้อ ตัดเชื้อเห็ดบดให้ได้ขนาดกว้างยาวประมาณ 0.5x0.5 ซม. ใช้เข็มเขี่ยเชื้อเห็ดบดลงบนอาหาร PDA ด้วยเทคนิคปลอดเชื้อ บ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องในที่มืด เป็นเวลา 14 วัน จากนั้นใช้พาราฟินหุ้ม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ทำการถ่ายเชื้อลงในอาหารใหม่ทุกๆ 4 สัปดาห์

#### 3.3.2 การเพาะเลี้ยงเชื้อเห็ดบด (*Cultivation of Lentinus polychrous* Lev.)

เตรียมอาหารแข็งสำหรับการเพาะเลี้ยงโดยผสมเกลบกับรำในอัตราส่วน 1:2 โดยน้ำหนัก บรรจุลงในขวดรูปชมพู่ขนาด 250 มิลลิลิตรปิดฝาด้วยสำลีและใช้กระดาษฟอยปิดทับอีกชั้น หลังผ่านการฆ่าเชื้อด้วยเครื่องนึ่งความดันไอน้ำ อุณหภูมิ 121°C เป็นเวลา 15 นาที ตั้งทิ้งไว้ให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง ถ่ายเชื้อเห็ดบดที่เจริญบน PDA ขนาด 0.5x0.5 ซม. ลงบนอาหารแข็งด้วยเทคนิคปลอดเชื้อ นำไปเพาะเลี้ยงที่อุณหภูมิห้อง ในที่มืด เป็นเวลา 14 วัน จะได้อาหารแข็งที่มีเชื้อเห็ดเจริญดังรูปที่ 3.2



รูปที่ 3.2 เชื้อเห็ดบดเจริญบนอาหารแข็งหลังการเพาะเลี้ยงเป็นเวลา 14 วัน

### 3.4 การเตรียมเอนไซม์แลคเคสหยาบ (Preparation of crude enzyme)

เอนไซม์แลคเคสหยาบถูกเตรียมตามวิธีของ Samthima et al. (Samthima et al., 2009) โดยนำเชื้อเห็ดบดที่เจริญบนอาหารแข็ง 14 วัน ดังรูปที่ 3.2 มาเติมน้ำกลั่น ด้วยอัตราส่วน น้ำกลั่น 3 มิลลิลิตรต่ออาหารเลี้ยงเชื้อ 1 กรัม นำมาควนบนเครื่องควนแบบแม่เหล็กเป็นเวลา 45 นาที กรองกากอาหารเลี้ยงเชื้อออกโดยใช้ผ้าขาวบาง นำสารละลายที่ผ่านการกรองมาปั่นเหวี่ยงที่ความเร็วรอบ 6000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 10 นาที นำส่วนตะกอนทิ้งไป และส่วนที่เป็นสารละลายจะเรียกว่าเอนไซม์หยาบ บันทึกปริมาตรที่ได้ นำเอนไซม์หยาบที่สกัดได้ไปใช้ในการทดลองต่อไป

### 3.5 การเตรียม Stock solutions และวิเคราะห์ Phase diagram (Preparation of stock solutions and phase diagram determination)

เตรียมสารละลาย PEG (M.W. 1000, 4000 และ 6000) ความเข้มข้น 50% (w/w) โดยละลาย PEG 50 กรัม ในน้ำกลั่น 50 กรัม และเตรียมสารละลายเกลือฟอสเฟต ความเข้มข้น 35% (w/w) โดยชั่ง  $K_2HPO_4$  และ  $KH_2PO_4$  (อัตราส่วน 2:1) 35 กรัม เติมน้ำ 65 กรัม ปรับค่าความเป็นกรดด้วย KOH ให้เท่ากับ 7.0

นำสารละลาย PEG ความเข้มข้น 50% (w/w) ที่เตรียมจากข้างต้นมาเจือจางให้ได้ความเข้มข้นต่างๆด้วยน้ำปราศจากไอออน (Deionized water) โดยมีน้ำหนักรวมเท่ากับ 5 กรัม จากนั้นค่อยๆเติมสารละลายเกลือฟอสเฟต ความเข้มข้น 35% (w/w) พร้อมเขย่า จนกระทั่งถึงจุด cloud point (สารละลายเริ่มขุ่น) จะเกิดระบบสารละลายน้ำสองวัฏภาคขึ้นบันทึกน้ำหนักของสารละลายเกลือฟอสเฟตที่ใช้ จำนวน % ความเข้มข้นที่ทำให้เกิดการเกิดสองวัฏภาค ทำการทดลอง 3 ซ้ำ นำข้อมูลมาหาค่าเฉลี่ยและพล็อตกราฟระหว่าง % โดยน้ำหนักของ PEG และ % โดยน้ำหนักของเกลือฟอสเฟต

### 3.6 การเตรียมระบบสารละลายน้ำสองวัฏภาคเพื่อทำเอนไซม์แลคเคสให้บริสุทธิ์

เลือกความเข้มข้นของสาร PEG และเกลือฟอสเฟตที่ทำให้เกิดสองวัฏภาค เตรียมลงในหลอดทดลอง เติมสารละลายเอนไซม์หยาบปริมาณ 1 มิลลิลิตร ลงไปในระบบ เติมน้ำกลั่นให้มีน้ำหนักรวม 10 กรัม จากนั้นนำไปเหวี่ยงที่ความเร็วรอบ 6000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 10 นาที หลังเกิดการแยกวัฏภาคขึ้น บันทึกค่าปริมาตรของสารละลายในวัฏภาคบนและล่าง นำตัวอย่างในแต่ละวัฏภาคไปวัดกิจกรรมการทำงานของเอนไซม์และปริมาณโปรตีน เพื่อนำไปคำนวณหาสัมประสิทธิ์การแยก และค่าความบริสุทธิ์ของเอนไซม์ที่เกิดขึ้น

### 3.7 การวัดกิจกรรมของเอนไซม์แลคเคสและปริมาณโปรตีน

หลังจากสารละลายเอนไซม์หยานถูกนำมาเติมระบบสารละลายน้ำสองวัฏภาคและตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องจนเข้าสู่สมดุล ทำการเก็บตัวอย่างสารละลายจากทั้งสองวัฏภาคมาวิเคราะห์ดังนี้

#### 3.7.1 การวัดกิจกรรมของเอนไซม์แลคเคส

ทดสอบโดยวัดการออกซิดิเคชันของ ABTS ตามวิธีวิเคราะห์ที่อธิบายโดย Khammuang and Samthima (Khammuang and Samthima, 2007) โดยเติมเอนไซม์ตัวอย่าง (50 $\mu$  L) ลงใน 0.1 M โซเดียมอะซิเตทบัฟเฟอร์ (940 $\mu$  L) pH 4.5 และสารละลาย 10 mM ABTS (10 $\mu$  L) เขย่าให้เข้ากันแล้วนำไปแช่ในอ่างควบคุมอุณหภูมิ 32 °C เป็นเวลา 10 นาที หยุดปฏิกิริยาด้วย 80% w/v TCA (50 $\mu$  L) นำไปตรวจวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 420 nm กำหนดให้หนึ่งหน่วยเอนไซม์เท่ากับปริมาณเอนไซม์ที่ออกซิดิเคชัน ABTS ได้ 1 ไมโครโมลต่ออนาที ภายใต้สภาวะที่กำหนด (Molar extinction of ABTS at 420 nm =  $3.6 \times 10^4 \text{ M}^{-1} \text{ cm}^{-1}$ )

#### 3.7.2 การวัดปริมาณโปรตีน

ปริมาณโปรตีนถูกวิเคราะห์ตามวิธีของ Bradford (Bradford, 1976) เริ่มจากการเตรียม Bradford reagents โดยละลาย 50 มิลลิกรัม Coomassie brilliant blue G250 ใน 25 มิลลิลิตร 95% ethanol เติม 85% (w/v) phosphoric acid ปริมาตร 50 มิลลิลิตร ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่น ให้มีปริมาตรรวม 500 มิลลิลิตร ในขวดปรับปริมาตร ก่อนนำไปใช้นำสารละลายดังกล่าวมากรองผ่านกรรง Whatman No.1 เก็บสารละลายในขวดสีชาอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ได้เป็นเวลา 4 สัปดาห์ ก่อนใช้ทุกครั้งต้องนำมากรองสารที่ตกตะกอนออกก่อน

นำสารตัวอย่างมา 40 ไมโครลิตร เติม Bradford reagents 2 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน นำไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 595 nm และเตรียมสารละลาย Bovine Serum Albumin เป็นสารละลายโปรตีนมาตรฐาน โดยเตรียมในช่วงความเข้มข้น 0-1000  $\mu\text{g/ml}$

### 3.8 ศึกษาลักษณะการแยกของเอนไซม์แลคเคสในระบบสารละลายน้ำสองวัฏภาค ภายใต้สภาวะต่างๆ

ปัจจัยในการศึกษาครั้งนี้เพื่อดูการแยกชั้น ได้แก่ขนาดโมเลกุลและความเข้มข้นของ PEG ความเข้มข้นของเกลือฟอสเฟต โดยวัดจากกิจกรรมของเอนไซม์ทั้งหมดที่ปรากฏอยู่ในแต่ละวัฏภาค เทียบกับปริมาณโปรตีนทั้งหมด เพื่อใช้ในการคำนวณค่ากิจกรรมจำเพาะของเอนไซม์และค่าความบริสุทธิ์ของเอนไซม์ที่เกิดขึ้นเทียบกับเอนไซม์หยาน

การคำนวณค่าที่ได้จากการทดลองซึ่งคำนวณหาค่า Enzyme Activity, Specific activity Partition coefficient, Volume ratio, Purification factor (PF) และ Percentage activity yield ซึ่งอธิบายดังต่อไปนี้

ก. Enzyme Activity (unit/ml)

$$\text{Enzyme Activity} = \frac{(A_{420})(0.001 \times 10^6)(D)}{(\epsilon)(V)(t)}$$

- เมื่อ  $A_{420}$  = ค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 420 nm.  
 D = Dilution factor  
 $E$  = ค่าสัมประสิทธิ์การดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 420 nm. เท่ากับ  $3.6 \times 10^4$   
 V = ปริมาตรของ enzyme ที่ใช้ทำปฏิกิริยา (ml)  
 t = เวลาที่ใช้ในการเกิดปฏิกิริยา (min.)

ข. Specific activity

$$\text{Specific activity} = \frac{\text{Enzyme activity}}{\text{Protein concentration}}$$

- เมื่อ Enzyme Activity มีหน่วยเป็น unit/ml  
 Protein concentration มีหน่วยเป็น mg/ml  
 Specific activity มีหน่วยเป็น unit/mg

ค. Partition coefficient of enzyme and protein

$$K_E = \frac{A_T}{A_B}$$

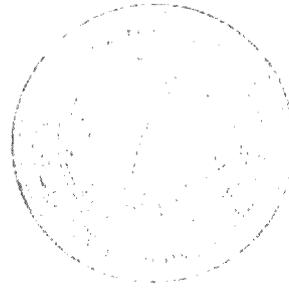
- เมื่อ  $K_E$  = Partition coefficient (Enzyme Activity)  
 $A_T$  = Enzyme Activity in top phase (unit/ml)  
 $A_B$  = Enzyme Activity in bottom phase (unit/ml)

$$K_P = \frac{P_T}{P_B}$$

- เมื่อ  $K_P$  = Partition coefficient (Protein)  
 $P_T$  = Protein Concentration in top phase (mg/ml)  
 $P_B$  = Protein Concentration in bottom phase (mg/ml)

๓. Volume ratio

$$V_R = \frac{V_T}{V_B}$$



เมื่อ  $V_T$  = Volume in top phase (ml)

$V_B$  = Volume in bottom phase (ml)

๔. Purification factor (PF)

$$P F = \frac{A_T / P_T}{A_i / P_i}$$

เมื่อ  $A_T$  = Enzyme Activity in top phase (unit/ml)

$A_i$  = Enzyme Activity initial (unit/ml)

$P_T$  = Protein Concentration in top phase (mg/ml)

$P_i$  = Protein Concentration initial (mg/ml)

๕. Percentage activity yield

$$\% Yield_T = \frac{100}{1 + \frac{1}{V_R K_E}}$$

เมื่อ  $V_R$  = Volumes Ratio

$K_E$  = Partition coefficient (Enzyme Activity)