

ชนพนุท พรเจริญนพ 2550: การผลิตและการศึกษาคุณลักษณะของเอนไซม์เบต้า-กลูโคซิเดสกัด
พันธุ์จากพะยอม ปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (พันธุ์วิศวกรรม) สาขาวัฒน์วิศวกรรม โครงการ
สาขาวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ประธานกรรมการที่ปรึกษา: อาจารย์ประชุมพร คงเสรี, Ph.D.

140 หน้า

เอนไซม์เบต้า-กลูโคซิเดสกัดสั่งเม็ดชีวิตนิดต่างๆ จะมีความจำเพาะต่อสับสเตรทที่แตกต่างกันโดยเฉพาะในส่วนของหมู่อะไอลโคน เออนไซม์ดัลโคลินส์ซึ่งเป็นเอนไซม์เบต้า-กลูโคซิเดสกัดพะยอมมีความจำเพาะต่อสับสเตรทธรรมชาติดัลโคลินินกลูโคล่าเซต ขณะที่เอนไซม์ลินามาร์สซึ่งเป็นเอนไซม์เบต้า-กลูโคซิเดสกัดมันสำปะหลัง มีความจำเพาะต่อสับสเตรทธรรมชาติลินามาริน เออนไซม์ทั้ง 2 ชนิดนี้นอกจากจะเร่งปฏิกิริยาการสลายได้แล้ว ยังสามารถเร่งปฏิกิริยาข้อของการสลาย และปฏิกิริยาเข้ามุกกลูโคสได้อีกด้วย โดยเอนไซม์ดัลโคลินส์สามารถเร่งปฏิกิริยาข้อของการสลายได้ และสามารถเร่งปฏิกิริยาเข้ามุกกลูโคสโดยใช้แอลกอฮอล์ปฐมภูมิ และทุติยภูมิเป็นตัวรับได้ แต่ไม่สามารถใช้แอลกอฮอล์ตติยภูมิเป็นตัวรับได้ ในทางตรงกันข้ามเอนไซม์ลินามาร์สามารถเร่งปฏิกิริยาเข้ามุกกลูโคสโดยใช้แอลกอฮอล์ปฐมภูมิ ทุติยภูมิ และตติยภูมิเป็นตัวรับได้ แต่เร่งปฏิกิริยาข้อของการสลายไม่ได้ งานวิจัยนี้จึงสนใจที่จะศึกษาถึงความสัมพันธ์ระหว่างโครงสร้างและการทำงานของเอนไซม์เบต้า-กลูโคซิเดส เพื่อหาตำแหน่งของกรดอะมิโนในบริเวณช่องจับกับหมู่อะไอลโคนที่น่าจะมีความสำคัญต่อความจำเพาะต่อสับสเตรท และการเร่งปฏิกิริยาเข้ามุกกลูโคส ในงานวิจัยนี้ได้สร้างเอนไซม์ดัลโคลินสกัดพันธุ์ 4 ชนิด คือ I185A V255F G367S และ E455I โดยการแทนที่กรดอะมิโนในบริเวณที่คาดว่าทำหน้าที่จับกับหมู่อะไอลโคนของเอนไซม์ดัลโคลินส์ ด้วยกรดอะมิโนของเอนไซม์ลินามาร์ ทำการโคลน และให้มีการแสดงออกในเชื้อสต์ *Pichia pastoris* จากนั้นสกัดให้บริสุทธิ์จากอาหารเลี้ยงเชื้อจาก การศึกษาค่าจลนพลศาสตร์ของเอนไซม์ดัลโคลินสกัดพันธุ์ทั้ง 4 ชนิด พบว่าเอนไซม์กลายพันธุ์ I185A V255F G367S และ E455I ไม่ทำให้เอนไซม์สลายลินามารินได้ แต่ลดค่า K_m ในการสลายดัลโคลินินกลูโคล่าเซต เออนไซม์กลายพันธุ์ I185A และ E455I ทำให้ค่า K_m ในการสลาย *para-nitrophenyl-β-D-glucopyranoside* (*pNP-Glc*) เพิ่มขึ้น นอกเหนือนี้ เออนไซม์กลายพันธุ์ทั้ง 4 ชนิดทำให้เอนไซม์มีประสิทธิภาพในการสลายดัลโคลินินกลูโคล่าเซต และ *pNP-Glc* น้อยลงมาก เมื่อศึกษาการเร่งปฏิกิริยาเข้ามุกกลูโคสพบว่าเอนไซม์กลายพันธุ์ I185A และ V255F เพิ่มความสามารถในการเร่งปฏิกิริยาเข้ามุกกลูโคสโดยใช้แอลกอฮอล์ปฐมภูมิ และแอลกอฮอล์ทุติยภูมิเป็นตัวรับอย่างไรก็ตาม เออนไซม์ดัลโคลินสกัดพันธุ์ทั้ง 4 ชนิด ยังไม่สามารถเร่งปฏิกิริยาเข้ามุกกลูโคสโดยใช้แอลกอฮอล์ตติยภูมิเป็นตัวรับได้เลย ดังนั้นจึงคาดว่าหากทำการกลายพันธุ์ที่มากกว่า 1 ตำแหน่ง จะทำให้ได้เอนไซม์ดัลโคลินสกัดพันธุ์ชนิดใหม่ที่สามารถทำงานได้คล้ายกับเอนไซม์ลินามาร์มากขึ้น