



บทที่ 1

บทนำ

1. ประวัติความเป็นมา

เศษวัสดุพืชที่เหลือทิ้งทางการเกษตร มีองค์ประกอบอินทรีย์คาร์บอนใหญ่ ๆ

3 อย่างคือ

1) เซลลูโลส เป็นโพลีเมอร์ของน้ำตาลกลูโคส ที่เชื่อมกันด้วยพันธะ บีตา-1, 4-ไกลโคสิดิก (β -1,4-glycosidic) มีประมาณ 30-50% ของน้ำหนักแห้ง

2) เฮมิเซลลูโลส เป็นสารพวกเพนโตแซน (pentosan) ซึ่งมีองค์ประกอบหลักคือไซแลน (xylan) ในเศษวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรจะมีเฮมิเซลลูโลส เป็นองค์ประกอบประมาณ 20-40% ของน้ำหนักแห้ง

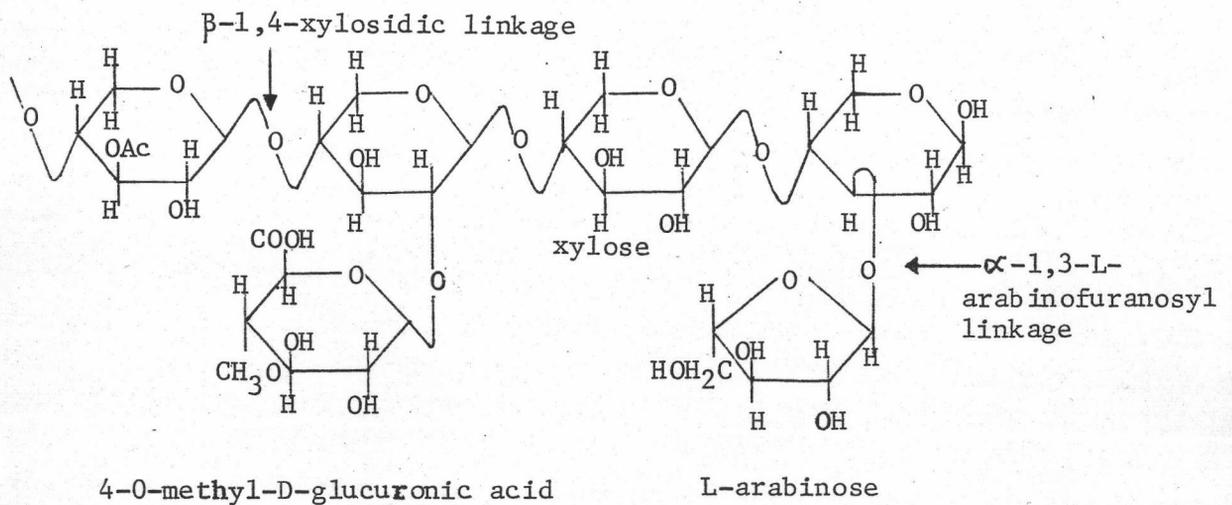
3) ลิกนิน เป็นโพลีเมอร์ของโพลีอะโรมาติก (polyaromatic) ที่ซับซ้อน (1,2)

ไซแลนพบทั่วไปในต้นงาช้างในธรรมชาติ เช่น ไม้เนื้อแข็ง ไม้เนื้ออ่อน ช้างขาวโหด รำข้าว ฟางข้าว เปลือกเมล็ดฝ้ายและธัญพืชต่าง ๆ เป็นต้น (3,4,5) ปริมาณไซแลนจะแตกต่างกันในพืชแต่ละชนิด ไม้เนื้อแข็งจะมีประมาณ 20-30% ของน้ำหนักแห้ง ไม้เนื้ออ่อนจะมีประมาณ 8% ของน้ำหนักแห้ง ในพืชล้มลุกโดยเฉพาะวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรจะมีไซแลนอยู่มากถึง 15-30% (1)

2. ลักษณะโครงสร้างของไซแลน

โครงสร้างหลักของไซแลนเป็นโพลีเมอร์ของน้ำตาลไซโลส ซึ่งเชื่อมกันด้วยพันธะ บีตา-1,4-ไซโลสิดิก (β -1,4-xylosidic) อาจเป็นสายโซ่ตรงที่มีเฉพาะไซโลสหลายโมเลกุล หรือมีสาขาที่เป็นโพลีแซคคาไรด์ชนิดอื่น ๆ ปนอยู่ด้วย เช่น แอล-อาราบินอฟูราโนส (L-arabinofuranose) จะเชื่อมกับส่วนของดี-ไซโลส (D-xylose) ที่ตำแหน่ง 0-3 และดี-กลูคูโรนิก แอซิด (D-glucuronic acid) หรือ 4-0-เมทิล-กลูคูโรนิก แอซิด

ซึ่งจะเชื่อมกับไซโลสที่ตำแหน่ง 0-2 ไซแลนของพืชต่างชนิดกันมีโครงสร้างหลักเหมือนกัน จะแตกต่างกันก็เฉพาะชนิด จำนวน และตำแหน่งของหน่วยข้างเคียง (side chain unit)
 (6) เช่น ไซแลนของไม้เนื้อแข็งและเปลือกเมล็ดฝ้ายจะประกอบด้วยไซโลสอย่างเดี่ยวเท่านั้น (7) สูตรทางเคมีของไซโลสคือ $C_5H_{10}O_5$ สำหรับไซแลนมีสูตรโครงสร้างดังนี้ (6)



หมายเหตุ : Ac คือหมู่อะซิล (Acetyl group)

3. ประโยชน์ของไซแลน

การที่จะนำเอาไซแลนไปใช้ประโยชน์นั้น ทำได้โดยการย่อยสลายไซแลนให้เป็นน้ำตาลไซโลสก่อนแล้วจึงเอาน้ำตาลไซโลสที่ได้ไปใช้ผลิตเป็นสารที่มีประโยชน์อื่น ๆ ต่อไป

(3,4,6) ได้แก่

- 1) โปรตีนเซลล์เดี่ยว (Single cell protein)
- 2) เอทานอล บิวทานอล
- 3) สารที่ให้พลังงานทางเคมี (Chemical fuels)
- 4) กรดอะซิติก
- 5) เป็นตัวชักนำการผลิตเอนไซม์กลูโคสไอโซเมอเรส

4. การย่อยสลายไซแลน

การย่อยสลายไซแลนเป็นโมโนแซคคาไรด์นั้น ทำได้โดย การย่อยสลายด้วยกรด (Acid hydrolysis) การย่อยสลายด้วยเอนไซม์จากจุลินทรีย์ (Enzyme hydrolysis) หรือการใช้รวมกันทั้ง 2 วิธี (8)

4.1 การย่อยสลายไซแลนด้วยกรด

การย่อยสลายไซแลนด้วยกรด ต้องใช้อุณหภูมิสูง คือประมาณ 190-240 องศาเซลเซียส กรดที่นิยมใช้ในการย่อยสลายคือ กรดซัลฟูริก (H_2SO_4) ปฏิกิริยาการย่อยสลายจะเกิดได้เร็วแต่เป็นปฏิกิริยาที่รุนแรง แม้จะใช้เวลานาน และจะมีผลิตภัณฑ์ข้างเคียง (by product) ที่เป็นสารประกอบที่เป็นพิษต่อการเลี้ยงเชื้อเกิดขึ้น เช่น เฟอฟูรัล (furfural) (4,9)

4.2 การย่อยสลายไซแลนด้วยเอนไซม์จากจุลินทรีย์

การย่อยสลายไซแลนด้วยเอนไซม์จากจุลินทรีย์ เป็นปฏิกิริยาที่จำเพาะไม่มีสารพิษเกิดขึ้น และได้น้ำตาลไซโลสปริมาณสูงกว่าการย่อยสลายด้วยกรด เอนไซม์ที่เกี่ยวข้องในการย่อยสลายคือ ไซแลนเนส เอนไซม์นี้แบ่งออกได้เป็น 2 ชนิด ตามลักษณะการย่อยสลายไซแลนคือ

4.2.1 เอนโด-ไซแลนเนส (endo-xylanase) หรือ 1,4-บีต้า-ดี-ไซแลน-ไซลาโนไฮโดรเลส (1,4- β -D-xylan xylanohydrolase, EC. 3.2.1.8) จะย่อยสลายพันธะ 1,4-บีต้า-ดี-ไซโลไพราโนสของไซแลนตามลำดับแบบสุ่ม เรียกกระบวนการนี้ว่า endo-mechanism ได้ไซโลสและไซโลโอลิโกแซคคาไรด์เป็นผลิตภัณฑ์สุดท้ายของการย่อยสลาย

4.2.2 บีต้า-ไซโลซิเดส (β -xylosidase) หรือ 1,4-บีต้า-ดี-ไซแลน-ไซโลไฮโดรเลส (1,4- β -D-xylan xylohydrolase, EC.3.2.1.37) ซึ่งย่อยสลายพันธะ 1,4-บีต้า-ดี-ไซโลไพราโนส ตามลำดับที่ละ 1 หน่วยจากปลายสาย เรียกกระบวนการ exo-mechanism ได้ไซโลสเป็นผลิตภัณฑ์สุดท้ายของการย่อยสลายจากปฏิกิริยา เรียกว่า เอกโซ-ไซแลนเนส (exo-xylanase) (10,11)

นอกจากนี้ เอนโค-ไซแลนเนสยังแบ่งออกเป็น 2 ชนิด ตามความสามารถในการย่อยสลายพันธะ แอล-อราบินโนฟูราโนซิล (L-arabinofuranosyl) ซึ่งเป็นพันธะสาขาของอราบินโนไซแลน (arabinoxylan) และอราบินโนกลูคูโรโนไซแลน (arabinoglucuronoxylan) คือ

4.2.1.1 พวกที่สามารถย่อยสลายพันธะที่เป็นสาขาแล้วได้ แอล-อราบินโนส (L-arabinose) เรียกว่า ไซแลนเนสที่ปลดปล่อยอราบินโนส (arabinose-liberating-xylanase) เช่น เอนโค-ไซแลนเนสของ Bacillus subtilis

4.2.1.2 พวกที่ย่อยสลายอราบินโนไซแลน แล้วไม่ได้แอล-อราบินโนส เรียกว่า ไซแลนเนสที่ไม่ปลดปล่อยอราบินโนส (non-arabinose-liberating-xylanase) เช่น เอนโค-ไซแลนเนสของ Streptomyces xylophagus (10)

การย่อยสลายไซแลนโดยเอนไซม์ไซแลนเนสจากจุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ มีลักษณะการย่อยดังนี้

Kusakabe และคณะ (7) รายงานว่า ขั้นตอนการย่อยสลายไซแลนโดยเอนไซม์ไซแลนเนสจากสเตรปโตมัยซีสเป็นแบบเอนโค-ไซแลนเนส มีขั้นตอนการเปลี่ยนแปลงดังนี้ ไซแลนถูกย่อยสลายให้ไซโลไตรโอส (xylotriase) ไซโลเทตราโอส (xylotetraose) ไซโลไบโอส (xylobiose) ไซโลเพนทาโอส (xylopentaose) และไซโลเฮกโซส (xylohexose) ในปริมาณที่น้อยลงตามลำดับ จากนั้นทั้งหมดจะถูกย่อยต่อเป็นไซโลไบโอส ไซโลไตรโอสและไซโลสซึ่งไซโลไตรโอสที่เหลือจะถูกย่อยต่ออีกจนกระทั่งได้ไซโลไบโอสในปริมาณเท่ากับไซโลส และขั้นตอนสุดท้ายจะได้ไซโลสในปริมาณมากกว่าไซโลไบโอส

Stuttgen และ Sahn (12) พบว่า ในระยะแรกของการย่อยสลายไซแลนจากเปลือกข้าวโอ๊ตด้วยไซแลนเนสจากเชื้อรา Trichosporon cutaneum จะได้ไซโลไบโอส ไซโลไตรโอส ไซโลเทตราโอสและไซโลโอลิโกแซคคาไรดที่มีน้ำหนักโมเลกุลสูงกว่านี้ แต่เมื่อใช้เวลานานขึ้นถึง 4 ชั่วโมง ผลึกผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ของการย่อยสลายจะเป็น

ไซโลส ไซโลไบโอส และไซโลโทรโอส แสดงว่าเอนไซม์ของเชื้อนี้เป็นเอนไซม์ที่ย่อยภายในสายสับสเตรท (endo-splitting enzyme) และไม่พบอราบินโนสที่เกิดจากการย่อยสลายเอนไซม์ของเชื้อนี้จึงจัดเป็นพวกเอนไซม์ไซแลนเนสที่ย่อยภายในสายสับสเตรท แต่ไม่ปลดปล่อยอราบินโนสออกมา (non-arabinose-liberating-xylanase) เพราะไม่สามารถสลายพันธะ แอลฟา-1,3-แอล-อราบินโนฟูราโนซิล (α -1,3-L-arabinofuranosyl) ที่ตำแหน่งสาขาของอราบินโนไซแลน

Nakajima และคณะ (13) รายงานว่า การย่อยสลายอราบินโนไซแลนของเอนไซม์ไซแลนเนสจาก Streptomyces sp. KT-23 ในระยะแรกจะได้ไซโลไบโอส ไซโลโทรโอสและไซโลเทราโอส โดยไม่มีการสะสมของสารที่มีน้ำหนักโมเลกุลมากกว่านี้ หลังจากบ่มต่อ 24 ชั่วโมง จะพบไซโลไบโอสและไซโลสเป็นผลิตภัณฑ์สุดท้าย แสดงว่าไซแลนเนสของเชื้อนี้มีแบบของปฏิกิริยาเป็นแบบการย่อยสลายภายใน (endo-type) และเนื่องจากไม่มีอราบินโนสที่เกิดจากการย่อยสลายไซแลน แสดงว่าเอนไซม์ของเชื้อนี้จัดอยู่ในกลุ่มไซแลนเนสที่ไม่ปลดปล่อยอราบินโนส ตามการจำแนกของ Dekker และ Richards (10)

จากรายงานหลายฉบับ (4,6,7,14) กล่าวว่า จุลินทรีย์ที่ผลิตไซแลนเนสได้สามารถผลิตเอนไซม์ บีต้า-ไซโลลิเอสได้ แต่สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเอนไซม์ทั้งสองชนิดจะแตกต่างกันและเอนไซม์ไซแลนเนสของจุลินทรีย์ส่วนใหญ่เป็นเอนไซม์ที่ปล่อยออกมานอกเซลล์ (extra-cellular enzyme) ในขณะที่ บีต้า-ไซโลลิเอสเป็นเอนไซม์ที่อยู่ภายในเซลล์ (intra-cellular enzyme) มักพบในไซโตซอลของเซลล์ในรูปสารละลายในจุลินทรีย์พวกนี้ ไซโลโอลิโกแซคคาไรด์จะต้องผ่านเข้าเซลล์ก่อนเกิดการย่อยสลาย

5. แหล่งของเอนไซม์ไซแลนเนส

เอนไซม์ไซแลนเนสพบในสิ่งมีชีวิตหลายชนิด (10) ได้แก่

- 1) รา
- 2) แบคทีเรีย
- 3) แอคติโนมัยซีทีส
- 4) โปรโตซัว
- 5) แมลง

- 6) หอยทาก
- 7) ครัสเตเชียน
- 8) พืช เช่น สาหร่ายทะเล เมล็ดของพืชกำลังงอก

สำหรับชนิดของจุลินทรีย์ที่สามารถผลิตไซแลนเนสได้ ดังแสดงไว้ในตารางที่ 1

6. การสร้างและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการสร้างเอนไซม์ไซแลนเนสของจุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ

จากการศึกษาพบว่าจุลินทรีย์ส่วนใหญ่ผลิตเอนไซม์ไซแลนเนสออกมานอกเซลล์ (13) แต่ก็มีจุลินทรีย์บางชนิดที่ผลิตเอนไซม์ไซแลนเนสแล้วไม่ปล่อยออกมานอกเซลล์ อาทิเช่น แบคทีเรียในลำไส้ โปรโตซัว Sporocytophaga myxococcoides และ Aspergillus niger เป็นต้น (10) การผลิตเอนไซม์ไซแลนเนสของจุลินทรีย์ส่วนใหญ่จะเริ่มผลิตในระยะหลังของการเจริญ (late growth phase) ตัวอย่างเช่น Streptomyces sp. no.3137 (34) Aspergillus niger (15) แต่ก็มีจุลินทรีย์บางชนิดที่ผลิตเอนไซม์ไปพร้อมกับการเจริญ เช่น Trichosporon cutaneum (12) Streptomyces sp. KT-23 (13) และ Cellulomonas uda (11)

6.1 การชักนำให้เกิดการสร้างเอนไซม์ไซแลนเนสโดยสารชักนำที่เป็นแหล่งคาร์บอน

มีรายงานหลายฉบับ กล่าวว่า ไซแลนเนสจะถูกชักนำให้เกิดการสร้างโดยสารที่เป็นแหล่งคาร์บอน ดังเช่น

Stuttgen และ Sahm (12) รายงานว่า ไซแลนเนสของราจะพบเฉพาะเมื่อเชื้อเจริญในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีไซแลนหรืออนุพันธ์ของไซแลนเท่านั้น Trichosporon cutaneum จะผลิตเอนไซม์เมื่อเจริญในที่มีไซแลนหรือไซโลสเป็นแหล่งคาร์บอน แต่จะไม่พบการผลิตเอนไซม์เมื่อเจริญในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีกลูโคส หรือเซลโลไบโอส เอนไซม์ไซแลนเนสของเชื้อนี้ถูกชักนำให้เกิดการสร้างโดยไซแลนและอนุพันธ์ที่เกิดจากการย่อยสลายของไซแลน

นอกจากนี้ยังมีรายงานว่า Stereum sanguinolentum และ Chrysosporium lignorum สร้างไซแลนเนสได้ในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีเซลลูโลสแต่ไม่มีไซแลน แต่แอกติวิตีของไซแลนเนสที่สร้างขึ้นนี้อาจเนื่องมาจากปฏิกิริยาของเอนไซม์เซลลูเลส

ตารางที่ 1 แสดงชนิดของจุลินทรีย์ที่สามารถผลิตเอนไซม์ไซแลนเนสได้

สายพันธุ์ของจุลินทรีย์	เอกสารอ้างอิง
<u>Aspergillus niger</u>	(15)
<u>Aspergillus awamori</u>	(4)
<u>Aspergillus foetidus</u>	(4)
<u>Aspergillus nidulans</u>	(4)
<u>Aspergillus fhoenicis</u>	(4)
<u>Aspergillus fumigatus</u>	(1)
<u>Aureobasidium pullulans</u>	(16)
<u>Bacillus pumilus</u>	(8)
<u>Bacillus subtilis</u>	(17)
<u>Bacillus</u> sp. No.C-125	(18)
<u>Botrytis cinerea</u>	(4)
<u>Clostridium thermocellum</u>	(2)
<u>Clostridium acetobutyricum</u>	(19)
<u>Chainia</u> (NCL 82-5-1)	(9)
<u>Chaetomium trilaterale</u>	(4)
<u>Cellulomonas uda</u>	(11)
<u>Cryptococcus flavus</u>	(20)
<u>Fusarium avenaceum</u>	(4)
<u>Fusarium culmarum</u>	(4)
<u>Fusarium oxysporum</u>	(4)
<u>Fusarium roseum</u>	(21)
<u>Gliocladium virens</u>	(22)
<u>Humicola lanuginosa</u>	(23)

ตารางที่ 1 (ต่อ)

สายพันธุ์ของจุลินทรีย์	เอกสารอ้างอิง
<u>Myrothecium roridum</u>	(4)
<u>Neurospora crassa</u>	(24)
<u>Paecilomyces</u> sp.	(4)
<u>Penicillium funiculosum</u>	(25)
<u>Sporotrichum thermophile</u>	(26)
<u>Schizophyllum commune</u>	(27)
<u>Saccharomonospora viridis</u>	(28)
<u>Streptomyces xylophagus</u>	(29)
<u>Streptomyces exfoliatus</u> MC ₁	(30)
<u>Streptomyces lividans</u>	(31)
<u>Streptomyces fradiae</u> SCF-5	(32)
<u>Streptomyces flavogriseus</u>	(33)
<u>Streptomyces albogriseolus</u>	(34)
<u>Streptomyces vridochromogenes</u>	(34)
<u>Streptomyces olivochromogenes</u>	(34)
<u>Streptomyces mitakaensis</u>	(34)
<u>Streptomyces</u> sp. No.3137	(34)
<u>Streptomyces</u> sp. KT-23	(13)
<u>Thermomonospora</u> sp.	(28)
<u>Trichoderma reesei</u>	(35)
<u>Trichosporon cutaneum</u>	(12)
<u>Termitomyces clypeatus</u>	(36)

หิมตอสัสเตรทหลายชนิด เป็นเอนไซม์ที่คล้ายคลึงกับไซแลนเนส (pseudo-xylanase activity) และพบว่า เชลลูเลสสามารถย่อยสลายไซแลนได้ เมื่อมีความบริสุทธิ์สูง ๆ เช่น เชลลูเลส F-2 จากเชื้อ Trichoderma viride และยังพบว่า เส้นใยของ Stereum sanguinolentum ประกอบด้วยไซแลน ดังนั้นการสร้างเอนไซม์ไซแลนเนสของเชื้อในหิมตอสัสเตรทอาจเกิดจากการชักนำเนื่องจากตัวเชื้อเอง (self-induced) โดยที่ไซแลนเนสถูกชักนำให้สร้างขึ้นโดยการสลายตัวของสารที่เป็นองค์ประกอบของผนังเซลล์ของเชื้อ ซึ่งนำไปใช้เป็นแหล่งพลังงาน การค้นพบนี้ แสดงให้เห็นว่า เอนไซม์ไซแลนเนสอาจเป็นเอนไซม์ที่สร้างขึ้นเนื่องจากการถูกชักนำ (inducible enzyme) (10)

Nakajima และคณะ (13) พบว่า Streptomyces sp. KT-23 จะสร้างไซแลนเนสได้มากที่สุด เมื่อเจริญในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีสารบีเนไซแลนจากฟางข้าวเป็นแหล่งคาร์บอน

Nakanishi และคณะ (37) รายงานว่า การสร้างเอนไซม์ไซแลนเนสของ Streptomyces สายพันธุ์ 3137 จะถูกชักนำโดยไซแลนและวัตถุดิบอื่นที่เกี่ยวข้องกับไซแลน เชื้อนี้จะไม่สร้างไซแลนเนสเมื่อเจริญในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีกลูโคสเป็นแหล่งคาร์บอน แต่หากเติมไซแลนลงไป ในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีกลูโคส จะสามารถกระตุ้นการผลิตไซแลนเนสได้ ขึ้นกับความเข้มข้นของไซแลนในอาหารเลี้ยงเชื้อ และในกรณีของเส้นใยที่ถูกชักนำการสร้างไซแลนเนส โดยการเจริญในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีไซแลน เมื่อนำเส้นใยมาเจริญในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีกลูโคสหรือไซโลสจะสามารถเพิ่มผลผลิตของไซแลนเนสได้ในกรณีที่ไม่มีไซแลน และการเติมน้ำตาลกลูโคสและไซโลสรวมกับไซแลน จะใช้ไซแลนเพียง 50% เท่านั้น ในการให้ผลผลิตของเอนไซม์ในปริมาณเท่าเดิม ตัวชักนำที่ดีที่สุดในการผลิตไซแลนเนสของ Streptomyces สายพันธุ์ 3137 นี้คือ ไซแลน ไซโลไบโอส บิวทีริล เอสเทอร์ (butyryl ester) และเมทิล-บีตา-ดี-ไซโลไซด์ (methyl- β -D-xyloside)

Linko และคณะ (4) รายงานว่า จุลินทรีย์บางชนิด เช่น Streptomyces Chaetomium ต้องการไซแลนเป็นแหล่งคาร์บอนและชักนำการผลิตไซแลนเนส ขณะที่จุลินทรีย์ชนิดอื่น ๆ อาจไม่จำเป็น และไซแลนอาจไม่ใช่แหล่งคาร์บอนที่ดีที่สุด เช่น บางสายพันธุ์ของ

Trichoderma reesei สร้างไซแลนเนสได้มากในที่ที่มีเซลลูโลส กลูโคสและแลคโตส แต่ Aspergillus awamori ไม่สามารถใช้สารเหล่านี้เป็นแหล่งคาร์บอนในการผลิตไซแลนเนสได้

Kawaminami และ Iizuka (29) รายงานว่า การผลิตไซแลนเนสของ Streptomyces xylophagus จะผลิตได้เฉพาะเมื่อมีไซแลนเป็นแหล่งคาร์บอนเท่านั้น ไม่สามารถใช้ อราบีโนส ไรโบส ไซโลส ฟรักโทส กาแลคโตส กลูโคส เซลโลไบโอส แลคโตส มอลโตส ซูโครส และเดกซ์แทรน เป็นแหล่งคาร์บอนในการผลิตเอนไซม์นี้

นอกจากนี้ ยังมีรายงานว่าจุลินทรีย์บางชนิดสามารถใช้สารที่จุลินทรีย์ไม่สามารถเมตาบอลิซ์ได้เป็นสารชักนำการสร้างเอนไซม์ไซแลนเนสได้ เช่น Streptomyces สายพันธุ์ 3137 (38) สามารถใช้สารพวก บีต้า-ไซโลไซด์ เช่น เมทิล-ไอโซโพรปิล-บิวทิล- และเอทิลีนไซยาโนไฮดริน-บีต้า-ดี-ไซโลไซด์ (ethylene-cyanohydrin- β -D-xylosides) เป็นสารชักนำการสร้างไซแลนเนสได้ดีพอ ๆ กับไซแลน และสารที่เป็นอนุพันธ์ของไซแลน อัตราการสร้างไซแลนเนสขึ้นกับความเข้มข้นของบีต้า-ไซโลไซด์ที่เติมลงไปในการเลี้ยงเชื้อ แต่พบว่าสารพวก แอลฟา-ไซโลไซด์ บางชนิด เช่น เมทิล-เอทิล- และไอโซโพรปิล-แอลฟา-ดี-ไซโลไซด์ จะกีดกันการสร้างไซแลนเนส และ Yasui และคณะ (39) ได้ทดลองใช้สารที่เป็นอนุพันธ์ของไซโลส ไซโลไบโอสและไซแลน ในการชักนำการสร้างไซแลนเนสของ Cryptococcus flavus พบว่า บีต้า-เมทิล-ไซโลไซด์ เป็นตัวชักนำที่ดีที่สุด จากการเติม บีต้า-เมทิล-ไซโลไซด์ ในอาหารเลี้ยงเชื้อ ที่มีกลูโคสเป็นแหล่งคาร์บอน จะเพิ่มแอกติวิตีของไซแลนเนสได้ประมาณ 15-20 เท่า จากที่ได้ในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีไซแลนหรือไซโลสเป็นตัวชักนำ

มีรายงานหลายฉบับ พบว่าสามารถนำวัตถุดิบต่าง ๆ ในธรรมชาติมาใช้เป็นแหล่งคาร์บอนในการผลิตไซแลนเนสได้ดังนี้

Gokhale และคณะ (40) รายงานว่า Aspergillus niger NCIM 1207 สามารถผลิตเอนไซม์ที่ย่อยสลายเซลลูโลส คือ ไซแลนเนสและบีต้า-ไซโลสิดเอส ได้ดีในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีรำข้าวสาลี 4% เป็นแหล่งคาร์บอน เมื่อเปรียบเทียบกับอาหาร

เลี้ยงเชื้อที่มีไซแลนความเข้มข้น 3% เป็นแหล่งคาร์บอน ราข้าวจะให้ผลผลิตของเอนไซม์มากกว่า นอกจากนั้นราข้าวยังใช้ได้กับการผลิตไซแลนเนสของ Bacillus หลายสายพันธุ์ (41) และ Streptomyces fradiae SCF-5 ซึ่งมีรายงานว่าสามารถใช้สับสเตรทจากธรรมชาติ เช่น ฟางข้าวและรำข้าวเป็นแหล่งคาร์บอนในการผลิตไซแลนเนสได้ และพบว่าราข้าวที่ถูกย่อยสลายแล้วบางส่วนจะใช้ได้ดีกว่าสับสเตรทที่ยังไม่ผ่านการย่อยสลาย (32) นอกจากรำข้าวแล้วยังมีสับสเตรทในธรรมชาติบางชนิดที่สามารถนำมาใช้เป็นแหล่งคาร์บอนได้เช่นกัน เช่น ชานอ้อย ซึ่งมีรายงานว่า Trichoderma reesei สามารถผลิตไซแลนเนสได้เมื่อใช้ชานอ้อยเป็นแหล่งคาร์บอน (35)

6.2 สารที่เป็นแหล่งไนโตรเจนในการผลิตไซแลนเนส

สารแหล่งไนโตรเจนที่นิยมใช้ในอาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อผลิตเอนไซม์ไซแลนเนสในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีไซแลนเป็นแหล่งคาร์บอนโดยมากเป็นสารอินทรีย์คือ สารสกัดจากยีสต์ เนื่องจากสารอินทรีย์มีปัจจัยสำหรับการเจริญ (growth factor) และยังเป็นแหล่งวิตามิน ซึ่งจุลินทรีย์ต้องการสารเหล่านี้ในการเจริญ นอกจากนี้ยังมีสารอินทรีย์ชนิดอื่นที่นิยมใช้ร่วมกับสารสกัดจากยีสต์ เช่น เปปโตน (37) คอร์นสตีพลิเคอร์ (Corn steep liquor) (37) โพลีเปปโตน (22) สารสกัดจากมอลต์ (30) และโปรติโอส เปปโตน (31) เป็นต้น แต่ก็มีจุลินทรีย์บางชนิดที่สามารถใช้สารอนินทรีย์ เช่น โซเดียมไนเตรท โซเดียมกลูตาเมต แอมโมเนียมซัลเฟตและยูเรีย (8, 28, 29, 37, 42) เป็นแหล่งไนโตรเจนในการผลิตเอนไซม์นี้ได้

6.3 ผลของเกลือแร่ต่อการผลิตเอนไซม์ไซแลนเนส

Kawaminami และ Iizuka (29) พบว่า เกลือแร่บางชนิดมีผลต่อการผลิตเอนไซม์ไซแลนเนสโดย Streptomyces xylophagus ดังนั้น Mg^{2+} มีผลต่อการเพิ่มผลผลิตของไซแลนเนสเล็กน้อย แต่ Ca^{2+} มีผลในการยับยั้งการผลิตเอนไซม์ไซแลนเนส ในขณะที่มีเกลือแร่บางชนิดไม่มีผลต่อการผลิตเอนไซม์ไซแลนเนส เช่น Ba^{2+} , Mn^{2+} และ Fe^{2+}

6.4 สภาวะในการเลี้ยงเชื้อ

6.4.1 ความเป็นกรดต่างเริ่มต้นของอาหารเลี้ยงเชื้อ

สำหรับจุลินทรีย์แต่ละชนิดจะเจริญได้ดีที่ความเป็นกรดต่างเริ่มต้นของอาหารเลี้ยงเชื้อแตกต่างกันไป โดยที่จุลินทรีย์จำพวกราจะเจริญได้ดีในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีความเป็นกรดต่างเริ่มต้นต่ำ แบคทีเรียจะเจริญได้ดีในสภาวะที่ความเป็นกรดต่างเริ่มต้นค่อนข้างสูง และสเตรปโตมัยซีสจะเจริญได้ดีในสภาวะที่ความเป็นกรดต่างเริ่มต้นเป็นกลาง

6.4.2 อุณหภูมิ

อุณหภูมิที่นิยมใช้ในการเลี้ยงจุลินทรีย์เพื่อผลิตไซแลนเนสส่วนมากใช้อุณหภูมิในช่วงอุณหภูมิห้อง คือ 25-30 องศาเซลเซียส แต่ก็มีจุลินทรีย์บางชนิดที่เจริญได้ดีในที่มีอุณหภูมิสูง เช่น ราบางชนิดซึ่งสามารถผลิตไซแลนเนสที่ทนต่ออุณหภูมิสูงได้ (43)

6.4.3 ระยะเวลา

ระยะเวลาที่ใช้ในการผลิตเอนไซม์ไซแลนเนสในจุลินทรีย์แต่ละชนิดจะแตกต่างกันไป โดยพบว่าแบคทีเรียจะให้การสร้างเอนไซม์สูงสุด ภายใน 2-3 วัน ขณะที่ราส่วนใหญ่จะให้เอนไซม์สูงสุดเมื่อผ่านการเพาะเลี้ยงไปแล้ว 4-10 วัน

สำหรับสภาวะต่าง ๆ ในการเลี้ยงจุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ เพื่อผลิตไซแลนเนส ดังแสดงไว้ในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 สภาวะที่เหมาะสมในการเลี้ยงจุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ เพื่อผลิตไซแลนเนส

ชนิดของจุลินทรีย์	ความเป็นกรดต่างเริ่มต้นของอาหารเลี้ยงเชื้อ	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลาที่บ่ม (วัน)	เอ็กสทร่าจังก์ชัน
<u>Aspergillus niger</u>	5.5	30	3	(15)
<u>Bacillus pumilus</u>	6.5	30	2	(8)
<u>Bacillus</u> sp. No.C-125	10.3	37	3	(18)

ชนิดของจุลินทรีย์	ความเป็นกรดค้างเริ่ม- ต้นของอาหารเลี้ยงเชื้อ	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา ทับม (วัน)	เอกสาร อ้างอิง
<u>Fusarium roseum</u>	6.0	30	4	(21)
<u>Humicola lanuginosa</u>	-	45	4-5	(23)
<u>Neurospora crassa</u>	5.0	28	4	(24)
<u>Phanerachaete</u>				
<u>chryso sporium</u> A387	-	-	7	(43)
<u>Streptomyces</u>	7.0	อุณหภูมิห้อง	2-3	(32)
<u>fradiae</u> SCF-5				
<u>Streptomyces</u>				
<u>exfoliatus</u> MC ₁	7.0	25-30	3-4	(3,30)
<u>Streptomyces</u> sp. KT-23	7.0	30	2	(13)
<u>Thermoascus</u>				
<u>aurantiacus</u> C412	-	-	10	(43)
<u>Thermoascus</u>				
<u>aurantiacus</u> C436	-	-	7	(43)

หมายเหตุ - หมายถึง ไม่มีรายงานไว้

7. สมบัติของเอนไซม์ไซแลนเนส

7.1 ความจำเพาะต่อสับสเตรท ค่า Km

Nakanishi และคณะ (20) รายงานว่า เอนไซม์ไซแลนเนสของ Cryptococcus flavus จะมีความจำเพาะต่อการย่อยสลายไซแลน ไซโลโทรโอส ไซโลเทราโอส และไซโลเพทาโอส แต่จะไม่สามารถย่อยสลายคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส เซลลูโลส อราบิแนนและน้ำตาลไคแซคคาไรด์อื่น ๆ นอกจากนี้ยังไม่สามารถย่อย บีต้า-พีนล-ไซโลไซด์และบีต้า-เมทิล-ไซโลไซด์ ซึ่งมีพันธะไซโลสติกเช่นกัน

Kawaminami และ Iizuka (29) พบว่า ไชเลนเนสของ Streptomyces xylophagus จะมีความจำเพาะต่อไชเลนเท่านั้น ไม่สามารถย่อยน้ำตาลโมโนแซคคาไรด์ และไดแซคคาไรด์ได้ และ Stuttgen และ Sahm (12) รายงานว่า ไชเลนเนสของ Trichosporon cutaneum จะมีความจำเพาะต่อไชเลนเช่นกันแต่ไม่สามารถย่อยไซโลไบโอส

Dekker และ Richards (10) รายงานว่า ค่า Km ของไชเลนเนสของจุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ อยู่ในช่วง 0.27-14.0 มก. ของเอมิเซลลูโลสต่อ มล. และ Nakajima และคณะ (13) พบว่าค่า Km ของไชเลนเนสจาก Streptomyces sp. KT-23 มีค่าเท่ากับ 0.2 มก. ของไชเลนต่อ มล.

7.2 อุณหภูมิ

อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการทำงานของไชเลนเนสคือ ประมาณ 50 องศาเซลเซียสค่อนข้างทนต่ออุณหภูมิสูง และหดรัดประสิทธิภาพในการทำงานที่อุณหภูมิมากกว่า 65 องศาเซลเซียส แต่ก็มีราบางชนิดที่สร้างไชเลนเนสที่เสถียรต่ออุณหภูมิสูง เช่น Ceratocystis paradoxa มีอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการทำงานคือ 80 องศาเซลเซียส และจะหดรัดประสิทธิภาพอย่างสมบูรณ์ที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส หลังจากบ่มเป็นเวลา 1 ชั่วโมงที่ความเป็นกรดต่าง 5.5 แม้มือมี EDTA (ethylene diamine tetraacetic acid) เอนไซม์นี้ก็ยังมีความเสถียรต่ออุณหภูมิ

7.3 ความเป็นกรดต่าง

ไชเลนเนสจากราโดยทั่วไปจะมีความเป็นกรดต่างที่เหมาะสมต่อการทำงานที่ 3.5-5.5 และเสถียรในช่วงความเป็นกรดต่างค่อนข้างกว้างคือ 3-10 แต่ไชเลนเนสจากแบคทีเรีย เช่น Bacillus subtilis และ Streptomyces xylophagus จะมีความเป็นกรดต่างที่เหมาะสมต่อการทำงานของเอนไซม์ในช่วงที่สูงกว่าไชเลนเนสที่ได้จากราคือประมาณ 5-7 (10) สมบัติของเอนไซม์ไชเลนเนสจากจุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ ได้แสดงไว้ในตาราง

ตารางที่ 3 สมบัติของไซแลนเนสจากจุลินทรีย์ต่าง ๆ

แหล่งของเอนไซม์	ความเป็นกรดด่างที่เหมาะสม	ความเสถียรต่อความเป็นกรดด่าง	อุณหภูมิที่เหมาะสม	อุณหภูมิที่สูญเสียแอกติวิตี้อย่างสมบูรณ์	Km	เอกสารอ้างอิง
<u>Aspergillus fumigatus</u>	5.0-6.0	-	65	-	-	(1)
<u>Aspergillus niger</u>	6.0	3.5-9.0	45	-	-	(15)
<u>Bacillus subtilis</u>	6.0-6.2	5.0-7.0	37-45	70	-	(17)
<u>Bacillus pumilus</u>	6.5	-	45-50	60	-	(8)
<u>Ceratocystis paradoxa</u>	5.1	5.0-10.0	80	100	0.27	(10)
<u>Cellulomonas uda</u>	5.8	-	58	-	-	(11)
<u>Cryptococcus flavus</u>	4.5	3.5-8.0	55	-	3.1	(39)
<u>Humicola lanuginosa</u>	6.0	5.0-8.0	65	80	7.3	(23)
<u>Streptomyces xylophagus</u>	6.2	5.3-7.3	55-60	70	-	(29)
<u>Streptomyces lividans</u>	6.0-7.0	-	60	70	-	(31)
<u>Streptomyces</u> sp. KT-23	5.5	4.0-10.0	55	-	0.2	(13)
<u>Streptomyces</u> sp. E-86	5.5-6.2	4.5-10.5	55-60	70	-	(7)
<u>Streptomyces</u> sp. No.3137	5.0-6.0	4.0-8.0	50-55	-	-	(34)
<u>Trichosporon cutaneum</u>	5.0	4.5-9.0	50	-	-	(12)
<u>Termitomyces clypeatus</u>	3.5	-	55	70	4	(36)
<u>Trichoderma viride</u>	5.5-6.0	3.0-7.0	-	90	2.5	(42,44)
<u>Trichoderma reesei</u>	5.0	2.0-10.0	55-60	65	9.85	(35)

หมายเหตุ - หมายถึงไม่มีรายงานไว้

7.4 สารยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ไซแลนเนส

จากรายงาน (10) กล่าวว่า ไซแลนเนสถูกยับยั้งโดย ซัลไฟด์ริล รีเอเจนท์ (Sulphydryl reagent) เช่น พารา-คลอโรเมอควิรีเบนโซเอต (p-chloro-mercuri-benzoate) ไอโอดีน กรดไอโอไดอะซีติก โลหะหนัก กลีเซอรอล 1,2-อีเทนไดออล และน้ำตาลต่าง ๆ เช่น แอล-อราบีโนส ดี-ไซโลส ไซโลทริโอส ไซโลเพนทาออส เป็นต้น พบว่า กลีเซอรอล และ 1,2-อีเทนไดออลที่ความเข้มข้นมากกว่า 60% (ปริมาตรต่อปริมาตร) จะยับยั้งปฏิกิริยาของไซแลนเนสจาก Aspergillus niger แบบรุนแรง และการยับยั้งปฏิกิริยาของไซแลนเนสโดย 1,2-อีเทนไดออล เกิดย้อนกลับได้ อีออนของปรอท เป็นสารยับยั้งที่รุนแรงที่สุด ผลของอีออนของปรอทต่อเอนไซม์ไซแลนเนส เนื่องจากหมู่ไทโอล (thiol) โดยที่อีออนของปรอทจะทำปฏิกิริยากับพันธะเปปไทด์ และอาจมีความสามารถจับกับหมู่คาร์บอกซิลและหมู่อะมิโนได้ อีออนของโลหะอื่นเป็นสารยับยั้งเพียงบางส่วน (partially inhibitor) ของปฏิกิริยาของไซแลนเนส สารยับยั้งและไซแลนเนสของจุลินทรีย์ที่ถูกยับยั้งดังแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 สารยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ไซแลนเนสจากจุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ

สารยับยั้ง	แหล่งของเอนไซม์ไซแลนเนส	เอกสารอ้างอิง
- <u>Sulphydryl reagent</u> : p-chloromercuribenzoate iodine iodoacetic acid	<u>Bacillus subtilis</u>	(10)
- glycerol, 1,2-ethanediol	<u>Aspergillus niger</u>	(10)
- p-chloromercuribenzoate oxidized glutathione	<u>Neurospora crassa</u>	(24)

ตารางที่ 4 (ต่อ)

สารยับยั้ง	แหล่งของเอนไซม์ไซแลนเนส	เอกสารอ้างอิง
- monoiodoacetate Sodium dodecyl sulfate 10% methanol 10% ethanol	<u>Streptomyces sp. KT-23</u>	(13)
- N-Bromosuccinimide Sodium dodecyl sulfate	<u>Cryptococcus flavus</u>	(20)
- โลหะหนัก $Hg^{2+}, Ag^+, Cu^{2+}, Fe^{2+}, Fe^{3+}$ $Mn^{2+}, Zn^{2+}, Mg^{2+}$ Hg^{2+}, Mn^{2+} $Cd^{2+}, Sn^{2+}, Pb^{2+}, Cu^{2+}$ $Hg^{2+}, Cu^{2+}, Co^{2+}, Fe^{3+}$ $Hg^{2+}, Fe^{2+}, Ag^+, Cu^{2+}, Zn^{2+}$ Hg^{2+}	<u>Bacillus subtilis</u> <u>Agaricus bisporus</u> <u>Streptomyces sp. KT-23</u> <u>Streptomyces sp. E-86</u> <u>Humicola lanuginosa</u> <u>Termitomyces clypeatus</u> <u>Trichoderma viride</u>	(10) (10) (13) (7) (23) (35) (44)
- น้ำตาล L-arabinose, D-xylose Xylotriose Xylopentaose Xylose	<u>Ceratocystis paradoxa</u> <u>Trichoderma viride</u> <u>Cellulomonas uda</u>	(10) (44) (11)

ในประเทศไทยนั้น มีวัสดุเหลือทิ้งจากการเกษตรหลายชนิดที่มีไซแลนเป็นองค์ประกอบ เช่น ฟางข้าว ไร่ข้าว เปลือกข้าวโพด และขี้ข้าวโพดเป็นจำนวนมาก ซึ่งสามารถนำมาใช้เป็นองค์ประกอบของอาหารเลี้ยงเชื้อได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ประเทศไทยยังเป็นแหล่งของจุลินทรีย์ในดินมากมายหลายชนิด ดังนั้น จึงน่าจะมีการศึกษาการผลิตเอนไซม์ไซแลนเนสจากจุลินทรีย์ที่สามารถย่อยสลายไซแลนในวัสดุเหลือทิ้งจากการเกษตรเหล่านี้ ซึ่งอาจนำจุลินทรีย์นี้มาใช้โดยตรงในการผลิตน้ำตาลไซโลสหรือโดยทางอ้อมในการเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์อื่นที่ปราศจากไซแลนเนส แต่ต้องการไซโลสเพื่อการเจริญหรือสร้างผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ

การวิจัยนี้จะกล่าวถึง การศึกษาการผลิตเอนไซม์ไซแลนเนสจากสเตรปโตมัยซีส สายพันธุ์ 42-9 ซึ่งแยกได้จากตัวอย่างดินในประเทศไทย โดยศึกษาถึงส่วนประกอบของอาหารเลี้ยงเชื้อ สภาวะต่าง ๆ ในการเลี้ยงเชื้อ สมบัติของเอนไซม์ไซแลนเนส และการศึกษาลักษณะและการจำแนกชนิดของสเตรปโตมัยซีส สายพันธุ์ 42-9 นี้