

บทที่ 4

ผลการทดลอง

4.1 ผลการทำโปรตีนจากป่านครนารายณ์ให้บริสุทธิ์บางส่วน

4.1.1 การแยกสารละลายโปรตีนจากป่านครนารายณ์ *Agave sisalana*

เมื่อนำไปป่านครนารายณ์ 2 กิโลกรัม มาสกัดตามวิธีการทดลองข้อ 3.2.1 ได้สารละลายสกัดเรียกว่า crude enzyme ซึ่งมีปริมาณโปรตีนรวม 1,700 มก แอคติวิตีรวม 294.47 หน่วย และมีแอคติวิตีจำเพาะของโปรตีน 0.17 หน่วย / มก.โปรตีน

4.1.2 ผลการตกตะกอนโปรตีนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟต

เมื่อทำการตกตะกอนโปรตีนใน crude enzyme ด้วยเกลือแอมโมเนียมซัลเฟตอิ่มตัว 25- 80 เปอร์เซ็นต์ ตามวิธีการทดลองข้อ 3.2.2 แล้วนำไปไดอะไลส์เพื่อกำจัดแอมโมเนียมซัลเฟต พบว่า ผลผลิตเอนไซม์ (% activity yield) ที่ได้มีค่า 39.12 เปอร์เซ็นต์ และทำให้โปรตีนบริสุทธิ์เพิ่มขึ้น 1.30 เท่า จากนั้นละลายเอนไซม์ที่ได้ แล้ว นำไปผ่านคอลัมน์ เซฟาเดกซ์ จี-100 และ ดีอีเออี-เซลลูโลส ตามลำดับเพื่อแยกเอนไซม์ให้บริสุทธิ์ยิ่งขึ้นต่อไป ดังตารางที่ 3

4.1.3 ผลการทำเอนไซม์โปรตีนให้บริสุทธิ์โดยคอลัมน์ เซฟาเดกซ์ จี-100

นำเอนไซม์ที่ได้จากข้อ 4.1.2 ไปผ่านคอลัมน์ เซฟาเดกซ์ จี-100 ตามวิธีการทดลองข้อ 3.2.3 ให้ผลการทดลองดังรูปที่ 1 ปรากฏโปรตีน 3 พีก โดยพีก I และพีก III ไม่มีแอคติวิตี พีก II มีแอคติวิตีให้ผลผลิตเอนไซม์ 189.27 % และทำให้โปรตีนนี้มีความบริสุทธิ์เพิ่มขึ้นเป็น 24.24 เท่า ดังตารางที่ 3

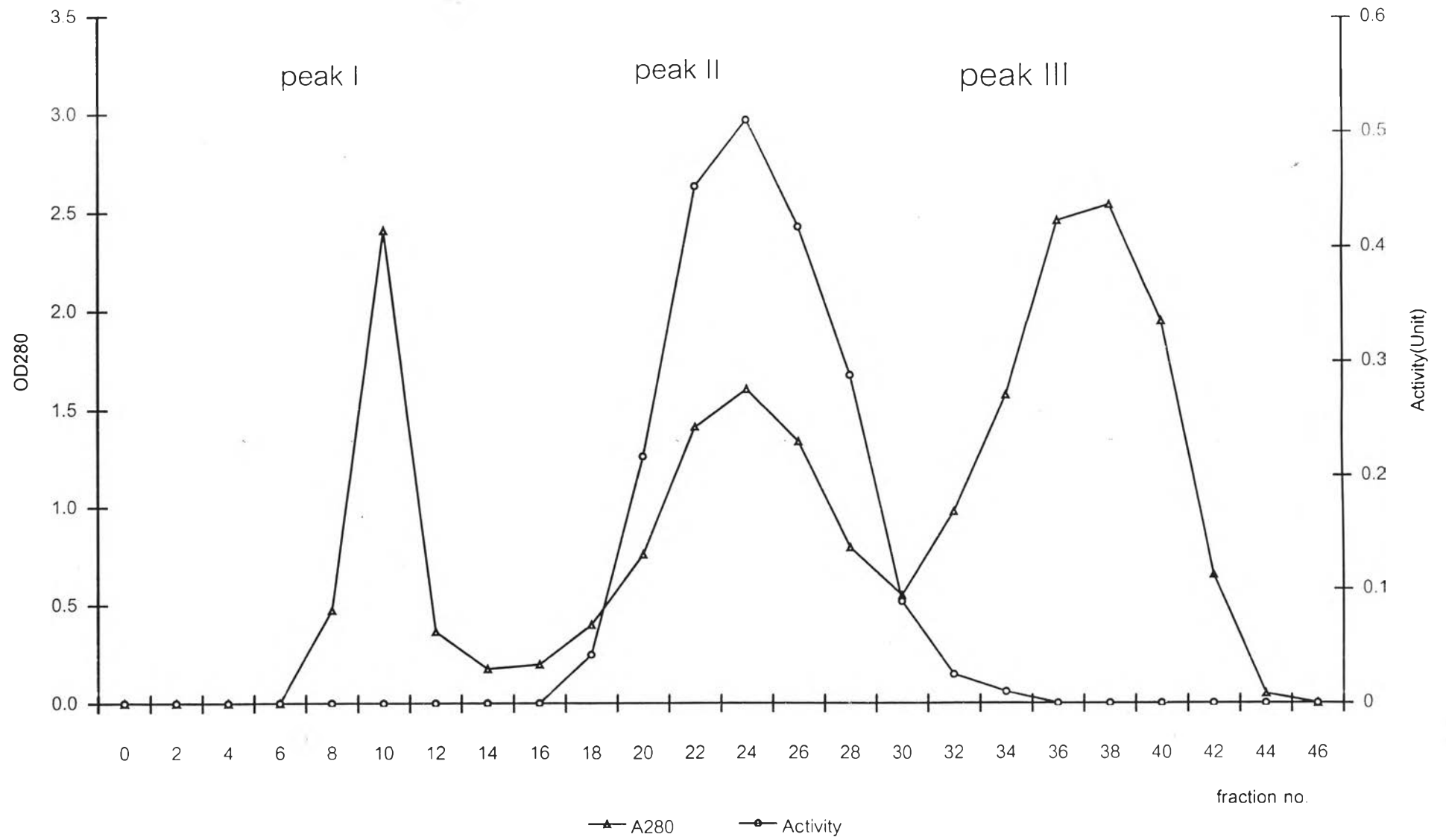
ตารางที่ 3 สรุปผลการทำให้โปรตีนบริสุทธิ์

ขั้นตอนการทำให้ บริสุทธิ์	โปรตีนรวม (มก.)	แอกติวิตีรวม (หน่วย)	แอกติวิตีจำเพาะ (หน่วย/มก.โปรตีน)	Yield (%)	ความบริสุทธิ์ (เท่า)
Crude enzyme	1,700.00	294.47	0.17	100	1
ตกตะกอนโปรตีนด้วย แอมโมเนียมซัลเฟต เข้มข้น 25 - 80 %	533.33	115.20	0.22	39.12	1.30
Gel filtration Sephadex G-100	135.33	557.33	4.12	189.27	24.24
DEAE-Cellulose	126.67	546.67	4.32	185.65	25.41

Yield (%) = activity yield

รูปที่ 1 รูปแบบการแยกและทำโปรตีนให้บริสุทธิ์ด้วยคอลัมน์เซฟาเด็กซ์ จี-100

บรรจุสารละลายโปรตีนจาก ข้อ 4.2.2 ลงในคอลัมน์เซฟาเด็กซ์ จี-100 ขนาด 2.0x55 ซม.
ชะด้วยบัฟเฟอร์ทริส ความเข้มข้น 0.05 โมลาร์ pH 7.5 อัตราการไหล 15 มล./ชม. เก็บ
แยกส่วน หลอดละ 5 มล.ตามวิธีการทดลองข้อ 3.2.3



4.1.4 การทำโปรตีนให้บริสุทธิ์โดยคอลัมน์ ดีอีเออี-เซลลูโลส

นำเอนไซม์ที่ได้จากข้อ 4.2.2 ไปผ่านคอลัมน์ ดีอีเออี-เซลลูโลส ตามวิธีการทดลองข้อ 3.2.4 ให้ผลการทดลองดังรูปที่ 2 ปรากฏโปรตีน 2 พีก คือ พีก I ซึ่งไม่จับกับคอลัมน์ และ พีก II ซึ่งชะด้วยสารละลายไฮเดียมคลอไรด์ 0.2 - 0.8 โมลาร์ เฉพาะ พีก I เท่านั้นที่มีแอกติวิตี เมื่อรวบรวมแฟรกชันซึ่งมีแอกติวิตีของเอนไซม์ พบว่า ให้ผลผลิตเอนไซม์ 185.65 เปอร์เซ็นต์และโปรตีนนี้มี ความบริสุทธิ์เพิ่มขึ้นเป็น 25.41 เท่า ดังตารางที่ 3

4.2 การตรวจสอบความบริสุทธิ์ของโปรตีน

4.2.1 การตรวจสอบความบริสุทธิ์ของโปรตีนโดยพอลิอะคริลลาไมด์ เจล

อิเล็กโตรโฟรีซิสแบบ Non-denaturing PAGE

นำสารละลาย crude enzyme และสารละลายโปรตีนที่เตรียมได้จากการตกตะกอนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟต เซฟาเด็กซ์ จี-100 และ ดีอีเออี-เซลลูโลส ไปทำการแยกโปรตีนโดยการทำให้ Non-denaturing PAGE ตามวิธีการทดลองข้อ 3.3.9 และ 3.3.10 พบว่า โปรตีนจากเซฟาเด็กซ์ จี-100 และดีอีเออี-เซลลูโลสแฟรกชัน จะมีแถบโปรตีนที่น้อยกว่าในสารละลาย crude enzyme และสารละลายเอนไซม์ที่ได้จากการตกตะกอนด้วยแอมโมเนียมซัลเฟต เมื่อนำไปย้อมสีแอกติวิตี พบว่าจะให้แถบแอกติวิตีแถบเดียวที่ ตำแหน่ง a. ดังรูปที่ 3

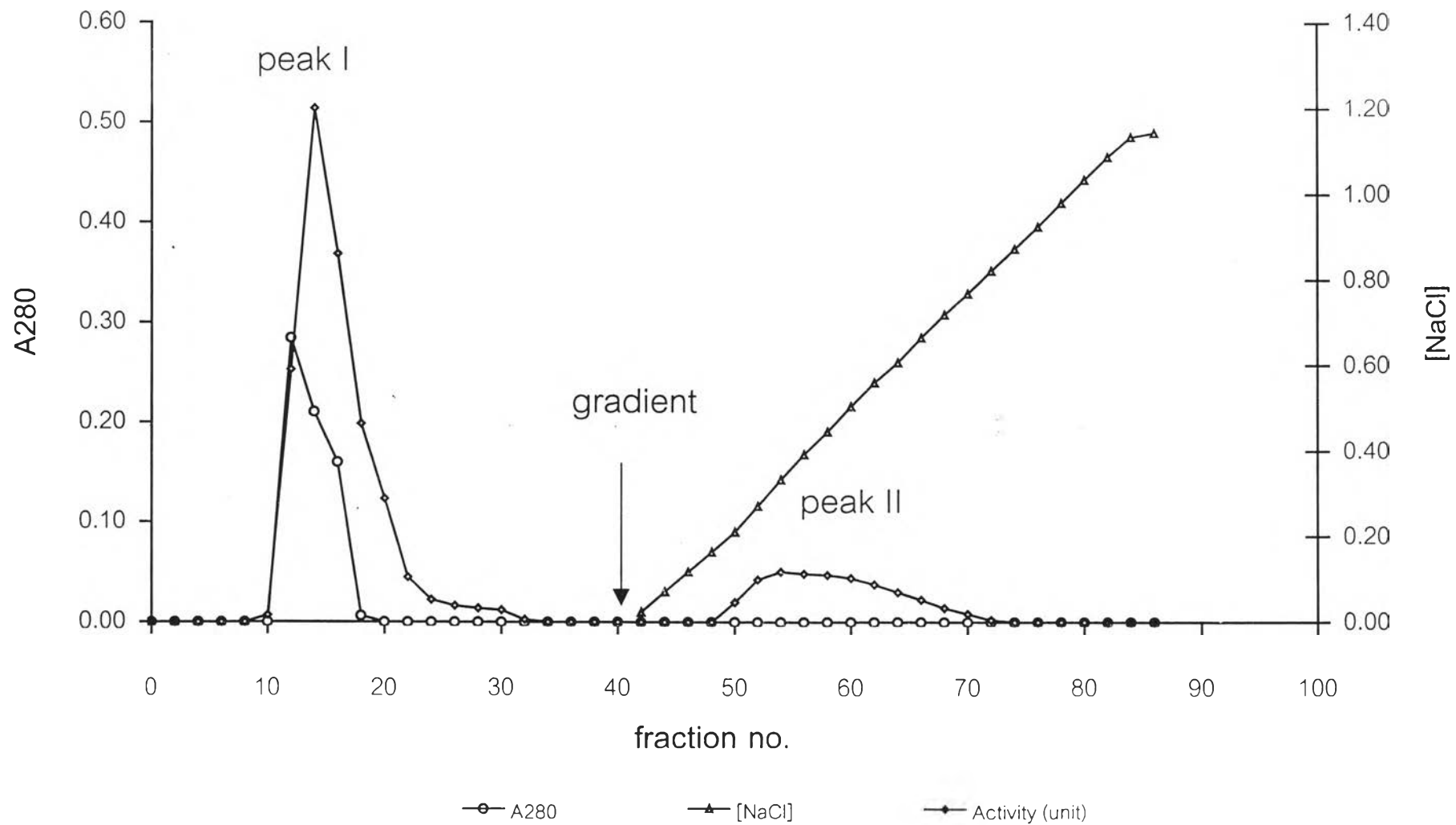
4.2.2 การตรวจสอบความบริสุทธิ์ของโปรตีนโดยพอลิอะคริลลาไมด์ เจล

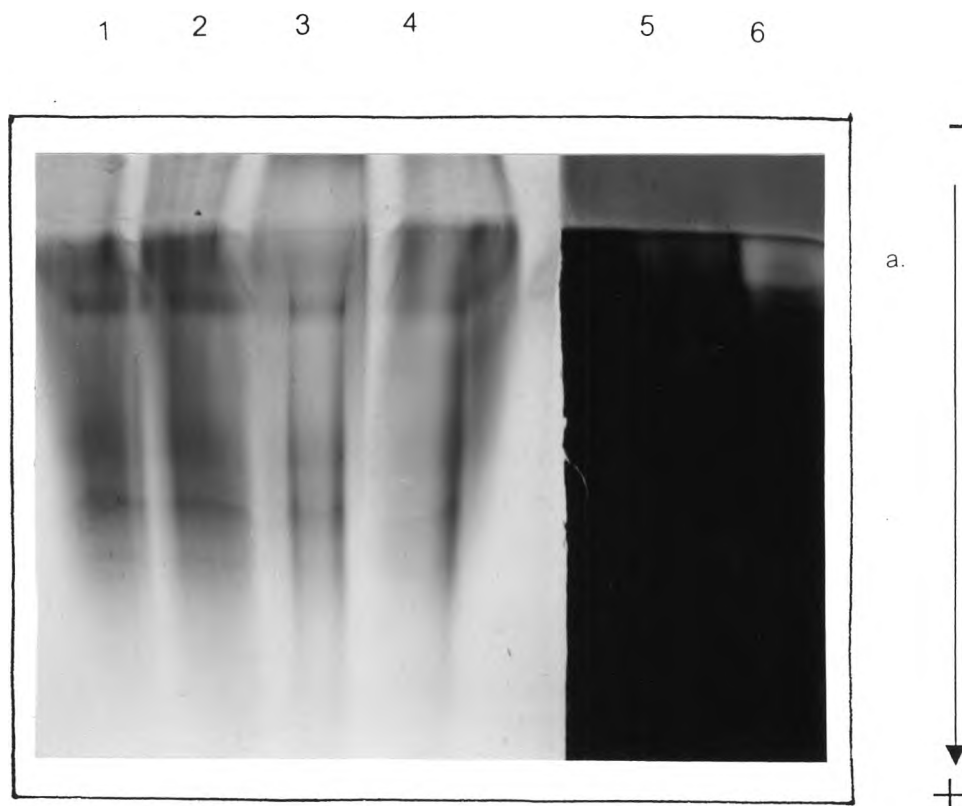
แบบ SDS-polyacrylamide electrophoresis

นำสารละลายโปรตีนที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์มาทำอิเล็กโตรโฟรีซิสโดยวิธีเอสดีเอส ควบคู่กับโปรตีนมาตรฐาน พบว่าโปรตีนมาตรฐาน BSA (66 KD), ovabumin (45KD), chymotrypsinogen A (25KD), และ myoglobin (12.5KD) จะมีการเคลื่อนที่ในแผ่นเอสดีเอส พอลิอะคริลลาไมด์เจล (ดังรูปที่ 5) ซึ่งแสดงโดยค่า relative mobility เรียงลำดับดังนี้ คือ 0.36, 0.50, 0.71 และ 0.85 ส่วนแถบเข้มหลักของตัวอย่างทุกชั้นตอนในการทำให้บริสุทธิ์จะมีหลายแถบที่ตรงกันให้ชื่อ a, b, c และ d มีค่า relative mobility ดังนี้ 0.50, 0.60, 0.70, 0.80 ดังนั้นแสดงว่าในการทดลองนี้สามารถทำโปรตีนให้บริสุทธิ์ขึ้นได้บางส่วนเท่านั้น โดยสามารถกำจัดโปรตีนซึ่งมีขนาดย่อยใหญ่ ๆ บางชนิดออกได้

รูปที่ 2 รูปแบบการแยกและทำโปรตีนให้บริสุทธิ์เพิ่มขึ้นด้วยคอลัมน์ดีเอไอ-เซลลูโลส

บรรจุสารละลายโปรตีนจาก ข้อ 4.2.2 ลงในคอลัมน์ดีเอไอ-เซลลูโลส ขนาด 1.7x30 ซม. ชะด้วย บัฟเฟอร์ทริส 0.05 โมลาร์ pH 7.5 แล้วตามด้วย linear salt gradient (250 มล.บัฟเฟอร์ทริส 0.05 โมลาร์ pH 7.5 และ 250 มล. บัฟเฟอร์ทริส 0.05 โมลาร์ pH 7.5 ที่มี 2 โมลาร์ โซเดียมคลอไรด์) อัตราการไหล 30 มล./ชม. เก็บแยกส่วนหลอดละ 5 มล. ตามวิธีทดลองข้อ 3.2.4





รูปที่ 3 รูปแบบของโปรตีนที่ได้จากขั้นตอนต่าง ๆ ในการทำโปรตีนให้บริสุทธิ์เพิ่มขึ้น โดยพอลิอะคริลลาไมด์ เจลอิเล็กโตรโฟรีซิสแบบไม่เสียสภาพ ตามวิธีการทดลองที่

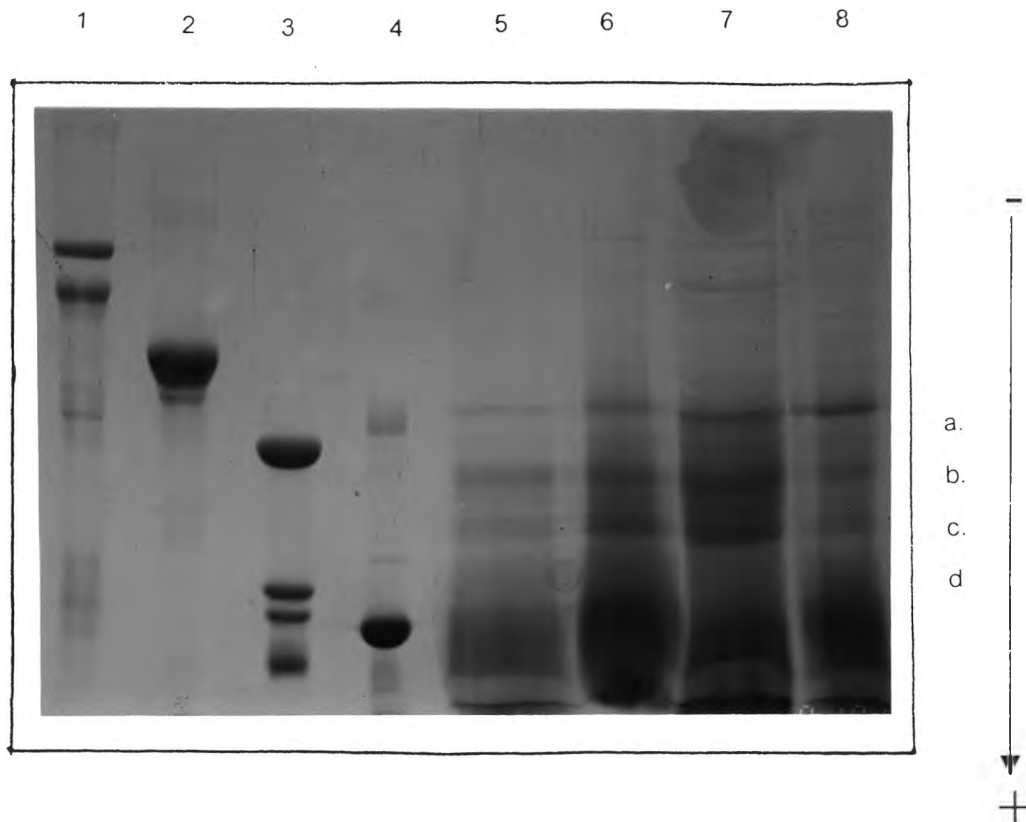
3.3.9

A. การย้อมโปรตีนด้วย protein staining

- | | | |
|---------|--|--------------|
| Lane 1. | โปรตีนจากสารละลาย crude enzyme | (40 μ g) |
| 2. | โปรตีนที่ได้จากการตกตะกอนด้วย 25-80 % ammonium sulfate | (40 μ g) |
| 3. | โปรตีนที่ได้จาก Sephadex G-100 คอลัมน์ | (20 μ g) |
| 4. | โปรตีนที่ได้จาก DEAE-Cellulose คอลัมน์ | (20 μ g) |

B. การย้อมแอกติวิตีของโปรตีนจากการย่อยเคซีน

- | | | |
|---------|---|--------------|
| Lane 5. | โปรตีนที่ได้จาก DEAE-Cellulose คอลัมน์ | (20 μ g) |
| 6. | โปรตีนจาก <i>Streptomyces griseus</i> . | (10 μ g) |



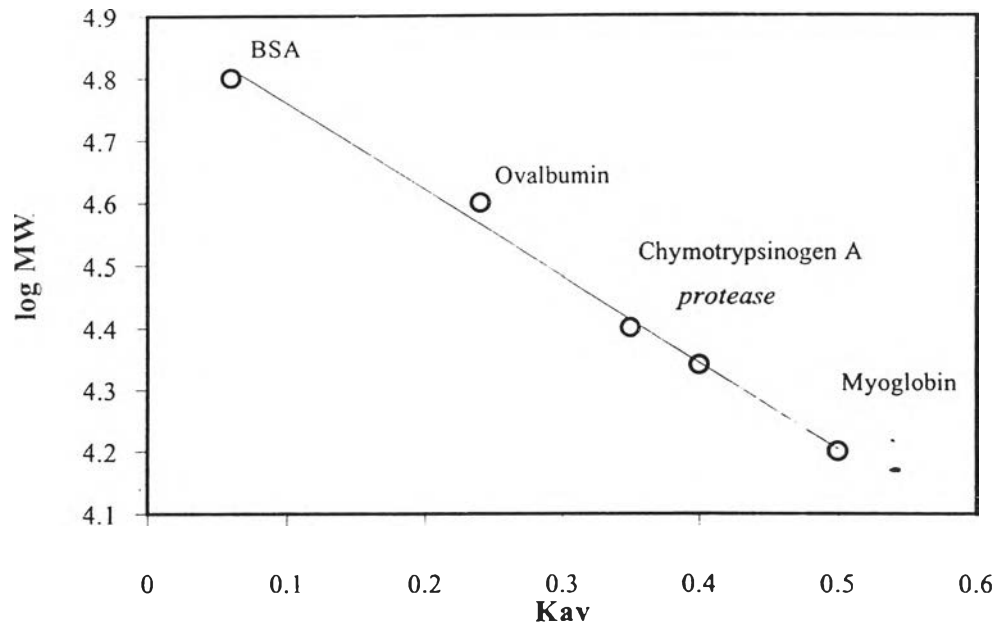
รูปที่ 4 รูปแบบของโปรตีนมาตรฐานและโปรตีนแยกโดยเอสดีเอส-พอลิอะคริลลาไมด์
เจลอิเล็กโตรโฟเรซิส ตามวิธีการทดลองข้อ 3.3.10

1.	BSA	(66KD)	2	µg
2.	ovalbumin	(45KD)	2	µg
3.	chymotrypsinogen A	(25KD)	2	µg
4.	myoglobin	(12.5KD)	2	µg
5.	DEAE-cellulose	(30µg)		
6.	gel filtration	(20µg)		
7.	ammoniumsulfate	(30µg)		
8.	crude	(30µg)		

4.3 ผลของการศึกษาคุณสมบัติของโปรตีนจากป่านศรนารายณ์ *Agave sisalana*

4.3.1 ผลการศึกษาน้ำหนักโมเลกุลโดยการใช้คอลัมน์ เซฟาเดกซ์ จี-100

เมื่อผ่านสารละลายโปรตีนมาตรฐาน และสารละลายเอนไซม์โปรตีนที่ผ่านการทำบริสุทธิ์ลงในคอลัมน์ เซฟาเดกซ์ จี-100 แล้วชะด้วยสารละลายบัฟเฟอร์ทริส 0.05 โมลาร์ pH 7.5 ดังแสดงในวิธีการทดลองในข้อ 3.3.11 ผลการทดลอง แสดงให้เห็นว่า โปรตีนมาตรฐาน BSA, ovabumin, chymotrypsinogen A และ myoglobin จะถูกชะออกจากคอลัมน์ด้วย elution volume 88, 112, 128, และ 148 มล. ตามลำดับ ในขณะที่ โปรตีนจะออกจากคอลัมน์หลัง ovabumin โดยมีค่า elution volume 134 มล. และใกล้กับ chymotrypsinogen A เมื่อหาน้ำหนักโมเลกุลของเอนไซม์โดยประมาณได้เท่ากับ 21,800 ดาลตัน โดยการเปรียบเทียบกับกราฟมาตรฐาน ดังแสดงใน รูปที่ 5



รูปที่ 5 กราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่าง K_{av} และ \log ของน้ำหนักโมเลกุลของโปรตีนมาตรฐาน
 ในการศึกษาน้ำหนักโมเลกุลของโปรติเอสจากป่านศรนารายณ์ โดยคอแลมันน์
 เซฟาเด็กซ์ จี-100 ขนาด 1.7x85 ซม. ตามวิธีการทดลองข้อ 3.3.10

4.3.2 ผลของ pH และอุณหภูมิต่อความเสถียรของเอนไซม์

บ่มสารละลายเอนไซม์ในสารละลายบัฟเฟอร์ต่างชนิดที่ pH 4.8, 6.5 และ 8.3 ที่อุณหภูมิห้องแล้ววัดแอกติวิตีของเอนไซม์ที่เหลือในเวลาต่าง ๆ ผลการทดลองดังแสดงในรูปที่ 6 จะเห็นได้ว่าที่ pH 8.3 เอนไซม์จะมีความเสถียรสูงสุด ในขณะที่ pH 4.8 พบว่าแอกติวิตีของเอนไซม์จะลดลง 45 % ที่เวลา 30 นาที และ pH 6.5 พบว่าแอกติวิตีของเอนไซม์จะลดลง 51 % ที่เวลา 150 นาที

ในการศึกษาผลของอุณหภูมิต่อความเสถียรของเอนไซม์ พบว่าในช่วงเวลา 30 นาทีของการบ่มที่อุณหภูมิ 20-40 °C โปรตีนจะไม่สูญเสียแอกติวิตี มีแอกติวิตีลดลงประมาณ 80 เปอร์เซ็นต์ ถ้าบ่มที่ 60 นาที และที่อุณหภูมิ 70 °C มีแอกติวิตีน้อยมากดังแสดงรูปที่ 7

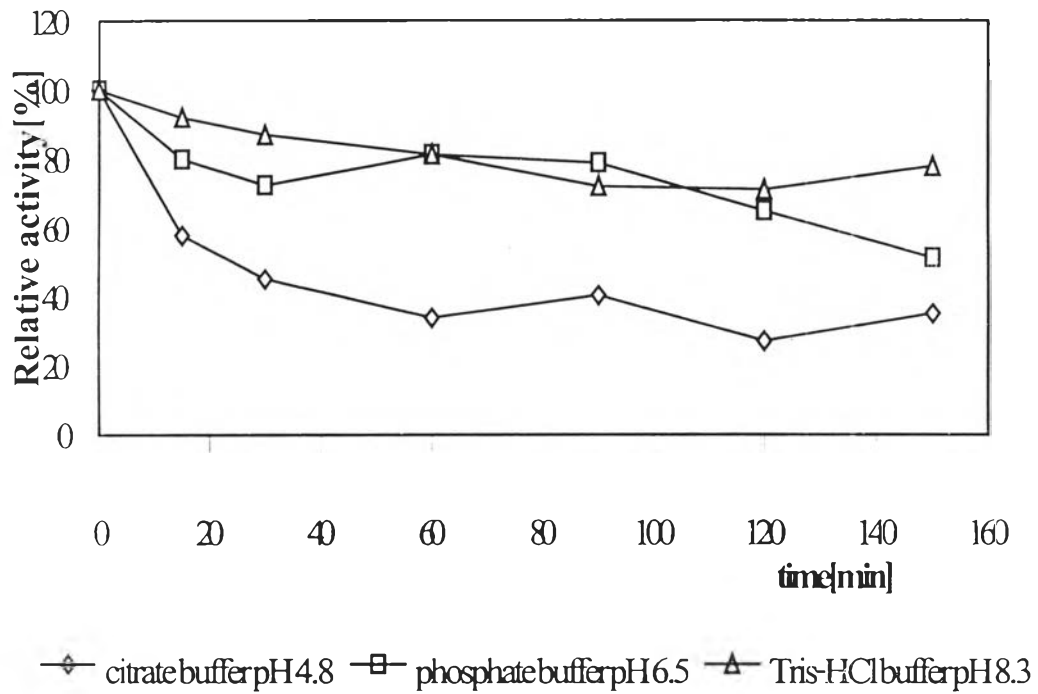
4.3.3 ผลของการศึกษา pH และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเร่งปฏิกิริยาของเอนไซม์

ทำการวัดแอกติวิตีของโปรตีนที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วนจากป่านครนารายณ์ โดยใช้เคซีนเป็นสับสเตรท ในช่วง pH 5.0 – 10.5 ได้ผลการทดลองดังรูปที่ 8 พบว่าช่วง pH 7.0 - 8.5 เป็น pH ที่เหมาะสมสำหรับเอนไซม์นี้ในการเร่งปฏิกิริยา เมื่อใช้เคซีนเป็นสับสเตรท

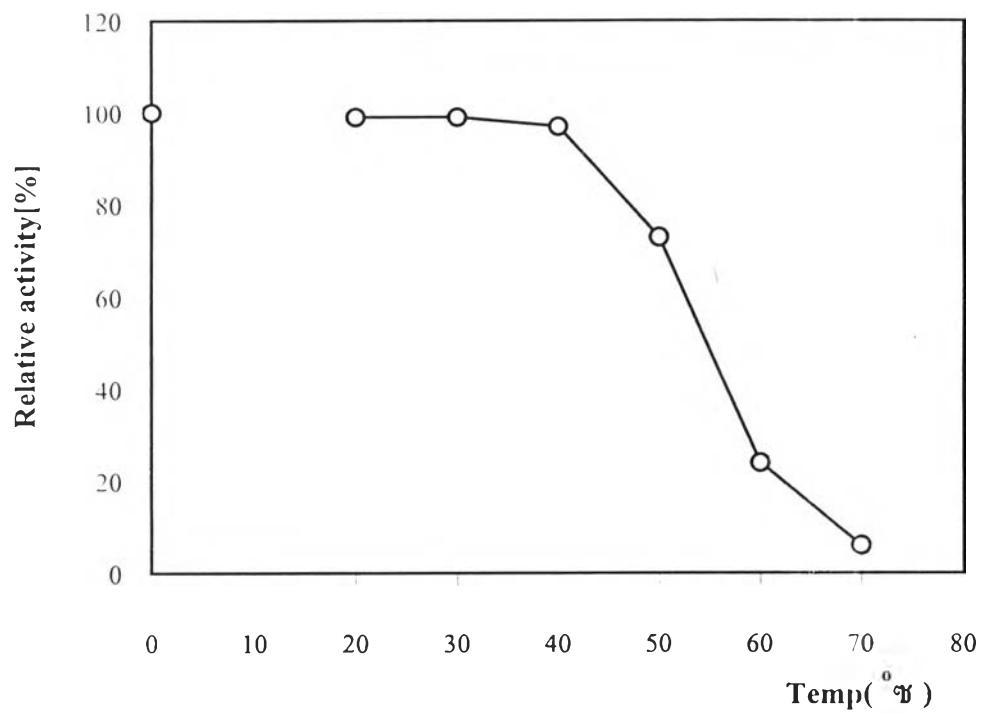
เมื่อวัดแอกติวิตีของโปรตีนชนิดนี้ที่อุณหภูมิต่าง ๆ ตั้งแต่ 30 - 80 °C ตามวิธีการทดลองข้อ 3.3.5 พบว่าโปรตีนจากป่านครนารายณ์นี้ มีแอกติวิตีดีที่สุดในที่อุณหภูมิ 60 - 65 °C แอกติวิตีจะลดลงเมื่ออุณหภูมิมากกว่า 65 °C ดังแสดงในรูปที่ 9

4.3.4 ผลของการศึกษาจลนศาสตร์ของโปรตีนจากป่านครนารายณ์

จากการศึกษาจลนศาสตร์ของโปรตีนที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์บางส่วนจากป่านครนารายณ์ *Agave sisalana* จากการไฮโดรไลส์สับสเตรตธรรมชาติ hemoglobin, BSA และ casein นำผลที่ได้มาคำนวณหาค่า K_m และ V_{max} โดยวิธี Lineweaver-Burk ได้ผลดังแสดงดังรูปที่ 10, 11 และ 12 ตามลำดับ โดยทำการวัดแอกติวิตีที่อุณหภูมิ 60 °C ตามวิธีการทดลองข้อ 3.3.7 ผลการทดลองแสดงดังตารางที่ 4



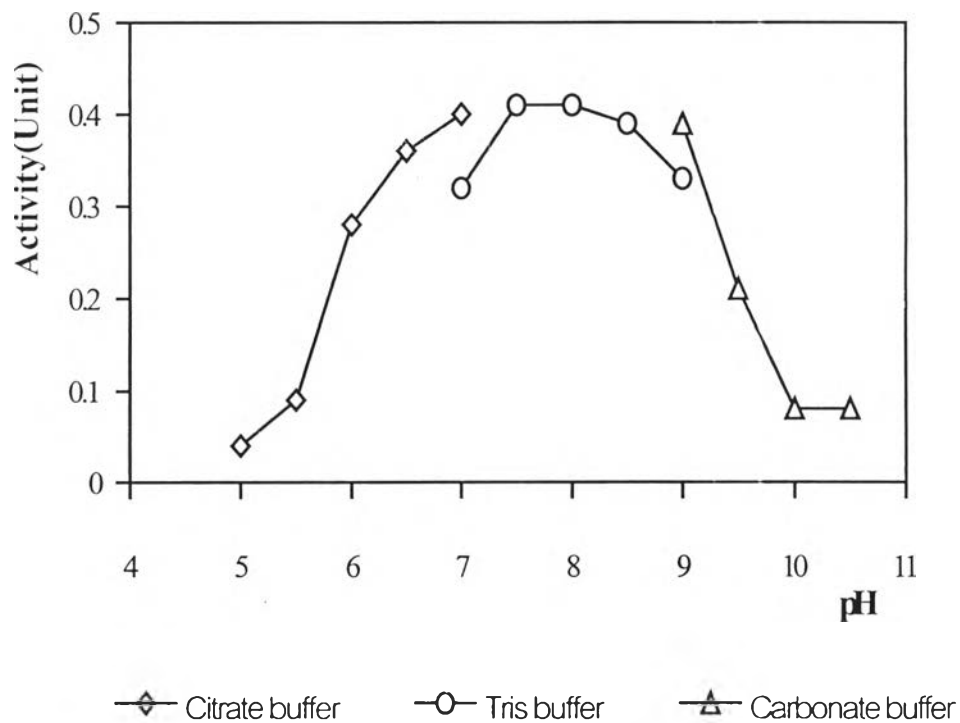
รูปที่ 6 ผลของ pH ต่อความเสถียรของโปรตีน *Agave sisalana* เมื่อบ่มเอนไซม์ที่อุณหภูมิคงที่ ที่อุณหภูมิห้อง ในสารละลายบัฟเฟอร์อะซิเตท pH 4.8 , สารละลายบัฟเฟอร์ฟอสเฟต pH 6.5 และสารละลายบัฟเฟอร์ทริส pH 8.3 ที่เวลาต่าง ๆ ตามวิธีการทดลองข้อ 3.3.4



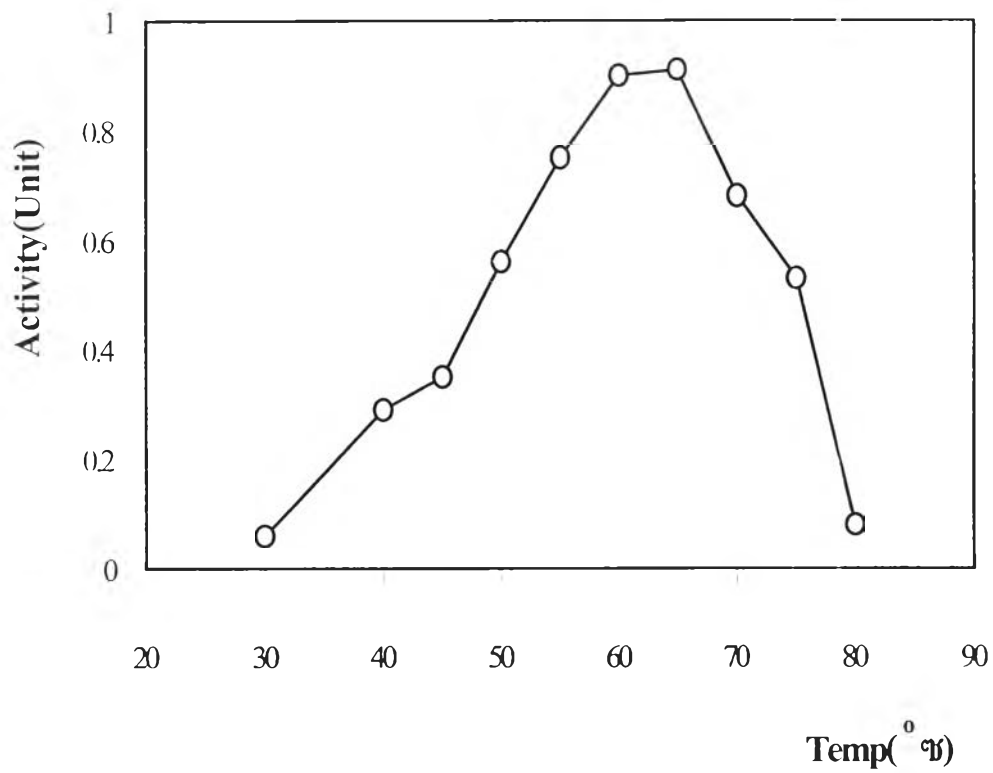
รูปที่ 7 ผลของอุณหภูมิต่อความเสถียรของโปรตีนของโปรตีน *Agave sisalana* โดยบ่มเอนไซม์

ในสารละลายบัฟเฟอร์ทริส pH 7.5 ที่อุณหภูมิต่างๆเป็นเวลา 30 นาที วัดแอกติวิตีที่ 60 °C

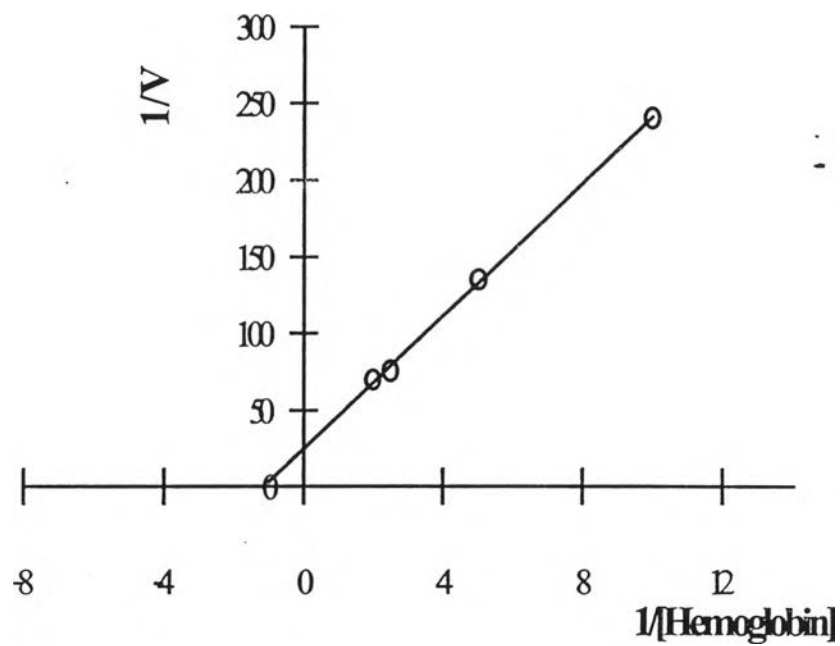
ตามวิธีการทดลองข้อ 3.3.6



รูปที่ 8 ผลของ pH ต่อแอกติวิตีของโปรตีน *Agave sisalana* วัดแอกติวิตีที่ pH ต่าง ๆ ตั้งแต่ 5.0-10.5 ที่อุณหภูมิ 60 °ซ ตามวิธีการทดลองข้อ 3.3.3

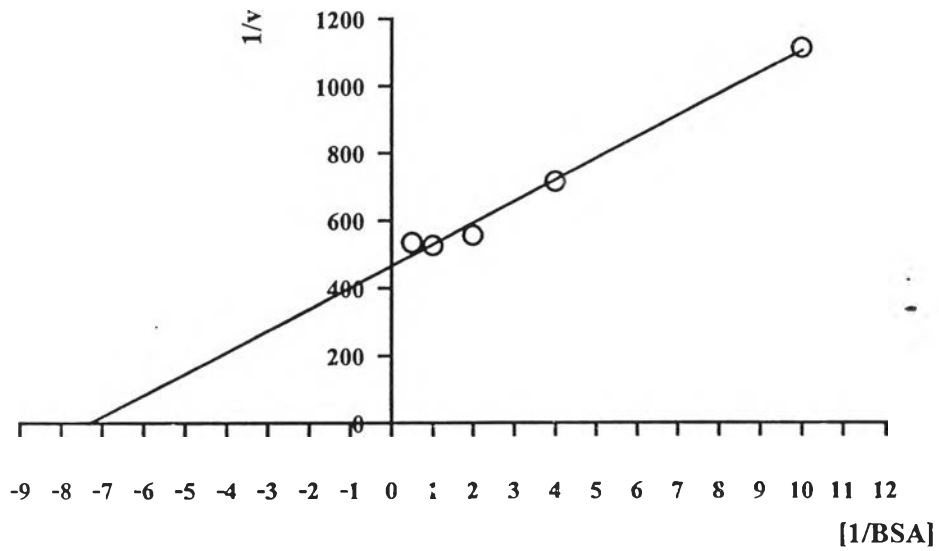


รูปที่ 9 ผลของอุณหภูมิต่อแอกติวิตีของโปรตีน *Agave sisalana* วัดแอกติวิตีที่อุณหภูมิ ต่าง ๆ ตั้งแต่ 30-80 °ซ ตามวิธีการทดลองข้อ 3.3.5

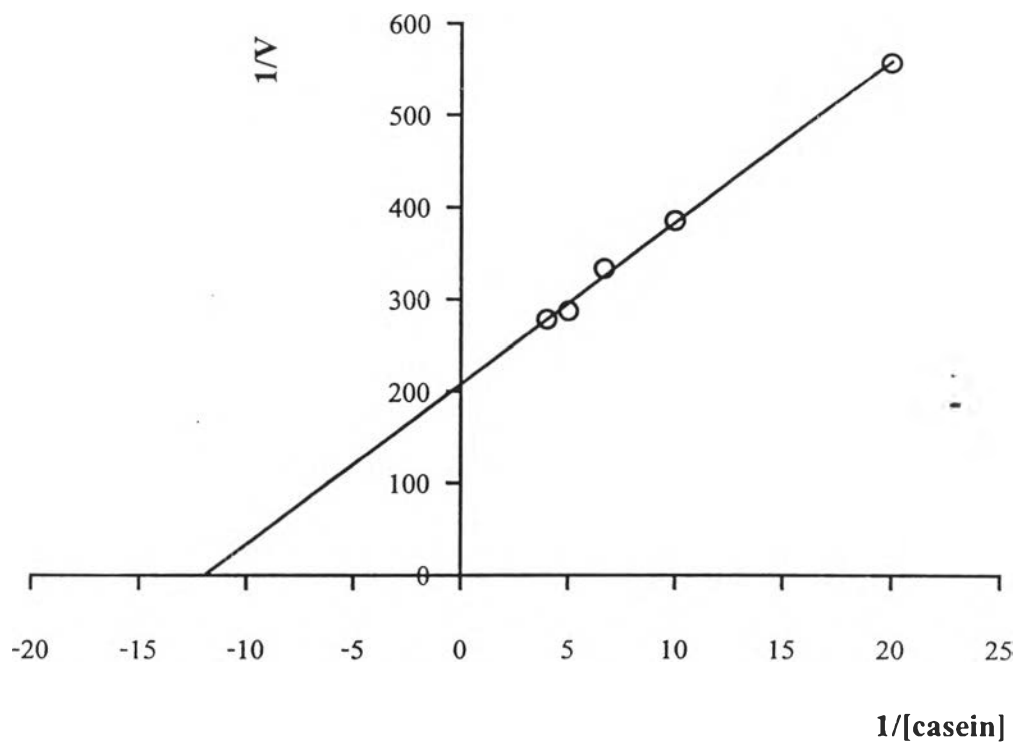


รูปที่ 10

Lineweaver-Burk plot ของโปรตีนเมื่อใช้ hemoglobin เป็นซับสเตรต ทำการวัดแอกติวิตีที่อุณหภูมิ $60^{\circ}C$ pH 7.5 ตามวิธีในข้อ 3.3.7



รูปที่ 11 Lineweaver-Burk ของโปรตีนเอส เมื่อใช้ BSA เป็นสับสเตรต ทำการวัดแอกติวิตี
ที่อุณหภูมิ 60°C pH 7.5 ตามวิธีในข้อ 3.3.7



รูปที่ 12 Lineweaver-Burk ของโปรตีนเอส เมื่อใช้ casein เป็นสับสเตรต ทำการวัดแอกติวิตีที่อุณหภูมิ 60°C pH 7.5 ตามวิธีในข้อ 3.3.7

ตารางที่ 4 สรุปค่า K_m และ V_{max} ของโปรตีนจากป่านครนารายณ์

Agave sisalana เมื่อใช้สับสเตรตต่างๆ ตามวิธีการทดลองข้อ 3.3.7

Substrate	Kinetic parameters.	
	K_m (% w/v)	V_{max} (Δ OD/min)
hemoglobin	0.877	0.040
BSA	0.161	0.002
casein	0.084	0.005

K_m ของสับสเตรต ทั้งหมด มีหน่วยเป็น เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนัก

V_{max} มีหน่วยเป็น OD/min ของเอนไซม์

4.3.5 ผลของอิออนของโลหะและตัวยับยั้งต่อแอกติวิตีของโปรตีนจากปานศรณารายณ์

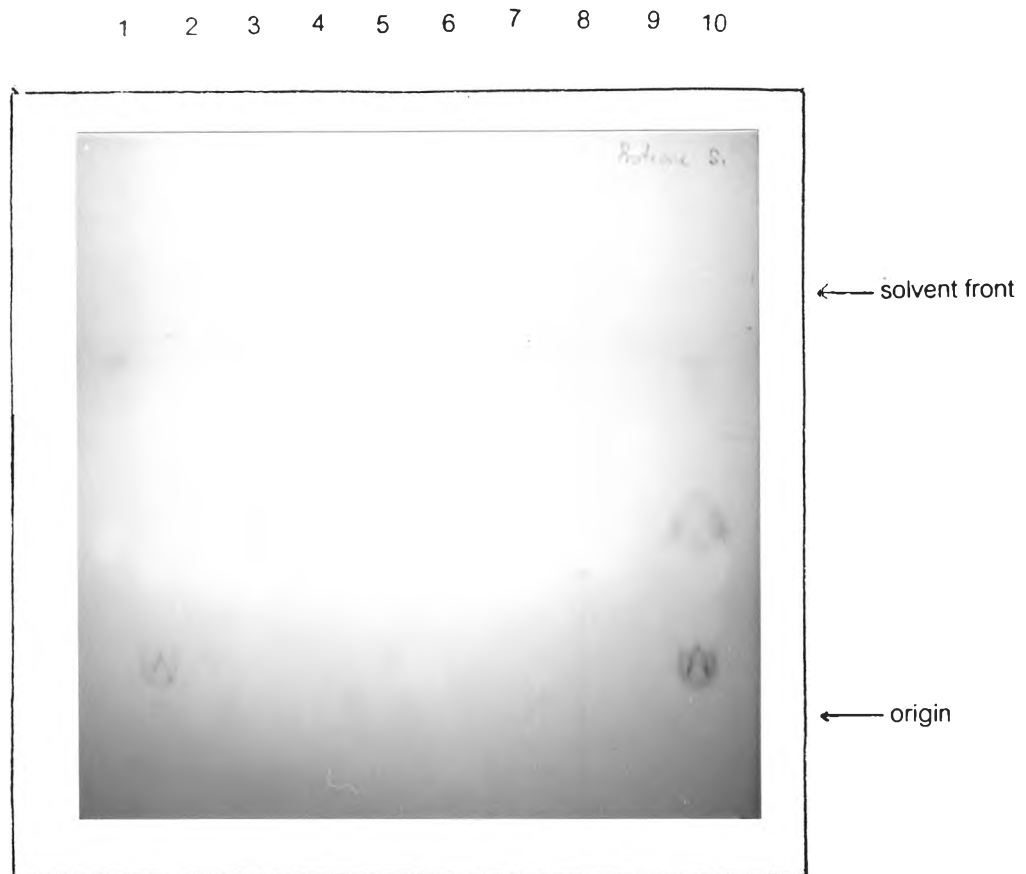
นำเอนไซม์ไปบ่มตามวิธีการทดลองที่ 3.3.8.1 และ 3.3.8.2 ได้ผลการทดลองดังตารางที่ 5 พบว่า $MnCl_2$, $CdCl_2$, $HgCl_2$, *p*-chloromercuribenzoic acid, phenylmethylsulfonyl fluoride และ iodoacetamide มีผลในการยับยั้งแอกติวิตีของโปรตีนจากปานศรณารายณ์ โดยให้ค่า relative activity ลดลงในขณะที่ $Na_2S_2O_5$, dithiothreitol และ 2-mercaptoethanol กระตุ้นให้แอกติวิตีของโปรตีนจากปานศรณารายณ์สูงขึ้นขณะที่ $CaCl_2$, $CuCl_2$, $ZnCl_2$, EDTA, 1,10 phenantroline ไม่มีผลต่อแอกติวิตีของเอนไซม์

4.3.6 ความจำเพาะของโปรตีนต่อเปปไทด์สังเคราะห์

เมื่อทำการทดลองศึกษาความจำเพาะของเอนไซม์ต่อสับสเตรตสังเคราะห์คือใช้ *p*-nitroaniline, อะลานีน, วาลีน และอาร์จีนีน เป็นสารมาตรฐาน และใช้โปรตีนจาก *Streptomyces geceus* เป็นตัวควบคุม ผลการทดลองแสดงดังรูปที่ 13, 14, 15 และ 16 เมื่อนำมาเปรียบเทียบค่า Rf ดังตารางที่ 6 พบว่าโปรตีนจากปานศรณารายณ์ ไม่สามารถย่อย NBz-Val-Gly-Arg-pNA แต่สามารถย่อย N-Succ-Ala-Ala-Pro-Leu-pNA ได้ผลิตภัณฑ์คือ *p*-nitroaniline แสดงตำแหน่งการย่อยดังรูปที่ 17

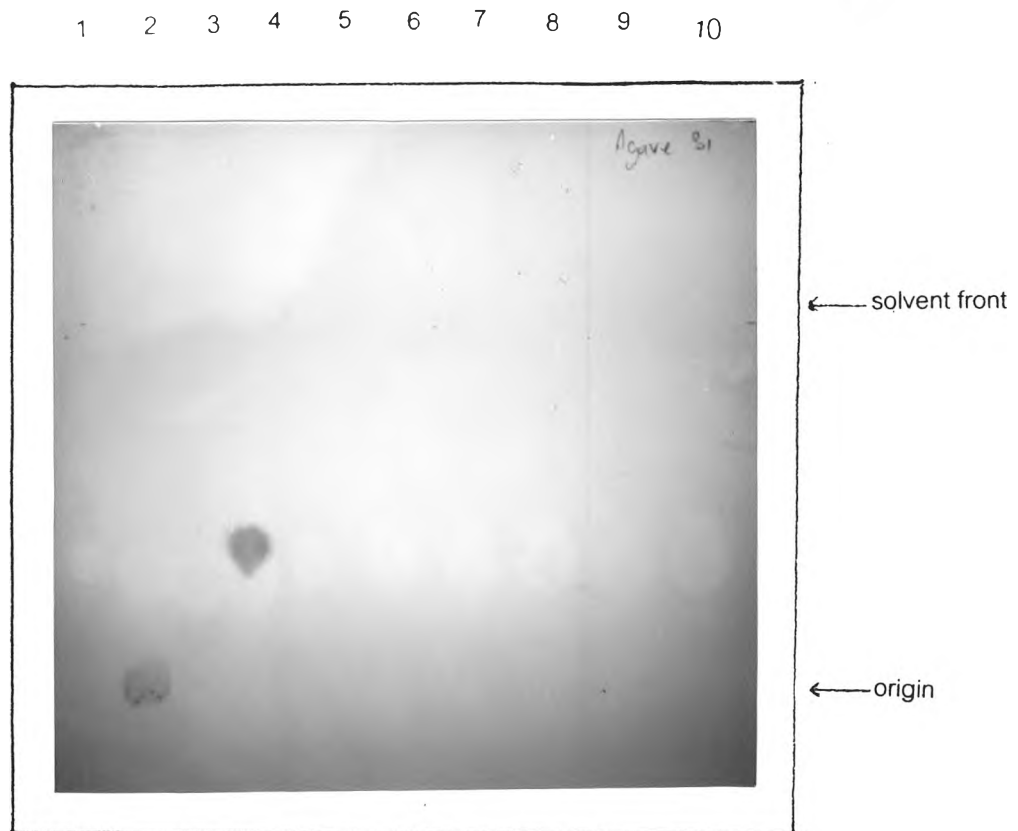
ตารางที่ 5 แสดงผลของสารเคมีต่าง ๆ ต่อแอกติวิตีของโปรตีน

Chemical	Relative Activity (%)	
	1 mM	5 mM
Control	100	100
CaCl ₂	113.01	99.02
CuCl ₂	97.68	50.19
ZnCl ₂	95.56	71.66
MnCl ₂	7.06	0
CdCl ₂	1.82	3.12
HgCl ₂	0	9.94
EDTA	104.24	112.61
Na ₂ S ₂ O ₅	150.26	340.52
Phenylmethylsulfonylfluoride	29.06	13.06
1,10 Phenantroline	90.66	89.50
Dithiothreitol	229.52	245.55
2-Mercaptoethanol	166.20	180.86
p-Chloromercuribenzoic acid	0	0
Iodoacetamide	0	0



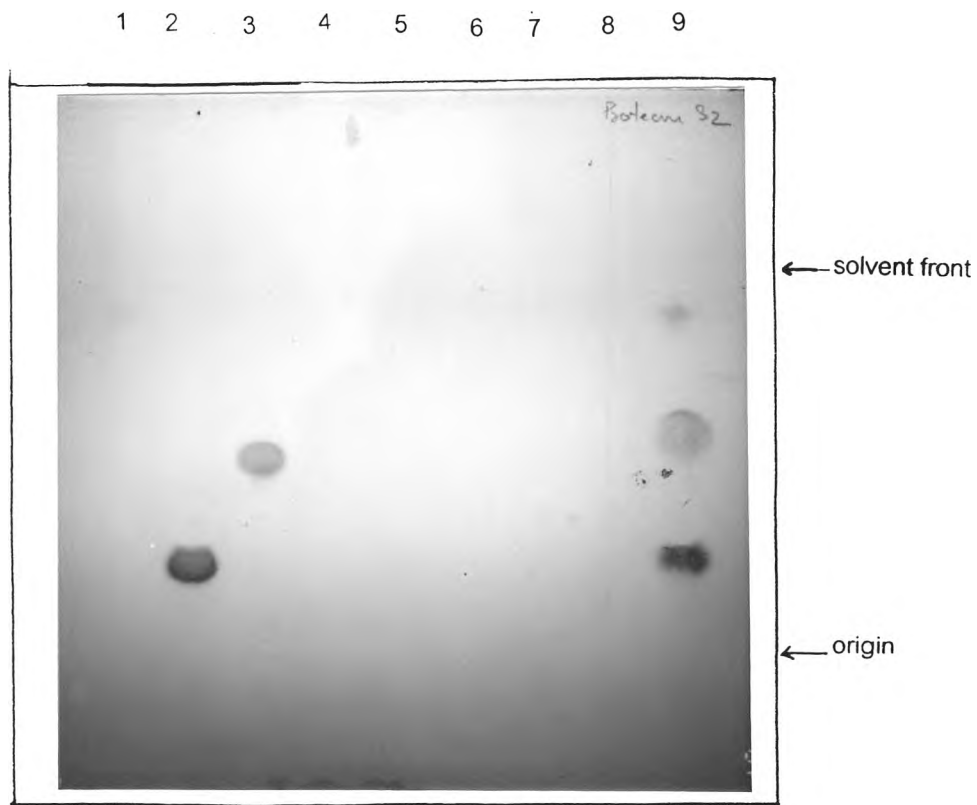
รูปที่ 13 การทำโครมาโตกราฟีแบบเยื่อบางเมื่อใช้ NBz-Val-Gly-Arg pNA เป็นสับสเตรตย่อยด้วยโปรตีเอสจาก *Streptomyces griseus*

- | | |
|--------|--|
| lane 1 | สารมาตรฐาน <i>p</i> -nitroaniline |
| 2. | สารมาตรฐาน arginine |
| 3. | สารมาตรฐาน glycine |
| 4. | สารมาตรฐาน valine |
| 5. | blank (0.05 M Tris-HCl pH 7.5 + 10% (v/v) dimethylformamide) |
| 6. | protease |
| 7. | boiled protease |
| 8. | NBz-Val-Gly-Arg pNA |
| 9. | boiled protease + NBz-Val-Gly-Arg pNA |
| 10. | protease + NBz-Val-Gly-Arg pNA |



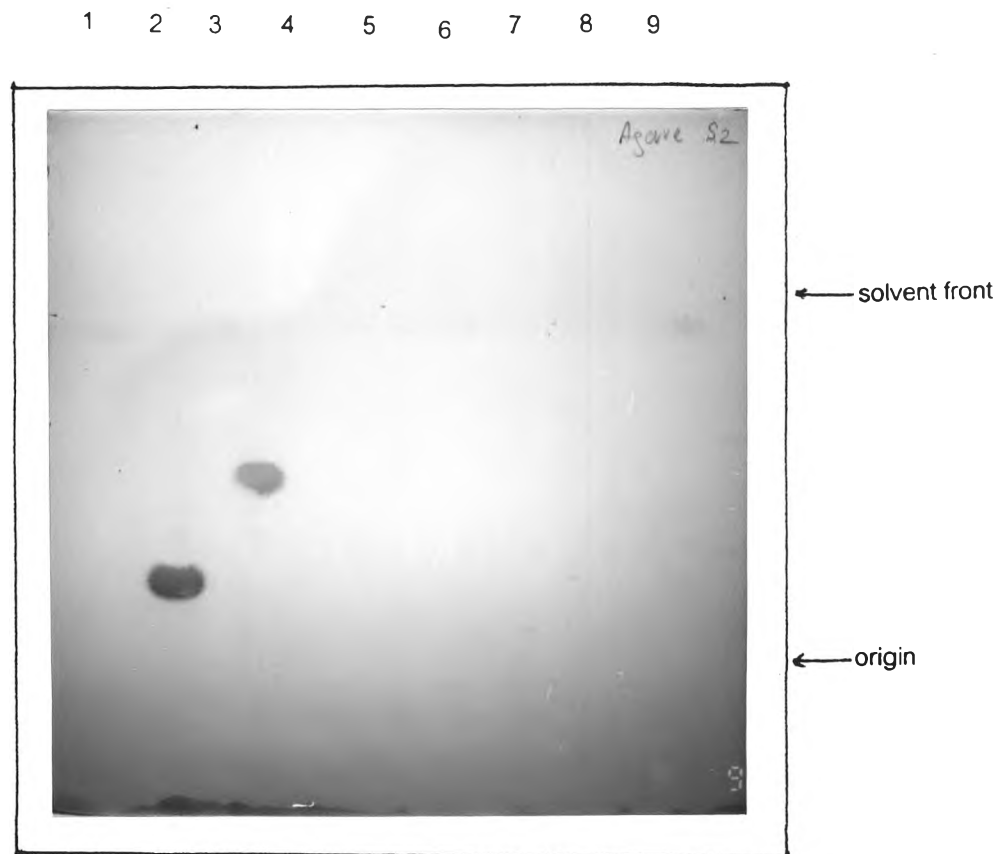
รูปที่ 14 การทำโครมาโตกราฟีแบบเยื่อบางเมื่อใช้ NBz-Val-Gly-Arg pNA เป็นสับสเตรตย่อยด้วยโปรตีเอสจาก *Agave sisalana*

- lane 1. สารมาตรฐาน *p*-nitroaniline
2. สารมาตรฐาน arginine
3. สารมาตรฐาน glycine
4. สารมาตรฐาน valine
5. blank (0.05 M Tris-HCl pH 7.5 + 10% (v/v) dimethylformamide)
6. protease
7. boiled protease
8. NBz-Val-Gly-Arg pNA
9. boiled protease + NBz-Val-Gly-Arg pNA
10. protease + NBz-Val-Gly-Arg pNA



รูปที่ 15 การทำโครมาโตกราฟีแบบเยื่อบางเมื่อใช้ N-Succ-Ala-Ala-Pro-Leu pNA เป็นสับสเตรต
ย่อยด้วยโปรติเอสจาก *Streptomyces griseus*

- lane 1. สารมาตรฐาน *p*-nitroaniline
2. สารมาตรฐาน alanine
3. สารมาตรฐาน Leucine
4. blank (0.05 M Tris-HCl pH 7.5 + 10% (v/v) dimethylformamide)
5. protease
6. boiled protease
7. N-Succ-Ala-Ala-Pro-Leu pNA
8. boiled protease + N-Succ-Ala-Ala-Pro-Leu pNA
9. protease + N-Succ-Ala-Ala-Pro-Leu pNA



รูปที่ 16 การทำโครมาโตกราฟีแบบเยื่อบางเมื่อใช้ N-Succ-Ala-Ala-Pro-Leu pNA เป็นสับสเตรตย่อยด้วยโปรตีเอสจากป่านครนารายณ์ *Agave sisalana*

- lane 1. สารมาตรฐาน *p*-nitroaniline
2. สารมาตรฐาน alanine
3. สารมาตรฐาน Leucine
4. blank (0.05 M Tris-HCl pH 7.5 + 10% (v/v) dimethylformamide)
5. protease
6. boiled protease
7. N-Succ-Ala-Ala-Pro-Leu pNA
8. boiled protease + N-Succ-Ala-Ala-Pro-Leu pNA
9. protease + N-Succ-Ala-Ala-Pro-Leu pNA

ตารางที่ 6 ค่า R_f ของจุดบนแผ่น TLC ของสารมาตรฐาน และ ผลิตภัณฑ์จากการย่อย
ของเอนไซม์ ตามวิธีข้อ 3.3.13

Standard amino acids or enzyme hydrolysates	R _f
<i>p</i> -Nitroaniline	0.90
Arg	0.10
Ala	0.27
Gly	0.23
Val	0.43
Leu	0.55
NBz-Val-Gly-Arg-pNA ที่ย่อยด้วยโปรตีนจาก <i>Streptomyces geci</i>	0.10, 0.23, 0.43, 0.90
NBz-Val-Gly-Arg-pNA ที่ย่อยด้วยโปรตีนจาก <i>Agave sisalana</i>	-
N-Succ-Ala-Ala-Pro-Leu-pNA ที่ย่อยด้วยโปรตีนจาก <i>Streptomyces geci</i>	0.27, 0.55, 0.90
N-Succ-Ala-Ala-Pro-Leu-pNA ที่ย่อยด้วยโปรตีนจาก <i>Agave sisalana</i>	0.90

NBz-Val-Gly-Arg-pNA

N-Succ-Ala-Ala-Pro-Leu-pNA

รูปที่ 17 ความจำเพาะในการไฮโดรไลสเปปไทด์สังเคราะห์ของโปรติเอสจาก
ปานครนารายณ์ *Agave sisalana* (ลูกศรแสดงพันธะที่เอนไซม์สามารถตัดได้)