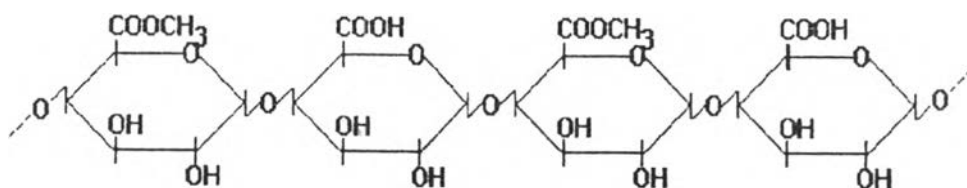


บทที่ 3

ทฤษฎี

เพกติน (Pectin)

เพกติน เป็นโพลิเมอร์ที่มีโครงสร้างซับซ้อนชนิดหนึ่งของโพลีแซ็กคาไรด์ (polysaccharide) ซึ่งพบได้ทั่วไปในพืชชั้นสูง โดยเป็นส่วนประกอบของ middle lamellae ของผนังเซลล์ (cell wall) เป็นสารที่ทำให้เนื้อเยื่อพืชมีความแข็งแรง เพกตินมีโครงสร้างหลักเป็น α (1,4) D-galacturonic acid โครงสร้างหลักนี้มีหมู่คาร์บอกซิล (carboxyl group) บางหมู่จะถูกเอสเทอร์ไรฟ (esterified) ด้วยเมทานอล (methanol) ถึงแม้ว่าในผักผลไม้ทั่วไป จะพบสารจำพวกเพกตินอยู่น้อย (ไม่เกิน 1 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก) แต่ก็มีผลต่อความเข้ากันเป็นเนื้อเดียว (consistency of homogenized) ของผักและผลไม้เนื่องจากเพกตินมีลักษณะเป็นร่างแห (net work) ธรรมชาติของเพกตินเป็นพวกที่ชอบน้ำอย่างมาก (highly hydrophillic colloid) มีประจุลบ สามารถละลายน้ำได้ เมื่อน้ำอยู่เพกตินจะพองตัว และแขวนลอยอยู่ในน้ำเกิดเป็นสารละลายคอลลอยด์ชนิด ขัดขวางการตกตะกอนของอนุภาคต่างๆ ที่แขวนลอยอยู่ในน้ำผลไม้ หรือไวน์ โดยทั่วไป เพกตินมีน้ำหนักโมเลกุลประมาณ 10,000-400,000 [3]



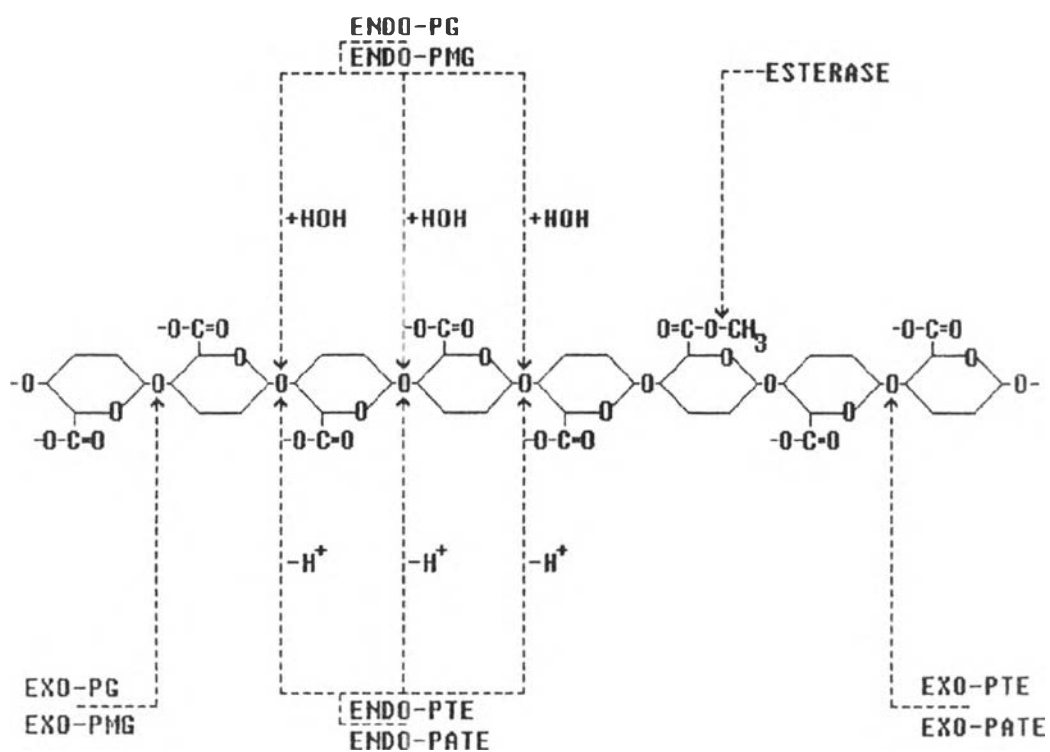
รูปที่ 3.1 โครงสร้างทั่วไปของโมเลกุลเพกติน

เอนไซม์เพคตินเอส (Pectolytic enzyme)

เอนไซม์เพคตินเอสได้มาจากพืชชั้นสูง แบคทีเรีย (bacteria) รา ยีสต์ (yeast) แมลง โปรโตซัว (protozoa) นีมาโทด (nematode) และหอยทาก [3] เอนไซม์นี้มีคุณสมบัติเป็นเอนไซม์หลายองค์ประกอบ (multicomponent enzyme) โดยมีองค์ประกอบของเอนไซม์ที่ทำหน้าที่ร่วมกัน ดังตารางที่ 3.1 [4] และการทำงานของเอนไซม์ต่อสับสเตรต แสดงไว้ในรูปที่ 3.2

ตารางที่ 3.1 องค์ประกอบของเพคโตไลติกเอนไซม์ (Pectolytic enzyme)

Name	EC No.	Primary substrate	Products	Mechanism
<i>Esterase</i>				
Pectin methylesterases (pectinesterases)	3.1.1.11	Pectin	Pectic acid+ methanol	Hydrolysis
<i>Polygalacturonases</i>				
Protopectinases		Protopectin	Pectin	Hydrolysis
Endopolygalacturonases	3.2.1.15	Pectic acid	Oligogalacturonates	Hydrolysis
Exopolygalacturonases	3.2.1.82	Pectic acid	Monogalacturonate	Hydrolysis
Oligogalacturonate hydrolases		Trigalacturonate	Monogalacturonate	Hydrolysis
4:5 Unsaturated oligogalacturonate hydrolases		4:5 (Galacturonate) _n	Unsaturated monogalacturonate and saturated (n-1)	Hydrolysis
Endopolymethylgalacturonases		Pectin	Methyl oligogalacturonates	Hydrolysis
<i>Lyases</i>				
Endopolygalacturonate lyases (endopectate lyases)	4.2.2.2	Pectic acid	Unsaturated oligogalacturonates	<i>Trans</i> elimination
Exopolygalacturonate lyases (exopectate lyases)	4.2.2.9	Pectic acid	Unsaturated digalacturonate	<i>Trans</i> elimination
Oligogalacturonate lyases	4.2.2.6	Unsaturated digalacturonate	Unsaturated monogalacturonate	<i>Trans</i> elimination
Endopolymethylgalacturonate lyases (endopectin lyases)	4.2.2.10	Pectin	Unsaturated methyl oligogalacturonates	<i>Trans</i> elimination



รูปที่ 3.2 ความจำเพาะและการทำงานของเอนไซม์ตัดต่อโมเลกุลของเทกติน

การตรึงรูปเอนไซม์ (Enzyme Immobilization)

เอนไซม์ตรึงรูป คือ การทำให้เอนไซม์เคลื่อนที่ไปมาไม่ได้ หรือเคลื่อนที่ได้ในพื้นที่จำกัด และยังพบว่าเอนไซม์ตรึงรูปมีคุณสมบัติบางประการเปลี่ยนไปที่ทำให้เอนไซม์ตรึงรูปมีประโยชน์ เมื่อเปรียบเทียบกับเอนไซม์อิสระ ดังนี้ [5]

1. เอนไซม์ตรึงรูปสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้อีก
2. การผลิตที่ใช้เอนไซม์ตรึงรูปสามารถกระทำต่อเนื่อง และควบคุมได้ตามต้องการ
3. เอนไซม์ตรึงรูปบางชนิดสามารถทำให้มีคุณสมบัติทางด้านความคงทนได้โดยการเปลี่ยนแปลงวิธีการตรึงรูป
4. แยกออกจากผลิตภัณฑ์ได้ง่าย
5. ลดต้นทุนในการผลิต

วิธีการตรึงรูปเอนไซม์

วิธีการตรึงรูปเอนไซม์ แบ่งได้เป็น 4 วิธี ตามหลักพื้นฐานและเทคนิคการตรึงรูปเอนไซม์ ดังนี้ [6]

1. การตรึงเอนไซม์กับตัวพุงที่ไม่ละลายน้ำด้วยพันธะโควาเลนต์ (covalent attachment to a solid support)
2. การตรึงเอนไซม์กับตัวพุงที่ไม่ละลายน้ำที่ไม่ใช่พันธะโควาเลนต์ (non-covalent interaction with a solid support)
3. การโอบล้อมทางกายภาพของเอนไซม์ในโพลิเมอร์ที่เป็นโพรงหรือเยื่อกึ่งผ่านได้ (physical entrapment in or by a polymer matrix or a micelle)
4. การเชื่อมขวางระหว่างโมเลกุลของเอนไซม์ด้วยพันธะโควาเลนต์ (covalent cross-linking)

1. การตรึงเอนไซม์กับตัวพุงด้วยพันธะโควาเลนต์ (Covalent attachment method)

การยึดเกาะระหว่างเอนไซม์กับตัวพุงที่ไม่ละลายน้ำ (solid support) โดยใช้หลักการเกิดพันธะโควาเลนต์ (covalent bonding) ของหมู่ฟังก์ชันบนตัวพุง กับปลายสายโซ่ (side chain) ของเอนไซม์ หมู่ฟังก์ชันของตัวพุงหมู่หนึ่งที่สามารถจับกับเอนไซม์ได้ คือ หมู่อะมิโน (amino group) ซึ่งวิธีการกระตุ้นตัวพุงให้มีหมู่อะมิโนที่ง่ายที่สุดนั้นทำได้โดยการบำบัดด้วย

กลูตารัลดีไฮด์ (glutaraldehyde) และมีการพิสูจน์แล้วว่าตัวพุงที่ถูกบำบัดด้วยวิธีนี้สามารถนำไปใช้กับงานด้านอาหารได้ พันธะโควาเลนต์เป็นพันธะที่เกิดจากอะตอมรวมกันโดยการถ่ายเทอิเล็กตรอนอย่างสมบูรณ์ และอะตอมใช้อิเล็กตรอนร่วมกัน ทำให้ไม่มีขั้วประจุในโมเลกุลที่เกิดพันธะ เพราะใช้อิเล็กตรอนคู่ร่วมกัน และกระจายตัวอย่างสมมาตร เนื่องจากการเกิดพันธะโควาเลนต์ต้องผ่านขั้นตอนของการสลายของพันธะโควาเลนต์เดิม ดังนั้นเมื่อพลังงานการสลายพันธะ (dissociation energy) ยิ่งสูง โมเลกุลใหม่ที่ได้จะมีพันธะโควาเลนต์ที่แข็งแรง และเสถียรมากด้วยเหตุนี้ภาวะของปฏิกิริยาการเกิดพันธะโควาเลนต์จึงค่อนข้างรุนแรง ทำให้มีผลโดยตรงต่อบริเวณเร่ง (active site) และโครงสร้างสามมิติ (conformation) ของเอนไซม์ ผลกระทบดังกล่าวมีทั้งช่วยทำให้แอกติวิตี (activity) สูงขึ้นและลดลงได้ ทั้งสองกรณี ขึ้นอยู่กับภาวะที่ใช้ในการตรึงรูป

2. การตรึงเอนไซม์กับตัวพุงที่ไม่ใช่พันธะโควาเลนต์ (Non-covalent interaction methods)

การยึดเกาะระหว่างเอนไซม์กับตัวพุงที่ไม่ละลายน้ำโดยใช้หลักการต่างๆ กัน ได้แก่ การดูดซับทางกายภาพ (physical adsorption) ซึ่งจะเป็นการดูดซับของเอนไซม์บนผิวภายนอกของตัวพุง เอนไซม์จะถูกจับไว้ด้วยแรงดึงดูดที่ค่อนข้างอ่อน เช่น พันธะไฮโดรเจน (hydrogen bonding) แรงแวนเดอร์วาลส์ (Van der Waals) หรือแรงไฮโดรโฟบิก (hydrophobic) เป็นต้น ส่วนอีกวิธีเป็นการเกิดพันธะไอออนิก (ionic bonding) ซึ่งเป็นการตรึงด้วยหลักการของการดึงดูดประจุของเอนไซม์กับตัวพุงที่มีส่วนของโมเลกุลที่สามารถแลกเปลี่ยนประจุได้ (ion-exchange residue) วิธีการตรึงรูปโดยวิธีการดูดซับทางกายภาพนี้จะไม่ค่อยมีผลกระทบต่อโครงสร้างสามมิติและแอกติวิตีของเอนไซม์ เนื่องจากไม่มีพันธะเคมี แรงยึดเหนี่ยวระหว่างเอนไซม์กับตัวพุงจึงอ่อนมาก ทำให้เอนไซม์ที่ถูกดูดซับอาจหลุดออกไปจากตัวพุงในระหว่างการใช้งานได้ สำหรับวิธีการยึดด้วยพันธะไอออนิกนั้นก็ยังมีผลกระทบต่อแอกติวิตีของเอนไซม์ทั้งด้านการเปลี่ยนโครงสร้างสามมิติ และการเปลี่ยนแปลงบริเวณเร่ง รวมทั้งมีแรงยึดเหนี่ยวที่ค่อนข้างอ่อนเช่นกัน ทำให้เอนไซม์หลุดง่ายในระหว่างปฏิกิริยาที่มีความเข้มข้นของไอออนสูง หรือมีการเปลี่ยนแปลงค่าความเป็นกรด-ด่างของสารละลาย แต่อย่างไรก็ตาม ได้มีการวิจัยโดยการปรับปรุงแรงยึดเกาะกันให้สูงขึ้น โดยทำให้เอนไซม์มีประจุมากขึ้น

3. การโอบล้อมทางกายภาพของเอนไซม์ในโพลีเมอร์ที่เป็นโพรงหรือเยื่อกึ่งผ่านได้

(Physical entrapment methods)

การตรึงรูปวิธีนี้เป็นการกักเอนไซม์อยู่ในตัวกลาง โดยเอนไซม์ไม่เกิดพันธะใดๆ กับตัวกลาง ถ้าตัวกลางเป็นโพลีเมอร์ที่เป็นโพรง (polymer matrix) เรียกว่า เป็นการตรึงแบบแลททิซ

(lattice type) ถ้าเป็นการยึดในเยื่อกึ่งผ่านได้ (semipermeable membrane) เรียกว่า เป็นการตรึงแบบไมโครแคปซูล (microcapsule type) ซึ่งทั้งสองกรณีนี้จะกีดกันการซึมผ่านของโมเลกุลเอนไซม์ แต่ขณะเดียวกันจะยอมให้สับสเตรตและผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นซึมผ่านไปได้

4. การเชื่อมขวางระหว่างโมเลกุลของเอนไซม์ด้วยพันธะโควาเลนต์ (cross-linkage method) การตรึงรูปวิธีนี้อาศัยวิธีการสร้างพันธะเคมีเหมือนกับวิธีการสร้างพันธะโควาเลนต์ แต่วิธีนี้ไม่ต้องใช้ตัวพุง แต่ใช้ปฏิกิริยาระหว่างสารไบฟังก์ชันนอล (bifunctional reagent) เกาะกับเอนไซม์แบบเชื่อมขวาง ซึ่งมีผลให้เอนไซม์หลายโมเลกุลเกาะกลุ่มกลายเป็นโมเลกุลใหญ่ ละลายนำได้น้อยลง วิธีนี้มีแรงยึดที่แข็งแรง แต่ต้องใช้ปฏิกิริยาที่รุนแรง เอนไซม์ที่ได้มีแอกติวิตีต่ำ ใช้ปริมาณเอนไซม์มาก และเสถียรภาพ (stability) ต่ำ เนื่องจากการใช้สารเชื่อมขวางก่อให้เกิดพันธะโควาเลนต์ระหว่างโมเลกุลเอนไซม์ ฉะนั้นจึงมีผลต่อโครงสร้างสามมิติและแอกติวิตีของเอนไซม์ได้ง่ายกว่าวิธีที่ 2 และ 3 วิธีนี้จึงนิยมใช้ควบคู่กับการยึดเกาะด้วยแรงดูดซับทางกายภาพ สารไบฟังก์ชันนอลที่นิยมใช้มากที่สุดคือ กลูตาราลดีไฮด์

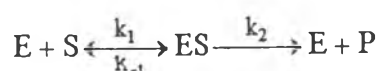
สมบัติของเอนไซม์ตรึงรูป (Properties of Immobilized Enzyme)

สมบัติบางประการของเอนไซม์ตรึงรูปที่เปลี่ยนไปโดยกระบวนการตรึงรูปนั้น ได้แก่

- ค่าความเป็นกรด-ด่างที่เหมาะสมของเอนไซม์ตรึงรูป
- ค่าอุณหภูมิที่เหมาะสมของเอนไซม์ตรึงรูป
- ค่าคงที่ทางจลนพลศาสตร์ (K_m , V_{max})
- เสถียรภาพที่มีต่ออายุการเก็บ และการท

จลนพลศาสตร์ของเอนไซม์ (Enzyme Kinetics)

สมการเคมีพื้นฐานที่ใช้ในการศึกษาด้านจลนพลศาสตร์ของเอนไซม์ คือ ปฏิกิริยาไมเคิลิสเมนเทน (Michaelis-Menten mechanism) ดังปฏิกิริยานี้



จากปฏิกิริยาข้างบนสามารถสร้างสมการไมเคิลิสเมนเทน (Michaelis-Menten equation) ได้ดังนี้

$$V = \frac{V_{\max} C_s}{K_m + C_s} \quad \dots\dots\dots (1)$$

เมื่อ K_m เป็นค่าคงที่ไมเคิลลิส (Michaelis constant)

V_{\max} เป็นอัตราเร็วปฏิกิริยาสูงสุด

เนื่องจากกราฟระหว่างอัตราเร็วเริ่มต้นของปฏิกิริยา (V) กับความเข้มข้นของสับสเตรต (C_s) มีลักษณะเป็นไฮเพอร์โบลา (hyperbola) ทำให้การหาค่าคงที่ไมเคิลลิส และค่าความเร็วปฏิกิริยาสูงสุดมีความยุ่งยากและได้ค่าที่ไม่แม่นยำ จึงต้องมีวิธีการเขียนกราฟความสัมพันธ์ออกมาเป็นเส้นตรง ซึ่งมีวิธีต่างๆ กันหลายวิธี แต่ที่นิยมใช้ คือ Lineweaver-Burk Reciprocal Plot โดยมีสมการดังนี้

$$\frac{1}{V} = \frac{K_m}{V_{\max}} \frac{1}{C_s} + \frac{1}{V_{\max}} \quad \dots\dots\dots (2)$$

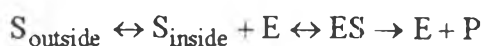
จลนพลศาสตร์ของเอนไซม์ตรึงรูป (Kinetics of Immobilized enzyme)

จลนศาสตร์ของเอนไซม์ตรึงรูปจะซับซ้อนกว่าเอนไซม์อิสระ (free enzyme) แต่ในการใช้ในอุตสาหกรรมต้องการทราบเพียงแนวโน้มของเอนไซม์ที่จะเปลี่ยนแปลงไปเมื่อถูกตรึงเท่านั้น เหตุผลที่จะทำให้เอนไซม์ที่ถูกตรึงเปลี่ยนไปมีได้ 3 ประการ คือ

1. ถ้ากระบวนการตรึงเอนไซม์เกี่ยวข้องกับการเกิดพันธะโควาเลนต์ระหว่างเอนไซม์กับตัวพุงที่ไม่ละลายน้ำ (solid support) จะมีผลต่อคุณสมบัติของเอนไซม์ และแอกติวิตีอาจถูกกระทบกระเทือน เนื่องจากการยึดระหว่างโมเลกุลของเอนไซม์กับตัวพุงมีผลทำให้โครงรูปสามมิติของโปรตีนในเอนไซม์เปลี่ยนไปและอาจมีผลต่อหมู่ที่อยู่ในบริเวณเร่งด้วย

2. สภาพแวดล้อมจุลภาค (microenvironment) ของเอนไซม์เมื่อถูกตรึงจะแตกต่างไปจากเดิม ทั้งนี้ขึ้นกับชนิดของตัวพุง

3. การตรึงเอนไซม์ในตัวพุงที่มีลักษณะเป็นร่างแห หรือทรงกลมที่มีรูพรุน ทำให้การแพร่ของสับสเตรต และสารอินทรีย์ หรือไอออนต่างๆ เป็นไปได้อย่างไม่สะดวก โดยเฉพาะสับสเตรตที่มีโมเลกุลขนาดใหญ่ หรือไม่เป็นเนื้อเดียวกัน หรือมีลักษณะแขวนลอย (suspension) จะเคลื่อนที่เข้าหาเอนไซม์ได้ช้ามาก และมีปัญหาด้านการถ่ายเทมวล (mass transfer) ในกรณีนี้จะต้องดัดแปลงสมการไมเคิลลิสเมนเทน (Michaelis-Menten equation) เป็น



ในตอนแรกความเข้มข้นของสับสเตอร์ต่ำ เนื่องจากสับสเตอร์จะค่อยๆ แพร่ผ่านเข้ามา ทำให้อัตราการแพร่ของสับสเตอร์เป็นตัวจำกัดอัตราเร็วของปฏิกิริยา แต่เมื่อถึงไ้ระยะหนึ่ง เมื่ออัตราการแพร่สูงขึ้นและถึงจุดที่เอนไซม์ทำปฏิกิริยากับสับสเตอร์ไม่ทันช่วงนี้จะเป็นช่วงที่ความสามารถของเอนไซม์จะเป็นตัวจำกัดความเร็วของปฏิกิริยา ข้อจำกัดของอัตราการแพร่อีกประการหนึ่งคือ การแพร่ของผลผลิตที่ได้ ถ้าเป็นในสารละลายทั่วไป เมื่อเกิดผลผลิตขึ้น ผลผลิตก็จะแพร่ออกจากเอนไซม์ไปทำให้ไม่เกิดการยับยั้งจากผลผลิต (product inhibition) แต่ถ้าอยู่ในลักษณะถูกตรึงช่องว่างที่กักเก็บเอนไซม์จะเป็นตัวยับยั้งการแพร่ของผลผลิตทำให้ความเข้มข้นของผลผลิตสูงขึ้นอย่างรวดเร็วและยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ ถึงแม้ว่าเมื่อคิดโดยรวมต่อปริมาตรแล้วจะเป็น ปริมาณที่น้อยมากก็ตาม

ผลกระทบด้านการถ่ายเทมวลสาร (Mass Transfer Effect)

เมื่อเอนไซม์ถูกตรึงบนตัวพองหรือภายในตัวพอง สับสเตอร์จะแพร่จากสารละลายภายนอก (bulk solution) ไปยังผิวของตัวพองซึ่งสับสเตอร์จะต้องแพร่ผ่านฟิล์มที่อยู่นิ่ง (stagnant film) ที่ผิวของตัวพองก่อนจึงจะสามารถเกิดปฏิกิริยาที่ผิวของตัวพองได้ จากนั้นจึงแพร่เข้าไปในรูพรุนของตัวพองเพื่อทำปฏิกิริยากับเอนไซม์ในตัวพอง ซึ่งอัตราการเกิดปฏิกิริยาในระบบจะขึ้นอยู่กับจลนพลศาสตร์ที่แท้จริงของเอนไซม์ตรึงรูป และอัตราการถ่ายเทมวลสาร กล่าวคือ จลนพลศาสตร์ของเอนไซม์ตรึงรูปบนตัวพองที่มีรูพรุน ถูกควบคุมโดยความต้านทานการถ่ายเทมวลสารของสับสเตอร์ (mass transfer resistances) 2 แบบ คือ

1. ความต้านทานการถ่ายเทมวลสารภายนอก (external mass transfer resistance) ซึ่งเกิดจากสับสเตอร์เคลื่อนที่จากสารละลายภายนอกไปยังผิวของตัวพอง โดยผ่านชั้นขอบเขต (boundary layer) ของของเหลวรอบตัวพอง

2. ความต้านทานการถ่ายเทมวลสารภายใน (internal mass transfer resistance) ซึ่งเกิดจากการเคลื่อนที่ของสับสเตอร์ภายในรูพรุนของตัวพองที่ถูกตรึงรูป เนื่องจากอัตราการเกิดปฏิกิริยาของเอนไซม์ตรึงรูปต่ำกว่าเอนไซม์อิสระ เมื่อให้ปริมาณเอนไซม์เท่ากัน ซึ่งเป็นผลมาจากโมเลกุลของเอนไซม์ไม่สามารถสัมผัสกับสารละลายสับสเตอร์ที่ระดับความเข้มข้นเดียวกับสารละลายสับสเตอร์ภายนอกได้หมดทุกโมเลกุล นั่นคือ อัตราการถ่ายเทมวลสารของสับสเตอร์ช้ากว่าอัตราการเปลี่ยนสับสเตอร์ไปเป็นผลผลิตโดยเอนไซม์

ความต้านทานการถ่ายเทมวลสารภายนอก (External Mass Transfer Resistance) :

อัตราการถ่ายเทมวลสารต่อหนึ่งหน่วยอนุภาค (rate of mass transfer per unit particle, N_s) :

$$N_s = k_s A (C_{sb} - C_s) \quad \dots\dots\dots (3)$$

เมื่อ k_s คือ สัมประสิทธิ์การถ่ายเทมวล (mass transfer coefficient)

A คือ พื้นที่ผิวของอนุภาคเอนไซม์ครึ่งรูปหนึ่งอนุภาค (surface area of one immobilized enzyme particle)

C_{sb} คือ ความเข้มข้นของสับสเตรตภายนอก (bulk concentrations of substrate)

C_s คือ ความเข้มข้นของสับสเตรตที่ผิวตัวพอง (surface concentrations of substrate)

ที่สภาวะคงที่ อัตราการเกิดปฏิกิริยาจะเท่ากับอัตราการถ่ายเทมวล

$$k_s a (C_{sb} - C_s) = V' = \frac{V_{max} C_s}{K_m + C_s} \quad \dots\dots\dots (4)$$

เมื่อ V' เป็นอัตราการเกิดปฏิกิริยาที่ผิวตัวพอง (rate of surface reaction)

a คือ พื้นที่ผิวทั้งหมดต่อหนึ่งหน่วยปริมาตรของสับสเตรต (total surface area per unit volume of substrate)

กำหนดตัวแปรไร้หน่วย 3 ตัว คือ :

$$N_{Da} = \frac{V_{max}}{k_s a C_{sb}} \quad \dots\dots\dots (5)$$

$$C_s' = \frac{C_s}{C_{sb}} \quad \dots\dots\dots (6)$$

และ
$$\beta = \frac{C_{sb}}{K_m} \quad \dots\dots\dots (7)$$

จากสมการ (4) เขียนใหม่ได้ดังนี้

$$\frac{1 - C_s'}{N_{Da}} = \frac{\beta C_s'}{1 + \beta C_s'} \quad \dots\dots\dots (8)$$

เมื่อ N_{Da} คือ Damköhler number ซึ่งเป็นอัตราส่วนของอัตราการเกิดปฏิกิริยาสูงสุดต่ออัตราการถ่ายเทมวลสารสูงสุด

ถ้า $N_{Da} \ll 1$ แสดงว่าอัตราการถ่ายเทมวลสารเร็วกว่าอัตราการเกิดปฏิกิริยา และปฏิกิริยารวมถูกควบคุมโดยปฏิกิริยาของเอนไซม์ ดังนั้นจากสมการ (4) จะได้

$$V' = \frac{V_{\max} C_s}{K_m + C_s} \quad \dots\dots\dots (9)$$

ถ้า $N_{Da} \gg 1$ แสดงว่าอัตราการเกิดปฏิกิริยาเร็วกว่าอัตราการถ่ายเทมวลสาร และอัตราการเกิดปฏิกิริยารวมถูกควบคุมโดยอัตราการถ่ายเทมวลสาร ดังนี้

$$V' = k_s a C_{sb} \quad \dots\dots\dots (10)$$

ซึ่งในทางวิศวกรรมเคมีสามารถอธิบายปรากฏการณ์นี้ในเชิงปริมาณได้โดยใช้ ค่า effectiveness factor, η ซึ่งนิยามว่าเป็นอัตราส่วนระหว่างอัตราการเกิดปฏิกิริยาที่แท้จริง (actual reaction rate, V') กับอัตราการเกิดปฏิกิริยาที่ไม่มีข้อจำกัดของการถ่ายเทมวลสาร (rate which would be obtained in the absence of mass transfer limitations, V) โดยกำหนดว่าเอนไซม์ทุกโมเลกุลอยู่ในสารละลายสัณฐานที่มีความเข้มข้นเท่ากับสารละลายสัณฐานภายนอก จะได้ความสัมพันธ์ดังนี้

$$\eta = \frac{V'}{V} \quad \dots\dots\dots (11)$$

$$= \frac{\frac{V_{\max} C_s}{K_m + C_s}}{\frac{V_{\max} C_{sb}}{K_m + C_{sb}}} = \frac{\beta C_s'}{1 + \beta C_s'} \quad \dots\dots\dots (12)$$

$$\frac{\beta C_s'}{1 + \beta}$$

ซึ่งจะเห็นว่าค่า effectiveness factor เป็นฟังก์ชันของ C_s' และ β ถ้า C_s' เท่ากับ 1 แสดงว่าความเข้มข้นของสัณฐานที่ผิวของตัวพองเท่ากับความเข้มข้นของสัณฐานในสารละลายภายนอก เมื่อแทน C_s' เท่ากับ 1 ในสมการ (11) จะได้ ค่า effectiveness factor เท่ากับ 1 ซึ่งแสดงให้เห็นว่าไม่มีข้อจำกัดของการถ่ายเทมวลสารแต่เมื่อ C_s' เข้าใกล้ 0 จะได้ค่า effectiveness factor เข้าใกล้ 0 ด้วย ซึ่งคือกรณีที่อัตราการถ่ายเทมวลช้ากว่าอัตราการเกิดปฏิกิริยามาก

ความต้านทานการถ่ายเทมวลสารภายใน (Internal Mass Transfer resistance) :

ความต้านทานการถ่ายเทมวลสารภายในจะมีผลต่ออัตราการเกิดปฏิกิริยาของเอนไซม์ก็ต่อเมื่อเอนไซม์ถูกตรึงอยู่ภายในตัวพุง ซึ่งสมการแสดงผลความต้านทานการถ่ายเทมวลสารภายในของเอนไซม์ตรึงรูปต่อค่า effectiveness factor ต้องมีสมมติฐานดังนี้

1. ปฏิกิริยาเกิดขึ้นที่ทุกๆ ตำแหน่งภายในเอนไซม์ตรึงรูป และค่า จลนพลศาสตร์ของปฏิกิริยาเหมือนกับค่าที่ได้จากเอนไซม์อิสระ
2. อัตราการถ่ายเทมวลผ่านเอนไซม์ตรึงรูปเกิดจากการแพร่ของโมเลกุล
3. ไม่มีข้อจำกัดของการถ่ายเทมวลสารที่ภายนอกผิวของเอนไซม์
4. เอนไซม์ตรึงรูปบนตัวพุง ทรงกลม

สมการมวลสารสำหรับทรงกลมที่มีความหนา dr :

จาก $\text{Input} - \text{Output} + \text{Generation} = \text{Accumulation}$

ที่สภาวะคงที่ $dC_s / dt = 0$ และให้ $(dr)^2$ หรือ $(dr)^3$ เท่ากับ 0 จะได้สมการอนุพันธ์อันดับสอง (second order differential equation) ดังนี้

$$D_s \left(\frac{d^2 C_s}{dr^2} + \frac{2}{r} \frac{dC_s}{dr} \right) + V' = 0 \quad \dots\dots\dots (13)$$

เมื่อ D_s เป็นสัมประสิทธิ์การแพร่ของสับสเตรทภายในอนุภาคเอนไซม์ตรึงรูป (Effective Diffusion of a substrate in an immobilized matrix)

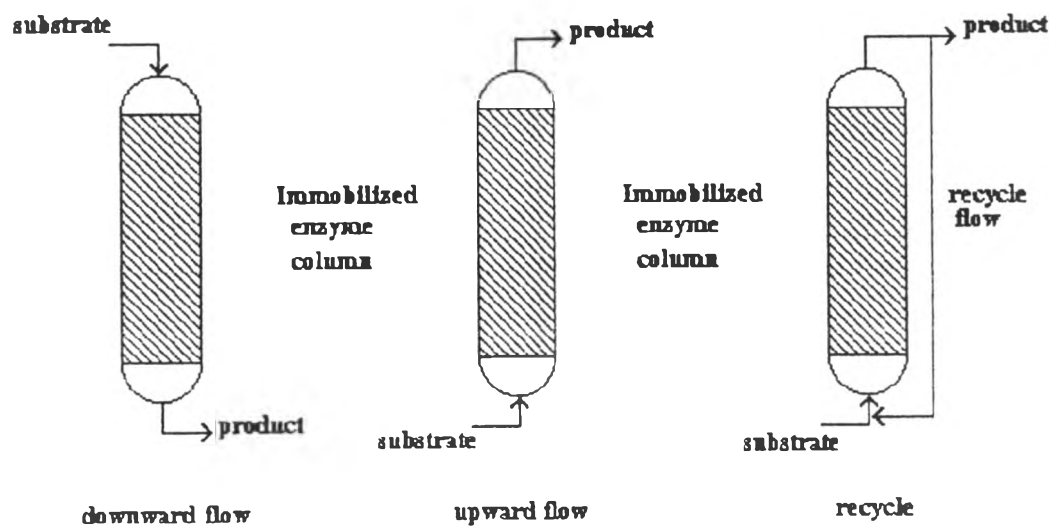
ในกรณีที่ศึกษาเอนไซม์ถูกตรึงอยู่เฉพาะบนผิวของตัวพุงเท่านั้นจึงไม่พิจารณาผลของความต้านทานการแพร่ภายในจะพิจารณาเฉพาะผลของความต้านทานการแพร่ภายนอกเท่านั้น

เครื่องปฏิกรณ์เอนไซม์แบบแพ็กเบด (Packed bed Enzyme Reactor)

เครื่องปฏิกรณ์แพ็กเบดต่อเนื่อง (continuous packed bed reactor) ดังรูปที่ 2 จัดว่าเป็นเครื่องปฏิกรณ์เอนไซม์ตรึงรูปที่ใช้อย่างกว้างขวางที่สุด ซึ่งวัสดุที่ใช้บรรจุในเบดอาจเป็นรูปทรงกลม ทรงกระบอก และรูปสถานะอื่นๆ สำหรับอัตราส่วนระหว่างเส้นผ่านศูนย์กลางของห่อแพ็กเบดต่อเส้นผ่านศูนย์กลางของวัสดุบรรจุ (packing material) ไม่ควรต่ำกว่า 8:1 ถึง 10:1 เพื่อหลีกเลี่ยงผลกระทบเนื่องจากผนังของห่อแพ็กเบด (wall effect) ในทางทฤษฎีเราจะสมมติว่าวัสดุบรรจุมี

ขนาดเท่ากัน และบรรจุแบบสุ่มในรูปแบบเดียวกัน (uniform random packing) และการใส่วัสดุลงในเบด จะทำให้เกิดทางคดเคี้ยวจำนวนมากนี้เป็นนเสมือนหนึ่งท่อตรงหลายๆ ท่อมัดติดกัน อย่างไรก็ตามในเครื่องปฏิกรณ์ชนิดนี้มีความจำเป็นต้องพิจารณาเรื่องความดันตก (pressure drop) ตลอดแนวของคอลัมน์ ซึ่งเป็นผลเนื่องจากขนาดคอลัมน์ต่อความเร็วปฏิกิริยา ทิศทางการไหลของสับสเตรตเข้าในเครื่องปฏิกรณ์แบบนี้ มีทาง 3 ทาง คือ

1. วิธีการไหลจากระดับสูงไปต่ำ (downward flow method)
2. วิธีการไหลจากระดับต่ำไปสูง (upward flow method)
3. วิธีการไหลซ้ำรอบ (recycling method)



รูปที่ 3.3 เครื่องปฏิกรณ์แบบแพ็กเบด

วิธีการแบบต่อเนื่องมีข้อได้เปรียบสูงกว่าวิธีการแบบไม่ต่อเนื่อง กล่าวคือ

- ควบคุมและทำงานได้อย่างอัตโนมัติได้ง่าย
- ลดค่าแรง
- เพิ่มเสถียรภาพด้านภาวะการทำงาน
- ควบคุมผลผลิตได้ง่าย

ความดันตก (pressure drop, ΔP)

ความดันตกของคอลัมน์เอนไซม์ตรงรูปเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งของการทำให้ปฏิกิริยา

เอนไซม์เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเครื่องปฏิกรณ์แบบเพ็กเบด การคำนวณค่าความดันลดของคอลัมน์แบบเพ็กเบดสามารถคำนวณได้จากสมการซึ่งเสนอโดยนักวิจัยหลายท่าน ดังนี้

จากสมการของ Hagen-poiseuille :

$$\Delta P = (32\mu v \Delta L) / D^2 \quad \dots\dots\dots (14)$$

แทนค่า D และ v ในสมการ (14) จะได้ :

$$\Delta P = (32\mu \left(\frac{v'}{\epsilon}\right) \Delta L) / (4r_H)^2 \quad \dots\dots\dots (15)$$

$$= 72\mu v' \Delta L (1-\epsilon)^2 / \epsilon^3 D_p^2 \quad \dots\dots\dots (16)$$

ค่า ΔL ในเบดจึงยาวกว่าท่อตรง เนื่องจากในเบดจริงจะเป็นท่อคดเคี้ยว และการใช้ค่า r_H ทำให้ค่า v' มีค่ามากขึ้น ดังนั้นตามผลการทดลองของ Blake-kozeny ค่าคงที่ควรเป็น 150

ดังนั้นสำหรับการไหลแบบราบเรียบ (laminar flow) ที่ค่า $N_{Re,p} < 10$ และ $\epsilon < 0.5$ ให้ใช้สมการของ Blake-kozeny เพื่อคำนวณหาความดันเนื่องจากความเสียดทาน (pressure drop due to friction)

$$\Delta P = 150\mu v' \Delta L (1-\epsilon)^2 / \epsilon^3 D_p^2 \quad \dots\dots\dots (17)$$

สำหรับการไหลแบบปั่นป่วน (turbulent flow) ในหอยเพ็กเบด จากสมการการไหลแบบปั่นป่วนในท่อ

$$\Delta P = 4f\rho \Delta L v^2 / 2D \quad \dots\dots\dots (18)$$

แทนค่า D และ v ในสมการ (18) จะได้ :

$$\Delta P = 3f\rho (v')^2 \Delta L (1-\epsilon) / \epsilon^3 D_p \quad \dots\dots\dots (19)$$

ในกรณีที่เป็นการไหลที่มีความปั่นป่วนสูง (highly turbulent flow) ค่าแฟกเตอร์แรงเสียดทาน (friction factor, f) มักมีค่าคงที่และถ้าเราสมมติว่าความขรุขระ (roughness) ในท่อแพ็คเกจมีค่าคล้ายคลึงกัน ดังนั้นตามผลการทดลองของ Burke-Plummer จะได้ $3f$ เท่ากับ 1.75 ดังนั้นสำหรับการไหลแบบปั่นป่วนที่ $N_{Re,P} > 1000$ ให้ใช้สมการของ Burke-Plummer เพื่อคำนวณหาความดันตก

$$\Delta P = 1.75\rho(v')^2 \Delta L(1-\varepsilon) / \varepsilon^3 D_p \quad \dots\dots\dots (20)$$

Ergen ได้เสนอสมการทั่วไป สำหรับการไหลที่มีค่า $N_{Re,P}$ (Reynolds number) ตั้งแต่ค่าต่ำจนถึงค่าสูงดังนี้

$$\Delta P = (150\mu v' \Delta L(1-\varepsilon)^2 / \varepsilon^3 D_p^2) + (1.75\rho(v')^2 \Delta L(1-\varepsilon) / \varepsilon^3 D_p) \quad \dots\dots\dots (21)$$

จากสมการที่ 7 เขียนใหม่ให้อยู่ในไร้หน่วย (dimensionless group) ดังนี้

$$(\Delta P \rho \varepsilon^3 D_p) / (G')^2 \Delta L(1-\varepsilon) = (150 / N_{Re,P}) + 1.75 \quad \dots\dots\dots (22)$$

- เมื่อ ΔP = ความดันตก (pressure drop)
 ρ_s = ความหนาแน่นของเอนไซม์ที่ตรึงรูป (true density of immobilized enzyme)
 ε = ช่องว่างในเบด (void fraction of packed bed)
 v = ความเร็วของของเหลวในท่อ (linear velocity of liquid)
 v' = ความเร็วของของเหลวในท่อแพ็คเกจ (velocity of liquid)
 μ = ความหนืดของของเหลว (liquid viscosity)
 L = ความสูงของเบด (length of packed bed (column length))
 D_p = ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของอนุภาคของแข็ง (particle diameter)
 G' = ปริมาณมวลที่ไหล (mass flow rate)
 $N_{Re,P}$ = ค่าของ Renolds (Renolds number)
 f = แฟกเตอร์แรงเสียดทาน (friction factor)
 r_H = ขนาดรัศมีไฮดรอลิก (hydrolic radius)