## าเท**คั**ดต่อ

การศึกษาการแยกเชื้อราที่ผลิตเอนไซม์แอลฟา-กาแลคโตซิเดสจากดินพบว่า มีเชื้อราหลาย ชนิดที่สามารถผลิตเอนไซม์ชนิดนี้ได้ โดยเฉพาะเมื่อเพาะเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีคาร์โบไฮเดรตจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมักโดย Saccharomyces cerevisiae เป็นแหล่งของคาร์บอน นอกจากนี้ยังพบว่า โอลิโกแซ็กคาไรด์ที่ไม่มีฟรุกโตสและซูโครสจะเป็นตัวเหนี่ยวนำให้เกิดแอลฟา-กาแลคโตซิเดส

การทดลองนี้สามารถแยกเชื้อราจากดินได้ 2 ชนิด ได้แก่ Aspergillus spp. และ Trichoderma spp. โดยเอนไซม์ที่ผลิตโดย Aspergillus spp. มีการทำงานสูงสุดที่อุณหภูมิ 50 องศา เซลเซียส และ pH 8.0 โดยมีค่า specific activity เท่ากับ 0.748 หน่วยต่อมิลลิกรัมของโปรตีน ส่วน เอนไซม์ที่ผลิตโดย Trichoderma spp. มีการทำงานสูงสุดที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส และ pH 7.0 โดยมีค่า specific activity เท่ากับ 0.787 หน่วยต่อมิลลิกรัมของโปรตีน

จากการศึกษาเบื้องต้น ในการย่อยน้ำตาลราฟฟิโนสและสตาชิโอสด้วยเอ็นไซม์จากเชื้อราพบ ว่าสามารถย่อยน้ำตาลทั้งสองได้ดีโดยย่อยสลายสตาชิโอสได้มากกว่าราฟฟิโนส

ลิขสิทธิมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University All rights reserved

## Abstract

Isolation of  $\alpha$ -galactosidase producing fungi from soil suggested that there were various kinds of fungi which were able to produce  $\alpha$ -galactosidase, especially when cultured in a medium containing soybean carbohydrate fermented by Saccharomyces cerevisiae as a sole carbon source. This study also indicated that  $\alpha$ -galactosidase production was induced when using oligosaccharide without fructose and sucrose.

Enzyme produced by *Aspergillus* spp. and *Trichoderma* spp. in this study were isolated from soil. α-Galactosidase from *Aspergillus* spp. had an optimum activity at 50°C in pH 8.0 medium with specific activity of 0.748 unit/mg protein while enzyme from *Trichoderma* spp. showed an optimum activity at 40°C in pH 7.0 and specific activity of 0.787 unit/mg protein.

The preliminary study on hydrolysis of raffinose and stachyose by the fungal enzymes showed that they could hydrolyze these sugars effectively. The enzymes could hydrolyze stacheose better than raffinose.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University All rights reserved