บทคัดย่อ

ชื่อโครงการวิจัย

"การพัฒนาการผลิตเอนไซม์ไลเปสที่ทนความร้อนสูงได้โดยจุลชีพ ที่แยกจากน้ำพุร้อนเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมไขมั่นและ/หรือการสัง เคราะห์สารอินทรีย์"

ผู้เขียนรายงานการวิจัย

รองศาสตราจารย์ คร.สุรีย์ ฟูตระกูล

เอนไซม์ใลเปสมีประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมไขมันเนื่องจากมีบทบาทสำคัญในการปรับปรุง
คุณภาพอาหารประเภทน้ำมันและใชมันโดยการย่อยสลายไขมันได้เป็นกรดไขมันและกลีเซอร์ไรด์
ต่าง ๆ ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์และมีราคาสูง ปฏิกิริยาที่เร่งด้วยเอนไซม์จะเกิดที่อุณหภูมิต่ำกว่าวิธี
ย่อยสลายทางเคมีซึ่งใช้อุณหภูมิสูงถึง 220°C และความดันสูง นอกจากนี้เอนไซม์ใลเปสยังมี
ความจำเพาะต่อปฏิกิริยาหลายอย่างและสามารถเร่งปฏิกิริยาการสังเคราะห์ได้ในตัวทำละลาย
อินทรีย์ในภาวะที่มีน้ำน้อยซึ่งมีประโยชน์ในอุตสาหกรรมการสังเคราะห์สารเคมี ในการวิจัยนี้ได้ทำการคัดเลือกแบคทีเรียเทอร์โมไฟล์ที่ผลิตไลเปสได้สูงที่แยกได้จากน้ำพุร้อนในจังหวัดเชียงใหม่
มาทำการศึกษาเพื่อพัฒนาการผลิตเอนไซม์ใลเปสที่ทนความร้อนสูงได้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมไขมัน
และ/หรือการสังเคราะห์สารอินทรีย์

ได้ทำการคัดเลือกแบคทีเรียเทอร์โมไฟล์ที่ผลิตไลเปสนอกเซลล์ได้มากกว่าไอโซเลทอื่นๆ ที่ แยกได้มา 5 ใอโซเลท คือ P1, TLS63, TP404, TP614 และ TP811 มาศึกษาการผลิต และ ลักษณะเฉพาะบางประการของเอนไซม์เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาการนำเอนไซม์ไปใช้ประโยชน์ ในอุตสาหกรรมต่าง ๆ อย่างเหมาะสมและมีประโยชน์สูงสุดต่อไป ในแง่การผลิตได้ทำการเลี้ยงแบค ทีเรียทั้ง 5 ไอโซเลทที่ 65°ช ในอาหาร 3 สูตร สูตร A ประกอบด้วยสิ่งสกัดจากยีสต์ เปปโตน และน้ำมันมะกอก สูตร B ประกอบด้วยแบคโต-เปปโตน สิ่งสกัดจากยีสต์ soymeal น้ำมันมะกอก, Triton X-100, K2HPO4, MgSO4 และ Na2CO3 และสูตร C คือสูตร A ที่มีตัวทำละ ลายอินทรีย์อยู่ 50% โดยปริมาตร เทอร์โมไฟล์ทั้ง 5 ไอโซเลทเจริญได้ดี และผลิตไลเปสได้สูงใน อาหารสูตร A และการผลิตไลเปสในอาหารที่มีตัวทำละลายอินทรีย์นั้นจะมีปริมาณลดลงตามค่า log P ของตัวทำละลายอินทรีย์ที่ผสมอยู่ ไลเปสที่ผลิตได้จากแบคทีเรียทั้ง 5 ไอโซเลท จะค่อน ข้างเสถียรต่อความร้อนในช่วงพีเอซที่กว้างจาก 4.0-10.0 มีช่วงพีเอซและอุณหภูมิที่เหมาะสม ต่อการทำงานกว้าง (pH 6.0-8.0 และอุณหภูมิ 40-80°C ตามลำดับ) ความคงทนของ เอนไซม์ในพีเอซที่เป็นทั้งกรดและเบสนี้ที่อุณหภูมิสูงชี้ให้เห็นถึงประโยชน์ในการนำไปใช้ในผงชัก-

ฟอกที่ใช้กับงานชักล้างที่อุณหภูมิต่าง ๆ และงานทางชีวสังเคราะห์ ไลเปสจากทั้ง 5 ไอโชเลทมีรูป แบบเหมือนกันในการสลายสับสเตรทไขมันและน้ำมันชนิดต่าง ๆ คือ มีความจำเพาะต่อการสลาย น้ำมันในช่วงกว้างโดยที่จะมีความจำเพาะมากต่อการไฮโครไลส์พันธะเอสเทอร์ของกรดโอเลอิคมาก กว่ากรด ไขมันชนิดอื่น ๆ

ได้ทดสอบแอกติวิตีและเสถียรภาพของไลเปสนอกเซลล์จากเทอร์มอไฟล์ P1, TLS63. TP404, TP614 และ TP811 เมื่อมีไอออนโลหะ ตัวยับยังและสารลดแรงตึงผิวบางชนิด พบ ว่าไอออน Co²⁺ และ Ag⁺ ยับยั้งแอกติวิตีของไลเปสทุกชนิดและ Zn²⁺ สามารถยับยั้งแอกติวิตีของไลเปสทุกชนิดและ Zn²⁺ สามารถยับยั้งแอกติวิตีของไลเปสจาก TP614 ได้ดี เอนไซม์มีความคงทนมากขึ้นเมื่อบ่มที่อุณหภูมิ 30°C เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ในภาวะที่มีไอออน Na⁺, K⁺, Ca²⁺, Mg²⁺, Mn²⁺ และ Pb²⁺ ทั้ง EDTA, EGTA และ CaCl₂ เข้มขัน 10 mM ต่างก็ไม่มีผลต่อแอกติวิตีของเอนไซม์ ในภาวะที่มี PMSF เข้มขัน 10 mM แอกติวิตีของเอนไซม์จะถูกยับยั้งบางส่วนยกเว้นไลเปสจาก TP614 จะถูกยับยั้งทั้ง หมด ในขณะที่ 2-mercaptoethanol เข้มขัน 10 mM ไม่มีผลต่อแอกติวิตีของเอนไซม์ เอนไซม์ มีแอกติวิตีเพิ่มขึ้นประมาณ 2 เท่า เมื่อมี Triton X-100 เข้มขัน 4% (v/v) และยูเรียเข้มขัน 3M และจะสูญเสียแอกติวิตีเกือบทั้งหมดเมื่อมี SDS เข้มขันมากกว่า 0.5% (w/v) ผลการทคลอง แสดงให้เห็นว่าเอนไซม์ไลเปสเหล่านี้ไม่มีส่วนจับแคลเซียมในโมเลกุล และไม่เป็นเมทัลโลโปรตีน กรลอะมิโนเซรีนอาจเกี่ยวข้องกับบริเวณเร่งปฏิกิริยาของเอนไซม์ แต่พันธะไดซัลไฟต์ไม่มีความจำ เป็นต่อการเร่งปฏิกิริยาของเอนไซม์ แต่ SDS จะทำให้เอนไซม์เลียสภาพธรรมชาติ

ได้ทดลองการเพิ่มผลผลิตเอนไซม์ใลเปสโดยการแยกยีนสำหรับการสร้างใลเปสจากแบคที่ เรีย 3 ใอโซเลท คือ P1, TP404 และ TP811 ใส่เข้าไปในพาหะ pUC19 แล้วโคลนเข้าไปใน แบคทีเรีย E. coli DH50 แล้วคัดเลือกโดยดูวงใสรอบโคโลนีบน Tributyrin agar plate ได้โคลน มา 3 ชนิด ชื่อ pUCP1, pUC-TP404 และ pUCTP-811 ตามลำดับ เมื่อนำมาเลี้ยงในอาหาร เหลวเทียบกับ Native strains พบว่าโคลนทั้งสามสามารถผลิตเอนใชม์ใลเปสแล้วหลั่งออกมานอก เชลล์โดยมีแอคติวิตีเป็น 2 เท่าของสายพันธุ์ธรรมชาติ ซึ่งแสดงว่าการแสดงออกของยีนยังต่ำอยู่ ต้องทำการปรับปรุง การศึกษาสมบัติต่าง ๆ ของใลเปสจากโคลนทั้งสามเทียบกับสายพันธุ์ธรรมชาติพบว่าเหมือนกันทุกประการแสดงว่าการโคลนยืนประสบผลสำเร็จแต่ต้องมีการศึกษาเพิ่มเดิม เพื่อปรับปรุงให้มีการแสดงออกของยืนมากขึ้น

ผลการศึกษาการแยกบริสุทธิ์เอนไซม์ใลเปสนั้นยังไม่ได้ผลดีเนื่องจากปริมาณเอนไซม์ที่นำ มาศึกษายังมีปริมาณต่ำจะต้องหาวิธีปรับปรุงการแยกบริสุทธิ์ให้ได้ปริมาณผลผลิตสูง และมีความ บริสุทธิ์สูงโดยใช้ขั้นตอนน้อย ๆ เพื่อนำไปศึกษาในรายละเอียดต่อไป

Abstract

Title Development of Thermostable Lipases Production from Hot Spring Thermophiles Applicable for Fat and Oil Industry and / or Bioorganic Synthesis

Report by Associate Professor Dr.Suree Phutrakul

Lipases are useful enzymes for fat industries since they play an important role in modification of fat and oil for food industries. The main advantages of using lipases for hydrolysis of fats and oils over the conventional high pressure stream for fat splitting are a cleaner product due to a more specific reaction and a lower energy requirement. Enzymatic reaction at lower temperature is being developed to replace the reaction process at 220°C for the industrial production of high value fatty acids and glycerides. Furthermore, lipases can catalyze the synthetic reaction in organic media at low water content which open the possibility of bioorganic synthesis for industrial application. In this study a number of thermophilic bacteria producing high lipase activity isolated from hot spring in Chiang Mai have been selected for development of thermostable lipase production applicable for fat and oil industry and/or bioorganic synthesis.

Five isolates of thermophilic bacteria producing higher lipase activity than other isolates to study the enzyme production and characteristic of the enzymes for their potential application in industries. For lipase production, the thermophiles were comparatively cultured at 65°C in there liquid media containing yeast extract, tryptone and olive oil in base mixture (medium A); bacto-peptone, soymeal, yeast extract, oilve oil, Triton X-100, K2HPO4, MgSO4 and Na2CO3 in distrilled water (medium B); and medium A containing 50% v/v of organic solvents (medium C). The thermophile could grow and produce the highest lipolytic activity in medium A. The productivity of the enzyme in medium C were gradually decrease from high to low log P values of organic solvents when compared to the enzymes productivity in medium A. Most of the thermostable lipases had a wide range of optimum pH and temperature (pH 6.0-8.0 and 50-80°C) with the maximum activity around pH 7.2 at 65°C. The enzymes were fairly stable in the pH range from 4.0-10.0 at 70°C for 1 h. The stability of the enzymes in acidic and alkali pH and at high temperatures indicates their usefulness for applications in a heavy-duty laundry and bioorganic synthesis. Hydrolytic

activity of lipases on various oil and pure triglyceride substrates at their optimum conditions indicates that the enzyme from five bacterial isolates have broad substrate specificity and more specific to ester bond of oleic acid. Extracellular lipases from thermophile isolates P1, TLS63, TP404, TP614 and TP811 were tested for the activity and stability in the presence of some metal ions, inhibitors and surfactants. All the lipases were generally inhibited by Co2+ and Ag+, and lipase from TP614 was markedly inhibited by Zn2+ while Na⁺, K⁺, Ca²⁺, Mg²⁺, Mn²⁺ and Pb²⁺ could stabilized the lipolytic activities after preincubated at 30°C for 24 h. The lipases were neither inhibited by 10 mM EDTA and EGTA nor activated by 10 mM CaCl2. In the presence of 10 mM PMSF, the enzymes were partially inhibited except lipase from TP614 was completely inhibited whereas 10 mM 2mercaptoethanol caused no significant inhibition of lipolytic activity. Enzymes activity were significantly enhanced about 2 folds by 4% (v/v) Triton X-100 and 3M urea and strongly inhibited by 0.5% (w/v) of sodiumdodecyl sulfate (SDS). The results suggest that a calcium binding site do not exist and the enzymes are not metalloproteins. The involvement of a serine residue in the catalytic triads of the enzymes is possible but disulfide bonding is not necessary to the catalytic function. The lipase activity is activated by certain concentration of Triton X-100 and urea but deactivated by SDS.

Cloning of lipase genes from 3 isolates of thermophilic bacteria (P1, TP404 and TP811) had been investigated using pUC19 as vector and cloned into E. coli DH503 and selected the clons that produce clear zone on tributyrin agar plate named as pUCP1, pUCTP404 and pUCTP811 respectively. The three clones could produce lipase activities 2 times higher than the native strains which indicates low expression of the enzyme. The properties of the enzymes from the tree cleaned had been found to similar to the lipase from native strains which may indicate that the cloning process was success. However, the expression and secretion of the lipases have to be improved.

Purification of extracellular lipases from Thermophiles had not yet been success due to low amount of enzymes were used. More detail experiments are needed to get the efficient purification process that give higher purified enzyme with higher yield.