

## ภาคผนวก ก

### สูตรอาหารและวิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ

#### 1. De Man Rogosa Sharpe (MRS) ประกอบคัวย

Proteose peptone	10.0	กรัม
Beef extract	10.0	กรัม
Yeast extract	5.0	กรัม
Dextrose	20.0	กรัม
Tween 80	1.0	มิลลิลิตร
Ammonium citrate	2.0	กรัม
Sodium acetate	5.0	กรัม
Magnesium sulfate	0.1	กรัม
Manganese sulfate	0.05	กรัม
Dipotassium phosphate	2.0	กรัม
Agar	15.0	กรัม
Distilled water	1,000	มิลลิลิตร

#### วิธีเตรียม

คลายส่วนประกอบข้างต้นในน้ำกลันให้เข้ากันดี เติมน้ำกลันเพื่อปรับปริมาตรสุกท้ายเป็น 1 ลิตร ก่อนนำไปฆ่าเชื้อคัวยหนอนนึ่งความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิว อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

#### 2. Nutrient Agar (NA) ประกอบคัวย

Peptone	5.0	กรัม
Beef extract	3.0	กรัม
Agar	15.0	กรัม
Distilled water	1,000	มิลลิลิตร

## วิธีเตรียม

ละลายน้ำประกอนข้างต้นในน้ำกลั่นให้เข้ากันดี คิดมัน้ำกลั่นเพื่อปรับปริมาตรสุคท้ายเป็น 1 ลิตร ก่อนนำไปปั่นเชือด้วยหม้อนึ่งความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิว อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

### 3. Nutrient Soft Agar ประกอนด้วย

Peptone	5.0	กรัม
Beef extract	3.0	กรัม
Agar	8.5	กรัม
Distilled water	1,000	มิลลิลิตร

## วิธีเตรียม

ละลายน้ำประกอนข้างต้นในน้ำกลั่นให้เข้ากันดี คิดมัน้ำกลั่นเพื่อปรับปริมาตรสุคท้ายเป็น 1 ลิตร ก่อนนำไปปั่นเชือด้วยหม้อนึ่งความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิว อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

### 4. Nutrient Broth

สูตรและวิธีการเตรียมเช่นเดียวกับข้อ 2 แต่ไม่คิดผงรุ้น

### 5. Tryptic Soy Agar ประกอนด้วย

Tryptone	5.0	กรัม
Soytone	5.0	กรัม
Sodium chloride	15.0	กรัม
Agar	15.0	กรัม
Distilled water	1,000	มิลลิลิตร

## วิธีเตรียม

ละลายน้ำประกอนข้างต้นในน้ำกลั่นให้เข้ากันดี คิดมัน้ำกลั่นเพื่อปรับปริมาตรสุคท้ายเป็น 1 ลิตร ก่อนนำไปปั่นเชือด้วยหม้อนึ่งความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิว อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

## 6. Tryptic Soy Broth

สูตรและวิธีการเตรียมเช่นเดียวกับข้อ 5 แต่ไม่เติมผงวุ้น

## 7. Tryptic Soy Agar (ร้อยละ 3.0 NaCl) ประกอบด้วย

Tryptone	5.0	กรัม
Soytone	5.0	กรัม
Sodium chloride	30.0	กรัม
Agar	15.0	กรัม
Distilled water	1,000	มิลลิลิตร

### วิธีเตรียม

ละลายส่วนประกอบข้างต้นในน้ำกลั่นให้เข้ากันดีเติมน้ำกลั่นเพื่อปรับปริมาตรสุดท้ายเป็น 1 ลิตร ก่อนนำไปปั่นเชือด้วยหม้อนึ่งความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

## 8. Tryptic Soy Broth (ร้อยละ 3.0 NaCl)

สูตรและวิธีการเตรียมเช่นเดียวกับข้อ 7 แต่ไม่เติมผงวุ้น

## 9. Luria-Bertani Agar ประกอบด้วย

Tryptone	10.0	กรัม
Yeast extract	5.0	กรัม
Sodium chloride	10.0	กรัม
Agar	15.0	กรัม
Distilled water	1,000	มิลลิลิตร

### วิธีเตรียม

ละลายส่วนประกอบข้างต้นในน้ำกลั่นให้เข้ากันดีเติมน้ำกลั่นเพื่อปรับปริมาตรสุดท้ายเป็น 1 ลิตร ก่อนนำไปปั่นเชือด้วยหม้อนึ่งความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

## 10. Luria-Bertani Broth

สูตรและวิธีการเตรียมเช่นเดียวกับข้อ 9 แต่ไม่เติมผงวุ่น

## 11. Minimal Medium

Peptone water	2.0	กรัม
Yeast extract	2.0	กรัม
NaCl	0.1	กรัม
K <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub>	0.04	กรัม
KH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	0.04	กรัม
CaCl <sub>2</sub> .6H <sub>2</sub> O	0.01	กรัม
NaHCO <sub>3</sub>	2.0	กรัม
MgSO <sub>4</sub> .7H <sub>2</sub> O	0.01	กรัม
Bile salts (Oxgall)	0.5	กรัม
Tween 80	2.0	มิลลิลิตร
Hemin	0.05	กรัม
Cysteine-HCl	0.5	กรัม
Distilled water	1,000	มิลลิลิตร

### วิธีเตรียม

ชั้งสารเคมีตามอัตราส่วนที่ระบุไว้ข้างต้นละลายในน้ำกลั่นแล้วคั่นให้เดือด หลังจากนั้นพิงไว้ให้เย็นแล้วจึงเติม Cysteine-HCl 0.5 กรัมต่อลิตร ปรับค่า pH ให้ได้ 6.9 คุณอาหารใส่ขวดนำไปพ่นด้วยก๊าซในโตรเจนและปิดด้วย septum และนำไป放进เชื้อด้วยหม้อนึ่งความดัน 15 ปอนด์ต่อกิโลกรัมนิว อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

**ภาคผนวกฯ**  
**สารเคมีและวิธีการเตรียม**

**1. น้ำยาทดสอบไนโตรัสออกไซด์ (ร้อยละ 3 H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>)**

H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (ร้อยละ 35)	8.6	มิลลิลิตร
Distilled water	1,000	มิลลิลิตร

เมื่อเตรียมเสร็จให้นำไปใส่ไว้ในขวดสีชาแล้วเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส

**2. สารเคมีที่ใช้ในการข้อมสีแบบแกรน**

**2.1 Crystal violet**

- สารละลายน A: ละลายน crystal violet 2.0 กรัม ใน ethyl alcohol ความเข้มข้นร้อยละ 95 ปริมาตร 20 มิลลิลิตร

- สารละลายน B: ละลายน ammonium oxalate 0.8 กรัม ในน้ำกลั่นปริมาตร 80 มิลลิลิตร

ผสมสารละลายน A และ B เข้าด้วยกันตั้งทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง กรองผ่านกระดาษกรอง

ได้เป็น Crystal violet staining reagent

**2.2 Ethyl alcohol ร้อยละ 95**

**2.3 สารละลายน ไอโอดีน**

Iodine	1	กรัม
Distilled water	100	มิลลิลิตร
Potassium iodide	20	กรัม

ใช้น้ำพิขย์เดือนหะลายน ไอโอดีนและ potassium iodide จนหมดจึงเติมน้ำที่เหลือลงไปแล้วละลายให้เข้ากันดี

**2.4 Safranin (counterstain)**

- counterstain : ละลายน safranin O ร้อยละ 2.5 (น้ำหนัก/ปริมาตร) ใน ethyl alcohol ความเข้มข้น ร้อยละ 95 ปริมาตร 10 มิลลิลิตร เติมน้ำกลั่นให้มีปริมาตรสุทธิเท่ากับ 100 มิลลิลิตร

**2.5 สารเคมีที่ใช้ในการเตรียม phosphate buffer saline (PBS)**

NaCl	9.0	กรัม
Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> .2H <sub>2</sub> O	9.0	กรัม
KH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	1.5	กรัม
Distilled water	1,000	มิลลิลิตร

ละลายส่วนประกอบข้างต้นในน้ำกลั่นให้เข้ากันดี คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันด้วย magnetic stirrer จากนั้นปรับค่าพีอีชเป็น 2.0, 3.0, 4.0, 5.0 และ 6.0 ด้วย 5 M HCl นำไปปั่นเชือด้วยหม้อนึ่งความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิว ถุงหุ้ม 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที

## ภาคผนวก ๑

ตารางที่ 10 คุณลักษณะที่แตกต่างของรื้อในกรุ่นแบบพิธีเรียนแลก็อก

Table 10. Differential Characteristics of lactic acid bacteria.

Character	Rods					Cocci				
	Carnob.	Lactob.	Aeroc.	Enteroc.	Lactoc.	Leucon.	Pedioc.	Streptoc.	Tetrageno.	Weissella <sup>a</sup>
Tetrad formation	-	-	+	-	-	-	+	-	+	-
CO <sub>2</sub> from glucose <sup>b</sup>	-	±	-	-	-	+	-	-	-	+
Growth at 10°C	+	±	+	+	+	+	±	-	+	+
Growth at 45°C	-	±	-	+	-	-	±	±	-	-
Growth in 6.5% NaCl	ND <sup>d</sup>	±	+	+	-	±	±	-	+	±
Growth in 18% NaCl	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Growth at pH 4.4	ND	±	-	+	±	±	+	-	-	±
Growth at pH 9.6	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+
Lactic acid <sup>e</sup>	L	D, L, DL <sup>f</sup>	L	L	D	L, DL <sup>f</sup>	L	L	L	L

+, positive; -, negative; ±, response varies between species; ND, not determined.

<sup>a</sup> *Weissella* strains may also be rod-shaped

<sup>b</sup> Test for homo- or heterofermentation of glucose; negative and positive denotes homofermentative and heterofermentative, respectively.

<sup>c</sup> Small amount of CO<sub>2</sub> can be produced, depending on media.

<sup>d</sup> No growth in 8% NaCl has been reported.

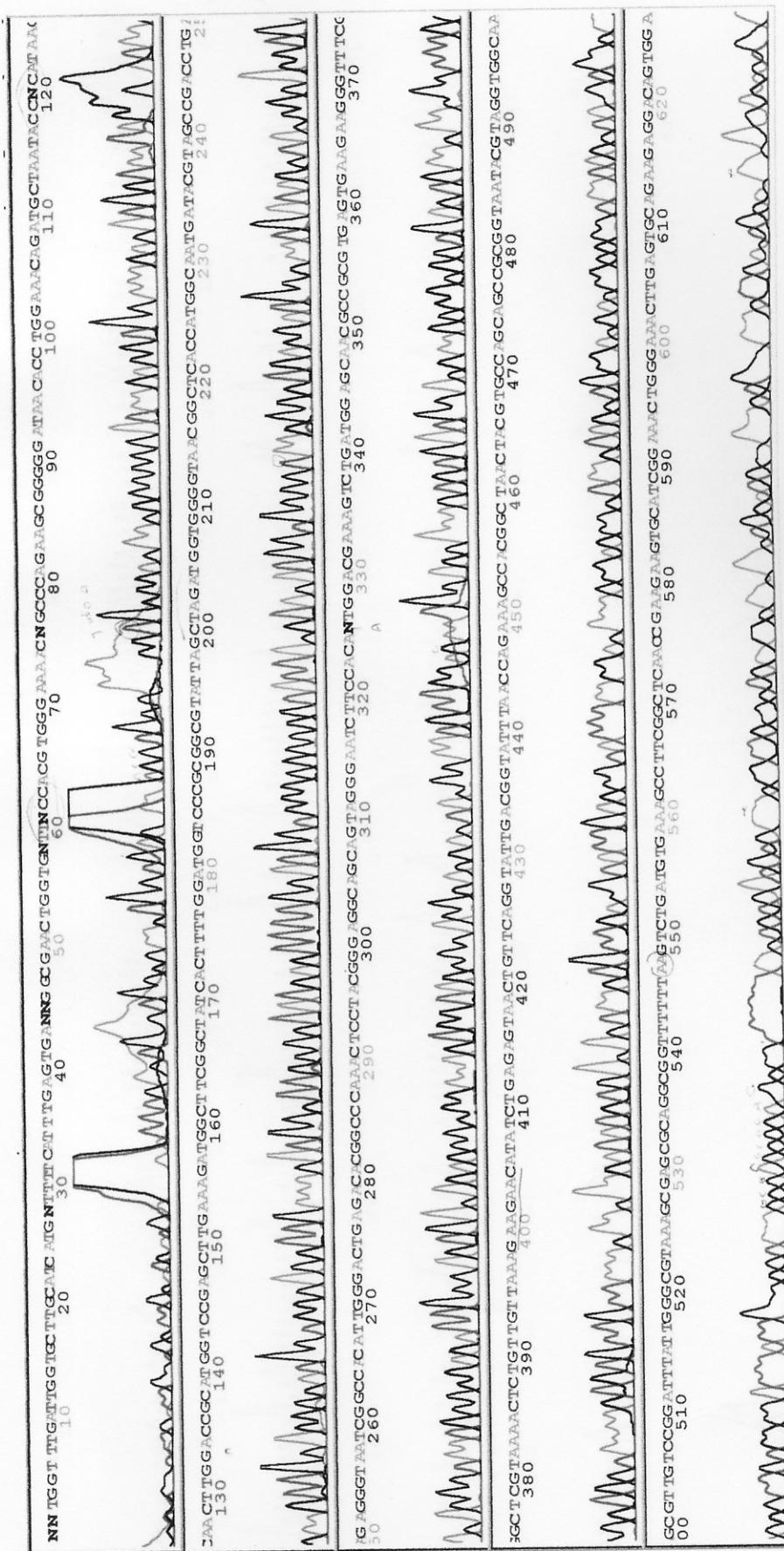
<sup>e</sup> Production of D-, L-, or DL-lactic acid varies between species.

ที่มา : (Salmiinen and Wright, 1993)

TTGTCAGGACGAACGCTGGCGCGTGCCTAATACATGCAAGTCGAACG  
AACTCTGGTATTGATTGGTGCCTGCATCATGATTACATTGAGTGAG  
TGGCGAACTGGTGAGTAACACGTGGAAACCTGCCAGAACGGGGGA  
TAACACCTGGAAACAGATGCTAATACCGCATAACAACATTGGACCGCAT  
GGTCCGAGCTTGAAAGATGGCTTCGGCTATCACTTTGGATGGTCCCG  
CGGCGTATTAGCTAGATGGTGGGTAACGGCTCACCATGGCAATGATA  
CGTAGCCGACCTGAGAGGGTAATCGGCCACATTGGGACTGAGACACGG  
CCCAAACCTCCTACGGGAGGCAGCAGTAGGAAATCTTCCACAATGGACG  
AAAGTCTGATGGAGCAACGCCCGTGAGTGAAGAAGGGTTCGGCTCG  
TAAAACCTGTTGTTAAAGAACATATCTGAGAGTAAC TGTTCAAGG  
TATTGACGGTATTAACCAGAAAGCCACGGCTAACTACGTGCCAGCAG  
CCGCGGTAATACGTAGGTGGCAAGCGTTGTCGGATTATTGGCGTA  
AAGCGAGCGCAGGCAGGTTTAAGTCTGATGTGAAAGCCTCGGCTC  
AACCGAAGAAGTGCATCGGAAACTGGAAACTTGAGTGCAGAAGAGGA  
CAGTGGAA

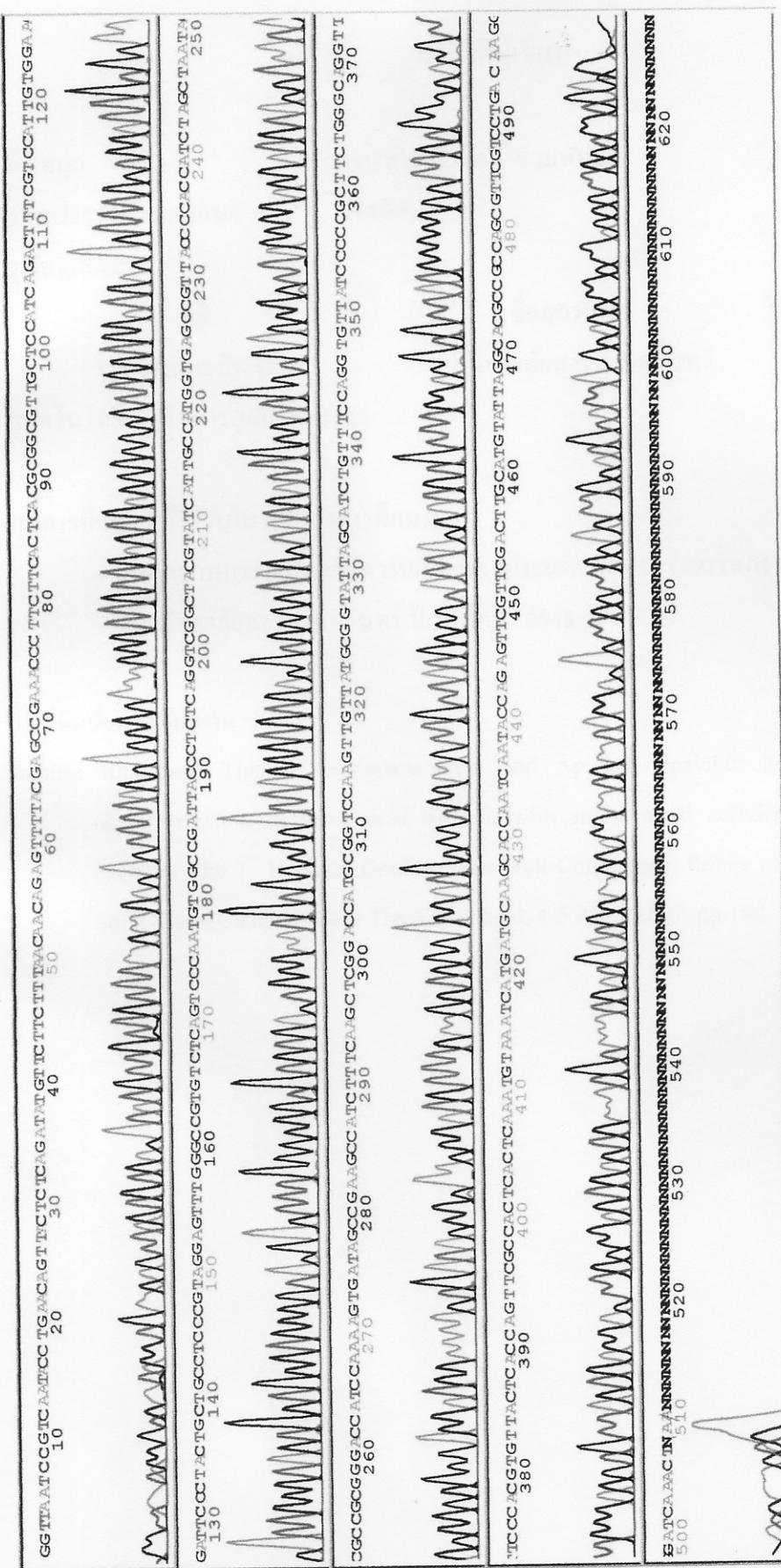
ภาพที่ 13 ลำดับนิวคลีโอไทด์ของ 16S rDNA จากแบคทีเรียแลกติกสายพันธุ์ JR21

Figure 13. The nucleotide sequence of 16S rDNA from the strain JR21.



จัดทำโดยทีมวิจัยและนักวิชาการที่มีความเชี่ยวชาญในด้านต่างๆ ของเชื้อรา

Figure 14 Chromatogram of forward nucleotide sequence of 16S rDNA from the strain JR21.



จีโนทิปปิ้งด้วย PCR ที่ใช้ reverse 90% 16S rDNA จากรหัสเปรคิวเรียแล็ตติกส์ทามัฟน์ JR21

Figure 15. Chromatogram of reverse nucleotide sequence of 16S rDNA from the strain JR21.