



การศึกษาเบื้องต้นของเอนไซม์ กลูโคส-6-ฟอสเฟต ดีไฮโดรจีเนส
และ 6-ฟอสโฟกลูโคเนต ดีไฮโดรจีเนส ในปาล์มน้ำมัน
Preliminary Study of Glucose-6-Phosphate Dehydrogenase and
6-Phosphogluconate Dehydrogenase in Oil Palm

โดย

นาง ประภาพร อุทาร์พันธุ์

ค.ม.ค.

เลขที่ 0K898.E58 146 2533

เลขที่ 016947

-/4 ส.ค. 2535

เลขที่ 016947

ว.ค.

รายงานโครงการวิจัยที่ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากเงินรายได้ประจำปี 2532
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

บทคัดย่อ

จากการศึกษาเอนไซม์ 6-Phosphogluconate dehydrogenase (6-PGDH) และ Glucose-6-phosphate dehydrogenase (G-6-PDH) ซึ่งเป็นตัวผลิต NADPH เพื่อใช้ในการสังเคราะห์น้ำมันของปลาหมึกน้ำมัน พบว่าวิธีการสกัด และการวัดแอกทีวิตี้ของเอนไซม์ตามวิธีที่ใช้ในการทดลองไม่เหมาะสมกับการศึกษาเอนไซม์ทั้งสองชนิดในปลาหมึก แต่ใช้ได้ดีกับผลปลาหมึก เมื่อเปรียบเทียบระหว่างผลปลาหมึก 5 ชนิด พบว่าผลปลาหมึก 1 มีแอกทีวิตี้จำเพาะของเอนไซม์ 6-PGDH และ G-6-PDH สูงสุด (263.0 ± 24.2 และ 125.5 ± 8.0 nmol/min/mg ตามลำดับ) รองลงมาคือผลปลาหมึก UP ขณะที่ผลปลาหมึกชนิดอื่นมีแอกทีวิตี้จำเพาะของเอนไซม์ทั้ง 2 ต่ำสุด (6-PGDH 87.5 ± 0 nmol/min/mg และ G-6-PDH 61.5 ± 6.1 nmol/min/mg) และผลปลาหมึกทุกชนิดมีระดับแอกทีวิตี้จำเพาะของเอนไซม์ 6-PGDH สูงกว่า ของ G-6-PDH การเติม PVP ในขั้นตอนการสกัดจะเพิ่มแอกทีวิตี้จำเพาะของเอนไซม์ G-6-PDH 25% แต่ไม่มีผลต่อเอนไซม์ 6-PGDH ปริมาณโปรตีนที่เหมาะสมในการวัดแอกทีวิตี้ของเอนไซม์ G-6-PDH และ 6-PGDH อยู่ในช่วงไม่เกิน 85 มิลลิกรัม และ 117 มิลลิกรัม ตามลำดับ optimal pH ของ G-6-PDH และของ 6-PGDH เป็น 8.5 เอนไซม์ 6-PGDH มีความเสถียรที่ -20° C นาน 1 สัปดาห์ และแอกทีวิตี้จะลดลงเหลือ 50 % เมื่อเก็บไว้นาน 6 สัปดาห์ ค่า K_m (0.32 ± 0.07 mM) และ V_{max} (40.97 ± 1.77 nmol/min) ของเอนไซม์ 6-PGDH สำหรับ 6-PG สูงกว่าค่า K_m (0.11 ± 0.01 mM) และ V_{max} (30.35 ± 2.67 nmol/min) สำหรับ NADP จากการเปรียบเทียบระดับเอนไซม์ของผลปลาหมึกดิบและผลปลาหมึกสุก พบว่าทั้งเอนไซม์ 6-PGDH และ G-6-PDH ในผลสุกมีแอกทีวิตี้จำเพาะมากกว่าในผลดิบ ซึ่งอาจบ่งชี้ว่าเอนไซม์ ทั้ง 2 ชนิดนี้ เกี่ยวข้องกับการสังเคราะห์น้ำมันของปลาหมึก