

บทที่ 4

วิจารณ์ผลการทดลอง

1. ผลของความเข้มข้นของโปแตสเซียมไนเตรท และความเข้มข้นต่อการเติบโต ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ ปริมาณแคโรทีนอยด์และปริมาณเบต้าแคโรทีนของสาหร่าย *Chlorosarcinopsis* sp.

เลี้ยงสาหร่าย *Chlorosarcinopsis* sp. ที่ความเข้มข้น 60, 120 และ 180 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที ความเข้มข้นของโปแตสเซียมไนเตรท 0, 0.1 และ 0.2 กรัมต่อลิตร ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส พบว่าสาหร่ายมีการเติบโต ปริมาณแคโรทีนอยด์และปริมาณเบต้าแคโรทีนสูงสุดเมื่อเลี้ยงที่ความเข้มข้นของโปแตสเซียมไนเตรท 0.1 กรัมต่อลิตร ความเข้มข้น 120 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที โดยมีจำนวนเซลล์เท่ากับ 138×10^5 เซลล์ต่อมิลลิลิตร มีอัตราการเติบโตจำเพาะเท่ากับ 0.165 ต่อวัน ระยะเวลาการเพิ่มจำนวนเซลล์เป็นสองเท่า เท่ากับ 4.2 วัน มีปริมาณแคโรทีนอยด์เท่ากับ 1.77 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร และมีปริมาณเบต้าแคโรทีนเท่ากับ 0.133 มิลลิกรัมต่อลิตร ส่วนปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ มีค่าสูงสุดเมื่อเลี้ยงที่ความเข้มข้นของโปแตสเซียมไนเตรท 0.2 กรัมต่อลิตร ความเข้มข้น 120 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที มีปริมาณเท่ากับ 2.09 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตร โดยพบว่าการเติบโต ปริมาณแคโรทีนอยด์ ปริมาณเบต้าแคโรทีน และปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ ที่ระดับความเข้มข้นของโปแตสเซียมไนเตรทแต่ละกลุ่มแตกต่างกัน ($P < 0.05$) แต่การเติบโต ปริมาณแคโรทีนอยด์ ปริมาณเบต้าแคโรทีน และปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ ที่ระดับความเข้มข้นแต่ละกลุ่มไม่แตกต่างกัน ($P > 0.05$) โดยที่ไม่มีอิทธิพลร่วมกันระหว่างความเข้มข้นของโปแตสเซียมไนเตรท และระดับความเข้มข้นต่อการเติบโต ปริมาณแคโรทีนอยด์ ปริมาณเบต้าแคโรทีน และปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ ($P > 0.05$) (ตารางภาคผนวก ง ที่ 1,3,5,8) โดยเมื่อความเข้มข้นสูงขึ้น การเติบโตมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ซึ่งให้ผลสอดคล้องกับ Rise *et al.* (1994) ที่ศึกษาการเติบโตในสาหร่าย *Chlorella zofingiensis* พบว่า สาหร่ายจะมีจำนวนเซลล์สูงสุดเมื่อเลี้ยงที่ความเข้มข้นสูง (150 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที) ความเข้มข้นของโปแตสเซียมไนเตรท 0.5 กรัมต่อลิตร โดยมีจำนวนเซลล์เท่ากับ 30×10^6 เซลล์ต่อมิลลิลิตร เช่นเดียวกับการศึกษาของ Campo *et al.* (2000) พบว่าเมื่อเลี้ยงสาหร่าย *Muriellaopsis* sp. ที่ความเข้มข้น 184, 460 และ 1265 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที ความเข้มข้นของโซเดียมไนเตร

รพ 1.7 กรัมต่อลิตร สำหรับจะมีจำนวนเซลล์สูงสุดเท่ากับ 6.4×10^{10} เซลล์ต่อลิตร โดยพบว่าเมื่อความเข้มแสงสูงขึ้นและความเข้มข้นของโซเดียมไนเตรทลดลง สำหรับจะมีการเติบโตเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ สัรวิศ ผ่าทองสุข และคณะ (2538) พบว่าความเข้มแสงที่เหมาะสมต่อการเลี้ยง *Dunaliella salina* จะอยู่ในช่วง 70-203 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที อย่างไรก็ตามแสงเป็นแหล่งให้พลังงานสำหรับกระบวนการสังเคราะห์แสงที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของสาหร่าย และเมื่อความเข้มแสงเพิ่มขึ้นอัตราการสังเคราะห์แสงของสาหร่ายก็จะสูงขึ้นตามไปด้วยแต่ถ้าเพิ่มความเข้มแสงมากเกินไปก็จะทำให้สาหร่ายหยุดการเติบโต (Fabregas et al., 2001; Chen et al., 1996; Fan et al., 1994)

ผลของความเข้มข้นของโปแตสเซียมไนเตรทต่อปริมาณแคโรทีนอยด์และปริมาณเบต้าแคโรทีนของสาหร่าย *Chlorosarcinopsis* sp. ส่วนใหญ่มีค่าเพิ่มขึ้นเมื่อความเข้มข้นของโปแตสเซียมไนเตรทลดลง ให้ผลสอดคล้องกับการเพาะเลี้ยง *Haematococcus pluvialis* พบว่าเมื่อความเข้มข้นของโซเดียมไนเตรทลดลง สาหร่ายจะสะสมแอสต้าแซนทีน (Harker et al., 1996) และเบต้าแคโรทีนสูงขึ้น (Orasa et al., 2005; Ben-Amotz and Avorn, 1983) ส่วนความเข้มแสง พบว่าเมื่อความเข้มแสงสูงขึ้นปริมาณแคโรทีนอยด์ในสาหร่ายมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เนื่องจากแคโรทีนอยด์ ทำหน้าที่ป้องกันเซลล์จากการถูกทำลายโดยแสงที่มีความเข้มแสงสูง (Wang et al., 2003) ให้ผลเช่นเดียวกับ การเพาะเลี้ยง *H. pluvialis* ที่ความเข้มแสงสูง พบว่าสาหร่ายจะสะสมแอสต้าแซนทีนเพิ่มขึ้น (Fan et al., 1994) ส่วนเบต้าแคโรทีน พบว่าเมื่อความเข้มแสงสูงขึ้นสาหร่าย *Chlorosarcinopsis* sp. ส่วนใหญ่มีปริมาณเบต้าแคโรทีนลดลง เช่นเดียวกับการเลี้ยงสาหร่าย *D. salina* (Orset and Young, 1999)

ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ ของสาหร่าย *Chlorosarcinopsis* sp. มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เมื่อความเข้มข้นของโปแตสเซียมไนเตรทสูงขึ้น ทำนองเดียวกับสาหร่ายสีเขียว *C. zofingiensis* พบว่าเมื่อเลี้ยงสาหร่ายที่ความเข้มข้นของไนเตรท 0, 0.14, 0.27, 0.55 และ 1.1 กรัมต่อลิตร ที่ความเข้มแสง 90 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที สาหร่ายจะมีปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ สูงสุดเมื่อเลี้ยงที่ความเข้มข้นไนเตรทสูงสุด (1.1 กรัมต่อลิตร) โดยมีปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ เท่ากับ 0.9 มิลลิกรัมต่อกรัม (Fung et al., 2004) และการเลี้ยงสาหร่าย *Spirulina platensis* ที่ความเข้มแสง 60 และ 24 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที โดยมีโปแตสเซียมไนเตรทเป็นแหล่งไนโตรเจน สาหร่ายจะมีปริมาณคลอโรฟิลล์เพิ่มขึ้น เมื่อความเข้มแสงลดลง (Danesi et al., 2004)

เลี้ยงสาหร่าย *Chlorosarcinopsis* sp. ที่ระดับความเข้มแสง 60, 120 และ 180 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที ในอาหารที่ไม่มีแหล่งไนเตรทสาหร่ายจะมีการเติบโต ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ แคโรทีนอยด์ และเบต้าแคโรทีนลดลง ซึ่งโดยทั่วไปสาหร่ายจะตอบสนองต่อการ

ขาดแคลนไนโตรเจนในอาหารโดยการย่อยสลายสารโมเลกุลใหญ่ ที่ประกอบด้วยไนโตรเจนในเซลล์ เพื่อให้ได้ธาตุไนโตรเจนสำหรับการดำรงชีวิต ทำให้องค์ประกอบไนโตรเจนของเซลล์ลดลงอย่างเห็นได้ชัด และมีการสะสมสารประกอบคาร์บอน เช่น โพลีแซคคาไรด์ และไขมัน เพิ่มขึ้น ส่วนรงควัตถุในการสังเคราะห์แสงก็จะลดลง ทำให้อัตราการสังเคราะห์แสงต่ำลงด้วย (Richmond, 1986) เซลล์ของสาหร่ายมีสีเขียว ค่อยคลึงกับการเติบโตของสาหร่าย *H. pluvialis* ภายใต้สภาวะความเข้มข้นไนโตรเจนต่ำและความเข้มแสงสูงเป็นผลให้สาหร่ายหยุดการเติบโตรวมทั้งสูญเสียความสามารถในการดูดซึมธาตุคาร์บอน (Zhekisheva et al., 2002; Orasa et al., 2005) และเมื่อสาหร่ายขาดไนโตรเจนมีผลทำให้ปริมาณคลอโรฟิลล์ลดลงอย่างมาก (Piorreck and Pohl, 1983)

2. ผลของอุณหภูมิต่อการเติบโต ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ ปริมาณแคโรทีนอยด์ และปริมาณเบต้าแคโรทีนของสาหร่าย *Chlorosarcinopsis* sp.

โดยทำการทดลองในอาหารเหลวสังเคราะห์สูตร NS III ที่ระดับความเข้มแสง 120 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที และความเข้มข้นของโปแตสเซียมไนเตรท 0.1 กรัมต่อลิตร ที่อุณหภูมิ 25, 30 และ 35 องศาเซลเซียส พบว่าเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นการเติบโตมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จากการวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าที่ระดับอุณหภูมิต่างกันการเติบโตไม่แตกต่างกัน ($P > 0.05$) (ตารางภาคผนวก ก ที่ 10) โดยสาหร่ายมีจำนวนเซลล์สูงสุดที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส โดยมีจำนวนเซลล์เท่ากับ 148×10^5 เซลล์ต่อมิลลิลิตร ที่ระยะเวลาเลี้ยง 16 วัน มีอัตราการเติบโตเฉพาะเท่ากับ 0.08 ต่อวัน ระยะเวลาการเพิ่มจำนวนเซลล์เป็นสองเท่า เท่ากับ 8.66 วัน เช่นเดียวกับการเลี้ยงสาหร่าย *Muriellaopsis* sp. ที่อุณหภูมิ 20, 24 และ 28 องศาเซลเซียส พบว่าสาหร่ายจะมีการเติบโตเพิ่มขึ้นเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้น โดยจะมีจำนวนเซลล์สูงสุดเท่ากับ 6.2×10^{10} เซลล์ต่อลิตร เมื่อเลี้ยงที่อุณหภูมิ 28 องศาเซลเซียส (Campo et al., 2000) ทำนองเดียวกับการศึกษาของ Richmond (1986) ซึ่งศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิและความเข้มแสงที่มีผลต่อการเติบโตของสาหร่าย *Scenedesmus bijugates* พบว่าสาหร่ายเติบโตได้ดีที่สุดที่อุณหภูมิสูง 37 องศาเซลเซียส ความเข้มแสง 100-150 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที Sosik et al. (1994) รายงานว่าอุณหภูมิมีผลต่ออัตราการเติบโตและการสังเคราะห์ด้วยแสงของแพลงก์ตอนพืช ซึ่งอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการสังเคราะห์ด้วยแสงของแพลงก์ตอนพืชอยู่ระหว่าง 30-35 องศาเซลเซียส และหยุดชะงักเมื่ออุณหภูมิสูงถึง 50 องศาเซลเซียส (สัมพันธ์ คัมภีรานนท์ และ วรวรรณ ลิมทอง, 2526) ส่วน Kasai and Ichimura (1990) พบว่าอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเติบโตของสาหร่าย *Closterium ehenbergii* อยู่ในช่วง 20-30 องศาเซลเซียส นอกจากนี้ Becker (1984) รายงานว่าที่อุณหภูมิ 25-35 องศาเซลเซียส เหมาะสมต่อการเติบโตของสาหร่ายเกลียวทอง

ปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ ในสาหร่าย *Chlorosarcinopsis* sp. พบว่าสาหร่าย จะมีปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ สูงสุดเท่ากับ 2.50 ไมโครกรัมต่อมิลลิเมตร เมื่อเลี้ยงที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น แต่จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าที่ระดับอุณหภูมิต่างกัน ค่าปริมาณคลอโรฟิลล์ เอ ไม่แตกต่างกัน ($P > 0.05$) (ตารางภาคผนวก ง ที่ 10) เช่นเดียวกับการเลี้ยงสาหร่าย *H. pluvialis* ที่อุณหภูมิ 20 ,25, 30 และ 33 องศาเซลเซียส สาหร่ายจะมีปริมาณคลอโรฟิลล์สูงขึ้นเมื่ออุณหภูมิเพิ่มขึ้น โดยมีปริมาณคลอโรฟิลล์สูงสุดเท่ากับ 80 พิโคกรัมต่อเซลล์ที่อุณหภูมิ 33 องศาเซลเซียส (Tjahjono et al., 1994)

สาหร่ายจะมีปริมาณแคโรทีนอยด์สูงสุดเท่ากับ 1.77 ไมโครกรัมต่อมิลลิเมตร เมื่อเลี้ยงที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส จากการวิเคราะห์ทางสถิติ พบว่าที่ระดับอุณหภูมิต่างกัน ค่าปริมาณแคโรทีนอยด์แตกต่างกัน โดยเลี้ยงที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส จะแตกต่างกับเลี้ยงที่ 30 องศาเซลเซียส และ 35 องศาเซลเซียส ($P < 0.05$) (ตารางภาคผนวก ง ที่ 11) โดยพบว่าเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นปริมาณแคโรทีนอยด์จะลดลง ส่วนปริมาณเบต้าแคโรทีนพบว่าเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นเบต้า แคโรทีนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยพบว่าที่ระดับอุณหภูมิต่างกัน ค่าปริมาณเบต้าแคโรทีนแตกต่างกัน โดยเลี้ยงที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส จะแตกต่างกับเลี้ยงที่ 30 องศาเซลเซียส และ 35 องศาเซลเซียส ($P < 0.05$) (ตารางภาคผนวก ง ที่ 12) โดยเบต้าแคโรทีนมีค่ามากที่สุดเมื่อเพาะเลี้ยงที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เท่ากับ 0.543 มิลลิกรัมต่อลิตร หรือเท่ากับ 236.05 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Tjahjono et al. (1994) ที่ศึกษาการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสีเขียว *H. pluvialis* NIES-144 โดยเพิ่มอุณหภูมิให้สูงขึ้นจาก 20 องศาเซลเซียส เป็น 30 องศาเซลเซียส ที่ความเข้มแสงระหว่าง 68-125 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที ทำให้สามารถผลิตแอสต้าแซนทีน ซึ่งเป็น secondary carotenoid ได้เพิ่มสูงขึ้นถึง 19 มิลลิกรัมต่อลิตร ภายในระยะเวลา 10 วัน ทำนองเดียวกับ Rise et al. (1994) ได้ศึกษาการสะสมแอสต้าแซนทีนในสาหร่าย *Chlorella emersonii* พบว่าการเติบโตภายใต้ความเข้มแสงสูง 300 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที และขาดแหล่งไนโตรเจน จะทำให้สาหร่ายมีการสะสมแอสต้าแซนทีนมากที่สุดเท่ากับ 0.78 พิโคกรัมต่อเซลล์

จากการทดลองสภาวะที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการเพาะเลี้ยงสาหร่าย *Chlorosarcinopsis* sp. เพื่อผลิตเบต้าแคโรทีน คือ สภาวะความเข้มแสงสูง (120 ไมโครโมลต่อตารางเมตรต่อวินาที) อุณหภูมิสูง (30°C) และความเข้มข้นของโปแตสเซียมไนเตรตต่ำ (0.1 กรัม/ลิตร) พบว่าสาหร่าย *Chlorosarcinopsis* sp. มีปริมาณเบต้าแคโรทีน 0.543 มิลลิกรัมต่อลิตร ซึ่งมีปริมาณน้อยเมื่อเทียบกับการเพาะเลี้ยงสาหร่าย *D. salina* สามารถผลิตเบต้าแคโรทีนได้ 12 % เบต้าแคโรทีนต่อน้ำหนักแห้งที่ปราศจากน้ำ ทั้งนี้เนื่องจากส่วนใหญ่สาหร่ายสีเขียว เช่น *Chlorella zofingiensis*,

C. emersonii, *H. pluvialis*, *Ermosphera viridis* และ *Scenedesmus* จะมีปริมาณแอสต้าแซนทีนมากกว่าเบต้าแคโรทีน ซึ่งเบต้าแคโรทีนเป็น primary carotenoid สามารถเปลี่ยนเป็นแอสต้าแซนทีน ซึ่งเป็น secondary carotenoid ได้จึงทำให้พบเบต้าแคโรทีนในปริมาณน้อย (Margalith,1999) นอกจากนี้ Fung et al.(2004) รายงานว่า เมื่อปริมาณคลอโรฟิลล์และ primary carotenoid ไม่เพียงพอสำหรับการป้องกันขบวนการโฟโตออกซิเดชันทำให้สาหร่ายสังเคราะห์ secondary carotenoid ในเซลล์เพิ่มขึ้น จากการศึกษาของ Zhekisheva et al. (2002) ศึกษาการสะสมแอสต้าแซนทีนในสาหร่าย *H. pluvialis* ภายใต้สภาวะความเข้มข้นไนโตรเจนต่ำและความเข้มแสงสูง พบว่า แอสต้าแซนทีนมีหน้าที่ป้องกันเซลล์จากการทำลายโดยแสง และจากการคำนวณอัตราส่วนโดยโมลของ Nitrogen : Phosphorus ในอาหารเหลวสังเคราะห์สูตร NS III จะมีอัตราส่วนเท่ากับ 1.47 : 1 ซึ่งตามทฤษฎีสาหร่ายต้องการอัตราส่วนโดยอะตอมของ Nitrogen : Phosphorus เท่ากับ 16 : 1 (Stumm and Morgan,1996) แสดงว่า ในอาหารเหลวสังเคราะห์สูตร NS III มีฟอสฟอรัสมากเกินไป ดังนั้นการเพิ่มปริมาณไนโตรเจนในอาหารย่อมเพิ่มการเติบโตของสาหร่าย การที่สาหร่ายไม่สามารถเติบโตได้มากขึ้นแม้จะเพิ่มไนโตรเจน แสดงว่ามีปัจจัยอื่นอีกที่จำกัดการเติบโตของสาหร่ายในการทดลองนี้