

#### 4. สรุป

จากการศึกษาการสกัด, ทำบริสุทธิ์ และคุณสมบติของสารยับยั้งอะไมเลส จากเมล็ดเนยংนก สามารถสรุปผลการทดลองต่างๆ ได้ดังนี้

1. ในการตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารยับยั้งอะไมเลส พบว่าวิธี Pueyo และ Delgado-Salinas (1997) เป็นวิธีสกัดสารยับยั้งอะไมเลสที่ดีที่สุด และพบว่าค่าการยับยั้งกิจกรรมอะไมเลสที่ร้อยละ 50 จากการสกัดพืชตัวอย่าง 2 รุ่น มีค่าใกล้เคียงกันคือ  $0.26 \pm 0.01$  และ  $0.27 \pm 0.01$  หน่วยกิจกรรมการยับยั้ง/มก.ตัวอย่าง ตามลำดับ ( $P < 0.05$ ) หน่วยกิจกรรมการยับยั้ง/มก.ตัวอย่าง

2. จากการศึกษาความคงตัวเมื่อเก็บที่อุณหภูมิ  $-20^{\circ}\text{C}$  ตลอด 3 เดือน พบว่ากิจกรรมการยับยั้งอะไมเลส เมื่อเก็บในรูปสารสกัดลดลงเร็วกว่าเมื่อเก็บในรูปเมล็ด การเก็บในรูปเมล็ดจึงเป็นวิธีที่แนะนำ

3. ในการทำบริสุทธิ์สารยับยั้งอะไมเลสในเมล็ดเนยংนกโดยคอลัมน์ CM-cellulose, Sephadex G-75 และ Hydroxyapatite จะแยกสารได้บริสุทธิ์คิดเป็น 18.05% และมีความบริสุทธิ์เพิ่มขึ้นเป็น 101.69 เท่า ของสารสกัดหยาบเริ่มต้น

4. สารยับยั้งอะไมเลสที่แยกได้มีลักษณะการเคลื่อนที่ในสนามไฟฟ้าหั้งโพลีอะคริลามีเดิลลิเจลลิกโกรฟอเรชิสแบบ Native-PAGE และโพลีอะคริลามีเดิลลิเจลลิกโกรฟอเรชิสแบบ SDS-PAGE คล้ายคลึงกัน โดยเมื่อบริสุทธิ์แล้วเหลือແลบโปรตีนเพียงແลบเดียว

5. น้ำหนักโมเลกุลของสารยับยั้งอะไมเลสที่ทำบริสุทธิ์แล้ว จากการหาโดยคอลัมน์ Sephadex G-75 มีค่าประมาณ 70,000 Dalton, โดย Native-PAGE มีค่าประมาณ 70,800 Dalton และโดย SDS-PAGE มีค่าประมาณ 68,400 Dalton

6. สารยับยั้งอะไมเลสจากเมล็ดเนยংนกเป็นไกลโคโปรตีนสามารถย้อมติดสีฟูกซิน-ชัลไฟต์ และเมื่อย้อมความกว่องไวพบແลบตรงกับเมื่อย้อมແลบโปรตีนที่ได้จาก

ขั้นตอนคอลัมน์ Hydroxyapatite ด้วยสีคุมาซีบิลเลียนบลู จึงกล่าวได้ว่าสารที่ทำบริสุทธิ์ได้เป็นสารยับยั้งอะไมเลส

7. เมื่อเก็บสารยับยั้งอะไมเลสที่  $-20^{\circ}\text{C}$  ในการทดลองเป็นเวลา 7 วัน มีความคงตัวมากกว่าที่ 4 และ  $37^{\circ}\text{C}$

8. pH ที่เหมาะสมกับการทำงานของสารยับยั้งอะไมเลสจากเมล็ดเนยังนกคือ 0.02 M sodium phosphate buffer, pH 7.0

9. สารยับยั้งอะไมเลสจากเมล็ดเนยังนกสามารถทำงานได้ดีที่อุณหภูมิ  $40^{\circ}\text{C}$

10. สารยับยั้งอะไมเลสมีการยับยั้งแบบไม่แข็งขัน เนื่องจากมีค่า  $K_m$  เท่าเดิม และค่า  $V_{max}$  ลดลง กราฟทางจนศาสตร์แสดงว่าเอนไซม์อะไมเลสขอบเขตกับเอนไซม์อะไมเลสในรูปเชิงช้อนของเอนไซม์กับสับสูตรามากกว่าในรูปเอนไซม์อะไมเลสอิสระ

11. เมื่อตรวจสอบผลการเกาะกลุ่มเม็ดเลือดแดง คน กระต่าย และหนู และทดสอบการเกาะกลุ่มอสุจิหนูพบว่าสารสกัดและสารยับยั้งอะไมเลสบริสุทธิ์จากเมล็ดเนยังนกไม่มีสมบัติเลคติน

12. สารยับยั้งอะไมเลสจากเมล็ดเนยังนกสามารถยับยั้งอะไมเลส 0.552 หน่วยกิจกรรม จากมอดแป้งสาลีได้ 100% แต่เมียบยั้งอะไมเลส 0.158 หน่วยกิจกรรม จากดั่งถั่วเขียว ขณะที่สารสกัดสามารถยับยั้งได้ 99.69% และ 27.06% ตามลำดับ

ผลจากการศึกษาสารยับยั้งอะไมเลสในเมล็ดเนยังนกทำให้ทราบรายละเอียดต่างๆ เช่น ปริมาณสารยับยั้งอะไมเลสในเมล็ดเนยังนก, วิธีการเก็บรักษา, วิธีการสกัด และทำบริสุทธิ์, คุณสมบัติต่างๆ ของสารยับยั้งอะไมเลส ซึ่งเป็นแนวทางในการนำสารยับยั้งอะไมเลสจากเมล็ดเนยังนกไปประยุกต์ใช้ทางด้านการแพทย์ และทางการเกษตรต่อไปในอนาคต