

3. ผลการทดลองและวิจารณ์

การตรวจนับจำนวนแบคทีเรียแลกติก

จากการนับจำนวนของแบคทีเรียแลกติกทั้งหมดที่พบในทางเดินอาหารของกึ่งกุลาดำปกติ 20 ตัว และกึ่งกุลาดำเป็นโรค 5 ตัว ที่แบ่งทางเดินอาหารออกเป็น 5 ส่วน คือ ส่วนปาก-กระเพาะ ตับ ลำไส้ส่วนต้น ลำไส้ส่วนปลายและส่วนซีกัม จากกึ่งกุลาดำปกติ 20 ตัว พบแบคทีเรียแลกติกอยู่ในช่วง $<20 - 1.2 \times 10^5$ CFU/g พบว่าในส่วนปาก-กระเพาะมีจำนวนแบคทีเรียแลกติกเฉลี่ย 9.2×10^3 CFU/g โดยมีปริมาณแบคทีเรียแลกติกอยู่ในช่วง $0.7 \times 10^2 - 1.1 \times 10^5$ CFU/g สำหรับส่วนที่ 2 ซึ่งเป็นส่วนตับพบแบคทีเรียแลกติกเฉลี่ย 5.2×10^2 CFU/g โดยมีปริมาณแบคทีเรียแลกติกอยู่ในช่วง $<20 - 2.3 \times 10^3$ CFU/g ในส่วน ลำไส้ส่วนต้นพบปริมาณแบคทีเรียแลกติกเฉลี่ย 1.3×10^4 CFU/g โดยมีปริมาณแบคทีเรียแลกติกอยู่ในช่วง $1.7 \times 10^2 - 1.2 \times 10^5$ CFU/g ในลำไส้ส่วนปลายพบปริมาณแบคทีเรียแลกติกเฉลี่ย 8.9×10^3 CFU/g และมีปริมาณแบคทีเรียแลกติกอยู่ในช่วง $<20 - 2.8 \times 10^4$ CFU/g และส่วนสุดท้ายคือส่วนซีกัมพบว่ามีปริมาณแบคทีเรียแลกติกเฉลี่ย 1.0×10^4 CFU/g และพบว่ามีปริมาณแบคทีเรียแลกติกอยู่ในช่วง $<20 - 6.4 \times 10^4$ CFU/g ซึ่งจากผลการตรวจนับแบคทีเรียแลกติกจะเห็นได้ว่าจะพบปริมาณแบคทีเรียแลกติกโดยเฉลี่ยสูงสุดที่ลำไส้ส่วนต้นและต่ำสุดในส่วนตับ (ตารางที่ 6)

จากการนับจำนวนของแบคทีเรียแลกติกที่พบในทางเดินอาหารของกึ่งกุลาดำเป็นโรค 5 ตัว พบแบคทีเรียแลกติกอยู่ในช่วง $1.4 \times 10^2 - 1.5 \times 10^5$ CFU/g พบว่าแบคทีเรียแลกติกที่พบในส่วนปาก-กระเพาะเฉลี่ย 2.7×10^4 CFU/g โดยมีปริมาณแบคทีเรียแลกติกอยู่ในช่วง $8.1 \times 10^2 - 1.5 \times 10^5$ CFU/g ในส่วนของตับพบแบคทีเรียแลกติกเฉลี่ย 6.3×10^2 CFU/g โดยมีปริมาณแบคทีเรียแลกติกอยู่ในช่วง $2.9 \times 10^2 - 1.7 \times 10^3$ CFU/g สำหรับในส่วนทางเดินอาหารตอนต้นมีปริมาณแบคทีเรียแลกติกเฉลี่ย 3.7×10^4 CFU/g

โดยมีปริมาณแบคทีเรียแลคติกอยู่ในช่วง $1.8 \times 10^3 - 1.2 \times 10^5$ CFU/g สำหรับส่วนทางเดินอาหารตอนปลายพบปริมาณแบคทีเรียแลคติกเฉลี่ย 2.3×10^4 CFU/g โดยมีปริมาณแบคทีเรียแลคติกอยู่ในช่วง $1.5 \times 10^4 - 2.8 \times 10^4$ CFU/g และส่วนสุดท้ายคือส่วนซีกัมมีปริมาณแบคทีเรียแลคติกเฉลี่ย 2.5×10^4 CFU/g โดยมีปริมาณแบคทีเรียแลคติก อยู่ในช่วง $5.0 \times 10^2 - 6.4 \times 10^4$ CFU/g ซึ่งจากผลการทดลองจะเห็นได้ว่าแบคทีเรียแลคติกในทางเดินอาหารของกึ่งเป็นโรคโดยเฉลี่ยสูงสุดจะพบในส่วนของลำไส้ส่วนต้นและต่ำสุดในส่วนของตับ (ตารางที่ 7)

จากการนำผลการตรวจนับแบคทีเรียแลคติกมาทดสอบทางสถิติซึ่งประมวลผลโดยโปรแกรม SPSS เพื่อวิเคราะห์ความแตกต่างของแบคทีเรียแลคติกที่พบในกึ่งปกติและกึ่งเป็นโรคและความแตกต่างของแบคทีเรียแลคติกที่พบในแต่ละส่วนของกึ่งปกติและกึ่งเป็นโรคที่ระดับความเชื่อมั่น 95% พบว่าจำนวนของแบคทีเรียแลคติกทั้งหมดที่พบในทางเดินอาหารกึ่งปกติและกึ่งเป็นโรคไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) และจำนวนของแบคทีเรียแลคติกที่พบได้ในแต่ละส่วนของทางเดินของกึ่งปกติและกึ่งเป็นโรคไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) จากการศึกษาของสุรศักดิ์ (2544) พบว่าในกึ่งกุลาดำที่แข็งแรงนั้นจะมีจุลินทรีย์บางสายพันธุ์ครอบครองพื้นที่ในระบบทางเดินอาหารเสมอ ในขณะที่กึ่งที่อ่อนแอหรือกึ่งเป็นโรคจะไม่มีจุลินทรีย์ดังกล่าวหรือมีน้อยมากซึ่งคาดว่ากรวยยึดครองพื้นที่นี้จะช่วยป้องกันการติดเชื้อได้ดียิ่งขึ้นเนื่องจากถ้ามีแบคทีเรียแลคติกเจริญอยู่ในลำไส้ซึ่งแบคทีเรียแลคติกสามารถสร้างกรดแลคติกทำให้ภายในลำไส้มีสภาวะเป็นกรดทำให้เชื้อก่อโรคไม่สามารถทนอยู่ในสภาวะที่เป็นกรดได้

Conway (1996) พบว่าแบคทีเรียแลคติกสามารถเจริญได้ในบริเวณทางเดินอาหารของสัตว์บก (Terrestrial animal) และเป็นจุลินทรีย์ประจำถิ่น (normal flora) ที่สำคัญ และจากการรายงานของ Gournier-Chatean *et al.* (1994) พบว่าแบคทีเรียแกรมบวก facultative anaerobe เป็นจุลินทรีย์ที่มีบทบาทในลำไส้ของคนและสัตว์

ตารางที่ 6 จำนวนแบคทีเรียแลคติกที่พบในทางเดินอาหารของกึ่งกุลาคำปกติแต่ละส่วน

ตัวที่	Lactic acid bacteria (CFU/g)				
	ปาก-กระเพาะ	ตับ	ลำไส้ส่วนต้น	ลำไส้ส่วนปลาย	ซีกัม
1	8.9x10 ³	2.3 x10 ³	1.6 x10 ³	5.5 x10 ³	9.3 x10 ³
2	8.4 x10 ³	5.1 x10 ²	7.0 x10 ³	1.7 x10 ⁴	3.7 x10 ³
3	3.6 x10 ³	3.1 x10 ²	6.0 x10 ³	6.7 x10 ²	4.2 x10 ⁴
4	7.7 x10 ³	1.9 x10 ²	2.2 x10 ⁴	3.3 x10 ³	5.9 x10 ³
5	5.0 x10 ³	5.1 x10 ²	1.5 x10 ⁴	1.1 x10 ⁴	1.5 x10 ⁴
6	1.1x10 ⁵	2.9 x10 ²	1.2 x10 ⁵	2.0 x10 ⁴	5.0 x10 ²
7	5.0x10 ²	1.7 x10 ³	6.2 x10 ³	1.5 x10 ⁴	4.0 x10 ⁴
8	1.3x10 ⁴	1.4 x10 ²	3.1 x10 ⁴	2.7 x10 ⁴	1.3 x10 ⁴
9	2.0 x10 ⁴	7.1 x10 ²	2.0 x10 ⁴	2.4 x10 ⁴	6.4 x10 ⁴
10	8.1 x10 ²	2.9 x10 ²	1.8 x10 ³	2.8 x10 ⁴	9.1 x10 ³
11	0.7 x10 ²	2.1 x10 ²	2.9 x10 ³	<20	<20
12	1.2 x10 ³	6.1 x10 ²	4.6 x10 ³	3.6 x10 ³	<20
13	3.7 x10 ²	0.1 x10 ²	2.4 x10 ³	8.0 x10 ³	<20
14	1.0 x10 ³	6.1 x10 ²	6.3 x10 ³	3.5 x10 ³	<20
15	4.7 x10 ²	3.7 x10 ²	3.5 x10 ³	2.2 x10 ³	2.6 x10 ³
16	1.9 x10 ³	1.2 x10 ³	4.6 x10 ³	9.2 x10 ³	<20
17	5.7 x10 ²	<20	2.5 x10 ²	8.2 x10 ²	<20
18	7.7 x10 ²	1.2 x10 ²	4.4 x10 ³	2.5 x10 ²	<20
19	8.7 x10 ²	1.5 x10 ²	1.7 x10 ²	2.2 x10 ²	<20
20	7.8 x10 ²	2.5 x10 ²	4.4 x10 ²	2.5 x10 ²	<20
X ± SD	9.2 x10 ³ ±	5.2 x10 ² ±	1.3 x10 ⁴ ±	8.9 x10 ³ ±	1.0 x10 ⁴ ±
	2.4 x10 ⁴	5.6 x10 ²	2.5 x10 ⁴	9.3 x10 ³	1.8 x10 ⁴

ตารางที่ 7 จำนวนแบคทีเรียแลคติกที่พบในทางเดินอาหารของกุ้งกุลาดำเป็นโรค
แต่ละส่วน

ตัวที่	จำนวนแบคทีเรียแลคติก (CFU/g)				
	ปาก-กระเพาะ	ตับ	ลำไส้ส่วนต้น	ลำไส้ส่วนปลาย	ซีกัม
1	1.5×10^5	2.9×10^2	1.2×10^5	2.0×10^4	5.0×10^2
2	5.0×10^2	1.7×10^3	6.2×10^3	1.5×10^4	4.0×10^4
3	1.3×10^4	1.4×10^2	3.1×10^4	2.7×10^4	1.3×10^4
4	2.0×10^4	7.1×10^2	2.0×10^4	2.4×10^4	6.4×10^4
5	8.1×10^2	2.9×10^2	1.8×10^3	2.8×10^4	9.1×10^3
X ±SD	$2.7 \times 10^4 \pm$	$6.3 \times 10^2 \pm$	$3.7 \times 10^4 \pm$	$2.3 \times 10^4 \pm$	$2.5 \times 10^4 \pm$
	5.1×10^4	6.5×10^2	5.2×10^4	5.3×10^3	2.6×10^4

ปกติในระบบทางเดินอาหารของสัตว์ทุกชนิดมีจุลินทรีย์ในปริมาณหนึ่งเพื่อทำหน้าที่ย่อยสลายอาหารและเพิ่มการดูดซึมของอาหารให้ดีขึ้นซึ่งจากการรายงานของ Dempsey *et al.* (1989) ได้ศึกษาจำนวนแบคทีเรียทั้งหมดที่แยกได้จากตัวอย่างบริเวณ ทางเดินอาหารของกุ้งสีน้ำตาล (*Penaeus aztecus*) มีจำนวนแบคทีเรียทั้งหมดอยู่ในช่วง $7.5 \times 10^6 - 2.6 \times 10^7$ CFU/g ซึ่งต่อมา Yuthachi และคณะ (1990) ได้ทำการตรวจนับแบคทีเรียทั้งหมดที่แยกได้จากตัวอย่างบริเวณทางเดินอาหารกุ้งกุลาดำพบว่า มีจำนวนแบคทีเรีย $7.5 \times 10^6 - 1.3 \times 10^7$ CFU/g วรณนิภา (2539) ได้ศึกษาแบคทีเรียทั้งหมดที่แยกได้จากทางเดินอาหารของกุ้งกุลาดำและน้ำจากบ่อเลี้ยงกุ้งพบว่าในทางเดินอาหารกุ้งกุลาดำมีจำนวนแบคทีเรียทั้งหมด $1.2 \times 10^6 - 3.4 \times 10^7$ CFU/g และในน้ำมีจำนวนแบคทีเรียทั้งหมด $1.0 \times 10^4 - 4.4 \times 10^5$ CFU/ml ลีลา (2540) ได้ทำการศึกษาแบคทีเรียในบ่อเลี้ยงกุ้งกุลาดำพบว่า มีปริมาณแบคทีเรียรวมอยู่ในน้ำถึง $10^2 - 10^4$ cell/ml และจากการรายงานของ Ringo *et al.* (2000) ได้ทำการศึกษาปริมาณของแบคทีเรียแลคติกที่อยู่ในทางเดินอาหารของปลา

Atlantic Salmon (*Salmo salar* L.) พบว่ามีปริมาณของแบคทีเรียแลคติกอยู่ประมาณ 2×10^3 CFU/g

การแยกเชื้อแบคทีเรียแลคติกให้เป็นเชื้อบริสุทธิ์

การแยกเชื้อแบคทีเรียแลคติกจากทางเดินอาหารของกึ่งกุลาดำตัวเต็มวัย 2 ประเภท คือ กึ่งปกติ 20 ตัวและกึ่งเป็นโรค 5 ตัว โดยแบ่งส่วนทางเดินอาหารออกเป็น 5 ส่วนคือ ส่วนปาก-กระเพาะ ตับ ทางเดินอาหารตอนต้น ทางเดินอาหารตอนปลายและส่วนซี่กัม โดยใช้วิธี pour plate technique ในอาหารแข็ง MRS ที่เติม 1% แคลเซียมคาร์บอเนต และ 1.5% โซเดียมคลอไรด์ บ่มที่ 35°C เป็นเวลา 7 วันคัดเลือกโคโลนีของแบคทีเรียแลคติกที่มีลักษณะเป็นรูปกระสวยขนาดประมาณ 0.5 - 3 มิลลิเมตร มีวงใสรอบโคโลนีเนื่องจากการสร้างกรดของแบคทีเรียแลคติกที่สามารถย่อยแคลเซียมคาร์บอเนต สุ่มเลือกโคโลนีเดี่ยว ๆ ที่มีลักษณะต่างกัน เช่น ขนาดของโคโลนี ขอบเรียบ ขอบหยัก หลังจากนั้นนำโคโลนีที่ได้ไป streak บนอาหารแข็ง MRS เพื่อให้ได้เชื้อบริสุทธิ์จากนั้นนำไปทดสอบการสร้างเอนไซม์ คะตะเลสซึ่งจะให้ผลลบและให้ผลการย้อมสีแกรมเป็นแกรมบวก รูปร่างกลม หรือเป็นแท่ง ส่วนการเรียงตัว กระจาย เรียงตัวแบบคู่ เรียงตัวแบบสี่เหลี่ยมหรือเรียงติดกันเป็นสาย และ เก็บเชื้อใน 20% กลีเซอรอลที่อุณหภูมิ -70°C

จัดกลุ่มและพิสูจน์เอกลักษณ์ของแบคทีเรียแลคติกที่ได้จากทางเดินอาหารของกึ่งกุลาดำโดยลักษณะทางสัณฐานทางสรีรวิทยา

แบคทีเรียแลคติกที่แยกได้จากทางเดินอาหารของกึ่งกุลาดำทั้ง 25 ตัวซึ่งแบ่งออกเป็น 2 กลุ่มคือ กึ่งปกติและกึ่งเป็นโรค ได้แยกแบคทีเรียแลคติกได้ 140 สายพันธุ์จากกึ่งปกติ และ 10 สายพันธุ์จากกึ่งเป็นโรค เมื่อเทียบเคียงชนิดตาม Bergey's manual determinative bacteriology volume 2 (Kandler and Weiss, 1986) และ The genera of lactic acid bacteria (Wood and Holzappel, 1995) และ Lactic acid bacteria (Salminen

and Wright, 1993) สามารถจัดจำแนกโดยอาศัยลักษณะทางสรีรวิทยาและชีวเคมีได้ 11 กลุ่มคือ *Lactobacillus salivarius* 18 สายพันธุ์, *Lactobacillus farciminis* 3 สายพันธุ์, *Enterococcus faecalis* 66 สายพันธุ์, *Enterococcus faecium* 38 สายพันธุ์, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* 1 สายพันธุ์, *Leuconostoc mesenteroid* 1 สายพันธุ์, *Leuconostoc lactis* 3 สายพันธุ์, *Leuconostoc dextranicum* 2 สายพันธุ์, *Pediococcus halophilus* 4 สายพันธุ์, *Pediococcus pentosaceus* 2 สายพันธุ์ และ *Streptococcus duran* 2 สายพันธุ์ (ภาคผนวก ค. ตารางที่ 1) จากกึ่งกูลาดำปกติ และแบคทีเรียแลคติกจากทางเดินอาหารกึ่งเป็นโรคจะพบแต่ *Enterococcus faecium* (10) และเมื่อจัดจำแนกแบคทีเรียแลคติกที่พบในแต่ละส่วนของกึ่งกูลาดำปกติ (ตารางที่ 8) พบว่าในส่วนปากถึงกระเพาะจะมีความหลากหลายของแบคทีเรียแลคติกมากที่สุดถึง 7 สกุลจะเห็นได้ว่าจะพบ *E. faecalis* และ *E. faecium* ในทุกส่วนของกึ่งกูลาดำโดยจะพบ *E. faecalis* 63 สายพันธุ์ รองลงมาคือ *E. faecium* 38 สายพันธุ์ และพบว่าแบคทีเรียแลคติกที่พบในแต่ละส่วนของกึ่งกูลาดำเป็นโรค (ตารางที่ 9) จะพบแบคทีเรียแลคติกได้เฉพาะในส่วนของปาก-กระเพาะ ตับ ลำไส้ส่วนต้น ลำไส้ส่วนปลาย และจะพบแต่ *E. faecium* เท่านั้นหรือไม่พบเลย เนื่องจากในทางเดินอาหารของกึ่งกูลาดำเป็นโรคถูกบุกรุกโดยเชื้อก่อโรคทำให้ จุลินทรีย์ประจำถิ่นเสียสมดุลจากการทดลองสามารถสรุปได้ว่า *E. faecalis* และ *E. faecium* เป็นจุลินทรีย์ประจำถิ่นที่สำคัญในทางเดินอาหารของกึ่งกูลาดำซึ่งจะเห็นได้ว่า จากกึ่งกูลาดำ ปกติ 20 ตัว พบว่า *E. faecalis* มีความถี่ในกึ่งกูลาดำ 11 ตัว และจะพบ *E. faecium* ในกึ่งกูลาดำปกติ 9 ตัว (ตารางที่ 10) และจะพบ *E. faecium* ในกึ่งกูลาดำป่วย 3 ตัว (ตารางที่ 11)

นอกจากกุ้งแล้วสามารถพบแบคทีเรียแลกติกได้ในลำไส้ของปลาโดยแบคทีเรียแลกติกเป็นจุลินทรีย์ประจำถิ่นจึงสามารถจัดได้ว่าเป็นแบคทีเรียที่ไม่ก่อให้เกิดโรค (Verschuere *et al.*, 2000; Strom and Olfasen, 1990; Ringo and Strom, 1994; Ringo *et al.*, 1998 และ Roberson *et al.*, 2000) แบคทีเรียประจำถิ่นในทางเดินอาหารกุ้งที่แยกได้จากกุ้งต่างถิ่นกันจะพบแบคทีเรียแตกต่างกันเนื่องจากอิทธิพลของสิ่งแวดล้อมที่กุ้งอาศัยอยู่ทั้งนี้แบคทีเรียที่พบได้ในทางเดินอาหารจะพบได้ในน้ำเลี้ยงกุ้งด้วย (Yuthachit *et al.*, 1990) จากการรายงานของ Gournier-Chateau *et al.* (1994) ซึ่งได้ศึกษาจุลินทรีย์ประจำถิ่นที่พบได้ในลำไส้ของ *Penaeus japonicus* เป็นชนิดเดียวกันกับที่พบในน้ำทะเลและกลุ่มจุลินทรีย์อาจมาจากการรับจุลินทรีย์ผ่านทางอาหารนอกจากนี้ในหอย 2 ฝาจะพบจุลินทรีย์ประจำถิ่นมีความใกล้เคียงกับจุลินทรีย์ที่พบได้ในน้ำทะเล และตะกอนดิน (Sugita *et al.*, 1981 และ Prieur, *et al.*, 1990) และจากการศึกษาของ Cahill *et al.* (1990) พบว่าแบคทีเรียที่พบในสิ่งแวดล้อมในน้ำมีอิทธิพลต่อองค์ประกอบของจุลินทรีย์ประจำถิ่นในลำไส้ซึ่งจุลินทรีย์ส่วนใหญ่ที่พบในลำไส้มาจากสิ่งแวดล้อม อาหาร ซึ่งจากการรายงานของ Tanasomwang and Muroga (1989) และ Ringo *et al.* (1995) พบว่าจุลินทรีย์ประจำถิ่นในระยะตัวอ่อน และระยะ juvenile ของปลา อาหารจะมีอิทธิพลต่อจุลินทรีย์ประจำถิ่นอย่างชัดเจนเนื่องมาจากการได้รับ live food organisms โดยเฉพาะอย่างยิ่งในระหว่าง first feeding (Munro *et al.*, 1993 และ Bergh *et al.*, 1994) นอกจากนี้ยังพบว่า การเปลี่ยนแปลงความเค็มอาจจะมีผลต่อจุลินทรีย์ประจำถิ่นเนื่องจากพวก marine finfish จำเป็นต้องมีการนำน้ำเข้าสู่ร่างกายตลอดเวลาเพื่อป้องกันการสูญเสียน้ำออกจากร่างกาย การไหลของน้ำผ่าน filter-feeder ของหอย 2 ฝา ตัวอ่อนของกุ้งและ live food organisms เป็นอิทธิพลที่มีความสำคัญอย่างยิ่งในตัวอ่อนที่ยังไม่มี gastric barrier ดังนั้น จุลินทรีย์ในลำไส้ของสัตว์น้ำอาจเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วเมื่อถูกบุกรุกด้วยจุลินทรีย์ที่มาจากน้ำและอาหาร

คัดเลือกแบคทีเรียแลคติกที่มีสมบัติในการเป็นโปรไบโอติก

นำแบคทีเรียแลคติกทั้ง 150 สายพันธุ์ที่แยกได้จากทางเดินอาหารของกิ้งกูดำมาทดสอบการทนต่อ pH ต่ำ คือ 1 – 5 พบว่าแบคทีเรียแลคติกสามารถเจริญได้ดีที่ pH 5 และ pH 4 แต่ไม่เจริญที่ pH 3 2 และ 1 และพบว่า แบคทีเรียแลคติกทั้ง 150 สายพันธุ์ไม่สามารถย่อยโปรตีนได้ แต่สามารถย่อยแป้งได้ 7 สายพันธุ์ ย่อยไขมันได้ 21 สายพันธุ์ และเจริญในสภาวะที่ไม่มีออกซิเจนได้ 150 สายพันธุ์ (ภาคผนวก ค. ตารางที่ 2) เนื่องจากระบบทางเดินอาหารของกิ้งกูดำมี pH ประมาณ 5.5 – 6.0 (มนตรี และ เกศินี, 2545) ซึ่งค่าปกตินี้จะทำให้เอนไซม์น้ำย่อยรวมถึงจุลินทรีย์ประจำถิ่นต่าง ๆ ภายในลำไส้ทำงานได้ไม่ดี การย่อยและการดูดซึมอาหารเป็นไปได้อย่างมีประสิทธิภาพเชื้อก่อโรคต่าง ๆ ซึ่งไม่ใช่จุลินทรีย์ประจำถิ่นในลำไส้ไม่สามารถเจริญเติบโตได้เต็มที่เพราะไม่สามารถทนต่อสภาวะความเป็นกรดภายในลำไส้ได้ซึ่งสภาวะความเป็นกรดในลำไส้้นั้นค่อนข้างจะคงที่แต่จะลดความเป็นกรดภายในลำไส้ก็เมื่อกุ้งกินอาหารเข้าไป ซึ่งความสามารถในการทนกรดของเชื้อแต่ละสายพันธุ์นั้นพบว่าสายพันธุ์ของเชื้อมีผลต่อการทนกรดซึ่งจากการรายงานของ Conway (1987) พบว่า *Lactobacillus acidophilus* เป็นสายพันธุ์ที่มีความสามารถในการทนกรดได้ดีกว่าแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์อื่น ๆ นอกจากนี้แบคทีเรียแลคติกสามารถย่อยแป้งซึ่งเป็นสารคาร์โบไฮเดรตที่ซับซ้อนพวกโพลีแซ็กคาไรด์ (polysaccharide) โดยแบคทีเรียแลคติกจะใช้เอนไซม์อะไมเลส (amylase) ในการย่อยแป้ง (กรรณิกา และคณะ, 2531) และสามารถย่อยไขมันได้เนื่องจากแบคทีเรียแลคติกใช้เอนไซม์ลิซิทีเนส (lecitinase) หรือ ฟอสฟาทีเดส (phosphatidase) ในการตัดพันธะฟอสเฟตเอสเทอร์ (phosphate ester bond) การที่แบคทีเรียแลคติกสามารถย่อยแป้งและไขมันได้นั้นจะส่งผลดีต่อการทำงานในกระบวนการย่อยอาหารของกิ้งกูดำทำให้กิ้งกูดำสามารถดูดซึมสารอาหารไปใช้ได้เร็วขึ้นซึ่งส่งผลต่อการเจริญเติบโตของกิ้งกูดำและน้ำหนักกุ้งซึ่งสอดคล้องกับการรายงานของ Austin *et al.* (1995) พบว่าแบคทีเรียแลคติกที่สามารถสร้างเอนไซม์ในการย่อย

โปรตีน ไชมัน และแป้ง จะช่วยส่งเสริมการเจริญของสัตว์น้ำ และยังสามารถเจริญได้ในสภาวะที่ไม่มีออกซิเจนเนื่องจากแบคทีเรียแลคติกสามารถเจริญเติบโตได้ทั้งในที่ที่มีออกซิเจนไม่มีออกซิเจน และมีออกซิเจนน้อย (Salminen and Wright, 1993) ซึ่งจะเป็นผลดีเมื่อมีการนำแบคทีเรียแลคติกไปใช้ในการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำสามารถทำให้แบคทีเรียแลคติกสามารถเจริญได้ในลำไส้ของกุ้งกุลาดำ

ความสามารถในการยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์โดยวิธี agar spot

การทดสอบความสามารถในการยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์โดยแบคทีเรียแลคติก 150 สายพันธุ์ ที่คัดเลือกได้โดยใช้แบคทีเรียอินดิเคเตอร์ 21 สายพันธุ์ ได้แก่ *Bacillus cereus*, *Enterobacter aerogenes*, *Edwardsiella tarda*, *Escherichia coli* ATCC25922, *E. coli* O157: H7, *Klebsiella pneumoniae*, *M. morgarnii*, *Proteus rettgeri*, *P. mirabilis*, *Salmonella typhimurium*, *Serratia marcescens*, *Shigella sonnei*, *S. flexneri*, *Staphylococcus aureus* ATCC25923, *Vibrio parahaemolyticus*, *V. harveyi*, *V. alginolyticus*, *V. mimicus*, *V. salmonicida*, *V. marinus* และ *V. mediterranei* พบว่าแบคทีเรียแลคติก 150 สายพันธุ์ สามารถยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์ได้แตกต่างกันและได้ inhibition zone ที่มีขนาดแตกต่างกัน (ภาคผนวก ค. ตารางที่ 5) ซึ่งในการทดลองครั้งนี้สามารถคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกจากทางเดินอาหารกุ้งปกติได้ 9 สายพันธุ์ ที่สามารถยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์ได้ทั้ง 21 สายพันธุ์และให้ inhibition zone ที่กว้างมากกว่า 5 มิลลิเมตรกับแบคทีเรียอินดิเคเตอร์ทุกตัวได้แบคทีเรีย 9 สายพันธุ์นั้น ได้แก่ *L. dextranicum* AM20, *E. faecalis* AM35, *P. halophilus* AM46, *E. faecalis* AM92, *L. salivarius* AM101, *E. faecalis* AM107, *L. salivarius* AM111, *L. farciminis* AM115 และ *E. faecium* AM119 (ตารางที่ 12) ซึ่งการยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์โดยแบคทีเรียแลคติกนั้นเนื่องจากแบคทีเรียแลคติกสามารถเปลี่ยนน้ำตาลกลูโคสที่เป็นส่วนประกอบปริมาณสูงในอาหาร MRS เป็นกรดแลคติก (กรดอินทรีย์) และปมในสภาวะที่มีออกซิเจนทำให้แบคทีเรียแลค

ติกสามารถสร้างไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ซึ่งทั้งกรดแลคติกและไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์สามารถยับยั้งแบคทีเรียได้ทั้งแบคทีเรียแกรมบวกและแกรมลบ (มลิวรรณ, 2542)

ตารางที่ 12 แบคทีเรียแลคติก 9 สายพันธุ์ที่มีคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติก

Strain	code number
<i>L. dextranicum</i>	AM20
<i>E. faecalis</i>	AM35
<i>P. halophilus</i>	AM46
<i>E. faecalis</i>	AM92
<i>L. salivarius</i>	AM101
<i>E. faecalis</i>	AM107
<i>L. salivarius</i>	AM111
<i>L. farciminis</i>	AM115
<i>E. faecium</i>	AM119

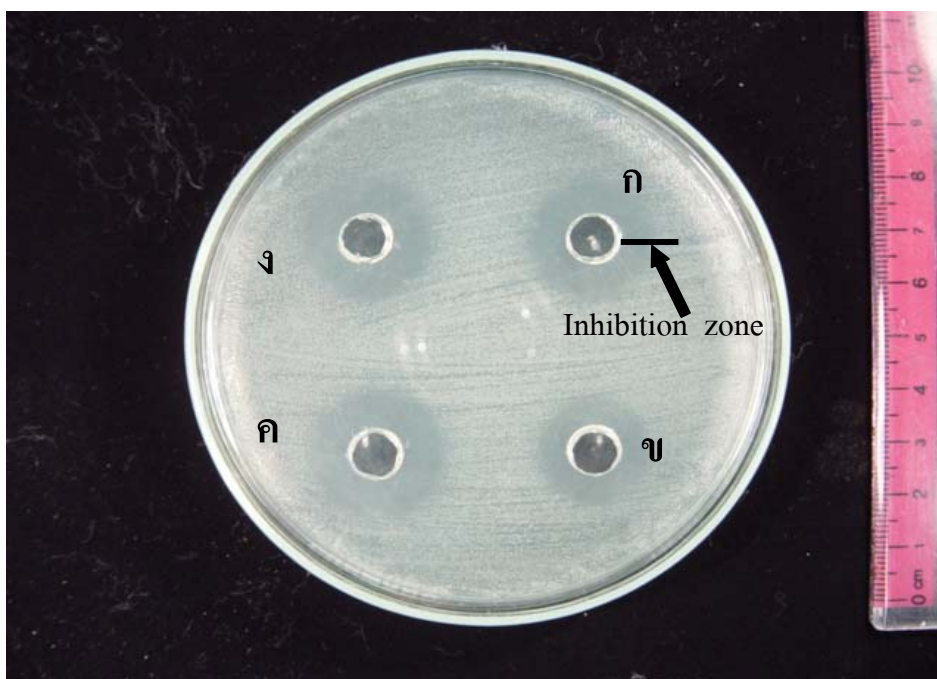
ซึ่งในกระบวนการ metabolisms ของแบคทีเรียแลคติกสามารถผลิต extracelullar product ที่สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียที่ก่อโรคได้แก่ กรดแลคติก (lactic acid) (Lindgeen and Eleustrom, 1978 และ Alakomi *et al.*, 2000) กรดอินทรีย์ (organic acid) ได้แก่ อะซิติกแอซิด (Midolo *et al.*, 1995) ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (H_2O_2) คาร์บอนไดออกไซด์ (CO_2) (Naidu *et al.*, 1999) และ แบคเทอริโอซิน (bacteriocin) (Barefoot and Klaenhammer, 1983 และ Biwas *et al.*, 1991) ไดอะซีทิล (diacetyl) (Saarela *et al.*,

2000) สารยับยั้งที่แบคทีเรียแลคติกสร้างขึ้นนั้นสามารถยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคได้หลายชนิด เช่น *Salmonella*, *E. coli*, *Clostridium* และ *Helicobacter* (Saarela *et al.*, 2000) ซึ่งทั้งกรดแลคติกและไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์นั้นสามารถสร้างได้โดยแบคทีเรียแลคติกทุกสายพันธุ์ (Helander *et al.*, 1997) นอกจากนี้แบคทีเรียโอซิโนที่สร้างโดยแบคทีเรียแลคติกสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์อื่น ๆ จากรายงานการยับยั้งของแบคทีเรียโอซิโนพบว่าสามารถยับยั้งแบคทีเรียได้ไม่เฉพาะแต่แบคทีเรียแกรมบวกเท่านั้นยังรวมถึงแบคทีเรียแกรมลบอีกด้วยซึ่งโดยส่วนใหญ่เชื้อก่อโรคในสัตว์น้ำจะเป็นแบคทีเรียแกรมลบจึงมีความเป็นไปได้ที่จะนำแบคทีเรียแลคติกมาใช้ในสัตว์น้ำ (Verschuere *et al.*, 2000) จากการศึกษาของ Skytta *et al.* (1992); Helander *et al.* (1997) และ Niku-Paavola *et al.* (1999) พบว่า secondary metabolites ของแบคทีเรียแลคติกสามารถยับยั้งจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย ได้แก่ *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Clostridium* และ *Helicobacter* นอกจากนี้ Silva *et al.* (1987) ยังพบว่า *Lactobacillus* สายพันธุ์ GG สามารถผลิตสารที่มีน้ำหนักโมเลกุลต่ำเป็นกรดไขมันสายสั้น ๆ แตกต่างจาก กรดแลคติก และกรดอะซิติก สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียพวก anaerobe ได้แก่ *Clostridium*, *Bacteroid* และพบว่า *Bifidobacterium* สามารถสารยับยั้ง *Enterobacteraceae*, *Pseudomonas*, *Staphylococcus* และ *Streptococcus*

ความสามารถในการยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์โดยวิธี well diffusion

จากการทดสอบความสามารถในการยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์โดยวิธี well diffusion โดยใช้แบคทีเรียแลคติกจำนวน 9 สายพันธุ์ที่คัดเลือกได้จากการทดสอบการยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์โดยวิธี agar spot โดยใช้ *V. harveyi* และ *V. parahaemolyticus* เป็นแบคทีเรียอินดิเคเตอร์พบว่าแบคทีเรียแลคติกทั้ง 9 สายพันธุ์สามารถยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์ได้ทั้ง 2 สายพันธุ์ ดังแสดงผลในรูปแบบที่ 3 และ 4 จาก

การทดลองของ Villami *et al.* (2002) ได้ทำการศึกษาผลของกรดแลกติกต่อการยับยั้งการเจริญของ *V. alginolyticus* 2 สายพันธุ์ที่แยกจากการเพาะเลี้ยงอาร์ทีเมียและแยกจากตัวอ่อนของปลา turbot ที่เป็นโรคพบว่ากรดแลกติกที่ความเข้มข้น 0.1 และ 0.05 กรัม/ลิตร สามารถยับยั้งการเจริญของ *V. alginolyticus* ได้นอกจากนี้ Strom (1998); Byun *et al.* (1997) และ Joborn *et al.* (1997) พบว่า *Carnobacterium divergen* และ *Lactobacillus* sp. สามารถต่อต้านเชื้อก่อโรคในปลาซึ่งให้ผลเหมือนกับการทดลองของ Ringo *et al.* (2004) พบว่า *Carnobacterium divergen* สายพันธุ์ 6251 ที่แยกได้จากลำไส้เล็กของปลา Arctic charr (*Salvelinus alpinus* L.) เมื่อทดสอบในห้องปฏิบัติการพบว่าสายพันธุ์ดังกล่าวสามารถยับยั้งการเจริญ *Aeromonas salmonicida* subsp. *salmonicida*, *Vibrio anguillarum* และ *V. viscosus* ได้



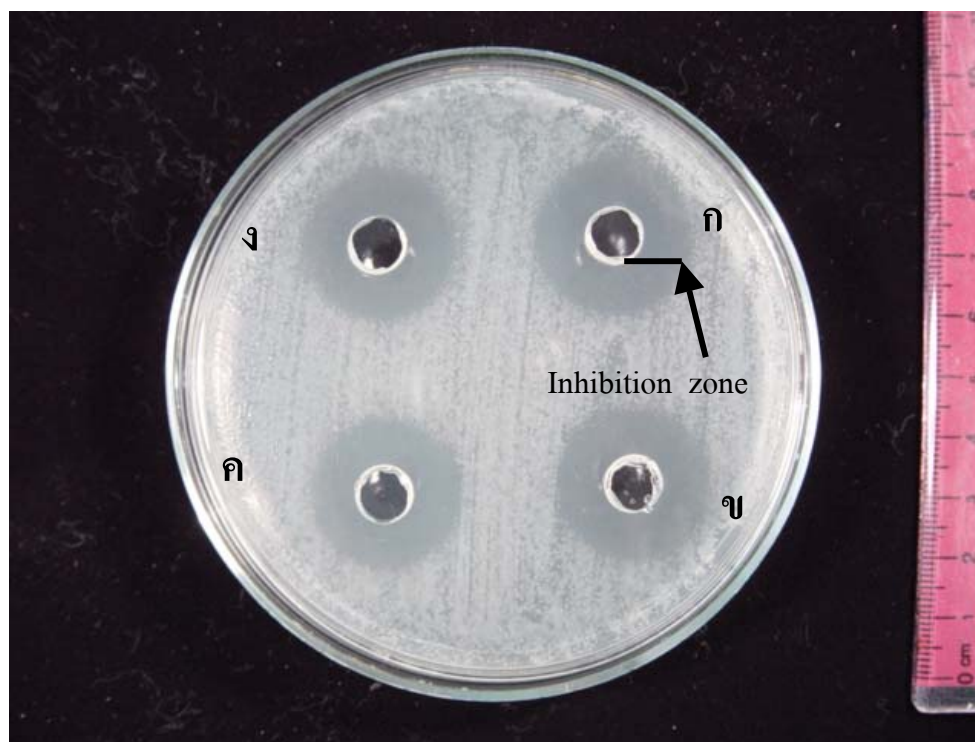
รูปที่ 3 ผลการยับยั้ง *V. harveyi* โดยวิธี well diffusion ของแบคทีเรียแลกติก

ก. *L. dextranicum* AM20

ข. *E. faecalis* AM35

ค. *P. halophilus* AM46

ง. *E. faecalis* AM92



รูปที่ 4 ผลการยับยั้ง *V. parahaemolyticus* โดยวิธี well diffusion ของแบคทีเรียแลกติก

ก. *L. dextranicum* AM20

ข. *E. faecalis* AM35

ค. *P. halophilus* AM46

ง. *E. faecalis* AM92

การเจริญและสร้างสารยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์ของแบคทีเรียแลกติก

นำแบคทีเรียแลกติกที่คัดเลือกได้ในขั้นต้น 9 สายพันธุ์ มาศึกษาการเจริญในอาหาร MRS broth พบว่าแบคทีเรียแลกติกทั้ง 9 สายพันธุ์มีช่วง lag phase ที่ช่วงเวลาประมาณ 3 ชั่วโมงแล้วจึงเจริญเข้าสู่ระยะ log phase จนถึงชั่วโมงที่ 18 และเจริญเข้าสู่ระยะ stationary phase เมื่อดู generation time ของแบคทีเรียแลกติกพบว่าสายพันธุ์ *L. farciminis* AM115 มี generation time น้อยที่สุดคือ 1.12 ชั่วโมง และพบว่าแบคทีเรียแลกติกสายพันธุ์ *P. halophilus* AM 46 มี generation time สูงสุด 2.14 ชั่วโมง แสดงว่าแบคทีเรียแลกติกสายพันธุ์ *L. farciminis* AM115 สามารถเจริญได้ดีกว่าดีแบคทีเรียแลกติกสายพันธุ์อื่น ๆ ซึ่งมี generation time อยู่ในช่วง 1.54 - 2.14 ชั่วโมง (ตารางที่ 13) จากผลการทดลองการเจริญของแบคทีเรียแลกติกพบว่าที่เวลาชั่วโมงที่ 36 แบคทีเรียแลกติกจะมีค่าดูดกลืนแสง (OD 660 nm) สูงสุดโดยแบคทีเรียแลกติกแลกติกสายพันธุ์ *L. farciminis* AM115 มีค่าการดูดกลืนแสงสูงสุด ซึ่งแบคทีเรียแลกติกสายพันธุ์ดังกล่าวมีค่า generation time ต่ำสุดและมีค่าการดูดกลืนแสงสูงสุด (ตารางที่ 13) ซึ่งสอดคล้องกับการรายงานของเกรียงศักดิ์ (2535) ได้กล่าวถึงคุณสมบัติการเป็นโปรไบโอติกที่สามารถเจริญเติบโตได้รวดเร็ว คือ ต้องมีเวลาในการเพิ่มจำนวนเป็น 2 เท่านี้ จากนั้นเมื่อนำส่วนผสมของน้ำเลี้ยงเชื้อไปทดสอบการยับยั้งกับ *V. harveyi* และ *V. parahaemolyticus* โดยวิธี well diffusion พบว่าแบคทีเรียแลกติกจะให้ผลการยับยั้งสูงสุดที่ชั่วโมงที่ 36 (รูปที่ 5-13) แต่อย่างไรก็ตามเมื่อนำผลการทดลองที่ได้ไปวิเคราะห์ทางสถิติเพื่อวิเคราะห์ความแตกต่างในการสร้างสารยับยั้งของแบคทีเรียแลกติกต่อ *V. harveyi* และ *V. parahaemolyticus* ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% พบว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ในการสร้างสารยับยั้งของแบคทีเรียแลกติกต่อ *V. harveyi* และ *V. parahaemolyticus* จะเห็นได้ว่าการเจริญของแบคทีเรียแลกติกในอาหาร MRS เป็นเวลา 36 ชั่วโมง เป็นเวลาที่เหมาะสมที่สุดต่อการเจริญและการสร้าง

สารยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์จึงใช้ค่านี้นในการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการเจริญและการสร้างสารยับยั้งของแบคทีเรียแลกติกในลำดับต่อไป

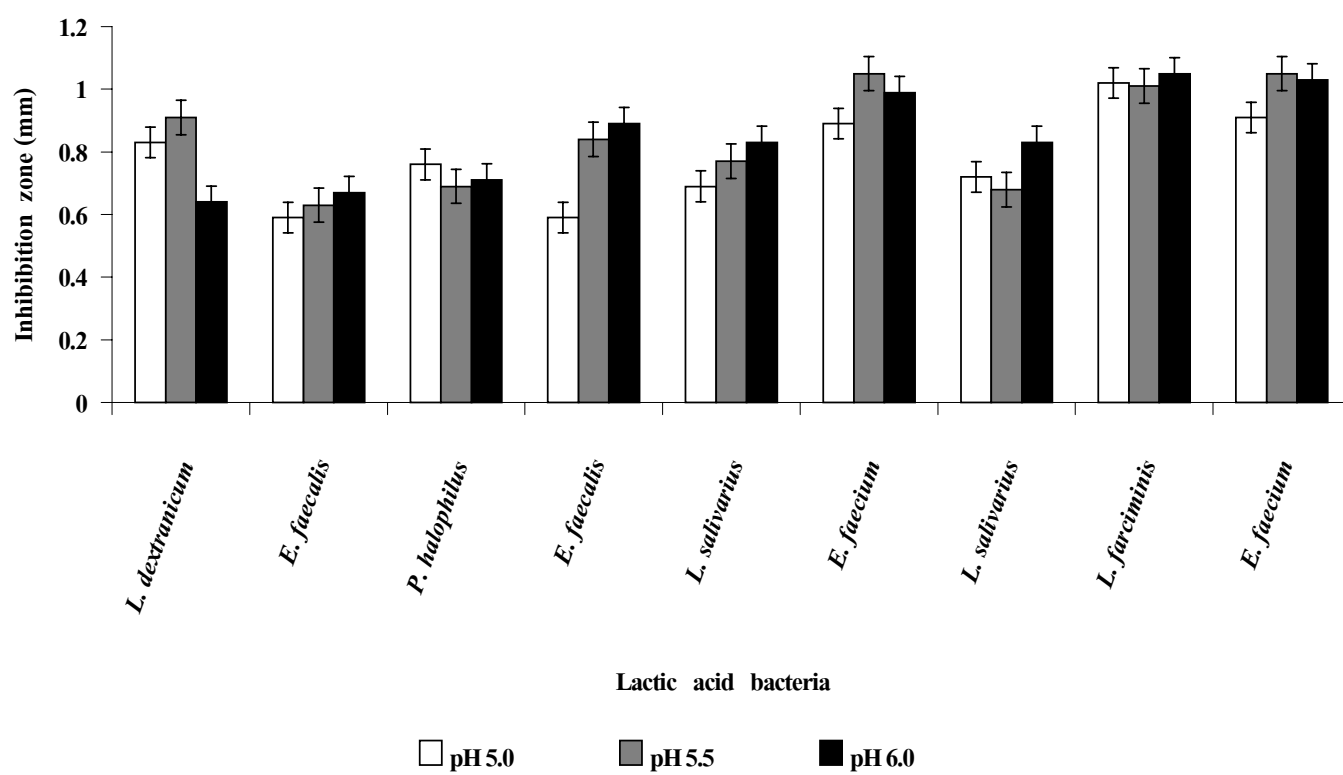
ตารางที่ 13 generation time และค่าการดูดกลืนแสงของแบคทีเรียแลกติกที่เวลา 36 ชั่วโมง

Strain	Generation time	OD (660 nm)
	(min.)	(36 h)
<i>L. dextranicum</i> AM20	126	2.74
<i>E. faecalis</i> AM35	126	2.37
<i>P. halophilus</i> AM46	134	2.41
<i>E. faecalis</i> AM92	114	3.08
<i>L. salivarius</i> AM101	126	2.96
<i>E. faecalis</i> AM107	126	2.60
<i>L. salivarius</i> AM111	126	2.66
<i>L. farciminis</i> AM115	72	3.73
<i>E. faecium</i> AM119	126	2.48

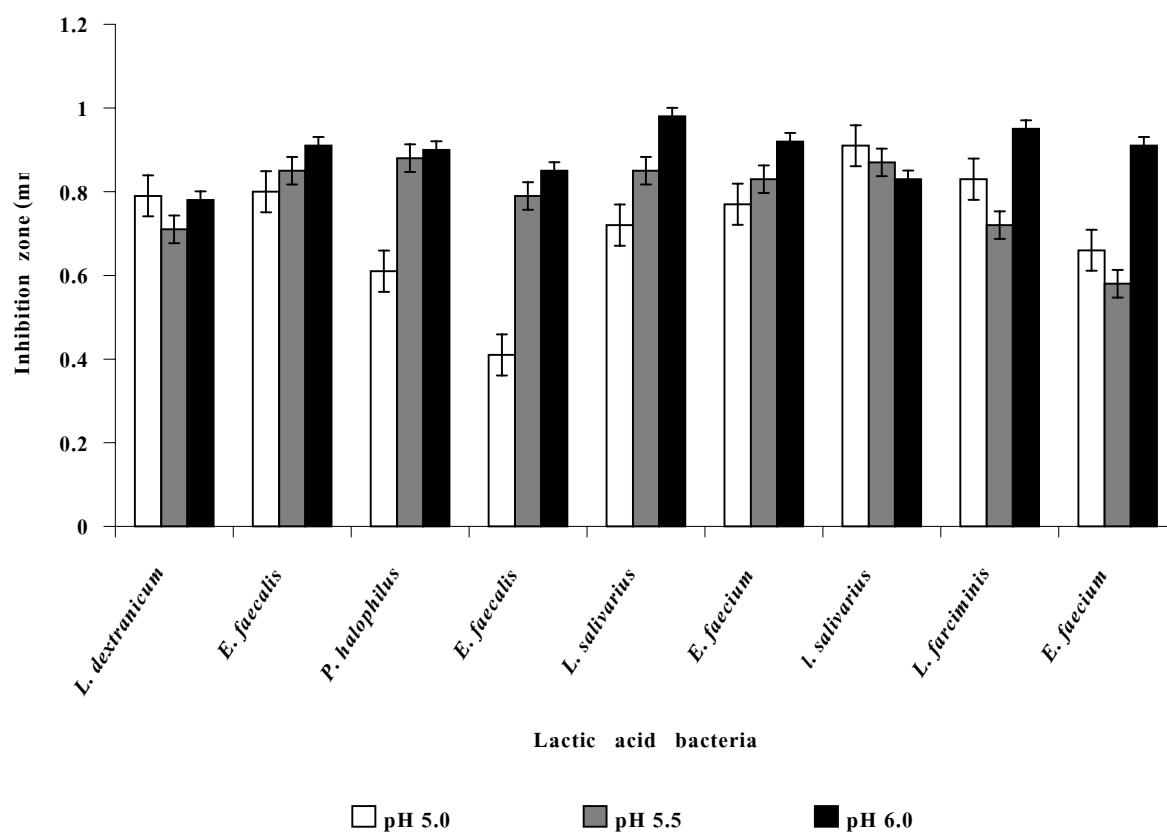
**สภาวะที่เหมาะสมต่อการเจริญ และการสร้างสารยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์
ผลของ pH เริ่มต้นต่อการเจริญและสร้างสารยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์**

จากการศึกษาผลของ pH ที่เหมาะสมต่อการสร้างสารยับยั้งของแบคทีเรียแลคติก ทั้ง 9 สายพันธุ์ต่อ *V. harveyi* และ *V. parahaemolyticus* โดยวิธี well diffusion โดยการปรับ pH ของอาหาร MRS เป็น 5.0 5.5 และ 6.0 ในขั้นต้นได้ทราบถึงความสัมพันธ์ของการเจริญและการยับยั้งของแบคทีเรียแลคติก จากการทดลองพบว่าที่เวลา 36 ชั่วโมง แบคทีเรียแลคติกทั้ง 9 สายพันธุ์สามารถยับยั้ง *V. harveyi* ได้ทั้งที่ pH 5, 5.5 และ 6.0 โดยแต่ละสายพันธุ์จะมีการสร้างสารยับยั้งได้สูงที่ pH แตกต่างกันไป จะเห็นได้ว่าที่ pH 6.0 มีแบคทีเรียแลคติก 5 สายพันธุ์ที่สามารถสร้างสารยับยั้งต่อ *V. harveyi* ได้สูงสุดคือ สายพันธุ์ *E. faecalis* AM35, *E. faecalis* AM92 , *L. salivarius* AM101, *L. salivarius* AM111, *L. farciminis* AM115 รองลงมาคือ pH 5.5 มีแบคทีเรียแลคติก 3 สายพันธุ์คือ *L. dextranicum* AM20, *E. faecalis* AM107, *E. faecium* AM119 สามารถสร้างสารยับยั้งได้สูงสุด สำหรับที่ pH 5.0 มีแบคทีเรียแลคติกเพียงสายพันธุ์เดียวที่สามารถสร้างสารยับยั้งต่อ *V. harveyi* ได้สูงสุดคือ *P. halophilus* AM46 (รูปที่ 14) จากผลการทดลองเมื่อนำมาวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าที่ pH 5, 5.5 และ 6.0 ให้ผลในการสร้างสารยับยั้ง *V. harveyi* ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) สำหรับผลของการศึกษา pH ที่เหมาะสมต่อการสร้างสารยับยั้ง *V. parahaemolyticus* พบว่าแบคทีเรียแลคติกทั้ง 9 สายพันธุ์สามารถสร้างสารยับยั้ง *V. parahaemolyticus* ได้สูงสุดที่ pH 6.0 มี 7 สายพันธุ์คือ *E. faecalis* AM35, *P. halophilus* AM46, *E. faecalis* AM92, *L. salivarius* AM101, *E. faecalis* AM107, *L. farciminis* AM115 และ *E. faecium* AM119 มีแบคทีเรียแลคติก 2 สายพันธุ์ที่สามารถสร้างสารยับยั้ง *V. parahaemolyticus* ได้สูงสุดที่ pH 5.0 คือ *L. dextranicum* AM20 และ *L. salivarius* AM111 (รูปที่ 15) และเมื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ที่ pH 5, 5.5 และ 6.0 ในสายพันธุ์ L25 2 b2 พบว่ามีความแตกต่างกันของ

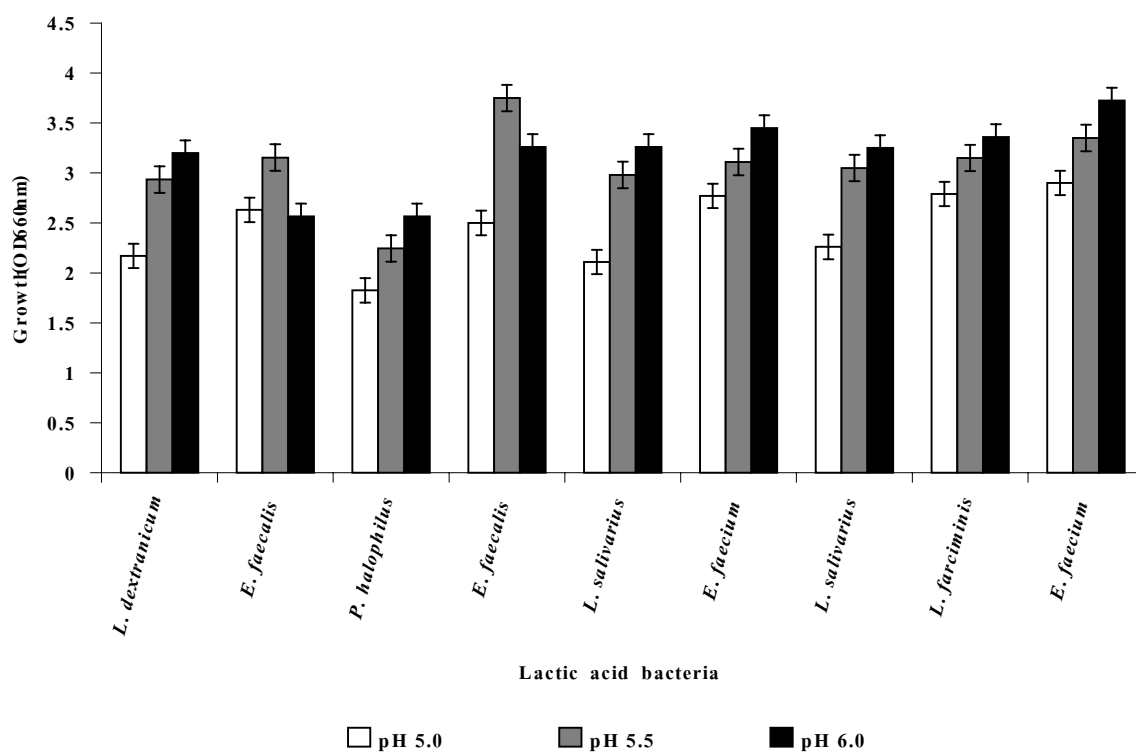
inhibition zone ระหว่าง pH 5 และ 6 อย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) สำหรับสายพันธุ์อื่น ๆ พบว่าที่ pH 5, 5.5 และ 6 ให้ผลในการสร้างสารยับยั้ง *V. parahaemolyticus* ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) เมื่อศึกษาผลของ pH ที่เหมาะสมต่อการเจริญของแบคทีเรียแลกติกโดยวัดอัตราการเจริญของแบคทีเรียแลกติกทั้ง 9 สายพันธุ์พบว่า มีแบคทีเรียแลกติก 7 สายพันธุ์ที่สามารถเจริญได้สูงสุดที่ pH 6.0 คือ *L. dextranicum* AM20, *P. halophilus* AM46, *L. salivarius* AM101, *E. faecalis* AM107, *L. salivarius* A26/1, *L. farciminis* AM115 และ *E. faecium* AM119 มีแบคทีเรียแลกติก 2 สายพันธุ์ที่สามารถเจริญได้สูงสุดที่ pH 5.5 คือ *E. faecalis* AM35) และ *E. faecalis* AM92 (รูปที่ 16) และเมื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าค่า OD ที่วัดได้มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ระหว่าง pH 5 กับ 5.5 และระหว่าง pH 5 กับ 6 ในแบคทีเรียแลกติกสายพันธุ์ *P. halophilus* AM46 กับแบคทีเรียแลกติกสายพันธุ์ *E. faecalis* AM92, *E. faecalis* AM107, *L. farciminis* AM115 และ *E. faecium* AM119



รูปที่ 14 ผลของ pH 5.0, 5.5 และ 6.0 ต่อการสร้างสารยับยั้ง *V. harveyi* โดยวิธี well diffusion ที่เวลา 36 ชั่วโมง ของแบคทีเรียแลคติก



รูปที่ 15 ผลของ pH 5.0, 5.5 และ 6.0 ต่อการสร้างสารยับยั้ง *V. parahaemolyticus* โดยวิธี well diffusion ที่เวลา 36 ชั่วโมง ของแบคทีเรียแลคติก

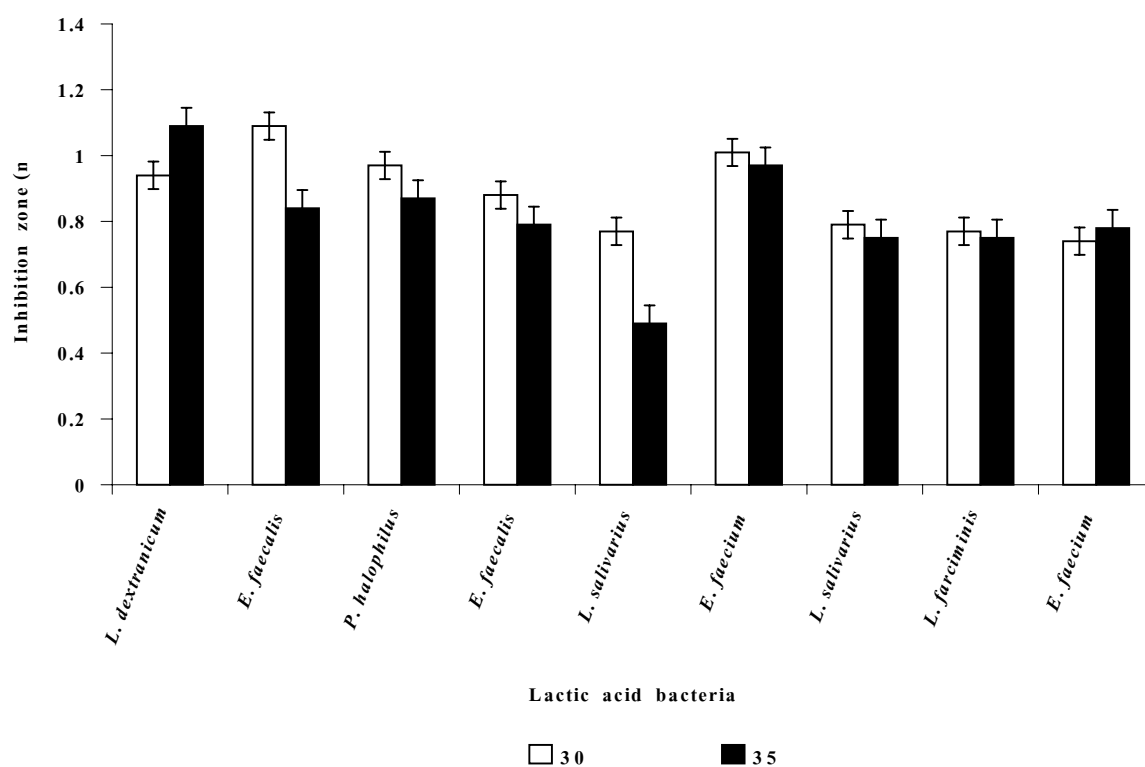


รูปที่ 16 ผลของ pH 5.0, 5.5 และ 6.0 ต่อการเจริญของแบคทีเรียแลคติกที่เวลา 36 ชั่วโมง

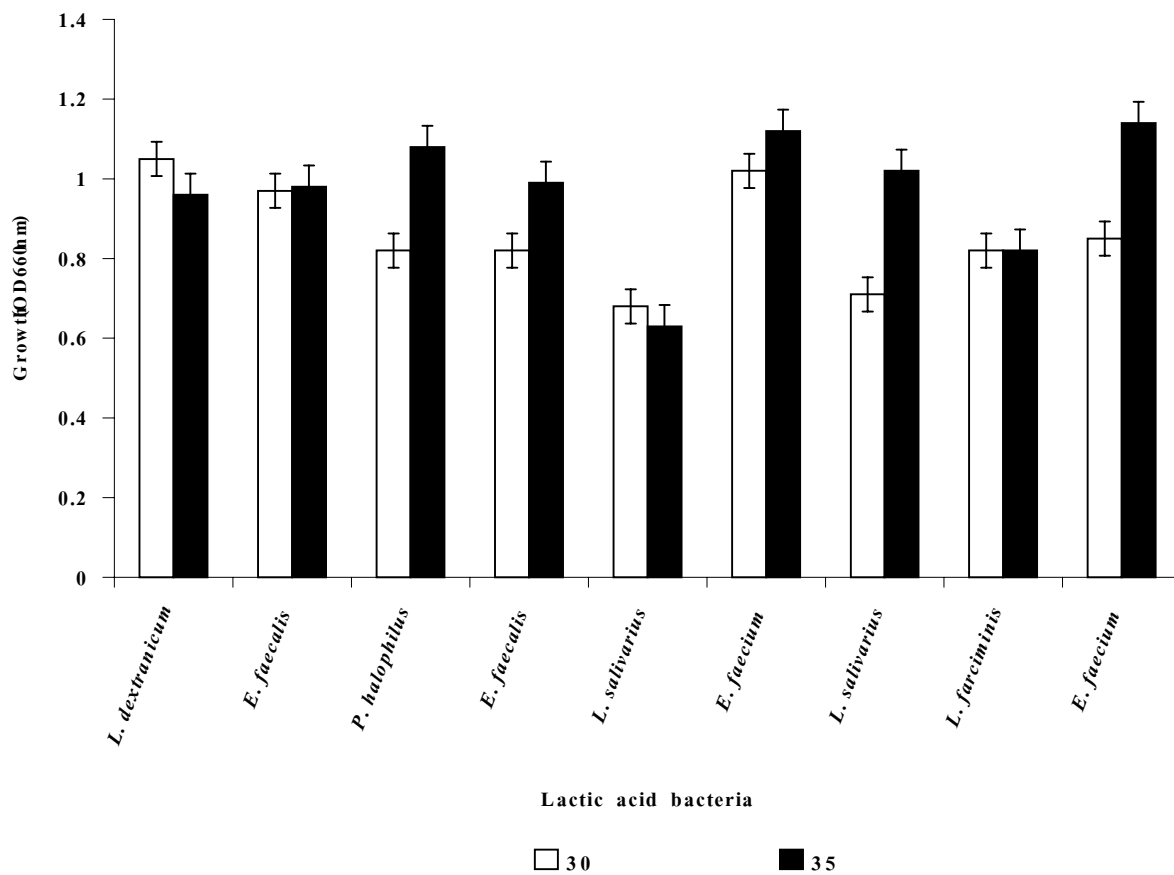
ผลของอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญและสร้างสารยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์

จากการทดสอบใช้แบคทีเรียแลกติกที่คัดเลือกได้ 9 สายพันธุ์ โดยการถ่ายเชื้อเริ่มต้น 1% ลงในอาหารเหลว MRS โดยนำไปบ่มที่อุณหภูมิต่างกันคือที่อุณหภูมิ 30 และ 35°C เพื่อศึกษาการเจริญและสร้างสารยับยั้ง *V. harveyi* และ *V. parahaemolyticus* โดยวิธี well diffusion พบว่าที่เวลา 36 ชั่วโมง แบคทีเรียแลกติก 7 สายพันธุ์ที่สามารถสร้างสารยับยั้งการเจริญของ *V. harveyi* ได้สูงสุดที่อุณหภูมิ 30°C คือแบคทีเรียแลกติกสายพันธุ์ *E. faecalis* AM35, *P. halophilus* AM46, *E. faecalis* AM92, *L. salivarius* AM101, *E. faecalis* AM107, *L. salivarius* AM111 และ *L. farciminis* AM115 มีแบคทีเรียแลกติก 2 สายพันธุ์ที่สามารถสร้างสารยับยั้ง *V. harveyi* ได้ดีที่ 35°C คือ *L. dextranicum* AM20 และ *E. faecalis* AM119 (รูปที่ 17) และเมื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าผลการสร้างสารยับยั้ง *V. harveyi* โดยแบคทีเรียแลกติกทั้ง 9 สายพันธุ์ ระหว่างอุณหภูมิ 30 และ 35°C ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) และเมื่อศึกษาผลของอุณหภูมิเหมาะสมต่อการสร้างสารยับยั้ง *V. parahaemolyticus* พบว่ามีแบคทีเรียแลกติก 6 สายพันธุ์ที่สามารถสร้างสารยับยั้ง *V. parahaemolyticus* ได้สูงสุดที่อุณหภูมิ 35°C คือ *E. faecalis* AM35, *P. halophilus* AM46, *E. faecalis* AM92, *E. faecalis* AM107, *L. salivarius* AM111 และ *E. faecium* AM119 มีแบคทีเรียแลกติก 3 สายพันธุ์ที่สามารถสร้างสารยับยั้ง *V. parahaemolyticus* ได้สูงสุดที่อุณหภูมิ 30°C คือ *L. dextranicum* AM20, *L. salivarius* AM101 และ *L. farciminis* AM115 (รูปที่ 18) เมื่อนำข้อมูลไปวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ระหว่างอุณหภูมิ 30 และ 35°C แสดงว่าการสร้างสารยับยั้งของแบคทีเรียแลกติกต่อ *V. parahaemolyticus* เมื่อบ่มที่อุณหภูมิ 30 และ 35°C ไม่มีความแตกต่างกันและเมื่อศึกษาการเจริญของแบคทีเรียแลกติกพบว่ามีแบคทีเรียแลกติก 5 สายพันธุ์ที่สามารถเจริญได้ดีที่อุณหภูมิ 30°C คือ *L. dextranicum* AM20, *P. halophilus* AM46, *E. faecalis* AM92, *E. faecalis* AM107 และ *E. faecium* AM119 และมีแบคทีเรียแลกติก 4 สายพันธุ์ที่สามารถเจริญได้ดีที่อุณหภูมิ 35°C คือ *E. faecalis* AM35,

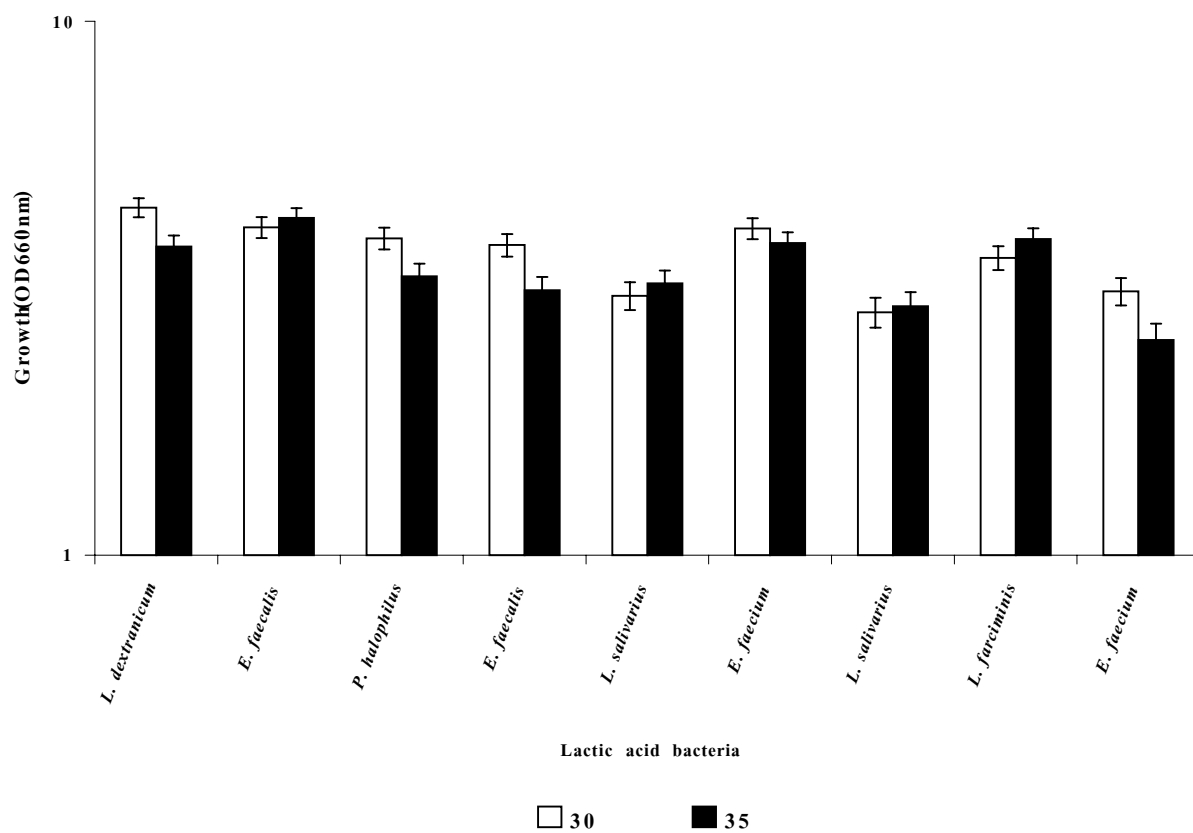
L. salivarius AM101, *L. salivarius* AM111 และ *L. farciminis* AM115 (รูปที่ 19) อย่างไรก็ตามเมื่อข้อมูลไปวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ของค่า OD ที่วัดได้ที่อุณหภูมิ 30 และ 35°C



รูปที่ 17 ผลของอุณหภูมิ 30°C และ 35°C ต่อการสร้างสารยับยั้ง *V. harveyi* โดยวิธี well diffusion ที่เวลา 36 ชั่วโมง ของแบคทีเรียแลคติก



รูปที่ 18 ผลของอุณหภูมิ 30°C และ 35°C ต่อการสร้างสารยับยั้ง *V. parahaemolyticus* โดยวิธี well diffusion ที่เวลา 36 ชั่วโมง ของแบคทีเรียแลคติก

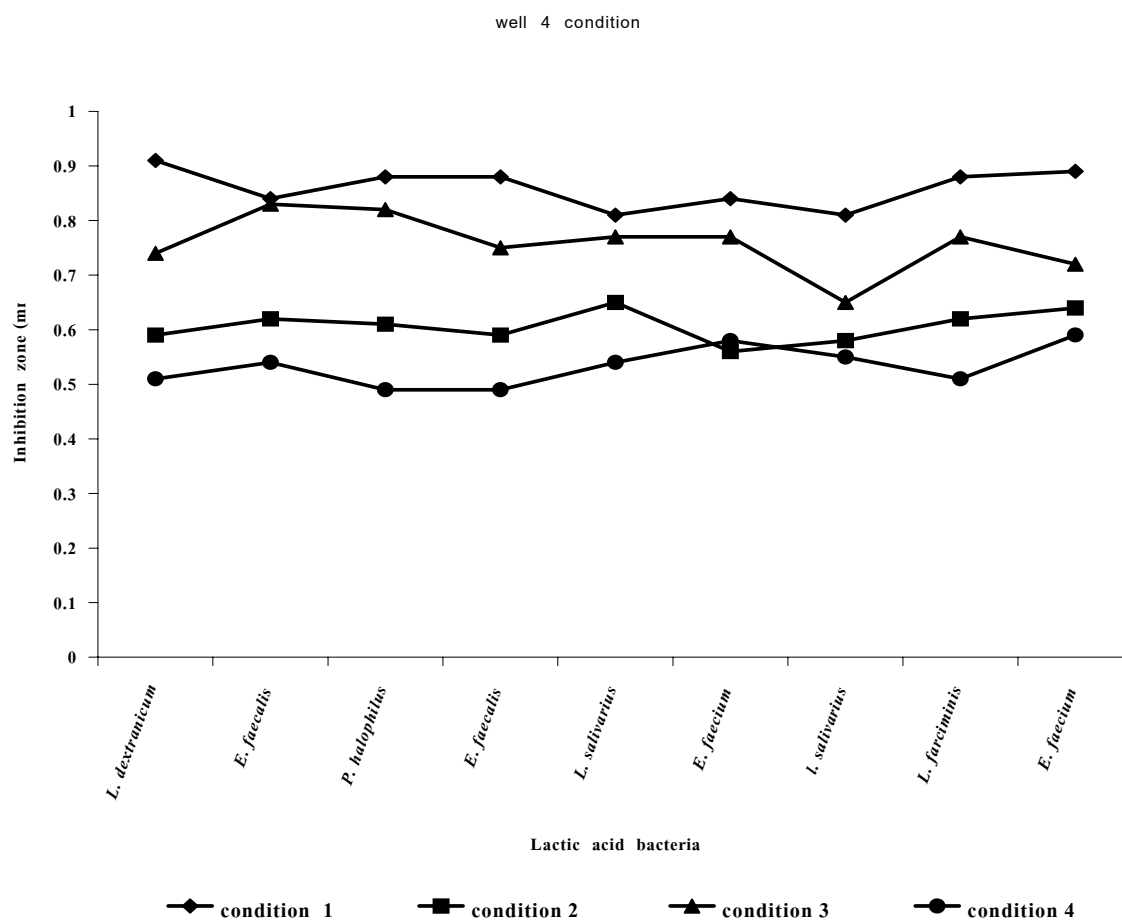


รูปที่ 19 ผลของ อุณหภูมิ 30°C และ 35°C ต่อการเจริญของแบคทีเรียแลคติกที่เวลา 36 ชั่วโมง

การศึกษาชนิดสารยับยั้งของแบคทีเรียแลคติก

จากผล Inhibition zone ของแบคทีเรียแลคติกที่คัดเลือกได้ 9 สายพันธุ์ โดยวิธี well diffusion ต่อ *V. harveyi* ในสภาวะต่าง ๆ 4 สภาวะ (รูปที่ 20) พบว่าในสภาวะที่ไม่จำกัดน้ำตาลและอากาศแบคทีเรียแลคติกทั้ง 9 สายพันธุ์ สามารถยับยั้ง *V. harveyi* ได้โดยจะให้ Inhibition zone สูงสุด เนื่องจากการยับยั้งของ กรดแลคติก ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ และ แบคเทอริโอซิน ในสภาวะที่จำกัดน้ำตาลกลูโคสแต่ไม่จำกัดอากาศให้ผลการยับยั้ง *V. harveyi* ใกล้เคียงกับในสภาวะที่ไม่จำกัดน้ำตาลและอากาศ เนื่องจากการยับยั้งของ ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ และแบคเทอริโอซิน สำหรับสภาวะที่ไม่จำกัดน้ำตาลแต่จำกัดอากาศให้ผลการยับยั้ง *V. harveyi* น้อยกว่าในสภาวะที่ไม่จำกัดน้ำตาลและอากาศ และสภาวะที่จำกัดน้ำตาลกลูโคสแต่ไม่จำกัดอากาศ เนื่องจากการยับยั้งของกรดแลคติก และ แบคเทอริโอซิน สำหรับสภาวะที่จำกัดน้ำตาลและอากาศให้ผลการยับยั้ง *V. harveyi* น้อยที่สุดเนื่องจากการสร้างสารยับยั้งของแบคเทอริโอซิน

จากการศึกษาชนิดของสารยับยั้งของแบคทีเรียแลคติกต่อ *V. harveyi* ที่สภาวะต่าง ๆ พบว่าแบคทีเรียแลคติกสามารถยับยั้ง *V. harveyi* ได้เนื่องจากสามารถเปลี่ยนน้ำตาลกลูโคสที่มีอยู่ 2% ในน้ำตาลกลูโคสเป็นกรดแลคติกและการบ่มในสภาวะที่มีออกซิเจนทำให้แบคทีเรียแลคติกสามารถสร้างไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ นอกจากนี้ยังสามารถยับยั้งได้เนื่องจากแบคเทอริโอซินและสารยับยั้งอื่น ๆ จะเห็นได้ว่าในสภาวะที่ไม่จำกัดกรดแลคติกและอากาศให้ผลดีที่สุดเนื่องจากการทำงานร่วมกันของกรดแลคติกและไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ แบคเทอริโอซิน และสารยับยั้งอื่น ๆ กรดแลคติกและไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์สามารถยับยั้งแบคทีเรียได้ทั้งแกรมบวกและแกรมลบ (มลิวรรณ, 2542) ซึ่งสอดคล้องกับรายงานของ Villamil (2002) พบว่าการยับยั้งของแบคทีเรียแลคติกอาจมาจากการทำงานร่วมกันของสารประกอบที่แบคทีเรียแลคติกสร้างขึ้นไม่ใช่เพียงแต่กรดแลคติกเพียงอย่างเดียว



รูปที่ 20 ผลการศึกษาชนิดของสารยับยั้งของแบคทีเรียแลคติกต่อ *V. harveyi* ในสภาวะต่าง ๆ ดังนี้ condition 1 : ไม่จำกัดน้ำตาลกลูโคสและและอากาศ, condition 2 : จำกัดน้ำตาลแต่ไม่จำกัดอากาศ, condition 3 : ไม่จำกัดน้ำตาลแต่จำกัดอากาศ, condition 4 จำกัดน้ำตาลและอากาศ

การเจริญเติบโตของกึ่งกูลาดำที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกที่คัดเลือกได้

จากการคัดเลือกแบคทีเรียแลคติกที่มีคุณสมบัติในการเป็นโปรไบโอติกทั้ง 9 สายพันธุ์ โดยแบ่งการทดลองออกเป็น 10 ชุดการทดลอง (แต่ละชุดการทดลองทำ 3 ซ้ำ) คือ

T1 คือ ชุดการทดลองที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์ *L. dextranicum* AM20

T2 คือ ชุดการทดลองที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์ *E. faecalis* AM35

T3 คือ ชุดการทดลองที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์ *P. halophilus* AM46

T4 คือ ชุดการทดลองที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์ *E. faecalis* AM92

T5 คือ ชุดการทดลองที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์ *L. salivarius* AM101

T6 คือ ชุดการทดลองที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์ *E. faecalis* AM107

T7 คือ ชุดการทดลองที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์ *L. salivarius* AM111

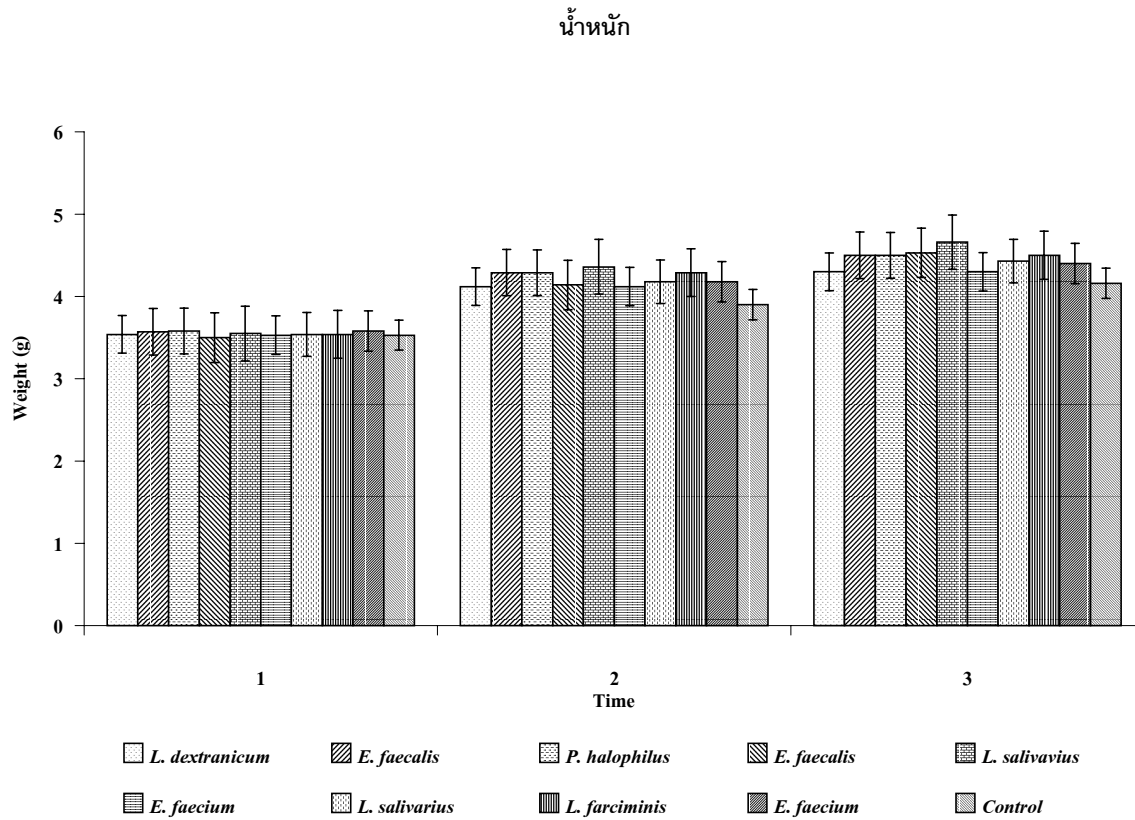
T8 คือ ชุดการทดลองที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์ *L. farciminis* AM115

T9 คือ ชุดการทดลองที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์ *E. faecium* AM119

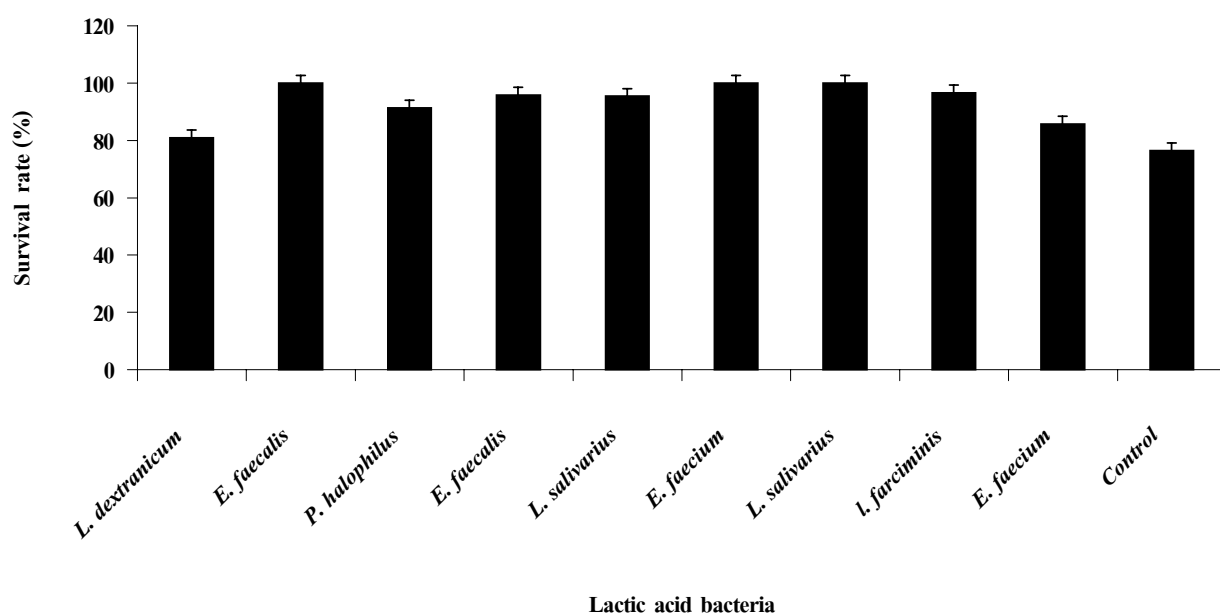
T10 คือ ชุดการทดลองที่ได้รับอาหารกึ่งกูลาดำเพียงอย่างเดียวเป็นชุดควบคุม

โดยนำแบคทีเรียแลคติกที่คัดเลือกได้ไปผสมรวมกับอาหารเม็ดสำเร็จรูปที่ใช้เลี้ยงกึ่งกูลาดำหลังจากนั้นเคลือบทับด้วยน้ำมันปลา ซึ่งกึ่งกูลาดำที่นำมาเลี้ยงมีน้ำหนักตัวประมาณ 3.46 – 3.58 กรัม เลี้ยงในระบบน้ำเปิด โดยที่กึ่งกูลาดำได้รับอาหารวันละ 4 มื้อ แต่ละมื้อห่างกัน 4 ชั่วโมง แต่หลังจากที่ให้อาหารที่ 4 เสร็จแล้วจะให้อาหารมื้อที่ 1 อีกครั้งเมื่อผ่านไป 7 ชั่วโมง ในอัตราประมาณ 6 – 7% ของน้ำหนักตัว กึ่งกูลาดำจะได้รับอาหารที่ผสมโปรไบโอติกเป็นเวลา 30 วัน โดยชั่งน้ำหนักของกึ่งกูลาดำก่อนเริ่มการทดลอง 1 ครั้ง และเมื่อเริ่มการทดลองจะชั่งทุก 2 สัปดาห์ จากผลการทดลองหลังจากชั่งน้ำหนักกึ่งกูลาดำ 3 ครั้งพบว่ากลุ่มทดลองที่ 5 ซึ่งได้รับแบคทีเรียแลคติก *L. salivarius* AM101 มีน้ำหนักเฉลี่ยของกึ่งกูลาดำสูงสุด และกลุ่มทดลองที่มีน้ำหนักเฉลี่ยน้อยสุดคือกลุ่มทดลองที่ 10 นั่นคือกลุ่มควบคุม (รูปที่ 21) แต่อย่างไรก็ตามเมื่อนำข้อมูลที่นำไปวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า

น้ำหนักของกึ่งกุลาดำที่ได้ใน 10 ชุดการทดลองไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) และจากการศึกษาอัตราการรอดของกึ่งกุลาดำหลังจากที่เลี้ยงเป็นเวลา 1 เดือนพบว่าอัตราการรอดตายของกึ่งกุลาดำที่ได้รับแบคทีเรียแลกติกในกลุ่มทดลองที่ 2 และ 7 ซึ่งได้รับแบคทีเรียแลกติก *E. faecalis* AM35 และ *L. salivarius* AM111 ตามลำดับมีอัตราการรอดตาย 100% รองลงมาคือ กลุ่มทดลองที่ 8 มีอัตราการรอดตาย 96.67% สำหรับกลุ่มอื่น ๆ และกลุ่มควบคุมมีอัตราการรอดตายใกล้เคียงกัน (รูปที่ 22) แต่อย่างไรก็ตามเมื่อนำข้อมูลที่ได้ไปวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าอัตราการรอดตายของกึ่งกุลาดำใน 10 ชุดการทดลองไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)



รูปที่ 21 ผลการชั่งน้ำหนักเฉลี่ย 3 ครั้ง ของกึ่งกุลาดำที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกและไม่ได้
รับแบคทีเรียแลคติก



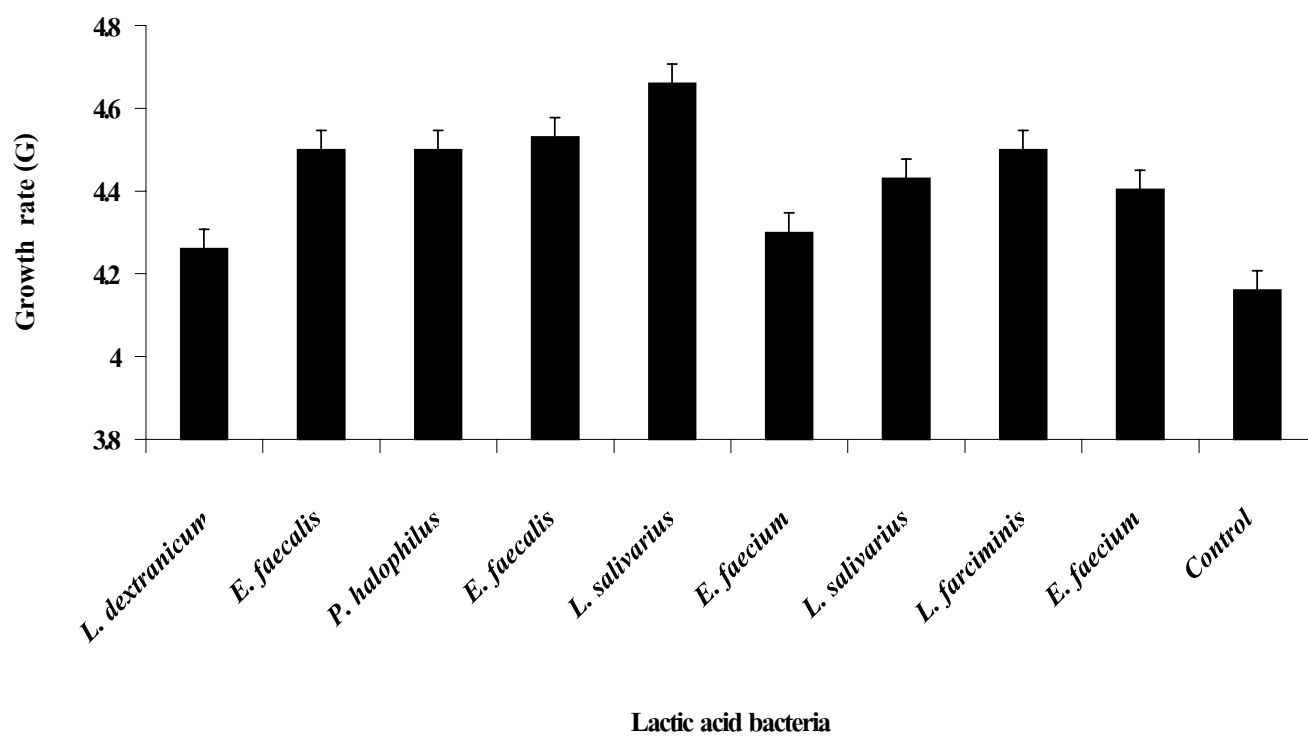
รูปที่ 22 อัตราการรอด(%) ของกุ้งกุลาดำที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกและไม่ได้รับแบคทีเรียแลคติกเป็นเวลา 30 วัน

อัตราการเจริญเติบโตของกุ้งกุลาดำต่อวัน

จากการทดลองในทุกกลุ่มการทดลองพบว่าอัตราการเจริญเติบโตของกุ้งกุลาดำต่อวัน อยู่ในช่วง 4.16 – 4.66 จะเห็นได้ว่ากลุ่มทดลองที่ 5 ซึ่งได้รับ *L. salivarius* AM101 มีอัตราการเจริญเติบโตวันสูงสุดคือ 4.66 สำหรับกลุ่มอื่นมีค่าใกล้เคียงกัน (รูปที่ 23) ยกเว้นในกลุ่มควบคุมที่ไม่ได้รับโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกได้รับแต่อาหารกุ้งกุลาดำที่เคลือบหับด้วยน้ำมันปลา มีอัตราการเจริญเติบโตต่ำที่สุดคือ 3.14 แต่อย่างไรก็ตามเมื่อ นำข้อมูลไปวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าอัตราการเจริญเติบโตของกุ้งกุลาดำทั้ง 10 ชุดการทดลองไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

การตรวจนับแบคทีเรียแลคติกที่พบในทางเดินอาหารของกุ้งกุลาดำ

หลังจากที่ให้โปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกผสมกับอาหารกุ้งกุลาดำแก่กุ้งกุลาดำทั้ง 9 กลุ่มทดลองและกลุ่มควบคุมได้รับอาหารเพียงอย่างเดียวเป็นระยะเวลา 30 วัน หลังจากนั้นสุ่มตัวอย่างกุ้งกุลาดำแต่ละกลุ่มทดลองมาตรวจนับแบคทีเรียแลคติกและตรวจนับจำนวน *Vibrio* sp. ที่พบในเดินอาหารของกุ้งกุลาดำโดยนำแบคทีเรียแลคติกที่แยกได้จากทางเดินอาหารของกุ้งกุลาดำทั้ง 10 ชุดการทดลองมาทดสอบสมบัติการติดสี แกรม รูปร่าง การสร้างเอนไซม์อะไมเลส ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มแบคทีเรียแลคติกจากการตรวจนับแบคทีเรียแลคติกที่พบในทางเดินอาหารของกุ้งกุลาดำที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกโดยสุ่มกุ้งกุลาดำจากทุกชุดการทดลองและจากทุกซ้ำมาตรวจนับแบคทีเรียแลคติกทั้งหมด จากผลการทดลองจะเห็นได้ว่าจาก 10 ชุดการทดลองจะพบแบคทีเรียแลคติกมากที่สุด 1.0×10^5 CFU/g ในชุดการทดลองที่ 7 ที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์ *L. salivarius* AM111 และพบแบคทีเรียแลคติกน้อยที่สุด 1.1×10^2 CFU/g ในชุดการทดลองที่ 10 ซึ่งเป็นชุดควบคุมที่ไม่ได้รับแบคทีเรียแลคติก (ตารางที่ 15)



รูปที่ 23 การเจริญเติบโตต่อวัน (G) ของกึ่งกุลาดำที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกและไม่ได้รับแบคทีเรียแลคติก เป็นเวลา 30 วัน

ตารางที่ 15 จำนวนแบคทีเรียแลคติกทั้งหมดและจำนวน *Vibrio* sp. ทั้งหมดที่พบในทางเดินอาหารของกิ้งกูดล่าหลังจากที่ได้รับแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์ต่าง ๆ

Strain	จำนวนแบคทีเรียแลคติกทั้งหมด (CFU/g) ($\bar{x} \pm SD$)	จำนวน <i>Vibrio</i> sp. ทั้งหมด (CFU/g) ($\bar{x} \pm SD$)
<i>L. dextranicum</i> AM20	$2.0 \times 10^3 \pm 1.1 \times 10^3$	$7.2 \times 10^4 \pm 6.5 \times 10^4$
<i>E. faecalis</i> AM35	$6.7 \times 10^3 \pm 1.2 \times 10^4$	$2.1 \times 10^4 \pm 1.3 \times 10^4^*$
<i>P. halophilus</i> AM46	$1.6 \times 10^4 \pm 1.9 \times 10^4$	$1.4 \times 10^5 \pm 1.1 \times 10^4$
<i>E. faecalis</i> AM92	$8.3 \times 10^3 \pm 1.0 \times 10^4$	$1.9 \times 10^5 \pm 1.2 \times 10^5$
<i>L. salivarius</i> AM101	$2.4 \times 10^2 \pm 1.5 \times 10^2$	$1.6 \times 10^4 \pm 1.2 \times 10^4^*$
<i>E. faecalis</i> AM107	$8.7 \times 10^4 \pm 1.1 \times 10^5$	$4.4 \times 10^4 \pm 3.7 \times 10^4$
<i>L. salivarius</i> AM111	$1.0 \times 10^5 \pm 1.6 \times 10^5$	$1.3 \times 10^5 \pm 5.8 \times 10^4$
<i>L. farciminis</i> AM115	$6.8 \times 10^4 \pm 7.6 \times 10^4$	$1.0 \times 10^5 \pm 3.2 \times 10^4$
<i>E. faecium</i> AM119	$7.2 \times 10^2 \pm 1.0 \times 10^3$	$3.5 \times 10^4 \pm 3.5 \times 10^4$
Control	$1.1 \times 10^2 \pm 2.9 \times 10^2$	$1.1 \times 10^5 \pm 5.7 \times 10^4$
$\bar{X} \pm SD$	$2.8 \times 10^4 \pm 3.7 \times 10^4$	$8.5 \times 10^4 \pm 5.4 \times 10^4$

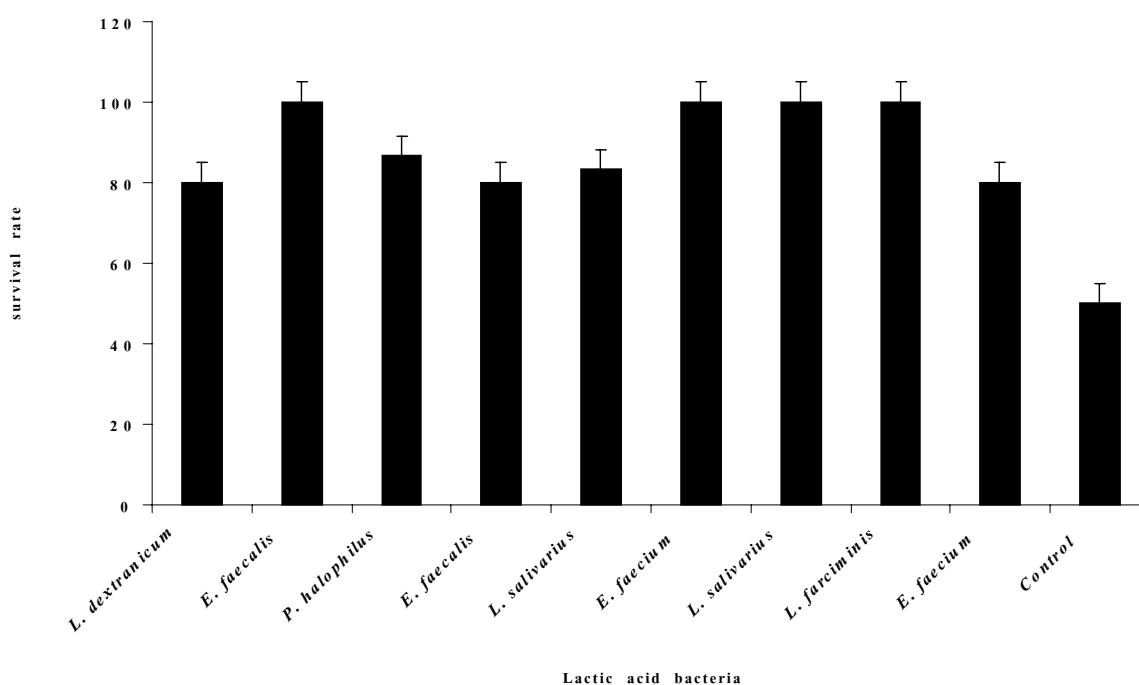
*มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

จากผลการทดลองการตรวจนับจำนวน *Vibrio* sp. ที่พบในทางเดินอาหารของ กุ้งกุลาดำทั้ง 10 ชุดการทดลอง พบว่าจำนวน *Vibrio* sp. ทั้งหมดจะพบมากที่สุด 1.9×10^5 CFU/g ในชุดการทดลองที่ 4 ซึ่งได้รับโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์ *E. faecalis* AM92 และพบจำนวน *Vibrio* sp. ทั้งหมดน้อยที่สุด 1.6×10^4 CFU/g ในชุดการทดลองที่ 5 ซึ่งได้รับแบคทีเรียแลคติกสายพันธุ์ *L. salivarius* AM101 เมื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ทาง สถิติเพื่อวิเคราะห์ความแตกต่างของจำนวนแบคทีเรียแลคติกทั้งหมดและจำนวน *Vibrio* sp. ทั้งหมดพบว่าจำนวนของแบคทีเรียแลคติกทั้งหมดกับจำนวนของ *Vibrio* sp. ทั้งหมด แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) แต่อย่างไรก็ตามเมื่อวิเคราะห์ความแตกต่างของ จำนวนของแบคทีเรียแลคติกทั้งหมดที่พบในทางเดินอาหารของกุ้งกุลาดำในชุดการทดลอง ที่ได้รับโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกกับชุดควบคุมพบว่าไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัย สำคัญ ($P < 0.05$) และเมื่อวิเคราะห์ความแตกต่างของจำนวน *Vibrio* sp. ทั้งหมดที่พบในทาง เดินอาหารของกุ้งกุลาดำในชุดการทดลองที่ได้รับโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกกับชุดควบคุม พบว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญในชุดการทดลองที่ 2 และ 5 ซึ่งได้รับแบคทีเรีย แลคติกสายพันธุ์ *E. faecalis* AM35 และ *L. salivarius* AM101 นั่นคือพบจำนวน *Vibrio* sp. ในชุดการทดลองที่ 2 และ 5 น้อยกว่าในชุดควบคุมอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

การทดสอบกับเชื้อก่อโรค (pathogen challenge test)

นำกุ้งที่เหลือจากการทดลองในขั้นต้นมาทดสอบความต้านทานต่อการเกิดโรคจาก *V. harveyi* โดยวิธีการฉีด โดยฉีดเชื้อ *V. harveyi* ที่มีความเข้มข้น 10^7 CFU / ml ให้แก่กุ้ง กุลาดำทุกตัวต่อละ 0.1 ml ในทุกชุดการทดลอง ติดตามการตายของกุ้งกุลาดำที่ติดเชื้อ *V. harveyi* เป็นเวลา 7 วัน ผลการทดลองพบว่า มีกลุ่มการทดลองที่มีอัตราการรอด 100% อยู่ 4 กลุ่มทดลองคือกลุ่มทดลองที่ 2, 6, 7 และ 8 นั่นคือกลุ่มที่ได้รับแบคทีเรียแลคติก *E. faecalis* AM35, *E. faecium* AM107, *L. salivarius* AM111 และ *L. farciminis* AM115

สำหรับกลุ่มควบคุมมีอัตราการรอด 50% (รูปที่ 24) เมื่อนำข้อมูลไปวิเคราะห์ทางสถิติเพื่อวิเคราะห์ความแตกต่างของอัตราการรอดตายของกุ้งกุลาดำที่ได้รับโปรไบโอติกและกลุ่มที่ควบคุมพบว่าอัตราการรอดตายของกุ้งกุลาดำหลังจากการเหนี่ยวนำกับเชื้อก่อโรค *V. harveyi* ทั้ง 9 ชุดการทดลองแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญกับกลุ่มควบคุม ($P < 0.05$) หลังจากนั้นนำกุ้งกุลาดำที่ตายมาตรวจดูลักษณะภายนอกและมาผ่าตัดเอาส่วนทางเดินอาหารและกล้ามเนื้อมาแยกเชื้อ *V. harveyi* โดยนำมาตรวจสอบสมบัติการย้อมสีแกรม



รูปที่ 24 อัตราการรอดตาย (%) ของกุ้งกุลาดำที่ได้รับแบคทีเรียแลกติกและไม่ได้รับแบคทีเรียแลกติกหลังจากเหนี่ยวนำให้เกิดโรคโดย *V. harveyi* (10^7 CFU/ml) ตัวละ 0.1 ml

รูปร่าง การเรียงตัว การเรียงแสงบนอาหาร TSA ที่เติม 1.5% โซเดียมคลอไรด์ และการหมักน้ำตาลซูโครสในอาหาร TCBS ที่เติม 1.5% โซเดียมคลอไรด์ เพื่อยืนยันว่ากึ่งกลาดำตายเนื่องจากการติดเชื้อ *V. harveyi* ที่ฉีดเข้าไปในตัวกุ้งเหนียวทำให้เกิดโรคเรืองแสงและตรวจสอบลักษณะภายนอกของกึ่งกลาดำพบว่ากึ่งที่ติดเชื้อจะมีลักษณะอ่อนเพลียไม่กินอาหารว่ายน้ำอยู่บริเวณผิวน้ำ ตับมีสีซีดลง ซี่เหงือกมีสีดำ สีลำตัวขุ่น ตัวหลวม ตัวกุ้งเริ่มมีสีแดงเวลากลางคืนจะสังเกตเห็นลักษณะเรืองแสงจากตัว

การนำไปโปรไบโอติกมาใช้ในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำยังมีน้อยมากซึ่งก่อนหน้านี้ได้มีการนำไปโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกมาใช้ในการเลี้ยงสุกรพบว่าสามารถทำให้สัตว์มีสุขภาพแข็งแรง ช่วยในการเจริญเติบโตและป้องกันโรคในสุกรโดยจุลินทรีย์ซึ่งจุลินทรีย์จะต้องสามารถทนต่อน้ำย่อยและกรดต่าง ๆ ในระบบทางเดินอาหารและสามารถเกาะในลำไส้และเพิ่มจำนวนในลำไส้ได้เพื่อไปแข่งขันการเจริญกับเชื้อก่อโรค และเป็นแบคทีเรียประจำถิ่นในทางเดินอาหารของสุกร ได้แก่ *Lactobacillus* sp., *Streptococcus* sp., *Enterococcus* sp., *Bacillus* sp., และ *Bifidobacterium* sp. เป็นต้น (เพิ่มพงษ์, 2524) ซึ่งในการทดลองครั้งนี้ได้นำแบคทีเรียแลคติกที่คัดเลือกได้จากระบบทางเดินอาหารของกึ่งกลาดำที่มีคุณสมบัติในการเป็นโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกมาใช้ในการเพาะเลี้ยงกึ่งกลาดำ เนื่องจากการรายงานของ Tanner (1994) และ Kenworthy (1973) พบว่าจุลินทรีย์ที่นำมาใช้เสริมในอาหารสัตว์นั้นควรจะใช้จุลินทรีย์ที่เป็นจุลินทรีย์ประจำถิ่นของสัตว์ นั้น ๆ และจะต้องมีลักษณะที่เป็นโปรไบโอติกที่ดี (Fuller, 1989) จะทำให้สัตว์ที่ได้รับโปรไบโอติกเจริญเติบโตมีสุขภาพดี มีน้ำหนักเพิ่ม และต้านทานการเกิดโรคได้ (วิโรจน์, 2522) จากการให้โปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกที่อยู่ในรูปของ Suspension ที่มีจำนวนของแบคทีเรียแลคติก อยู่ 10^8 CFU/ml โดยผสมกับอาหารกึ่งกลาดำในอัตราส่วนอาหาร 25 กิโลกรัม / 1 ลิตร ของแบคทีเรียแลคติกแล้วเคลือบทับด้วยน้ำมันปลาให้อาหารที่ผสมแบคทีเรียแลคติกแก่กึ่งกลาดำเป็นเวลา 1 เดือนโดยเปรียบเทียบกับกลุ่มควบคุมที่ไม่ได้รับโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกได้รับอาหารกึ่งกลาดำที่เคลือบทับน้ำมันปลาเพียงอย่างเดียวจะเห็นได้ว่ากลุ่มที่ได้

รับโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกจะมีน้ำหนักเฉลี่ยอัตราการเจริญเติบโตต่อวัน และอัตราการรอดตายสูงกว่ากลุ่มควบคุม และเมื่อตรวจนับจำนวนของแบคทีเรียแลคติกที่พบในทางเดินอาหารของกุ้งกุลาดำเมื่อได้รับโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกครบเวลา 1 เดือนพบว่าจะพบแบคทีเรียแลคติกทั้งหมดอยู่ในช่วง 10^2 - 10^5 CFU/g ซึ่งจะพบแบคทีเรียแลคติกในชุดการทดลองที่ได้รับโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติกสำหรับชุดควบคุมจะพบแบคทีเรียแลคติกน้อยมากคือ 1.1×10^2 CFU/g จากการทดลองของ Gastesoupe (1991) ได้ทำการตรวจนับจำนวนของแบคทีเรียแลคติกที่แยกจากลำไส้ของปลา Atlantic cod ที่ได้รับอาหารที่ผสม *Carnobacterium divergens* พบว่าสามารถตรวจนับจำนวนแบคทีเรียแลคติกใน pyloric caeca ได้ 10^4 CFU/g และพบว่าใน Atlantic cod ที่ไม่ได้รับแบคทีเรียแลคติกจะตรวจไม่พบแบคทีเรียแลคติกใน pyloric caeca

สำหรับการตรวจนับจำนวน *Vibrio* sp. ในทุกชุดการทดลองนั้นพบว่า *Vibrio* sp. ที่ตรวจพบนั้นให้โคโลนีสีเหลืองมากกว่าโคโลนีสีเขียว นั่นหมายความว่า *Vibrio* sp. ที่พบนั้นสามารถที่จะหมักน้ำตาลซูโครสในอาหารแข็ง TCBS จากการรายงานของ Garriques and Wyban (1993) พบว่า *V. alginolyticus* ที่สามารถหมักน้ำตาลซูโครสได้ถือว่าเป็น "good vibrio" และจากการทดลองของ Lightner (1993) พบว่าการใช้จุลินทรีย์ควบคุมปริมาณเชื้อ *Vibrio* sp. ให้น้อยลงโดยการใช้น้ำตาลทราย 3 กิโลกรัมต่อไร่ ใส่ลงในบ่อเลี้ยงเพื่อให้เชื้อจุลินทรีย์กลุ่มที่สามารถใช้น้ำตาลทรายได้เพิ่มจำนวนมากขึ้นทำให้แบคทีเรียก่อโรค เช่น *V. parahaemolyticus* และ *V. harveyi* ซึ่งเป็นกลุ่มที่ไม่สามารถใช้น้ำตาลทรายเป็นแหล่งอาหาร ทำให้เจริญได้น้อยลง จากการรายงานของ Clements (1997) พบว่าแบคทีเรียแกรมลบ facultative anaerobe ที่พบได้ทั่วไปในทางเดินอาหารของปลาหอย กุ้ง ปู จะมีจำนวนของแบคทีเรียแกรมลบมากในส่วนของลำไส้ส่วนหลัง และเมื่อนำกุ้งที่เหลืองมาทดสอบกับเชื้อก่อโรคซึ่งในการทดลองใช้ *V. harveyi* ที่ความเข้มข้น 10^7 CFU/ml ฉีดให้กุ้งกุลาดำทุกตัวในทุกชุดการทดลองพบว่ากลุ่มที่ได้รับโปรไบโอติก

แบคทีเรียแล็กติกจะมีอัตราการรอดตายหลังจากการเหนี่ยวนำให้เกิดโรคมากกว่า 50% ทุกชุดการทดลองแต่พบว่าในชุดควบคุมมีอัตราการรอดตายเพียง 50% จากผลการทดลองพบว่ากลุ่มทดลองที่ได้รับโปรไบโอติกแบคทีเรียแล็กติก 4 ชุดการทดลองมีอัตราการรอดตาย 100% นั่นคือชุดทดลองที่ได้รับโปรไบโอติกแบคทีเรียแล็กติกสายพันธุ์ *E. faecalis* AM35 , *E. faecium* AM107, *L. salivarius* AM111 และ *L. farciminis* AM115 ไม่มีการติดเชื้อ *V. harveyi* และเมื่อนำกุ้งที่ตายมาทดสอบว่ามีสาเหตุการตายมาจาก *V. harveyi* หรือไม่โดยนำกุ้งที่ตายมาเพาะเชื้อบนอาหารแข็ง TCBS และแข็ง TSA ที่เติม 1.5% โซเดียมคลอไรด์ พบว่าจะให้โคโลนีสีเขียวบนอาหาร TCBS และเรืองแสงบนอาหารแข็ง TSA แสดงว่ากุ้งที่ตายมีสาเหตุการตายมาจากการติดเชื้อ *V. harveyi* ที่ฉีดเข้าไปเนื่องจาก *V. harveyi* เป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคเรืองแสงในกุ้งกุลาดำ (มณฑลเศียร และคณะ, 2533) และในกุ้งแชบ๊วย (*Penaeus merguensis*) ในประเทศไทย (ดาร์ณี และคณะ, 2530) จากการรายงานของ Chen *et al.* (1992) พบว่า *V. harveyi* จำนวน 1.3×10^6 CFU/ml ทำให้เกิดการตายอย่างมีนัยสำคัญของกุ้งกุลาดำระหว่างกลุ่มทดลองกับชุดควบคุมและจากการรายงานของ Prayitno และ Latchford (1995) พบว่า *V. harveyi* จำนวน 10^3 CFU/ml ทำให้ตัวอ่อนของกุ้งกุลาดำและกุ้งขาวอินเดีย (*Penaeus indicus*) แสดงอาการของโรคได้แต่ความรุนแรงของโรคขึ้นอยู่กับอายุของกุ้งกุลาดำด้วยจากการทดลองของ Gildberg *et al.* (1995) ได้ทำการทดลองเลี้ยงปลา Atlantic salmon ด้วยอาหารที่แบ่งได้ 3 ชุดการทดลองนั่นคืออาหารปลาที่ผสม 10% cod muscle protein, 10% hydrolysate cod muscle protein และ 10% hydrolysate ของแบคทีเรียแล็กติกที่แยกได้จากทางเดินอาหารของปลา Atlantic salmon พบว่าทุกชุดการทดลองมีการเจริญเติบโตเท่า ๆ กันโดยมีอัตราการเจริญเติบโตต่อวันเท่ากับ 2.5% ต่อวัน และเมื่อตรวจนับจำนวนแบคทีเรียในลำไส้ปลาพบว่ามีจำนวนแบคทีเรียน้อยมากในชุดการทดลองที่ 1 และ 2 แต่ในชุดการทดลองที่ 3 จะพบแบคทีเรียแล็กติกเจริญได้ในลำไส้ของ Atlantic salmon และเมื่อให้อาหารเป็นเวลา 5 สัปดาห์ จึงทำการทดลอง

การเหนี่ยวนำให้เกิดโรคโดยใช้ *Aeromonas salmonicida* (10^8 Cell/ml) เมื่อครบ 4 อาทิตย์ พบว่ามีอัตราการตายของ Atlantic salmon อยู่ระหว่าง 42 - 75% และพบว่ามีอัตราการตายของ Atlantic salmon สูงในชุดการทดลองที่มีแบคทีเรียแลกติกแต่เมื่อทดสอบทางสถิติพบว่าไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) กับชุดการทดลองที่ได้รับ cod muscle protein และ hydrolysate cod muscle protein และจากการทดลองของ Gildberg and Mikkelsen (1998) ได้นำ *Carnobacterium divegens* ที่แยกได้จาก Atlantic cod และ Atlantic salmon และเมื่อนำมาทดสอบในห้องปฏิบัติการพบว่า *C. divegens* สามารถยับยั้งการเจริญของ *V. anguillarum* ได้จึงนำ *C. divegens* (10^8 CFU/g) มาผสมกับอาหารเพื่อนำไปเลี้ยง Atlantic cod เป็นเวลา 3 สัปดาห์หลังจากนำ Atlantic cod นั้นมาทดสอบกับเชื้อก่อโรคโดยนำไปแช่ด้วย *V. anguillarum* (10^7 CFU/ml) เป็นเวลา 1 ชั่วโมง หลังจากนั้น 12 วัน พบว่าปลาที่ได้รับ *C. divegens* ที่แยกได้จาก Atlantic salmon จะมีอัตราการตายลดลงอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

จากการทดลองในครั้งนี้พบว่าสามารถคัดเลือกแบคทีเรียแลกติกที่มีคุณสมบัติในการเป็นโปรไบโอติกแบคทีเรียแลกติกได้ 9 สายพันธุ์แต่เมื่อนำมาใช้ในการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำพบว่ามีแบคทีเรียแลกติก 4 สายพันธุ์ที่มีคุณสมบัติเด่นกว่าแบคทีเรียแลกติกสายพันธุ์อื่น ๆ นั่นคือแบคทีเรียแลกติกสายพันธุ์ *E. faecalis* AM35, *E. faecium* AM107, *L. salivarius* AM111 และ *L. farciminis* AM115 ให้ผลอัตราการรอดตายหลังจากการเหนี่ยวนำให้เกิดโรคโดย *V. harveyi* 100% ในขณะที่กลุ่มควบคุมมีอัตราการรอดตาย 50%

