

สารบัญ

| | หน้า |
|--|------|
| บทคัดย่อ | (2) |
| abstract | (4) |
| กิตติกรรมประกาศ | (6) |
| สารบัญ | (7) |
| สารบัญตาราง | (9) |
| สารบัญภาพ | (10) |
| บทที่ | |
| 1. บทนำ | |
| บทนำต้นเรื่อง | 1 |
| ตรวจเอกสาร | 3 |
| 1. กุ้งกุลาดำ | |
| 1.1 ลักษณะทั่วไปของกุ้งกุลาดำ | 3 |
| 1.2 การแพร่กระจายของกุ้งกุลาดำ | 5 |
| 1.3 แหล่งที่อยู่อาศัยของกุ้งกุลาดำ | 5 |
| 1.4 อุตสาหกรรมการแปรรูปกุ้งกุลาดำ | 6 |
| 2. เอนไซม์อัลคาไลน์ฟอสฟอเตส | 8 |
| 3. เอนไซม์ไฮยาลูโรนิเดส | 10 |
| 4. ปัจจัยที่มีผลต่อกุ้งกุลาดำและกิจกรรมของเอนไซม์จากสัตว์น้ำ | 11 |
| 4.1 อุณหภูมิ | 11 |
| 4.2 พีเอช | 12 |
| 4.3 ความดัน | 13 |
| 4.4 สับสเตรต | 13 |
| 4.5 เกลือ | 13 |
| 4.6 อิโอดินของโลหะและสารจับโลหะ | 16 |
| 4.7 ตัวยับยั้ง | 16 |
| วัตถุประสงค์ | 17 |
| ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ | 17 |

| | |
|---|-----------|
| 2. วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการ | 18 |
| วัสดุ | 18 |
| อุปกรณ์ | 18 |
| วิธีการศึกษา | 19 |
| 1. การสกัดเงินไซม์จากตับอ่อนกุ้งกุลาดำ | 19 |
| 2. การทำให้เงินไซม์บิบิสูห์จากตับอ่อนกุ้งกุลาดำ | 21 |
| 3. การศึกษาคุณสมบัติของเงินไซม์ที่ผ่านการทำให้บิสูห์ | 24 |
| 3. ผลและวิจารณ์ | 27 |
| 1. การสกัดเงินไซม์จากตับอ่อนของกุ้งกุลาดำ | 27 |
| 2. การวิเคราะห์ปริมาณโปรตีนและกิจกรรมของเงินไซม์จากตับอ่อนกุ้งกุลาดำ | 27 |
| 3. การทำเงินไซม์ให้บิสูห์จากตับอ่อนกุ้งกุลาดำ | 29 |
| 4. การศึกษาคุณสมบัติของเงินไซม์อัลคาไลน์ฟอสฟะเตสและ เงินไซม์ไฮยาลูโรนิดส์ที่ผ่านการทำให้บิสูห์ | 42 |
| 4. สรุป | 56 |
| ข้อเสนอแนะ | 58 |
| เอกสารอ้างอิง | 59 |
| ภาคผนวก | 66 |

สารบัญตาราง

| ตารางที่ | หน้า |
|--|------|
| 1. Optimum temperature and optimum pH of enzymes from some shrimps | 15 |
| 2. Ions and some chemicals at various concentrations | 26 |
| 3. The average weight of hepatopancreas from cultured black tiger shrimp | 27 |
| 4. Solution and emulsion from hepatopancreas of cultured black tiger shrimp | 28 |
| 5. Activity of enzymes from hepatopancreas of cultured black tiger shrimp in solution and emulsion | 28 |
| 6. Ammonium sulfate precipitation at various salt saturation for alkaline phosphatase from hepatopancreas of cultured black tiger shrimp | 29 |
| 7. Ammonium sulfate precipitation at various salt saturation for hyaluronidase from hepatopancreas of cultured black tiger shrimp | 29 |
| 8. Summary of alkaline phosphatase purification from hepatopancreas of cultured black tiger shrimp | 30 |
| 9. Summary of hyaluronidase purification from hepatopancreas of cultured black tiger shrimp | 31 |
| 10. Effect of ions and chemicals on the activities of alkaline phosphatase and hyaluronidase from hepatopancreas of cultured black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) | 55 |
| ตารางภาคผนวก ก1 | 71 |
| ตารางภาคผนวก ก2 | 72 |
| ตารางภาคผนวก ค1 | 80 |

สารบัญภาพ

| ภาพที่ | หน้า |
|--|------|
| 1. Black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) | 4 |
| 2. Process of frozen shrimp products | 7 |
| 3. Anion exchange column chromatography on DEAE-Toyopearl 650M for alkaline phosphatase and hyaluronidase from hepatopancreas of cultured black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) | 32 |
| 4. Gel filtration on Sephadex G-100 for alkaline phosphatase from hepatopancreas of cultured black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) | 34 |
| 5. Gel filtration on Sephadex G-100 for hyaluronidase from hepatopancreas of cultured black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) | 36 |
| 6. Native PAGE of protein fractions obtained during purification of alkaline phosphatase and hyaluronidase from hepatopancreas of cultured black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) | 39 |
| 7. SDS-PAGE of protein fractions obtained during purification of alkaline phosphatase and hyaluronidase from hepatopancreas of cultured black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) | 40 |
| 8. Calibration curve for the molecular weight determination of the purified enzyme on SDS-PAGE | 41 |
| 9. Effect of pH on the alkaline phosphatase activity from hepatopancreas of black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) | 43 |
| 10. Effect of pH on the hyaluronidase activity from hepatopancreas of black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) | 44 |
| 11. pH stability of alkaline phosphatase from hepatopancreas of black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) | 46 |
| 12. pH stability of hyaluronidase from hepatopancreas of black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) | 47 |

สารบัญภาพ

| ภาพที่ | หน้า |
|--|------|
| 13.Effect of temperature on the activity of alkaline phosphatase of hepatopancreas of black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) at pH 9.0. | 49 |
| 14.Effect of temperature on hyaluronidase from hepatopancreas of black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) at pH 4.0. | 50 |
| 15.Thermal stability of alkaline phosphatase from hepatopancreas of blacktiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) | 52 |
| 16.Thermal stability of hyaluronidase from hepatopancreas of black tiger shrimp (<i>Penaeus monodon</i>) | 53 |
| ภาพภาคผนวก ก1 | 67 |
| ภาพภาคผนวก ก2 | 69 |