

## วิจารณ์ผลการทดลอง

โคโคแชนที่เตรียมจากเปลือกส่วนหัวกุ้งกุลาค่าภายใต้สภาวะสูญญากาศมีน้ำหนักโมเลกุลสูงกว่าโคโคแชนที่เตรียมภายใต้สภาวะบรรยากาศปรกติคือไม่มีการดูดอากาศออกแต่ความร้อนที่ใช้ช่วยในการไล่อากาศออก ซึ่งสภาวะดังกล่าวสามารถใช้เตรียมโคโคแชนที่มีระดับการกำจัดหมู่อะซิติกในระดับร้อยละ 74.8 โดยใช้เวลาเพียง 1 ชั่วโมง ซึ่งจากการทดลองพบว่าถึงแม้จะใช้เวลามากกว่า 4 ชั่วโมงระดับการกำจัดหมู่อะซิติกของโคโคแชนที่ได้ก็ไม่แตกต่างกับการใช้เวลาเพียง 1 ชั่วโมง โคโคแชนที่เตรียมในสภาวะที่มีสูญญากาศมีน้ำหนักโมเลกุลสูงกว่าโคโคแชนที่เตรียมในสภาวะบรรยากาศปรกติมากกว่า 2 เท่า แต่มีระดับการกำจัดหมู่อะซิติกต่ำกว่ามาก ส่วนการเตรียมโคโคแชนในสภาวะที่มีไนโตรเจนนั้นการกำจัดหมู่อะซิติกนั้นเกิดขึ้นช้ามาก ซึ่งแสดงให้เห็นว่าเวลา 2 ชั่วโมงที่ใช้ในการทดลองครั้งนี้ยังไม่เพียงพอ

โคโคแชนที่เตรียมในสภาวะบรรยากาศปรกติให้ผลการยับยั้ง *E. coli*, *S. aureus* และ *C. albicans* ได้ดีที่สุดเมื่อเทียบกับโคโคแชนที่เตรียมที่สภาวะสูญญากาศและในสภาวะที่มีไนโตรเจนทั้งนี้อาจเป็นเพราะโคโคแชนที่เตรียมในสภาวะบรรยากาศปรกติมีระดับการกำจัดหมู่อะซิติกสูงกว่า ซึ่งผลการทดลองของโคโคแชนที่เตรียมในสภาวะเดียวกันที่ 2 ชั่วโมง แสดงผลการยับยั้ง *E. coli* ได้ไม่ดีกว่าโคโคแชนที่เตรียมในสภาวะเดียวกันและมีขนาดโมเลกุลที่ไม่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ แต่มีระดับการกำจัดหมู่อะซิติกที่สูงกว่า อย่างไรก็ตามขนาดโมเลกุลของโคโคแชนก็เป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนดประสิทธิภาพการยับยั้งจุลินทรีย์ของโคโคแชนเช่นกัน ดังที่มีการศึกษากันกับโคโคแชนทางการค้า

ดังนั้นเพื่อให้ทราบว่าขนาดโมเลกุลจะเป็นปัจจัยสำคัญในการปรับปรุงประสิทธิภาพการยับยั้งจุลินทรีย์ของโคโคแชนที่ได้จากเปลือกส่วนหัวกุ้งกุลาค่าหรือไม่ทางผู้วิจัยจึงได้ทำการย่อยสลายโคโคแชนโดยอาศัยทั้งปฏิกิริยาเคมีและวิธีการทางชีวภาพ ซึ่งก็คือการใช้ hydrolytic enzymes ชนิดต่างๆซึ่งผลการทดลองชี้ให้เห็นว่าขนาดโมเลกุลมีผลต่อการยับยั้งจุลินทรีย์ของโคโคแชนจากเปลือกส่วนหัวของกุ้งกุลาค่าน้อยมากเมื่อเทียบกับโคโคแชนที่ไม่ผ่านการย่อย ยกเว้นโคโคแชนที่ย่อยแล้วโดยวิธีทางเคมี ที่ให้ผลการยับยั้งยีสต์ได้ดีกว่าโคโคแชนที่ยังไม่ย่อย ซึ่งสอดคล้องกับผลการทดลองของ Hirano และ Nagano (1989) อย่างไรก็ตามโคโคแชนที่ผ่านและไม่ผ่านการย่อยทางเคมีให้ผลการยับยั้งแบคทีเรียที่ไม่ต่างกัน จากผลการย่อยโคโคแชนโดยการใช้เอนไซม์ชนิดต่างๆ เช่น ไลโซไซม์ โคติเนส และ ปาเปน ซึ่งมีการวิจัยยืนยันว่าสามารถย่อยโคโคแชนได้ (Ilyina *et al.*, 1999; Tsai, *et al.*, 2000; Pantaleone, *et al.*, 1992; Kumar, *et al.*, 2004; Rhoades and Roller, 2000; Lin *et al.*, 2002) และสอดคล้องกับผลการทดลองในครั้งนี้ที่พบว่าโคโคแชนมีความหนืดลดลงเมื่อย่อยด้วยเอนไซม์เหล่านี้ ส่วนผลการยับยั้งจุลินทรีย์นั้นให้ข้อสรุปตรงกันว่าน้ำหนักโมเลกุลไม่ได้เป็นปัจจัยสำคัญหลักที่กำหนดประสิทธิภาพการยับยั้งจุลินทรีย์ของโคโคแชนจากเปลือกส่วนหัวกุ้งกุลาค่า เนื่องจากว่าการย่อยสลายด้วยเอนไซม์เป็นวิธีทางชีวภาพมีความจำเพาะกว่า อีกทั้งเป็นการย่อยในสภาวะที่ไม่รุนแรงไม่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของสารไปเป็นสารประกอบอื่น ดังนั้นผลการยับยั้งยีสต์ที่ดีขึ้นเมื่อโคโคแชนถูกย่อยด้วยปฏิกิริยาเคมีอาจไม่ใช่เป็นผลมาจากโคโคแชนที่มีขนาดโมเลกุลเล็กลงแต่อาจเป็นผลมาจากสารประกอบอื่นๆที่เป็นผลพลอยได้จากปฏิกิริยาเคมีเสียมากกว่า เนื่องจากการย่อยโดยการใช้ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์นั้นอาศัยปฏิกิริยาออกซิเดชันซึ่งอาจทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเคมีของโคโคแชนได้ เช่นการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของคาร์บอนซิลหรือแม้แต่การกำจัดหมู่เอมีนออกจากโมเลกุลของโคโคแชน (Nordtviert *et al.*, 1994) อีกทั้งอนุมูลอิสระที่เกิดขึ้นจากการทำปฏิกิริยาอาจมีผลทำให้เกิดโรคหรือเป็นพิษต่อมนุษย์ได้ (Chang *et al.*, 1994) นอกจากนี้ความเป็นไปได้ในการใช้

ปฏิกิริยาเคมีในการย่อยโคโคแชนก็มีข้อจำกัดเนื่องจากว่าไม่สามารถควบคุมปฏิกิริยาให้เกิดอย่างจำเพาะได้ เช่นเดียวกับการใช้เอนไซม์

นอกจากนี้ผลการทดลองแสดงว่าโคโคแชนที่ผ่านการย่อยเป็นเวลานานจนมีความหนาแน่นลดลงอย่างมากมีการยับยั้งจุลินทรีย์ที่ต่ำลงเมื่อเทียบกับโคโคแชนที่ไม่ผ่านการย่อยนี้สอดคล้องกับการทดลองของ Rhoades และ Roller (2000) ที่พบว่าโคโคแชนที่ถูกย่อยโดยเอนไซม์จนมีค่าความหนืดเป็น 11s หรือต่ำกว่า (เทียบกับ 802 s ของโคโคแชนที่ยังไม่ถูกย่อย) สูญเสียคุณสมบัติในการยับยั้งจุลินทรีย์ไปโดยสิ้นเชิง เช่นเดียวกับผลการทดลองของ No และคณะ (2002) และผลการทดลองของ Jeon และคณะ (2001) ซึ่งรายงานว่ โคโคแชนที่มีประสิทธิภาพการยับยั้งจุลินทรีย์ได้ค่านั้นจะต้องมีขนาดโมเลกุลใหญ่กว่า 10,000 ดาลตัน อย่างไรก็ตามยังมีปัจจัยอื่น ๆ ที่มีผลต่อประสิทธิภาพการยับยั้งของโคโคแชนร่วมด้วย เช่น ชนิดของจุลินทรีย์ ระดับการละลายได้ของโคโคแชน รวมถึงชนิดและโครงสร้างทางเคมีของโคโคแชนซึ่งแตกต่างกันตามแหล่งที่มา ถึงแม้ว่ามีรายงานผลการทดลองเรื่องนี้ที่ขัดแย้งกันดังเช่นการทดลองของ Matsubashi และ Kume (1997) ซึ่งรายงานว่ประสิทธิภาพการยับยั้งจุลินทรีย์ของโคโคแชนเพิ่มสูงขึ้นเมื่อโคโคแชนถูกย่อยให้มีขนาดเล็กลงโดยการฉายรังสีแกมมา เช่นเดียวกับการทดลองของ Rhoades และ Roller (2000) ที่รายงานว่โคโคแชนที่ถูกย่อยโดยปฏิกิริยา oxidative-reductive depolymerization มีผลการยับยั้งยีสต์เพิ่มขึ้นแต่ไม่มีผลการยับยั้งที่เพิ่มขึ้นกับแบคทีเรีย แต่พบว่าโคโคแชนที่ถูกย่อยโดยการใช้น้ำมันมีประสิทธิภาพในการยับยั้งจุลินทรีย์ได้น้อยกว่าโคโคแชนที่ไม่ถูกย่อย จากผลการทดลองที่ขัดแย้งนี้มีข้อสังเกตที่น่าสนใจว่า การเพิ่มประสิทธิภาพการยับยั้งแบคทีเรียของโคโคแชนที่ผ่านการย่อยมักเป็นกระบวนการย่อยที่รุนแรง ดังเช่น ปฏิกิริยาเคมี หรือการใช้รังสีซึ่งก็เป็นการทำให้เกิดการแตกตัวของโมเลกุลของสาร ซึ่งควบคุมไม่ได้ และก่อให้เกิดอนุมูลอิสระที่มีผลต่อการเปลี่ยนโครงสร้างทางเคมีของโคโคแชนและเกิดสารประกอบอื่นที่เป็นผลพลอยได้จากปฏิกิริยาเคมีที่เกิดตามมา เช่นเดียวกับปฏิกิริยา oxidation-reduction ดังที่กล่าวไว้ข้างต้น ดังนั้นในประสิทธิภาพการยับยั้งที่เพิ่มขึ้นของโคโคแชนที่ถูกย่อยโดยวิธีเหล่านี้ อาจเป็นผลมาจากโคโคแชนที่เปลี่ยนรูปหรือสารประกอบที่เป็นพิษซึ่งเป็นผลพลอยได้จากปฏิกิริยา อย่างไรก็ตามขนาดของโคโคแชนที่ใหญ่มากเกินไปก็อาจส่งผลให้ประสิทธิภาพในการยับยั้งจุลินทรีย์ลดลงได้เนื่องมาจากข้อจำกัดในการละลายของโคโคแชน ซึ่งจากการทดลองกับโคโคแชนที่เตรียมจากเปลือกหัวกุ้งกุลาดำในครั้งนี้สรุปได้ว่าโคโคแชนที่เตรียมได้มีคุณสมบัติในการยับยั้งจุลินทรีย์ที่ตีเพียงพอและการย่อยให้มีขนาดโมเลกุลเล็กลงไม่ได้ช่วยปรับปรุงคุณสมบัติในการยับยั้งจุลินทรีย์

การศึกษาผลของโคโคแชนต่อโครงสร้างผนังเซลล์ของแบคทีเรียโดยเทคนิค transmission electron microscopy พบว่โคโคแชนทำให้ outer membrane ของแบคทีเรียแกรนลบเสียสภาพและเยื่อหุ้มเซลล์แตกออก และ พบว่เซลล์ที่ยังไม่แตกมีบางอย่างมาห่อหุ้มเซลล์ทำให้ดูเหมือนว่ผนังเซลล์หนาขึ้นกว่าเซลล์ปกติ ซึ่งผลการทดลองนี้ชี้แนะว่กลไกการยับยั้งแบคทีเรียของโคโคแชนนอกจากจะมีผลทำให้เซลล์แตก (bactericidal activity) ซึ่งเกิดจากการที่โคโคแชนไปเคลือบที่ผิวเซลล์ส่งผลไปขัดขวางการทำงานในการเป็นเยื่อเลือกผ่าน (permeability) ทำให้เซลล์ไม่สามารถเจริญและขยายพันธุ์ได้ สนับสนุนข้อสรุปที่ว่โคโคแชนที่ไม่ถูกย่อยหรือมีขนาดโมเลกุลที่ใหญ่มีผลในการยับยั้งจุลินทรีย์ได้ดีกว่าโคโคแชนที่มีขนาดโมเลกุลเล็ก ที่สอดคล้องกับผลการทดลองของ Chen และ Hwa (1996) ซึ่งพบว่าแผ่นเยื่อบาง (membrane) ที่เตรียมจากโคโคแชนที่มีขนาดโมเลกุลใหญ่มีคุณสมบัติในการเป็นเยื่อเลือกผ่าน (membrane permeability) ลดลง การยับยั้งที่ความเข้มข้นต่ำก็มีผลเพียงแคไปยับยั้งการเจริญได้ชั่วคราว (bacteriostatic activity) ซึ่งเมื่อแบคทีเรียที่สามารถสร้าง hydrolytic enzymes มาย่อยโคโคแชนที่เคลือบอยู่ได้ก็จะสามารถกลับมาเจริญได้ใหม่ ดังที่พบในการทดลองนี้ที่รายงานในภาพที่ 2 ซึ่งมี

การทดลองมากมายสนับสนุนอยู่แล้วว่า hydrolytic enzymes หลายชนิดสามารถย่อยสลายโคโคแชนได้ดังที่อ้างถึงไว้ข้างต้น อีกประการหนึ่งมีรายงานว่า กลไกการเปลี่ยนคุณสมบัติการเป็นเชื้อเลือกผ่านของโคโคแชน คล้ายกับสารประกอบประจุบวกอื่นๆเช่น polyethyleneimine (PEI) polymyxin B nonapeptide (PMBN) เพียงแต่โคโคแชนนั้นนั้นก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ย้อนกลับได้เมื่อเซลล์กลับมาอยู่ในสภาวะที่ไม่มีโคโคแชน ซึ่งทำให้การใช้โคโคแชนความเข้มข้นต่ำมักให้ผลการยับยั้งมากกว่าการทำลายเซลล์ ซึ่งหลักฐานที่สนับสนุนข้อคิดเห็นนี้คือการทดลองของ Helander และคณะ (2001) ที่แสดงภาพถ่ายอิเล็กตรอนของเซลล์ *E. coli* ที่อยู่ในสารละลายโคโคแชนที่ความเข้มข้นต่ำ 250 พิพีเอ็ม ว่ามีความผิดปกติของผนังเซลล์ และมีสารมาเคลือบที่ผนังเซลล์หนาขึ้นแต่ไม่พบเซลล์แตก แต่การทดลองนี้สรุปว่าโคโคแชนมีผลในการลดการเป็นเชื้อเลือกผ่านของผนังเซลล์แบคทีเรียเท่านั้น ซึ่งต่างจากการทดลองในรายงานฉบับนี้ที่พบว่าโคโคแชนจากเปลือกกุ้งกลาดามีผลทำให้เซลล์แบคทีเรียบางส่วนทำให้ผนังเซลล์เกิดรูรั่วและแตกในที่สุด เมื่อใช้ความเข้มข้นของโคโคแชนที่ 650 พิพีเอ็ม จึงน่าจะเป็นไปได้ว่าที่ระดับความเข้มข้นที่สูงขึ้นของโคโคแชนเป็นผลให้ผนังเซลล์เกิดการเสียหายโดยสิ้นเชิงและเกิดการรั่วไหลของสารประกอบต่างๆในไซโทพลาสซึม

ผลการทดลองที่เปรียบเทียบประสิทธิภาพการยับยั้งจุลินทรีย์ของโคโคแชนที่ผลิตได้กับโคโคแชนทางการค้าได้ข้อสังเกตว่าระดับการกำจัดหุ้จะคิดลางจะมีอิทธิพลในการกำหนดประสิทธิภาพการยับยั้งจุลินทรีย์ของโคโคแชน มากกว่าปัจจัยอื่นๆ ซึ่งบ่งชี้ว่าคุณสมบัติการมีประจุเป็นบวกของหุ้จะมีโนที่ C-2 ที่ทำให้โคโคแชนมีลักษณะเป็น polycationic structure เป็นกุญแจสำคัญในต่อคุณสมบัติการยับยั้งจุลินทรีย์ และจากผลการศึกษาาระดับของทีเอชต่อกิจกรรมการยับยั้งจุลินทรีย์ของโคโคแชนก็สนับสนุนข้อสังเกตนี้ คือกิจกรรมการยับยั้งจุลินทรีย์ที่ระดับพีเอชต่ำกว่า 6.5 ดีกว่าที่พีเอชสูงกว่า 6.5 เนื่องจากที่ระดับพีเอชต่ำกว่า 6.5 โมเลกุลของโคโคแชนแสดงประจุเป็นบวก เพราะค่า pKa ของหุ้จะมีโนในโมเลกุลโคโคแชนนั้นมีค่า 6.3 (Helander *et al.*, 2004) ดังนั้นหากโคโคแชนมีระดับการกำจัดหุ้จะคิดลางสูงขึ้นไปจะทำให้มีหุ้จะมีโนในสายโคโคแชนมากขึ้นส่งผลให้ประจุบวกเพิ่มสูงตามไปด้วย โดยคาดว่าประจุบวกของโคโคแชนคงไปทำอันตรกิริยากับส่วนประกอบที่มีประจุเป็นลบของผนังเซลล์แกรมลบ เช่น lipopolysaccharides และ โปรตีน ซึ่งสนับสนุนโดยผลการทดลองของ Helander และคณะ (2001) ที่แสดงให้เห็นว่าแบคทีเรียกลายพันธุ์ที่มีประจุบนผนังเซลล์ที่เป็นบวก (*pmrA* mutant of *Salmonella typhimurium*) สามารถทนต่อโคโคแชนได้ในระดับที่สูงกว่าเซลล์พ่อแม่ ยิ่งไปกว่านั้นที่พีเอชเป็นกรดนั้นหุ้มีคาร์บอกซิลและหุ้ฟอสเฟต บริเวณผนังเซลล์มีประจุเป็นลบ ซึ่งเพิ่มศักยภาพในการเข้าไปจับของโคโคแชนให้สูงขึ้น