

ภาคผนวก ก

วิธีวิเคราะห์

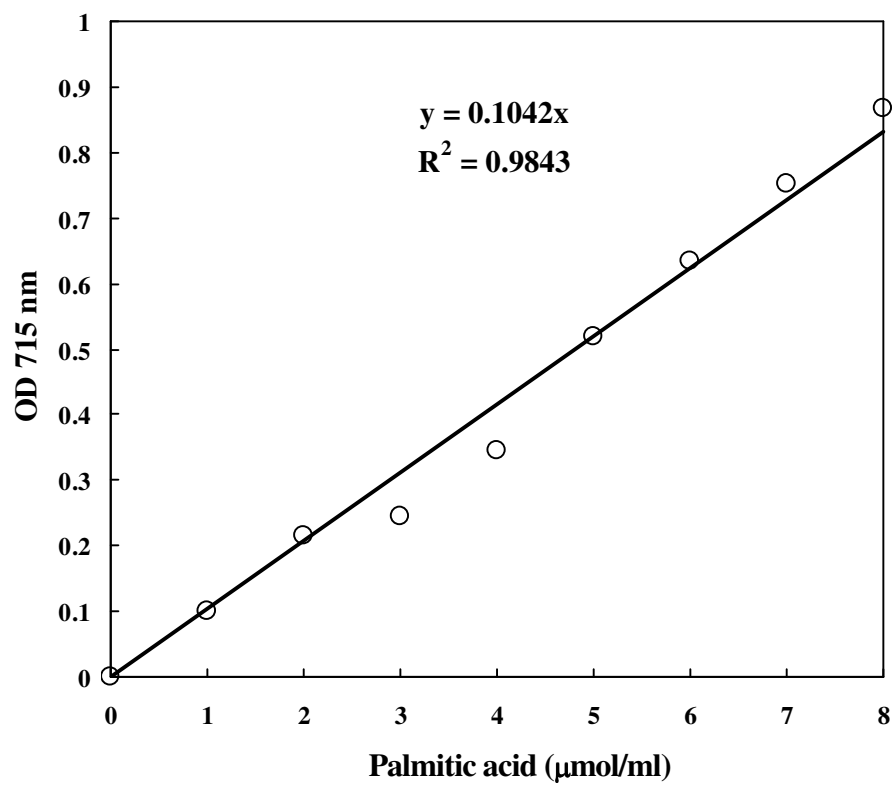
1. การเตรียมกราฟมาตรฐานกรดปาล์มมิติก

สารเคมีที่ใช้ในการวิเคราะห์

- 1) กรดปาล์มมิติก
- 2) ไอโซออกเทน
- 3) สารละลายฟอสเฟตบัฟเฟอร์ความเข้มข้น 0.2 โมลาร์ พีเอช 7 (ภาคผนวก ข)
- 4) สารละลาย Cupric acetate-pyridine reagent ความเข้มข้น 5 เปอร์เซ็นต์ (น้ำหนักต่อปริมาตร) เตรียมโดยชั่ง Cupric acetate ($C_4H_6CuO_4 \cdot H_2O$) 50.0 กรัมละลายในน้ำกลั่น 850 มิลลิลิตร กรองส่วนที่ไม่ละลายออก ปรับพีเอชให้ได้เท่ากับ 6.1 ด้วยไพรีดีน และปรับปริมาตรสุดท้ายเท่ากับ 1000 มิลลิลิตร ด้วยน้ำกลั่น

วิธีการวิเคราะห์

- 1) ชั่งกรดปาล์มมิติกที่มีความบริสุทธิ์สูงให้มีน้ำหนักแน่นอนตั้งแต่ 0-10 มิลลิกรัม ละลายในไอโซออกเทนปริมาตร 5.0 มิลลิลิตร แช่ในอ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เพื่อช่วยในการละลาย
- 2) นำสารละลายกรดปาล์มมิติกที่เตรียมได้จากข้อ 1) ความเข้มข้นละ 1.0 มิลลิลิตร เติมด้วยสารละลาย Cupric acetate-pyridine reagent ปริมาตร 0.4 มิลลิลิตร ปั่นผสมอย่างรวดเร็วทิ้งให้แยกชั้น
- 3) ดูดสารละลายชั้นบนวัดการดูดกลืนแสงที่มีความยาวคลื่น 715 นาโนเมตร โดยใช้ไอโซออกเทนเป็น blank
- 4) นำข้อมูลที่ได้มาเขียนกราฟมาตรฐาน ระหว่างการดูดกลืนแสงกับความเข้มข้นของกรดปาล์มมิติก แสดงดังภาพภาคผนวก ก1



ภาพภาคผนวก ก1 กราฟมาตรฐานกรดปาล์มมิติก

Figure-Appendix A1. Standard curve of palmitic acid.

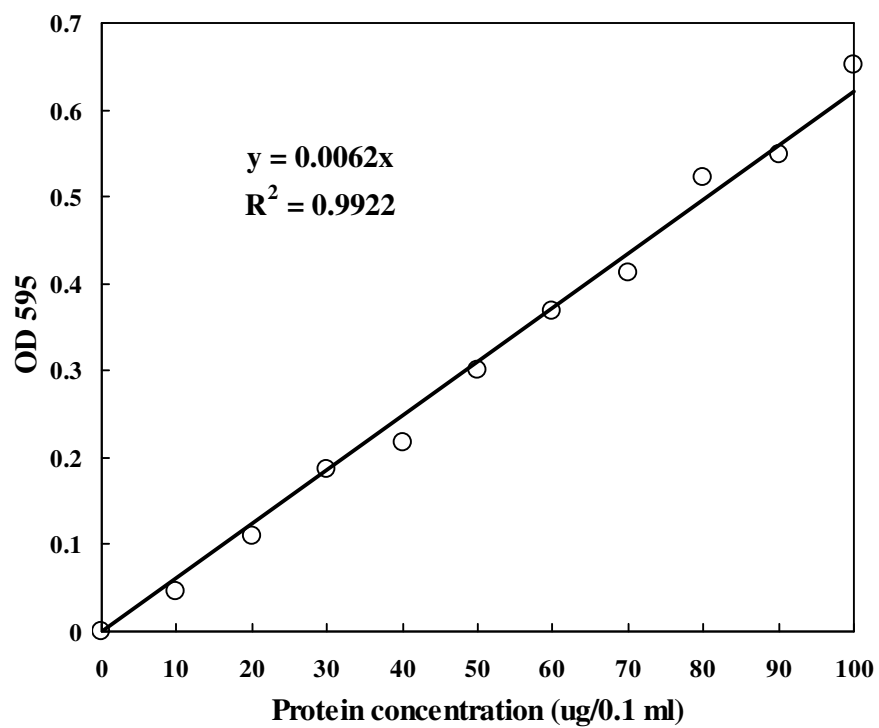
2. การวิเคราะห์ปริมาณโปรตีน ตามวิธี Bradford (1976)

สารเคมีที่ใช้ในการวิเคราะห์

- 1) ชั่ง Coomassie Brilliant blue G 250 100 มิลลิกรัม ละลายใน 95 เปอร์เซ็นต์ ethanol ปริมาตร 100 มิลลิลิตร กวนอย่างรุนแรงจนละลาย
- 2) เติม 85 เปอร์เซ็นต์ phosphoric acid ปริมาตร 100 มิลลิลิตร
- 3) ปรับปริมาตรให้ได้ 600 มิลลิลิตร โดยน้ำกลั่น
- 4) เติมกลีเซอรอลปริมาตร 100 มิลลิลิตร กวนจนละลาย
- 5) ปรับปริมาตรให้ได้ 1000 มิลลิลิตร กรองเอาส่วนที่ไม่ละลายออก
- 6) เก็บไว้ในขวดสีชาที่ 4 องศาเซลเซียส นาน 24 ชั่วโมงก่อนนำไปใช้ สารละลายที่ได้จะเป็นสีน้ำตาล ถ้าหากเปลี่ยนเป็นสีเขียวดำ ไม่สามารถนำไปใช้ได้ สารละลายนี้ไม่เสถียร สามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ 1 เดือน ที่ 4 องศาเซลเซียส

วิธีการวิเคราะห์

- 1) ปิเปิดสารละลายเอนไซม์ปริมาตร 0.1 มิลลิลิตร ใส่ใน Bradford reagent ปริมาตร 5 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน ทิ้งไว้ 5 นาที
- 2) นำไปวัดการดูดกลืนแสงที่ 595 นาโนเมตร
- 3) กำหนดปริมาณโปรตีนโดยเปรียบเทียบกับกราฟโปรตีนมาตรฐาน
- 4) เตรียมกราฟโปรตีนมาตรฐานโดยใช้ bovine serum albumin (BSA) ปริมาณ 0, 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90 และ 100 ไมโครกรัม (ใน 0.1 มิลลิลิตร) ชุดควบคุมคือใช้น้ำกลั่นแทนสารละลายเอนไซม์
- 5) นำข้อมูลมาเขียนกราฟมาตรฐานระหว่างค่าการดูดกลืนแสงกับปริมาณโปรตีน BSA ดังแสดงในภาพผนวก ก2



ภาพภาคผนวก ก2 กราฟมาตรฐานของโปรตีน

Figure-Appendix A2. Standard curve of protein.

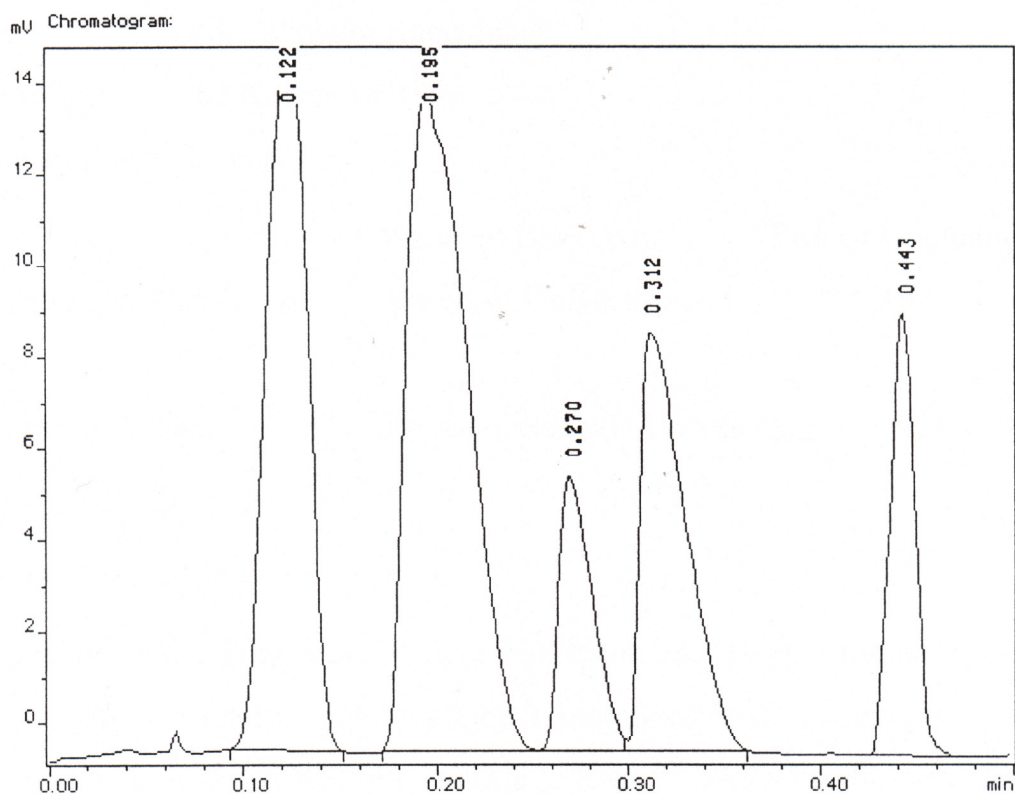
3. การหาค่ามาตรฐานของสารประกอบเอซิลกลีเซอรอล (Rosu *et al.*, 1997)

สารเคมีที่ใช้ในการวิเคราะห์

- 1) สารประกอบเอซิลกลีเซอรอลมาตรฐาน (triolein, oleic acid, 1,3-diolein, 1,2dioleoyl-rac-glycerol, monopalmitin)
- 2) กรดบอร์ริก ความเข้มข้น 3 เปอร์เซ็นต์ (น้ำหนักต่อปริมาตร)
- 3) สารละลายผสมของ เบนซีน : คลอโรฟอร์ม : กรดอะซิติก 50:20:0.7 (ปริมาตรต่อปริมาตรต่อปริมาตร)

วิธีวิเคราะห์

- 1) ละลายสารประกอบเอซิลกลีเซอรอลมาตรฐาน ความเข้มข้น 5-10 มิลลิกรัม ด้วยสารละลายผสมคลอโรฟอร์มและเมทานอล 1:1 (ปริมาตรต่อปริมาตร) 0.3 มิลลิลิตร
- 2) เตรียม quartz rods (silica gel powder coated Chromarod S-III) โดยแช่ในกรดบอร์ริก ความเข้มข้น 3 เปอร์เซ็นต์ (น้ำหนักต่อปริมาตร) เป็นเวลา 5 นาที นำไปอบแห้งที่ 105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำ quartz rods ไปสแกนด้วย TLC/FID analyzer เพื่อทำ blank scan ภายใต้สภาวะ 30 วินาทีต่อสแกน อัตราการไหลของแก๊สไฮโดรเจน 160 มิลลิลิตรต่อนาที และอัตราการไหลของอากาศ 2000 มิลลิลิตรต่อนาที
- 3) หยดสารประกอบเอซิลกลีเซอรอลมาตรฐาน บน quartz rods แช่ในสารละลายซึ่งประกอบไปด้วยสารละลายผสมของเบนซีน : คลอโรฟอร์ม : กรดอะซิติก 50:20:0.7 (ปริมาตรต่อปริมาตรต่อปริมาตร) จนสารละลายเคลื่อนที่สูงประมาณ 10 เซนติเมตร
- 4) นำ quartz rods ไปอบที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำมาสแกนด้วย TLC/FID analyzer ภายใต้สภาวะเดียวกันกับ blank scan
- 5) อ่านผลการวิเคราะห์จากโปรแกรม ChromStar light โดยผลการทดลองแสดงดังภาพ ภาคผนวก ก3 และ ก4
- 6) ผลการทดลองคำนวณได้จากพื้นที่ของ peak ซึ่งเปรียบเทียบในรูปเปอร์เซ็นต์ของพื้นที่ของแต่ละ peak

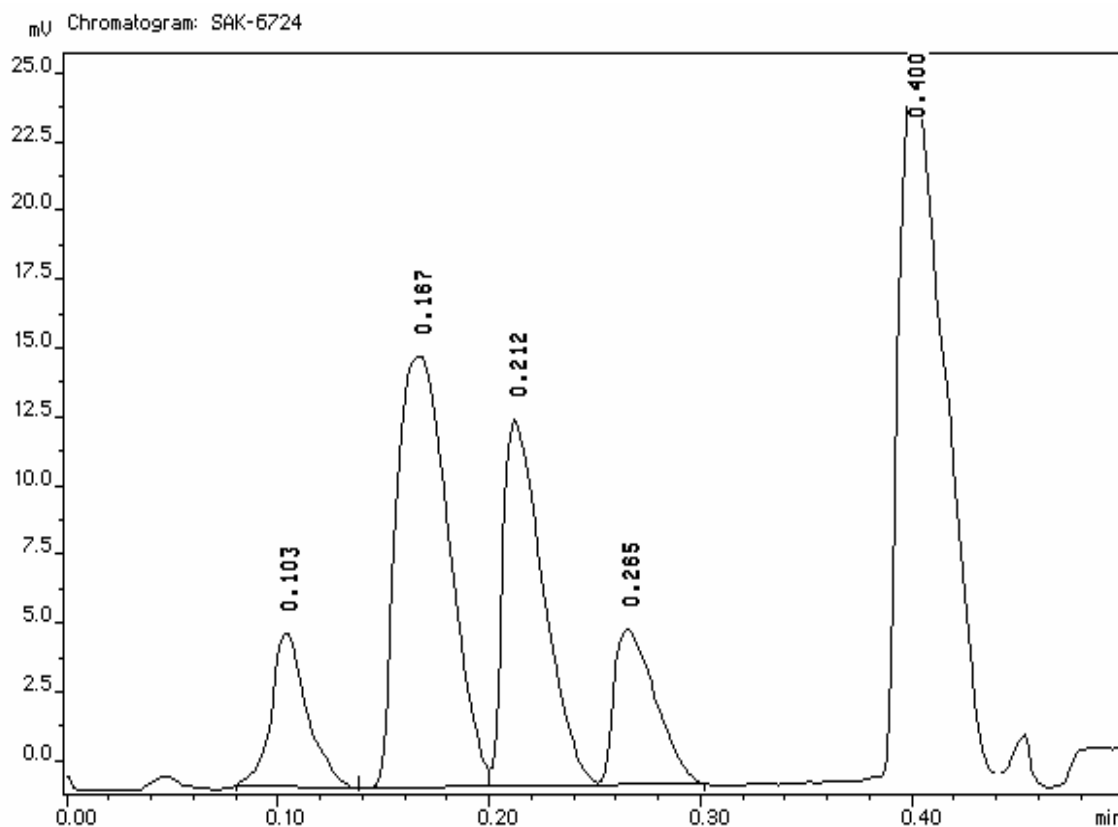


Calculation Method: Percent

| Peak No. | Name | Ret. Time (min) | Pk. start (min) | Pk. end (min) | Area | Height (mV) | Area % |
|----------|---------------------------|-----------------|-----------------|---------------|-------|-------------|---------|
| 1 | Triolein | 0.123 | 0.093 | 0.152 | 12059 | 15.26 | 26.731 |
| 2 | Oleic acid | 0.195 | 0.172 | 0.248 | 16658 | 14.41 | 36.923 |
| 2 | 1,3-Diolein | 0.270 | 0.248 | 0.298 | 3913 | 5.99 | 8.674 |
| 4 | 1,2-Dioleoyl-rac-glycerol | 0.312 | 0.298 | 0.362 | 7831 | 9.07 | 17.358 |
| 5 | Monopalmitin | 0.443 | 0.427 | 0.472 | 4654 | 9.67 | 10.315 |
| | | | | | 45115 | 54.39 | 100.000 |

ภาพภาคผนวก ก3 ค่า Retention time ของสารประกอบเอซิลกลีเซอรอลมาตรฐาน

Figure-Appendix A3. Retention time of standard acylglycerol.



Calculation Method: Percent

| Peak No. | Name | Ret. Time (min) | Pk. start (min) | Pk. end (min) | Area | Height (mV) | Area % |
|----------|--------------------|-----------------|-----------------|---------------|-------|-------------|--------|
| 1 | Triacylglycerol | 0.103 | 0.080 | 0.138 | 3417 | 5.58 | 6.68 |
| 2 | Free fatty acid | 0.167 | 0.138 | 0.200 | 14199 | 15.60 | 27.75 |
| 2 | 1,3-Diacylglycerol | 0.212 | 0.200 | 0.252 | 9302 | 13.30 | 18.18 |
| 4 | 1,2-Diacylglycerol | 0.265 | 0.252 | 0.302 | 4035 | 5.65 | 7.89 |
| 5 | Monoacylgilcerol | 0.400 | 0.387 | 0.442 | 20205 | 25.97 | 39.49 |
| | | | | | 51157 | 66.10 | 100.00 |

ภาพภาคผนวก ก4 ค่า Retention time ของสารประกอบเอซิลกลีเซอรอลในน้ำมันปาล์มโอลีน

Figure-Appendix A4. Retention time of palm olein.

4. การหาอัตราการผลิตโมโนเอซิลกลีเซอรอลเริ่มต้น (Initial rate (mmol/h))

ตารางภาคผนวก ก1 อัตราการผลิตโมโนเอซิลกลีเซอรอลเริ่มต้น (Initial rate (mmol/h))

Table- Appendix A1 Initial rate of monoacylglycerol (Initial rate (mmol/h)).

| (A) Palm oil concentration (g) | (B) Initial rate (%/h) | (C) Initial rate (mmol/h) |
|--------------------------------|------------------------|---------------------------|
| 0.22 | 73.67 | 0.47 |
| 0.44 | 32.86 | 0.42 |
| 0.66 | 28.99 | 0.56 |
| 0.88 | 21.86 | 0.56 |
| 1.10 | 18.01 | 0.58 |
| 1.32 | 13.11 | 0.51 |

วิธีคำนวณอัตราการผลิตโมโนเอซิลกลีเซอรอลเริ่มต้น (Initial rate (mmol/h))

$$(C) \text{ (mmol/h)} = (A) \times (B) / 100 / 342 \times 100$$

5. วิธีการคำนวณกิจกรรมของเอนไซม์ไลเปสตรึงรูป (ยูนิตต่อมิลลิลิตร)

จากสูตรการคำนวณปริมาตรทรงกลม

$$= \frac{4\pi r^2}{3}$$

ตารางภาคผนวก ก2 ปริมาตรของเอนไซม์ไลเปสตรึงรูปด้วยอัลจินต

Table- Appendix A2 Capacity of immobilized lipase with alginate.

| Needle size (G) | Diameter of beads (cm) | Radius (r) (cm) | Capacity of bead (cm ³) |
|---------------------|---------------------------|--------------------|--|
| 24 G (0.55 x 25 mm) | 0.2 | 0.1 | 0.004 |
| 20 G (0.90 x 25 mm) | 0.25 | 0.125 | 0.008 |
| 18 G (1.20 x 25 mm) | 0.3 | 0.15 | 0.014 |

นำปริมาตรของเอนไซม์ไลเปสตรึงรูปที่ได้ไปคำนวณหาค่ากิจกรรมโดยหน่วยที่ได้จะเป็น
ยูนิตต่อมิลลิลิตร

ภาคผนวก ข

การเตรียมสารเคมีที่ใช้ในการวิเคราะห์

1. การเตรียมสารละลายฟอสเฟตบัฟเฟอร์

ความเข้มข้น 0.2 โมลาร์ (Perrin and Dempsey, 1974)

เตรียมได้โดยผสมสารละลาย A และ B ให้ได้พีเอช 7.0 ด้วยเครื่องวัดพีเอช

สารละลาย A: 0.2 M monobasic sodium phosphate ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ 31.21 กรัม ในน้ำกลั่น 1 ลิตร)

สารละลาย B: 0.2 M dibasic sodium phosphate ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ 36.61 กรัม ในน้ำกลั่น 1 ลิตร)

2. การเตรียมและหาความเข้มข้นของสารละลายมาตรฐานกรดไฮโดรคลอริก

ความเข้มข้น 0.5 นอร์มอล (Paquot, 1979)

วิธีการเตรียม

เติมกรดไฮโดรคลอริกเข้มข้น ปริมาตร 45 มิลลิลิตร ลงในขวดปรับปริมาตรขนาด 1 ลิตร ค่อยๆ ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้ครบ 1 ลิตร แล้วเขย่าให้เข้ากัน

การหาความเข้มข้น

ซิงโครเนียมเตตราโบเรต (Borax: $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$) ให้ได้น้ำหนักแน่นอน 2.0 กรัม ใส่ลงในฟลาสก์ขนาด 250 มิลลิลิตร ละลายด้วยน้ำกลั่นปริมาตร 50 มิลลิลิตร และเติมเมทิลเรด 3 หยด (ใช้เป็นอินดิเคเตอร์) นำไปไตเตรทกับสารละลายกรดไฮโดรคลอริกที่เตรียมไว้ สีของสารละลายจะเปลี่ยนเป็นสีชมพูที่จุดยุติ สามารถคำนวณความเข้มข้นที่แน่นอนของกรดไฮโดรคลอริกได้จากสูตร

$$\text{ความเข้มข้น (นอร์มอล)} = \frac{\text{น้ำหนักของโซเดียมเตตราโบเรต (กรัม)}}{\text{ปริมาตรสารละลายกรดที่ใช้ไตเตรท (มิลลิลิตร)} \times 0.1907}$$

$$\text{สมมูลของเตตราโบเรต} = 190.72$$