

4. วิจารณ์ผลการทดลอง

4.1 การสกัดและทำบริสุทธิ์โปรตีนโกลโคไลปิดเลคตินจากถั่วฝักยาว (VSA)

ในการศึกษาเลคตินครั้งนี้เป็นการศึกษาเลคตินชนิดที่ไม่ละลายน้ำ (membrane lectin) ซึ่งการสกัดเลคตินได้ดัดแปลงวิธีการสกัดโปรตีนโกลโคไลปิดของ Folch และ Lees (1951) เลคตินที่สกัดได้จากวิธีนี้เรียกว่า โปรตีนโกลโคไลปิดเลคติน เพราะเป็นโปรตีนที่ละลายได้ในสารละลายอินทรีย์ที่ใช้ละลายไขมันคือสารละลายคลอโรฟอร์มต่อเมทานอลในอัตราส่วน 2:1 โดยพบว่าโปรตีนโกลโคไลปิดเลคตินจากถั่วฝักยาวสามารถละลายได้ดีในชั้นของคลอโรฟอร์มมากกว่าชั้นของ fluff แสดงว่าเลคตินชนิดนี้มี hydrophobic ที่สูงกว่า ลิพิดทั่วไป

การทำบริสุทธิ์ VSA จึงเลือกโปรตีนโกลโคไลปิดเลคตินที่อยู่ในชั้นคลอโรฟอร์ม จากการทำบริสุทธิ์พบว่า VSA มีความบริสุทธิ์เพิ่มขึ้น 1.3 เท่าแสดงดังตารางที่ 3 และเมื่อวิเคราะห์ความบริสุทธิ์ด้วยวิธี SDS-PAGE พบว่า VSA มีน้ำหนักโมเลกุลย่อย 25,000 ดาลตัน และมีน้ำหนักโมเลกุลรวม 100,000 ดาลตัน เมื่อวิเคราะห์โดยวิธีเจลฟิลเตรชัน แสดงว่า VSA มีลักษณะโมเลกุลประกอบด้วย 4 หน่วยย่อยที่มีน้ำหนักโมเลกุลเท่ากัน ซึ่งมีหลายโมเลกุลย่อยคล้ายกับเลคตินที่พบในพืชตระกูลถั่วส่วนใหญ่เช่น เลคตินจากถั่วลิสง มีน้ำหนักโมเลกุลรวม 98,000 ดาลตัน ประกอบด้วย 4 หน่วยย่อยที่มีน้ำหนักโมเลกุลเท่ากัน (Lotan *et al.*, 1974) และคล้ายกับเลคตินจาก *Ulex europeus* II มีน้ำหนักโมเลกุลรวม 105,000 ดาลตัน ประกอบด้วย 4 หน่วยย่อยที่มีน้ำหนักโมเลกุลอยู่ในช่วง 23,000-25,000 ดาลตัน และจากการวิเคราะห์สมบัติการเป็นไกลโคโปรตีนโดยทำ SDS-PAGE แล้วย้อมด้วยสีชนิด PAS พบว่า VSA ย้อมติดสีชมพูของชนิด PAS แสดงว่า VSA เป็นไกลโคโปรตีน เหมือนกับเลคตินจากเมล็ดของ *Talisia esculenta* (Freire *et al.*, 2002)

4.1.1 สมบัติของ VSA

การทดสอบความสามารถของ VSA ในการเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มของเม็ดเลือดแดงชนิดต่าง ๆ พบว่า VSA สามารถเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มเม็ดเลือดแดงของกระต่ายและหนูได้ดีเท่ากัน แต่ไม่สามารถเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มเม็ดเลือดแดงของคน (A, B, AB, O) จึงสามารถสรุปได้ว่าเลคตินมีความจำเพาะกับเลือดสัตว์ฟันแทะและไม่มีความจำเพาะกับเม็ดเลือดแดงของคน (A, B, AB, O) ซึ่งจากการที่ VSA เหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มเม็ดเลือดแดงเฉพาะเลือดของสัตว์ฟันแทะนั้นคล้ายกับ เลคตินที่เตรียมได้จากน้ำยางพาราที่สามารถเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มเม็ดเลือด

แดงของหนูและของกระต่ายแต่ไม่สามารถเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มเม็ดเลือดแดงของคนได้ (Pasitkul, 2001) และ คล้ายกับเลคตินจากรากของจำปาดะที่สามารถเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มเม็ดเลือดแดงของกระต่ายได้ แต่ไม่สามารถเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มเม็ดเลือดแดงของคน (Tong-in, 2001) และคล้ายกับเลคตินจาก *Euphorbia marinata* (Stripe et al., 1993) อีกทั้งยังคล้ายกับเลคตินจากพืชในตระกูล *Araceae* ที่มีความจำเพาะกับเม็ดเลือดสัตว์ เช่น กระต่าย หนู และ แกะ แต่ไม่มีความจำเพาะกับเม็ดเลือดแดงของคน

การยับยั้งแอกติวิตีของ VSA ด้วยน้ำตาลชนิดต่าง ๆ

จากการศึกษาผลของการยับยั้งแอกติวิตีของ VSA ด้วยน้ำตาลชนิดต่าง ๆ พบว่าไม่มีน้ำตาลชนิดใดที่สามารถยับยั้งแอกติวิตีของ VSA ได้อย่างสมบูรณ์ นอกจากน้ำตาล N-acetylglucosamine ที่ความเข้มข้น 200 mM ที่สามารถยับยั้งแอกติวิตีของเลคตินได้เพียงเล็กน้อยเท่านั้น แสดงว่า VSA อาจมีความจำเพาะต่อน้ำตาล N-acetylglucosamine ที่เชื่อมกลุ่มสายโซ่หมู่น้ำตาล เนื่องจากเมื่อใช้ความเข้มข้นของน้ำตาลสูงถึง 200 mM ก็ไม่สามารถยับยั้งแอกติวิตีได้อย่างสมบูรณ์ แต่เมื่อทำการทดสอบการยับยั้งแอกติวิตีของ VSA ด้วยไกลโคโปรตีนชนิดต่าง ๆ และตัวยับยั้งการทำงานของ VSA ที่สกัดได้จากถั่วฝักยาว พบว่าตัวยับยั้งการทำงานของ VSA ที่สกัดได้จากชั้นของ aqueous สามารถยับยั้งแอกติวิตีของ VSA ได้ดีที่สุด รองลงมาคือ มิวซิน CS-HLLBP ซึ่งเป็นตัวยับยั้งการทำงานของ HLL ที่อยู่ใน C-serum ของน้ำยาง , asialo fetuin และ fetuin ตามลำดับ จากสมบัติดังกล่าวมีลักษณะคล้ายกับสมบัติของเลคตินจากน้ำยางพาราและเลคตินจากรากจำปาดะที่ได้รายงานโดย Pasitkul (2001) และ Tong-in (2001) โดยพบว่าไม่มีน้ำตาลชนิดใดที่สามารถยับยั้งแอกติวิตีของเลคตินได้ จะมีเพียงแต่ไกลโคโปรตีนหลายชนิดที่สามารถยับยั้งแอกติวิตีของเลคตินได้ และในน้ำยางพาราก็พบว่าตัวยับยั้งการทำงานของเลคตินเช่นเดียวกับที่พบในถั่วฝักยาว โดยสามารถยับยั้งแอกติวิตีของ HLL ได้ดีที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับไกลโคโปรตีนที่มาจากแหล่งอื่นเช่นกัน

4.1.2 ปัจจัยต่าง ๆ ต่อแอกติวิตีของ VSA

จากการศึกษาอิทธิพลของเอนไซม์ทริปซิน และโปรเนส ที่นำมาย่อย VSA หลังจากครบเวลาที่ใช้ในการย่อยด้วยเอนไซม์แล้ว พบว่า VSA สามารถทนต่อการย่อยของเอนไซม์ได้คือ เมื่อนำ VSA มาย่อยด้วยเอนไซม์ทริปซิน และโปรเนส แอกติวิตีเปลี่ยนไปเป็น 100%, และ 125% ตามลำดับ จากการที่เอนไซม์โปรเนสทำให้ VSA มีแอกติวิตีที่ดีขึ้นทั้งนี้อาจเนื่องมาจากเอนไซม์ไปย่อย VSA แล้วทำให้บริเวณของตำแหน่งการจับกับ ligand ให้สามารถทำงานได้ดีขึ้น จึงสามารถจับกับไกลโคโปรตีนบนผิวเม็ดเลือดแดงได้มากขึ้น ซึ่งคล้ายกับเลคตินจาก ground bean เมื่อนำเลคตินมาบ่มด้วยเอนไซม์ทริปซิน พบว่าเอนไซม์ ทริปซินไม่มีผลต่อแอกติวิตีของเลคติน (Wong

and NG, 2002) และเมื่อทำการศึกษากลุ่มผลของอิทธิพลของ pH ต่อการเกาะกลุ่มเม็ดเลือดแดงของ กระต่ายที่เหนียวมาโดย VSA พบว่า VSA ไม่ทนต่อภาวะที่เป็นกรด แต่จะทนต่อภาวะที่เป็นกรด อ่อนและสภาวะที่เป็นเบสในช่วง pH 6-10 ซึ่งคล้ายกับเลคตินจากเห็ด *Hericium erinaceum* ที่ สามารถทนต่อ pH ในช่วงความเป็นกรดอ่อนและเบสได้ดีในช่วง pH 5-10.5 (Kawagishi *et al.*, 1994) นอกจากนี้ยังพบว่าคล้ายกับเลคตินจาก African yam beans ที่สามารถทนต่อ pH ได้ใน ช่วงกว้างคือ pH 2-10 (Machuka *et al.*, 1999) เพียงแต่เลคตินจาก African yam beans ทนต่อ ความเป็นกรดได้มากกว่า และในการศึกษาอิทธิพลของอุณหภูมิ พบว่า VSA สามารถทนอุณหภูมิ ได้สูงถึง 90°C โดยที่ไม่สูญเสียแอกติวิตีของเลคติน ซึ่งคล้ายกับเลคตินจากรากจำปาตะที่สามารถ ทนอุณหภูมิได้สูงถึง 90°C โดยที่ไม่สูญเสียแอกติวิตีของเลคตินเช่นกัน (Tong-in, 2001) และใน การศึกษาอิทธิพลของไดวาเลนต์แคดไอออน (Ca^{2+} , Mg^{2+} และ Mn^{2+}) และ EDTA พบว่าทั้งไดวา เลนต์แคดไอออน และ EDTA ไม่มีผลต่อการเกาะกลุ่มของเม็ดเลือดแดงที่เหนียวมาโดย VSA ซึ่ง อาจเป็นไปได้ว่า VSA เองมีไดวาเลนต์ในตัวเองอยู่แล้วและในตำแหน่ง prosthetic group และ VSA จับกับไดวาเลนต์แคดไอออนแน่นดังนั้น EDTA จึงไม่สามารถดึงไดวาเลนต์ออกมาได้ ซึ่ง คล้ายกับเลคตินจากรากจำปาตะซึ่งไดวาเลนต์แคดไอออน (Ca^{2+} , Mg^{2+} และ Mn^{2+}) และ EDTA ไม่มีผลต่อการเกาะกลุ่มของอนุภาคยาง

จากการศึกษาปัจจัยต่าง ๆ ที่มีอิทธิพลต่อแอกติวิตีของ VSA เช่น อุณหภูมิ pH และ เอนไซม์ที่นำมาย่อย VSA พบว่า VSA มีความเสถียรต่อปัจจัยต่างๆที่กล่าวมาแล้วข้างต้น ซึ่งมีคุณสมบัติเข้าชาย้ำพวกสารก่อให้เกิดภูมิแพ้ แต่ในการศึกษาคั้งนี้ไม่สามารถหาตัวอย่างเลือดของผู้ ป่วยที่แพ้โปรตีนจากถั่วฝักยาวมาทำการศึกษาด้าน IgE Immunoblot เพื่อยืนยันข้อสมมุติฐานนี้ได้

4.2 การสกัดและทำบริสุทธิ์ด้วยยังการทำงานของ VSA

ด้วยยังการทำงานของ VSA เตรียมได้จากส่วนของสารละลายที่แยกจากตะกอนถั่วฝักยาว หลังจากการเซนตริฟิวจ์ จากนั้นนำสารละลายที่ได้มาทำการตกตะกอนด้วยอะซิโตนที่ความอิ่มตัวของอะซิโตนเป็นช่วง ๆ นำตะกอนโปรตีนในช่วงความอิ่มตัวของอะซิโตนที่ 40-60% ไปทำบริสุทธิ์ ด้วยคอลัมน์ไคตินที่ตรึงด้วยเลคติน พบว่าด้วยยังมีความบริสุทธิ์เพิ่มขึ้น 1.1 เท่า ดังตารางที่ 11 จากนั้นนำมาวิเคราะห์ความบริสุทธิ์ด้วยวิธี SDS-PAGE พบว่าด้วยยังการทำงานของ VSA มีน้ำหนักโมเลกุล 14,000 ดาลตัน แสดงดังรูปที่ 13 แถวที่ 7 และเมื่อทำการวิเคราะห์น้ำหนักโมเลกุล ด้วยวิธีเจลฟิลเตรชัน พบว่าเลคตินมีน้ำหนักโมเลกุลเท่ากับ 54,000 ดาลตัน ดังนั้นด้วยยังการทำงาน ของ VSA มีลักษณะประกอบไปด้วย 4 หน่วยย่อยที่มีน้ำหนักโมเลกุลเท่ากัน

4.2.1 ปัจจัยต่างๆต่อตัวบัพยั้งแอคติวิตีของ VSA

ได้ทำการศึกษาอิทธิพลของ pH ต่อแอคติวิตีของตัวบัพยั้งการทำงานของ VSA พบว่าตัวบัพยั้งไม่สามารถทนต่อความเป็นกรดและเบสได้ แต่ทนต่อสภาพความเป็นกรดอ่อนและเบสอ่อนได้คือในช่วง pH 6-8 ซึ่งคล้ายกับตัวบัพยั้งการทำงานของเลคตินที่พบในส่วนของ C-serum ในน้ำยางพารา เพียงแต่ตัวบัพยั้งการทำงานของเลคตินในน้ำยางพาราจะทนต่อความเป็นเบสมากกว่าคือ จะทนต่อ pH ในช่วง pH6-10 (Pasitkul, 2001) จากนั้นได้ศึกษาอิทธิพลของอุณหภูมิต่อแอคติวิตีของตัวบัพยั้งการทำงานของ VSA พบว่าตัวบัพยั้งการทำงานของ VSA มีความเสถียรต่ออุณหภูมิมากคือสามารถทนต่ออุณหภูมิ 100 °ซ เป็นเวลานาน 30 นาที ซึ่งมีความเสถียรต่ออุณหภูมิมากกว่าตัวบัพยั้งการทำงานของเลคตินที่พบในน้ำยางพารา คือตัวบัพยั้งการทำงานของเลคตินจากน้ำยางพาราทนต่ออุณหภูมิได้แค่ 50 °ซ (Pasitkul, 2001)

4.3 การเกาะกลุ่มของอนุภาคยางซึ่งเหนียวนำโดยโปรตีนโอลิปีดเลคติน

เนื่องจากมีการศึกษาการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางที่เหนียวนำโดยเลคตินมาก่อนหน้านี้โดย Pasitkul (2001) ได้ทำการสกัดและทำบริสุทธิ์รวมทั้งศึกษาสมบัติของเลคตินดังกล่าว พบว่าเลคตินบริสุทธิ์จากผนังของลูทอยด์มีความสามารถเหนียวนำให้เกิดการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางได้ พร้อมทั้งมีการพบว่าไกลโคโปรตีนบนผิวอนุภาคยางมีขนาด 24 kD และมีความจำเพาะต่อเลคตินจากผนังของลูทอยด์ ดังนั้นเลคตินดังกล่าวจึงสามารถเหนียวนำให้เกิดการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางได้ (Rukseree, 1998) และต่อมาได้มีการพบว่าเลคตินในน้ำยางดังกล่าวเป็นชนิดไม่ละลายน้ำ แต่ละลายในตัวทำละลายไขมัน (เกศจี, 2544) ซึ่ง VSA ก็เป็นเลคตินที่ละลายในตัวทำละลายไขมันเช่นกัน แต่ในถั่วฝักยาวไม่มีอนุภาคห่อหุ้มไขมัน (lipid particle) ที่สามารถเตรียมมาศึกษาได้ง่ายเหมือนอนุภาคที่ห่อหุ้มไขมันประเภทยาง จึงได้นำ VSA ไปทดสอบสมบัติการเหนียวนำการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางจากพืชที่ให้น้ำยาง (ยางอินเดียน รัก ลีลาวดี ไบยเซียน และย่านขน) เพื่อเป็นการทดสอบการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางซึ่งเป็นอนุภาคไขมัน จากการทดสอบการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางพบว่า VSA สามารถเหนียวนำการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางได้แสดงว่า VSA มีความจำเพาะกับไกลโคโปรตีนที่อยู่บนผิวของอนุภาคของยางพารา เหมือนกับเลคตินจากน้ำยางพาราที่สามารถเหนียวนำการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางได้เช่นกัน ดังนั้นจากการทดสอบการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางที่เหนียวนำโดยโปรตีนโอลิปีดเลคตินสามารถสรุปได้ว่า เลคตินชนิด

hydrophobic จากถั่วฝักยาวมีสมบัติคล้ายกับ เลคตินชนิด hydrophobic ที่พบในน้ำยางพารา ซึ่ง เลคตินดังกล่าวมีบทบาทเกี่ยวข้องกับกระบวนการเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มของอนุภาคห่อหุ้มยาง และส่งผล ให้เกิดการอุดตันในท่อน้ำยาง สำหรับเลคตินชนิด hydrophobic จากถั่วฝักยาวน่าจะมึบทบาทที่ คล้ายกันแต่เนื่องจากถั่วฝักยาวเป็นพืชที่ไม่สามารถสร้างน้ำยางได้ จึงน่าจะมึบทบาทในการปิด (สมาน) บาดแผลในพืชโดยการเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มของอนุภาคห่อหุ้มไขมันอื่นๆ และเพราะ โปรตีนยับยั้งจากถั่วฝักยาวเป็นโปรตีนโอลิพิดีที่มีขนาด 14 kD คล้ายกับไกลโคโปรตีนบนผิวของ อนุภาคยางซึ่งมีขนาด 14 kD และ 24 kD (Rukseree, 1998) ทั้งนี้จะต้องทำการศึกษาทาง immuno staining เพื่อหาแหล่งต้นตออนุภาคไขมันที่มีตัวยับยั้ง VSA ในเนื้อเยื่อของถั่วฝักยาวต่อไป

ผลของระยะเวลาและค่า titer ในการบ่มต่อการเกาะกลุ่มของอนุภาคยาง

จากการศึกษาการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางเมื่อเพิ่มเวลาในการบ่ม และค่า titer ของเลคติน มากขึ้น พบว่าเมื่อเพิ่มเวลาบ่มโปรตีนโอลิพิดีเลคตินให้นานขึ้นจะส่งผลให้เกิดการเกาะกลุ่มของ อนุภาคยางก็มากขึ้น และเมื่อเพิ่มค่า titer ของเลคตินมากขึ้น พบว่าส่งผลให้เกิดการเกาะกลุ่มของ อนุภาคยางมากขึ้นเช่นกัน แสดงว่าเวลาที่ใช้ในการบ่ม และค่า titer ของโปรตีนโอลิพิดีเลคตินมีความ แปรผันโดยตรงกับการเกาะกลุ่มของอนุภาคยาง

การเกาะกลุ่มของอนุภาคยางที่มาจากพืชให้น้ำยางชนิดต่าง ๆ โดย VSA

จากการศึกษา VSA กับการเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางจากพืชชนิดอื่น (ยาง อินเดีย รัก ไป้เขียน ยานชน และลิลาวดี) พบว่า VSA สามารถเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มของอนุภาค ยางได้เช่นเดียวกับการเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางจากยางพารา แสดงว่าโปรตีนโอลิพิดีเลคตินมี ความจำเพาะกับไกลโคโปรตีนที่อยู่บนผิวของอนุภาคยางทั้งจากยางพาราและพืชอื่นที่ใช้ในการ ทดสอบ จากการเหนี่ยวนำให้เกิดการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางแสดงให้เห็นว่าบนอนุภาคยางของ พืชแต่ละชนิดก็จะมีไกลโคโปรตีนที่มีความจำเพาะแตกต่างกันอยู่บนผิวของอนุภาคยาง

การเกาะกลุ่มของอนุภาคยางที่เหนี่ยวนำโดย VSA กับ HLL

เมื่อทำการทดสอบการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางที่เหนี่ยวนำโดย VSA เปรียบเทียบกับ HLL จากยางพาราโดยใช้ปริมาณ titer เท่ากัน พบว่า VSA สามารถเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่มของอนุภาค ยางจากลิลาวดี ยางอินเดีย และยานชนได้ แต่ HLL จากยางพารา สามารถเหนี่ยวนำการเกาะกลุ่ม ของอนุภาคยางจากรัก และไต้เขียนได้ดีกว่า VSA ระดับความสามารถในการเกาะกลุ่มของ อนุภาคยางที่เหนี่ยวนำโดย VSA และ HLL นั้นแสดงให้เห็นว่าไกลโคโปรตีนบนผิวของอนุภาคยาง แต่ละชนิดมีทั้งส่วนของคาร์โบไฮเดรตที่เกี่ยวข้องกับการจดจำที่ต่างกันบ้างเล็กน้อย

การยับยั้งการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางด้วยตัวยับยั้งการทำงานของ VSA

จากผลการทดลองการยับยั้งการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางด้วยตัวยับยั้งการทำงานของ VSA ที่สามารถสกัดได้จากส่วนของสารละลายของถั่วฝักยาว พบว่าตัวยับยั้งการทำงานของ VSA สามารถยับยั้งการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางที่เหนียวน้ำได้ทั้งโดยโปรตีนโอลิปีดเลคตินจากถั่วฝักยาวซึ่งอยู่ในตระกูล Leguminosae และเลคตินจากยางพาราอยู่ในตระกูล Euphorbeaceae โดยตัวยับยั้งการทำงานของ VSA แสดงว่าสมบัติของบริเวณ binding site ของ VSA และเลคตินจากน้ำยางพาราน่าจะมีความคล้ายกัน และ VSA ก็สามารถยับยั้งการทำงานของ HLL จากน้ำยางพาราได้เช่นกัน และเมื่อใช้ปริมาณโปรตีนของตัวยับยั้งต่อการยับยั้งการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางที่แตกต่างกันจากมากไปน้อย พบว่าการเกาะกลุ่มของอนุภาคยางแปรผันตรงกับปริมาณโปรตีนตัวยับยั้งที่ใช้