

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์	การผลิตเอนไซม์โปรตีเอสเพื่อใช้ในอาหารสัตว์	
	กระเพาะเดียว	
ชื่อผู้เขียน	นายมงคล ะไชย	
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์)	สาขาวิชาสัตวศาสตร์	
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์	รศ. พันทิพา พงษ์เพ็ญจันทร์	ประธานกรรมการ
	ดร. วรรณพ วิเศษสงวน	กรรมการ
	ดร. พงษ์สุดา ผ่องธัญญา	กรรมการ
	บทคัดย่อ	

ทางเลือกหนึ่งของการแก้ปัญหาการย่อยได้ต่ำของวัตถุดิบอาหารสัตว์ที่มีประสิทธิภาพ คือ การเสริมเอนไซม์ลงในอาหารสัตว์ แต่ปัจจุบันเอนไซม์ส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งนอกจากทำให้ค่าอาหารสูงแล้วเอนไซม์เหล่านั้นมีความจำเพาะต่อวัตถุดิบอาหารสัตว์ในประเทศต่ำ ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์ที่จะพัฒนาวิธีการผลิตเอนไซม์โปรตีเอสโดยรวมจากเชื้อจุลินทรีย์โดยใช้วัตถุดิบอาหารสัตว์ที่นิยมใช้ในประเทศเป็นอาหารเลี้ยงเชื้อ จากการศึกษาเชื้อ *Bacillus* sp. ทั้งหมด 19 สายพันธุ์ พบว่า *Bacillus* sp. FAS001 เหมาะสมสำหรับใช้ผลิตเอนไซม์โปรตีเอสมากที่สุด โดยเอนไซม์โดยรวมที่ผลิตได้ส่วนใหญ่อยู่ในกลุ่ม metallo-protease สามารถทำงานได้ดีในช่วงความเป็นกรด-ด่าง 3.0-8.0 และดีที่สุดที่ 6.0 นอกจากนี้ยังทำงานได้ดีภายใต้อุณหภูมิ 35-65°C ซึ่งเมื่อบ่มเอนไซม์ที่อุณหภูมิ 75°C นาน 2 นาที ค่ากิจกรรมของเอนไซม์ลดลงเหลือ 80% และลดลงเหลือ 90% ภายใต้สภาวะที่มีทริปซิน อินฮิบิเตอร์

จากการศึกษาหาอาหารและสภาวะที่เหมาะสมในการเลี้ยงเชื้อ *Bacillus* sp. FAS001 พบว่าจะให้ค่าการผลิตเอนไซม์โปรตีเอสโดยรวมสูงสุดถึง 140 ยูนิตต่อมิลลิกรัมโปรตีน จากการศึกษาเอนไซม์ผงที่ผลิตโดยใช้แป้งข้าวโพดเป็นสื่อ พบว่ามีเอนไซม์ย่อยคาร์โบไฮเดรตชนิดอื่น ๆ รวมด้วย เอนไซม์โปรตีเอสโดยรวมชนิดผงที่ผลิตได้ สามารถคงกิจกรรมได้นานกว่า 12 สัปดาห์ เมื่อเก็บที่อุณหภูมิ 4°C หรืออุณหภูมิห้อง โดยพบว่าการสัมผัสอากาศไม่มีผลต่อกิจกรรมของเอนไซม์

จากการศึกษาประสิทธิภาพของเอนไซม์โปรตีเอสโดยรวมชนิดผงจากเชื้อ *Bacillus* sp. FAS001 เทียบกับเอนไซม์ที่นำเข้าสู่ชนิดที่ 1 และ 2 ด้วยการวัดค่าการย่อยได้ในหลอดทดลอง และสมรรถภาพการผลิตในลูกสุกร พบว่าการเสริมเอนไซม์โปรตีเอสโดยรวมจากเชื้อ *Bacillus* sp. FAS001 มีค่าการย่อยได้ของวัตถุดิบ โปรตีนโดยรวม เยื่อใยโดยรวม ไขมันโดยรวมและเถ้าสูงกว่าการเสริมเอนไซม์นำเข้าสู่ชนิดที่ 2 ($P < 0.05$) แต่แตกต่างกันไม่มีนัยสำคัญเมื่อเทียบกับเอนไซม์นำเข้าสู่ชนิดที่ 1 สำหรับอาหารในทุกช่วงอายุของสุกร และมีแนวโน้มทำให้น้ำหนักตัวเพิ่มเฉลี่ยต่อวันเพิ่มขึ้นสูงสุด (374.36 363.83 และ 359.02 กรัมต่อวัน ตามลำดับ) มีค่าอัตราการแลกเนื้อต่ำที่สุด (1.47 1.51 และ 1.52 ตามลำดับ) อีกทั้งยังทำให้ถ่ายเรียในโตรเจนในเลือด และอัตราการป่วยของลูกสุกรตลอดช่วงการศึกษาต่ำที่สุด

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a detailed illustration of an elephant standing and facing left. Above the elephant's head is a traditional Thai umbrella (parasol). The entire emblem is enclosed within a circular border. The Thai text 'มหาวิทยาลัยเชียงใหม่' is written along the top inner edge of the circle, and 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964' is written along the bottom inner edge. There are decorative floral motifs on the left and right sides of the circle.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Thesis Title	Protease Production for Monogastric Animal Feed	
Author	Mr. Mongkol Yarchai	
M.S. Agriculture	Animal Science	
Examining Committee	Assoc. Prof. Puntipa Pongpiachan	Chairman
	Dr. Wonnop Visessanguan	Member
	Dr. Pongsuda Pongtanya	Member

ABSTRACT

Utilization of feed enzyme has become one of potential means to increase digestibility of feed ingredients. Since enzymes commonly used have to be imported, this results in not only higher feed cost but also low specificity to local feed ingredients. The project was aimed to develop crude microbial protease production by using local feed ingredients. Of the total 19 isolates of *Bacillus* sp., *Bacillus* sp. FAS001 was the most favorable strain for protease production. Crude protease of *Bacillus* sp. FAS001 were predominantly metallo-enzyme that can act either at pH 3.0 to 8.0 with maximum at pH 6.0 or at 35-65°C. Furthermore, incubation for 2 min at 75°C, the residual activity of protease was about 80% compared to control (without heat treatment) and the residual activity was about 90% after incubation with soybean trypsin inhibitor compared with the control.

Through optimization of media and cultivation conditions, maximum protease production of *Bacillus* sp. FAS001 was as high as 140 U/mg protein. The crude protease powder, used corn flour as carrier, contained other carbohydrase and phytase activities. Crude protease powder was stable (>12 weeks) during storage at 4°C or ambient temperature, with no effect of air exposure.

The efficacy of crude protease powder supplement was studied by both *in vitro* digestibility and field trials by using weaning piglets, in comparison with imported enzymes. Crude protease supplement resulted in higher *in vitro* digestibility of dry matter, crude protein, ether extract and ash than imported enzyme 1 ($P < 0.05$) but not significantly different from imported enzyme 2 ($P > 0.05$) in all pig diets. The average daily gain (ADG) tend to be highest in pig offered diet with crude protease from *Bacillus* sp. FAS001 (374.36, 363.83 and 59.02, respectively) whereas feed conversion ratio (FCR) were lowest (1.47, 1.51 and 1.52, respectively). In addition, crude protease supplement significantly lowered blood urea nitrogen (BUN) and illness rate of weaning piglets during experimental period.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved