

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ การทำโปรตีนจาก *Thermus* S2 ให้บริสุทธิ์และการหาลักษณะเฉพาะ
 ชื่อผู้เขียน นางสาว วิภาภัทร กลัดวัง
 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมี
 คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ :

รองศาสตราจารย์ ดร.ภาวิณี	คณาวิสัย	ประธานกรรมการ
อาจารย์ ดร.ไพโรจน์	กิจชนะพานิช	กรรมการ
อาจารย์ ดร.บัณฑิต	ธีระศาสตร์	กรรมการ

บทคัดย่อ

แบคทีเรียกรัมลอบ *Thermus* S2 ซึ่งแยกได้จากแหล่งน้ำพุร้อนสันกำแพง จังหวัด เชียงใหม่ สามารถผลิตโปรตีนที่ทำงานได้ดีที่อุณหภูมิสูงและส่งออกนอกเซลล์ได้แอกติวิตีสูง สุดที่ 900 ยูนิต UA /ลิตร จากการเลี้ยงแบคทีเรียชนิดนี้ที่อุณหภูมิ 65°C ในอาหารที่ประกอบด้วย yeast extract และ tryptone อย่างละ 0.1% ในสารละลายเบสผสม พีเอช 7.2 ซึ่งมีไอออนของ Ca^{2+} Mg^{2+} และ Fe^{3+} ด้วยอัตราการเขย่าเท่ากับ 150 รอบ/นาที เป็นเวลา 24 ชั่วโมง การเติม ตัวยับยั้งได้แก่ PMSF มากกว่า 5 mM หรือ EDTA และ Dithiothreitol อย่างละมากกว่า 1 mM ลงในอาหารเลี้ยงเชื้อ มีผลทำให้การเจริญเติบโตและการผลิตโปรตีนลดลงเกือบหมด โปรตีนที่ได้มีคุณสมบัติในการไฮโดรไลสโปรตีนต่างชนิดกันเป็นลำดับจากเคซีน > โปรตีนจากถั่วเหลือง > ฮีโมโกลบิน > เจลาติน > โดยมีแอกติวิตีเท่ากับ 8.30, 2.45, 1.51, 0.70 ยูนิต/ลบ.ชม. ตามลำดับ แอกติวิตีของโปรตีนชนิดนี้ถูกยับยั้งด้วย EDTA, 1,10-Phenanthroline, Phosphoramidon และ $ZnCl_2$ มากกว่า 8 mM ในขณะที่ 2-4 mM $CaCl_2$ เพิ่มแอกติวิตีได้สูงถึง 10% แต่ $MgCl_2$ และ $ZnCl_2$ ต่ำกว่า 8 mM ไม่มีผลต่อการกระตุ้นการทำงานของโปรตีน

การทำโปรตีนดิบให้เข้มข้นขึ้น 3 เท่า โดยอัลตราฟิลเตรชันโดยมีเมมเบรนกั้นมวล โมเลกุลที่มีขนาดสูงกว่า 1,000 ดาลตัน ทำให้โปรตีนมีแอกติวิตีคงเหลือ 76% การตกตะกอน โปรตีนที่เหลือด้วย 90% ของสารละลายอิมมูโนโมเนียมซัลเฟต และตามด้วยโคอะไลซิสตะ- ตะกอนด้วย 0.02 Tris-HCl บัฟเฟอร์ พีเอช 7.2 แอกติวิตีของโปรตีนกลับคืนมา 73% และมีความบริสุทธิ์เพิ่มขึ้น 4 เท่า การแยกโคอะไลสโปรตีนด้วยคอลัมน์ของเซฟาเด็กซ์ จี-50 (2.0 x 73.0 ซม.) ได้โปรตีน 2 ชนิดคือ โปรตีน I และโปรตีน II ซึ่งมีความบริสุทธิ์เพิ่มขึ้น 9.1 และ 2.8 เท่า ตามลำดับ ในขณะที่มีแอกติวิตีของโปรตีนลดลงเหลือ 23 และ 21% ตามลำดับ

โปรตีนบริสุทธิ์ที่ได้นี้มีมวลโมเลกุลประมาณ 23,900 และ 15,000 ดาลตัน โดยวิธีเจลฟิลเตรชัน

โปรตีน I และ II มีอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการทำงานที่ 80 และ 65°C ตามลำดับ และมีค่าครึ่งชีวิตที่อุณหภูมินี้ที่ 4 และ 24 ชั่วโมง ตามลำดับ แต่โปรตีนทั้งสองชนิดมีพีเอชที่เหมาะสมต่อการทำงานเท่ากันที่พีเอช 8.0 คุณสมบัติในการไฮโดรไลสโปรตีนชนิดต่างๆ แสดงว่าโปรตีน I มีแอกติวิตีในการไฮโดรไลสโปรตีนจากถั่วเหลืองชนิดอบ > เจลาติน > โปรตีนจากถั่วเหลืองชนิดไม่อบ > ฮีโมโกลบิน > เคซีน แต่โปรตีน II ไฮโดรไลสโปรตีนจากถั่วเหลืองชนิดอบ > เคซีน > โปรตีนจากถั่วเหลืองชนิดไม่อบ > ฮีโมโกลบิน > เจลาติน ในขณะที่โปรตีนทั้งสองไม่สามารถไฮโดรไลส *N*- α -benzoyl-DL-arginine *p*-nitroanilide แต่มีแอกติวิตีต่อ acetyl-tyrosine ethyl ester (ATEE), acetyl-tryptophan ethyl ester (ATpEE) และ benzoyl-arginine ethyl ester (BAEE) โดยมีแอกติวิตีต่อ ATpEE > ATEE > BAEE และ ATEE > ATpEE > BAEE สำหรับโปรตีน I และ II ตามลำดับ โปรตีนบริสุทธิ์ทั้งสองชนิดมีแอกติวิตีต่อไคเปปไทด์ 18 ชนิดเหมือนกัน และ Phe-Gly เป็นไคเปปไทด์ที่ถูกไฮโดรไลสได้เฉพาะด้วยโปรตีน II เท่านั้น การตรวจสอบมวลโมเลกุลของโปรตีน I และ II ด้วย SDS-PAGE ซึ่งใช้ 10% โพลีอะคริลาไมด์ แสดงมวลโมเลกุลที่ประมาณ 22,900 และ 17,800 ดาลตัน ตามลำดับ

Thesis Title Purification and Characterization of Protease from *Thermus S2*
 Author Miss Wipapat Kladwang
 M.S. Chemistry
 Examining Committee :

Assoc. Prof. Dr. Pawinee	Kanasawud	Chairman
Dr. Pirote	Kitchanapanitch	Member
Dr. Bundit	Leelasart	Member

Abstract

A gram negative bacterium, *Thermus S2*, which was isolated from Sankhampang hot spring in Chiang Mai, could produce the thermostable extracellular protease. The activity of 900 Azocasein units per litre was obtained from the cultivation of the bacterium at 65°C in a medium containing 0.1% of each yeast extract and tryptone in base mixture pH 7.2 that consisted of Ca²⁺, Mg²⁺ and Fe³⁺ with shaking of 150 rpm for 24 hours. Addition of protease inhibitors such as PMSF more than 5mM or EDTA and Dithiothreitol more than 1 mM each into cultivation medium induced the decrease of all growth and protease activity. The obtained protease had hydrolysis property on different proteins in order of casein > soybean protein > haemoglobin > gelatin with the activity of 8.30, 2.45, 1.51 and 0.70 unit/cm³ respectively. Its activity was inhibited by EDTA, 1,10-phenanthroline, phosphoramidon and ZnCl₂ more than 8 mM whereas 2-4 mM CaCl₂ enhanced the activity up to 10%, but MgCl₂ and ZnCl₂ less than 8 mM had no effect on activity.

Three folds concentration of crude protease by ultrafiltration with the membrane cut-off 1,000 daltons, provided 76% the residual activity of protease. Precipitation of residual protein by 90% saturated ammonium sulfate followed by dialysis the precipitated protein against 0.02 M Tris-HCl buffer pH 7.2 yielded 73% recovery of protease activity and 4 folds of purification. Separation of dialysed protein with a Sephadex G-50 column (2.0 x 73.0 cm) gave two purified proteases namely protease I and II with the purification of 9.1

and 2.8 folds respectively whereas their recovery activities were 23 and 21 % recovery. The purified proteases had approximate molecular weight of 23,900 and 15,000 daltons by gel filtration.

Protease I and II had the optimum temperature at 80 and 65° C respectively, and their half life at these temperatures were 4 and 24 hours respectively. But both of them had the same optimum pH at 8.0. The property in hydrolysis of different proteins indicated that protease I had the hydrolytic activity on roasted soybean protein > gelatin > non-roasted soybean protein > haemoglobin > casein, but protease II hydrolysed roasted soybean protein > casein > non-roasted soybean protein > haemoglobin > gelatin. Whereas both of them could not hydrolyse N- α -benzoyl-DL-arginine p-nitroanilide (BAPNA) but they had the activity on acetyl-tyrosine ethyl ester (ATEE), acetyl-tryptophan ethyl ester (ATpEE) and benzoyl - arginine ethyl ester (BAEE). The activity on ATpEE > ATEE > BAEE and ATEE > ATpEE > BAEE for protease I and II respectively. Both of purified proteases hydrolyse the same 18 dipeptides. Phe-Gly was a dipeptide hydrolysed by only protease II. The estimation of molecular mass of protease I and II by SDS-PAGE on 10% polyacrylamide indicated approximately at 22,900 and 17,800 daltons respectively.