

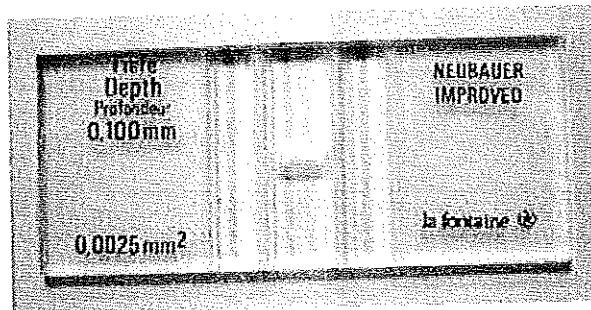


ภาควิชานัก ก

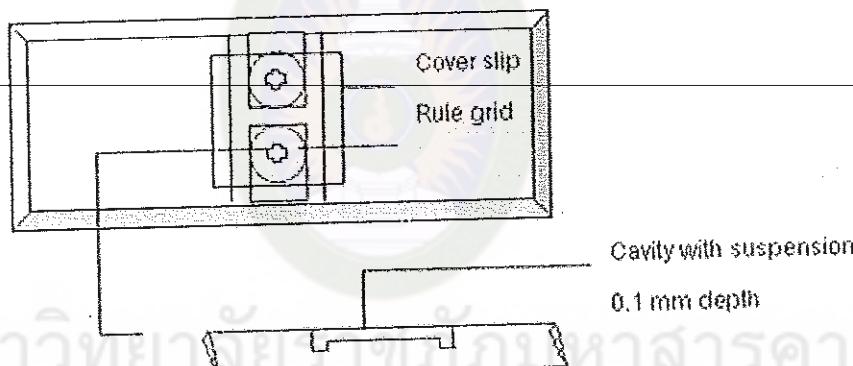
วิธีการวิเคราะห์

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

1. การคำนวณหาความเข้มข้นโดยใช้ Haemacytometer

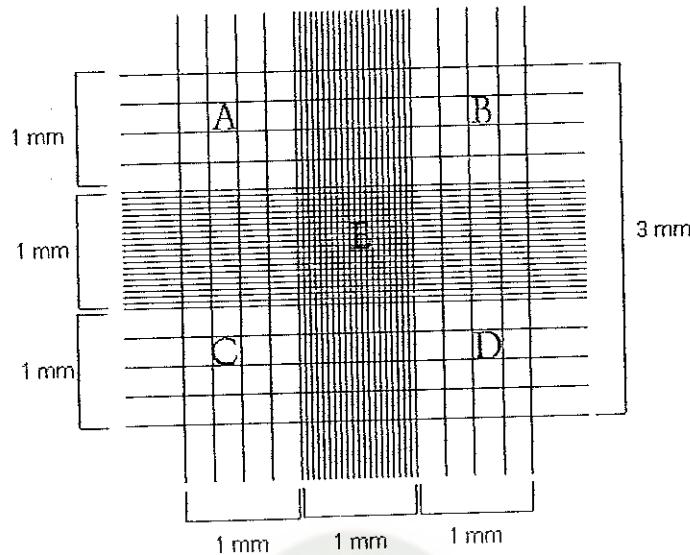


ภาพผู้ว่าที่ 1 แสดงลักษณะและขนาด (เగ่าจริง) ของ Haemacytometer
(ที่มา : http://web.agri.cmu.ac.th/ppath/course/360301/lesson5_inoculation_prepare)



ภาพผู้ว่าที่ 2 แสดงลักษณะ และตำแหน่ง สำหรับการตรวจนับจำนวนตัวอย่าง เช่น สปอร์
ของเชื้อรา ด้วย Haemacytometer

(ที่มา : http://web.agri.cmu.ac.th/ppath/course/360301/lesson5_inoculation_prepare)



ภาพพนักที่ 3 แสดงบริเวณที่ใช้นับจำนวน A, B, C D และ E (Counting areas) ตัวอย่างที่ต้องการคำนวนหาความเข้มข้น

(ที่มา : http://web.agri.cmu.ac.th/ppath/course/360301/lesson5_inoculation_prepare)

การคำนวณหาความเข้มข้นโดยใช้ Haemacytometer

1. ในกรณีที่สปอร์หรือเซลล์ที่ต้องการนับมีขนาดเล็ก การนับควรใช้บริเวณ E ตรงกลาง ซึ่งประกอบด้วยช่องสี่เหลี่ยมขนาดเล็ก (Small squares) ทั้งหมด 25 ช่อง และแต่ละช่องเล็กนั้นจะประกอบด้วยช่องขนาดเล็กที่สุด (Smallest squares) อยู่ 16 ช่อง การนับสปอร์จำนวนนับ ทั้งหมดที่อยู่ในบริเวณนี้ รวมทั้งสปอร์ที่อยู่บริเวณขอบของตารางทุกช่องด้วย
2. พื้นที่บริเวณ E เท่ากับ $25 \times 16 \times 1/400$ ตารางมิลลิเมตร
3. หากคิดเป็นปริมาตร (มีความลึก 1/10 มิลลิเมตร) จะเท่ากับ $25 \times 16 \times 1/400 \times 1/10$ ลูกบาศก์มิลลิเมตร หรือ 0.1 ลบ. มม
4. สมมุตินับสปอร์ในบริเวณ E ได้รวมทั้งหมดเท่ากับ Y สปอร์ ใน 0.1 ลบ. มม
5. ต้องการเทียบความเข้มข้นในหน่วย 1 ลบ. ซม หรือ 1 ㎖ . ซึ่ง 1 ㎖ เท่ากับ 1000 ลบ. มม

$$\begin{aligned}
 \text{ตั้งน้ำ} \text{ ในปริมาตร } 0.1 \text{ ลบ. มม} \text{ นับสปอร์ได้ } &= Y \text{ สปอร์} \\
 \text{ต้าใน } 1000 \text{ ลบ. มม} \text{ (1 มล.) จะมีสปอร์} &= Y \times 1000 \times 1/0.1 \text{ สปอร์} \\
 &= Y \times 1 \times 10^4 \text{ สปอร์ / มล.}
 \end{aligned}$$

6. ในกรณีสปอร์ หรือ เชลล์มีขนาดใหญ่ ควรนับจำนวนสปอร์หรือเชลล์ทุกบิวต์ A B C D และ E จากนั้นนำค่าที่ได้มารวมกัน และหาค่าเฉลี่ยโดยหารด้วย 5 อีกครั้ง ก่อนนำไปคำนวณ ความเข้มข้น เช่น สมนูนิบันจำนวนสปอร์ได้รวมกันเท่ากับ Z สปอร์ ดังนี้นิความเข้มข้นของ สปอร์ต่อ 1 มล. = $Z/5 \times 1 \times 10^4$ สปอร์ / มล

7. การตรวจนับความเข้มข้นจะให้ผลใกล้เคียงมากที่สุด จะต้องทำให้ Suspension กระจาย ตัวมากที่สุด หรืออาจจำเป็นจะต้องมีการนับมากครั้งขึ้น เช่น 5-10 ครั้ง แล้วจึงนำมาหาค่าเฉลี่ย ภายนอก หรือบางครั้งอาจจำเป็นต้องเติม Wetting agent เช่น Tween 20 ลงไปเพื่อช่วยให้สปอร์ หรือ เชลล์ กระจายตัวได้ดีขึ้น (ทั้งนี้เพื่อให้การคำนวณความเข้มข้นถูกต้องแม่นยำมากขึ้น) จากนั้นจึงใช้ Dropper หรือ Loop หยด Suspension ของเชื้อลงบน Scale ของ Haemacytometer ประมาณ 1 หยด หากนั้นใช้ Cover slip ปิดทับ กดเบา ๆ หากใส่หยดของ Spore suspension พอดี จึงไม่มีเชือเหลือล้นออกมากจากสไลด์

8. นำสไลด์ที่เตรียมไว้ไปตรวจดูภายใต้กล้องจุลทรรศน์ นับจำนวนสปอร์ หรือเชลล์ของเชื้อ แล้วนำไปคำนวณหาความเข้มข้น โดยวิธีคำนวณข้างต้น ซึ่งความเข้มข้นที่นักใช้ในการปลูกเชื้อ โดยทั่วไป เช่น เซียร่าจะอยู่ในช่วง $10^5 - 10^6$ สปอร์ / มล. เป็นต้น

2. การวัดกิจกรรมของเอนไซม์

2.1 การวิเคราะห์ปริมาณเอนไซม์เชลลูลาร์ (สูตรพันธุ์, 2550)

วิธีการวิเคราะห์

นำสารละลายต่างๆ มาผสมกันในหลอดทดลองที่อัตราส่วนดังนี้

สารละลายเอนไซม์ 0.5 มิลลิลิตร

สารละลายการ์บอตซิเมชลิเซลลูลาร์ (CMC) 0.5 มิลลิลิตร*

(ปั่นที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ประมาณ 5 นาที ก่อนเติมสารละลายเอนไซม์)

นำสารละลายผสมไปปั่นในอ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียสเป็น

เวลา 30 นาที หยุดการทำงานของเอนไซม์ โดยการเติมสารละลาย DNS จำนวน 2 มิลลิลิตร นำ

หลอดทดลองไปแข็งในอ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที แข็งหลอดทดลองในน้ำเย็น (ประมาณ 0 องศาเซลเซียส) เป็นเวลา 5 นาที เติมน้ำกลั่นในหลอดทดลอง จำนวน 20 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากันทั่วไปเย็นและนำไปวัดค่าการคุณค่าแสงที่ 540 นาโนเมตร นำค่าการคุณค่าแสงไปคำนวณหาปริมาณน้ำตาลจากทราบมาตราฐานกลูโคส และคำนวณหาค่ากิจกรรมของเอนไซม์เซลลูเลส (CMCase) โดยกำหนดให้ 1 หน่วยกิจกรรมของเอนไซม์ (unit) คือปริมาณเอนไซม์เซลลูเลสที่ย่อยการบดออกซีเมธิลเซลลูโลส ให้ได้กลูโคสในปริมาณ 1 ไมโครโมลต่อนาที ในสภาวะที่ใช้ในการทดลอง (อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส, เวลา 30 นาที) ทำการทดลองชุดควบคุมโดยเติมสารละลาย DNS ก่อนเติมสารละลายเอนไซม์ และทำการทดลอง 3 ชั้้ง

โดยสูตรที่ใช้ในการคำนวณค่ากิจกรรมเอนไซม์คือ

$$1 \text{ Unit} = \frac{(OD_{sample} - OD_{control}) \times 10^3 \times \text{total volume}}{\text{slope} \times 180 \times 30 \times \text{enzymevolume}}$$

2.2 การหารफ์มาตราฐานกลูโคส

การเตรียมกราฟฟ์มาตราฐานกลูโคส สามารถทำได้โดยการเตรียมสารละลายกลูโคสที่ความเข้มข้น 0, 0.2, 0.4, 0.6, 0.8, 1.0, 2.0 mg /ml ทำการทดลองโดยเติมสารละลายกลูโคสอย่างละ 1 ml ลงในหลอดทดลองแล้วเติมสารละลาย DNS จำนวน 2 ml นำไปแข็งในอ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที แล้วแข็งในน้ำเย็น 0 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที เติมน้ำกลั่น 20 ml ผสมให้เข้ากัน ทั่วไปเย็นแล้วนำไปวัดค่าการคุณค่าแสงที่ 540 nm จากนั้นวัดกราฟระหว่างค่าการคุณค่าแสง (แกน Y) และความเข้มข้นของสารละลายกลูโคส (แกน X)

2.3 การวิเคราะห์ปริมาณเอนไซม์ไซแอลเคนส์ (ดัดแปลง Miller, 1959)

วิธีการวิเคราะห์

นำสารละลายน้ำๆ มาผสมกันในหลอดทดลองที่อัตราส่วนดังนี้

สารละลายน้ำๆ	0.5 มิลลิลิตร
สารละลายน้ำๆ (from oat spelt)	0.5 มิลลิลิตร*

* (บ่มที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ประมาณ 5 นาที ก่อนเติมสารละลายน้ำๆ)

นำสารละลายน้ำๆไปป่นในอ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 30 นาที หยุดการทำงานของเอนไซม์ โดยการเติมสารละลายน้ำ DNS จำนวน 2 มิลลิลิตร นำหลอดทดลองไปแช่ในอ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที แช่หลอดทดลองในน้ำเย็น (ประมาณ 0 องศาเซลเซียส) เป็นเวลา 5 นาที เติมน้ำกลันในหลอดทดลอง จำนวน 20 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากันทิ้งไว้เย็นและนำไปวัดค่าการคูณก้อนแสงที่ 540 นาโนเมตร นำค่าการคูณก้อนแสงไปคำนวณหาปริมาณน้ำตาลจากрафมาตรฐานไซโอลส์และคำนวณหาค่ากิจกรรมของเอนไซม์ไซแอลเคนส์ โดยคำนวณให้ 1 หน่วยกิจกรรมของเอนไซม์ (unit) คือปริมาณเอนไซม์ไซแอลเคนส์ที่ย่อยไซแอลเคน ให้ได้ไซโอลส์ในปริมาณ 1 ไมโครโมลต์ต่อนาที ในสภาวะที่ใช้ในการทดลอง (อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส, เวลา 30 นาที) ทำการทดลองซ้ำควบคุมโดยเติมสารละลายน้ำ DNS ก่อนเติมสารละลายน้ำๆ และทำการทดลอง 3 ชั้้ง

โดยสูตรที่ใช้ในการคำนวณค่ากิจกรรมเอนไซม์คือ

$$1 \text{ Unit} = \frac{(OD_{sample} - OD_{control}) \times 10^3 \times \text{total volume}}{\text{slope} \times 180 \times 30 \times \text{enzyme volume}}$$

2.4 การหากราฟมาตรฐานไซโอลส์

การเตรียมกราฟมาตรฐานไซโอลส์ สามารถทำได้โดยการเตรียมสารละลายน้ำไซโอลส์ที่ความเข้มข้น 0, 0.2, 0.4, 0.6, 0.8, 1.0, 2.0 mg /ml ทำการทดลองโดยเติมสารละลายน้ำไซโอลส์อย่างละ 1 ml ลงในหลอดทดลองแล้วเติมสารละลายน้ำ DNS จำนวน 2 ml นำไปแช่ในอ่างน้ำ

ควบคุมอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที แล้วแช่ในน้ำเย็น 0 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที เติมน้ำกลั่น 20 ml ผสมให้เข้ากัน ทิ้งให้เย็นแล้วนำไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ 540 nm จากนั้นวัดกราฟระหว่างค่าการดูดกลืนแสง (แกน Y) และความเข้มข้นของสารละลายน้ำไฮโดรเจน (แกน X)

3. การเตรียมสารละลาย DNS

สารละลาย DNS (3,5-Dinitrosalicylic acid) เตรียมโดยชั่ง DNS 20 กรัม ละลายในน้ำกลั่น 500 ml เติมสารละลายค้างลงไปที่กระบอกไฮเดรนไไซเดอร์ 32 กรัม ละลายในน้ำกลั่น 300 ลบ.ซม.) คนให้เข้ากัน นำไปอังบนอ่างน้ำร้อน เติมโซเดียมไบ屈รัต (KNa-tartrate) ลงไปที่กระบอกน้ำอุ่นครบ 600 กรัม จากนั้นปรับปริมาตรให้เป็น 2 ลิตร ตัวอย่างปรับปริมาตร ใส่ขวดลีชาทู่มด้วยกระดาษอลูมิเนียม (Aluminium foil) กีบห่ออุณหภูมิห้อง

4. การหาปริมาณความชื้นโดยวิธีอบแห้ง (สุนีย์และคณะ, 2547)

วิธีวิเคราะห์

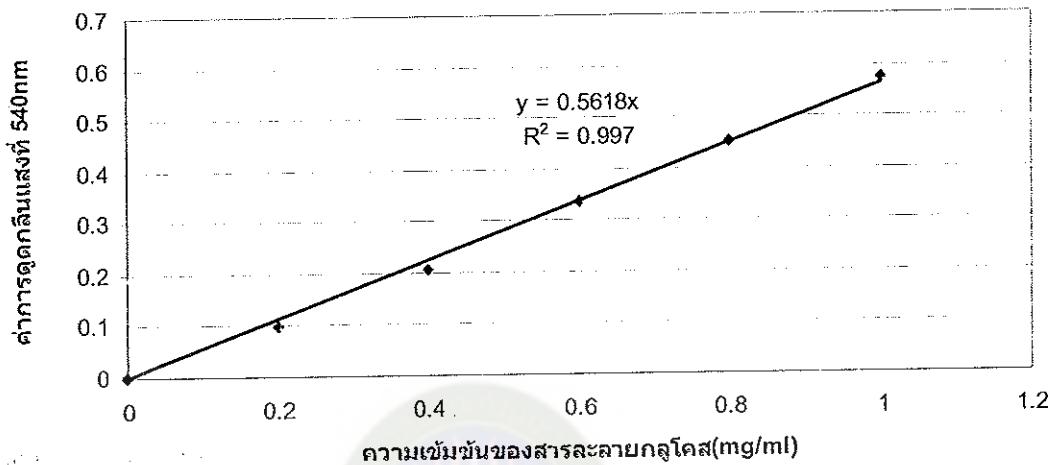
เตรียมตู้อบไฟฟ้า โดยควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในช่วง $105 \pm 3^{\circ}\text{C}$ นำภาชนะอลูมิเนียมพร้อมฝาปิด อบไว้จนแห้งในตู้อบไฟฟ้าที่เตรียมไว้ เป็นเวลา 2 ชั่วโมง ในระหว่างอบแห้งฝาเล็กน้อย นำมาตั้งทิ้งไว้ให้เย็นในโถดูดความชื้นที่อุณหภูมิห้อง โดยใช้คีมคีบ จากนั้นนำไปชั่งน้ำหนักจนน้ำหนักที่ชั่งได้ ทำการทดสอบชี้โอดโดยลดเวลาของกรอบเป็น 30 นาที จนผลต่างของน้ำหนักที่ชั่งได้สองครั้งติดต่อกันไม่น่ากว่า 1 มิลลิกรัม จนน้ำหนักที่แน่นอนครั้งสุดท้ายของภาชนะอลูมิเนียมไว้ (X) บดตัวอย่างให้เป็นเม็ดเดียว ก้อน ประมาณ 2 – 5 กรัม ให้ทราบน้ำหนักที่แน่นอนได้ลงในภาชนะอลูมิเนียมพร้อมฝาปิด (W) จากนั้น นำภาชนะอลูมิเนียมพร้อมฝาปิดที่มีตัวอย่าง อบให้แห้งในตู้อบไฟฟ้าที่เตรียมไว้ เป็นเวลา 2 ชั่วโมง ในระหว่างอบแห้งฝาเล็กน้อย นำมาตั้งทิ้งไว้ให้เย็นในโถดูดความชื้นที่อุณหภูมิห้อง โดยใช้คีมคีบ จากนั้นนำไปชั่งน้ำหนักจนน้ำหนักที่ชั่งได้ ทำการทดสอบชี้โอดโดยลดเวลาของกรอบเป็น 30 นาที จนผลต่างของน้ำหนักที่ชั่งได้สองครั้งติดต่อกันไม่น่ากว่า 1 มิลลิกรัม บันทึกน้ำหนักที่ชั่งได้ครั้งสุดท้าย (Y)



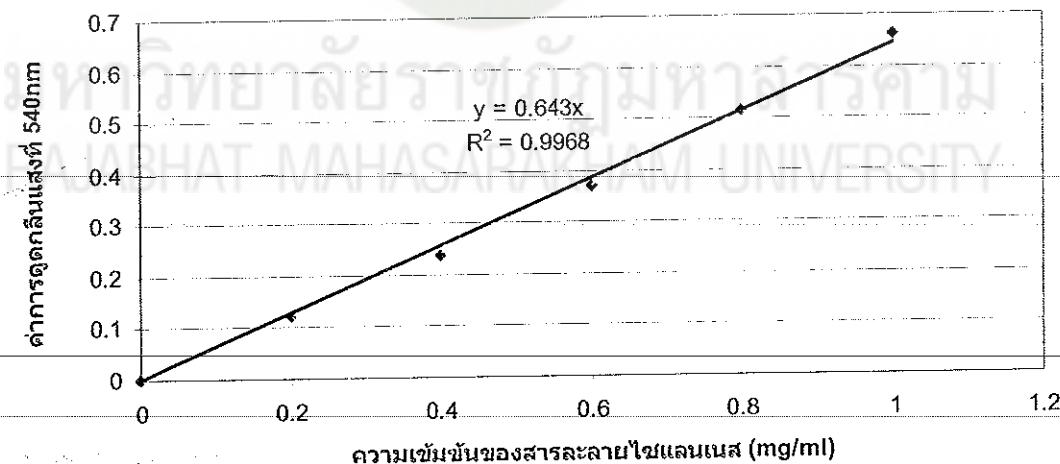
ภาควิชานักข

ผลการทดสอบ

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY



ภาพพนักที่ 4 แสดงกราฟมาตรฐานน้ำตาลในสารละลายน้ำตาลกับความเข้มข้นของสารละลายน้ำตาลกูโคสที่ได้รับการวัดโดยวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลกูโคสด้วยวิธี DNS



ภาพพนักที่ 5 แสดงกราฟมาตรฐานน้ำตาลในสารละลายน้ำตาลกูโคสที่ได้รับการวัดโดยวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลกูโคสด้วยวิธี DNS

ภาคผนวกตารางที่ 1 องค์ประกอบทางเคมีของสกุเหลือที่ทางการเกษตรนิยมต่างๆ

ตัวอย่าง	Cellulose(%)	Hemicellulose	Lignin	Reference
		(%)	(%)	
ขังช้าวโพด	31	50.5	15	Worasuwannarak <i>et al.</i> (2006)
ขานอ้อย	34.08	20.31	8.93	หรรษา (มปป.)
รำ	27.1	19.4	6.3	Peng <i>et al.</i> (2007)
แกลูน	28.6	28.6	24.4	Worasuwannarak <i>et al.</i> (2006)



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY