

ศักยภาพของไซยาโนแบคทีเรียในคลองแสนแสบในการผลิตไฟโคไซยานิน

สุรศักดิ์ ละลอกน้ำ^{1,2*} และกนกกานต์ นาคทอง³

¹ภาควิชาวิทยาศาสตร์ทั่วไป และ ²หน่วยวิจัยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้

คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ วัฒนา กรุงเทพฯ 10110

³กลุ่มสาระการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ โรงเรียนราษฎร์บูรณะ ทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10110

*E-mail: surasakl@swu.ac.th

รับบทความ: 13 สิงหาคม 2559 ยอมรับตีพิมพ์: 20 พฤศจิกายน 2559

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อคัดกรองไซยาโนแบคทีเรียที่ผลิตไฟโคไซยานินที่แยกได้จากคลองแสนแสบ จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ *Anabeana* sp. *Nostoc* sp. *Spilurina* sp. *Tolypothrix* sp. และ *Oscillatoria* sp. SWU121 ในอาหาร BG₁₁ เป็นระยะเวลา 30 วัน โดยสกัดตัวอย่างด้วยสารละลายฟอสเฟตบัฟเฟอร์ พีเอช 8.0 และวัดปริมาณไฟโคไซยานินด้วยเครื่องสเปกโทโฟโตมิเตอร์ พบว่า ไซยาโนแบคทีเรีย *Oscillatoria* sp. SWU121 เจริญเติบโตและให้ปริมาณไฟโคไซยานินสูงสุด รองลงมาคือ *Spilurina* sp. *Anabeana* sp. *Nostoc* sp. และ *Tolypothrix* sp. ตามลำดับ ภาวะที่เหมาะสมในการผลิตไฟโคไซยานินจาก *Oscillatoria* sp. SWU121 คือ เจริญในอาหารเลี้ยงเชื้อ BG₁₁ พีเอช 8.0 อุณหภูมิ 30°C ภายใต้แสงขาว เป็นระยะเวลา 30 วัน ให้ปริมาณไฟโคไซยานินสูงสุด 40 mg/L และมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ

คำสำคัญ: ไฟโคไซยานิน ไซยาโนแบคทีเรีย คลองแสนแสบ

Potential of Phycocyanin-Producing Cyanobacteria in Sansab Canal

Surasak Laloknam^{1,2*} and Kanokgarn Naktong³

¹Department of General Science and ²Research Unit on Science, Technology and Environment for Learning, Faculty of Sciences, Srinakharinwirot University, Wattana, Bangkok 10110, Thailand

³Department of Science, Ratburana School, Thung Khru, Bangkok 10140, Thailand

*E-mail: surasakl@swu.ac.th

Received: 13 August 2016 Accepted: 20 November 2016

Abstract

This research aimed to screen cyanobacteria producing phycocyanin of five cyanobacteria isolated from Sansab canal, *Anabeana* sp., *Nostoc* sp., *Spilurina* sp., *Tolypothrix* sp., and *Oscillatoria* sp. SWU121. All cyanobacteria were grown in BG₁₁ medium for 30 days were extracted by phosphate buffer, pH 8.0. The phycocyanin contents were measured using spectrophotometer. The result showed that *Oscillatoria* sp. SWU121 had the highest phycocyanin contents, followed by *Spilurina* sp., *Anabeana* sp., *Nostoc* sp., and *Tolypothrix* sp., respectively. The optimal condition of *Oscillatoria* sp. SWU121 to produce phycocyanin was grown in BG₁₁ medium pH 7.0, 30°C under white light for 30 days and shown yield 40 mg/L. Phycocyanin of *Oscillatoria* sp. SWU121 showed antioxidant activity.

Keywords: Phycocyanin, Cyanobacteria, Sansab canal

บทนำ

ไฟโคไซยานิน (phycocyanin) เป็นรงควัตถุที่ช่วยในการสังเคราะห์ด้วยแสง เช่นเดียวกับคลอโรฟิลล์ (chlorophyll) และแคโรทีนอยด์ (carotenoid) เพื่อเปลี่ยนสารอินทรีย์ ได้แก่ คาร์บอนไดออกไซด์และน้ำให้เป็นสารอินทรีย์ ได้แก่ สารชีวโมเลกุลประเภทคาร์โบไฮเดรต และเปลี่ยนเป็นสารชีวโมเลกุลชนิดอื่น ๆ โดยใช้กระบวนการเมแทบอลิซึมภายในสิ่งมีชีวิตที่สามารถสังเคราะห์ด้วยแสงได้ ไฟโคไซยานินมีหลายชนิด ได้แก่ อัลโล-

ไฟโคไซยานิน (allophycocyanin) และไฟโคอีริทริน (phycoerythrin) ไฟโคไซยานินมีสมบัติในการดูดกลืนแสงและสามารถเรืองแสงได้จึงมีใช้แทนเอทิลเดียมโบรไมด์ (EtBr) ในการย้อมเจล เพื่อดูดีเอ็นเอหรืออาร์เอ็นเอ ไฟโคไซยานินนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร เช่น สีผสมอาหาร และเป็นแหล่งโปรตีนในอาหารสัตว์น้ำ เช่น *Spirulina* sp. *Nostoc* sp. นอกจากนี้ไฟโคไซยานินยังมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ เช่น กำจัดอนุมูลไฮดรอกซิลและเพอร์ออกซิล (Johnson et al., 2014; Kumar et al., 2011; Romay et al.,

2003; Wim et al., 2007)

ไซยาโนแบคทีเรีย (cyanobacteria) เป็นสิ่งมีชีวิตที่สามารถสังเคราะห์ด้วยแสงได้คล้ายพืช มีผนังเซลล์ และมีรูปร่างหลายแบบ ได้แก่ เซลล์เดี่ยว โคลนี และเส้นสาย ในไซยาโนแบคทีเรียบางชนิดสามารถตรึงแก๊สไนโตรเจนในอากาศได้ (nitrogen-fixing cyanobacteria) จึงมีการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านการเกษตร เป็นส่วนประกอบของปุ๋ย ไซยาโนแบคทีเรียมีความสามารถในการเจริญในสิ่งแวดล้อมที่มีความหลากหลายรวมถึงแหล่งน้ำเสีย จึงสามารถนำไซยาโนแบคทีเรียมาใช้เป็นดัชนีบ่งชี้คุณภาพของน้ำทางชีวภาพได้ (Donagh et al., 2008; Kovacs, 1992; Peera-pornpisal et al., 2005, 2006, 2007; Pollution Control Department, 2009)

คลองแสนแสบ เป็นคลองที่นำมาใช้ประโยชน์สำหรับการคมนาคมเป็นเส้นทางเดินเรือท่าเรือผ่านฟ้าถึงท่าเรือวัดศรีบุญเรือง เนื่องจากคลองแสนแสบดัชนีบ่งชี้คุณภาพน้ำหลายค่าอยู่ในเกณฑ์ที่ไม่ดี เมื่อได้รับการตรวจสอบคุณภาพน้ำทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ ผลกระทบมาจากพัฒนาของกรุงเทพมหานครในฐานะที่เป็นเมืองหลวง เกิดอุตสาหกรรมและชุมชนแออัดมากมายริมฝั่งน้ำ สิ่งปฏิภูลรวมทั้งมวลน้ำทิ้งซึ่งมีทั้งสารอินทรีย์และอนินทรีย์ถูกทิ้งลงมาในน้ำ ซึ่งจุลินทรีย์ทำหน้าที่ย่อยสลายให้เป็นสารอาหาร ได้แก่ ไนเตรต แอมโมเนียม และฟอสเฟต ซึ่งเป็นสิ่งที่พืชน้ำและสาหร่ายนำไปใช้ในการเจริญ จนสามารถสังเกตเห็นได้เป็นตะไคร่น้ำเกาะอยู่ระหว่างสองฝั่งน้ำทางเดินเรือของคลองแสนแสบ (Areerachakul, 2012; Luechai, 2010; Srisawat, 2004; Moohamud, 2013; Sookboonpan and UPla, 2014; Suktalord et al., 2016)

ตะไคร่น้ำสองฝั่งคลองแสนแสบมีรายงาน ว่า ประกอบด้วยกลุ่มของสาหร่ายสีเขียว ไดอะตอม และไซยาโนแบคทีเรีย ซึ่งจัดเป็นแพลงก์ตอนพืช สามารถเจริญเติบโตได้ในแหล่งน้ำโดยไม่ต้องใช้อาหารเลี้ยง ประเด็นสำคัญ ไซยาโนแบคทีเรียเหล่านั้น เจริญเติบโตได้เร็ว กลุ่มเด่น ๆ ที่พบในคลองแสนแสบที่เป็นเส้นสาย ได้แก่ *Anabaena* sp. *Nostoc* sp. *Spilurina* sp. *Tolypothrix* sp. และ *Oscillatoria* sp. และสามารถคัดแยกได้ในห้องปฏิบัติการภาคชีววิทยาศาสตร์ทั่วไป คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ และได้มีการศึกษาว่า มีฤทธิ์ของเอนไซม์เพอร์ออกซิเดส ที่ช่วยในการต้านอนุมูลอิสระ และมีความสามารถในการทนเค็มด้วยการสะสมสารออสโมโพรเทคแทนต์ (Bualuang et al., 2013; Laloknam and Boonburapong, 2011; Kachensuwan et al. 2012; Laloknam et al. 2014)

ดังนั้น การศึกษานี้จึงนำความเป็นไปได้ในการนำสิ่งมีชีวิตสีเขียวที่เรียกว่า ตะไคร่น้ำ ซึ่งประกอบด้วยสิ่งมีชีวิตที่หลากหลายมาคัดแยกไซยาโนแบคทีเรียเพื่อผลิตไฟโคไซยานิน ซึ่งมีสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ผลที่ศึกษาใช้เป็นแนวทางในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องต่อไป

วิธีดำเนินการวิจัย

ขั้นตอนที่ 1 การคัดแยกไซยาโนแบคทีเรียจากคลองแสนแสบบริเวณท่าเรือประสานมิตร โดยเก็บตัวอย่างน้ำบริเวณท่าเรือประสานมิตร นำเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อ BG₁₁ แล้วพิจารณารูปร่างลักษณะของไซยาโนแบคทีเรียสามารถแยกได้ 5 ชนิดเด่นที่มีการเจริญได้ดีในอาหารเลี้ยงเชื้อ BG₁₁ พีเอช 7.5 ภายใต้แสงขาวตลอด เวลาเป็นเวลา 15 วัน เพื่อให้ผลิตไฟโคไซยานิน จากนั้น

ตรวจสอบเบื้องต้นด้วยโครมาโทกราฟีแบบเยื่อบาง พบไซยาโนแบคทีเรียที่เจริญและผลิตไฟโคไซยานินได้ดี ได้แก่ *Anabaena* sp. *Nostoc* sp. *Spilurina* sp. *Tolypothrix* sp. และ *Oscillatoria* sp. SWU121

ขั้นตอนที่ 2 ติดตามการเจริญของไซยาโนแบคทีเรียต่อการผลิตไฟโคไซยานิน โดยนำไซยาโนแบคทีเรียทั้ง 5 ชนิด ปริมาตร 1 มิลลิลิตร ใส่ในอาหารเลี้ยงเชื้อ BG₁₁ ปรับให้อาหารมีพีเอช 7.5 และนำไปเลี้ยงภายใต้ภาวะแสงขาว 24 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิห้อง วัดการเจริญทุก 3 วัน ด้วยการชั่งน้ำหนักแห้งและวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 750 นาโนเมตร ตามวิธีของ Kan-chitanurak et al (2012)

ขั้นตอนที่ 3 วัดปริมาณไฟโคไซยานินในไซยาโนแบคทีเรีย ตรวจสอบปริมาณรงควัตถุไฟโคไซยานินตามสมการของ Bennett and Bogorad (1973) โดยนำเซลล์สด 0.1 กรัมผสมกับ phosphate buffer pH 7.0 ปริมาตร 1 มิลลิลิตร นำไปแช่แข็ง 2 ชั่วโมง แช่ในน้ำอุณหภูมิ 70°C นาน 30 นาที ทำให้เซลล์แตกโดยใช้คลื่นความถี่สูง นาน 30 นาที จากนั้นนำเซลล์ไปปั่นเหวี่ยง 6,000 rpm นาน 15 นาที นำส่วนใสไปวัดค่าดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 562 615 และ 652 นาโนเมตร คำนวณหาปริมาณไฟโคไซยานิน (PC) อัลโลไซโคไซยานิน (APC) และไฟโคอีริทริน (PE) หน่วยเป็น mg/mL ตามสมการที่ (1)–(3) ตามลำดับ

$$PC = \frac{A_{515} - 0.474(A_{652})}{5.34} \quad \text{--- (1)}$$

$$APC = \frac{A_{652} - 0.208(A_{615})}{5.09} \quad \text{--- (2)}$$

$$PC = \frac{A_{562} - 0.4849(APC)}{9.62} \quad \text{--- (3)}$$

ขั้นตอนที่ 4 หากภาวะที่เหมาะสมในการเจริญของออสซิลลาทอเรียต่อการผลิตไฟโคไซยานิน โดยเลี้ยงออสซิลลาทอเรียในอาหารเลี้ยงเชื้อ BG₁₁ ที่ปรับค่าพีเอช 5–9 ที่อุณหภูมิ 25 30 และ 35°C ภายใต้แสงขาวตลอดเวลา เป็นเวลา 30 วัน

ขั้นตอนที่ 5 ติดตามฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระโดยวิธี ABTS (2,2'-azinobis-[3-ethylbenzothiazole-6-sulfonic acid]) assay (Lo and Cheung, 2005) โดยนำสารละลาย 7 mM ABTS ซึ่งมีสมบัติคงตัว มากกระตุ้นด้วยสารละลายโพแทสเซียมเปอร์ออกไซด์ (potassium peroxide) ABTS จะเปลี่ยนเป็นอนุมูลอิสระ ABTS^{•+} มีสีฟ้าอมเขียวที่สามารถดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 600 นาโนเมตร เมื่อใส่สารตัวอย่างที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระจะทำให้อนุมูลอิสระ ABTS^{•+} เปลี่ยนเป็น ABTS ภายในเวลา 6 นาที ทำให้ค่าการดูดกลืนแสงลดลง เปรียบเทียบอนุมูลอิสระมาตรฐานโทรลอคซ์ (trolox; 100 ไมโครกรัมต่อมิลลิลิตรในเมทานอล) แสดงผลเป็นความสามารถต้านอนุมูลอิสระเทียบกับโทรลอคซ์ (trolox equivalent antioxidant capacity; TEAC)

ผลการวิจัย

การคัดกรองไซยาโนแบคทีเรียที่ผลิตไฟโคไซยานินจากคลองแสนแสบ

จากการเก็บตัวอย่างน้ำคลองแสนแสบ บริเวณท่าเรือประสานมิตร และชุดตะไคร่น้ำบริเวณท่าเรือประสานมิตร และตรวจวัดคุณภาพน้ำบางพารามิเตอร์เพื่อเป็นแนวทางในเลี้ยงและผลิตไฟโคไซยานินของไซยาโนแบคทีเรีย (ตาราง 1) พบว่า ไซยาโนแบคทีเรียที่คัดแยกได้เจริญในช่วงพีเอช 5–9 และอุณหภูมิ 25–35°C เมื่อนำตัวอย่างน้ำและตะไคร่น้ำส่งดูภายใต้กล้องจุลทรรศน์

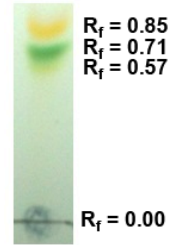
พบว่า มีสิ่งมีชีวิตจำนวนมากทั้งโพรแคริโอตและยูแคริโอต โดยส่วนมากเป็นพวกแพลงก์ตอนพืช และแพลงก์ตอนสัตว์ และตรวจพบไซยาโนแบคทีเรียที่เป็นเส้นสายเป็นจำนวนมาก

ตาราง 1 ค่าพารามิเตอร์ของคุณภาพน้ำคลองแสนแสบ

| พารามิเตอร์ | ปริมาณ |
|--|--------|
| ค่าการนำไฟฟ้า ($\mu\text{s}/\text{cm}$) | 480.0 |
| ค่า DO (mg/L) | 2.0 |
| ค่า Chlorophyll a (mg/L) | 120.0 |
| ค่า $\text{PO}_4^{3-} - \text{P}$ (mg/L) | 8.2 |
| ค่า $\text{NO}_3^- - \text{N}$ (mg/L) | 25.1 |
| ค่า $\text{NH}_4^+ - \text{N}$ (mg/L) | 22.3 |
| ค่า BOD (mg/L) | 30.1 |
| พีเอช | 7.0 |
| อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$) | 28.0 |

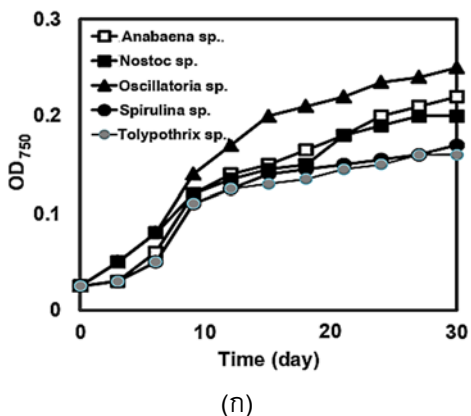
นำตัวอย่างน้ำไปกระจาย (spread) บนอาหารวุ้นแข็ง BG₁₁ เพื่อแยกไซยาโนแบคทีเรียให้บริสุทธิ์ และตรวจสอบไซยาโนแบคทีเรียที่ผลิตไฟโคไซยานินเบื้องต้น โดยทำเซลล์ของไซยาโนแบคทีเรียให้แตกด้วยคลื่นความถี่สูง และนำสารสกัดหยาบมาทำโครมาโทกราฟีแบบเยื่อบาง (ภาพที่ 1) โดยใช้กระดาษที่เคลือบซิลิกาเป็นเฟสไม่เคลื่อนที่ และใช้เฟสเคลื่อนที่เป็นตัวทำละลายผสมระหว่างบิโตรเลียมอีเทอร์ต่อแอซิโตนในอัตราส่วนโดยปริมาตร 7:3 พบว่า สารสกัดหยาบจากไซยาโนแบคทีเรียสามารถผลิตไฟโคไซยานินได้ เพราะให้แถบสีน้ำเงินที่มีค่า $R_f = 0$ และแถบสีอื่น ๆ ที่เป็นคลอโรฟิลล์บี คลอโรฟิลล์เอ และแคโรทีนอยด์ ที่มีสีเหลือง สีเขียวและสีส้มค่า R_f เท่ากับ 0.57 0.71 และ 0.85 ซึ่งเป็นค่า R_f ที่ใกล้

เคียงกับที่เคยมีรายงานไว้ (Jeffrey, 1972; Jeffrey and Humphrey, 1975)

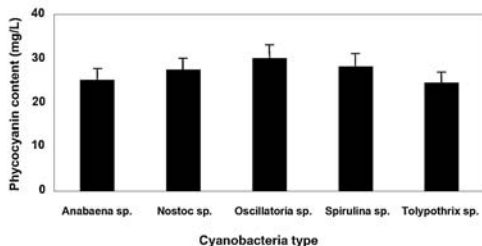


ภาพที่ 1 ลักษณะแถบสีของตัวอย่างไซยาโนแบคทีเรียที่วิเคราะห์ด้วยโครมาโทกราฟีแบบเยื่อบาง

จากการเก็บตัวอย่างตะไคร่น้ำและน้ำคลองแสนแสบสามารถแยกไซยาโนแบคทีเรียชนิดเส้นสายที่เจริญได้รวดเร็ว 5 ชนิด คือ *Anabaena* sp. *Nostoc* sp. *Spilurina* sp. *Tolypothrix* sp. และ *Oscillatoria* sp. SWU121 นำไซยาโนแบคทีเรียทั้ง 5 ชนิด ไปเลี้ยงในอาหาร BG₁₁ พีเอช 7.0 อุณหภูมิ ห้อง (30°C) ติดตามการเจริญของไซยาโนแบคทีเรีย เป็นเวลา 30 วัน และสกัดไฟโคไซยานินในวันที่ 14 (ระยะ mid-log phase) (ภาพที่ 2) พบว่า การเจริญของไซยาโนแบคทีเรียทั้ง 5 ชนิดใกล้เคียงกัน โดย *Oscillatoria* sp. SWU121 มีการเจริญดีที่สุด รองลงมา ได้แก่ *Anabana* sp. *Nostoc* sp. *Spilurina* sp. และ *Tolypothrix* sp. ตามลำดับ เมื่อสกัดไฟโคไซยานินในวันที่ 30 พบว่า *Oscillatoria* sp. SWU121 ให้ปริมาณไฟโคไซยานินสูงสุด รองลงมาคือ *Spilurina* sp. *Anabaena* sp. *Nostoc* sp. และ *Tolypothrix* sp. ตามลำดับ ดังนั้นจึงเลือก *Oscillatoria* sp. SWU121 มาศึกษาภาวะที่เหมาะสมในการเจริญของ *Oscillatoria* sp. SWU121 ต่อการผลิตไฟโคไซยานินต่อไป



(ก)

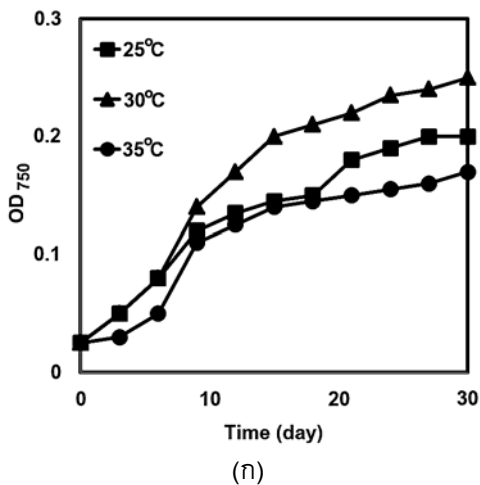


(ข)

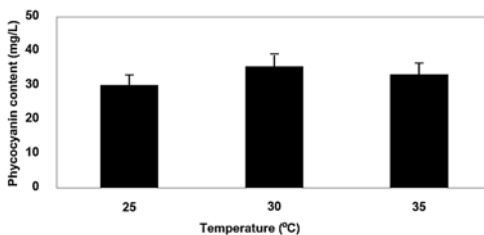
ภาพที่ 2 การเจริญของไซยาโนแบคทีเรียที่แยกได้จากโคลงแสนแสบ 5 ชนิด (ก) และปริมาณไฟโคไซยานินที่ผลิตได้ในวันที่ 14 (ข)

ผลของอุณหภูมิต่อการเจริญและการผลิตไฟโคไซยานินของ *Oscillatoria sp.* SWU 121

จากการเลี้ยง *Oscillatoria sp.* SWU121 ในอาหารเลี้ยงเชื้อ BG₁₁ ที่พีเอช 7.0 ภายใต้แสงขาวตลอดเวลา โดยปรับอุณหภูมิที่เลี้ยงเป็น 25 30 และ 35°C ติดตามการเจริญเป็นระยะเวลา 30 วัน สกัดไฟโคไซยานินในวันที่ 30 และหาปริมาณไฟโคไซยานิน (ภาพที่ 3) พบว่า ภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญของ *Oscillatoria sp.* SWU 121 คือ 30°C ซึ่งให้ปริมาณไฟโคไซยานินสูงสุดคือ 32 mg/L ดังนั้นจึงเลือกอุณหภูมินี้มาศึกษาในขั้นตอนต่อไป



(ก)



(ข)

ภาพที่ 3 การเจริญ (ก) และปริมาณไฟโคไซยานินของ *Oscillatoria sp.* SWU121 (ข) ภายใต้อุณหภูมิที่แตกต่างกัน

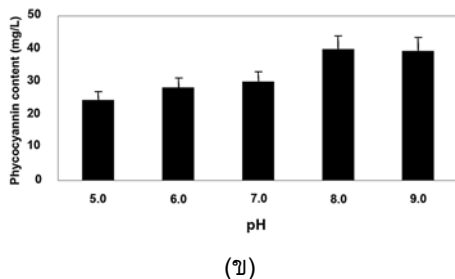
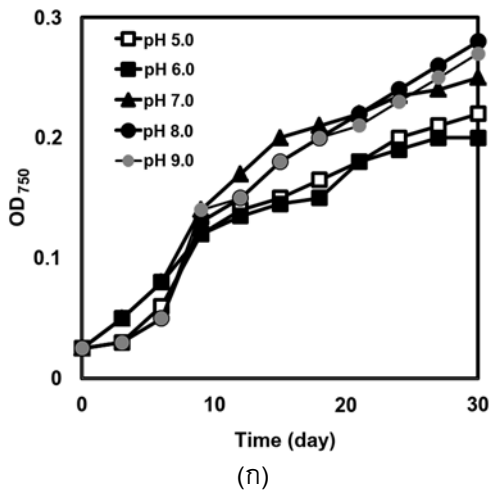
ผลของพีเอชต่อการเจริญและการผลิตไฟโคไซยานินของ *Oscillatoria sp.* SWU121

จากการเลี้ยง *Oscillatoria sp.* SWU121 ในอาหารเลี้ยงเชื้อ BG₁₁ ที่อุณหภูมิ 30°C ภายใต้แสงขาวตลอดเวลา และปรับพีเอชของ BG₁₁ เป็น 5–9 ติดตามการเจริญและวัดปริมาณไฟโคไซยานิน (ภาพที่ 4) พบว่า *Oscillatoria sp.* SWU121 เจริญได้ดีในภาวะที่เป็นเบส คือ 8.0 และ 9.0 และให้ปริมาณไฟโคไซยานินสูงสุด 40 mg/L ที่พีเอช 8.0 เมื่อสกัดไฟโคไซยานินและตรวจสอบด้วยโครมาโทกราฟีแบบเยื่อบาง (ภาพที่ 5) พบว่าไฟโคไซยานินมีสีน้ำเงิน และมีค่า R_f = 0.00 เมื่อ

ใช้เอทานอลเป็นตัวทำละลาย

ผลการทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ

จากการทดสอบสารสกัดหยาบไฟโคไซยานินจาก *Oscillatoria* sp. SWU121 ในการต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี ABTS assay พบว่า มีค่า TEAC เท่ากับ 60.21 ไมโครโมลาร์ต่อกรัมน้ำหนักแห้ง



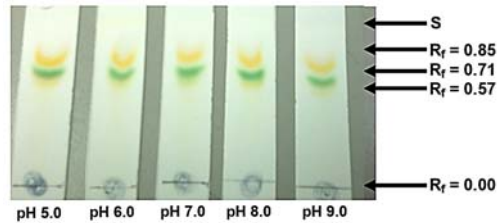
ภาพที่ 4 การเจริญ (ก) และปริมาณไฟโคไซยานิน (ข) ของ *Oscillatoria* sp. SWU121 ภายใต้อิทธิพลของค่าพีเอชที่แตกต่างกัน

อภิปรายผลการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาการคัดกรองไซยาโนแบคทีเรียจากคลองแสนแสบ เพื่อผลิตไฟโคไซยานิน พบว่า *Oscillatoria* sp. SWU121 เจริญดีและให้ปริมาณไฟโคไซยานินสูงสุดในอา-



(ก)



(ข)

ภาพที่ 5 สารสกัดไฟโคไซยานินที่พีเอชต่างกัน (ก) และผลการทำโครมาโทกราฟีแบบเยื่อบางที่พีเอชต่างกัน (ข)

หารเลี้ยงเชื้อสูตร BG₁₁ จากนั้นหาภาวะที่เหมาะสมในการเจริญ พบว่า *Oscillatoria* sp. SWU121 เจริญได้ดีถึงระยะกลางแบบทวีคูณในวันที่ 14 โดยเจริญได้ดีที่สุดในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีค่าพีเอช 8.0 นอกจากนี้อาหารที่มีรายงานว่าเป็นไซยาโนแบคทีเรียเจริญได้ดีในอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีค่าพีเอชช่วง 6.5 – 9.0 (Ferrari et al., 2002; Laloknam et al., 2014) และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญคือ 30°C ซึ่งมีรายงานว่า อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญ *Oscillatoria* sp. และ *Arthrospira platensis* ที่เลี้ยงอาหารในสูตรดัดแปลงจาก BG₁₁ อยู่ในช่วง 28 – 30°C (Fuenmayer et al., 2009; Mohite and Wakte, 2011) เมื่อเลี้ยงไซยาโนแบคทีเรียในภาวะที่พีเอช แสง และอุณหภูมิที่เหมาะสม จะทำให้ได้ผลผลิตของไฟโคไซยานินในปริมาณสูงด้วย รวมถึงโปรตีนและคลอโรฟิลล์จะมีปริมาณสูงขึ้นด้วย (Alfredo et al., 2011; Duangsee, 2009; Ferrari et al., 2002; Fuenmayer et al., 2009; Mohite

and Wakte, 2011)

ไซยาโนแบคทีเรีย *Oscillatoria* sp. SWU 121 มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระด้วยไฟโคไซยานินที่สร้างขึ้น และเคยรายงานพบเอนไซม์เพอร์ออกซิเดสในออสซิลลาทอเรียชนิดนี้ สอดคล้องกับรายงานของ Pandeya and Pandeyb (2008) ที่พบว่า *Nostochopsis lobatus* มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ นอกจากภาวะที่พีเอชและอุณหภูมิ มีผลต่อการเจริญและการผลิตไฟโคไซยานินแล้วยังมีรายงานว่าเมื่อเซลล์อยู่ในภาวะที่มีความเครียดจากเกลือ เซลล์จะรักษาสมดุลเพื่อให้อยู่รอด โดยมีผลต่อการเจริญของเซลล์และปริมาณรงควัตถุ มีรายงานไซยาโนแบคทีเรียเจริญได้ดีในภาวะที่ไม่มีเกลือยกเว้น *Arthrospira* sp. PCC 8005 เจริญได้ดีที่สุดในอาหารที่มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ 0.25 โมลาร์ และมีผลต่อ *Oscillatoria subbrevis*, *Phormidium tenue*, *Phormidium* sp., *Lyngbya* sp. เลี้ยงในอาหาร ASN-III ที่มีเกลือ (Boonburapong et al., 2011; Kanchitanurak et al., 2012; Kumar et al., 2011) และเมื่อมีความเครียดจากเกลือเพิ่มขึ้น ปริมาณรงควัตถุคลอโรฟิลล์ไฟโคไซยานิน อัลโลไฟโคไซยานิน และไฟโคอีริทรินลดลง ในทางตรงกันข้ามในอาหารที่มีความเครียดจากเกลือ 0.0 – 0.5 โมลาร์ จะมีปริมาณแคโรทีนอยด์เพิ่มขึ้นใน *Nostoc muscorum* (Kumar et al., 2011)

จากงานวิจัยสรุปได้ว่า การเจริญของ *Oscillatoria* sp. ซึ่งเป็นสิ่งมีชีวิตที่สามารถสังเคราะห์ด้วยแสงและใช้สารอินทรีย์ที่มีอยู่ในอาหารนำมาสร้างส่วนประกอบของเซลล์ กระบวนการต่าง ๆ ภายในเซลล์ เช่น การสร้างพลังงานเอนไซม์ รงควัตถุ นอกจากนี้ค่าพีเอชในอาหารมีผลต่อการเจริญของเซลล์โดยจะเจริญได้ดีใน

อาหารที่มีภาวะเบส เนื่องจากอาหารที่เป็นเบสมีผลต่อปริมาณการละลายของคาร์บอนไดออกไซด์ ส่วนในอาหารที่เป็นกรดเซลล์จะพยายามขับ H^+ เพื่อรักษาสมดุลของเซลล์ ดังนั้นเซลล์จึงต้องใช้พลังงานจำนวนมากซึ่งมีผลต่อกระบวนการต่าง ๆ เช่น การเจริญของเซลล์ การนำสารเข้า-ออกของเซลล์ กระบวนการต่าง ๆ ของเซลล์ รวมถึงการทำงานของเอนไซม์ภายในเซลล์และอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสมจะมีผลต่อการทำงานของเซลล์เช่นเดียวกับเซลล์เมื่ออยู่ในภาวะที่มีความเครียดจากเกลือโดยเซลล์จะพยายามรักษาคุณภาพ ในภาวะที่แตกต่างกันของพีเอช อุณหภูมิ และความเครียดจากเกลือจะส่งผลต่อการเจริญและลดปริมาณรงควัตถุหลักที่เกี่ยวข้องกับการสังเคราะห์ด้วยแสง นอกจากนี้เซลล์จะสร้างรงควัตถุแคโรทีนอยด์เพิ่มขึ้นเพื่อช่วยในการสังเคราะห์ด้วยแสงอีกด้วย โดยปกติ *Oscillatoria* sp. สามารถนำคาร์บอนไดออกไซด์จากบรรยากาศมาใช้ในกระบวนการสังเคราะห์ด้วยแสงได้

ข้อมูลเบื้องต้นนี้จึงเป็นแนวทางในการนำไฟโคไซยานินจาก *Oscillatoria* sp. SWU121 ไปใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมด้านต่าง ๆ เช่น เครื่องสำอาง

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนจากงบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2559 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สัญญาเลขที่ 008/2559

เอกสารอ้างอิง

Areerachakul, S. (2012). **Comparison of Adaptive Neuro-fuzzy Inference System and Artificial Neural Network for Estimation of Bio-**

- chemical Oxygen Demand Parameter in Surface Water: A Case Study of Saen Saep Canal.** Bangkok: Suansunandha Rajabhat University. (In Thai)
- Bennett, A., and Bogorad, L. (1973). Complementary chromatic adaptation in a filamentous blue-green alga. **Journal of Cell Biology** 58(2):419–35.
- Boonburapong, B., Bualuang, A., Incharoen-sakdi, A., Nilapai, Y., Puangkwan, P., Boonprakobkul, A., and Laloknam, S. (2011). Effect of glycine, proline and glutamate on growth of cyanobacteria *synechococcus* PCC 7942, *synechocystis* PCC 6803 and *Aphanothece halophytica* under normal and salt stress conditions. **Journal of Research Unit on Science, Technology, and Environment for Learning** 2(1): 48–58. (in Thai)
- Bualuang, A., Kongwithtaya, S., and Laloknam, S. (2013). Application of micro-alga. **Journal of Research Unit on Science, Technology and Environment for Learning** 4(1): 72–79. (in Thai)
- Danyuttasilp Y., and Laloknam, S. (2013). Increasing of oxygen contents in waste water from Saensab canal under laboratory room using filamentous cyanobacteria. **Advanced Sciences** 13(2): 24–34. (in Thai)
- Deokboonpan P., and UPla P. (2014). **The Development of Bicycle System Alongside Urban Canal: The Case Study of Saen Saeb Canal. Practicality: The 2nd Thailand Bike and Walk Forum.** Retrieved from http://www.thaicyclingclub.org/sites/default/files/19_ephynphaa.pdf, June 27, 2014,
- Donagh, M. E., Casco, M. E., and Maria, C. C. (2008). Plankton relationships under small water level fluctuations in a subtropical reservoir. **Aquatic Ecology** 43: 371–381.
- Duangsee, R., Phoopat, N., and Ningsanond, S. (2009). Phycocyanin extraction from *Spirulina platensis* and extract stability under various pH and temperature. **Journal of food and Agro-Industry** 2(4): 819–826.
- Ferrari, S. G., Italiano, M. C., Silva. H. J. (2002). Effect of a cyanobacterial community on calcium carbonate precipitation in Puente del Inca (Mendoza, Argentina). **Acta Botanica Croatica** 61(1): 1–9.
- Jeffrey, S. A. (1972). Preparation and some properties of crystalline chlorophyll c1 and c2 from marine algae. **Biochemica et Biophysica Acta** 279: 15–33.
- Jeffrey, S. W., and Humphrey, G. F. (1975). New spectrophotometric equations for determining chlorophylls a, b, c1 and c2 in higher plants algae and natural phytoplankton. **Biochemie und Physiologie der Pflanzen** 167: 191–194.

- Johnson, E. M., Kumar, K., Das, D. (2014). Physicochemical parameters optimization, and purification of phycobiliproteins from the isolated *Nostoc* sp. **Bioresource Technology** 166: 541–547.
- Kachensuwan, C., Kongwithtaya, S., Phornphisutthimas, S., and Laloknam, S. (2012). A Screening of cyanobacteria producing the peroxidase. **Journal of Research Unit on Science, Technology and Environment for Learning** 3(1): 1–7. (in Thai)
- Kanchitanurak P., Naktong K., Kachensuwan C., and Laloknam, S. (2012). Effect of salinity on growth and betaine content of filamentous cyanobacteria *Anabaena* sp., *Nostoc* sp. and *Spirulina* sp. **Journal of Research Unit on Science, Technology and Environment for Learning** 3(2): 110–115. (in Thai)
- Kovacs M. (1992). Biological indicators of environmental pollution. In M Kovacs (Ed.), **Biological Indicators in Environmental Protection**. New York: Ellis Horwood.
- Kumar, M., Kulshreshtha, J., and Singh, G. P. (2011). Growth and biopigment accumulation of cyanobacterium *Spirulina platensis* at different light intensity and temperature. **Brazilian Journal of Microbiology** 42(3): 1128–1135.
- Laloknam S., and Boonburapong B. (2011). Potential of cyanobacteria in Thailand. **Journal of Research Unit on Science, Technology and Environment for Learning** 2(2): 149–154. (in Thai)
- Laloknam, S., Bualuang, A., Boonburapong, B., Rai, V., Takabe, T. and Incharoensakdi, A. (2010). Salt stress induced glycinebetaine accumulation with amino and fatty acid changes in cyanobacterium *Aphanothece halophytica*. **Asian Journal of Food and Agro-Industry** 3(1): 25–34.
- Laloknam, S., Kanchitanurak, P., Boonburapong, B., Rai, V., Kongwithtaya, S. (2014). Inorganic and organic compounds of freshwater filamentous cyanobacteria under normal and salt stress conditions. **Journal of Chemistry and Chemical Engineering** 8: 1059–1067.
- Lo, K. M., and Cheung, P. C, K. (2005). Antioxidant activity of extracts from the fruiting bodies of *Agrocybe aegerita* var. *alba*. **Food Chemistry** 89(4): 533–539.
- Luechai, K. (2010). **Legal Measures for the Prevention and Control of Water Pollution in San Saeb Canal in Bangkok**. Master's Thesis in Natural Resource and Environmental Law. Bangkok: Faculty of Law, Thammasart University. (In Thai)
- Mohite, Y. S., and Wakte, P. S. (2011). Assessment of Factors Influencing growth and c-phycocyanin production of *Arthrospira platensis* from meteoritic crater lake. **Jour-**

- nal of Algal Biomass Utilization** 2(2): 53–68.
- Moohamud, R. (2013). **Islam and Sustainable Development: A Case Study of Masjid Kamalulislam Community, Khlong Saen Saep, Bangkok**. Master of Science Thesis in Environment Management Bangkok: School of Social and Environmental, National Institute of Development Administration. (in Thai)
- Pandeya U., and Pandeyb, J. (2008). Enhanced production of biomass, pigments and antioxidant capacity of a nutritionally important cyanobacterium *Nostochopsis lobatus*. **Bioresource Technology** 99(10): 4520–4523.
- Peerapornpisal Y. (2006). **Phycology**. 2nd ed. Chiang Mai: Department of Biology, Faculty of Science, Chiang Mai University. (in Thai)
- Peerapornpisal, Y. (2005). **Freshwater Algae in Northern Thailand. The Biodiversity Research and Training Program (BRT)**. Chiang Mai: Chotana Print. (In Thai)
- Peerapornpisal, Y., Chaiubol, C., Pekkoh, J., Kraibut, H., Chorum, M., Wannathong, P., Ngearnpat, N., Jusakul, K., Thammathiwat, A., Chuanunta, J., and Inthasotti, T. (2004). Monitoring of Water Quality in Ang Kaew Reservoir of Chiang Mai University Using Phytoplankton as Bioindicator from 1995–2002. **Chiang Mai Journal of Science** 31(1): 85–94.
- Pollution control department. (2012). **Surface water standards**. Retrieved from http://www.pcd.go.th/info_serv/en_reg_std_water05.html, June 27, 2014.
- Romay, C. H., González, R., Ledón, N., Ramirez, D., and Rimbau, V. (2003). C-phycocyanin: A biliprotein with antioxidant, anti-inflammatory and neuroprotective effects. **Journal of Current Protein and Peptide Science** 4: 207–216.
- Srisawat, N. (2004). **Expectation and Perception towards Service of Quality Passenger Boat on Khlong Saenseap**. Master's Project of Marketing. Srinakharinwirot University, Bangkok. (In Thai)
- Suktalord, P., Pratsaphan, R., Rakchad, S., Petchpool, T., Kerdsoombat, P., Laloknam, L. (2016). The use of alga as water quality indicator in Sansab canal. **Journal of Research Unit on Science Technology and Environment for Learning** 7(1): 15–27. (in Thai)
- Vermaas, F. J. W., Timlin, J. A., Jones, H. D. T., Sinclair, M. B., Nieman, L. T., Hamad, S. W. , Melgaard, D. K., and Haaland, D. H. (2007). In vivo hyperspectral confocal fluorescence imaging to determine pigment localization and distribution in cyanobacterial cells. **Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America** 105(10): 4050–

4055.

Walter, A., Carvalho, J. C., Soccol, V. T, Faria, A. B. B., Ghiggi, V., and Soccol, C. R. (2011). Study of phycocyanin production from *Spirulina platensis* under different light spectra. **Brazilian Archives of Biology and Technology** 54(4): 675–682.