

นพมาศ และคณะ (2543) ได้ทำการวิจัยควบคุมคุณภาพของสารสำคัญกลุ่มเทอร์คูมินอยด์ใน วัตถุประสงค์ขมิ้นชัน โดยทำการทดลองที่คล้ายคลึงกับการทดลองในครั้งนี้คือ สกัดด้วยแฮกซ์เอทิล และแยกสารสกัดด้วยวิธีโครมาโตกราฟีแบบคืบบาง เปรียบเทียบกับสารมาตรฐาน curcumin โดย ใช้ Solvent system คือ n-hexane : chloroform : 95% ethanol = 41:49:10 พบว่า TLC chromatogram ของสารมาตรฐาน curcumin ประกอบด้วย 3 จุด ซึ่งได้แก่สาร curcumin ($R_f=0.73$), demethoxycurcumin ($R_f=0.63$) และ bisdemethoxycurcumin ($R_f=0.53$) ซึ่งค่า R_f ที่ได้แตกต่างจากการทดลองนี้เล็กน้อยเนื่องจากสภาพเคลื่อนที่อยู่ในสภาวะอิมพัลส์ที่อาจแตกต่างกัน ส่วนสารสกัด จากขมิ้นชันจะประกอบด้วยสารทั้ง 3 ชนิดดังกล่าว และสารกลุ่ม sesquiterpenes ($R_f=0.92$) เมื่อ วิเคราะห์หาปริมาณสารกลุ่ม curcuminoid เท่ากับ 21.51% w/w โดยวิธี TLC/densitometry ซึ่ง ปริมาณสารกลุ่ม curcuminoid ที่พบมีปริมาณมากกว่าที่พบในการทดลองนี้เนื่องจากอายุของเหง้า ขมิ้นที่นำมาวิเคราะห์มีอายุน้อยกว่าจึงทำให้มีปริมาณสารที่สะสมอยู่น้อยกว่าเช่นเดียวกันอีกทั้งยังมี สภาพแวดล้อมในการปลูก และสายพันธุ์ที่แตกต่างกันด้วย ทำให้ปริมาณสารเทอร์คูมินอยด์ที่ได้ แตกต่างกัน

การที่พบสารเทอร์คูมินอยด์เฉพาะส่วนของรากจากธรรมชาติ รากจากการย้ายออกปลูก และ เหง้าจากธรรมชาติ เนื่องมาจากขมิ้นชันจะมีการผลิต และสะสมสารในกลุ่มนี้มากที่สุดบริเวณเหง้า และราก ตามลำดับ แต่ในรากที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อจะไม่พบสารเทอร์คูมินอยด์เนื่องมาจาก การเก็บตัวอย่างพืชเพื่อนำมาสกัดสารนั้น ชนิด และปริมาณของสารสำคัญในพืชจะขึ้นอยู่กับปัจจัย ต่างๆ เช่น ช่วงปี ช่วงวัน อายุพืช ระยะเวลาของพืช และสถานที่ปลูกพืชหรือ สภาพแวดล้อม เทคนิค การปลูก และการบำรุงรักษา วิธีการปลูกที่เหมาะสม ในที่นี้น่าจะเป็นเพราะสภาพแวดล้อมของพืช ที่เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อบนอาหารสังเคราะห์นั้นมีความแตกต่างกับสภาพในธรรมชาติอย่างมาก อีกทั้ง น้ำตาลในอาหารเพาะเลี้ยงทำให้ค่า water potential สูง พืชขาดน้ำ และอาหารไปใช้ได้ยากขึ้น พืชเกิด ความเครียดเนื่องจากการขาดน้ำ การใช้ gelling agent เช่น agar หรือ gelrite ทำให้ก๊าซโดยเฉพาะ ออกซิเจนมีอัตราการแพร่ลงไปในอาหารได้ต่ำ (Kirdmanee *et al.*, 1995) รากขาดก๊าซที่ใช้ในการ หายใจพืชจึงเจริญเติบโตช้า และมีระบบรากที่อ่อนแอ จึงน่าจะเป็นสาเหตุที่ทำให้ไม่พบสารเทอร์คูมินอยด์ในรากที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ

ส่วนการที่พบสารเทอร์คูมินอยด์ในส่วนรากจากธรรมชาติ รากจากการย้ายออกปลูก และ เหง้าจากธรรมชาติ ปริมาณแตกต่างกันก็ น่าจะเกิดจากปัจจัยต่างๆ ข้างต้นเช่นกัน โดยชิ้นส่วน ขมิ้นชันที่นำมาสกัดนั้นมีอายุแตกต่างกัน โดยเหง้า และรากที่ได้จากธรรมชาตินั้นได้มาจากต้นที่มี อายุ 3 เดือน และรากที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อเป็นเวลา 6 แล้วย้ายออกปลูกอีก 8 สัปดาห์ (รวม อายุ 15 สัปดาห์) พืชที่มีอายุแตกต่างกันจะอยู่ในช่วงระยะการเจริญเติบโตที่แตกต่างกัน ต่อมาผลิต

และสะสมสารสำคัญในปริมาณแตกต่างกัน เช่นเดียวกับสถาบันวิจัยสมุนไพร (2544) ได้ศึกษาปริมาณสารเคอร์คูมินออกซินไขมันชั้น พบว่าไขมันชั้นอายุ 4, 6 และ 8 เดือน จะมีปริมาณสาร 4, 6.7 และ 12.7% ตามลำดับ โดยไขมันชั้นที่ปลูกตามฤดูกาลควรมีการเก็บเกี่ยวในช่วงอายุ 9-11 เดือน (เดือนขึ้นววม-กุมภาพันธ์) ช่วงพักตัว เพราะจะได้ผลผลิตที่ดีทั้งปริมาณและความสมบูรณ์เต็มที่มีความแก่ยังสามารถรักษาเหง้าสดไว้ในสภาพปกติได้นาน แต่ถ้าปล่อยให้แห้งหลังจากนั้นเป็นเวลานานแล้ว อาจเกิดโรครากเน่า และผลผลิตลดลง ห้ามเก็บเกี่ยวในระยะที่ไขมันเริ่มแตกหน่อ เพราะจะทำให้มีสารเคอร์คูมินต่ำ เช่นเดียวกับต้นฝิ่นที่มีอายุ 2.5-3 ปีคาร์บ จะมียุทธ morphine สูงสุด แต่ถ้าอายุต่ำกว่านี้จะมีปริมาณสารอื่นๆ เช่น codeine, thebaine, narcotine, papaverine สูงกว่า นอกจากนี้ปริมาณสารเคมีแต่ละชนิดยังขึ้นอยู่กับช่วงเวลาในการเก็บเกี่ยว โดยฝิ่นจะมีปริมาณ codeine สูงสุดในเวลาที่งอก และ morphine จะสูงสุดในช่วง 8.00-10.00 น. (ภาควิชาเภสัชวินิจฉัย, 2534) อีกทั้งแหล่งที่ปลูก ระดับความสูง ความเข้มแสง และการให้น้ำยังมีผลต่อปริมาณสารสำคัญด้วยเช่นกัน

นอกจากนี้สภาพการเพาะเลี้ยงยังมีผลต่อสารสำคัญในพืช โดยมีการศึกษาสาร plumbagin จากรากเพาะเลี้ยงของต้นเจตมูลเพลิงแดง และขาว พบว่าสูตรอาหารที่ชักนำไปให้อ่อนของพืชทั้ง 2 ชนิด เกิดรากได้ดีที่สุดคือ สูตรอาหาร B5 ที่เติม NAA 1 มก/ล ร่วมกับ kinetin 0.1 มก/ล และเมื่อนำมาวิเคราะห์หาปริมาณสาร plumbagin พบว่า รากเจตมูลเพลิงแดงที่เพาะเลี้ยงสามารถผลิตสาร plumbagin ได้มากกว่ารากเจตมูลเพลิงขาวที่เพาะเลี้ยง (สุปรานี และสุพัตรา, 2542) หลังจากนั้น จาริณี (2543) ได้ทำการปรับปรุงสูตรอาหารเพื่อเพิ่มการสร้าง plumbagin จากรากเพาะเลี้ยงของต้นเจตมูลเพลิงแดงโดยใช้อาหารสูตร B5 ที่เติมน้ำตาล ซูโครส 1% และ $(NH_4)_2SO_4$ เพิ่มเป็นสองเท่า และเติม NAA 1 มก/ล ร่วมกับ kinetin 0.1 มก/ล ทำให้รากของเจตมูลเพลิงแดงสร้างสาร plumbagin ได้มากกว่ารากของเจตมูลเพลิงขาว

ปัจจุบันการเพาะเลี้ยงเซลล์พืชเป็นอีกแหล่งหนึ่งที่สำคัญเพื่อผลิตสารทุติยภูมิปริมาณสูง ซึ่งเซลล์พืชมีการสังเคราะห์แบบ Totipotent ซึ่งหมายความว่าทุกเซลล์ที่เพาะเลี้ยงประกอบด้วยข้อมูลทางพันธุกรรมที่ครบถ้วน และสามารถสร้างสารเคมีได้เช่นเดียวกับที่พบในต้นพ่อแม่ การพัฒนาเทคนิคการเพาะเลี้ยงเซลล์มีข้อดีเหนือกว่าการเพาะปลูกแบบดั้งเดิมด้วยเหตุผลดังต่อไปนี้

1. ไม่ขึ้นกับภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ฤดูกาลที่เปลี่ยนแปลง และองค์ประกอบของสภาพแวดล้อมที่หลากหลาย
2. สามารถผลิตเป็นระบบ ที่ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง และให้ผลิตภัณฑ์ที่เหมือนกันทั้งในด้านคุณภาพ และปริมาณ
3. มีความเป็นไปได้ที่จะผลิตสารที่ปรกติไม่สามารถพบได้ในต้นพ่อแม่
4. ให้ผลผลิตได้รวดเร็ว

มีการเพาะเลี้ยงเซลล์พืชหลายชนิดที่สามารถผลิตสารทุติยภูมิได้ปริมาณมากกว่าในต้นพืช
ปกติ อย่างไรก็ตาม ยังคงมีปัญหาในการผลิตสารสำคัญจากการเพาะเลี้ยงเซลล์เนื่องจากความไม่
เสถียรของสายพันธุ์ของเซลล์ ผลผลิตต่ำ เติบโตช้า และปัญหาของการเพิ่มปริมาณ มีหลายวิธีที่ถูก
ใช้ในการเพิ่มปริมาณของสารสำคัญซึ่งประสบความสำเร็จในการผลิตสารทุติยภูมิปริมาณสูง เช่น
ชิโคนิน (shikonin) จากการเพาะเลี้ยงเซลล์ *Lithospermum erythrorhizon* และเบอเบอริน จาก
Coptis japonica ซึ่งถูกผลิตได้ในระดับอุตสาหกรรม

การเพิ่มปริมาณการผลิตสารทุติยภูมิในการเพาะเลี้ยงเซลล์พืช

1. การคัดเลือกสายพันธุ์เซลล์ที่มีการผลิตสูง
2. การควบคุมสารอาหารเพื่อเพิ่มผลผลิต

การควบคุมสภาพแวดล้อมในการเพาะเลี้ยงมีผลอย่างมากในการเพิ่มการสะสมของผลผลิต
การแสดงออกของวิธีการสังเคราะห์สารทุติยภูมิถูกเปลี่ยนได้ง่ายโดยอาศัยองค์ประกอบ
ภายนอก เช่น ระดับของสารอาหาร ความเครียด แสง และสารควบคุมการเจริญเติบโต
องค์ประกอบหลายชนิดของอาหารเพาะเลี้ยงเซลล์พืชมีความสำคัญต่อการเติบโต และการสะสม
สารทุติยภูมิ (Stafford *et al.*, 1986)

ระดับของน้ำตาล (Sugar level)

การเพาะเลี้ยงเซลล์พืชโดยปกติจะสังเคราะห์อาหารเองไม่ได้จึงต้องใช้น้ำตาล เป็นแหล่ง
ของคาร์บอน และสารอนินทรีย์อื่นๆ ในสารอาหาร ซึ่งระดับของน้ำตาลมีผลต่อการผลิต และ
สะสมของสารทุติยภูมิในเซลล์ที่เพาะเลี้ยง ดังนั้นซูโครสความเข้มข้น 2.5% (w/v) และ 7.5%
(w/v) ในอาหารเพาะเลี้ยง *Coleus blumei* สามารถผลิต rosmarinic acid ได้ 0.8 และ 3.3 กรัม/
ลิตร ตามลำดับ (Misawa, 1985) ส่วนการเพาะเลี้ยง *Catharanthus roseus* โดยเติมซูโครส
ความเข้มข้น 4-12% พบว่าซูโครส 8% (w/v) เป็นระดับที่เหมาะสมที่สุดในการผลิต indole
alkaloid (Knobloch and Berlin, 1980) เช่นเดียวกับการผลิต benzophenanthridine alkaloid จาก
การเพาะเลี้ยงเซลล์ของ *Eschscholzia californica* เพิ่มขึ้น 10 เท่าเป็น 150 mg/l โดยการเพิ่ม
ความเข้มข้นของซูโครสเป็น 8% (w/v) (Berlin *et al.*, 1983) ความเครียดออสโมติก (osmotic
stress) ที่เกิดขึ้นจากซูโครสอย่างเดียว และจากสารออสโมติกอื่นๆ พบว่ากระตุ้นการผลิต
anthocyanin ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ *Vitis vinifera* (Do and Cormier, 1990) หน้าที่ของซูโครส
ซึ่งเป็นทั้งแหล่งของคาร์บอน และเป็นสารออสโมติกพบในการเพาะเลี้ยงเซลล์ *Solanum
melongena* (Mukherjee *et al.*, 1991) อย่างไรก็ตามซูโครสความเข้มข้นมากกว่า 5% (w/v) จะ

ลดการผลิต anthocyanin ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ *Aralia cordata* และซูโครส 3% (w/v) จะเหมาะสมในการสะสมของ anthocyanin (Sakamoto *et al.*, 1993)

ระดับของไนเตรท (Nitrate level)

ความเข้มข้นของไนโตรเจนพบว่ามีผลต่อระดับการสังเคราะห์โปรตีน หรือกรดอะมิโน ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ อาหารเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช เช่น MS, LS หรือ B5 มีทั้งไนเตรท และแอมโมเนียเป็นแหล่งของไนโตรเจน อย่างไรก็ตาม อัตราส่วนของ แอมโมเนีย/ไนเตรท - ไนโตรเจนและทุกระดับไนโตรเจนโดยรวมทั้งหมดมีผลต่อการผลิตสารทุติยภูมิ เช่น การลดระดับของ NH_4^+ และการเพิ่มระดับของ NO_3^- ส่งเสริมการผลิต shikonin และ betacyanins ในขณะที่อัตราส่วนของ $\text{NH}_4^+/\text{NO}_3^-$ สูงจะเพิ่มการผลิต berberine และ ubiquinone (Bohm and Rink, 1988) ส่วนการลดระดับของไนโตรเจนโดยรวมมีผลต่อการผลิต capsaicin ใน *Capsicum frutescens*, anthraquinones ใน *Morinda citrifolia* และ anthocyanin ใน *Vitis sp.* (Yamakawa *et al.*, 1980) อย่างไรก็ตามการกำจัดไนเตรททั้งหมดจากการเพาะเลี้ยง *Chrysanthemum cinerariaefolium* ชักนำให้มีการเพิ่ม pyrethrin เพิ่มขึ้นเป็นสองเท่า (Rajasekaran *et al.*, 1991)

ระดับของฟอสเฟต (Phosphate level)

ความเข้มข้นของฟอสเฟตในอาหารมีผลต่อการผลิตสารทุติยภูมิในการเพาะเลี้ยงเซลล์พืช ฟอสเฟตระดับสูงพบว่าสามารถเพิ่มการเติบโตของเซลล์ แต่ทำให้การสะสมของสารทุติยภูมิลดลง Sasse *et al.* (1982) ยกตัวอย่างที่แสดงให้เห็นว่าอาหารซึ่งจำกัดฟอสเฟตไม่สามารถชักนำหรือกระตุ้นทั้งผลิตภัณฑ์ และระดับของเอนไซม์ที่สำคัญในการสังเคราะห์ผลิตภัณฑ์ ดังนั้นการลดระดับของฟอสเฟตจะชักนำให้เกิดการสร้าง ajmalicine และ phenolic จาก *Cath. Roseus* การผลิต caffeoyl putrescines ของ *Nicotiana tabacum* และ harman alkaloid จาก *Peganum harmala* เช่นเดียวกับที่พบในการศึกษาการสร้าง betacyanins ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ของ *Beta vulgaris* (Bohm and Rink, 1988) ในทางตรงกันข้ามการเพิ่มฟอสเฟตสามารถกระตุ้นการสังเคราะห์ digitoxin จาก *Digitalis purpurea* และ betacyanin จาก *Chenopodium rubrum* และ *Phytolacca Americana* (Bohm and Rink, 1988)

สารควบคุมการเจริญเติบโต (Growth regulators)

ความเข้มข้นของสารควบคุมการเจริญเติบโตเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการผลิตสารทุติยภูมิ (DiCosmo and Tower, 1984) ชนิดและความเข้มข้นของออกซิน (Auxin) หรือไซโตไคนิน (Cytokinin) หรืออัตราส่วนของ ออกซิน (Auxin) /ไซโตไคนิน (Cytokinin) มีบทบาทต่อทั้งการ

เติบโต และการสร้างผลิตภัณฑ์ในการเพาะเลี้ยงเซลล์พืช (Mantell and Smith, 1984) การควบคุมการเจริญเติบโต 2,4-dichlorophenoxyacetic acid (2,4-D) สามารถยับยั้งการสร้างสารทุติยภูมิได้ในหลายกรณี เช่น การกำจัด 2,4-D หรือ การเติม naphthalene acetic (NAA) หรือ indole acetic acid (IAA) แทน 2,4-D พบว่าสามารถเพิ่มการสร้าง anthocyanins ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ *Populus D. carota*, การสร้าง betacyanins ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ *Portulaca*, nicotine ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ *N. tabacum*, shikonin ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ *L. erythrorhizon* และ Anthraquinones จาก *M. citrifolia* (Rajendran et al., 1992) อย่างไรก็ตามการกระตุ้นโดย 2,4-D ก็สามารถพบได้ในการสังเคราะห์ carotenoid จากการเพาะเลี้ยงเซลล์ของ *D. carota* (Mok et al., 1976) และในการสร้าง anthocyanins ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ของ *Oxalis linearis* (Meyer and van Staden, 1995)

ไซโตไคนินให้ผลที่แตกต่างออกไปขึ้นอยู่กับประเภทของสารสำคัญ และชนิดของพืช ดังเช่น ไคเนติน (kinetin) สามารถกระตุ้นการสร้าง anthocyanins ใน *Haplopappus gracilis* แต่จะยับยั้งการสร้าง anthocyanins ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ *Populus* เป็นต้น (Seitz and Hinderer, 1988) กรดจิบเบอเรลลิน (Gibberellic acid) และ กรดแอบไซซิก (Abscisic acid) พบว่าสามารถส่งเสริมการสร้าง anthocyanins ได้ในพืชบางชนิด (Bohm and Rink, 1988)

การเติมสารตั้งต้น (Precursor feeding)

การเติมสารตั้งต้นเป็นวิธีที่นิยมใช้ในการเพิ่มการสร้างสารทุติยภูมิในการเพาะเลี้ยงเซลล์พืช โดยแนวคิดที่ว่าสารต่างๆซึ่งเป็นสารตัวกลาง หรือ สารตั้งต้นในการสังเคราะห์สารทุติยภูมิ มีผลต่อการเพิ่มปริมาณของผลิตภัณฑ์ ความพยายามที่จะชักนำหรือเพิ่มการสร้างสารทุติยภูมิในพืชโดยการเติมสารตั้งต้น หรือสารตัวกลาง ซึ่งได้ผลในหลายกรณี เช่น การเติม phenylalanine เป็นสารตั้งต้นในการชักนำให้เพิ่มการสร้าง rosmarinic acid ในการเลี้ยงเซลล์ *Col. blumei* (Ibrahim, 1987) การเติม phenylalanine ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ *Salvia officinalis* กระตุ้นการสร้าง rosmarinic acid และลดเวลาในการสร้างให้เร็วขึ้น (Ellis and Towers, 1970) นอกจากนี้ phenylalanine ยังเป็นสารตั้งต้นของไซซัง N-benzoylphenylisoserine ของ Taxol, และการเติม phenylalanine ในการเพาะเลี้ยง *Taxus cuspidate* ส่งผลในการเพิ่มปริมาณของ Taxol (Fet-Neto et al., 1970) การใช้สารตั้งต้นของ phenylalanine และสารตั้งต้นที่ใกล้เคียง เช่น isocaproic acid มีผลในการเพิ่มปริมาณของ capsaicin ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ *Ca. frutescens* (Lindsey and Yeoman, 1985) การเติม ferulic acid ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ของ *Vanilla planifolia* มีผลในการเพิ่มปริมาณ vanillin (Romagnoli and Knorr, 1988) เช่นเดียวกับ การสังเคราะห์

anthocyanin ในการเพาะเลี้ยงแคโรทีนเพิ่มขึ้นโดยการเติม dihydroquercetin (naringin) ยิ่งกว่านั้น การเติม leucine สามารถชักนำให้เพิ่มการสร้าง α - และ β -pinene ในการเพาะเลี้ยง *Perilla frutescens* (Mulder-Krieger *et al.*, 1988)

3. การจัดการสภาพแวดล้อมในการเพาะเลี้ยงที่เหมาะสม

สภาพแวดล้อมในการเพาะเลี้ยง เช่น แสง อุณหภูมิ ค่า pH ของอาหาร และ ออกซิเจน มีผลในการผลิตสารทุติยภูมิในพืชหลายชนิด

อุณหภูมิ (Temperature)

อุณหภูมิระหว่าง 17-25 °C ปกติใช้เพื่อชักนำแคลลัส และการเติบโตของเซลล์ที่เพาะเลี้ยง อย่างไรก็ตาม พืชแต่ละชนิดอาจมีอุณหภูมิที่เหมาะสมแตกต่างกันได้ Toivonen *et al.* (1992) พบว่าการลดอุณหภูมิในการเพาะจะช่วยเพิ่มปริมาณกรดไขมันโดยรวมต่อน้ำหนักแห้งของเซลล์ เมื่อให้อุณหภูมิคงที่ที่ 19 °C พบว่าสามารถเปลี่ยน digitoxin เป็น digoxin ได้เพิ่มมากขึ้น ในขณะที่อุณหภูมิ 32 °C ส่งเสริมการสร้าง purpleaglycoside A ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ *Digitalis lanata* (Kreis and Reinhard, 1992) Ikeda *et al.* (1977) พบว่าการเพาะเลี้ยงเซลล์มะเขือเทศสามารถสร้าง ubiquinone ได้ปริมาณสูงที่สุดที่อุณหภูมิ 32 °C เมื่อเปรียบเทียบกับอุณหภูมิ 24 °C และ 28 °C

การให้แสง (Illumination)

การสร้าง anthocyanin ถูกกระตุ้นอย่างมากโดยแสงในการเพาะเลี้ยงเซลล์ของ *D. carota* และ *Vitis hybrids* (Seitz and Hinderer, 1988) การให้แสงพบว่ามีผลต่อการรวมตัวของ sesquiterpenes ในการเลี้ยงเซลล์ของ *Marticaria chamomilla* (Mulder-Krieger *et al.*, 1988)

ค่า pH ของอาหาร (Medium pH)

ค่า pH ของอาหารปกติจะปรับให้อยู่ระหว่าง 5 และ 6 ก่อนการนึ่งจำเชื้อ และ ความเข้มข้นของไฮโดรเจนไอออน (Hydrogen ion) ในอาหารมีการเปลี่ยนแปลงระหว่างการพัฒนาของเซลล์ที่เพาะเลี้ยง ค่า pH ของอาหารจะลดลงระหว่างที่มีการสะสมของแอมโมเนีย และเพิ่มขึ้นระหว่างที่มีการนำไนโตรเจนเข้าสู่เซลล์ (McDonald and Jackman, 1989) การเพาะเลี้ยงเซลล์ที่สังเคราะห์แสงได้ของ *Cheno rubrum* แสดงให้เห็นว่าการเพิ่มขึ้นของ pH ภายนอกจาก 4.5

เป็น 6.3 จะเพิ่มค่า pH ในไซ โครพลาสซึมขึ้น 3.0 หน่วย และเพิ่มค่า pH ในแวคิวโอลขึ้นประมาณ 1.3 หน่วย (Hosemann *et al.*, 1992)

การปั่น และการให้อากาศ (Agitation and aeration)

การปั่น และการให้อากาศมีความสำคัญมากกับการผลิตในปริมาณมาก Kreis and Reinhard (1989) อธิบายว่าผลของระดับออกซิเจนที่ละลาย 50% จะทำให้ได้ปริมาณเซลล์ออกซิดประมาณ 3 กรัม/ลิตร หลังจากเพาะเลี้ยงเป็นเวลา 20 วันในถังปฏิกรณ์ชีวภาพ (Bioreactor) การให้อากาศระดับสูง