

## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลการวิจัย

##### 1. การศึกษาการผลิตไคโตซานจากเชื้อร้า *Mucor rouxii* โดยใช้แหล่งคาร์บอนที่มีความเข้มข้นแตกต่างกัน

การเพาะเลี้ยงเชื้อร้า *M. rouxii* ในอาหาร BG medium และ PDB สูตรดั้งเดิมแหล่งคาร์บอนเป็นแป้งข้าวเจ้า ที่มีความเข้มข้น 1, 2, 3, 4 และ 5 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 5 วัน พบว่า อาหาร BG medium ที่มีแป้งข้าวเจ้าที่ความเข้มข้น 2 เปอร์เซ็นต์ ให้ผลการผลิตไคโตซานได้สูงที่สุดในวันที่ 3 มีน้ำหนักเซลล์แห้ง 179.20 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร และปริมาณไคโตซาน 44.36 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร สารสกัดไคโตซานที่ได้มีค่า pH เท่ากับ 6.5 และค่า  $\text{nNaaTCArD}\text{CIV}$  749.30 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร สารสกัดไคโตซานที่ได้มีค่า pH เท่ากับ 6.5 และค่า  $\text{nNaaTCArD}\text{CIV}$  3,978.00 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร สำหรับอาหาร PDB ให้น้ำหนักเซลล์แห้ง 135.40 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร และปริมาณไคโตซาน 31.67 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร สารสกัดไคโตซานที่ได้มีค่า pH เท่ากับ 6.5 และค่า  $\text{nNaaTCArD}\text{CIV}$  14,480.10 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร สารสกัดไคโตซานที่ได้มีค่า pH เท่ากับ 6 และค่า  $\text{nNaaTCArD}\text{CIV}$  743.60 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร และปริมาณไคโตซาน 106.69 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร สารสกัดไคโตซานที่ได้มีค่า pH เท่ากับ 6.5 และค่า  $\text{nNaaTCArD}\text{CIV}$  12,676.00 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร

##### 2. การศึกษาการขยายขนาดการเพาะเลี้ยงเชื้อร้า *Mucor rouxii* ในถังปฏิกرونชีวภาพ

การเพาะเลี้ยงเชื้อร้า *M. rouxii* ในถังปฏิกرونชีวภาพ ขนาด 2 ลิตร เพื่อยาวยขนาดเซลล์ ในการเพาะเลี้ยง ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส อัตราการให้อากาศ 1.0 วีวีเอ็ม และใช้อัตราการกวน 500 รอบต่อนาที พบว่า อาหาร BG medium ให้ผลการผลิตไคโตซานได้สูงที่สุดในวันที่ 3 “ได้น้ำหนักเซลล์แห้ง 286.10 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร และปริมาณไคโตซาน 137.73 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร สารสกัดไคโตซานที่ได้มีค่า pH เท่ากับ 6 และค่า  $\text{nNaaTCArD}\text{CIV}$  14,480.10 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร สำหรับการเพาะเลี้ยงเชื้อร้า *M. rouxii* ในอาหาร PDB ให้น้ำหนักเซลล์แห้ง 743.60 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร และปริมาณไคโตซาน 106.69 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร สารสกัดไคโตซานที่ได้มีค่า pH เท่ากับ 6.5 และค่า  $\text{nNaaTCArD}\text{CIV}$  12,676.00 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร

### 3. การศึกษาคุณสมบัติของสารละลายไคโตซานที่สกัดได้จากเชื้อรา *Mucor rouxii* ด้วยเครื่องสเปกโตรฟอตมิเตอร์

การวิเคราะห์และเปรียบเทียบสารประกอบของสารสกัดไคโตซานจากเชื้อรา *Mucor rouxii* กับไคโตซานมาตรฐาน (เชิงพาณิชย์) ด้วยเครื่อง FTIR analysis เพื่อคุณความเหมือนหรือความแตกต่างระหว่างสารประกอบของไคโตซาน จากผล absorbance ของสาร พบว่า สารสกัดไคโตซาน จากเชื้อรา *M. rouxii* ที่ได้มี functional group ใกล้เคียงกับไคโตซานมาตรฐาน (เชิงพาณิชย์) โดยมีหมู่สำคัญเหมือนกัน เช่น C=O stretching ของหมู่ amide ที่ประมาณ  $1400\text{-}1650\text{ cm}^{-1}$  และหมู่ NH stretching ที่ประมาณ  $3000\text{-}3500\text{ cm}^{-1}$  และหมู่ OH stretching ที่ประมาณ  $1080\text{-}2885\text{ cm}^{-1}$

เมื่อพิจารณาพื้นที่ระหว่าง C=O stretching ที่ประมาณ  $1030\text{-}1070\text{ cm}^{-1}$  หมู่ amide ที่ประมาณ  $1400\text{-}1650\text{ cm}^{-1}$  สามารถอุดถึงความเป็นไคตินและไคโตซานของสารว่ามีมากน้อยเพียงใด พบว่า พื้นที่ของหมู่ C=O stretching มีพื้นที่น้อยกว่า amide แสดงว่าสารสกัดไคโตซานจากเชื้อรา *M. rouxii* มีหมู่ acetyl อยู่น้อย จึงมีสารประกอบของไคโตซาน ที่สูงกว่าไคโตซานมาตรฐาน (เชิงพาณิชย์)

### 4. การศึกษาผลของสารสกัดไคโตซานจากเชื้อรา *Mucor rouxii* และไคโตซานมาตรฐาน (เชิงพาณิชย์) ที่ระดับความเข้มข้นต่อการยับยั้งเชื้อราที่ก่อโรคในลำไย

การศึกษาผลของสารสกัดไคโตซานจากเชื้อรา *M. rouxii* และไคโตซานมาตรฐาน (เชิงพาณิชย์) ที่ระดับความเข้มข้น 1, 1.5, 2 และ 2.5 เปอร์เซ็นต์ ต่อการยับยั้งเชื้อราที่ก่อโรคในลำไย หลังจากบ่มเชื้อเป็นเวลา 7 วัน พบว่า สารสกัดไคโตซานจากเชื้อรา *M. rouxii* ทุกระดับความเข้มข้น มีประสิทธิภาพในการยับยั้งการเจริญเส้นไขของเชื้อรา *Colletotrichum sp.* และ *Aspergillus niger* จากลำไยได้สูงกว่าไคโตซานมาตรฐาน (เชิงพาณิชย์) ในขณะที่สารสกัดไคโตซานจากเชื้อรา *M. rouxii* ทุกระดับความเข้มข้น มีประสิทธิภาพในการยับยั้งการเจริญเส้นไขของเชื้อรา *Aspergillus flavus* และ *Penicillium sp.* จากลำไย ได้ต่ำกว่าไคโตซานมาตรฐาน (เชิงพาณิชย์)

อย่างไรก็ตามสารสกัดไคโตซานจากเชื้อรา *M. rouxii* ที่ระดับความเข้มข้นที่ 2.5 เปอร์เซ็นต์ สามารถยับยั้งการเจริญของเส้นไขเชื้อรา *Aspergillus flavus* และ *Penicillium sp.* ได้ใกล้เคียงกับไคโตซานมาตรฐาน (เชิงพาณิชย์) โดยเปรียบเทียบประสิทธิภาพของสารสกัดไคโตซานจากเชื้อรา *M. rouxii* กับไคโตซานมาตรฐาน (เชิงพาณิชย์) ในการยับยั้งเชื้อรา *Aspergillus flavus* จากลำไย พบว่า เปอร์เซ็นต์การยับยั้งการเจริญเส้นไขของเชื้อรา *Aspergillus flavus* จากลำไย เท่ากับ 48.26 เปอร์เซ็นต์ และ 50.52 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ และเปอร์เซ็นต์การยับยั้งการเจริญเส้นไขของเชื้อรา *Penicillium sp.* จากลำไย เท่ากับ 53.49 เปอร์เซ็นต์ และ 56.10 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

## อภิปรายผล

การเพาะเลี้ยงเชื้อร้า *Mucor rouxii* ในอาหาร BG medium และ PDB สูตรดั้งเดิมแล้ว การบอนเป็นปีงข้าวเจ้า ที่มีความเข้มข้น 2 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 5 วัน ผลการทดลอง จะเห็นว่า อาหาร BG medium ที่มีปีงข้าวเจ้าที่ความเข้มข้น 2 เปอร์เซ็นต์ ให้ปริมาณไคโตซานสูงสุด 137.73 มิลลิกรัมต่อลิตร สอดคล้องกับรายงานของ Hang (1990) ที่ได้เพาะเลี้ยง *Rhizopus oryzae* ในอาหารเหลว ที่เติมปีงข้าวเจ้า พนว่าอาหารเหลวที่เติมปีงข้าวเจ้าให้ปริมาณไคโตซานสูงสุดถึง 700 มิลลิกรัมต่อลิตร และผลการทดลองแสดงให้เห็นว่า ปริมาณไคโตซานที่สักดได้จะเพิ่มขึ้นในระยะเวลาระบบทหารเพาะเลี้ยง เพิ่มขึ้น ซึ่งผลการทดลองสอดคล้องกับ Hang (1990) รายงานว่า *Rhizopus oryzae* ให้ผลผลิตไคโตซาน สูงสุดในวันที่ 3 ของการเจริญ หลังจากนั้นปริมาณไคโตซานในเซลล์เริ่มลดลง เมื่อเปรียบเทียบ ระยะการเจริญของเซลล์กับปริมาณไคโตซานที่ได้พบว่า การผลิตไคโตซานจะสูงสุดเมื่อเซลล์เจริญ ในระยะต้นของ stationary phase ซึ่งแตกต่างจากผลการศึกษาของ McGahren *et al.* (1984) รายงานว่า *Aspergillus coerulea* ให้ผลผลิตไคโตซานสูงสุดเมื่อเซลล์มีการเจริญในระยะ log phase ที่นี่อาจ เป็นผลมาจากการเจริญของ *Mucor rouxii* ต้องผลิตเอนไซม์เพื่อย่อยเปลือกให้เป็นน้ำตาล จากนั้นจึงใช้น้ำตาลที่เกิดขึ้นเพื่อสร้างเซลล์ต่อไป นอกจากนี้ยังขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่ของจุลินทรีย์อีกด้วย และปริมาณไคโตซานที่สักดได้จาก *Mucor rouxii* ได้สูงกว่าที่ White *et al.* (1979) และ Arcidiacono *et al.* (1992) เคยรายงานไว้ นอกจากนี้มวลพร้อม ณ ระนอง และຄะกะ (2541) ศึกษาการผลิตไคโตซาน จาก *Mucor rouxii* โดยทำการเพาะเลี้ยงเชื้อในอาหารเหลว BG สูตรดั้งเดิมโดยใช้ปีงมันสำปะหลัง ปีงข้าวเหนียว ปีงสาลี และปีงข้าวเจ้า เป็นแหล่งคาร์บอนในฟลากอนเครื่องเร夷่า ที่ความเร็วรอบ 200 รอบต่อนาที ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส พนว่าอาหารเหลวที่เติมปีงข้าวเจ้า 2 เปอร์เซ็นต์ ให้ปริมาณไคโตซานสูงสุด ในวันที่ 3 คือ 940 มิลลิกรัมต่อลิตร และน้ำหนักเซลล์แห้ง 7.32 กรัมต่อลิตร

การทดสอบการยับยั้งการเจริญของเชื้อร้าไคโตซานสามารถยับยั้งได้โดยผลสอดคล้อง กับงานวิจัยของ สุดคันธ์ พิมชัย (2546) ได้ทำการทดสอบไคโตซานต่อการเจริญเติบโตทางเส้นใย และการออกของสปอร์เชื้อร้า *Colletotrichum gloeosporioides* บนอาหาร potato dextrose agar (PDA) ที่ระดับความเข้มข้น 0, 0.5, 1.0 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ที่ละลายอยู่ในกรดอะซิติกความเข้มข้น 0.5 เปอร์เซ็นต์ พนว่าไคโตซานที่ระดับความเข้มข้น 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีประสิทธิภาพในการยับยั้งการเจริญทางเส้นใยและการสร้างสปอร์ได้สูงสุด และปีบะวรรณ ขวัญมงคล (2551) ได้ทำการศึกษาความเข้มข้นของไคโตซานพอลิเมอร์ที่เหมาะสมในการยับยั้งการเจริญของเชื้อร้า *Lasiodiplodia* sp. โดยเพาะเชื้อบน potato dextrose agar (PDA) ที่ผสมสารละลายไคโตซานให้มี ความเข้มข้น 0.05, 0.25, 0.5 และ 1 เปอร์เซ็นต์ พนว่าไคโตซานพอลิเมอร์ความเข้มข้น 0.5 และ 1 เปอร์เซ็นต์

สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Lasiodiplodia* sp. ได้อ่อนตัวสมบูรณ์ ส่วน พรพิมล สีดา (2549) ได้ทำการทดสอบประสิทธิภาพของสารไกติน-ไคโตซานกับเชื้อรา พนว่าสารไกติน-ไคโตซานที่ความเข้มข้น 1,000 มิลลิกรัม/ลิตร สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อราสาเหตุโรคพืช 4 ชนิดคือ *Colletotrichum gloeosporioides* PenZ., *Pythium aphanidermatum* (Edson) Fitzp., *Sclerotium rolfsii* Sacc. และ *Ustilago scitaminea* Syd. ได้ 31.33, 69.89, 69.78 และ 100 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ นอกจากนี้ Wongkaew and Pisawongprakan (2004) ได้ทดสอบไคโตซานกับเชื้อแบคทีเรีย *Clavibacter michiganense*, *E. cartovora*, *Xanthomonas campestris* ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคพืชผักเบตหวาน ในส่วนของปฏิกริยาที่สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียได้ อาจเป็นเพราะคุณสมบัติของโมเลกุลไคโตซานที่มีประจุเป็นบวก และสามารถจับกับประจุลบของโมเลกุล โปรตีนที่ผนังเซลล์ของแบคทีเรีย จนทำให้ผนังเซลล์แตกหักดอก Hu et al. (2003) รายงานว่าไคโตซานยังเป็นตัวตัดตอนที่จับกับอะตอมของโลหะที่จำเป็นในเซลล์ของแบคทีเรีย จึงเป็นการไปขัดขวางการผลิตสารพิษ และการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย เมื่อไคโตซานแทรกซึมเข้าสู่นิวเคลียสอาจส่งผลให้แบคทีเรียไม่สามารถสังเคราะห์โปรตีนได้ จึงทำให้แบคทีเรียชะงักการเจริญเติบโต และตายในที่สุด Reddy et al. (2000) กล่าวว่าไคโตซานอาจมีผลต่อการทำลายผนังเซลล์ของเชื้อราหรือมีผลต่อไปในการทำลาย DNA และ RNA ของเชื้อราด้วย Bautista et al. (2003) รายงานว่าเมื่อเกลือบอนามละกอคือด้วยไคโตซาน จะสามารถยับยั้งการออกของ grem tube ของเชื้อรา *C. gloeosporioides* และกระตุ้นให้มะละกอสร้างกลไกการป้องกันตัว เช่น ชักนำให้สร้างสาร phytoalexins

#### ข้อเสนอแนะ

1. ในการวิจัยครั้งนี้ใช้สารสกัดชนิดเดียว การวิจัยครั้งต่อไปควรจะศึกษาผลของตัวทำลายหลายชนิด
2. การศึกษารังต่อไปควรพัฒนาเป็นสารเคลือบผิวและทำการทดสอบกับผลิตภัณฑ์โดยตรง
3. ผลการทดสอบควรเพิ่มชุดความคุณ มาเปรียบเทียบว่าผลการยับยั้งการเจริญของเชื้อราที่ได้มาจากการดองซิติกหรือไคโตซานที่สกัดได้