

# การศึกษาการสกัดโปรตีนจากกาบข้าวสาลี

ปีการศึกษา 2550

โดย

นายธีรทัศน์ ทิวงศ์พงษ์สารณ์  
นางสาวรินทร์รัตน์ คุณรัตนาการณ์

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์วัชระ เวียงแก้ว

## บทคัดย่อ

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการสกัดโปรตีนจากกาบข้าวสาลีโดยใช้วิธีสกัดที่แตกต่างกันคือ การใช้เครื่องอัลตราโซนิก การใช้เครื่องออโตเคลฟ และวิธีการออโอล่าไซส์ที่ความเข้มข้น 0.05 0.1 0.5 และ 0.8% (w/v) พบว่าสารละลายน้ำที่ได้จากการใช้เครื่องอัลตราโซนิกจะมีปริมาณมากที่สุดเมื่อใช้สารละลายน้ำที่มีความเข้มข้นเป็น 0.05% (w/v) เวลาในการสกัด 60 นาที สกัดได้ปริมาณโปรตีนเท่ากับ 0.113 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร คิดเป็น 22.6% และเมื่อทำการเปรียบเทียบวิธีการสกัดทั้งสามวิธีพบว่าการสกัดด้วยวิธีการออโอล่าไซส์ โดยจะให้ปริมาณโปรตีนมากที่สุดที่ความเข้มข้นของกาบข้าวสาลี 0.05% (w/v) โดยมีปริมาณโปรตีน 0.119 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร คิดเป็น 23.8 % จากนั้นได้นำโปรตีนที่สกัดได้ไปตรวจสอบคุณภาพโดยการนำไปเลี้ยงเชื้อข้าวสาลี พบว่าอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีส่วนผสมของโปรตีนจากการสกัดด้วยเครื่องอัลตราโซนิก (Product of ultrasonic) นั้นมีการเจริญของเชื้อตัวที่สุด คือ มีอัตราการเจริญของเชื้อ ( $\mu$ ) เท่ากับ  $0.262 \text{ hr}^{-1}$  ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า การสกัดโปรตีนจากกาบข้าวสาลีด้วยการใช้เครื่องอัลตราโซนิกนั้น ถึงแม้ว่าจะให้ปริมาณโปรตีนน้อยกว่าวิธีออโอล่าไซส์ แต่คุณภาพของโปรตีนที่ได้มีคุณภาพดีกว่า

oklib

คำสำคัญ : กาบข้าวสาลี/ การสกัดโปรตีน/ อัลตราโซนิก/ ออโอล่าไซส์/ ออโตเคลฟ/ Lowry