

ชื่อเรื่อง การเปลี่ยนแปลงรูปแบบของโปรตีนของผลลำไยพันธุ์ค้อหลังได้รับโอโซนโดยวิธี  
เอสดีเอส-โพลีอะคริลาไมด์เจลอิเล็กโตรโฟรีซิส

ผู้แต่ง ศรัณยา เฟ่งผล กานดา หวังชัย และ พิระวุฒิ วงศ์สวัสดิ์

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 30-33

คำสำคัญ โปรตีน; ลำไย; โอโซน

### บทคัดย่อ

การศึกษาารูปแบบของโปรตีนจากเปลือกผลลำไยพันธุ์ค้อหลังจากการรมด้วยโอโซน โดยเปรียบเทียบกับกรรม  
ด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และ ซูดควบคุมแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 สัปดาห์ โดยการสกัด  
โปรตีนด้วย สารละลาย Tris-HCl บัฟเฟอร์ความเข้มข้น 0.5 โมลาร์ ความเป็นกรด-ด่าง 7.5 ที่มี SDS 1.5 เปอร์เซ็นต์  
(w/v) ละลายอยู่ แล้วแยกโปรตีนที่สกัดได้โดยวิธี เอสดีเอส-โพลีอะคริลาไมด์เจลอิเล็กโตรโฟรีซิสความเข้มข้น 10  
เปอร์เซ็นต์ และการวิเคราะห์น้ำหนักโมเลกุลของแถบโปรตีนด้วยเครื่อง Gel Logic 100 imaging system จากการทดลอง  
พบว่า ในวันเริ่มต้นของการเก็บรักษามีแถบโปรตีนที่เห็นได้ชัดเจน 11 แถบ ของทุกชุดการทดลองโดยมีน้ำหนักโมเลกุล  
ประมาณ 468.5, 382.0, 301.7, 224.7, 129.0, 65.7, 60.3, 49.9, 24.4, 17.2 และ 11.5 กิโลดาลตัน ตามลำดับ หลังจากเก็บ  
รักษาเป็นเวลา 2 สัปดาห์ จำนวนแถบของโปรตีนของชุดการทดลองที่ไม่ได้รม (ซูดควบคุม) และ ที่รมด้วยก๊าซซัลเฟอร์  
ไดออกไซด์ลดลง โดยจะไม่ปรากฏแถบโปรตีนที่มีน้ำหนักโมเลกุล 60.3, 49.9, 22.4, 17.2 และ 11.5 กิโลดาลตัน ในขณะที่  
การรมด้วยโอโซน พบว่าไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะและจำนวนแถบโปรตีนมากนักหลังการเก็บรักษา