

การโคลนและการวิเคราะห์ลำดับเบสของบริเวณรหัสของยีน Polyphenol Oxidase
ในผลสับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง
Cloning and Sequence Analysis of Polyphenol Oxidase-encoding Gene in Pineapple
(*Ananas comosus* cv. Queen)

สุภาวดี ชนะपाल¹, มณฑิณี กมลธรรม¹ และ อนวัช สุวรรณกุล¹
Supavadee Chanapan¹, Montinee Kamoltham¹ and Anawat Suwanagul¹

Abstract

Reverse Transcriptase Polymerase Chain Reaction (RT-PCR) and 5'-3' Rapid Amplification of cDNA End (5'-3' RACE) were employed to clone gene encoding polyphenol oxidase (PPO) in pineapple (*Ananas comosus* cv. Queen). After sequence analysis, the full-length PPO cDNA was 1,815 base pairs, translated for 604 amino acids polypeptide with a calculated molecular weight of 67,422.91 daltons. This PPO amino acid sequence showed the highest identity with 99%, 60%, and 56% to *A. comosus* cv. Smooth Cayenne (accession number AAO16863), *Camellia nitidissima* (accession number ACM43505), and *Juglans regia* (accession number ACN86310), respectively.

Key word: gene cloning, pineapple, polyphenol oxidase (PPO)

บทคัดย่อ

ทำการโคลนและหาลำดับเบสของบริเวณรหัสสำหรับโปรตีนที่สมบูรณ์ของยีนสำหรับเอนไซม์ Polyphenol oxidase (PPO) ในผลสับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง โดยใช้เทคนิค Reverse Transcriptase Polymerase Chain Reaction (RT-PCR) และ 5'-3' Rapid Amplification of cDNA End (5'-3' RACE) เมื่อวิเคราะห์ลำดับเบสที่ได้จากการโคลนยีนพบว่า ลำดับเบสที่สมบูรณ์ของยีน PPO มีความยาว 1,815 คู่เบส สามารถแปลรหัสเป็นกรดอะมิโนได้ 604 หน่วย (residue) และสามารถคำนวณน้ำหนักโมเลกุลได้ 67,422.91 ดัลตัน ลำดับกรดอะมิโนของเอนไซม์ PPO มีความเหมือนกับ PPO ในสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย (accession number AAO16863) มากที่สุดที่ระดับ 99% รองลงมาคือ คาเมลเลีย (accession number ACM43505) และ วอลนัท (accession number ACN86310) ที่ระดับ 60% และ 56% ตามลำดับ

คำสำคัญ polyphenol oxidase (PPO), ยีนโคลนนิ่ง, สับปะรด

คำนำ

สับปะรดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญอย่างหนึ่งของประเทศไทย มีมูลค่าการส่งออกปีละหลายพันล้านบาท สัดส่วนการส่งออกสับปะรดของประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นการแปรรูป สำหรับการส่งออกในรูปแบบสดนั้นยังมีอยู่น้อยมาก ซึ่งข้อจำกัดในการส่งออกในรูปแบบสดนั้น เนื่องจากปัญหาการเก็บรักษาระหว่างการขนส่งทางเรือที่ใช้ระยะเวลานาน และมีการเก็บรักษาสับปะรดที่อุณหภูมิต่ำ (10 -13°C) ก่อนการวางจำหน่าย จึงเกิดอาการไส้สีน้ำตาล (black heart หรือ internal browning (IB)) ซึ่งเป็นความผิดปกติทางสรีรวิทยาเกิดกับสับปะรดหลังการเก็บเกี่ยว สันนิษฐานว่าเกิดจากกระบวนการ polymerization ของ phenolic compounds จากเอนไซม์ Poly phenol oxidase (PPO) เป็นการสูญเสียคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว และไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค (ศิริพานิช และนฤกุลประกิต, 2548; Stewart et al., 2001) การแก้ปัญหาอาการไส้สีน้ำตาลในสับปะรดสามารถทำได้หลายวิธี ซึ่งส่วนใหญ่ใช้ได้ผลกับสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม Smooth Cayenne แต่ใช้ไม่ได้ผลในสับปะรดพันธุ์กึ่งที่จัดอยู่ในกลุ่ม Queen ดังนั้นการส่งออกสับปะรดสดส่วนใหญ่จึงเป็นกลุ่ม Smooth Cayenne ขณะที่กลุ่ม Queen ก็เป็นที่นิยมของผู้บริโภคผลสดเช่นกัน มีการศึกษาสารประกอบต่างๆ ในสับปะรดเพื่อหาสาเหตุหลักที่ทำให้เกิดความเสียหายที่แตกต่างกันในสับปะรดทั้งสองพันธุ์ แต่ก็ยังไม่สามารถระบุได้ จึงควรมีการศึกษาค้นคว้าใช้วิธีการใหม่ๆ เพื่อยับยั้งการเกิดอาการดังกล่าวอย่างมีประสิทธิภาพ เทคโนโลยีชีวภาพเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้เพื่อการปรับปรุงพันธุ์พืชให้มีลักษณะที่ต้องการ รวมทั้งการลดการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร โดยการใช้วิธีการทางพันธุวิศวกรรม

¹ ฝ่ายเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย 35 หมู่ 3 เทคโนโลยี ๓. เลียบคลองห้า อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120

¹ Department of Agricultural Technology, Thailand Institute of Scientific and Technological Research 35 Moo 3 Technopolis, Tambon Khlong 5, Amphoe Khlong Luang, Pathum Thani. 12120

โดยตรง หรือการพัฒนาดีเอ็นเอเครื่องหมาย ข้อมูลพื้นฐานในเรื่องของยีนและคุณลักษณะของยีนสำหรับเอนไซม์ PPO ในพืชชนิดต่างๆ ได้มีการศึกษาในประเทศที่พัฒนาแล้วมาเป็นเวลาหลายปี (Chevalier et al., 1999; Liao et al., 2006) สำหรับประเทศไทยข้อมูลทางด้านนี้มีอยู่อย่างจำกัดโดยเฉพาะในพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศรวมทั้งในสับปะรด และจากทั้งสภาพภูมิประเทศและสายพันธุ์ที่ใช้ปลูกแตกต่างกัน จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาในสายพันธุ์ที่ปลูกในประเทศไทย ทางคณะผู้วิจัยได้ทำการศึกษายีนสำหรับเอนไซม์ PPO ในสับปะรดทั้งกลุ่ม Smooth Cayenne (ศรีราชา) และ Queen (ตราดสีทอง) ในการเสนอผลงานวิจัยครั้งนี้ นำเสนอที่ได้จากพันธุ์ตราดสีทอง โดยได้ทำการโคลนยีนดังกล่าวทั้งบริเวณกลางยีน ด้านปลาย 5' และ 3' และบริเวณรหัสของยีนที่สมบูรณ์ และวิเคราะห์ลำดับเบสของยีนดังกล่าว

อุปกรณ์และวิธีการ

นำตัวอย่างสับปะรดพันธุ์ตราดสีทองมาชักนำให้เกิดอาการไล่สีน้ำตาลโดยเก็บที่อุณหภูมิ 14°C 10 วัน แล้วนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25°C อีก 7 วัน จากนั้นนำผลสับปะรดมาผ่าตามยาว เพื่อสังเกตอาการไล่สีน้ำตาล (ภาพที่ 1A และ 1B) แล้วเก็บตัวอย่างเนื้อสับปะรดที่แสดงอาการดังกล่าวโดย ซึ่งน้ำหนักและจุดบันทึกไว้ ห่อด้วย Aluminium foil แช่ในไนโตรเจนเหลว จากนั้นเก็บที่ -80°C จนกว่าจะใช้สกัด RNA

สกัด RNA โดยการดัดแปลงจากวิธีของ Yu and Goh (2000) จากนั้นทำการสังเคราะห์ cDNA บริเวณกลางยีนด้วยวิธี Reverse Transcription Polymerase Chain Reaction (RT-PCR) โดยใช้ template RNA 2 ไมโครกรัม ไพรเมอร์ที่ใช้ได้แก่ PPO:F: 5'-GCAGGCCAACGTCCACTgyrcntaytg-3' และ PPO:R: 5'-CGTGCACGAAGGAGccngcraaytc-3' ทำการสังเคราะห์ first strand โดยเติม template RNA ลงใน Ready-To-Go RT-PCR beads (Amersham Biosciences) ที่มี poly d(T)12-18 0.5 ไมโครกรัม นำสารละลายดังกล่าวบ่มที่ 42°C 30 นาที และที่ 94°C องศาเซลเซียส 5 นาที แล้วเติมไพรเมอร์ที่ใช้ในการสังเคราะห์ยีน จากนั้นนำสารละลายดังกล่าวเข้าเครื่อง PCR (Ampliton II thermocycler, Thermolyn, USA) เพื่อทำการสังเคราะห์ยีน โดยใช้โปรแกรมสำหรับการสังเคราะห์ดังนี้ 1 รอบ ที่อุณหภูมิ 94°C องศาเซลเซียส 5 นาที, 35 รอบ ที่ 94°C 30 วินาที, 60°C 30 วินาที และ 72°C 2:15 นาที และ 1 รอบ ที่ 72°C 10 นาที นำผลที่ได้มาตรวจสอบด้วยวิธี gel electrophoresis ใน 1.2% agarose gel ทำการตัดชิ้นดีเอ็นเอที่ได้ออกจาก agarose gel เพื่อสกัดดีเอ็นเอออกจากเจล โดยใช้ QIAquick gel extraction kit (QIAGEN, Germany) เชื่อมต่อชิ้นดีเอ็นเอเข้ากับเวกเตอร์ pGEM-T easy (Promega) จากนั้นทำการส่งถ่าย ดีเอ็นเอสายผสมเข้าสู่เซลล์เจ้าบ้าน *Escherichia coli* สายพันธุ์ DH5 α ด้วยวิธี heat shock ทำการตรวจสอบโคลนที่มีดีเอ็นเอสายผสมโดยการตัดด้วยเอนไซม์ตัดจำเพาะ *EcoRI* จากนั้นคัดเลือกโคลนเพื่อหาลำดับเบส

ทำการสังเคราะห์ยีนด้านปลาย 5' และ 3' ด้วย SMART RACE cDNA Amplification kit (Clontec) โดยไพรเมอร์สำหรับการสังเคราะห์ด้านปลาย 5' ได้แก่ 5'PPO1: 5'-AGGATGAAGGGTCCGTGTAGATAGA-3' และ 3'PPO1: 5'-GAAGATA AAGAGCAAGGTATCGACG-3' ทำการสังเคราะห์ยีนตามวิธีการในคู่มือ ตรวจสอบผลที่ได้ด้วย gel electrophoresis ใน 1.2% agarose gel ทำการโคลนยีนตามวิธีข้างต้น ตรวจสอบการมีดีเอ็นเอสายผสม และคัดเลือกโคลนเพื่อหาลำดับเบส นำลำดับเบสที่ได้จากทั้งสามบริเวณมารวมกันเพื่อหาลำดับเบสที่สมบูรณ์ของยีน วิเคราะห์ลำดับเบสที่ได้โดยเปรียบเทียบกับฐานข้อมูล NCBI (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/gorf/gorf.html>) เมื่อผลยืนยันว่าเป็นของยีน PPO ทำการออกแบบไพรเมอร์สำหรับการสังเคราะห์บริเวณรหัสของยีนที่สมบูรณ์ ได้แก่ PPO1full(F): 5'-GCAGTGCCTGGTTTGGTGTATTC-3' และ PPO1full(R): 5'-TCTTACAATATGCTCATCACTTGG-3' ตรวจสอบผลที่ได้ โคลนยีน และตรวจสอบลำดับเบสที่ได้โดยเปรียบเทียบกับฐานข้อมูล NCBI

ผลและวิจารณ์

เมื่อทำการสังเคราะห์ cDNA ยีน PPO ในสับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง (*Ananas comosus* cv. Queen). บริเวณกลางยีน ด้านปลาย 5' และ 3' ด้วยเทคนิค RT-PCR, 5' RACE 3' RACE บริเวณรหัสของยีนที่สมบูรณ์ และตรวจสอบแถบดีเอ็นเอพบแถบดีเอ็นเอขนาดประมาณ 1,000 คู่เบส 900 คู่เบส และ 800 คู่เบส ตามลำดับ หลังการโคลนยีน หาลำดับเบส นำลำดับเบสจากทั้งสามบริเวณมารวมกัน และวิเคราะห์ลำดับเบสที่ได้จากการโคลนยีนพบว่า ลำดับเบสมีความยาวทั้งหมด 2,119 คู่เบส เมื่อออกแบบไพรเมอร์สำหรับบริเวณรหัสของยีนที่สมบูรณ์ และสังเคราะห์ยีนดังกล่าว พบแถบดีเอ็นเอขนาดประมาณ 1,800 คู่เบส (Fig.2) หลังการโคลนยีน หาลำดับเบส พบว่า ลำดับเบสของยีน PPO มีความยาวทั้งหมด 1,859 คู่เบส (Fig.3) บริเวณ ATG-start codon ถึง TGA-stop codon มีความยาว 1,815 คู่เบส และมีตำแหน่งจุดจำของเอนไซม์ตัดจำเพาะที่มีตำแหน่งจุดจำตั้งแต่หกตำแหน่งขึ้นไปจำนวน 281 ชนิด เมื่อนำเบสของยีน PPO แปลเป็นกรดอะมิโนได้ 604 หน่วย (residue) และ

สามารถคำนวณน้ำหนักโมเลกุลได้ 67,422.91 ดัลตัน เมื่อเปรียบเทียบลำดับลำดับกรดอะมิโนของเอนไซม์ PPO จากสับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง กับลำดับกรดอะมิโนในฐานข้อมูล NCBI (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/BLAST/Blast.cgi>) พบว่ามีความเหมือนกับ ppo ในในสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย (accession number [AAO16863](#)) มากที่สุดที่ระดับ 99% รองลงมาคือ คาเมลเลีย (accession number [ACM43505](#)) และ วอลนัท (accession number [ACN86310](#)) ที่ระดับ 60% และ 56% ตามลำดับ ลำดับเบสของยีนที่ได้อยู่ในกระบวนกรลงทะเบียนในฐานข้อมูล NCBI (bankit1251229 GQ458254)

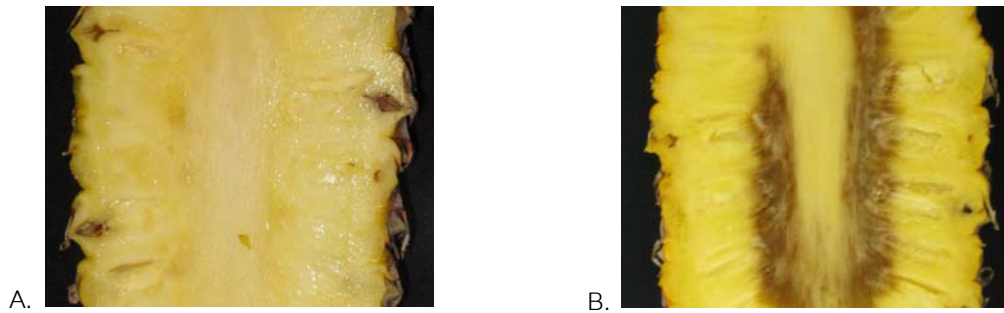


Figure1 Pineapple *Ananas comosus* cv. Queen. (A = control pineapple stored at 25°C 17 days, B = IB induced pineapple stored at 14°C 10 days and 25°C 7 days)

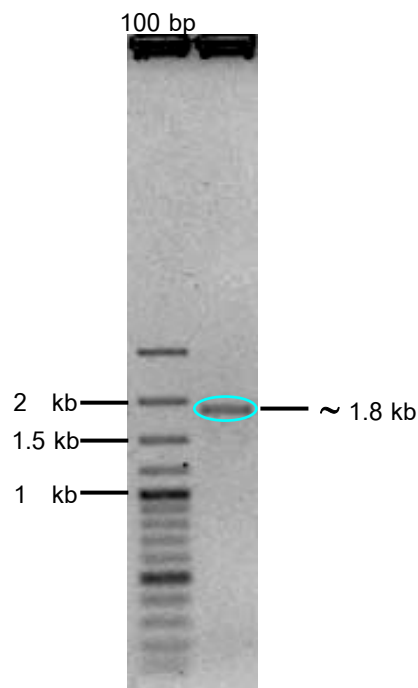


Figure 2 1.2% Agarose gel electrophoresis of amplification of PPO cDNA from *Ananas comosus* cv. Queen.

