



รายงานการวิจัย

ประสิทธิภาพการผลิตแกมมาอะมิโนบิวทีริกแอซิด (กาบา) โดยแบคทีเรีย
ผลิตกรดแลกติกจากกุ่มส้มเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตกุ่มส้ม

Efficiency of Gamma-amino butyric acid (GABA) Production by
Isolated Lactic Acid Bacteria from Kung Som for Development
of Kung Som Production

นางสาวมณฑกานต์ ทองสม
นางสาววิไลวรรณ ไชยศรี
นางสาวสิริกกุล เพชรหวล

ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากงบประมาณแผ่นดิน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ชื่อโครงการ ประสิทธิภาพการผลิตแกมมาอะมิโนบิวทีริกแอซิด (กาบา) โดยแบคทีเรียผลิตกรดแลกติกจากกึ่งสั้มเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตกึ่งสั้ม

ผู้ทำวิจัย มณฑกานต์ ทองสม วิไลวรรณ ไชยสร และสิริกุล เพชรทวล
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

บทคัดย่อ

จากการเก็บตัวอย่างกึ่งสั้มที่จำหน่ายในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 20 ตัวอย่าง เพื่อคัดแยกแบคทีเรียแลกติกที่มีความปลอดภัย (การย่อยสลายเม็ดเลือดแดง การผลิตไบโอจีนิกเอมีน การทดสอบความไวต่อยาปฏิชีวนะ และความสามารถในการยับยั้งเชื้อก่อโรค) ศึกษาความสามารถในการผลิตกาบา สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตกาบา และนำแบคทีเรียแลกติกที่ผลิตกาบาได้ไปใช้เป็นกล้าเชื้อในการผลิตกึ่งสั้ม จากการทดลองพบว่า สามารถคัดแยกแบคทีเรียแลกติกจากตัวอย่างกึ่งสั้มได้จำนวน 173 ไอโซเลต เป็นแบคทีเรียแกรมบวก ทั้งรูปร่างท่อน และกลม ไม่ให้ผลทดสอบกับเอนไซม์คคาเลส มีการย่อยสลายเม็ดเลือดแดงแบบ γ -hemolysis ไม่ผลิตไบโอจีนิกเอมีน มีความไวต่อยาปฏิชีวนะ chloramphenicol และ erythromycin ตื้อต่อยาปฏิชีวนะ vancomycin, kanamycin, gentamycin, streptomycin และ polymyxin สามารถยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคได้ทั้ง 4 ชนิด (*E. coli*, *S. aureus*, *B. cereus* และ *Salmonella enterica serovar typhi*) พบว่ามีแบคทีเรียแลกติกที่สามารถผลิตกาบาได้ 4 ไอโซเลต คือ L2, L4, L5, L7, L8, L9 และ L10 ซึ่งสามารถผลิตกาบาได้ (7.19 ± 1.77 , 4.22 ± 0.66 , 3.91 ± 0.78 , 1.25 ± 0.63 , 2.66 ± 0.22 , 1.72 ± 0.16 และ 3.44 ± 0.31 มิลลิโมลาร์ ตามลำดับ) โดย L2 สามารถผลิตกาบาได้ดีที่สุด จากการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตกาบาของแบคทีเรียแลกติก L2 พบว่าการเลี้ยงในอาหาร MRS ที่เติม 5% ไมโนโซเดียมกลูตาเมต 1.5% โซเดียมคลอไรด์ พีเอช 5.0 เป็นสภาวะที่ดีที่สุดในการผลิตกาบา และแบคทีเรียแลกติก L2 มีอัตราการเจริญสัมพันธ์กับการเจริญโดยในวันที่ 5 ของการบ่มมีปริมาณกาบาที่สูงที่สุดอย่างมีนัยสำคัญ และเมื่อนำแบคทีเรียแลกติก L2 ไปใช้เป็นกล้าเชื้อในการผลิตกึ่งสั้ม พบว่าแบคทีเรียแลกติก L2 มีผลองค์ประกอบทางเคมีและจุลชีววิทยาเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของกึ่งสั้ม เมื่อวิเคราะห์ปริมาณกาบาจากกึ่งสั้มที่มีการใช้กล้าเชื้อ L2 พบว่ามีปริมาณกาบา 25.91 มิลลิกรัม/กิโลกรัม และจากการพิสูจน์เอกลักษณ์ของแบคทีเรียแลกติก L2 โดยวิธี 16S ribosomal DNA พบว่าเป็นเชื้อ *Lactobacillus plantarum*

คำสำคัญ : แกมมาอะมิโนบิวทีริกแอซิด (กาบา) แบคทีเรียผลิตกรดแลกติก กึ่งสั้ม