

รหัสโครงการ SUT3-303-52-24-19



รายงานการวิจัย

การวิเคราะห์การทำงานของ delta-6-desaturase like gene ในอาร์ทีเมีย[†]
(Expression analysis of delta-6-desaturase like gene in Artemia)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจาก
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ผลงานวิจัยเป็นความรับผิดชอบของทั้งหน้าโครงการวิจัยแต่เพียงผู้เดียว

รหัสโครงการ SUT3-303-52-24-19



รายงานการวิจัย

การวิเคราะห์การทำงานของ delta-6-desaturase like gene ในอาร์ทีเมีย[†] (Expression analysis of delta-6-desaturase like gene in Artemia)

คณะกรรมการ

หัวหน้าโครงการ

รองศาสตราจารย์ ดร. สุรินทร์ นุญอนันธ์สาร
สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์
สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2551-2552
ผลงานวิจัยเป็นความรับผิดชอบของหัวหน้าโครงการวิจัยแต่เพียงผู้เดียว

กันยายน 2558

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณ นางสาวศุภมาศ ถนนมนัน นางสาวอารยา แจ้งไพร นางสาวธาราทิพย์ พิทักษ์สังค์ นักศึกษาปริญญาโท ที่ได้ช่วยดำเนินการวิจัยนี้จนสำเร็จลุล่วง

ผู้วิจัยขอขอบคุณ นายสุนัย พลายมี หัวหน้างานสัตว์น้ำ ฟาร์มมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี รวมทั้งบุคลกรฝ่ายสนับสนุนทุกท่าน ที่ได้ให้การช่วยเหลือ ให้คำแนะนำต่าง ๆ จนทำให้งานวิจัยครั้งนี้สำเร็จได้ด้วยดี

ผู้วิจัยขอขอบคุณนางสาวศิริวรรณ เพชรสุมบัติ หัวหน้างานกลุ่มห้องปฏิบัติการเทคโนโลยี การผลิตสัตว์ และนานา民族 ชาญเวช พนักงานวิทยาศาสตร์ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ ที่ได้ให้การช่วยเหลือ และคำแนะนำต่าง ๆ ในการทำงานวิจัยนี้

ท้ายนี้ผู้วิจัยขอขอบคุณคณาจารย์ บุคลากรและนักศึกษา ของสาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิต สัตว์ที่ได้ให้การช่วยเหลือ คำแนะนำ และการสนับสนุนในด้านต่าง ๆ สำหรับงานวิจัยนี้

ผู้วิจัยขอขอบคุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ที่ได้ให้เงินทุนสนับสนุนการวิจัย และ ขอขอบคุณศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ใน การให้ความอนุเคราะห์การใช้เครื่องมือการวิจัย และฟาร์มมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารีในการทำงานวิจัยนี้



บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้ได้ทำการโคลนยีน delta-6 desaturase (*fads2*) จากปลานิคเพื่อนำมาโคลนเข้าสู่ pYES 2.1 เพื่อสร้างพลาสมิด pYoni-*fads2* และนำเข้าสู่เชื้อสาหร่าย *Saccharomyces cerevisiae* เพื่อให้มีการแสดงออกอีน ไซม์ delta-6 desaturase เมื่อถูกเหนี่ยวนำด้วยน้ำตาลกาแลคโตส พบร่วมกับ *onifads 2* ที่ได้จากปลานิลเมิโกรงสร้างของยีนตระกับโกรงสร้างของยีน *fads 2* ในปลาต่าง ๆ และมีความคล้ายคลึงของรอดอร์โนกับปลาอื่น ๆ อยู่ในช่วง 72.6%-80.9% การวิเคราะห์การแสดงออกของรีคอมบีแนนท์สต์ด้วยวิธี Reverse transcription PCR (RT-PCR) พบร่วมกับรีคอมบีแนนท์สต์ (RY) ที่ได้รับการเหนี่ยวนำให้แสดงออกด้วยน้ำตาลกาแลคโตสเป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมง มีการผลิต mRNA ของยีน *onifads 2* รีคอมบีแนนท์สต์ที่เดี่ยงด้วยน้ำตาลกาแลคโตส ($4.82 \pm 0.59 \text{ mg g}^{-1}$) หรือน้ำตาลกาแลคโตส ($5.63 \pm 0.28 \text{ mg g}^{-1}$) มีปริมาณไขมันไม่แทรกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) RY ที่เดี่ยงด้วยน้ำตาลกาแลคโตสมีกรดไขมัน C18:2n6 และ C18:3n3 ซึ่งเป็นสารตั้งต้นของอีน ไซม์ delta-6 desaturase ในปริมาณต่ำ และพบว่า RY ที่เดี่ยงด้วยน้ำตาล กานแลตโตส มี C18:4n3 สูงกว่า C18:4n3 ใน RY ที่เดี่ยงด้วยน้ำตาลกาแลคโตส อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$)

การวิจัยนี้ได้ศึกษาถึงผลของการใช้ RY ต่อการเพิ่มปริมาณของ PUFA ในอาร์ทีเมีย โดยทำการเดี่ยงอาร์ทีเมียด้วย RY หรือ ยีสต์ที่ไม่ได้รับการถ่ายยีน (กลุ่มควบคุม, WT) เป็นระยะเวลา 12, 18 และ 24 ชั่วโมง พบร่วมกับอาร์ทีเมียที่เดี่ยงด้วย RY มีกรดไขมันกตุ่ม n6 ได้แก่ C18:2n6, C18:3n6, C20:3n6 และ C20:4n6 และ กรดไขมันกตุ่ม n3 ได้แก่ C18:3n3, C18:4n3, C20:3n3, C20:5n3 สูงกว่าอาร์ทีเมียกลุ่มควบคุม และพบว่าสัดส่วนของ C18:3n6 ต่อ C18:2n6 และ สัดส่วนของ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ในอาร์ทีเมียที่เดี่ยงด้วย RY มีค่าสูงกว่าค่าสัดส่วนดังกล่าวในอาร์ทีเมียที่เดี่ยงด้วยยีสต์ที่ไม่ได้รับการถ่ายยีน นอกจากนี้ยังพบ C22:6n3 ในอาร์ทีเมียที่เดี่ยงด้วย RY ต่อมากได้ทำการศึกษาถึงผลของการใช้น้ำมันปลาและน้ำมันลินิน (FSO) ต่องค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ผลการทดลองพบว่าอาร์ทีเมียที่เดี่ยงด้วยน้ำมันลินินมีปริมาณกรดไขมัน C18:2n6 และ C18:3n3 สูงขึ้นมาก ในขณะที่อาร์ทีเมียที่เดี่ยงด้วยน้ำมันปลา มีปริมาณกรดไขมัน C20:5n3 และ C22:6n3 สูงขึ้นมาก การทดลองต่อมาได้ทำการศึกษาผลของการเดี่ยงอาร์ทีเมียด้วย RY ร่วมกับน้ำมันลินิน (RY+FSO) ต่องค์ประกอบไขมันในอาร์ทีเมีย ผลการทดลองพบว่าอาร์ทีเมียที่เดี่ยงด้วย RY + FSO มีกรดไขมัน C18:3n6, C18:4n3 และ C20:5n3 สูงขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับอาร์ทีเมียที่เดี่ยงด้วย WT+FSO และการทดลองนี้ยังพบ C22:6n3 ในอาร์ทีเมียที่เดี่ยงด้วย RY + FSO การศึกษาครั้งนี้สรุปได้ว่า รีคอมบีแนนท์สต์ที่มีการแสดงออกของยีน *onifads 2* สามารถเพิ่มปริมาณ PUFA ในอาร์ทีเมียได้

Abstract

In this study, heterogenous expression of delta-6 desaturase (*fads2*) from Nile tilapia was produced to increase polyunsaturated fatty acid (PUFA) in artemia. First, the full-length cDNA of *fads2* (*oni-fads2*) was cloned from Nile tilapia. The *oni-fads2* was cloned into pYES 2.1 to generate pYoni-*fads2* and subsequently expressed in *Saccharomyces cerevisiae* under galactose induction. The RT-PCR was conducted to determine the expression of the recombinant *S. cerevisiae* (RY) that carried pYoni-*fads2*. The result showed that the transcript of the *oni-fads2* was conspicuously detected 24 h after galactose induction. No significant difference ($P > 0.05$) in the lipid content of RY was observed between RY grown in galactose ($5.63 \pm 0.28 \text{ mg g}^{-1}$) and glucose ($4.82 \pm 0.59 \text{ mg g}^{-1}$) as the carbon source. The endogenous substrates C18:2n6 and C18:3n3 were detectable when RY was grown in the presence of galactose and glucose. Furthermore, the level of C18:4n3 in the RY was higher in galactose-induction than that in SC media-glucose.

In order to investigate whether RY could increase PUFA content in artemia, artemia nauplii were fed with RY or non-transformed yeast (control yeast; WT) for 12, 18 and 24 h. The result showed that RY enriched artemia had higher amount of n6-PUFA (C18:2n6, C18:3n6, C20:3n6, C20:4n6) and n3-PUFA (C18:3n3, C18:4n3, C20:3n3, C20:5n3) when compared with that of WT enriched artemia. Ratio of C18:3n6 to C18:2n6 and C18:4n3 to C18:3n3 in RY enriched artemia were higher than that in WT enriched artemia. In addition, C22:6n3 was detectable in the RY enriched artemia. Next, the artemia nauplii were fed with fish oil (oil rich in C20:5n3 and C22:6n3) or flax seed oil (FSO) (oil rich in C18:2n6 and C18:3n3) to compare the fatty acid composition of enriched artemia. Compared to the control artemia (artemia without enrichment), fish oil enriched artemia had high content of C20:5n3 and C22:6n3 while FSO enriched artemia had high content of C18:2n6 and C18:3n3. The last experiment was conducted to investigate the fatty acid composition of the combination enrichment of RY and FSO in artemia (RY+FSO). Comparing with WT and FSO enriched artemia (WT+FSO), RY+FSO enriched artemia had greater amount of C18:3n6, C18:4n3 and C20:5n3. Additionally, RY+FSO had higher ratio of C18:3n6 to C18:2n6 and C18:4n3 to C18:3n3 than that in WT+FSO enriched artemia. Moreover, C22:6n3 was detectable in the RY+FSO enriched artemia. Taken together, RY expression *oni-fads2* could increase PUFA amount in artemia.

สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อ	๑
Abstract	๒
สารบัญ	๓
สารบัญตาราง	๗
สารบัญภาพ	๙
บทที่ 1 บทนำ	
ความสำคัญและที่มาของปัจจัยการวิจัย	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	16
ขอบเขตของการวิจัย	16
ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย	16
บทที่ 2 วิธีดำเนินการวิจัย.....	18
บทที่ 3 ผลการวิจัย	
3.1 ผลการศึกษา.....	30
3.2 อภิปรายผลการศึกษา.....	61
บทที่ 4 บทสรุป	
สรุปผลการวิจัย	66
ข้อเสนอแนะ	67
บรรณานุกรม	68
ภาคผนวก	75
ประวัติผู้วิจัย	76

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1.1 คุณค่าทางโภชนา (ค่าเฉลี่ย (%)) ± ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน)3
ของอาร์ทีเมียในระยะนอเพลี้ยสและระยะตัวเต็มวัย3
ตารางที่ 1.2 ความผันแปรขององค์ประกอบเปอร์เซนต์ eicosapentaenoic acid [EPA (C20:5n3) ในอาร์ทีเมียสายพันธุ์ต่าง3
ตารางที่ 1.3 องค์ประกอบของกรดไขมัน PUFA ในอาร์ทีเมียระยะ Nauplii ที่เลี้ยงด้วยน้ำมันชนิดต่าง ๆ (enriched artemia)5
ตารางที่ 1.4 องค์ประกอบของกรดไขมัน (%) ของกรดไขมันทั้งหมด) ของอาร์ทีเมีย ที่เลี้ยงด้วยแพลงก์ตอนพืช <i>N. salina</i> เป็นระยะเวลา 8 และ 24 ชั่วโมง6
ตารางที่ 1.5 องค์ประกอบของไขมันและกรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อกรัมน้ำมันนักแห้ง) ของอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยอิมัลชันน้ำมันปลา และอุดอาหารเป็นระยะเวลา 24 และ 72 ชั่วโมง8
ตารางที่ 1.6 ตารางเปรียบเทียบขนาดของ Coding Sequence (CDS) ของยีน delta 6 desaturase ในปลาชนิดต่าง ๆ.....14
ตารางที่ 1.7 ผลการสร้างรีคอมบีแนนท์สต์ในยีสต์ชนิด <i>S. cerevisiae</i> โดยเวกเตอร์ ไนกุล์ pYES และโพรโมเตอร์ <i>GAL1</i>15
ตารางที่ 2.1 องค์ประกอบของกรดไขมันในน้ำมันปลา และน้ำมันลินิน.....28
ตารางที่ 3.1 องค์ประกอบของกรดไขมันของรีคอมบีแนนท์สต์ (RY) (ค่าเฉลี่ย ± ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน).....35
ตารางที่ 3.2 ผลของการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยยีสต์หรือรีคอมบีแนนท์สต์ต่อ องค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ที่ระยะเวลา 12 ชั่วโมง.....38
ตารางที่ 3.3 ผลของการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยยีสต์หรือรีคอมบีแนนท์สต์ต่อ องค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ที่ระยะเวลา 18 ชั่วโมง.....40
ตารางที่ 3.4 ผลของการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยยีสต์หรือรีคอมบีแนนท์สต์ต่อ องค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ที่ระยะเวลา 24 ชั่วโมง.....42
ตารางที่ 3.5 ผลของการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยน้ำมันลินินหรือน้ำมันปลาต่อ องค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ที่ระยะเวลา 12 ชั่วโมง.....47
ตารางที่ 3.6 ผลของการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยน้ำมันลินินหรือน้ำมันปลาต่อ องค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ที่ระยะเวลา 18 ชั่วโมง.....48

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.7 ผลของการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยน้ำมันลินินหรือน้ำมันปลาต่อ องค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ที่ระยะเวลา 24 ชั่วโมง.....	49
ตารางที่ 3.8 ผลของการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยยีสต์หรือรีคอมบีแนนท์สต์ร่วมกับ น้ำมันลินินต่อองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ^{ที่ระยะเวลา 12 ชั่วโมง.....}	53
ตารางที่ 3.9 ผลของการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยยีสต์หรือรีคอมบีแนนท์สต์ร่วมกับ น้ำมันลินินต่อองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ^{ที่ระยะเวลา 18 ชั่วโมง.....}	55
ตารางที่ 3.10 ผลของการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยยีสต์หรือรีคอมบีแนนท์สต์ร่วมกับ น้ำมันลินินต่อองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ^{ที่ระยะเวลา 24 ชั่วโมง.....}	57

สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่ 1.1 การใช้อาร์ทีเมียเป็นตัวนำพา (carrier) ในการนำสารอาหารที่จำเป็น (essential nutrient) วงศ์ตุ้ม สารอาหารที่ป้องกันโรค หรือยาเข้าสู่สัตว์น้ำอ่อน.....	4
ภาพที่ 1.2 สภาพน้ำมันปลาของโลก (g) ผลผลิตน้ำมันปลาของโลกที่มีแนวโน้มลดลง (x) ราคาน้ำมันปลาเฉลี่ย (ประเทศเนเธอร์แลนด์) มีแนวโน้มสูงขึ้น	10
ภาพที่ 1.3 เอ็นไซม์ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการเปลี่ยนกรดไขมัน 18:3n-3 เป็น EPA และ DHA	11
ภาพที่ 2.1 รีคอมบิแนทพลาสมิด pGal-onifads 2 ประกอบด้วยยีน fads 2 ของปLANiTi (onifads 2) ซึ่งถูกขับเคลื่อนด้วยโปรโมเตอร์ GAL1	24
ภาพที่ 3.1 การวิเคราะห์โครงสร้างของโปรตีน Onifads 2 ซึ่งเป็นเอ็นไซม์ delta-6 desaturase ของปLANiTi.....	31
ภาพที่ 3.2 การเปรียบเทียบโปรตีน OniFads 2 กับโปรตีน Fads 2 ของปLANiTi ต่าง ๆ เปอร์เซ็นต์ความคล้ายคลึงของลำดับกรดอะมิโนของ Onifads กับ Fads ของปลาแต่ละชนิด.....	33
ภาพที่ 3.3 การวิเคราะห์การแสดงออกของรีคอมบิแนทยีสต์ด้วยวิธี Reverse transcription PCR (RT-PCR)	34
ภาพที่ 3.4 สัดส่วนของกรดไขมันระหว่าง C18:3n6 ต่อ C18:2n6 ซึ่งเป็นสารตั้งต้น และผลิตภัณฑ์ตามลำดับของเอ็นไซม์ delta 6 desaturase ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบิแนทยีสต์ปกติ (wt) และอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบิแนทยีสต์ (RY)	44
ภาพที่ 3.5 สัดส่วนของกรดไขมันระหว่าง C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ซึ่งเป็นสารตั้งต้น และผลิตภัณฑ์ตามลำดับของเอ็นไซม์ delta 6 desaturase ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบิแนทยีสต์ปกติ (wt) และอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบิแนทยีสต์ (RY)	45

สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่ 3.6 สัดส่วนของกรดไขมันระหว่าง C18:3n6 ต่อ C18:2n6 ซึ่งเป็นสารตั้งต้น และผลิตภัณฑ์ตามลำดับของอีนไซม์ delta 6 desaturase ในอาร์ทีเมีย ^ก กลุ่มควบคุม (ไม่ได้รับน้ำมัน) อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันปลา และ ^ก อาร์ทีเมียที่เลี้ยงน้ำมันลินิน50
ภาพที่ 3.7 สัดส่วนของกรดไขมันระหว่าง C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ซึ่งเป็นสารตั้งต้น และผลิตภัณฑ์ตามลำดับของอีนไซม์ delta 6 desaturase ในอาร์ทีเมีย ^ก กลุ่มควบคุม (ไม่ได้รับน้ำมัน) อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันปลา และ ^ก อาร์ทีเมียที่เลี้ยงน้ำมันลินิน51
ภาพที่ 3.8 สัดส่วนของกรดไขมันระหว่าง C18:3n6 ต่อ C18:2n6 ซึ่งเป็นสารตั้งต้น และผลิตภัณฑ์ตามลำดับของอีนไซม์ delta 6 desaturase ในอาร์ทีเมีย ^{ที่เลี้ยงด้วยเยื่อสต็อกติ (wt)} ร่วมกับน้ำมันลินิน และอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วย ^{รีคอมบีแนนท์เยสต์ (RY)} ร่วมกับน้ำมันลินิน59
ภาพที่ 3.9 สัดส่วนของกรดไขมันระหว่าง C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ซึ่งเป็นสารตั้งต้น และผลิตภัณฑ์ตามลำดับของอีนไซม์ delta 6 desaturase ในอาร์ทีเมีย ^{ที่เลี้ยงด้วยเยื่อสต็อกติ (wt)} ร่วมกับน้ำมันลินิน และอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วย ^{รีคอมบีแนนท์เยสต์ (RY)} ร่วมกับน้ำมันลินิน60

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและที่มาของปัญหาการวิจัย

ในการอนุบาลลูกสัตว์น้ำวัยอ่อน โดยเฉพาะสัตว์น้ำกรรอย จะต้องใช้อาหารมีชีวิต (live feed) อาหารมีชีวิตที่นิยมใช้ในการอนุบาลลูกสัตว์น้ำกรรอย โดยเฉพาะลูกกุ้งทะเลคือ อาร์ทีเมีย เนื่องจาก การเตรียมอาร์ทีเมียทำได้ง่ายและ สะดวก แต่ปัญหาที่พบก็คือ อาร์ทีเมียมีคุณค่าทางอาหาร ไม่ครบตามที่ กุ้งทะเลวัยอ่อนต้องการ คือจะขาดกรดไขมันที่จำเป็น ได้แก่ arachidonic acid (AA, 20:4n6), docosahexaenoic acid (DHA, 22:6n3) และ eicosapentaenoic acid (EPA, 20:5n3) จึงได้มีการทำให้อาร์ทีเมีย มีคุณค่าทางอาหารสูงขึ้น (enriched artemia) โดยการนำเอาน้ำมันปลาทะเลที่มีกรดไขมันเหล่านี้ใน ปริมาณสูง มาตีให้แตกตัวในน้ำเป็นเม็ดเล็ก ๆ เพื่อให้อาร์ทีเมียกินเป็นอาหาร ทำให้อาร์ทีเมีย มี องค์ประกอบของ EPA และ DHA สูงขึ้น มีคุณค่าทางอาหารที่เหมาะสมในการนำไปอนุบาลลูกสัตว์น้ำ ทะเลวัยอ่อนมากขึ้น

น้ำมันปลาได้จากการผลิตโดยได้ของปลาทะเลชนิด เป็นแหล่งของไขมันที่อุดมไป ด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่จำเป็นโดยเฉพาะกรดไขมันในกลุ่ม โอเมก้า 3(Omega3:Ω3) ปัจจุบันได้มีการนำ น้ำมันปลามาผลิตเป็นอาหารเสริมเพื่อสุขภาพสำหรับมนุษย์ การบริโภคน้ำมันปลาอาจเสี่ยงต่อการได้รับ สารปนเปื้อนของโลหะหนัก น้ำมันปลาที่ควรนำมาบริโภคจะต้องเป็นน้ำมันปลาที่ที่ผ่านกระบวนการ ผลิตที่ได้มาตรฐาน เพื่อไม่มีองค์ประกอบของกรดไขมันไม่อิ่มตัว Ω3 สูงไม่ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กระแส ความนิยมในการบริโภคน้ำมันปลา กองประกันกับการนำน้ำมันปลามาใช้ในอุตสาหกรรมผลิตสัตว์ โดยเฉพาะการผลิตสัตว์น้ำ และวิกฤตการณ์พลังงานที่ส่งผลทำให้ทรัพยากระบمنีราคากลาง และความเสี่ยง โทรพของสภาพแวดล้อมทางทะเล ทำให้ปริมาณการผลิตน้ำมันปลาของโลกลดลง และน้ำมัน ปลา มีราคาสูงขึ้น ดังนั้นการหาแหล่งน้ำมันปลาทางเลือกอื่น ๆ โดยเฉพาะน้ำมันปลาที่จะสามารถนำมาใช้ ในอุตสาหกรรมการผลิตสัตว์น้ำจึงเป็นสิ่งที่ควรจะวิจัยและพัฒนาเป็นอย่างยิ่ง

กลไกการผลิตกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวสูง (polyunsaturated fatty acid) เกิดจากการทำงาน ของเอ็นไซม์หลักชนิด โดยปฏิกริยาขั้นต้นของการผลิตกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวสูง จะเกิดจากการเอ็นไซม์ delta-6 desaturase เป็น linoleic acid (C18:2n6) เป็น gamma-linolenic acid (C18:3n6) และเป็น alpha-linolenic acid (C18:3n3) เป็น stearidonic acid (C18:4n3) ซึ่งในสัตว์มีกระดูกสันหลังหลักชนิดมี ความสามารถในการผลิตกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูงนี้ได้มาก หรือน้อย แตกต่างกันในสัตว์แต่ละชนิด ปลา ทะเลบางชนิด ไม่สามารถผลิตกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูงนี้ได้ในระดับที่เพียงพอ จึงจำเป็นต้องได้รับจากการ บริโภค การศึกษาการทำงานของเอ็นไซม์ในกระบวนการสร้างกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูงนี้ในอาร์ทีเมีย จึงเป็นสิ่งที่ควรดำเนิน เพื่อเป็นการพัฒนาการปรับปรุงคุณค่าทาง โภชนาของอาร์ทีเมียให้มีคุณค่าที่

เหมาะสมในการเป็นอาหารสัตว์น้ำวัยอ่อน ดังนั้นการศึกษาครั้งนี้จึงจะใช้เทคนิคทางเคมีพันธุศาสตร์ในการสำรวจการทำงานของอีนไซม์ delta-6 desaturase ที่ทำงานในกระบวนการขั้นตอนของการสร้างกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง และพัฒนาวิธีการที่จะให้อาร์ทีเมียใช้ประโยชน์จากน้ำมันแหล่งอื่น ๆ แทนน้ำมันปลา แล้วยังมีคุณค่าทางโภชนาญาลกคี่ียงกับการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยน้ำมันปลา เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาคุณภาพของอาร์ทีเมียในการเป็นอาหารสัตว์น้ำวัยอ่อนต่อไป

การตรวจเอกสารวิชาการ

อาร์ทีเมีย หรือ ไรทะเด หรือ ไร้น้ำเค็ม หรือ โรสีน้ำตาล (*Brine shrimp*) (*Artemia sp.*) เป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง จัดอยู่ในพวก crustacean ลำตัวเป็นข้อปล้อง แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนหัว (head) มี 6 ปล้อง ส่วนอก (thorax) มี 11 ปล้อง ส่วนท้อง (abdomen) มี 8 ปล้อง อาร์ทีเมียโตเต็มวัยเพศผู้มีขนาดเล็กกว่าเพศเมีย เพศผู้ (ขนาดเมื่อโตเต็มวัยประมาณ 8-10 มิลลิเมตร) มีหนวดคู่ที่ 2 ขนาดใหญ่และมีรูปร่างคล้ายตะขอเพื่อเกาะจับอาร์ทีเมียเพศเมีย และบริเวณปล้องแรกของตัวท้องเพศผู้จะอวบะะเพศผู้ 1 คู่ อาร์ทีเมียเพศเมีย (ขนาดเมื่อโตเต็มวัยประมาณ 10-12 มิลลิเมตร) จะมีหนวดที่คู่ที่ 2 ขนาดเล็ก และบริเวณปล้องแรกของตัวท้องจะเป็นบริเวณที่เก็บตัวอ่อนหรือไข่ อาร์ทีเมียมีหลายสายพันธุ์ สามารถถือพันธุ์ทั้งแบบอาศัยเพศ (sexually reproducing species; bisexual species) และแบบไม่ออาศัยเพศ (parthenogenesis) (FAO [http://www.fao.org/fisery/culturedspecies/Artemia_spp/en], 2013)

อาร์ทีเมียจัดเป็นแพลงก์ตอนสัตว์ที่นิยมใช้เป็นอาหารในการอนุบาลลูกสัตว์น้ำวัยอ่อนที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ จัดเป็นอาหารหลักของการอนุบาลลูกสัตว์น้ำ ได้มีการใช้กันอย่างแพร่หลายในการอนุบาลสัตว์น้ำเศรษฐกิจและสัตว์น้ำสวยงาม อาร์ทีเมียได้ถูกนำมาใช้ในการอนุบาลลูกสัตว์น้ำวัยอ่อน โดยเฉพาะในกุ้งทะเล (80-85 เปอร์เซนต์) (FAO [http://www.fao.org/fisery/culturedspecies/ Artemia_spp/en], 2013) เช่น ใช้ในการอนุบาลลูกกุ้งทะเล (*Peneaus monodon*, *P. indicus*, *P. Chinensis*) (Xu et al., 1993; Immanuel et al., 2001) สูกปลาทะเล (Sargent et al., 1997; Cho et al., 2001) ทั้งนี้เนื่องจากอาร์ทีเมียสามารถเก็บออยู่ในรูปไข่แห้ง (cyst) ที่คงสภาพมีชีวิตได้นาน เมื่อต้องการนำมาใช้ ก็เพียงแต่นำมาเพาะในน้ำเค็ม สามารถฟื้กอกรูปเป็นตัวในระยะเวลาสั้น จึงนำไปใช้เป็นอาหารสัตว์น้ำได้สะดวก การจัดการทำได้ง่าย การเก็บรักษาทำได้สะดวก ดังนั้น คุณค่าทางโภชนาการของอาร์ทีเมียจึงเป็นสิ่งสำคัญที่นำไปสู่การผลิตลูกพันธุ์สัตว์น้ำเค็มวัยอ่อนคุณภาพดี

การอนุบาลสัตว์น้ำเค็มวัยอ่อนหลายชนิด จำเป็นต้องใช้อาหารมีชีวิต (live feed) ถึงแม้ว่าในธรรมชาติอาร์ทีเมียจะไม่ได้เป็นอาหารของสัตว์น้ำเค็มเหล่านี้ก็ตาม คุณค่าทางโภชนาการของอาร์ทีเมียในระยะนอเพลียส (*Nauplii*) และระยะโตเต็มวัย (*Adults*) แสดงค้างต่างๆ ที่ 1.1 ใน การอนุบาลสัตว์น้ำเค็มวัยอ่อนโดยส่วนใหญ่จะใช้ตัวอ่อนของอาร์ทีเมีย (*Artemia nauplii*) เพราะสะดวกในการจัดการ ได้แก่ ปั้นหาที่มักจะพบก็คือ *Artemia nauplii* ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการไม่ครบถ้วนความต้องการของสัตว์น้ำเค็มวัยอ่อน เพราะขาดกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง (polyunsaturated fatty acid, PUFA) (Navarro et al., 1992) ซึ่งจัดเป็นกรดไขมันที่จำเป็น (essential fatty acid; EFA) ในสัตว์น้ำเค็มวัยอ่อน จะเห็นได้ว่าอาร์ทีเมียที่ต่างสายพันธุ์ยังมีความผันแปรของ eicosapentaenoic acid (EPA; C20:5n3) ซึ่งเป็นกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูงที่จำเป็น โดยเฉพาะกุ้งกุลาดำ กุ้งขาว และ

ปลาทະเตวข้ออ่อน เนื่องจากสัตว์น้ำวัยอ่อนเหล่านี้ต้องการกรดไขมันชนิดนี้ในการดำรงชีวิตให้เป็นปกติ เพราะ PUFA เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของ เซลล์เมมเบรน ใช้ในการพัฒนาการการมองเห็น การพัฒนาระบบประสาทให้เป็นปกติ และนำไปใช้ผลิต eicosanoid ซึ่งเป็นสารตั้งต้นของฮอร์โมนที่สำคัญหลายชนิด (Bell and Dick, 1993; Watanabe, 1993; Watanabe and Kiron, 1994; Bell et al., 1995; Deering et al., 1997)

ตารางที่ 1.1 คุณค่าทางโภชนาการ (ค่าเฉลี่ย (%)) ± ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน)

ของอาร์ทีเมียในระบบเพลี้ยสและระยะตัวเต็มวัย

คุณค่าทางโภชนา	นอเพลี้ยส (Nauplii)	ตัวเต็มวัย (Adult)
โปรตีน	52.2 ± 8.8	56.4 ± 5.6
ไขมัน	18.9 ± 4.5	11.8 ± 5.0
เกล้า	9.7 ± 4.6	17.4 ± 6.3
คาร์โนไไซเดรต	14.8 ± 4.8	12.1 ± 4.4

(Leger et al., 1986 ข้างโดย Leger et al., 1987)

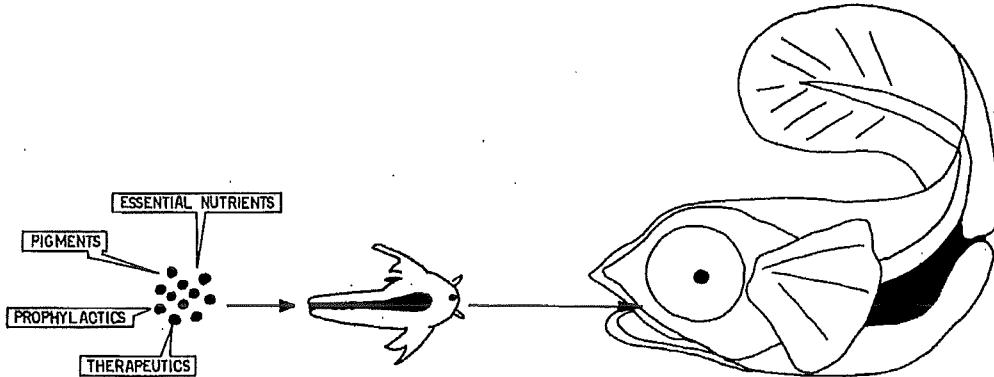
ตารางที่ 1.2 ความผันแปรขององค์ประกอบเบอร์เชนต์ eicosapentaenoic acid

[EPA (C20:5n3) ในอาร์ทีเมียสายพันธุ์ต่างๆ]

สายพันธุ์อาร์ทีเมีย	ประมาณ EPA (C20:5n3) (% area)
San Francisco Bay	0.3 – 13.3
Brazil	3.5 – 10.6
China	1.3 – 15.4
Canada	5.2 – 9.5
Utah –southern arm	2.7 – 3.6
- northern arm	0.3 – 0.4

(Leger et al., 1986 ข้างโดย Leger et al., 1987)

ถึงแม้ว่าอาร์ทีเมียมีหลายชนิดหลายสายพันธุ์ที่สามารถนำมาใช้ในการอนุบาลสัตว์น้ำวัยอ่อนได้ แต่อาร์ทีเมียส่วนใหญ่ยังมีคุณค่าทางอาหารไม่ครบตามความต้องการของสัตว์น้ำคีมวัยอ่อน นอกจากนี้สัตว์น้ำวัยอ่อนแต่ละชนิดอาจจะมีความต้องการสารอาหารที่จำเป็นบางชนิดที่แตกต่างกัน และการที่จะนำสารอาหารที่จำเป็นเหล่านี้ให้สัตว์น้ำวัยอ่อนกินโดยตรงทำได้ยาก เพราะสัตว์น้ำวัยอ่อนไม่ยอมกินยาหรือสารอาหารต่างๆ เหล่านี้โดยตรง จึงได้มีการทำ enriched artemia คือการทำให้อาร์ทีเมียมีคุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้น ก่อนที่จะนำไปอนุบาลลูกกุ้งทะเล และปลาทະเตว เนื่องจากอาร์ทีเมียเป็นสัตว์น้ำที่กรองกินอาหารจากมวลน้ำ (filter feeder) กล่าวคือจะกินสิ่งแขวนลอยทุกอย่างในน้ำที่มีขนาดเล็กกว่าช่องปาก อาร์ทีเมียจึงเป็นตัวนำพา (carrier) ในการนำสารอาหารที่จำเป็น ลงครัวๆ (ในกรณีของปลาสวยงาม) วิตามินและ/หรือสารที่กินเพื่อป้องกันโรค (prophylactic) ฯ เช่นร่างกายของสัตว์น้ำวัยอ่อน (ภาพที่ 1)



ภาพที่ 1.1 การใช้อาร์ทีเมียเป็นตัวนำพา (carrier) ในการนำสารอาหารที่จำเป็น (essential nutrient) รังควัตตุสารอาหารที่ป้องกันโรค หรือ ยา เข้าสู่สัตว์น้ำวัยอ่อน

ที่มา : Leger et al., 1987

อาร์ทีเมียส่วนใหญ่มีปริมาณกรดไขมันที่จำเป็นจำพวกกรดไขมันในกลุ่ม PUFA ตា ได้แก่ arachidonic acid (AA, 20:4n6), docosahexaenoic acid (DHA, 22:6n3) และ eicosapentaenoic acid (EPA, 20:5n3) ได้มีการนำเอาน้ำมันปลาต่าง ๆ ที่มีกรดไขมันในกลุ่ม PUFA สูง มาบีนให้แตกตัวเป็นเม็ดเล็กในน้ำ (emulsion) แล้วนำไปเลี้ยงอาร์ทีเมีย อาร์ทีเมียจะกรองกินเม็ดน้ำมันเหล่านี้เข้าไปในตัว ทำให้มีปริมาณ PUFA สูงขึ้นในตัวอาร์ทีเมีย (Southgate and Lou, 1995; McEvoy et al., 1996; Navarro et al., 1999) ดังตารางที่ 1.2 Immanuel และคณะ (2004) พบว่าเมื่ออาร์ทีเมียได้รับการเสริมน้ำมันตับปลาเข้าไป จะมี PUFA สูงขึ้น และมี กรดไขมันที่อิ่มตัว (Saturated fatty acid) ลดลง และ Martins และคณะ (2006) พบว่าเมื่อนำอาร์ทีเมียไปเลี้ยงด้วยกรดไขมันที่อิ่มตัวจะมีปริมาณกรดไขมันที่อิ่มตัวในร่างกายเพิ่มขึ้น และเมื่อนำอาร์ทีเมียไปเลี้ยงด้วยกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวสูง (Highly unsaturated fatty acid; HUFA) อาร์ทีเมียจะมีปริมาณ HUFA สูงขึ้น และมีปริมาณ HUFA-Ω3 เพิ่มสูงขึ้น โดยมี C20:5n3 และ C20:6n3 สูงกว่าอาร์ทีเมียที่ไม่ได้เสริม HUFA อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) (ตารางที่ 1.3) จากข้อมูลดังกล่าวนี้ให้เห็นว่าเมื่อนำอาร์ทีเมียไปเลี้ยงในสารอาหารนิดใด จะส่งผลให้อาร์ทีเมีย มีสารอาหารนั้น ในตัวอาร์ทีเมียเพิ่มสูงขึ้น และเมื่อนำอาร์ทีเมียนั้นไปเลี้ยงสัตว์น้ำวัยอ่อน ก็จะเป็นการให้อาร์ทีเมียเป็นตัวนำพาสารอาหารนั้นเข้าสู่สัตว์น้ำวัยอ่อน

นอกจากการปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาของอาร์ทีเมียด้วยการเลี้ยงอาร์ทีเมียในน้ำที่มีอิมลัชั่นของน้ำมันปลา ยังมีการศึกษาการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาของอาร์ทีเมียด้วยการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยแพลงก์ตอนพืช หมายชนิดที่มีส่วนประกอบของ PUFA (Volkman et al., 1989; Vazhappilly and Chen, 1998; Chakraborty et al., 2007) เพื่อนำไปใช้ออนบากลูกถุงทะเลและลูกปลาทะเล ได้มีรายงานการศึกษาการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยแพลงก์ตอนพืช *Chlorella salina*, *Chaetoceros calcitrans*, *Nannochloropsis salina* และเชื้อ Saccharomyces cerevisiae ผลการศึกษาพบว่าอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วย *N. salina* มีองค์ประกอบของ arachidonic acid (AA; C20:4Ω6), EPA และ DHA สูงที่สุด คือเท่ากับ 9.50 %, 25.80 % และ 4.18 % ตามลำดับ และพบว่าปริมาณ PUFA ของอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วย *N. salina* เป็นระยะเวลา 8 ชั่วโมงปริมาณสูงที่สุด และลดลงเมื่อเลี้ยงต่อเป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมง โดยองค์ประกอบของกรดไขมันของอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วย *N. salina* ลดลงตั้งตารางที่ 1.4 (Chakraborty et al., 2007)

ตารางที่ 1.3 ของปริมาณไขมัน PUFA ในอาหารที่เม็ดธารา Nauplii ที่เติบโตในแม่น้ำน่านต่างๆ (enriched artemia)

องค์กรชั้นเดียว ชนิดของน้ำมัน	ระดับน้ำมันที่ เสริม	Total SFA	Total MUFA	Total PUFA	C18:2n6	C18:3n3	C20:4n3	C20:5n3	C22:5n3	C22:6n3
หน่วย : area percent FAME (โดยเนื้อหาแนวดิ่ง)*										
Immanuel et al. (2001; 2004) / <i>Odomus niger</i>	<i>O. niger</i> liver oil	47.05	30.41	22.54	12.87	0.21	2.66	2.86	1.64	2.3
liver oil	0 %	29.34	30.23	31.03	8.90	17.24	1.90	2.45	0.24	0.3
	1 %	31.00	28.60	32.10	8.76	18.7	1.16	2.75	0.16	0.6
	2 %	28.40	30.10	37.40	8.87	20.4	2.12	4.32	0.46	1.23
	3 %	23.04	29.06	44.18	10.14	22.9	3.31	5.10	0.83	1.9
	4 %	26.50	26.30	39.60	9.50	19.8	3.60	4.65	1.05	0.95
Martins et al., 2006	หน่วย : g / 100 g total fatty acids									
	artemia	25.5 ^c	25.7 ^a	8.2 ^a	4.3 ^a	21.1 ^a	0.2	2.2 ^b	nd	0.2 ^b
	Artemia + SFA 300 mg L ⁻¹	77.1 ^a	6.3 ^c	2.0 ^b	0.9 ^b	5.4 ^b	0	0.4 ^c	nd	0.6 ^{ab}
	Artemia + HUFA 300 mg L ⁻¹	59.7 ^b	9.7 ^b	7.9 ^a	1.0 ^b	7.9 ^b	0.2	3.8 ^a	nd	2.2 ^a

SFA = saturated fatty acid, MUFA = monounsaturated fatty acid, PUFA = polyunsaturated fatty acid, HUFA = highly unsaturated fatty acid

ตารางที่ 1.4 องค์ประกอบของกรดไขมัน (% ของกรดไขมันทั้งหมด) ของอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยแพลงก์ตอนพืช *N. salina* เป็นระยะเวลา 8 และ 24 ชั่วโมง

กรดไขมัน	<i>N. salina</i>	อาร์ทีเมียก่อนเลี้ยง แพลงก์ตอน	อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วย <i>N. salina</i>	
			8 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง
C14:0	0.39	0.32	0.68	3.25
C15:0	3.10	0.21	1.10	1.69
C16:0	21.0	8.07	8.34	10.06
C18:0	0.94	4.91	2.24	2.30
Σ SFA	25.43	13.51	12.36	17.3
C16:1n7	20.10	9.62	5.08	4.11
C16:1n9	Nd	16.30	9.98	8.45
C18:1n7	0.50	2.21	3.65	3.80
C18:1n9	9.40	24.26	25.72	31.29
Σ MUFA	30.00	52.39	44.43	47.65
C16:2n4	0.05	nd	0.82	0.92
C16:3n4	0.05	0.41	0.88	0.56
C16:3n6	0.31	8.08	9.82	5.41
C18:2n6	2.10	8.50	0.38	0.25
C18:3n6	nd	0.32	0.67	0.75
C18:3n3	0.40	4.10	5.19	5.26
C18:4n3	0.15	0.85	1.65	1.51
C18:4n6	0.32	0.18	0.46	0.38
C20:4n6	9.50	2.30	14.15	13.0
C20:5n3	25.80	3.18	8.05	4.28
C22:5n3	0.35	0.05	0.01	0.01
C22:6n3	4.18	0.10	1.85	0.45
Σ PUFA	43.21	28.07	43.93	32.78
Σ n3: Σ n6	2.52	0.43	0.66	0.58

SFA = saturated fatty acid, Σ MUFA = ผลรวมของ monounsaturated fatty acid, Σ PUFA = ผลรวมของ polyunsaturated fatty acid, Σ n3: Σ n6 = ผลรวมของกรดไขมัน ω 3 ต่อ ผลรวมของกรดไขมัน ω 6
(Chakraborty et al., 2007)

องค์ประกอบของกรดไขมันบางชนิดในอาร์ทีเมียที่ได้รับอิมัลชันของน้ำมันปลา จะมีการเปลี่ยนแปลงเมื่อมีการอดอาหารอาร์ทีเมีย แสดงให้เห็นว่าอาร์ทีเมียได้นำกรดไขมันที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ Coutteau และ Mourente (1997) ได้ศึกษาโดยการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยน้ำมันปลา 2 ชนิด คือ อิมัลชัน triacylglycerols (ICES 30/4/C/3) และ fatty acid ethyl ester (ICES 30/4/C/EE) เป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมงพบว่า อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยอิมัลชันของน้ำมันปลาทั้ง 2 ชนิดมีไขมันสูงขึ้น ซึ่งการเพิ่มขึ้นของไขมันนี้จากการสะสม neutral lipid ชนิด triacylglycerol แล้วจึงทำการอดอาหารอาร์ทีเมียเป็นระยะเวลา 24 และ 72 ชั่วโมง และพบว่าอาร์ทีเมียที่อดอาหารเป็นระยะเวลา 72 ชั่วโมง ได้มีการใช้ประโยชน์ของ neutral lipid ชนิด triacylglycerol เนื่องจากพบว่าปริมาณ neutral lipid ชนิด triacylglycerol ลดลง 27-30 % และพบว่าอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันปลาทั้ง 2 ชนิดมีปริมาณ ω3-HUFA เพิ่มสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) โดยเพิ่มขึ้นจาก 6.3 % (8.2 มิลลิกรัมต่อกรัมน้ำหนักแห้ง) เป็น 20.4 % และ 21.8 % (40.4 และ 43.2 มิลลิกรัมต่อกรัมน้ำหนักแห้ง ตามลำดับ) และในระหว่างการอดอาหารของอาร์ทีเมีย อาร์ทีเมียมีการใช้ C18:4n3, C22:5n3 และ C22:6n3 แต่พบว่าปริมาณของ C18:0, C20:4n6 และ C20:5n3 ไม่เปลี่ยนแปลง (ตารางที่ 1.5)

การศึกษาการใช้ประโยชน์ของไขมันที่ได้รับจากการ enrichment โดยการให้ fatty acid ethyl esters ที่มีการติดคลาสสารรังสี เป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมง จากนั้นจึงทำการอดอาหารอีก 24 ชั่วโมง พบว่า อาร์ทีเมียมีความสามารถเปลี่ยน fatty acid ethyl esters เป็น triacylglycerols และอาร์ทีเมียเปลี่ยน triacylglycerols โดยการนำไปใช้ในกระบวนการ catabolism เป็นกรดไขมันในโครงสร้างของเซลล์เมมเบรน นอกจากนี้พบว่าเมื่อให้อาร์ทีเมียได้รับ [^{14}C]C22:6n3 อาร์ทีเมียสามารถเปลี่ยน C22:6n3 เป็น C20:5n3 (Navarro et al., 1999) ยังมีรายงาน เมตานอลิซึ่งของกรดไขมันในอาร์ทีเมียเพิ่มเติม โดยได้มีการรายงานว่าอาร์ทีเมียที่ได้มีการอดอาหารนาน 24 ชั่วโมง มีปริมาณ DHA ลดลง โดยเปลี่ยน DHA เป็น EPA และโดยการนำไปใช้ในการเจริญเติบโตและการใช้เป็นแหล่งพลังงาน และอุณหภูมน้ำต่ำจะลดการลดต่ำลงของกรดไขมันที่จำเป็น และได้มีการแนะนำการนำ อาร์ทีเมียที่มีการ enrichment ไปใช้ประโยชน์สำหรับการอนุบาลลูกสัตว์น้ำ ว่าควรกระทำภายใน 24 ชั่วโมง และถ้าเป็นไปได้ควรนำ อาร์ทีเมียที่มีการ enrichment ไปใช้ในการอนุบาลลูกสัตว์น้ำทันที (Estevez et al., 1998)

น้ำมันปลาซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ประกอบด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่มีหลายพันธุ์ (PUFA) น้ำมันปลา มีส่วนประกอบสำคัญเป็นกรดไขมันคู่ 3 ได้แก่ EPA และ DHA การนำน้ำมันปลา หรือน้ำมันตับป่นมาผสมกับน้ำเพื่อให้แตกตัวเป็นเม็ดน้ำมันขนาดเล็กเพื่อให้อาร์ทีเมียกินเป็นอาหารเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ เป็นวิธีการที่เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของอาร์ทีเมีย ได้อย่างแพร่หลาย ช่วยทำให้ลูกปุ่งทะเลวอยู่น ละลูกปลาทะลวงอยู่น ได้รับกรดไขมันที่จำเป็นมากขึ้น ส่งผลให้ทนทานต่อความเครียดที่เกิดจากความเดื้องของน้ำไม่เหมาะสม ได้ลดอัตราการตายในระหว่างการอนุบาล ได้ (Kraul et al., 1993; Rees et al., 1994; Citarasu et al., 1998; Immanuel et al., 2004; Martins et al., 2006) แม้ว่าการใช้วิธีดังกล่าวจะมีข้อควรระวัง เพราะอาจทำให้เกิดการออกซิเดชันของ PUFA (Hartvigsen et al., 2000) ทำให้อาร์ทีเมียได้รับสารพิษที่เกิดจากการออกซิเดชันของน้ำมันปลา เป็นอันตรายต่อสัตว์น้ำอยู่อ่อนไว้ได้

ตารางที่ 1.5 องค์ประกอบของไขมัน (มีคลิกรั่มต่อรั่มน้ำหนักแห้ง) ของอาหารเพื่อสุขภาพชั้นนำในประเทศไทย (เมียดทั่วไปและอาหารสำเร็จรูป) และอุดมด้วยไขมันทรัพยากราก 24 และ 72 ชั่วโมง

กรดไขมัน	ไขมันเมีย ก่อนเติบโต น้ำหนักเปล่า			ไขมันตัวอ่อน Triacylglycerols (ICES 30/4/C/3)			ไขมันตัวอ่อน fatty acid ethyl ester (ICES 30/4/C/EE)			ไขมันตัวอ่อน
	เดือน 24 ชั่วโมง	เดือน 24 ชั่วโมง	อาหาร 24 ชั่วโมง	เดือน 72 ชั่วโมง	อาหาร 72 ชั่วโมง	เดือน 24 ชั่วโมง	อาหาร 24 ชั่วโมง	อาหาร 72 ชั่วโมง	เดือน 24 ชั่วโมง	
Total lipid	200.4 ± 0.5	281.7 ± 13.6	267.6 ± 0.2	239.4 ± 2.3	286.9 ± 12.4	283.4 ± 3.5	249.9 ± 14.1	249.9 ± 14.1	249.9 ± 14.1	
Total neutral lipid	129.3 ± 2.3	129.3 ± 2.3	207.2 ± 4.9	165.3 ± 5.6	214.9 ± 5.9	205.0 ± 5.5	175.0 ± 1.9	175.0 ± 1.9	175.0 ± 1.9	
Neutral-Triacylglycerol	82.1 ± 2.2	82.1 ± 2.2	158.2 ± 3.8	110.5 ± 4.9	157.7 ± 6.0	152.8 ± 3.6	115.0 ± 1.0	115.0 ± 1.0	115.0 ± 1.0	
C18:2n6	7.2 ^d	9.9 ^b	30.5 ^{ab}	27.6 ^{bc}	7.9 ^{cd}	12.3 ^a	11.9 ^a	9.2 ^{bc}	9.2 ^{bc}	
C18:3n3	34.7 ^a	4.7 ^a	2.9 ^b	2.3 ^b	1.5 ^{cd}	27.5 ^{bc}	27.1 ^{bc}	21.0 ^d	21.0 ^d	
C18:4n3	1.0 ^b	3.4 ^a	3.4 ^a	3.4 ^a	3.5 ^a	2.5 ^b	2.2 ^{bc}	1.0 ^d	1.0 ^d	
C20:4n6	7.1 ^b	16.8 ^a	17.2 ^a	18.6 ^a	17.8 ^a	17.3 ^a	17.3 ^a	17.3 ^a	17.3 ^a	
C20:5n3	0.0 ^c	1.4 ^{ab}	1.0 ^{abc}	0.7 ^{bc}	0.7 ^{bc}	2.0 ^a	1.8 ^a	1.2 ^{ab}	1.2 ^{ab}	
C22:5n3	0.2 ^d	21.0 ^a	15.2 ^b	8.7 ^c	8.7 ^c	22.3 ^a	15.1 ^b	7.9 ^c	7.9 ^c	
C22:6n3	25.5 ^{cd}	34.8 ^a	32.0 ^{ab}	28.7 ^{bc}	28.7 ^{bc}	27.8 ^{bc}	26.4 ^{cd}	22.4 ^d	22.4 ^d	
ΣSFA	47.9 ^c	61.0 ^c	57.0 ^c	51.7 ^c	96.2 ^a	95.5 ^a	75.5 ^b	75.5 ^b	75.5 ^b	
ΣMUFA	8.7 ^d	15.5 ^a	14.0 ^{ab}	12.2 ^{bc}	14.5 ^{ab}	13.7 ^{ab}	10.9 ^{cd}	10.9 ^{cd}	10.9 ^{cd}	
ΣΩ6-PUFA	47.5 ^c	73.8 ^a	64.6 ^{ab}	55.0 ^{bc}	73.2 ^a	64.6 ^{ab}	49.0 ^c	49.0 ^c	49.0 ^c	
ΣΩ3-PUFA										

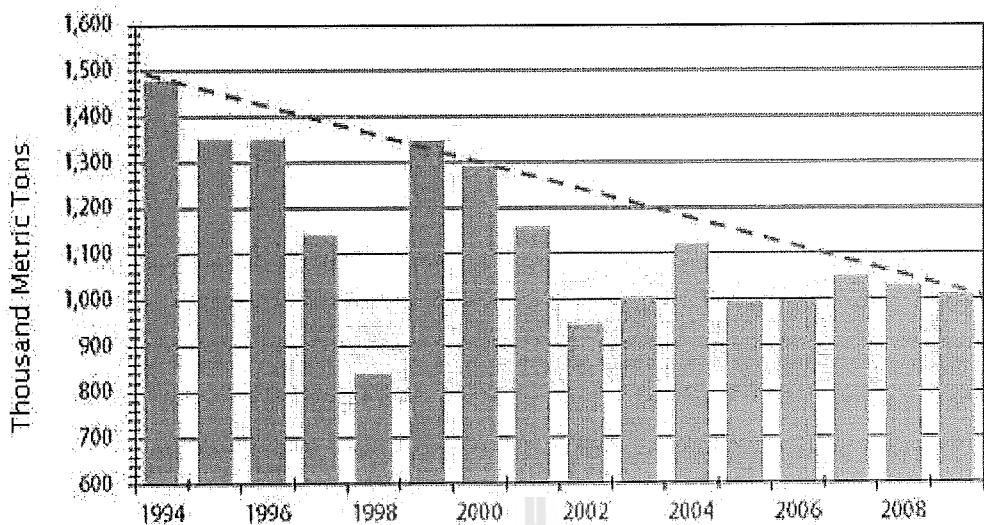
$\sum \text{SFA}$ = ผิตรวมของ saturated fatty acid, $\sum \text{MUFA}$ = ผิตรวมของ monounsaturated fatty acid, $\sum \Omega 6\text{-PUFA}$ = ผิตรวมของ $\Omega 6$ -polyunsaturated fatty acid, $\sum \Omega 3\text{-PUFA}$ = ผิตรวมของ $\Omega 3$ -polyunsaturated fatty acid (Courtouau and Mourente, 1997)

ในปัจจุบันมีน้ำมันปลาจัดเป็นอาหารที่เสริมสุขภาพ มีความนิยมบริโภคมากขึ้น ในขณะที่ผลผลิตน้ำมันปลาของโลกมีแนวโน้มลดลง (FAO/WHO, 2011; <http://www.globefish.org/fish-oil-february-2010.html>) จึงส่งผลให้น้ำมันปลาไม่แนวโน้มราคาสูงขึ้น (ภาพที่ 1) ซึ่งจะส่งผลต่อต้นทุนการผลิตสัตว์น้ำ ดังนั้นการหาแหล่งน้ำมันอื่น หรือการนำเทคโนโลยีอื่น ๆ มาร่วมด้วยเพื่อปรับปรุงคุณภาพของน้ำมันพืช ให้ใกล้เคียงน้ำมันปลา เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงคุณภาพอาหารที่เมียใหม่องค์ประกอบของกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูงที่เป็นกรดไขมันที่จำเป็นต่อการอนุบาลลูกสัตว์น้ำทะเล จึงเป็นสิ่งที่ควรวิจัยและพัฒนาอย่างยิ่ง

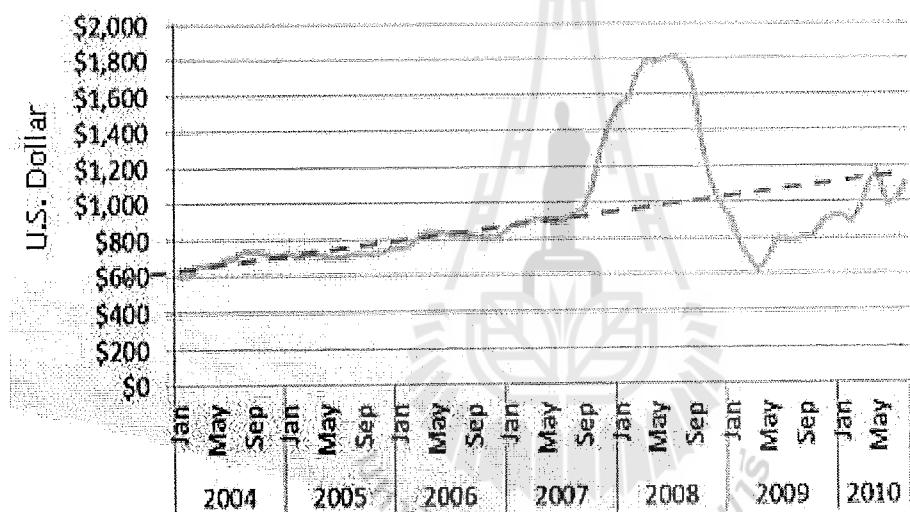
กระบวนการผลิตกรดไขมันในกลุ่ม PUFA ประกอบไปด้วยขั้นตอนต่าง ๆ โดยมีเอนไซม์ต่าง ๆ เข้ามาเกี่ยวข้อง กระบวนการนี้แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม เป็นกรดไขมันในกลุ่ม ω -6 และและกลุ่ม ω -3 ซึ่งมีกรดไขมันสารตั้งต้นคือ Linoleic acid (C18:2n6) และ α -Linolenic acid (C18:3n3) ตามลำดับ กระบวนการสังเคราะห์ในกลุ่ม ω -6 เริ่มจากเอนไซม์ delta 6-desaturase จะเปลี่ยน Linoleic acid (C18:2n6) เป็น gamma-linolenic acid (GLA; (C18:3n6)) ต่อจากนั้นจะเข้าสู่ปฏิกิริยาการต่อสายยาว (elongation system) ซึ่งจะมีการเติมคาร์บอนเข้าไป 2 ตัว ทำให้เกิดสังเคราะห์ dihomo grama -linolenic acid (DGLA; C20:3n6) ต่อจากนั้นมีการเพิ่มพันธะอีก 1 ตัวโดย delta 5-desaturase เป็น arachidonic acid (AA; C20:4n6) และวิธีเข้าสู่ปฏิกิริยาการต่อสายยาว (elongase system) ซึ่งจะมีการเติมคาร์บอนเข้าไป 2 ตัว เป็น adrenic acid (C22:4n6) และมีการเติมคาร์บอนเข้าไปอีก 2 ตัว ทำให้เกิดสังเคราะห์ ω 6-tetracosatetraenoic acid (C24:4n6)

สำหรับปฏิกิริยาของการสังเคราะห์กรดไขมันในกลุ่ม ω -3 (ภาพที่ 2) เป็นดังนี้ เอ็นไซม์ delta 6-desaturase จะเปลี่ยน α -Linolenic acid (C18:3n3) เป็น stearidonic acid (STA; (C18:4n3) ต่อจากนั้นจะมีการเติมคาร์บอนเข้าไป 2 ตัวในกระบวนการ elongation system ซึ่งจะมีการเติมคาร์บอนเข้าไป 2 ตัว ทำให้เกิดสังเคราะห์ eicosatetraenoic acid (ETA; C20:4n3) หลังจากนั้นเอ็นไซม์ delta 5-desaturase จะเปลี่ยน C20:4n3 ได้เป็น eicosapentaenoic acid (EPA; C20:5n3) ต่อจากนั้นจะเข้าสู่กระบวนการ elongation โดยมีการเติมคาร์บอนเข้าไป 2 ตัว เป็น ω 3-docosapentaenoic acid (DPA; C22:5n3) และ DPA จะถูกเติมพันธะอีก 2 ตัวโดยเอนไซม์ delta 4-desaturase ทำให้ได้ docohexaenoic acid (DHA; C22:6n3) (Sprecher, 2000; Pereira et al. 2003; Horrobin, 1993) ซึ่งเอ็นไซม์เหล่านี้จะมีน้อยมาก หรือทำงานได้น้อยในปลาและสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม จึงทำให้ปลาและสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมไม่สามารถผลิต PUFA ได่อง จึงต้องได้รับจากอาหารที่มีส่วนประกอบของ PUFA

(ก)



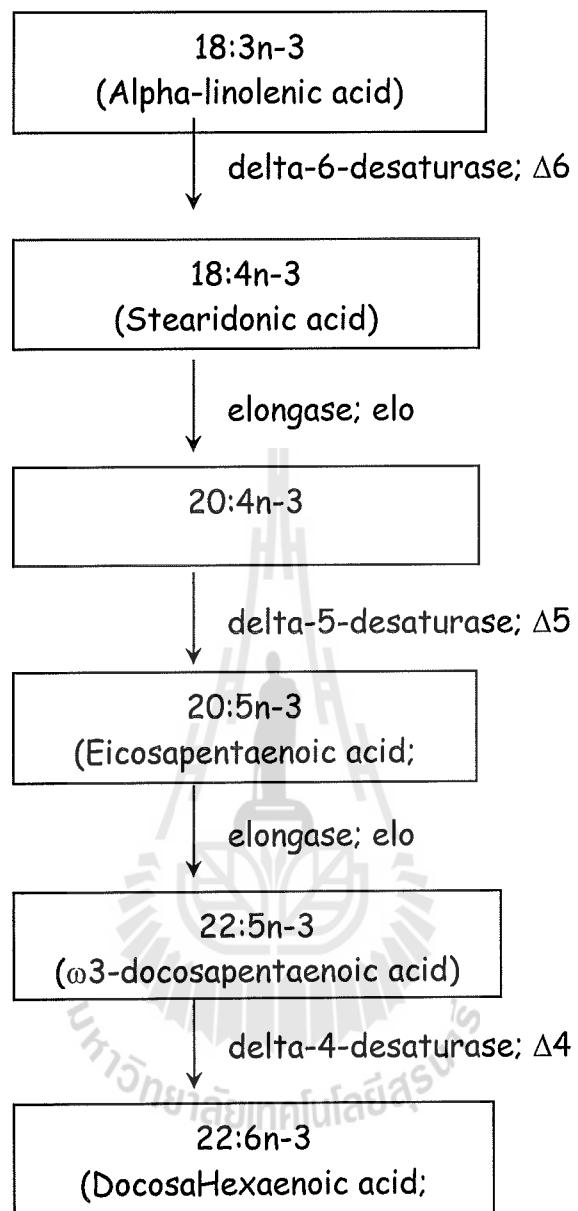
(ข)



ภาพที่ 1.2 สภาวะน้ำมันปลาของโลก (ก) ผลผลิตน้ำมันปลาของโลกที่มีแนวโน้มลดลง (ข) ราคาน้ำมันปลาเฉลี่ย (ประเทศเนเธอร์แลนด์) มีแนวโน้มสูงขึ้น

ที่มา: [http://www.faqs.org/sec-filings/110110/OMEGA-PROTEIN-CORP_8-](http://www.faqs.org/sec-filings/110110/OMEGA-PROTEIN-CORP_8-K/g134825ex99_1s11gbgd.jpg)

K/g134825ex99_1s11gbgd.jpg



ภาพที่ 1.3 เอ็นไซม์ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการเปลี่ยนกรดไขมัน 18:3n-3 เป็น EPA และ DHA

ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีในการตัดต่อดีเอ็นเอ ได้นำไปสู่การศึกษาถึงยีนที่ทำหน้าที่ในการสร้างเอนไซม์เหล่านี้ในสิ่งมีชีวิตต่าง ๆ เช่น ได้มีการแยกเชื้อจุลินทรีย์จากสำลามาแมคเคอเรล เนื่องดังกล่าว นี้มีความใกล้เคียงกับเชื้อจุลินทรีย์ *Shewanella putrefaciens* ซึ่งมีคุณลักษณะในการสร้าง EPA ได้สูงถึง 24-40 % ของกรดไขมันทั้งหมด นอกจากนี้ได้มีการนำเอาชิ้นส่วนของยีนที่เกี่ยวข้องกับการสร้าง EPA ถ่ายเข้าสู่แบคทีเรีย *Escherichia coli* พนว่ามีการผลิต EPA ใน *E. coli* (Yazawa, 1996)

อีนไซม์ delta6-desaturase เป็น membrane-bound desaturase ที่พมใน endoplasmic reticulum ของสัตว์ในปลาเนื้อด่างชนิด เช่น ปลาทรีฟานิล ปลาใน ปลาแม่น้ำลาย สามารถเปลี่ยนกรดไขมันตั้งต้น C18 ไปเป็น EPA และ DHA ได้ ในขณะที่ปลาเนื้อเดิมที่ได้ทำการศึกษาบางชนิด เช่น turbot และ seabream ไม่สามารถทำได้ (อ้างโดย Hastings et al., 2001) เป็นที่น่าสนใจว่าปลาแม่น้ำลายสามารถเปลี่ยนกรดไขมันตั้งต้น C18 ไปเป็น EPA และ DHA ได้ (Agaba et al., 2004) แต่มีเมื่อมีการสร้างปลาแม่น้ำลายจีเอ็มโอดี ได้รับการถ่ายยีน masu salmon delta6-desaturase-like gene ส่งผลทำให้ปลาแม่น้ำลายมีปริมาณ EPA และ DHA สูงขึ้น (Alimuddin et al., 2005) การทำงานของ delta6-desaturase ในสัตว์จะขึ้นกับอาหารที่ได้รับ อายุ และชอร์โนน (Pereira et al., 2003; Nakamura et al., 2000) การศึกษาถึงลำดับเบส และลำดับกรดอะมิโนที่ได้จากการแปลรหัสของยีน $\Delta 6$ -desaturase ในคนและในหมู พนว่าเอนไซม์นี้ประกอบด้วยกรดอะมิโน 444 ตัว และมีความตรงกัน 87 % ระหว่างลำดับของกรดอะมิโนของ $\Delta 6$ -desaturase ของหมู mouse และคน (Cho et al., 1999; Sato et al., 2001) นอกจากนี้การเปรียบเทียบลำดับกรดอะมิโนของยีน *fads 2* ในปลากระดูกแข็งต่าง ๆ ตารางที่ 1.6 พนว่าใน *fads 2* ของปลา มีความคล้ายคลึงกันสูง 72 – 80 เปอร์เซ็นต์

สัตว์น้ำแต่ละชนิดมีความหลากหลายของปริมาณ EPA และ DHA เป็นองค์ประกอบในตัว ซึ่งความหลากหลายนี้มีสาเหตุเนื่องมาจากการที่กินและพัฒนารูปของการแสดงออกของยีนที่สร้างเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนกรดไขมันตั้งต้น C18 ไปเป็น EPA และ DHA สัตว์น้ำบางชนิดที่มีการทำงานของเอนไซม์เหล่านี้ ก็สามารถผลิต EPA และ DHA ได้ การศึกษาวิจัยครั้นนี้จะทำการวิเคราะห์ mRNA ของยีน delta-6-desaturase ในอาร์ทีเมีย ว่ามีการทำงานได้หรือไม่ โดยการวิเคราะห์ที่ระดับ transcription เพื่อทำการโคลน delta-6-desaturase like cDNA เส้นสมบูรณ์ของอาร์ทีเมีย เพื่อนำไปใช้ในการตัดต่อยีนเข้ากับพลาสติกเวกเตอร์ เพื่อที่จะนำยีน *fads 2* นี้ไปใช้ประโยชน์ในการเปลี่ยนแปลงกรดไขมันในอาร์ทีเมีย อย่างไรก็ตามถ้าหากว่า พนว่าอาร์ทีเมียไม่มีการแสดงออกของยีน *fads 2* ที่สร้างอีนไซม์ delta6-desaturase งานวิจัยก็จะดำเนินการโคลนยีน *fads 2* จากปลา尼ลที่เป็นปลาเนื้อดัง และนำไปใช้ในการสร้างรีคอมบีแนทิสต์ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมียให้มีปริมาณของ PUFA สูงขึ้น

ยีสต์ (*Saccharomyces cerevisiae*) เป็นจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อผลิตภัณฑ์อาหารอย่างกว้างขวาง และเป็นจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมนุษย์และสัตว์ ปัจจุบันได้มีนาฬิกาชั้นนำใช้เป็นโปรตีนเซลล์เดียว (single cell protein) ที่เป็นประโยชน์ต่ออาหารสัตว์เศรษฐกิจหลายชนิด เป็นแหล่งโปรตีนทางเลือกคุณภาพดี นอกจากนี้ยีสต์ยังเป็นประโยชน์ด้านการเป็นสารเสริมชีวนะ (probiotic) ซึ่งก็คือจุลินทรีย์เสริมสุขภาพของสัตว์เพื่อทำให้สัตว์มีภูมิคุ้มกันโรคสูงขึ้น จึงได้มีการศึกษาการใช้ยีสต์ *S. cerevisiae* ในแสตมเซลล์ชีวนะในสัตว์ เศรษฐกิจหลายชนิด เนื่องจากเซลล์ของยีสต์มีองค์ประกอบของ

(β -glucans, mannan oligosaccharides, nucleic acids ซึ่งส่วนใหญ่เป็นวิตามินมีภูมิคุ้มกันทางโรค โดยเฉพาะภูมิคุ้มกันต้านทานโรค ไม่จำเพาะเจาะจงสูงขึ้น ยีสต์ยังเป็นประโยชน์ด้าน การเป็นสารเสริมชีวะ (probiotic) ซึ่งก็คือจุลินทรีย์เสริมสุขภาพของสัตว์เพื่อทำให้สัตว์มีภูมิคุ้มกันทางโรคสูงขึ้น (Ortuno et al., 2002)

ยีสต์เป็นสิ่งมีชีวิตชนิดสูงเซลล์เดียวที่มีกลไกภายในเซลล์เข่นเดียวกับสัตว์ ยังมีคุณสมบัติในการนำมาใช้เป็นจุลินทรีย์เซลล์เจ้าบ้าน เพื่อผลิตโปรตีนที่สนับสนุนคงคุณสมบัติทางชีวภาพเหมือนโปรตีนธรรมชาติ โดยใช้เทคนิคทางพันธุวิศวกรรมมาตัดต่อยีนของ โปรตีน และนำเข้าดีเอ็นเอพาหะเข้าไปในเซลล์ยีสต์ เพื่อยีสต์ผลิตโปรตีนที่ ต้องการให้มีปริมาณสูงขึ้นภายในระยะเวลาอันสั้น ได้มีการศึกษาการตัดต่อยีน delta-6 desaturase และ Elongase ของ ปลา cobia ในยีสต์ *S. cerevisiae* พบว่ายีสต์มีการแสดงออกของยีนทั้งสอง และอีนไซม์ที่ผลิตได้จากยีสต์สามารถทำงานได้ (Zheng et al., 2009) และให้ผลเร่นเดียวกับการศึกษาของ Qiu et al. (2002) ที่ทำการศึกษาการทำงานของยีน delta-6 desaturase ของ borage ในยีสต์ *S. cerevisiae* และ Zank et al. (2002) ที่ได้ทำการศึกษาการทำงานของยีน elongase ของ มอส (*Physcomitrella patens*) ในยีสต์ รายงานการศึกษา (ตารางที่ 1.6) จะเป็นการสรุปการสร้างรีคอลบีแนนท์ยีสต์ *S. Cerevisiae* โดยใช้พลาสมิดในกลุ่ม pYES ซึ่งมี *GAL1* เป็นโพรโมเตอร์

ตารางที่ 1.6 ตารางประยุกต์ของขนาดของ Coding Sequence (CDS) ของยีน delta 6 desaturase ในปลาชนิดต่างๆ

เอกสารอ้างอิง	ชนิดปลา	CDS	จำนวนกรดอะมิโน	Cytochrome b ₅	Fatty acid desaturase domain	% Identities
Morais et al. (2011)	Atlantic Bluefin tuna (<i>Thunnus thynnus</i>)	1,338 bp	445	21-95	158-417	89
Zheng et al. (2009)	Cobia(<i>Rachycentron canadum</i>)	1,329 bp	442	18-92	155-413	83
González-Rovira et al. (2009)	Sea bass (<i>Dicentrarchus labrax</i>)	1,338 bp	445	21-95	158-416	84
Tocher et al. (2006a)	Atlantic Cod (<i>Gadus morhua</i>)	1,344 bp	447	23-97	161-419	76
Zheng et al. (2004a)	Rainbow trout (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	1,365 bp	454	30-104	167-425	75
Zheng et al. (2004a)	Seabream (<i>Sparus aurata</i>)	1,338 bp	445	21-95	158-416	83
Zheng et al. (2004a)	Turbot (<i>Scophthalmus maximus</i>)	1,338 bp	445	21-95	158-416	82
Zheng et al. (2005b)	Atlantic salmon (<i>Salmo salar</i>)	1,365 bp	454	30-104	167-425	75
Gen bank	Nile tilapia (<i>O. niloticus</i>)	1,338 bp	445	21-95	158-417	99
XM_003440470						
Zheng et al. (2004a)	Common Carp (<i>Cyprinus carpio</i>)	1,335 bp	444	20-94	157-416	70
Hastings et al. (2001)	Zebrafish (<i>Danio rerio</i>)	1,590 bp	444	21-94	157-416	71

ตารางที่ 1.7 ผลการสร้างรีกอร์ดเมียนท์ต้นที่แสดงในเชิงตัวชนิด *S. cerevisiae* โดยเวกเตอร์ในส่วน pYES และไปร์เมตอร์ GALL

เอกสารอ้างอิง	เป็นที่นิยมสร้างรีกอร์ดเมียนท์ต้น	ผลการตรวจสอบของอาจอ่องซึ่ง
	สัมภารัต	ปีน
Dyer et al. (2004)	<i>Aleurites fordii</i> (Tung)	- รีกอร์ดเมียนท์ต้มการเปลี่ยน linoleic acid เป็น linolenic acid - ฉุบหัวกุ้นผู้ผลิตการทำงานของอินไซต์เมอร์คอล์บีเมเนทีฟ - รีกอร์ดเมียนท์ต้มที่มีส่วน FAD3 ที่ได้จาก Tung มีการทำงานสูงกว่า FAD3 ที่ได้จาก rapeseed
Qiu et al. (2002)	<i>Borago officinalis</i> L.	ยีสต์มีการผลิตรีกอร์ดเมียนท์อินไซต์เมอร์ Δ6 desaturase และอินไซต์เมอร์ desaturase แตะกัน ใช้มีที่ผลิตได้สำหรับการผลิตเมียนกรดไขมัน 18:2(9,12) และ 18:3(9,12,15) ที่เดิมลงในอาหาร เป็น 18:3(6,9,12) (6.13 %) และ 18:4(6,9,12,15) (5.72 %) ตามลำดับ
Kajiwara et al. (1996)	<i>Arabidopsis thaliana</i>	เพลย์ overexpression ในรีกอร์ดเมียนท์ต้ม ทำให้รีกอร์ดเมียนท์ต้มความทนทานต่อเชื้อราลดลง (15 %) ลดมากกว่าตัวต้นเรื่องความคุณ (ไม่ใช่รีกอร์ดเมียนท์)
Meyer et al. (2004)	สถาทราย Ostreococcus tauri (ELO1) <i>O. tauri</i> (ELO2) <i>Thalassiosira pseudomana</i> (ELO1) <i>T. pseudomana</i> (ELO2)	การทำงานของอินไซต์เมอร์ elongase ที่ได้จากตัวตั้งเมืองชีวิตแต่ละชนิดจะมีความจำเพาะกับกรดไขมันแต่ละชนิดแตกต่างกัน เช่น ไนโตร ELO1 ที่ได้จากสาหร่ายเมืองที่ทางต่อ ($\Delta 6$)-C18-PUFA และ ELO2 จะมีความจำเพาะต่อและ ($\Delta 5$)-C20-PUFA เช่น ไนโตร elongase ที่ได้จาก <i>O. mykiss</i> , <i>X. laevis</i> , <i>C. intestinalis</i> สามารถทำงานได้กับกรดไขมันต่อทั้ง C18-PUFA และ C20-PUFA
	ปลาหมึก <i>Oncorhynchus mykiss</i> (ELO) <i>Xenopus laevis</i> (ELO) <i>Ciona intestinalis</i> (ELO)	

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสำรวจการแสดงออกของยีนที่สร้างเอนไซม์ delta-6-desaturase ซึ่งเป็นเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนกรดไขมันตั้งต้น C18 ไปเป็น EPA และ DHA ในอาร์ทีเมียวย้ออ่อน (*artemia nauplii*)
2. เพื่อศึกษาองค์ประกอบของกรดไขมันในรีคอมบินานท์ yeast (recombinant *Saccharomyces cerevisiae*) ที่สามารถสร้างเอนไซม์ delta-6-desaturase
3. เพื่อศึกษาผลของการนำน้ำมันพืช และ รีคอมบินานท์ที่สามารถสร้างเอนไซม์ delta-6-desaturase ไปเลี้ยงในอาร์ทีเมีย ต่อองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย

ขอบเขตของการวิจัย

โครงการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาถึงการแสดงออกของยีนที่ผลิตเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต EPA และ DHA และศึกษาผลของการนำน้ำมันพืชที่เกี่ยวข้องกับการผลิตกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวสูง มาแสดงออกในเยสต์ แล้วจึงประเมินการใช้ประโยชน์ของยีน โดยการเห็นยาน้ำให้มีการแสดงออกของยีนในเยสต์ ต่อการเปลี่ยนแปลงกรดไขมันในอาร์ทีเมียที่ได้รับการเติมด้วยน้ำมันพืช

ขอบเขตของโครงการนี้จึงเป็นการโคลนยีนของเอนไซม์ที่ผลิตเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับการสร้างกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง โดยจะทำการโคลนยีน *fads 2* ที่ทำหน้าที่ในการสร้าง delta-6-desaturase จากอาร์ทีเมีย แล้วจึงนำเอายีน *fads 2* ไปเห็นยาน้ำให้มีการแสดงออก (expression) ในเยสต์ *Saccharomyces cerevisiae* เพื่อสร้างรีคอมบินานท์ yeast (recombinant yeast) จากนั้นจึงจะนำเอารีคอมบินานท์ไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มองค์ประกอบของกรดไขมันที่จำเป็นในอาร์ทีเมีย โดยนำไปเลี้ยงอาร์ทีเมียร่วมกับน้ำมันพืชที่มีกรดไขมันในกลุ่มโอเมก้า 3 สูง ได้แก่ น้ำมัน flax seed ที่จะมีระยะเวลาต่าง ๆ

ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

ผลการสำรวจเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการสังเคราะห์กรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง ในอาร์ทีเมีย จะเป็นประโยชน์ในด้านการเป็นองค์ความรู้ในการวิจัยเชิงเบริญเทียน กับการแสดงออกของยีนในกระบวนการนี้ในสัตว์น้ำต่อไป และการนำเอายีนนี้มาเห็นยาน้ำให้มีการแสดงออก (expression) ในเยสต์ โดยการผลิตรีคอมบินานท์ yeast เป็นการผลิตพลิกกัณฑ์ที่อาจจะเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสัตว์น้ำต่อไป นอกจากนี้การนำเอาาร์ทีเมียรีคอมบินานท์มาเลี้ยงอาร์ทีเมียร่วมกับน้ำมันพืช เพื่อทดสอบการทำงานของเอนไซม์ delta-6 desaturase ในการเปลี่ยนแปลงกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ยังเป็นประโยชน์ในการปรับปรุงคุณภาพของกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวสูง ซึ่งเป็นกรดไขมันที่จำเป็นในสัตว์น้ำที่เลวัยอ่อน จึงจะเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการอนุบาลลูกสัตว์น้ำทะเลวัยอ่อนต่อไป

ผลการวิจัยนี้จะถ่ายทอดไปสู่นักวิชาการและเกณฑรกรที่อยู่ในกลุ่มธุรกิจการผลิตสัตว์น้ำ โดยเฉพาะสัตว์น้ำทะเล โดยการนำไปประชุมวิชาการทั้งที่จัดในประเทศและการประชุมวิชาการในระดับนานาชาติ รวมทั้งการนำไปเผยแพร่ในวารสารวิชาการทางด้านเทคโนโลยีประมง



บทที่ 2

วิธีการดำเนินการวิจัย

สถานที่ทำการทดลอง อาคารศูนย์เครื่องมือ 3 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษานี้เป็นโครงการที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวสูง คือการโคลนยืน *fads 2* ที่ทำหน้าที่ในการผลิตอีนไซซ์ delta-6 desaturase โดยในขั้นต้นจะทำการสำรวจการแสดงออกของยีน *fads 2* ในอาร์ทีเมีย เนื่องจากไม่พบการแสดงออกของยีน *fads 2* ในอาร์ทีเมีย จึงเป็นการนำเอารีคอมบิแนต์ *Saccharomyces cerevisiae* ที่มีพลาสมิดเวกเตอร์ที่มียีน *fads 2* ที่สามารถผลิตอีนไซซ์ delta-6 desaturase จากปลาโนล นาเลี้ยงอาร์ทีเมียร่วมกับน้ำมันพืชที่มีกรดไขมัน omega-3 สูง ดังนั้นการวิจัยนี้แบ่งออกเป็น 2 การทดลอง คือ

การทดลองที่ 1 การโคลนยืนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวสูงในอาร์ทีเมีย และการทดลองที่ 2 การนำเอารีคอมบิแนต์ *S. cerevisiae* ที่มีพลาสมิดเวกเตอร์ที่มียีน *fads 2* ที่สามารถผลิตอีนไซซ์ delta-6 desaturase จากปลาโนล นาเลี้ยงอาร์ทีเมียร่วมกับน้ำมันพืชที่มีกรดไขมัน omega-3 สูง เพื่อศึกษาองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย

การทดลองที่ 1 การโคลนยืนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวสูงในอาร์ทีเมีย

1. ตัวอย่างอาร์ทีเมีย

1.1 อาร์ทีเมียในระยะ nauplii

นำไปอ่อนแห้งของอาร์ทีเมียมาเพาะให้เป็น *Artemia nauplii*

โดยการนำมาใส่ในน้ำทะเลที่มี การปรับ ความเค็มที่เหมาะสม (ประมาณ 25-30 ส่วนในพันส่วน; ppt) ให้อากาศในน้ำอ่อนแห้ง เพื่อให้อาร์ทีเมียมีการลอกบวนอยู่ในน้ำสม่ำเสมอ ไม่กองทับกัน จนไปอาร์ทีเมียพักเป็นตัว ทำการแยกเปลือกไข่ออกจากอาร์ทีเมีย โดยทำให้ระดับน้ำด้านบนมีด เพื่อให้อาร์ทีเมียเคลื่อนที่เข้าหาแสงที่ระดับน้ำด้านล่าง แล้วเก็บตัวอย่างอาร์ทีเมียไว้อ่อนไปใช้ในการวิเคราะห์ การแสดงออกของยีน

1.2 อาร์ทีเมียระยะโตเต็มวัย

ตัวอย่างอาร์ทีเมีย トイเด้มวัยได้จากแหล่งเลี้ยงปลาสวยงาม นำมาเก็บตัวอย่าง 2 ส่วน
ได้แก่ 1) ส่วนหัวและส่วนอกรวมกัน 2) ส่วนของลำตัว

2. การวิเคราะห์ mRNA ของเอนไซม์ delta-6-desaturase ($\Delta 6$) ในอาร์ทีเมีย

1. ทำการศึกษาระบบรวมข้อมูล cDNA และลำดับของกรดอะมิโนของเอนไซม์ delta-6-desaturase ของสิ่งมีชีวิตต่าง ๆ จาก <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/> เพื่อนำมาใช้ในการออกแบบไพรเมอร์ โดยการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการทำ alignment ของกรดอะมิโน และ cDNA แล้วทำการเปรียบเทียบเพื่อหาส่วนที่มีความคล้ายคลึงกันมากที่สุด เพื่อทำการออกแบบไพรเมอร์ ลำดับนิวคลีโอไทด์แสดงดังตารางที่ 2.1

2. ทำการสกัด Total RNA จากตัวอย่างอาร์ทีเมียในข้อที่ 1

โดยตัวอย่างเนื้อเยื่อต้องมีน้ำหนักประมาณ 50-100 มิลลิกรัม (mg) และใส่สาร Trizol 500-1000 μ l แล้วทำการบดตัวอย่างให้ละเอียด และตั้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 5 นาที หลังจากนั้นใส่ chloroform 1 ส่วนต่อ 5 ส่วน ของสารละลายในหลอด ทำการผสม (vortex) และนำไปปั่นเหวี่ยง (centrifuge) ด้วยความเร็วรอบ 12,500 rpm ที่อุณหภูมิ 4°C เป็นเวลา 5 นาที สารละลายจะแยกชั้น โคลีส่วนของอาร์เอ็นเอจะอยู่ชั้นบน ทำการดูดสารส่วนบนขึ้นไปยังหลอดไมโครเซนทริฟิวจ์หลอดใหม่ หลังจากนั้นทำการตกลงกอนอาร์เอ็นเอด้วย isopropanol โดยใส่สาร isopropanol เท่ากับสารละลายอาร์เอ็นเอที่ขึ้นมา ทำการ vortex สารละลาย และวางที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 1 ชั่วโมง เมื่อครบเวลาทำการหลอดไปปั่นเหวี่ยงด้วยความเร็วรอบ 12,500 rpm ที่อุณหภูมิ 4°C เป็นเวลา 30 นาที จากนั้นดูดสารละลายออกทั้งเหลือไว้เฉพาะตกลงกอนของอาร์เอ็นเอ ต่อมาทำการล้างตกลงกอนด้วย 80% ethanol 2 เท่าของสารละลายอาร์เอ็นเอ หลังจากนั้นปั่นเหวี่ยงด้วยความเร็วรอบ 12,500 rpm ที่อุณหภูมิ 4°C เป็นเวลา 5 นาที แล้วทำการดูดสารละลายทั้งอีกครั้ง ตั้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 10-15 นาที เพื่อให้เอทานอลระเหยออกไป หลังจากนั้นละลายตกลงกอนอาร์เอ็นเอในน้ำ DEPC 225 μ l ทำการผสมเบา ๆ เพื่อให้ตกลงละลาย จากนั้นใส่ DNase I (5U/ μ l) 1 μ l และสาร RQ 1 DNase 10x buffer 25 μ l เพื่อกำจัดดีเอ็นเอให้เหลือไว้แต่อาร์เอ็นเอ นำไปหลอดไปตั้งในอ่างควบคุมอุณหภูมิแบบแห้ง โดยตั้งอุณหภูมิ 37°C เป็นเวลา 30 นาที และทำการเอนไซม์ DNase I ด้วยอุณหภูมิ 70°C เป็นเวลา 5 นาที จากนั้นทำการหลอมหัวบริสุทธิ์โดยใส่ phenol : chloroform (1 ส่วนต่อ 1 ส่วนของสารละลายที่มีอยู่) ทำการ vortex และนำไปปั่นเหวี่ยงด้วยความเร็วรอบ 12,500 rpm ที่อุณหภูมิ 4°C เป็นเวลา 5 นาที สารละลายจะแยก

ໄພຮອດ໌	ຄຳວັນວິກສີໂຫຼາດ	ຍືນ	ເລີນໄຫຼ່ມ ທີ່ຢູ່ນັສີຕ
NIFad6-F1 (start)	5'- ATG GGA GGT GGA AGC CAG CAG ACG G -3'	fads2	Delta-6 desaturase
NIFad6-R1 (stop)	5'- TCA TTT ATG GAG ATA TGC ATC C -3'	fads2	Delta-6 desaturase
FADd6_1	5'- TGC AGC ATG ACT TTG GCC ACC TGT C -3'	fads2	Delta-6 desaturase
FADd6_2	5'-GGT GGA ACC ATC GAC ACT TCC AGC A -3'	fads2	Delta-6 desaturase
B6R1	5'- CCA CCC AGT CAT GGC GGG AGA TCA -3'	fads2	Delta-6 desaturase
B6R2	5'- GAG TTC GGC CAA GTA CGA AGA GGT -3'	fads2	Delta-6 desaturase
ART-R1	5'- GTT GTG VCG TGG CAT KGT -3'	fads2	Delta-6 desaturase
ART-R2	5'- GGA AAY AGR TGR TGY TCR AT -3'	fads2	Delta-6 desaturase
D6-F1	5'-CGA GCA GTC CTT CTT CAA CGA CTG G -3'	fads2	Delta-6 desaturase
D6-R1	5'-CTC TCC GAT CAG CAG CGG CIT CAG A -3'	fads2	Delta-6 desaturase
D5F1	5'- CTC AAY TWT CAA ATM GAA CAC CAT T -3'	fads2	Delta-5 desaturase
D5F2	5'- ATT ACC MCH HGG TGG CYC CNA TTG T -3'		Delta-5 desaturase
D4F1	5'- CGT BWC HMG GAC VGA TTT CGA ATG G -3'		Delta-4 desaturase
D4F2	5'- CNY TBA TGY TAG CYG TTC AYG AAA T -3'		Delta-4 desaturase
D4R1	5'- TRT ARTG CTC VGA DAT AAA ATG MCC -3'		Delta-4 desaturase
D4R2	5'- C MAC RGG GTG NAA TCC CAT BGC CAT -3'		Delta-4 desaturase
D3F1	5'- G RAC CAT GWT BTG GGC TCT CTT TGT -3'		Delta-3 desaturase
D3F2	5'- CAT GAC TGC GGW CAT GGW WSY TTC T -3'		Delta-3 desaturase

ชั้น โดยส่วนของอาร์เอ็นเอจะอยู่ชั้นบน ทำการดูดสารส่วนบนขึ้นไปยังหลอด ไมโครเซนทริฟิวจ์หลอดใหม่ หลังจากนั้นทำการตกร่องก่อนอาร์เอ็นเออีกครั้งด้วย 3 M sodium acetate pH 5.2 (อัตรา 1: 10 ของสารละลายน้ำ) และ absolute ethanol (3 เท่าของ xib,k9i สารละลายน้ำ) และทำการ vortex สารละลายน้ำหลอดไปตึงไว้ที่อุณหภูมิ -80°C เป็นเวลาอย่างน้อย 1 ชั่วโมง เพื่อตกร่องก่อนอาร์เอ็นเอ ทำการบันทุกเวลเพื่อแยกตกร่อง RNA ด้วยความเร็วรอบ 12,500 rpm ที่อุณหภูมิ 4°C เป็นเวลา 30 นาที จากนั้นดูดสารละลายน้ำออกทั้งเหลือไว้เฉพาะตกร่องของอาร์เอ็นเอ และทำการล้างตกร่องด้วย 80% ethanol 2 เท่าของสารละลายน้ำอีกครั้ง และทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 10-15 นาที เพื่อให้ออกสารละลายน้ำออกไป จากนั้นละลายตกร่องอาร์เอ็นเอทั้งหมด (total RNA) ในน้ำ DEPC 30 μl และเก็บ total RNA ในตู้เย็น -80°C

3. การสังเคราะห์ The first strand cDNA และการโคlon cDNA ของยีน *fads 2* ด้านปลาย 3' ด้วยเทคนิค 3'RACE

3.1 การสังเคราะห์ The first strand cDNA

นำ total RNA จากข้อ 2. ไปวัดความเข้มข้นของ RNA ที่ค่าการดูดกลืนแสง 260 นาโนเมตร (nm) หลังจากนั้นทำการสังเคราะห์ the first strand cDNA จาก total RNA ข้อ 2 โดยใช้ SMART™ RACE cDNA amplification kit และตามวิธีการของชุดสารละลายน้ำ

3.2 การโคlon cDNA ของยีน *fads 2* ด้านปลาย 3'

การโคlon cDNA ของยีน *fads 2* ใช้เทคนิค 3'RACE (3' Rapid amplification of cDNA end) ซึ่งเป็นการโคلونโดยการทำ nested PCR ซึ่งเป็นการทำ PCR 2 ครั้ง ได้แก่ primary PCR และ nested PCR โดยใช้ไพรเมอร์เส้นต่างๆ จากราแรงที่ 2.1 ซึ่งมีการเตรียมปฏิกิริยาสำหรับทำ PCR โดยใช้ LA Taq kit (Takara) โดยใหม่มีปริมาณพั้งหมดเท่ากับ 10 μl ประกอบไปด้วย

- 5 U/μl LA Taq (Takara Shuzo, Shiga, Japan)
- 10x buffer LA Taq
- 25 mM MgCl₂
- 2.5 mM dNTP
- 10 μM primer forward และ 10 μM primer reverse

สภาวะการทำ PCR เป็นดังนี้ 95°C เป็นเวลา 3 นาที จำนวน 1 รอบ ต่อมา 95°C เป็นเวลา 45 วินาที, 59°C 45 วินาที และ 72°C 90 วินาที ติดต่อกันจำนวน 40 รอบ และเข้าสู่ 72°C 5 นาที จำนวน 1 รอบ

หลังจากนั้นนำผลผลิต PCR ที่ได้ไปวิเคราะห์ขนาดดีเอ็นเอด้วย Agarose gel electrophoresis และทำการแยกผลผลิต PCR ที่มีขนาดที่น่าจะเป็นไปได้ ไปทำการเชื่อมต่อ (ligation) กับพลาสมิค pGEM

3.3 การเชื่อมต่อดีเอ็นเอเข้ากับเวคเตอร์

การเชื่อมต่อดีเอ็นเอเข้ากับเวคเตอร์ มีปฏิกิริยาประกอบไปด้วย pGEM[®]-T Easy vector 50 ng/ μl, 2X Rapid ligation buffer, T4 DNA ligase 3 U/μl และชิ้นส่วนดีเอ็นเอ (DNA fragment) บ่ม ที่อุณหภูมิ 16°C เป็นเวลา 4 ชั่วโมง และบ่มต่อที่อุณหภูมิ 4°C เป็นเวลา 16-18 ชั่วโมง แล้วทำการเคลื่อนย้ายดีเอ็นเอที่เชื่อมต่อ กับพลาสมิคเวคเตอร์เข้าสู่เชื้อเซลล์เจ้าบ้าน ต่อจากนั้นทำการสกัดพลาสมิคเพื่อนำไปวิเคราะห์ลำดับนิวคลีโอไทด์ของชิ้นส่วนดีเอ็นเอที่โคลนได้

4. การศึกษาเบื้องต้นของโครงสร้างยีน *Onifads 2*

การวิเคราะห์โครงสร้างของยีน *Onifads 2* โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป IntroProScan (<http://www.ebi.ac.uk>) ในการทำนายส่วนของ Cytochrome b 5, fatty acid desaturase domains และส่วนของ transmembrane และวิเคราะห์ hydrophobicity ด้วยโปรแกรม SVMtm TRansmembrane Domain Predictor (<http://ccb.imb.uq.edu.au/svmtm/>) และวิเคราะห์ความคล้ายคลึงกันยีน *fads2* ในปลาอีน ๆ โดยใช้ Clustal X2.1

5. การเลี้ยงรีคอมบีแนนท์สต์

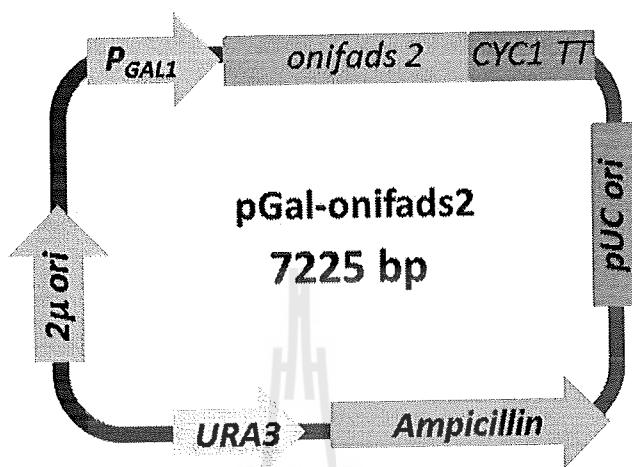
รีคอมบีแนนท์สต์ที่ได้จากการศึกษาระบบนี้ เป็นรีคอมบีแนนท์สต์ที่มีรีคอมบีแนนท์พลาสมิค pGal-onifads2 (ภาพที่ 2.1) โดยมีส่วนของยีน *Onifads 2* ที่เชื่อมต่อ กับโปร โมเตอร์ *GAL 1* ดังนั้น การเลี้ยงรีคอมบีแนนท์สต์ให้มีการผลิตอีนไซม์ delta-6 desaturase ของปลาโนต จะต้องมีการเหนี่ยวน้ำด้วยน้ำตาลกาแลค โตส (galactose) ดังนี้

นำสต์ RY มาเดี่ยงในอาหาร sc-minimal medium + 2% glucose 2 ml ในหลอดสำหรับ เลี้ยงเชื้อและนำไปเลี้ยงในตู้เลี้ยงเชื้อแบบเบเย่าที่อุณหภูมิ 30°C ที่ความเร็วรอบ 200 rpm เป็นเวลา 16-18 ชั่วโมง จากนั้นนำเชื้อสต์จากหลอดทดลองมาขยายเชื้อเพิ่มลงในอาหาร sc-minimal medium + 2% glucose 60 ml ในภาครูปชามพู่และนำไปเลี้ยงในตู้เลี้ยงเชื้อแบบเบเย่าที่อุณหภูมิ 30°C ที่ความเร็วรอบ 200 rpm เป็นเวลา 16-18 ชั่วโมง ต่อมานำดักค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 600 nm และนำเชื้อสต์ที่ได้มา

เจือจางให้เหลือค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 600 nm เท่ากับ 0.4 หลังจากนั้นนำเซลล์ยีสต์ที่เลี้ยงได้เทไส่หยอดไม้ไครเซนทริฟิวจ์ขนาด 50 ml และวนนำไปปั่นเพียงครึ่งความเร็วรอบ $1,957 \times g$ ที่อุณหภูมิ $4^{\circ}C$ เป็นเวลา 1 นาที แล้วเทส่วนของอาหารเลี้ยงเชื้อทึ่งเหลือไว้เฉพาะส่วนของตะกอนเซลล์ยีสต์ จากนั้นล้างตะกอนด้วยอาหารเลี้ยงเชื้อ sc-minimal medium + 2% galactose 3 ml จากนั้นทำการเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อ sc-minimal medium + 2% galactose เพื่อให้น้ำตาล galactose เหนี่ยวนำทำให้เกิดการแสดงออกของอีนไซม์ delta-6 desaturase โดยทำการเลี้ยงที่ระยะเวลา 24 ชั่วโมง และทำการเก็บเซลล์ยีสต์เพื่อนำไปใช้

6. การเลี้ยงยีสต์ปกติ

นำยีสต์ปกติ (wt) มาเลี้ยงในอาหาร sc-minimal medium + 2% glucose + uracil 2 ml ในหยอดสำหรับเลี้ยงเชื้อและนำไปเลี้ยงในตู้เลี้ยงเชื้อแบบเบเยอร์ที่อุณหภูมิ $30^{\circ}C$ ที่ความเร็วรอบ 200 rpm เป็นเวลา 16-18 ชั่วโมง จากนั้นนำเชื้อยีสต์จากหยอดทดลองmanyay เชื้อเพิ่มลงในอาหาร sc-minimal medium + 2% glucose + uracil 60 ml ในขวดรูปปั้มน้ำนำไปเลี้ยงในตู้เลี้ยงเชื้อแบบเบเยอร์ที่อุณหภูมิ $30^{\circ}C$ ที่ความเร็วรอบ 200 rpm เป็นเวลา 24 ชั่วโมง และทำการเก็บเซลล์ยีสต์เพื่อนำไปใช้



ภาพที่ 2.1 รีคอมบิเนนท์พลาสมิด pGal-onifads 2 ประกอบด้วยยีน *fads 2* ของปานิล (*onifads 2*) ซึ่งถูกขับเคลื่อนด้วยโพรโมเตอร์ *GAL1*

7. การศึกษาการแสดงออกของรีคอมบีแนนที่ยีสต์ด้วย Reverse transcription PCR (RT-PCR)

นำเซลล์รีคอมบีแนนที่ยีสต์ (RY) มาสักด้วย Total RNA และทำการสังเคราะห์ the first stand cDNA ของยีน *onifads2* โดยใช้ Hexamers และ Specific primer (V5 c-term) ในการศึกษาครั้งนี้ใช้ β -actin เป็นยีนอ้างอิง (internal reference) เพื่อเป็นตัวมาตรฐานในการวิเคราะห์เปรียบเทียบการแสดงออกของยีน *onifads2* ในยีสต์ RY ที่ทำการเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อ sc-minimal medium + 2% galactose ที่ระดับ 0 และ 24 ชั่วโมง จากนั้นทำ PCR โดยใช้ไพรเมอร์ FADd6_1 และ ART_R2 สำหรับยีน *onifads2* และไพรเมอร์ Sc-actin-F คู่กับ Sc-actin-R สำหรับยีน β -actin โดยใช้ชุดสารเคมีสำหรับการทำ PCR GoTaq® (Promega) โดยมีสภาวะการเพิ่มจำนวนของดีเอ็นเอในเครื่อง PCR (PCR condition) ดังนี้ 95°C เป็นเวลา 4 นาที จำนวน 1 รอบ ต่อมา 95°C เป็นเวลา 45 วินาที, 59°C เป็นเวลา 45 วินาที และ 72°C เป็นเวลา 45 วินาที ติดต่อกันจำนวน 40 รอบ และเข้าสู่ 72°C เป็นเวลา 5 นาที จำนวน 1 รอบ หลังจากนั้นนำ PCR product ที่ได้ไปตรวจสอบขนาด ดีเอ็นเอด้วย Agarose gel electrophoresis

8. การวิเคราะห์องค์ประกอบกรดไขมัน

ทำการซั่งตัวอย่าง (ยีสต์ RY ใช้ 5 กรัม , อาร์ทีเมียใช้ 5 กรัม) ลงโกลปั่น ขนาด 30 ml เติม Chloroform : Methanol (2 : 1) 30 ml ปั่นละเอียด ที่ $1,957 \times g$ 5 นาที แล้วนำไปกรองผ่าน Buchner funnel ด้วย กระดาษกรองเบอร์ 1 ฉีดล้างส่วนที่ค้างอยู่ในโกลปั่นและกระดาษกรองด้วย Chloroform : Methanol (2 : 1) แล้วนำส่วนที่กรองได้เทลงในกรวยแยก แล้วเติม 0.03 M MgCl₂ 24 ml แล้วเติม 1% BHT 1 ml ทำการเขย่าให้สารผสมเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วเปิดวาล์วเพื่อให้แก๊สออก แล้วตั้งที่ ไว้ให้แยกชั้นอย่างน้อย 6 ชั่วโมง เก็บไว้ในที่ไม่มีแสงสว่าง เมื่อแยกชั้นแล้วจึงใช้ส่วน chloroform ชั้นล่างออกใส่ในขวดแก้วก้นกลมที่ทราบน้ำหนักแน่นอน แล้วนำไปประหาย chloroform ออกใน Rotary evaporator จนน้ำนำไปซึ่งน้ำหนัก จดบันทึกน้ำหนัก

การทำ saponification โดยใส่ Isooctane ลงไป 2 ml และ internal standard 1 ml นำไปทำให้แห้ง ภายใต้สภาวะที่มีแก๊สในไตรเจน และเติม 0.5 N NaOH ใน methanol 1.5 ml เขย่าให้ผสมกันนำไปต้มที่อุณหภูมิ 100°C เป็นเวลา 7 นาที มีการเขย่าเป็นครั้งคราว แล้วนำมาทำให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง แล้วเติม 14% BF₃-MtOH 2 ml แล้วผสมให้เข้ากัน แล้วต้มที่ อุณหภูมิ 100°C เป็นเวลา 5 นาที แล้วทิ้งไว้ให้เย็นจนได้อุณหภูมิประมาณ 30-40°C จึงเติม Isooctane 1 ml เขย่าให้ผสมกัน และคุณตัวของ Isooctane ไปใส่ในขวดใหม่ แล้วนำไปทำให้แห้ง ภายใต้สภาวะที่มีแก๊สในไตรเจน จากนั้นเติม Hexane 1 ml แล้วนำไปปั๊ม Gas Chromatography

การวิเคราะห์องค์ประกอบของกรดไขมันโดยใช้ Gas Chromatography (GC) ใช้ปริมาณสารที่ฉีด 1 μl โดยใช้เครื่อง GC รุ่น GC2014 (Shimadzu, Japan) โดยใช้คอลัมน์ RESTEK Rtx®-Wax (Restek, Bellefonte, PA, USA) ขนาด 30 m \times 0.25 mm ID \times 0.25 μm โดยใช้แก๊สไฮโดรเจนเป็น carrier gas

ที่ความเร็ว 20 เซนติเมตรต่อวินาที อัตราส่วนการปัลส์อิสระ 25 : 1 อุณหภูมิ injector เท่ากับ 230°C อุณหภูมิ detector เท่ากับ 250°C และมีสภาวะการเปลี่ยนอุณหภูมิของคอลัมน์โดยเริ่มต้นที่ 140°C เพิ่มอุณหภูมิเป็น 220°C ด้วยอัตรา 4 °C ต่อนาที และให้อุณหภูมิคอลัมน์อยู่ที่ 220 °C เป็นระยะเวลา 40 นาที สำหรับสารมาตรฐาน (standard FAME) ใช้ 37 component FAME standard (Supelco, Sigma, USA) ทำการวิเคราะห์ชนิด fatty acid โดยการเปรียบเทียบกับ retention time และ พื้นที่ peak กับสารมาตรฐาน

การทดลองที่ 2 การนำเอารีคอมบีแนนท์ยีสต์ *Saccharomyces cerevisiae* ที่มีพลาสมิดเวกเตอร์ที่มียีน *fads 2* ที่สามารถผลิตอีนไซม์ delta-6 desaturase จากปลาโนต มาเลี้ยงอาร์ทีเมียร่วมกับ น้ำมันพืชที่มีกรดไขมันโอมก้า 3 สูง เพื่อศึกษาองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย

การทดลองนี้เป็นการนำเอารีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่มีการแสดงออกยีน *Onifads 2* ซึ่งเป็นยีน *fads 2* ของปลาโนตมาใช้ในการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย โดยมีการให้สารตั้งต้นเป็นน้ำมันพืช โดยในขั้นต้นจะมีการวิเคราะห์ถึงโครงสร้างของยีน *Onifads 2* วิเคราะห์ความคล้ายคลึงกับยีน *fads 2* ของปลาต่าง ๆ ที่ได้มีการศึกษาไว้แล้ว และทำการวิเคราะห์ถึงการแสดงออกของรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่ระดับการ transcription ตามด้วยองค์ประกอบของกรดไขมันของรีคอมบีแนนท์ยีสต์ แล้วจึงนำไปใช้เดี้ยงอาร์ทีเมียร่วมกับน้ำมันเม็ดลิโนิน

1. การเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยยีสต์หรือรีคอมบีแนนท์ยีสต์ต่อองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย

1.1 แผนการทดลอง

กลุ่มที่	ชนิดยีสต์และความหนาแน่น
1	ยีสต์ปกติ (wt) 5×10^3
2	ยีสต์ปกติ (wt) 5×10^4
3	ยีสต์ปกติ (wt) 5×10^5
4	ยีสต์รีคอมบีแนนท์ (RY) 5×10^3
5	ยีสต์รีคอมบีแนนท์ (RY) 5×10^4
6	ยีสต์รีคอมบีแนนท์ (RY) 5×10^5

1.2 การเตรียมยีสต์

ทำการเตรียมรีคอมปีเนนที่ยีสต์เข่นเดียวกับการทดลองที่ 1 ข้อ 2 และยีสต์ปกติ เข่นเดียวกับในการทดลองที่ 1 ข้อ 3 แล้วนับจำนวนยีสต์ แล้ว

1.3 การเตรียมอาร์ทีเมีย

นำาร์ทีเมียมา 2 กรัมแข่ในน้ำประปาที่ปราศจากคลอริน 100 มิลลิลิตร ประมาณ 1.5-2 ชั่วโมง เตรียมน้ำเกี้ม (น้ำทะเลเข้มข้นแล้วนำมาเจือจาง) ให้ได้ความเข้มข้น 25 ส่วนในพันส่วน (ppt) ปริมาณ 600 มิลลิลิตร แล้วให้อาหารแบบเต็มที่ เมื่ออาร์ทีเมียฟักออกมา (ประมาณ 18-24 ชั่วโมง) ทำการแยกอาร์ทีเมียออกจากเปลือกไข่ ถังด้านน้ำทะเลที่สะอาดก่อนเข้าสู่การทดลอง

ทำการใส่ยีสต์ลงในน้ำทะเลปริมาณ 1 ลิตร โดยปรับความหนาแน่นของอาร์ทีเมียที่ใช้ในการทดลองให้เท่ากับ 25,000 ตัวต่อลิตร และยีสต์ตามที่ระบุไว้ในข้อที่ 2.1.2 ที่ระยะเวลา 12, 18 และ 24 ชั่วโมง เพื่อนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบของกรดไขมันตามวิธีการที่อธิบายไว้ในการทดลองที่ 1 ข้อ 5

2. การเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยน้ำมันลินินและน้ำมันปลาต่อองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย

2.1 แผนการทดลอง

กลุ่มที่	
1	อาร์ทีเมีย
2	อาร์ทีเมีย + น้ำมันปลา
3	อาร์ทีเมีย + น้ำมันลินิน

2.2 การวิเคราะห์องค์ประกอบของกรดไขมันน้ำมันลินินและน้ำมันปลา

ทำการวิเคราะห์องค์ประกอบของกรดไขมันของน้ำมันปลาและน้ำมันลินินตามวิธีการที่อธิบายไว้ในข้อที่ 5 ของการทดลองที่ 1 พนว่ามีองค์ประกอบของกรดไขมันดังแสดงในตารางที่ 2.1

2.3 การทดลองเลี้ยงอาร์ทีเมีย

- ทำการปั่นน้ำมันปลา 0.25 กรัมต่อลิตรในน้ำทะเล หรือน้ำมันลินิน 0.25 กรัมต่อลิตรในน้ำทะเล เพื่อทำให้เป็นอิมลัชั่น (emulsion) น้ำมันลินินและน้ำมันปลา แล้วจึงเตรียมอาร์ทีเมียตามวิธีการที่กล่าวไว้ในข้อ 2.1.3 แล้ว เลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยน้ำมันปลาหรือน้ำมันลินิน เป็นระยะเวลา 12, 18 และ 24 ชั่วโมง ในระหว่างการเลี้ยงมีการให้อาหารอย่างเต็มที่ แล้วจึงกรองเก็บอาร์ทีเมีย เพื่อนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบของกรดไขมันดังรายละเอียดในข้อที่ 5 ของการทดลองที่ 1

ตารางที่ 2.1 องค์ประกอบของกรดไขมันในน้ำมันปาล และน้ำมันลินิน

กรดไขมัน (มิลิกรัมต่อกรัมไขมัน)	น้ำมันปาล	น้ำมันลินิน
C14:0	0.23	0.11
C16:0	1.39	11.46
C16:1	0.57	0.16
C18:0	1.47	4.88
C18:1n9	1.44	6.29
C18:2n6	0.52	18.14
C18:3n6	0.06	0.08
C20:3n6	0.17	nd
C20:4n6	0.07	0.11
C18:3n3	8.73	51.49
C18:4n3	0.74	0.08
C20:3n3	1.00	0.08
C20:5n3	31.30	1.37
C22:6n3	23.74	0.14
C20:0	0.19	0.04
C20:1	0.46	0.04
C20:2	0.13	0.09
C22:0	0.10	0.17
C22:1n9	0.12	0.05
C22:2	0.72	0.05
C24:0	1.65	0.72

3. การเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยยีสต์หรือรีคอมบีแนนท์ร่วมกับน้ำมันลินินต่อองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย

3.1 แผนการทดลอง

กลุ่มที่	ชนิดยีสต์และความหนาแน่น
1	ยีสต์ปอกติ (wt) 5×10^3 + น้ำมันลินิน
2	ยีสต์ปอกติ (wt) 5×10^4 + น้ำมันลินิน
3	ยีสต์ปอกติ (wt) 5×10^5 + น้ำมันลินิน
4	ยีสต์รีคอมบีแนนท์ (RY) 5×10^3 + น้ำมันลินิน
5	ยีสต์รีคอมบีแนนท์ (RY) 5×10^4 + น้ำมันลินิน
6	ยีสต์รีคอมบีแนนท์ (RY) 5×10^5 + น้ำมันลินิน

3.2 การเลี้ยงอาร์ทีเมีย

ทำการเตรียมยีสต์ปอกติทำการเตريยมรีคอมบีแนนท์ยีสต์เข่นเดียวกับการทดลองที่ 1 ข้อ 2 และยีสต์ปอกติเข่นเดียวกับในการทดลองที่ 1 ข้อ 3 แล้วนับจำนวนยีสต์ และเตรียมอาร์ทีเมียเข่นเดียวกับข้อที่ 2.1.3 และทำอิมอลชัน (emulsion) น้ำมันลินินเข่นเดียวกับข้อที่ 2.2.3 แล้วเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยยีสต์ร่วมกับน้ำมันลินินเป็นระยะเวลา 12, 18 และ 24 ชั่วโมง ในระหว่างการเลี้ยงมีการให้อากาศอย่างเต็มที่ แล้วจึงกรองเก็บอาร์ทีเมีย เพื่อนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบของกรดไขมันด้วยรายละเอียดในข้อที่ 5 ของการทดลองที่ 1

บทที่ 3

ผลการวิจัย

3.1 ผลการศึกษา

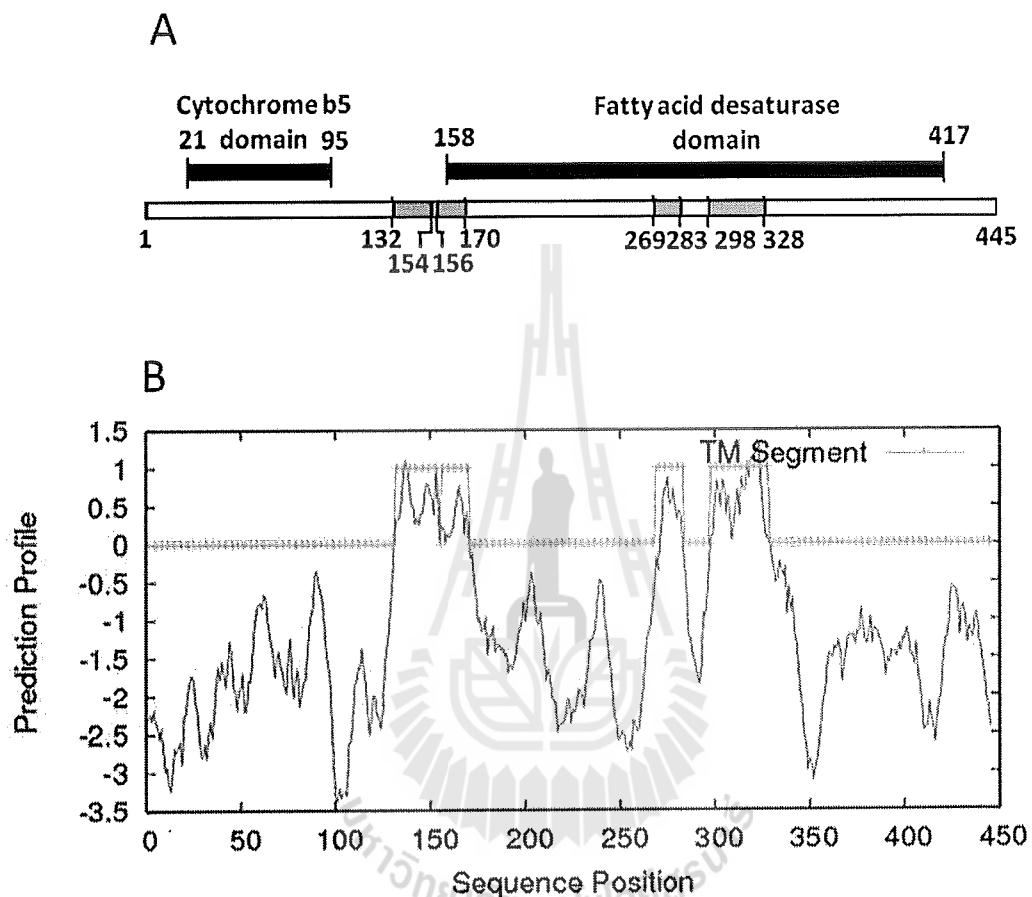
การทดลองที่ 1 การโคลนยีนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวสูงในอาร์ทีเมีย

จากการโคลนยีนที่เกี่ยวข้องกับเยื่อไขมันในกระบวนการสร้างกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวสูงในอาร์ทีเมีย โดยได้ทำการโคลนยีน *fads 2* ที่สร้างเยื่อไขมัน delta-6 desaturase โดยใช้ไพรเมอร์ที่สามารถเข้าไปจับกับบริเวณต่าง ๆ ของยีน หลายบริเวณ ได้ผลผลิตของ PCR น้อยมาก และเมื่อทำการโคลนผลผลิต PCR เพื่อนำไปวิเคราะห์ลำดับนิวคลีโอไฮด์ ก็ยังไม่ได้ชิ้นส่วนของยีนที่มีลำดับนิวคลีโอไฮด์ที่น่าจะเป็นยีน *fads 2* แต่อย่างใด และเมื่อทำการโคลนยีนอีน ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการสร้างกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูงในอาร์ทีเมียได้แก่ ยีนที่สร้างเยื่อไขมัน delta-3 desaturase, delta-4 desaturase และ delta-5 desaturase ที่ไม่สามารถโคลนยีนดังกล่าวได้ ดังนั้นการศึกษาวิจัยนี้จึงได้ไปทำการโคลนยีน *fads 2* ที่สร้างเยื่อไขมัน delta-6 desaturase จากปลาโนน้ำจืด เพื่อนำมาใช้การเพิ่มปริมาณกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูงในอาร์ทีเมียแทน

การศึกษาระงับนี้ได้นำเอรีคอมบิเนชันที่ยีสต์ (RY) ที่ได้มีการนำพลาสมิด pGal-onifads 2 ซึ่งมียีน *Onifads 2* เชื่อมต่อกับโปรไนเตอร์ GAL 1 ของยีสต์ ซึ่ง RY นี้จะสามารถสร้างเยื่อไขมัน delta-6 desaturase ได้เมื่อได้รับการเห็นียวน้ำด้วยน้ำตาลกาแลคโตส ก่อนที่จะมีการนำเอรีคอมบิเนชันที่ยีสต์ไปใช้ในเดียงอาร์ทีเมียเพื่อเปลี่ยนองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย จะมีการศึกษาโครงสร้างของยีน *oniFads 2*

โครงสร้างของยีน *oniFads 2* (GenBank accession no. KF268464) ประกอบด้วยส่วนที่แปรรหัสเป็นกรดอะมิโน 1338 คู่เบส ที่แปรรหัสเป็นกรดอะมิโนได้ 445 ตัว โปรตีนที่ได้จากการแปลรหัสมีน้ำหนักโมเลกุลเท่ากับ 51.49 กิโลดาลตัน และมีค่า isoelectric point ที่ pH 6.43 โปรตีน *Onifads 2* ประกอบด้วยส่วนของ cytochrome b5 (กรดอะมิโนตำแหน่งที่ 21 ถึง 95) และส่วนของ and fatty acid desaturase domains were predicted (กรดอะมิโนตำแหน่งที่ 157 ถึง 417) (ภาพที่ 3.1) ภาพที่ 3.1 แสดงการวิเคราะห์ hydrophobicity ของโปรตีน *Onifads 2* ซึ่งประกอบด้วย transmembrane domains 4 แห่ง ภาพที่ 3.2 แสดงกลุ่มกรดอะมิโน HPGG ที่เป็นกลุ่มกรดอะมิโนของ cytochrome b5-like heme binding motif (กรดอะมิโนตำแหน่งที่ 54 ถึง 57) ในบริเวณ cytochrome b5 domain (ภาพที่ 3.2). ภายในบริเวณ fatty acid desaturase domain มีกลุ่มกรดอะมิโนที่เป็นหมู่กรดอะมิโนอนุรักษ์สำหรับ histidine-rich boxes (HDFGH, HFRHH, QIEHH) การเปรียบเทียบความคล้ายคลึงของโปรตีน *OniFads 2* กับ โปรตีน Fads 2 ของปลาชニดอื่น ๆ จะมีความคล้ายคลึงอยู่ในช่วง 72.6%–80.9% (ภาพที่ 3.2) เมื่อเปรียบเทียบความ

คล้ายคลึงของส่วน cytochrome b5 domain ของโปรตีน Onifads 2 กับ โปรตีน fads 2 ในปลาอื่น จะมีความคล้ายคลึงอยู่ในช่วง



ภาพที่ 3.1 การวิเคราะห์โครงสร้างของโปรตีน Onifads 2 ซึ่งเป็นอีนไซม์ delta-6 desaturase ของปลา尼ล

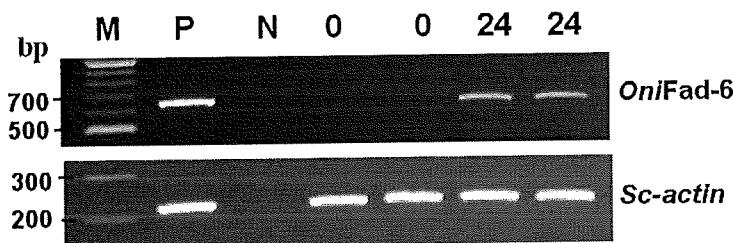
- A) การวิเคราะห์โครงสร้างของโปรตีน Onifads 2 โดยใช้โปรแกรม Introproscan
- B) การวิเคราะห์ hydrophobicity โดยใช้โปรแกรม SVMtm Transmembrane Domian Predictor พบว่าโปรตีน Onifads 2 ประกอบด้วยบริเวณ hydrophobic 3 บริเวณ และ บริเวณ transmembrane membrane 4 แห่ง

76%–93% และความคล้ายคลึงของส่วน fatty acid desaturase domain ของโปรตีน Onifads 2 กับ โปรตีน fads 2 ในปลาอื่น จะมีความคล้ายคลึงอยู่ในช่วง 73%–83%

การวิเคราะห์การแสดงออกของรีคอมบีแนทที่ยีสต์ด้วยวีซี Reverse transcription PCR (RT-PCR) (ภาพที่ 3.3) ก่อนการวิเคราะห์การแสดงออกของยีน *onifads 2* ได้ทำการวิเคราะห์คุณภาพของ cDNA ที่เตรียมได้ โดยทำการวิเคราะห์การแสดงออกของ ยีนอ้างอิง (reference gene) ได้แก่การวิเคราะห์การแสดงออกของ mRNA ของยีน β -actin พบว่า RY ในระยะก่อนที่จะมีการเหนี่ยวนำด้วยน้ำตาลกาแลคโตส และหลังจากเหนี่ยวนำด้วยน้ำตาลกาแลคโตสเป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมง มีการแสดงออกของยีน อ้างอิง (reference gene) โดยมีการผลิต mRNA ของยีน β -actin ในระดับที่ใกล้เคียง และเมื่อวิเคราะห์การแสดงออกของยีน *onifads 2* พบว่ารีคอมบีแนทที่ยีสต์ (RY) ก่อนที่จะมีการเหนี่ยวนำด้วยน้ำตาลกาแลคโตสไม่มีการผลิต mRNA ของยีน *onifads 2* ในขณะที่ RY ที่ได้รับการเหนี่ยวนำให้แสดงออกด้วยน้ำตาลกาแลคโตสเป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมง มีการผลิต mRNA ของยีน *onifads 2*

การวิเคราะห์องค์ประกอบของกรดไขมัน RY ที่เลี้ยงด้วยอาหารที่มีน้ำตาลกลูโคสเป็นแหล่งพลังงาน เปรียบเทียบกับ RY เลี้ยงด้วยอาหารที่มีน้ำตาลกาแลคโตสเป็นแหล่งพลังงาน แสดงดังตารางที่ 3.1 พบว่า RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำตาลกลูโคสหรือน้ำตาลกาแลคโตสมีปริมาณไขมันไม่แทกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) โดยที่ RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำตาลกลูโคสมีปริมาณไขมัน เท่ากับ $4.82 \pm 0.59 \text{ mg g}^{-1}$ และ RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำตาลกาแลคโตสมีปริมาณไขมัน เท่ากับ $5.63 \pm 0.28 \text{ mg g}^{-1}$ และพบองค์ประกอบกรดไขมันหลักของ 4 ชนิด ได้แก่ C16:0, C16:1n-7, C18:0 และ C18:1n-9 ใน RY ที่เลี้ยงในอาหารที่มีน้ำตาลทั้ง 2 ชนิด และพบว่ากรดไขมัน C18:2n6 และ C18:3n3 มีปริมาณต่ำทั้งใน RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำตาลกลูโคสหรือน้ำตาลกาแลคโตส จะเห็นได้ว่าปริมาณกรดไขมัน C18:3n6 ใน RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำตาลกลูโคสหรือน้ำตาลกาแลคโตส ไม่แทกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) แต่จะสังเกตได้ว่าปริมาณกรดไขมัน C18:3n6 ใน RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำตาลกาแลคโตสมีปริมาณสูงกว่าปริมาณ C18:3n6 ใน RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำตาลกลูโคส นอกจากนี้พบว่า RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำตาล กาแลคโตส มี C18:4n3 สูงกว่า C18:4n3 ใน RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำตาลกลูโคส อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$)

ภาพที่ 3.2 การเรียบเรียงโครงสร้าง OniFads 2 กับโครงสร้าง OniFads แบบ Fads ของ OniFads 2 ประกอบด้วยโครงสร้างที่คล้ายกันอย่างมาก แต่ต่างกันที่โครงสร้างขององค์ประกอบในชั้นบนๆ



ภาพที่ 3.3 การวิเคราะห์การแสดงออกของรีคอมบีแนนท์สต์ด้วยวิธี Reverse transcription PCR (RT-PCR) รีคอมบีแนนท์สต์ (RY) ก่อนที่จะมีการเหนี่ยวนำด้วยน้ำตาลกาแลคโตส (0) ไม่มีการผลิต mRNA ของยีน *onifads 2* ในขณะที่ RY ที่ได้รับการเหนี่ยวนำให้แสดงออกด้วยน้ำตาลกาแลคโตสเป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมง (24) มีการผลิต mRNA ของยีน *onifads 2* การวิเคราะห์คุณภาพของ cDNA ที่เตรียมได้ โดยทำการวิเคราะห์การแสดงออกของยีน β -actin พบว่า RY ในระยะก่อนที่จะมีการเหนี่ยวนำด้วยน้ำตาลกาแลคโตส (0) และหลังจากเหนี่ยวนำด้วยน้ำตาลกาแลคโตสเป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมง (24) มีการแสดงออกของ ของยีน β -actin ในระดับที่ใกล้เคียง

M คือดีเอ็นเอเครื่องหมายบอกขนาด

P คือ ปฏิกิริยา PCR ที่มีการใส่พลาสมิดที่มียีน *onifads 2* (positive control)

N คือ ปฏิกิริยา PCR ที่ไม่มีการใส่น้ำกลั่นแทนการใส่ดีเอ็นเอ (negative control)

0 คือ ปฏิกิริยา PCR ที่มีการใส่ cDNA ของ RY ก่อนที่จะได้รับการเหนี่ยวน้ำด้วยน้ำตาลกาแลคโตส

24 คือ ปฏิกิริยา PCR ที่มีการใส่ cDNA ของ RY ที่ได้รับการเหนี่ยวน้ำด้วยน้ำตาลกาแลคโตส เป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมง

ตารางที่ 3.1 องค์ประกอบของกรดไขมันของรีโคโนเปนไฮสต์ (RY) (ค่าเฉลี่ย ± ตัวแปรเบี่ยงบานมาตรฐาน)

ဓាមสารเต็มชื่อ	C16:0	C16:1	C18:0	C18:1	C18:2n6	C18:3n6	C18:3n3
Glucose Sc-Ura	252.49 ± 34.25	310.10 ± 22.36	70.35 ± 5.67	213.09 ± 23.39	7.10 ± 0.47	0.36 ± 0.11	1.00 ± 0.20
Galactose Sc-Ura	197.24 ± 6.56	353.79 ± 31.49	51.48 ± 1.57	225.23 ± 11.20	8.04 ± 0.27	0.55 ± 0.08	1.27 ± 0.22

Glucose Sc-Ura คือ RY ที่เติมด้วยอาหารที่ใส่น้ำตาลกูโกสเป็นแหล่งพลังงาน

Galactose Sc-Ura คือ RY ที่เติมด้วยอาหารที่ใส่น้ำตาลกลูโคสเป็นแหล่งพลังงาน

Glucose Sc-Ura คือ RY ที่เติมด้วยอาหารที่ใส่น้ำตาลกูโกสเป็นแหล่งพลังงาน

การทดลองที่ 2 การนำเออรีคอมบีแนนท์ยีสต์ *Saccharomyces cerevisiae* ที่มีพลาสมิดิเวกเตอร์ที่มียีน *fads 2* ที่สามารถผลิตอีนไชน์ได้ ให้มี delta-6 desaturase จากปานิล มาเดียงอาร์ทีเมียร่วมกับน้ำมันพืชที่มีกรดไขมันโอมก้า 3 สูง เพื่อศึกษาองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย

2.1 ผลของการเดียงอาร์ทีเมียด้วยยีสต์หรือรีคอมบีแนนท์ยีสต์ต่อองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย

การศึกษาระบบนี้ได้นำยีสต์หรือรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่ระดับความหนาแน่นต่าง ๆ ได้แก่ 5×10^3 , 5×10^4 และ 5×10^5 เซลล์ต่อมิลลิลิตร ไปเดียงอาร์ทีเมียเพื่อวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ที่ระยะเวลาต่าง ๆ ผลแสดงดังตารางที่ 3.2-3.4

ที่ระยะเวลาการเดียงอาร์ทีเมียที่ 12 และ 18 ชั่วโมง พบว่าอาร์ทีเมียที่เดียงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์มีกรดไขมัน C18:1n9 สูงกว่าอาร์ทีเมียที่ได้รับยีสต์ปกติ (กลุ่มควบคุม) ที่ทุกระดับความหนาแน่น และอาร์ทีเมียที่เดียงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่ทุกระดับความหนาแน่นมีกรดไขมันกลุ่มน 6 ได้แก่ C18:2n6, C18:3n6, C20:3n6 และ C20:4n6 สูงกว่าอาร์ทีเมียกลุ่มควบคุม และยังพบว่าอาร์ทีเมียที่เดียงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่ทุกระดับความหนาแน่นมีกรดไขมันกลุ่มน 3 ได้แก่ C18:3n3, C18:4n3, C20:3n3, C20:5n3 สูงกว่าอาร์ทีเมียกลุ่มควบคุม โดยที่สามารถพบ C22:6n3 ในอาร์ทีเมียที่เดียงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่ทุกระดับความหนาแน่น แต่ไม่พบในอาร์ทีเมียกลุ่มควบคุม นอกจากนี้ยังพบว่าอาร์ทีเมียที่เดียงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่ระดับ 5×10^5 เซลล์ต่อมิลลิลิตร มีกรดไขมัน C20:0, C20:1, C20:2, C22:0, C22:1n9, C22:2, C24:0 และ C24:1 สูงกว่าอาร์ทีเมียกลุ่มควบคุมที่เดียงด้วยยีสต์ปกติความหนาแน่นเท่ากัน อย่างไรก็ตามปริมาณกรดไขมันเหล่านี้ในอาร์ทีเมียที่เดียงด้วยยีสต์รีคอมบีแนนท์และยีสต์ปกติที่ระดับความหนาแน่นของยีสต์ที่ระดับอื่น ไม่แตกต่างกันมากนัก

ที่ระยะเวลาการเดียงอาร์ทีเมียที่ 24 ชั่วโมง พบว่า กรดไขมัน C18:1n9 ของอาร์ทีเมียทั้ง 2 กลุ่ม ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สำหรับกรดไขมันในกลุ่มน 6 พบว่า C18:2n6 และ C20:3n6 ของอาร์ทีเมียทั้ง 2 กลุ่ม ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ อาร์ทีเมียที่เดียงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่ระดับ 5×10^4 และ 5×10^5 เซลล์ต่อมิลลิลิตร มี C18:3n6 สูงกว่าอาร์ทีเมียที่ได้รับยีสต์ปกติ (กลุ่มควบคุม) และสำหรับกรดไขมันในกลุ่มน 3 พบว่า C18:3n3, C18:4n3, C20:3n3 และ C20:5n3 ของอาร์ทีเมียทั้ง 2 กลุ่ม ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และยังสามารถพบ C22:6n3 ในอาร์ทีเมียที่เดียงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่ทุกระดับความหนาแน่น แต่ไม่พบในอาร์ทีเมียกลุ่มควบคุม ที่ระยะเวลาการเดียงที่ 24 ชั่วโมงนี้ กลับพบว่าอาร์ทีเมียที่เดียงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่ระดับ 5×10^5 เซลล์ต่อมิลลิลิตร มีกรดไขมัน C20:0, C20:1, C20:2, C22:0, C22:1n9, C22:2, C24:0 และ C24:1 ต่ำกว่าอาร์ทีเมียกลุ่มควบคุมที่เดียงด้วยยีสต์ปกติความหนาแน่นเท่ากัน ในขณะที่ปริมาณ

กรดไขมันเหล่านี้ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยยีสต์รักอมบีแวนน์และยีสต์ปกติที่ระดับความหนาแน่นของยีสต์ที่ระดับอื่นไม่แตกต่างกันมากนัก

เมื่อทำการเปรียบเทียบสัดส่วนของกรดไขมันระหว่าง C18:2n6 และ C18:3n6 ซึ่งเป็นสารตั้งต้นและผลิตภัณฑ์ตามลำดับของเอ็นไซม์ delta 6 desaturase (ภาพที่ 3.4) พบว่าสัดส่วนของ C18:3n6 ต่อ C18:2n6 ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแวนน์ยีสต์มีแนวโน้มจะสูงกว่า สัดส่วนของ C18:3n6 ต่อ C18:2n6 ในอาร์ทีเมียในกลุ่มควบคุม และพบว่าในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแวนน์ยีสต์ที่ระดับ 5×10^5 เชลล์ต่อมิลลิลิตร ที่ระยะเวลา 12 และ 24 ชั่วโมง มีค่าสัดส่วนของ C18:3n6 ต่อ C18:2n6 สูงกว่าอาร์ทีเมียในกลุ่มควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

เมื่อทำการเปรียบเทียบสัดส่วนของกรดไขมันระหว่าง C18:3n3 และ C18:4n3 ซึ่งเป็นสารตั้งต้นและผลิตภัณฑ์ตามลำดับของเอ็นไซม์ delta 6 desaturase (ภาพที่ 3.5) พบว่าสัดส่วนของ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแวนน์ยีสต์มีแนวโน้มจะสูงกว่า สัดส่วนของ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ในอาร์ทีเมียในกลุ่มควบคุม และพบว่าในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแวนน์ยีสต์ที่ระดับ 5×10^5 เชลล์ต่อมิลลิลิตร ที่ระยะเวลา 12, 18 และ 24 ชั่วโมง มีค่าสัดส่วนของ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 สูงกว่าอาร์ทีเมียในกลุ่มควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 3.2 ผลของการเติมของสารที่เมียดัวร์ที่เมียดัวร์ทีเมียตต์หรือรักอมบีเมนท์ยีสต์ของค่าประกอบของกรดไขมันในอาหารที่เมีย ที่ระบายน้ำเวลา 12 ชั่วโมง (ค่าเฉลี่ย ± ส่วนเบี่ยงมาตรฐาน)

กรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อกรัมไขมัน)	อาหารเมีย + ยีสต์		อาหารเมีย + รักอมบีเมนท์ยีสต์	
	5×10^3	5×10^4	5×10^3	5×10^4
C18:1n9	33.48 ± 1.60 ^a	47.08 ± 2.06 ^c	40.27 ± 4.73 ^b	51.95 ± 4.23 ^{cd}
C18:2n6	10.11 ± 1.92 ^a	13.28 ± 1.83 ^{ab}	10.97 ± 1.04 ^a	16.58 ± 3.15 ^b
C18:3n6	0.58 ± 0.05 ^a	0.88 ± 0.09 ^{bc}	0.67 ± 0.10 ^{ab}	0.97 ± 0.09 ^c
C20:3n6	2.45 ± 0.12 ^a	3.90 ± 0.56 ^c	3.60 ± 0.99 ^c	3.17 ± 0.15 ^b
C20:4n6	1.53 ± 0.07 ^a	2.54 ± 0.36 ^b	1.79 ± 0.31 ^a	2.43 ± 0.12 ^b
C18:3n3	36.82 ± 7.31 ^a	49.36 ± 4.60 ^{ab}	38.44 ± 3.03 ^a	62.92 ± 12.50 ^b
C18:4n3	5.20 ± 0.96 ^a	7.68 ± 1.42 ^{ab}	5.20 ± 0.96 ^a	9.10 ± 1.68 ^b
C20:3n3	0.28 ± 0.01	0.40 ± 0.06	nd	0.32 ± 0.02
C20:5n3	3.48 ± 0.17 ^a	5.63 ± 0.81 ^b	5.83 ± 1.00 ^b	5.29 ± 0.26 ^b
C22:6n3	nd	nd	nd	0.10 ± 0.00

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับแสดงค่าความแตกต่างทางสถิติ ($P < 0.05$) ภายใต้เงื่อนไขที่ยกไว้

ตารางที่ 3.2 (ต่อ)

กรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมไขมัน)	สารกันเสีย + ยีส忒์		บริสุทธิ์ + รีคอมบินเนชันทรีดีไซน์	
	5×10^3	5×10^4	5×10^5	5×10^4
C20:0	0.45 ± 0.08 ^a	0.59 ± 0.11 ^a	0.66 ± 0.12 ^a	0.47 ± 0.09 ^a
C20:1	1.26 ± 0.06 ^a	1.82 ± 0.26 ^b	1.61 ± 0.28 ^{ab}	2.23 ± 0.11 ^c
C20:2	0.68 ± 0.03 ^a	0.99 ± 0.14 ^b	0.68 ± 0.12 ^a	0.81 ± 0.04 ^{ab}
C22:0	0.33 ± 0.02	0.66 ± 0.09	nd	0.51 ± 0.02
C22:1n9	0.37 ± 0.02	0.13 ± 0.02	nd	0.16 ± 0.01
C22:2	0.41 ± 0.02 ^d	0.02 ± 0.00 ^a	0.31 ± 0.05 ^c	0.20 ± 0.01 ^b
C24:0	nd	0.10 ± 0.01	nd	0.05 ± 0.00
C24:1	nd	nd	nd	0.17 ± 0.01
% lipid	10.54 ± 1.25	10.01 ± 1.85	10.97 ± 1.49	9.86 ± 1.84
				10.46 ± 1.90
				9.23 ± 1.76

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับแต่ละค่าความแตกต่างของมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) ภายในแบบเดียวกัน

ตารางที่ 3.3 ผลของการเติมสารที่เม็ดตัวที่รักษาแบบบีบเนนท์ที่ต้องค่าประกอบของกรดไขมันในอาหารที่เมีย ที่ระบุเวลา 18 ชั่วโมง
(ค่าเฉลี่ย ± ส่วนเบี่ยงバラน์)

กรดไขมัน	อาหารที่เมีย + ยีสต์		อาหารที่เมีย + รีคอมบินเนนท์ยีสต์	
	5 x 10 ³	5 x 10 ⁴	5 x 10 ³	5 x 10 ⁴
C18:1n9	38.24 ± 2.21 ^b	47.61 ± 5.59 ^c	42.69 ± 2.47 ^{bc}	20.97 ± 1.54 ^a
C18:2n6	9.90 ± 0.94 ^b	13.11 ± 1.39 ^{bc}	11.10 ± 1.68 ^b	5.40 ± 0.51 ^a
C18:3n6	0.91 ± 0.14 ^{bc}	0.73 ± 0.11 ^b	0.67 ± 0.09 ^b	0.33 ± 0.05 ^a
C20:3n6	3.76 ± 0.18 ^a	4.12 ± 0.17 ^a	3.46 ± 0.39 ^a	3.19 ± 0.13 ^a
C20:4n6	0.89 ± 0.04 ^a	2.15 ± 0.09 ^b	1.91 ± 0.21 ^b	0.94 ± 0.09 ^a
C18:3n3	36.43 ± 2.87 ^b	46.58 ± 2.86 ^c	46.39 ± 4.85 ^c	22.12 ± 1.74 ^a
C18:4n3	5.21 ± 0.96 ^a	6.76 ± 1.25 ^{ab}	6.51 ± 1.20 ^{ab}	3.16 ± 0.58 ^a
C20:3n3	nd	0.37 ± 0.02	0.36 ± 0.04	0.14 ± 0.01
C20:5n3	2.54 ± 0.12 ^a	5.54 ± 0.22 ^{bc}	4.66 ± 0.52 ^b	2.30 ± 0.22 ^a
C22:6n3	nd	nd	nd	0.01 ± 0.00

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับบนแต่ละค่าความแม่นยำทางสถิติ ($P<0.05$) ภายในคราเดียวทั้งหมด

ตารางที่ 3.3 (ต่อ)

กรดไขมัน (จิลลิกรัมต่อกิโลกรัมไขมัน)	สารที่เมีย + ยีสต์		สารที่เมีย + โคเอนไซม์แมนไหยสต์			
	5×10^3	5×10^4	5×10^5	5×10^3	5×10^4	5×10^5
C20:0	0.44 ± 0.08	1.50 ± 0.28	0.86 ± 0.16	0.43 ± 0.08	2.20 ± 0.41	1.27 ± 0.23
C20:1	1.18 ± 0.06 ^{ab}	1.68 ± 0.07 ^c	1.46 ± 0.16 ^{bc}	0.76 ± 0.07 ^a	4.80 ± 0.39 ^e	3.42 ± 0.41 ^d
C20:2	nd	0.93 ± 0.04	0.86 ± 0.10	0.34 ± 0.03	2.80 ± 0.09	1.08 ± 0.13
C22:0	nd	1.01 ± 0.04	0.66 ± 0.07	0.28 ± 0.03	1.56 ± 0.13	0.61 ± 0.07
C22:1n9	nd	nd	nd	0.06 ± 0.01	0.31 ± 0.03	0.92 ± 0.11
C22:2	nd	nd	nd	0.02 ± 0.00	0.45 ± 0.04	0.61 ± 0.07
C24:0	nd	nd	0.05 ± 0.01	0.06 ± 0.01	0.21 ± 0.02	0.49 ± 0.06
C24:1	nd	nd	nd	0.03 ± 0.00	0.88 ± 0.07	0.69 ± 0.08
% lipid	9.83 ± 1.18	9.33 ± 1.75	10.24 ± 1.40	9.19 ± 1.73	9.75 ± 1.80	8.60 ± 1.66

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับในแต่ละค่าวัณย์แสดงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) ภายในตารางเดียวเท่านั้น

ตารางที่ 3.4 ผลของการเติมองาร์ฟิฟเม็ดวายีตต์หรือคอมบีเมนท์ที่ต่อต้องกับประกอบของกรดไขมันในอาหารที่มีที่รับประทาน 24 ชั่วโมง (ค่าเฉลี่ย ± ส่วนเบี่ยง楠นมาตรฐาน)

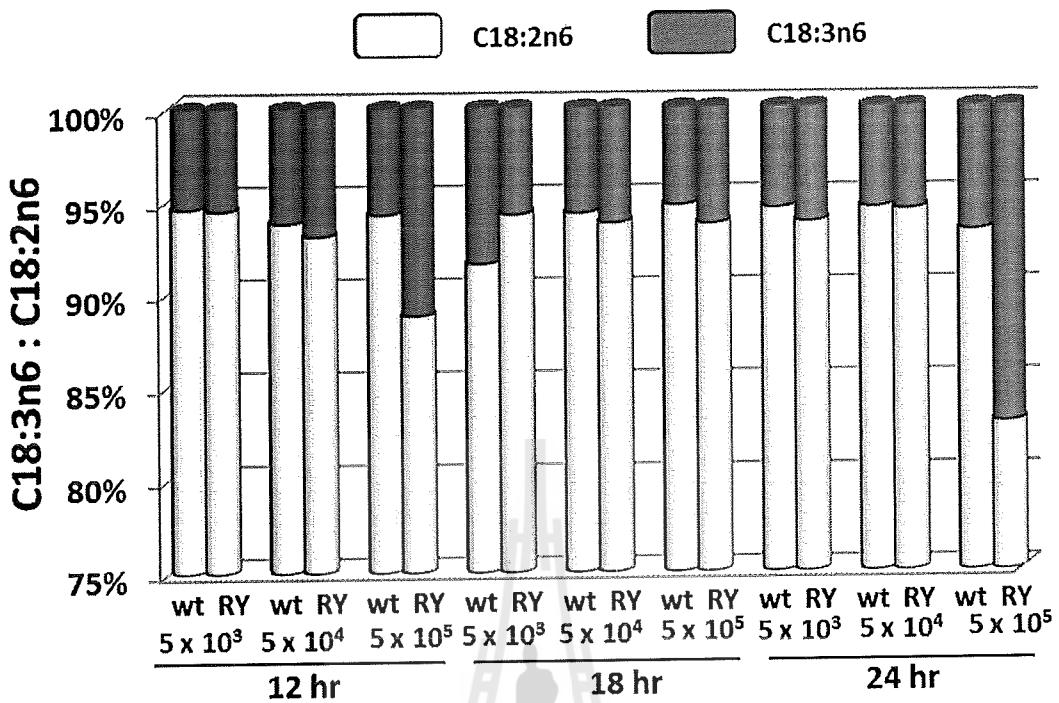
กรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมไขมัน)	อาร์ฟิฟเมย์ + ไฮสต์		อาร์ฟิฟเมย์ + รีโคลอมบีเมเนทีฟเมย์สต์			
	5 x 10 ³	5 x 10 ⁴	5 x 10 ⁵	5 x 10 ³	5 x 10 ⁴	5 x 10 ⁵
C18:1n9	29.10 ± 1.68 ^b	41.04 ± 1.96 ^c	47.91 ± 2.09 ^d	20.99 ± 1.88 ^a	49.87 ± 4.06 ^d	39.36 ± 3.52 ^c
C18:2n6	7.13 ± 1.08 ^a	11.31 ± 1.68 ^b	12.67 ± 1.74 ^b	5.45 ± 0.82 ^a	13.78 ± 2.04 ^b	11.15 ± 1.53 ^b
C18:3n6	0.41 ± 0.06 ^a	0.65 ± 0.06 ^b	0.91 ± 0.10 ^c	0.36 ± 0.05 ^a	0.81 ± 0.08 ^{bc}	2.29 ± 0.24 ^d
C20:3n6	3.32 ± 0.32 ^b	4.46 ± 0.36 ^c	5.06 ± 0.24 ^d	3.16 ± 0.23 ^{ab}	3.11 ± 0.37 ^{ab}	2.65 ± 0.30 ^a
C20:4n6	1.52 ± 0.15 ^{ab}	2.08 ± 0.17 ^{bc}	2.27 ± 0.11 ^c	1.24 ± 0.18 ^a	5.24 ± 0.62 ^e	4.24 ± 0.47 ^d
C18:3n3	28.86 ± 3.02 ^{ab}	37.41 ± 7.43 ^{ab}	41.78 ± 3.90 ^b	23.79 ± 2.49 ^a	82.34 ± 16.35 ^c	39.78 ± 3.71 ^b
C18:4n3	4.19 ± 0.77 ^{ab}	6.07 ± 1.12 ^{bc}	7.53 ± 1.39 ^c	3.18 ± 0.59 ^a	14.05 ± 2.60 ^d	8.00 ± 1.48 ^c
C20:3n3	0.30 ± 0.03 ^c	0.42 ± 0.03 ^d	0.46 ± 0.02 ^d	0.15 ± 0.02 ^a	0.33 ± 0.04 ^c	0.23 ± 0.03 ^b
C20:5n3	4.30 ± 0.41 ^b	5.89 ± 0.48 ^c	6.71 ± 0.32 ^d	2.33 ± 0.33 ^a	6.10 ± 0.07 ^d	4.02 ± 0.45 ^b
C22:6n3	nd	nd	nd	nd	0.16 ± 0.02	1.40 ± 0.16

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับและต่อต้องความแตกต่างอย่างนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) ภายในแบบจำลอง

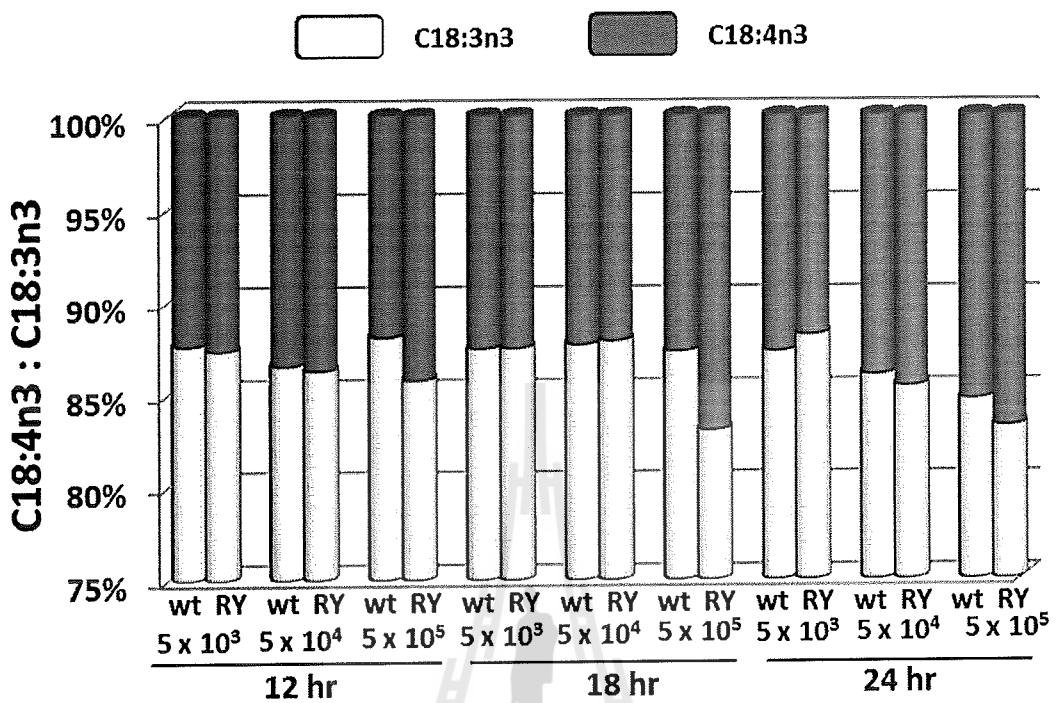
ตารางที่ 3.4 (ต่อ)

กรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมไขมัน)	อาหารไขมัน + ยีสต์			อาหารไขมัน + รักษาแมลงศัตรู		
	5×10^3	5×10^4	5×10^5	5×10^3	5×10^4	5×10^5
C20:0	0.58 ± 0.11 ^{abc}	0.81 ± 0.15 ^{cd}	1.01 ± 0.19 ^d	0.44 ± 0.08 ^a	0.71 ± 0.13 ^{bcd}	0.47 ± 0.09 ^{ab}
C20:1	1.18 ± 0.11 ^b	1.60 ± 0.13 ^d	1.79 ± 0.09 ^c	0.84 ± 0.12 ^a	1.70 ± 0.20 ^c	1.16 ± 0.13 ^b
C20:2	0.72 ± 0.07 ^b	1.03 ± 0.08 ^{cd}	1.10 ± 0.05 ^d	0.41 ± 0.06 ^a	0.94 ± 0.11 ^c	0.64 ± 0.07 ^b
C22:0	0.58 ± 0.06	0.92 ± 0.08	0.90 ± 0.04	0.28 ± 0.04	1.17 ± 0.14	0.26 ± 0.03
C22:1n9	nd	nd	0.39 ± 0.02	0.08 ± 0.01	0.89 ± 0.11	1.04 ± 0.12
C22:2	nd	nd	0.76 ± 0.04	1.18 ± 0.17	0.54 ± 0.06	0.59 ± 0.07
C24:0	0.04 ± 0.00	0.16 ± 0.01	0.10 ± 0.00	0.09 ± 0.01	0.35 ± 0.04	nd
C24:1	nd	nd	0.71 ± 0.03	0.35 ± 0.05	0.46 ± 0.05	0.49 ± 0.05
% lipid	7.66 ± 1.01	7.24 ± 1.51	8.02 ± 1.20	7.12 ± 1.49	7.60 ± 1.55	6.61 ± 1.43

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอางกฤษที่กำกับแสดงความแตกต่างของมูลค่าถ้าคัญทางสถิติ ($P<0.05$) ภายใน同一群



ภาพที่ 3.4 สัดส่วนของกรดไขมันระหว่าง C18:3n6 ต่อ C18:2n6 ซึ่งเป็นสารตั้งต้นและผลิตภัณฑ์ตามลำดับของอีนไซม์ delta 6 desaturase ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยเยลล์ปักติ (wt) และอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบินทีชต์ (RY) ที่ระดับความหนาแน่น 5×10^3 , 5×10^4 และ 5×10^5 เหยลต์ต่อลิตร ที่ระยะเวลา 12, 18 และ 24 ชั่วโมง



ภาพที่ 3.5 สัดส่วนของกรดไขมันระหัวง C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ซึ่งเป็นสารตั้งต้นและผลิตภัณฑ์ตามลำดับของอีนไซม์ delta 6 desaturase ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยเยลล์ปักติ (wt) และอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์สต์ (RY) ที่ระดับความหนาแน่น 5×10^3 , 5×10^4 และ 5×10^5 เชลล์ ต่อ มิลลิลิตร ที่ระยะเวลา 12, 18 และ 24 ชั่วโมง

2.2 ผลกระทบการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยน้ำมันลินินหรือน้ำมันปลาต่อองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย
การศึกษาครั้งนี้ได้ทำการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยน้ำมันลินินหรือน้ำมันปลาเพื่อวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงกรดไขมันในอาร์ทีเมียที่ระยะเวลาต่างๆ ผลแสดงดังตารางที่ 3.5-3.7

ที่ระยะเวลาการเลี้ยงอาร์ทีเมียที่ 12 ชั่วโมง พบร้าว่าอาร์ทีเมียที่ไม่ได้รับน้ำมันอะไรมีกรดไขมัน C18:1n9 สูงกว่าอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันปลาและน้ำมันลินิน แต่มีเวลาผ่านไปเป็น 18 และ 24 ชั่วโมง พบร้าว่าอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันลินินมีกรดไขมัน C18:1n9 สูงขึ้น

อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันลินินจะมีกรดไขมัน C18:2n6 และ C18:3n3 สูงกว่าอาร์ทีเมียในกลุ่มทดลองอื่นๆ และจะเห็นได้ว่าอาร์ทีเมียที่ได้รับน้ำมันลินินเป็นระยะเวลา 18 ชั่วโมง จะมีกรดไขมัน C18:2n6 สูงขึ้น และมีปริมาณทดลองที่ระยะเวลาการเลี้ยง 24 ชั่วโมง อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันลินินมีกรดไขมัน C18:3n3 ในปริมาณสูงกว่าอาร์ทีเมียในกลุ่มอื่นๆ ทุกช่วงเวลาที่ทำการวิเคราะห์ในการทดลอง นอกจากนี้จะเห็นได้ว่าอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันลินินทุกช่วงระยะเวลาการทดลอง มีค่าสัดส่วนของ C18:3n6 ต่อ C18:2n6 และ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ลดลงเมื่อเปรียบเทียบกับอาร์ทีเมียที่ไม่ได้รับน้ำมันอะไรมี ใหญ่ ในขณะที่อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันปลา มีค่าสัดส่วนของ C18:3n6 ต่อ C18:2n6 และ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 สูงขึ้น เมื่อเปรียบเทียบกับอาร์ทีเมียที่ไม่ได้รับน้ำมันอะไรมี (ภาพที่ 3.6-3.7)

อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันปลา มีกรดไขมัน C20:5n3 และ C22:6n3 สูงกว่าอาร์ทีเมียกลุ่มอื่นๆ ตลอดระยะเวลาทดลอง (ตารางที่ 3.5-3.7)

กรดไขมันอื่นๆ ได้แก่ C20:3n6, C20:4n6, C20:3n3, C20:0, C20:1, C20:2, C22:0, C22:1n9, C22:2, C24:0 และ C24:1 ไม่แตกต่างกันมากนักระหว่างอาร์ทีเมียในกลุ่มควบคุม อาร์ทีเมียที่ได้รับน้ำมันปลา และอาร์ทีเมียที่ได้รับน้ำมันลินิน ในแต่ละช่วงระยะเวลาการทดลองต่างๆ (ตารางที่ 3.5-3.7)

ตารางที่ 3.5 ผลของการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยน้ำมันลินินหรือน้ำมันปลาต่อองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ที่ระยะเวลา 12 ชั่วโมง (ค่าเฉลี่ย \pm ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน)

กรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อกรัมไขมัน)	อาร์ทีเมีย	อาร์ทีเมีย + น้ำมันปลา	อาร์ทีเมีย + น้ำมันลินิน
C18:1n9	81.23 ± 1.20^c	46.86 ± 2.32^a	58.20 ± 2.31^b
C18:2n6	21.70 ± 2.37^b	10.70 ± 1.17^a	36.96 ± 4.04^c
C18:3n6	1.31 ± 0.12^c	0.83 ± 0.09^b	0.60 ± 0.09^a
C20:3n6	4.88 ± 0.55^b	5.63 ± 0.54^b	1.49 ± 0.12^a
C20:4n6	3.27 ± 0.37^b	1.91 ± 0.18^a	2.31 ± 0.19^a
C18:3n3	87.77 ± 17.43^b	34.40 ± 3.20^a	115.70 ± 9.11^b
C18:4n3	11.77 ± 2.17^c	7.68 ± 1.42^b	4.37 ± 0.81^a
C20:3n3	0.47 ± 0.05^b	0.75 ± 0.07^c	0.17 ± 0.01^a
C20:5n3	7.26 ± 0.82^b	96.62 ± 9.29^c	0.84 ± 0.07^a
C22:6n3	0.08 ± 0.01^b	30.11 ± 2.90^c	0.05 ± 0.00^a
C20:0	1.18 ± 0.22^b	0.69 ± 0.13^a	0.50 ± 0.09^a
C20:1	2.51 ± 0.28^b	3.28 ± 0.32^c	1.30 ± 0.11^a
C20:2	1.19 ± 0.13^b	1.25 ± 0.12^b	0.78 ± 0.06^a
C22:0	0.91 ± 0.10^b	0.50 ± 0.05^a	2.45 ± 0.20^c
C22:1n9	0.21 ± 0.02^a	0.50 ± 0.05^c	0.34 ± 0.03^b
C22:2	0.03 ± 0.00^a	0.02 ± 0.00^a	0.08 ± 0.01^b
C24:0	0.17 ± 0.02^a	0.41 ± 0.04^b	0.15 ± 0.01^a
C24:1	0.10 ± 0.01^b	0.43 ± 0.04^c	0.04 ± 0.00^a
% lipid	8.80 ± 1.34	9.61 ± 1.81	9.59 ± 1.32

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับแสดงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

($P<0.05$) ภายในและเดียวกัน

ตารางที่ 3.6 ผลของการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยน้ำมันลินินหรือน้ำมันปลาต่อองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ที่ระยะเวลา 18 ชั่วโมง (ค่าเฉลี่ย \pm ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน)

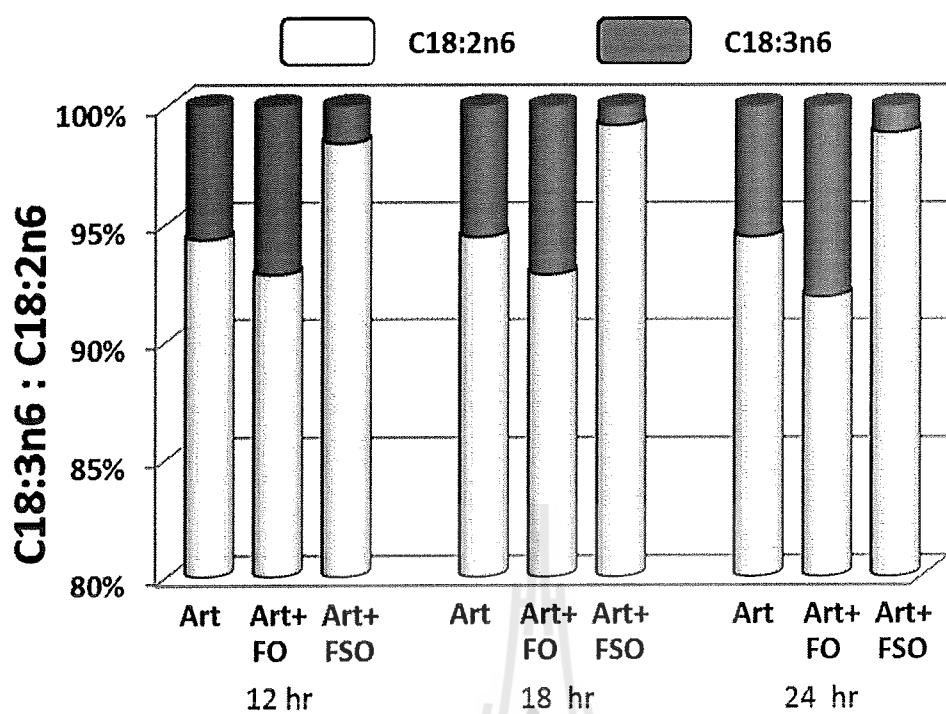
กรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมไขมัน)	อาร์ทีเมีย	อาร์ทีเมีย + น้ำมันปลา	อาร์ทีเมีย + น้ำมันลินิน
C18:1n9	75.78 ± 3.00^b	62.18 ± 0.92^a	81.14 ± 6.67^b
C18:2n6	21.15 ± 2.31^a	13.32 ± 1.46^a	75.00 ± 8.20^b
C18:3n6	1.25 ± 0.19^b	1.03 ± 0.15^b	0.62 ± 0.09^a
C20:3n6	5.33 ± 0.26^b	7.50 ± 1.07^c	1.08 ± 0.18^a
C20:4n6	3.62 ± 0.17^c	2.33 ± 0.33^b	1.83 ± 0.31^a
C18:3n3	88.21 ± 6.95^b	47.99 ± 2.95^a	136.83 ± 14.31^c
C18:4n3	11.88 ± 2.19^b	10.42 ± 1.93^b	3.88 ± 0.72^a
C20:3n3	0.50 ± 0.02^b	1.07 ± 0.15^c	0.15 ± 0.03^a
C20:5n3	8.02 ± 0.39^a	100.03 ± 14.32^b	1.90 ± 0.33^a
C22:6n3	0.04 ± 0.00^a	46.76 ± 6.70^b	0.06 ± 0.01^a
C20:0	0.82 ± 0.15^a	1.24 ± 0.23^b	0.74 ± 0.14^a
C20:1	2.59 ± 0.12^b	5.05 ± 0.72^c	1.32 ± 0.23^a
C20:2	1.28 ± 0.06^b	1.69 ± 0.24^c	0.63 ± 0.11^a
C22:0	0.75 ± 0.04^{ab}	0.84 ± 0.12^b	0.61 ± 0.10^a
C22:1n9	0.18 ± 0.01^a	0.84 ± 0.12^c	0.39 ± 0.07^b
C22:2	0.08 ± 0.00^b	0.05 ± 0.01^a	0.19 ± 0.03^c
C24:0	0.17 ± 0.01^a	0.12 ± 0.02^a	0.34 ± 0.06^b
C24:1	0.07 ± 0.00^a	0.82 ± 0.12^b	0.02 ± 0.00^a
% lipid	8.19 ± 1.27	8.95 ± 1.71	8.93 ± 1.24

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับแสดงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
($P<0.05$) ภายในแควรเดียวกัน

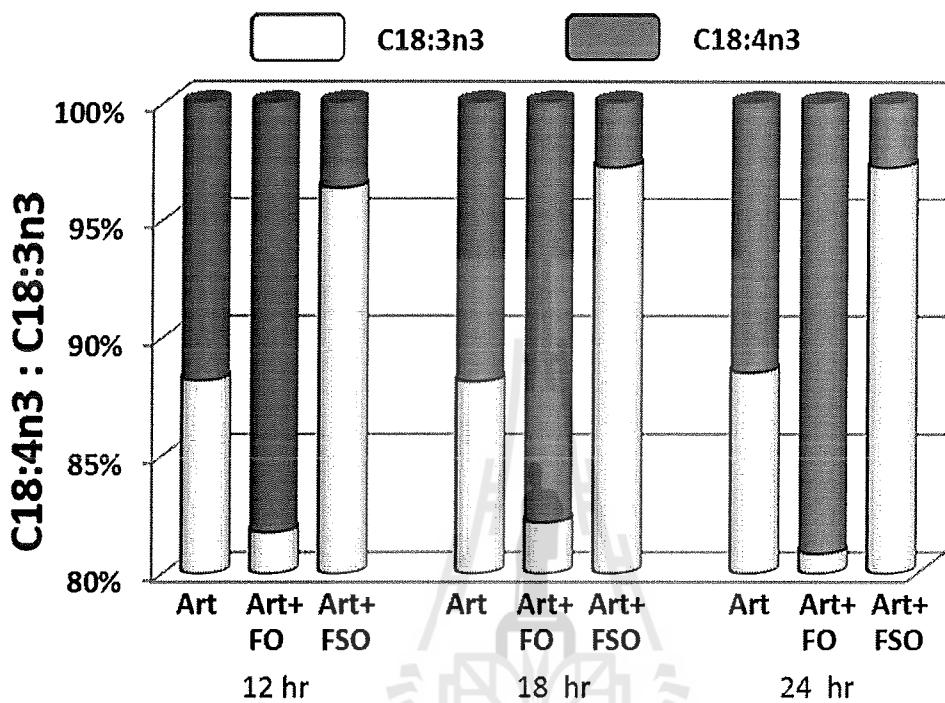
ตารางที่ 3.7 ผลของการเดี่ยง arter ที่เมียด้วยน้ำมันลินินหรือน้ำมันปลาต่อองค์ประกอบของกรดไขมันใน arter ที่เมีย ที่ระยะเวลา 24 ชั่วโมง (ค่าเฉลี่ย \pm ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน)

กรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมไขมัน)	arter ที่เมีย	arter ที่เมีย + น้ำมันปลา	arter ที่เมีย + น้ำมันลินิน
C18:1n9	60.54 ± 4.98^b	49.40 ± 0.73^a	72.58 ± 3.59^c
C18:2n6	15.24 ± 1.67^a	9.84 ± 1.08^a	49.79 ± 5.44^b
C18:3n6	0.90 ± 0.12^b	0.87 ± 0.08^b	0.57 ± 0.06^a
C20:3n6	5.07 ± 0.25^b	7.51 ± 0.30^c	1.20 ± 0.13^a
C20:4n6	3.04 ± 0.15^b	1.54 ± 0.06^a	1.83 ± 0.21^a
C18:3n3	69.55 ± 7.27^b	41.44 ± 8.23^a	136.91 ± 12.75^c
C18:4n3	9.02 ± 1.67^b	9.82 ± 1.81^b	3.86 ± 0.71^a
C20:3n3	0.47 ± 0.02^b	1.10 ± 0.04^c	0.17 ± 0.02^a
C20:5n3	7.28 ± 0.35^b	101.73 ± 4.11^c	2.02 ± 0.23^a
C22:6n3	0.19 ± 0.01^a	59.47 ± 2.40^b	0.05 ± 0.01^a
C20:0	0.70 ± 0.13^a	1.44 ± 0.27^b	0.59 ± 0.11^a
C20:1	2.15 ± 0.10^b	4.69 ± 0.19^c	1.24 ± 0.14^a
C20:2	1.18 ± 0.06^b	1.55 ± 0.06^c	0.63 ± 0.07^a
C22:0	0.63 ± 0.03^b	1.12 ± 0.05^c	0.42 ± 0.05^a
C22:1n9	0.15 ± 0.01^a	0.92 ± 0.04^b	0.15 ± 0.02^a
C22:2	0.03 ± 0.00^a	0.08 ± 0.00^b	0.10 ± 0.01^c
C24:0	0.17 ± 0.01^b	0.09 ± 0.00^a	0.20 ± 0.02^b
C24:1	0.54 ± 0.03^b	1.06 ± 0.04^c	0.04 ± 0.00^a
% lipid	6.25 ± 1.09	6.91 ± 1.47	6.90 ± 1.07

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับแสดงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) ภายใน
แควรเดียวกัน



ภาพที่ 3.6 สัดส่วนของกรดไขมันระหว่าง C18:3n6 ต่อ C18:2n6 ซึ่งเป็นสารตั้งต้นและผลิตภัณฑ์ตามลำดับของอีนไซม์ delta 6 desaturase ในอาร์ที่เมียกลุ่มควบคุม (ไม่ได้รับน้ำมัน) (Art) อาร์ที่เมียที่เดียงด้วยน้ำมันปลา (Art+FO) และอาร์ที่เมียที่เดียงน้ำมันลินิน (Art+FSO) ที่ระยะเวลา 12, 18 และ 24 ชั่วโมง



ภาพที่ 3.7 สัดส่วนของกรดไขมันระหัวง C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ซึ่งเป็นสารตั้งต้นและผลิตภัณฑ์ตามลำดับของเอ็นไซม์ delta 6 desaturase ในอาร์ทีเมียกลุ่มควบคุม (ไม่ได้รับน้ำมัน) (Art) อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันปลา (Art+FO) และอาร์ทีเมียที่เลี้ยงน้ำมันลิโน (Art+FSO) ที่ระยะเวลา 12, 18 และ 24 ชั่วโมง

2.3 ผลของการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยยีสต์หรือรีคอมบีแนนท์ยีสต์ร่วมกับน้ำมันลินินต่อองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย

การศึกษาครั้งนี้ได้นำยีสต์หรือรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่ระดับความหนาแน่นต่าง ๆ ได้แก่ 5×10^3 , 5×10^4 และ 5×10^5 เซลล์ต่อมิลลิลิตร มาเลี้ยงอาร์ทีเมียร่วมกับน้ำมันลินิน เพื่อวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ที่ระยะเวลาต่าง ๆ ผลแสดงดังตารางที่ 3.8-3.10

ที่ระยะเวลาการเลี้ยงอาร์ทีเมียที่ 12 และ 18 ชั่วโมง พบร้าาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่ทุกระดับความหนาแน่นร่วมกับน้ำมันลินิน มีกรดไขมัน C18:3n6 และ C18:4n3 สูงกว่ากรดไขมันดังกล่าวในอาร์ทีเมียที่ได้รับยีสต์ปักติ (กลุ่มควบคุณ) ร่วมกับน้ำมันลินิน แต่กลับพบว่าที่ระยะเวลาการเลี้ยง 24 ชั่วโมง ระดับกรดไขมัน C18:3n6 และ C18:4n3 ไม่แตกต่างกันมากนักในอาร์ทีเมียที่ได้รับน้ำมันลินินร่วมกับรีคอมบีแนนท์ยีสต์และยีสต์ปักติ

นอกจากนี้พบว่า พบร้าสัดส่วนของ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่ระดับ 5×10^4 และ 5×10^5 เซลล์ต่อมิลลิลิตร ที่ระยะเวลา 12 และ 18 ชั่วโมง สูงกว่าสัดส่วนของ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ในอาร์ทีเมียในกลุ่มควบคุณ และสัดส่วนของ C18:3n6 ต่อ C18:2n6 ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่ระดับ 5×10^4 และ 5×10^5 เซลล์ต่อมิลลิลิตร ที่ระยะเวลา 12 และ 18 ชั่วโมง มีแนวโน้มไปในทางเดียวกับสัดส่วนของ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ที่กล่าวข้างต้น (ภาพที่ 3.8-3.9)

ที่ระยะเวลา 12 และ 18 ชั่วโมง อาร์ทีเมียที่ได้รับน้ำมันลินินร่วมกับรีคอมบีแนนท์ยีสต์มีกรดไขมัน C20:5n3 สูงกว่าอาร์ทีเมียที่ได้รับยีสต์ปักติร่วมกับน้ำมันลินิน อย่างไรก็ตามกรดไขมัน C20:5n3 มีค่าลดลงที่ระยะเวลา 24 ชั่วโมงของการเลี้ยงอาร์ทีเมีย นอกจากนี้สามารถพบปริมาณกรดไขมัน C22:6n3 ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์ร่วมกับน้ำมันลินิน ในขณะที่ไม่สามารถตรวจพบค่ากรดไขมัน C22:6n3 ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยยีสต์ปักติร่วมกับน้ำมันลินิน (ตารางที่ 3.8-3.10)

กรดไขมันอื่น ๆ ได้แก่ C20:3n6, C20:4n6, C20:3n3, C20:0, C20:1, C20:2, C22:0, C22:1n9, C22:2, C24:0 และ C24:1 ไม่แตกต่างกันมากนักระหว่างอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์หรือยีสต์ปักติร่วมกับน้ำมันลินิน (ตารางที่ 3.8-3.10)

ตารางที่ 3.8 ผลของการถ่ายทอดพิมพ์ด้วยตัวเยื่อสต์หรือคอมปิวเตอร์ที่ร่วมกับน้ำมันตินน์ต่อองค์ประกอบของคราฟชูมในอาหารที่เมีย ที่ระบุเวลา 12 ชั่วโมง (ค่าเฉลี่ย ± ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน)

กรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อร่มบัฟเฟ่ต์)	อาหารไขมัน + วิตามิน E + น้ำมันลินิน			อาหารไขมัน + วิตามิน E และยาสีฟัน + น้ำมันลินิน		
	5×10^3	5×10^4	5×10^5	5×10^3	5×10^4	5×10^5
C18:1n9	40.77 ± 1.95 ^a	90.27 ± 3.94 ^d	51.35 ± 6.03 ^b	75.56 ± 3.61 ^c	56.98 ± 2.49 ^b	85.29 ± 10.01 ^d
C18:2n6	29.54 ± 5.61 ^a	58.14 ± 8.00 ^b	31.80 ± 3.02 ^a	49.57 ± 9.41 ^b	33.19 ± 4.57 ^a	58.11 ± 5.52 ^b
C18:3n6	0.20 ± 0.02 ^a	0.75 ± 0.08 ^e	0.32 ± 0.05 ^b	0.70 ± 0.07 ^{de}	0.60 ± 0.06 ^{cd}	0.52 ± 0.08 ^c
C20:3n6	0.84 ± 0.08 ^a	1.56 ± 0.13 ^{cd}	0.81 ± 0.04 ^a	1.76 ± 0.08 ^d	1.49 ± 0.21 ^c	1.25 ± 0.15 ^b
C20:4n6	1.46 ± 0.14 ^a	2.76 ± 0.22 ^c	1.49 ± 0.07 ^a	2.58 ± 0.12 ^c	2.08 ± 0.30 ^b	2.11 ± 0.25 ^b
C18:3n3	103.29 ± 10.42 ^a	185.66 ± 33.47 ^c	132.76 ± 23.93 ^{bc}	135.03 ± 11.03 ^{bc}	101.58 ± 8.29 ^a	163.18 ± 13.32 ^{bc}
C18:4n3	0.05 ± 0.01 ^a	1.36 ± 0.25 ^b	2.52 ± 0.47 ^c	5.59 ± 1.03 ^e	4.54 ± 0.84 ^{de}	3.94 ± 0.73 ^d
C20:3n3	0.14 ± 0.01 ^b	0.24 ± 0.02 ^d	0.11 ± 0.01 ^a	0.22 ± 0.01 ^d	0.19 ± 0.03 ^c	0.15 ± 0.02 ^b
C20:5n3	1.45 ± 0.14 ^d	2.46 ± 0.20 ^b	1.33 ± 0.06 ^a	2.94 ± 0.14 ^c	2.49 ± 0.36 ^b	2.19 ± 0.26 ^b
C22:6n3	nd	nd	nd	nd	0.16 ± 0.01	0.28 ± 0.03

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาไทยที่ตัวเดียวกันแสดงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) กาษะในแต่ละรายการ

ตารางที่ 3.8 (ต่อ)

กรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมไขมัน)	อะร์กนิยม + สีสต์ + ฟั่นเนลลิน			อะร์กนิยม + รีค่อนบีมแหน่ายสีสต์ + ฟั่นเนลลิน		
	5×10^3	5×10^4	5×10^5	5×10^3	5×10^4	5×10^5
C20:0	0.43 ± 0.08 ^a	0.98 ± 0.18 ^c	0.47 ± 0.09 ^a	0.75 ± 0.14 ^b	0.50 ± 0.09 ^a	0.64 ± 0.12 ^{ab}
C20:1	1.04 ± 0.10 ^a	2.07 ± 0.17 ^d	0.96 ± 0.05 ^a	1.65 ± 0.08 ^c	1.30 ± 0.19 ^b	1.48 ± 0.18 ^{bc}
C20:2	0.51 ± 0.05 ^a	0.99 ± 0.08 ^c	0.52 ± 0.02 ^a	0.81 ± 0.04 ^b	0.70 ± 0.10 ^b	0.69 ± 0.08 ^b
C22:0	0.32 ± 0.03 ^a	0.76 ± 0.06 ^d	0.31 ± 0.01 ^a	0.50 ± 0.02 ^{bc}	0.44 ± 0.06 ^b	0.54 ± 0.06 ^c
C22:1n9	0.09 ± 0.01 ^a	0.24 ± 0.02 ^c	0.13 ± 0.01 ^b	0.18 ± 0.01 ^{cd}	0.15 ± 0.02 ^{bc}	0.20 ± 0.02 ^d
C22:2	1.21 ± 0.12	0.91 ± 0.07	nd	0.08 ± 0.00	0.07 ± 0.01	0.14 ± 0.02
C24:0	nd	0.35 ± 0.03	nd	0.18 ± 0.01	0.13 ± 0.02	0.22 ± 0.03
C24:1	nd	nd	nd	0.04 ± 0.00	0.01 ± 0.00	0.01 ± 0.00
% lipid	9.60 ± 1.05	10.89 ± 1.01	10.43 ± 1.02	10.69 ± 1.16	10.90 ± 1.54	9.54 ± 1.30

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับในแต่ละค่าเป็นตัวกำหนดความต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) ภายในแต่ละกลุ่ม

ตารางที่ 3.9 ผลของการเติมองาร์ทีเมียตัวอย่างตัวอักษรที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดที่รักษาความคงทนที่สูงที่สุดต่อรวมกับมีน้ำมันดินน้ำมันในอาร์ทีเมียที่รักษามากที่สุด (ต่อของค่าประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมียที่รักษามากที่สุดต่อรวมกับมีน้ำมันดินน้ำมันในอาร์ทีเมียที่รักษามากที่สุด + น้ำมันพืช)

กรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อกรัมไขมัน)	อาร์ทีเมีย + ยีสต์ + น้ำมันเล deinin			อาร์ทีเมีย + รักษาความคงทน + น้ำมันพืช		
	5×10^3	5×10^4	5×10^5	5×10^3	5×10^4	5×10^5
C18:1n9	62.27 ± 3.60 ^b	71.51 ± 8.40 ^b	39.49 ± 2.00 ^a	73.26 ± 4.24 ^b	108.51 ± 12.74 ^c	74.40 ± 4.30 ^b
C18:2n6	40.74 ± 3.87 ^b	45.60 ± 4.84 ^b	25.06 ± 3.79 ^a	56.64 ± 5.38 ^c	77.53 ± 8.22 ^d	47.46 ± 7.18 ^{bc}
C18:3n6	0.26 ± 0.04 ^{ab}	0.44 ± 0.07 ^c	0.20 ± 0.03 ^a	0.39 ± 0.06 ^{bc}	0.82 ± 0.12 ^e	0.65 ± 0.09 ^d
C20:3n6	1.10 ± 0.16 ^b	1.33 ± 0.23 ^c	0.57 ± 0.03 ^a	0.94 ± 0.05 ^b	1.94 ± 0.08 ^d	1.49 ± 0.10 ^c
C20:4n6	1.82 ± 0.26 ^{bc}	1.85 ± 0.32 ^c	1.20 ± 0.06 ^a	1.49 ± 0.07 ^{bc}	3.02 ± 0.12 ^e	2.19 ± 0.15 ^d
C18:3n3	115.64 ± 6.59 ^a	117.97 ± 21.27 ^a	125.80 ± 19.28 ^a	158.90 ± 12.97 ^b	202.89 ± 16.57 ^c	144.71 ± 11.82 ^{ab}
C18:4n3	0.12 ± 0.02 ^a	2.60 ± 0.48 ^{bc}	1.40 ± 0.26 ^b	2.82 ± 0.52 ^c	6.09 ± 1.13 ^d	5.46 ± 1.01 ^d
C20:3n3	0.16 ± 0.02 ^b	0.29 ± 0.05 ^d	0.08 ± 0.00 ^a	0.13 ± 0.01 ^b	0.24 ± 0.01 ^c	0.21 ± 0.01 ^c
C20:5n3	1.69 ± 0.24 ^b	1.65 ± 0.28 ^b	0.97 ± 0.05 ^a	1.62 ± 0.08 ^c	3.27 ± 0.13 ^d	2.61 ± 0.17 ^c
C22:6n3	nd	nd	nd	0.06 ± 0.00	0.05 ± 0.00	0.14 ± 0.01

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับบนตัวเลขที่แสดงค่าคงทนของน้ำมันสำหรับการทดสอบ ($P<0.05$) ภายในแบบต่อว่ากัน

ตารางที่ 3.9 (ต่อ)

กรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมไขมัน)	อะร์กามัย + ไฮสต์ + นำมันนิน			อะร์กามัย + รีคอมบีแนฟายส์ต์ + นำมันนิน		
	5×10^3	5×10^4	5×10^5	5×10^3	5×10^4	5×10^5
C20:0	0.72 ± 0.13 ^b c	0.69 ± 0.13 ^b c	0.39 ± 0.07 ^a	0.54 ± 0.10 ^{ab}	0.79 ± 0.15 ^d	0.54 ± 0.10 ^{ab}
C20:1	1.42 ± 0.20 ^b	1.73 ± 0.30 ^c	0.79 ± 0.08 ^a	1.17 ± 0.06 ^b	1.92 ± 0.08 ^c	1.38 ± 0.09 ^b
C20:2	0.68 ± 0.10 ^b c	0.89 ± 0.15 ^c	0.45 ± 0.02 ^a	0.55 ± 0.03 ^{ab}	1.00 ± 0.04 ^d	0.70 ± 0.05 ^c
C22:0	0.57 ± 0.08 ^{cd}	0.48 ± 0.08 ^b c	0.32 ± 0.02 ^a	0.55 ± 0.03 ^{cd}	0.61 ± 0.02 ^e	0.43 ± 0.03 ^b
C22:1n9	0.16 ± 0.02 ^b	0.23 ± 0.04 ^{cd}	0.07 ± 0.00 ^a	0.19 ± 0.01 ^d	0.26 ± 0.01 ^d	0.22 ± 0.01 ^c
C22:2	0.66 ± 0.09	0.29 ± 0.05	nd	0.15 ± 0.01	0.14 ± 0.01	0.12 ± 0.01
C24:0	0.25 ± 0.04	nd	nd	0.27 ± 0.01	0.24 ± 0.01	0.17 ± 0.01
C24:1	nd	nd	nd	0.03 ± 0.00	0.03 ± 0.00	0.04 ± 0.00
% lipid	8.94 ± 0.99	10.16 ± 0.95	9.73 ± 0.97	9.97 ± 1.10	10.17 ± 1.45	8.88 ± 1.23

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับในแต่ละค่าความแม่นยำสำหรับทางสถิติ ($P<0.05$) ภายในแบบเดียวกัน

ตารางที่ 3.10 ผลของการเติมของสารที่เมียด้วยยีสต์หรือคอมบีเมนท์ที่ต่อวัฒนาแบบต่างๆ ประกอบของอะกราตุ่นในอาหารที่เมีย ที่รับประทาน 24 ชั่วโมง (ค่าเฉลี่ย ± ส่วนเบี่ยงバラ所在範囲)

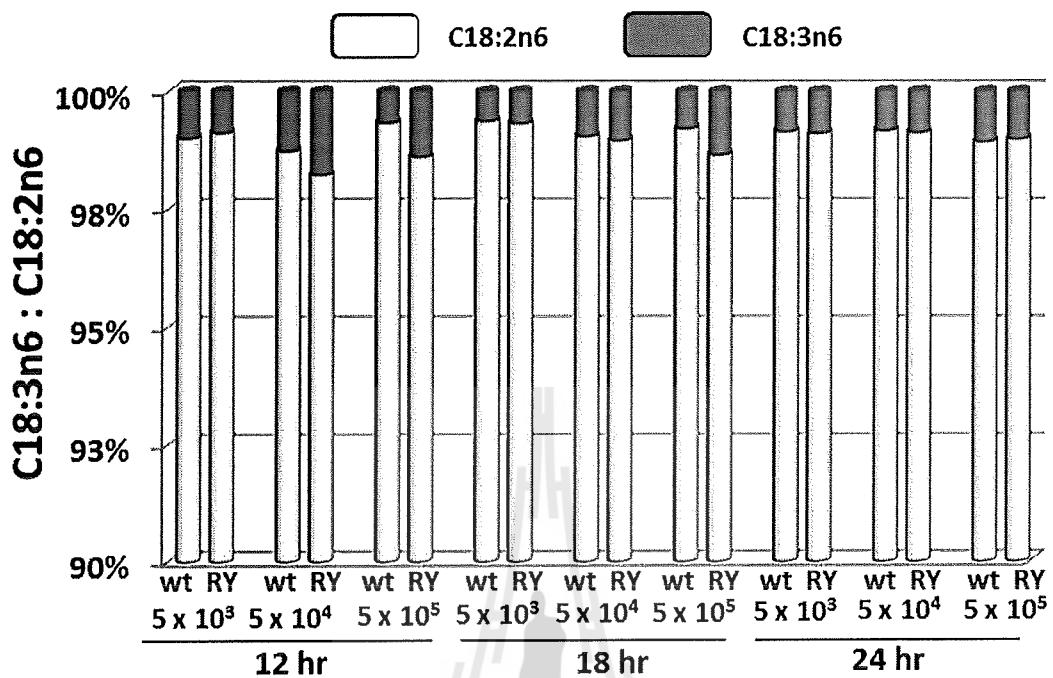
กรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อกรัมไขมัน)	อาหารที่เมีย + ยีสต์ + ห้ามเลี้ยง			อาหารที่เมีย + รักษาแบบห้องสีต์ + ห้ามเลี้ยง		
	5×10^3	5×10^4	5×10^5	5×10^3	5×10^4	5×10^5
C18:1n9	65.11 ± 3.77 ^{b,c}	61.88 ± 2.95 ^{a,b}	70.41 ± 3.56 ^{cd}	67.75 ± 3.92 ^{bcd}	58.02 ± 2.77 ^a	73.32 ± 3.20 ^d
C18:2n6	45.16 ± 6.90	43.00 ± 6.38	45.26 ± 6.23	45.67 ± 6.90	43.11 ± 6.39	50.73 ± 6.98
C18:3n6	0.39 ± 0.05 ^a	0.36 ± 0.03 ^a	0.49 ± 0.05 ^{bc}	0.41 ± 0.06 ^{ab}	0.38 ± 0.04 ^a	0.52 ± 0.05 ^d
C20:3n6	0.79 ± 0.03 ^a	1.05 ± 0.12 ^{bc}	1.17 ± 0.11 ^c	1.15 ± 0.11 ^c	0.95 ± 0.08 ^{ab}	1.01 ± 0.11 ^{bc}
C20:4n6	1.44 ± 0.06 ^b	1.58 ± 0.18 ^b	2.22 ± 0.21 ^c	1.04 ± 0.10 ^a	1.70 ± 0.14 ^b	1.70 ± 0.19 ^b
C18:3n3	141.76 ± 25.56	119.10 ± 21.47	142.15 ± 15.08	131.13 ± 10.71	114.00 ± 9.31	147.30 ± 12.03
C18:4n3	1.04 ± 0.19 ^a	2.21 ± 0.41 ^b	2.59 ± 0.48 ^{bc}	3.05 ± 0.56 ^{bc}	2.72 ± 0.50 ^{bc}	3.33 ± 0.62 ^d
C20:3n3	0.11 ± 0.00 ^a	0.21 ± 0.02 ^d	0.17 ± 0.02 ^c	0.14 ± 0.01 ^{bc}	0.12 ± 0.01 ^a	0.13 ± 0.01 ^{ab}
C20:5n3	1.16 ± 0.05 ^a	1.38 ± 0.16 ^a	1.77 ± 0.17 ^b	1.97 ± 0.19 ^b	1.68 ± 0.14 ^b	1.74 ± 0.19 ^b
C22:6n3	nd	nd	nd	0.03 ± 0.00	0.06 ± 0.00	0.05 ± 0.01

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กำกับแสดงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ภายในแต่ละกลุ่ม

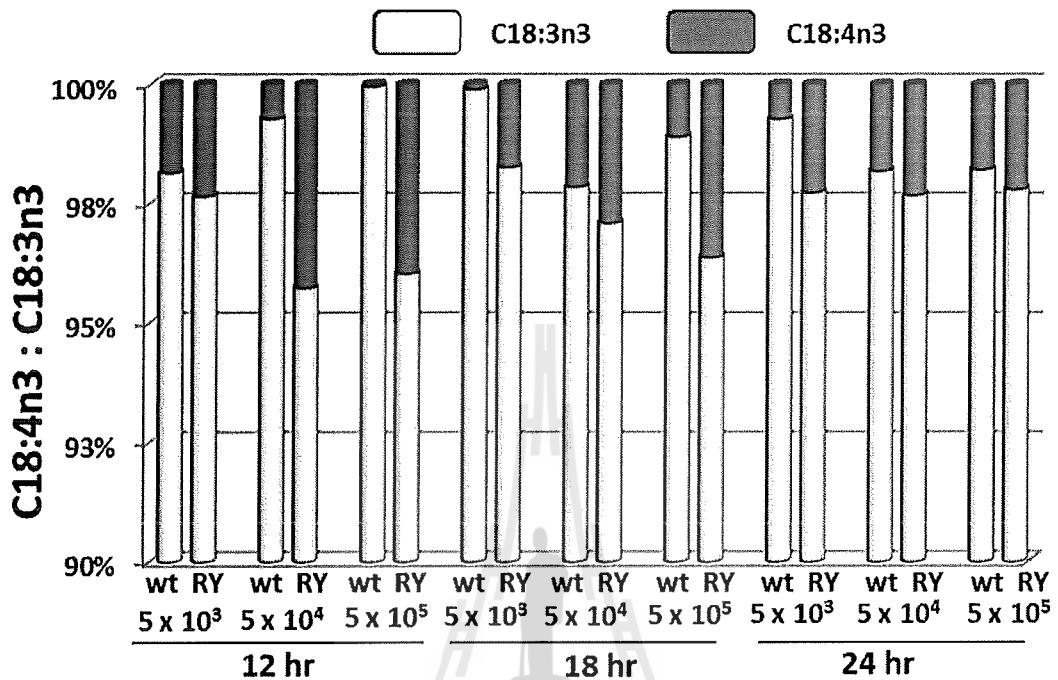
ตารางที่ 3.10 (ต่อ)

กรดไขมัน (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมไขมัน)	อะร์กนิฟิสต์ + ยาสูด + หนามันฉีบิน			อะร์กนิฟิสต์ + รีคอมบินแหนทีซต์ + หนามันฉีบิน		
	5×10^3	5×10^4	5×10^5	5×10^3	5×10^4	5×10^5
C20:0	0.68 ± 0.13	0.64 ± 0.12	0.73 ± 0.14	0.59 ± 0.11	0.53 ± 0.10	0.56 ± 0.10
C20:1	1.20 ± 0.05 ^a	1.38 ± 0.16 ^a	1.65 ± 0.15 ^b	1.37 ± 0.13 ^a	1.15 ± 0.09 ^a	1.20 ± 0.13 ^a
C20:2	0.56 ± 0.02 ^a	0.74 ± 0.08 ^{bc}	0.81 ± 0.08 ^c	0.65 ± 0.06 ^{ab}	0.60 ± 0.05 ^a	0.57 ± 0.06 ^a
C22:0	0.47 ± 0.02 ^{ab}	0.41 ± 0.05 ^a	0.62 ± 0.06 ^c	0.50 ± 0.05 ^b	0.46 ± 0.04 ^{ab}	0.44 ± 0.05 ^{ab}
C22:1n9	0.13 ± 0.01 ^a	0.14 ± 0.02 ^{ab}	0.16 ± 0.02 ^c	0.17 ± 0.02 ^c	0.15 ± 0.01 ^{bc}	0.16 ± 0.02 ^{bc}
C22:2	0.63 ± 0.03 ^d	0.23 ± 0.03 ^c	0.06 ± 0.01 ^a	0.13 ± 0.01 ^b	0.10 ± 0.01 ^b	0.11 ± 0.01 ^b
C24:0	0.23 ± 0.01	nd	0.32 ± 0.03	0.19 ± 0.02	0.08 ± 0.01	0.19 ± 0.02
C24:1	nd	nd	nd	0.02 ± 0.00	0.14 ± 0.01	0.13 ± 0.01
% lipid	6.90 ± 0.85	7.95 ± 0.82	7.58 ± 0.83	7.78 ± 0.94	7.96 ± 1.25	6.79 ± 1.0

หมายเหตุ : ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่กั้งแต่ละความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ภายในแต่ละกลุ่ม



ภาพที่ 3.8 สัดส่วนของกรดไขมันระหว่าง C18:3n6 ต่อ C18:2n6 ซึ่งเป็นสารตั้งต้นและผลิตภัณฑ์ตามลำดับของเอนไซม์ delta 6 desaturase ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยเยื่อสต็อกติ (wt) ร่วมกับน้ำมันลินิน และอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์สต์ (RY) ร่วมกับน้ำมันลินิน ที่ระดับความหนาแน่น 5×10^3 , 5×10^4 และ 5×10^5 เซลล์ต่อมิลลิลิตร ที่ระยะเวลา 12, 18 และ 24 ชั่วโมง



ภาพที่ 3.9 สัดส่วนของกรดไขมันระหว่าง C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ซึ่งเป็นสารตั้งต้นและผลิตภัณฑ์ตามลำดับของอีนไซม์ delta 6 desaturase ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยเยลต์ปกติ (wt) ร่วมกับน้ำมันลินิน และอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์เยลต์ (RY) ร่วมกับน้ำมันลินิน ที่ระดับความหนาแน่น 5×10^3 , 5×10^4 และ 5×10^5 เซลล์ต่อมมิลลิลิตร ที่ระยะเวลา 12, 18 และ 24 ชั่วโมง

3.2 อภิปรายผลการศึกษา

การทดลองที่ 1 การโคลนยืนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวสูงในอาร์ทีเมีย

ในการศึกษาครั้งนี้ไม่สามารถโคลนยืน *fads 2* จากอาร์ทีเมียได้ถึงแม้ว่าจะได้ทำการโคลนยืนโดยใช้ total RNA ทั้งที่สักด้วยจากอาร์ทีเมียที่เพิ่งฟักออกจากไข่และจากอาร์ทีเมียตัวเต็มวัย และใช้ไพรเมอร์ที่ได้ออกแบบมาจากการเปรียบเทียบลำดับนิวคลีโอไทด์ของยืน *fads 2* และได้ใช้ไพรเมอร์จำนวนหลายคู่ก็ตาม การที่ไม่สามารถโคลนยืน *fads 2* จากอาร์ทีเมีย โดยใช้ 3'RACE (3' Rapid amplification cDNA END) ได้นี้ อาจเป็นได้จาก 2 สาเหตุ คือ 1) อาร์ทีเมียมีระดับ mRNA ของยืน *fads 2* ต่ำ 2) อาร์ทีเมียไม่มียืน *fads 2* หรือมียืน *fads 2* แต่ทว่ายืน *fads 2* ไม่สามารถทำงานได้เนื่องจากการศึกษานี้ทำการโคลนยืน *fads 2* โดยใช้ 3'RACE (3' Rapid amplification cDNA END) ซึ่งเป็นวิธีการที่ไม่สามารถโคลนยืนที่มีการแสดงออกในระดับต่ำ ดังนั้นความมีการศึกษาการโคลนยืน *fads 2* โดยใช้วิธีการอื่น ๆ ต่อไป และการวิเคราะห์ลำดับนิวคลีโอไทด์ ในจีโนมของอาร์ทีเมีย จะทำให้ทราบว่าอาร์ทีเมียมียืน *fads 2* หรือไม่ และข้อมูลลำดับนิวคลีโอไทด์ของจีโนมอาร์ทีเมีย อาจจะทำให้สามารถวิเคราะห์โครงสร้างของยืน *fads 2* อันจะทำให้เข้าใจถึงการแสดงออกของยืน *fads 2* ในอาร์ทีเมียได้

จากการที่ไม่สามารถโคลนยืน *fads 2* จากอาร์ทีเมียได้ ผู้วิจัยจึงได้ปรับการทดลองไปใช้ประโยชน์จากเรคอมบิแนตที่ยึดตัวที่ได้จากการโคลนยืน *onifads 2* จากปลาโนต โดยก่อนที่จะนำเอารีคอมบิแนตที่ยึดตัวที่มียืน *onifads 2* มาใช้ในการเลี้ยงอาร์ทีเมียนั้นได้ทำการศึกษาโครงสร้างของยืน *onifads 2* [8]

การศึกษานี้ได้ใช้รีคอมบิแนตที่ยึดตัวที่มียืน *onifads 2* (GenBank accession number KF258464) ก่อนหน้าที่จะมีการรายงานลำดับนิวคลีโอไทด์ *onifads 2* นี้ ได้มีการรายงานลำดับนิวคลีโอไทด์ของยืน *fads 2* ในปลาโนต (XN_003440470 และ AB069727) โดยที่ลำดับนิวคลีโอไทด์ของยืน *onifads 2* (KF258464) ไม่เหมือน *fads 2* ในปลาโนต (XN_003440470 และ AB069727) เสียที่เดียว โดย *onifads 2* (KF258464) มีลำดับนิวคลีโอไทด์และลำดับกรดอะมิโนเหมือนกับ *fads 2* (XN_003440470) เท่ากับ 99.1 % และ 99.6 % ตามลำดับ และ *onifads 2* (KF258464) มีลำดับนิวคลีโอไทด์และลำดับกรดอะมิโนเหมือนกับ *fads 2* (AB069727) เท่ากับ 98.6 % และ 95.3 % ตามลำดับ ซึ่งจะเห็นว่าความแตกต่างของลำดับนิวคลีโอไทด์ส่งผลถึงความแตกต่างของลำดับกรดอะมิโนด้วย เช่นเดียวกัน ยกตัวอย่างเช่น ในยืน *fads 2* (AB069727) ที่มี C เพิ่มเข้ามาที่ระหว่างตำแหน่ง 1165 และ 1166 และมี G ที่หายไปที่ตำแหน่ง 1214 ทำให้ *fads 2* (AB069727) และ *onifads 2* (KF258464) มีลำดับกรดอะมิโนในบริเวณนิวคลีโอไทด์นี้แตกต่างกัน 14 ตัว การที่ยืน *fads 2* ของปลาโนตที่มีการศึกษา

จากนักวิชาการในกลุ่มต่าง ๆ มีความแตกต่างกันแสดงถึง polymorphism ของยีน *fads* ซึ่งควรจะมีการศึกษาต่อว่า การที่ยีน *fads* ของปลาไม่มีลำดับนิวคลีโอ ไทด์ที่แตกต่างกันนั้นจะส่งผลต่อการทำงานของอีนไซม์ delta-6 desaturase อย่างไร

ยีน *onifads* 2 มีโครงสร้างของยีนเช่นเดียวกับ โครงสร้างยีน *fads* 2 ที่ได้มีการศึกษามาก่อน เช่น โปรตีน *onifads* 2 มีหมู่กรดอะมิโน HPGG ซึ่งเป็นหมู่อะมิโนอนุรักษ์ของ heme-binding motif ซึ่งอยู่ในบริเวณ cytochrome b5 superfamily domain (Na-Ranong et al., 2006; Sayanova et al., 1999) โดยที่บริเวณ cytochrome b5 เป็นบริเวณที่ทำหน้าที่เป็น heme-binding electron donor ในปฏิกิริยาการเพิ่มพันธะคู่ (Na-Ranong et al., 2006; Qiu et al., 2002; Sayanova et al., 1999) และ *OniFads2* มี Y37(Trp₃₇), G66(Gly₆₆), F73(Phe₇₃), และ H77(His₇₇) ซึ่งเป็นหมู่อะมิโนที่อนุรักษ์ของ cytochrome b5 (Domergue et al., 2002) ที่บริเวณ fatty acid desaturase domain ของ *OniFads2* มีหมู่อะมิโนอนุรักษ์ histidine-rich boxes I, II, และ III เป็น HDXGH, HFXHH, และ QIEHH ตามลำดับ ซึ่งจะคล้ายคลึงกับ *Fads2* ในปลาทางชนิด เช่น ปลาเรนโบว์เทรา (*Oncorhynchus mykiss*) (Seiliez et al., 2001) ปลา gilthead seabream (*Sparus aurata*) (Seiliez et al., 2003) ปลาแซตแลนติกซาลמון (*Salmo salar* L.) (Monroig et al., 2010; Zheng et al., 2005) ปลาแซตแลนติกซาลמון (*Gadus morhua*) (Tocher et al., 2006) ปลาช่องทะเล (*Rachycentron canadum*) (Zheng et al., 2009) ปลา European sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.) (Gonzalez-Rovira et al., 2009) ปลากระพงขาว (*Lates calcarifer*) (Mohd-Yusof et al., 2010) ปลา black seabream (*Acanthopagrus schlegeli*) (Kim et al., 2011) ปลา Atlantic bluefin tuna (*Thunnus thynnus*) (Morais et al., 2011) โดยหมู่ histidine-rich boxes จะอยู่ที่ผนังเซลล์เมมเบรน (membrane-bound desaturases) ซึ่งมีความสำคัญต่อการจับกับธาตุเหล็กในการทำงานของอีนไซม์ (Shanklin et al., 1994) ถึงแม้ว่า histidine-rich motifs จะเป็นหมู่อะมิโนอนุรักษ์ แต่ก็ยังพบว่าผันแปรของกรดอะมิโนในหมู่อนุรักษ์นี้ เช่น *OniFads2* มีกรดอะมิโน F(Phe) ใน histidine-rich motif (HDFGH) อันแรก ซึ่งจะเหมือนกันในปลาส่วนใหญ่ ยกเว้น ในปลา masu salmon (*Onchorhynchus masou*) ปลา sole (*Solea senegalensis*) และปลาเรนโบว์เทรา (Seiliez et al., 2001) ที่มี Y แทน นอกจากนี้พบว่า *OniFads2* ในการศึกษานี้ มี R(Arg) แทนที่ Q(Gln) สำหรับใน histidine-rich motif (QIEHH) อันที่สาม จากผลการศึกษาทั้งหมดนี้แสดงให้เห็นว่า yiein *oniFads2* มีโครงสร้างของยีน และมีความคล้ายคลึงในลำดับของกรดอะมิโน กับยีน *fads* 2 ในปลาอื่น ๆ สูง ดังนั้น yiein *oniFads2* ที่โคลนได้นี้น่าจะทำหน้าที่เช่นเดียวกับ yiein *fads2* ในปลาอื่น ๆ

ผลการศึกษานี้พบว่ารีคอมบินีแนนท์สต์มีการแสดงออกของยีน *oniFads2* เมื่อสูญเสียช่วงลำดับน้ำตาลกาแลคโตส และจะพบว่าองค์ประกอบของกรดไขมันส่วนใหญ่ในรีคอมบินีแนนท์สต์ที่เลี้ยงในอาหารที่มีกลูโคสหรืออาหารที่มีกาแลคโตสเป็นแหล่งคาร์บอนไม่แตกต่างกัน คือ

C16:0, C16:1, C18:0, และ C18:1 ซึ่งเป็นกรดไขมันที่พบส่วนใหญ่ในรีคอมบีแนนท์ *S. cerevisiae* (Napier et al., 1998; Laoteng et al., 2000; Hsiao et al., 2007; Gonzalez-Rovira et al., 2009; Lu et al., 2009) รีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่เลี้ยงในอาหารที่มีกากแลค โ拓สเมรีระดับ C18:4n3 สูงกว่ารีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่เลี้ยงในอาหารที่มีกลูโคสอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ผลการทดลองนี้แสดงให้เห็นว่า รีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่เลี้ยงในอาหารที่มีกากแลค โ拓สเมรีทำงานของอีนไซม์ delta-6 desaturase อย่างไรก็ตามปริมาณของ C18:2n6 ที่ไม่แตกต่างกันระหว่าง รีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่เลี้ยงในอาหารที่มีกากแลค โ拓สหรือ กลูโคส ที่เป็นเช่นนี้อาจเกิดจากปริมาณของ C18:2n6 ซึ่งเป็นสารตั้งต้นในรีคอมบีแนนท์ยีสต์ที่มีน้อย จึงทำให้ไม่เห็นความแตกต่างของการเปลี่ยนแปลงไปเป็นสารผลิตภัณฑ์ C18:3n6 หรืออีกทางหนึ่ง คือรีคอมบีแนนท์ยีสต์มีประสิทธิภาพการทำงานของ อีนไซม์ในปฏิกิริยา n6 ต่ำ ซึ่งรวมมีการศึกษาเพื่อยืนยันผลของการทำงานของรีคอมบีแนนท์อีนไซม์เพิ่มเติม เช่นการใส่สารตั้งต้นลงไปในการเลี้ยงรีคอมบีแนนท์ยีสต์เพื่อคุ้มครองการทำงานของรีคอมบีแนนท์อีนไซม์เพิ่มเติม

การทดลองที่ 2 การนำเอารีคอมบิแนนท์ยีสต์ *Saccharomyces cerevisiae* ที่มีพลาสมิดเวกเตอร์ที่มียีน *fads 2* ที่สามารถผลิตอินไซม์ delta-6 desaturase จากปานนิค มาเลี้ยงอาร์ทีเมียร่วมกับน้ำมันพืชที่มีกรดไขมันโอเมก้า 3 สูง เพื่อศึกษาองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย

โดยทั่วไปแพลงก์ตอนสัตว์ (Zooplankton) ในธรรมชาติหลายชนิดมีองค์ประกอบของคราฟไขมันในกลุ่ม HUFA ได้แก่ C20:5n3 และ C22:6n3 สูง หมายความว่าเป็นอาหารสัตว์น้ำที่เลี้ยงตัวครั้งแรก (first-feeding marine animal) แต่มักมีปัญหาในเรื่องการจัดหา การเตรียม ซึ่งจะขึ้นกับฤดูกาล ทำให้ในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำทะเลส่วนใหญ่มักจะใช้อาร์ทีเมีย เนื่องจากอาร์ทีเมียจะถูกทำให้อ้วนในรูปของซีสต์อบแห้ง (cyst) และสามารถนำมาเพาะพักเพื่อนุบาลลูกสัตว์น้ำทะเลได้อย่างสะดวก แต่อาร์ทีเมียมักจะมีคราฟไขมันที่ในกลุ่ม HUFA ได้แก่ C20:5n3 และ C22:6n3 น้อย จึงต้องมีการเพิ่มองค์ประกอบของคราฟไขมัน 2 ชนิดนี้ โดยการนำน้ำมันปลาที่มีคราฟไขมัน 2 ชนิดนี้มาเลี้ยงอาร์ทีเมียหรือที่เรียกว่า enriched artemia ซึ่งน้ำมันปลา มีราคาแพง ดังนั้นการวิจัยและพัฒนาเทคนิคในการเพิ่มองค์ประกอบของคราฟไขมันไม่ถูกตัวสูงในอาร์ทีเมียเพื่อลดการใช้น้ำมันปลาจึงสิ่งที่ควรศึกษาเพื่อทำให้การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำทะเลมีต้นทุนลดลง ลดการใช้ทรัพยากระบบที่ต้นทุนสูง และทรัพยากระบบที่มีปริมาณลดน้อยลง

เอ็นไซม์ delta-6 deaturase เป็นเอ็นไซม์ตัวหนึ่งที่ทำงานในกระบวนการลดความอิ่มตัวของกรดไขมัน ดังนั้นการใช้ประโยชน์จากเอ็นไซม์ delta-6 deaturase โดยใช้ในรูปของรีคอมบิแนนท์ยีสต์ เพื่อมาเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย หรือเพื่อลดความอิ่มตัว

ของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย จึงจัดเป็นก้าวแรกของการวิจัยและพัฒนาด้านองค์ประกอบของกรดไขมันอาร์ทีเมีย โดยการศึกษาครั้งนี้ในขั้นแรกได้ศึกษาถึงการทำงานของรีคอมบีแนนท์สต์ต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย ต่อจากนั้นจึงเป็นการศึกษาถึงผลของการใช้รีคอมบีแนนท์สต์ร่วมกับน้ำมันลินินซึ่งอุดมไปด้วยกรดไขมันที่เป็นสารตั้งต้นของการกระบวนการสร้าง HUFA เพื่อศึกษาถึงการทำงานของเอ็นไซม์ delta-6 desaturase ของปลาโนลิต ต่อการเปลี่ยนกรดไขมันในกระบวนการสร้าง HUFA เพื่อพัฒนาองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมีย และนำไปสู่การพัฒนาอาร์ทีเมียให้เป็นอาหารสัตว์น้ำวัยอ่อนที่มีคุณภาพดียิ่งขึ้นไป

ได้มีรายงานการศึกษาการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยยีสต์ พบว่าอาร์ทีเมียมีกรดไขมันในกลุ่ม monounsaturated fatty acid (MUFA) และ PUFA สูงขึ้น และมีกรดไขมันอิมตัวลดลง (Cho et al., 2001) อย่างไรก็ตาม Chrakraborty และคณะ (2007) รายงานว่าอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยยีสต์มี PUFA ลดลงโดยเริ่มลดตั้งแต่การเลี้ยงที่ชั่วโมงที่ 6 จึงถึง 24 ชั่วโมง และมี MUFA ลดลงที่ 24 ชั่วโมง ผลการศึกษาในครั้งนี้พบว่าอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์สต์มี C18:1n9 และกรดไขมันในกลุ่มน6 และ n3 ได้แก่ C18:2n6, C18:3n6, C20:3n6, C20:4n6, C18:3n3, C18:4n3, C20:3n3, C20:5n3 และกรดไขมัน C22:6n3 สูงกว่าอาร์ทีเมียกลุ่มควบคุมเลี้ยงด้วยยีสต์ปกติ และการเปรียบเทียบสัดส่วนของกรดไขมันสารตั้งต้นและผลิตภัณฑ์ของเอ็นไซม์ delta-6 desaturase พบว่าสัดส่วนของ C18:3n6 ต่อ C18:2n6 และ สัดส่วนของ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์ยีสต์สูงกว่าค่าสัดส่วนดังกล่าวในอาร์ทีเมียในกลุ่มควบคุม แสดงให้เห็นว่ารีคอมบีแนนท์สต์ที่มีการทำงานของเอ็นไซม์ delta-6 desaturase สามารถเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของกรดไขมันในอาร์ทีเมียไปในทางที่เพิ่มองค์ประกอบของ PUFA ในอาร์ทีเมียได้ อย่างไรก็ตามการเปลี่ยนแปลงนี้ยังไม่น่าจะพอดีจะทำให้อาร์ทีเมียมีคุณภาพดีพอที่จะเป็นอาหารสัตว์น้ำที่เลี้ยงด้วยน้ำอ่อนได้ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า เอ็นไซม์ delta-6 desaturase เปียงชนิดเดียวอาจไม่เพียงพอที่จะสร้าง HUFA ให้มากขึ้นได้ เนื่องจากในกระบวนการสร้าง HUFA ยังต้องการเอ็นไซม์ชนิดอื่น ๆ อีกมากทั้ง eleongase และ delta-5 desaturase ดังนั้นจึงต้องมีการวิจัยและพัฒนาต่อไป เช่นการสร้างรีคอมบีแนนท์สต์ที่มีการทำงานของเอ็นไซม์ชนิดอื่นในกระบวนการสร้าง HUFA เพิ่มเติม

กรดไขมัน C20:5n3 และ C22:6n3 จัดเป็นกรดไขมันที่จำเป็น โดยเฉพาะ C22:6n3 ซึ่งมักไม่พบในอาร์ทีเมีย หรือพบในระดับน้อยมากในอาร์ทีเมีย (Rees et al., 1994; Southgate and Lou, 1995; Coutteau and Mourente, 1997; Han et al., 2000; Immanuel et al., 2001; 2004; Martin et al., 2006; Heydari and Akbary, 2011) และอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยยีสต์พบว่ามีระดับของ C22:6n3 ลดลงในช่วงระยะเวลาที่เลี้ยงนานขึ้น (Chrakraborty et al., 2007) และไม่พบ C22:6n3 ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงยีสต์ (Cho et al., 2001; Lim et al., 2005) ใน การศึกษาครั้งนี้พบว่าอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยยีสต์ ปกติไม่มี C22:6n3 ในขณะที่อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์สต์สามารถตรวจพบ C22:6n3 ได้

โดยเฉพาะอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยริคอมบีแวนท์สต์ที่ระดับ 5×10^5 ดัชนีควรมีการศึกษาถึงว่าการเพิ่มระดับของริคอมบีแวนท์สต์หรือการเลี้ยงร่วมกับกรดไขมันที่เป็นสารตั้งต้นของการบวนการสร้าง PUFA จะสามารถเพิ่ม C22:6n3 ให้มากขึ้นกว่าเดิมได้หรือไม่

ผลการศึกษาครั้งนี้สอดคล้องกับผลการศึกษาที่ได้มีการรายงานว่าการเลี้ยงอาร์ทีเมียด้วยน้ำมันปลามีปริมาณ C20:5n3 และ C22:6n3 สูงขึ้นกว่า (Rees et al., 1994; Southgate and Lou, 1995; Coutteau and Mourente, 1997; Han et al., 2000; 2004; Martin et al., 2006; Heydari and Akbary, 2011) แต่ทว่าอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันลินินไม่ผลต่อการเพิ่มขึ้นของ C20:5n3 และ C22:6n3 ซึ่งสอดคล้องกับรายงานการศึกษาว่าอาร์ทีเมียไม่สามารถสร้างกรดไขมัน C22:6n3 ได้ (Estevez et al., 1998)

การศึกษารังนี้พบว่าอาร์ทีเมียที่เมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันลินินจะมีกรดไขมัน C18:2n6 และ C18:3n3 สูงขึ้นซึ่งส่งผลให้อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันลินิน มีค่าสัดส่วนของ C18:3n6 ต่อ C18:2n6 และ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ลดลง และริคอมบีแวนท์สต์ที่ระดับ 5×10^4 และ 5×10^5 เชลด์ต่อ มิลลิลิตร มีผลทำให้ สัดส่วนของ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 และสัดส่วนของ C18:3n6 ต่อ C18:2n6 เพิ่ม สูงขึ้นໄได้ แต่กรดไขมันพลิตภัณฑ์ C18:4n3 และ C18:3n6 ยังมีค่าต่ำกว่าระดับของกรดไขมันทั้ง 2 ในอาร์ทีเมียที่ได้รับริคอมบีแวนท์สต์เพียงอย่างเดียว ที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นไปได้ว่า ปริมาณกรดไขมันที่เป็นองค์ประกอบของน้ำมันลินินชนิดใดชนิดหนึ่งอาจมีผลต่อการขัดขวางการทำงานของ เอ็นไซม์ delta-6 desaturase ได้มีการรายงานว่ากรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง (C22:6n3) มีผลต่อการ ขัดขวางการแสดงออกของเอ็นไซม์ delta-6 desaturase และ C20:5n3 มีผลต่อการขัดขวางการแสดงออก ของเอ็นไซม์ delta-5 desaturase (Martins, 2009; Sato et al., 2001) และ เอ็นไซม์ delta-6 desaturase มี ปฏิกิริยาการทำงานทั้ง delta-6 desaturase และ delta-5 desaturase (Tanomman et al., 2013)

บทที่ 4

บทสรุป

สรุปผลการวิจัย

1. ในการศึกษาครั้งนี้ไม่สามารถใช้วิธีการ 3' Rapid amplification cDNA ends โคลนยืน fads 2 ที่สร้างอีน ไซม์ delta-6 desaturase ในอาร์ทีเมียได้
2. ในการศึกษานี้ได้ใช้ยืน onifads 2 ที่ได้จากปานิลซึ่งเป็นป้าน้ำจืด และมีโครงสร้างของยืน ตรงกับโครงสร้างของยืน fads 2 ในปลาต่าง ๆ และมีความคล้ายคลึงของกรดอะมิโนกับ ปลาอื่น ๆ อยู่ในช่วง 72.6%–80.9%
3. ความคล้ายคลึงของส่วน cytochrome b5 domain ของโปรตีน Onifads 2 กับ โปรตีน fads 2 ในปลาอื่น จะมีความคล้ายคลึงอยู่ในช่วง 76%–93% และความคล้ายคลึงของส่วน fatty acid desaturase domain ของโปรตีน Onifads 2 กับ โปรตีน fads 2 ในปลาอื่น จะมีความคล้ายคลึง อยู่ในช่วง 73%–83%
4. การวิเคราะห์การแสดงออกของรีคอมบีแนนท์สต์คัลวิชี Reverse transcription PCR (RT-PCR) พบร่วมกับรีคอมบีแนนท์สต์ (RY) ก่อนที่จะมีการเห็นน้ำหน้าตาลกาแลคโตสไม่มี การผลิต mRNA ของยืน onifads 2 ในขณะที่ RY ที่ได้รับการเห็นน้ำหน้าให้แสดงออกด้วย น้ำหน้าตาลกาแลคโตสเป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมง มีการผลิต mRNA ของยืน onifads 2
5. รีคอมบีแนนท์สต์ที่เลี้ยงด้วยน้ำหน้าตาลกลูโคสหรือน้ำหน้าตาลกาแลคโตสมีปริมาณไขมันไม่ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) โดยที่ RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำหน้าตาลกลูโคสมีปริมาณ ไขมัน เท่ากับ $4.82 \pm 0.59 \text{ mg g}^{-1}$ และ RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำหน้าตาลกาแลคโตสมีปริมาณไขมัน เท่ากับ $5.63 \pm 0.28 \text{ mg g}^{-1}$
6. กรดไขมัน C18:2n6 และ C18:3n3 มีปริมาณต่ำ ทึ้ง ใน RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำหน้าตาลกลูโคสหรือ น้ำหน้าตาลกาแลคโตส และกรดไขมัน C18:3n6 ใน RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำหน้าตาลกลูโคสหรือน้ำหน้าตาลกา แลคโตสมีปริมาณไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) ในขณะที่ RY ที่เลี้ยง ด้วยน้ำหน้าตาลกาแลคโตส มี C18:4n3 สูงกว่า C18:4n3 ใน RY ที่เลี้ยงด้วยน้ำหน้าตาลกลูโคส อย่าง มีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$)
7. อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์สต์มีกรดไขมันกลุ่มน 6 ได้แก่ C18:2n6, C18:3n6, C20:3n6 และ C20:4n6 สูงกว่าอาร์ทีเมียกลุ่มควบคุม

8. อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์สต์มีกรดไขมันกลุ่มน 3 ได้แก่ C18:3n3, C18:4n3, C20:3n3, C20:5n3 สูงกว่าอาร์ทีเมียกลุ่มควบคุม
9. พบ C22:6n3 ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์สต์
10. สัดส่วนของ C18:3n6 ต่อ C18:2n6 และ สัดส่วนของ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์สต์มีค่าสูงกว่าค่าสัดส่วนดังกล่าวในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยยีสต์ปกติ
11. อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันลินินมีปริมาณกรดไขมัน C18:2n6 และ C18:3n3 สูงขึ้นมาก ในขณะที่อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันปลา มีปริมาณกรดไขมัน C20:5n3 และ C22:6n3 สูงขึ้นมาก
12. อาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์สต์ร่วมกับน้ำมันลินิน มีกรดไขมัน C18:3n6 และ C18:4n3 สูงกว่ากรดไขมันดังกล่าวในอาร์ทีเมียที่ได้รับยีสต์ปกติ (กลุ่มควบคุม) ร่วมกับน้ำมันลินิน
13. รีคอมบีแนนท์สต์ที่ระดับ 5×10^4 และ 5×10^5 เซลล์ต่อมิลลิลิตรมีผลทำให้สัดส่วนของ C18:4n3 ต่อ C18:3n3 และ C18:3n6 ต่อ C18:2n6 ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยน้ำมันลินินมีค่าสูงขึ้น
14. อาร์ทีเมียที่ได้รับน้ำมันลินินร่วมกับรีคอมบีแนนท์สต์มีกรดไขมัน C20:5n3 สูงกว่าอาร์ทีเมียที่ได้รับยีสต์ปกติร่วมกับน้ำมันลินิน
15. พบปริมาณกรดไขมัน C22:6n3 ในอาร์ทีเมียที่เลี้ยงด้วยรีคอมบีแนนท์สต์ร่วมกับน้ำมันลินิน

ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากในปัจจุบันเทคนิคการวิเคราะห์ลำดับเบสในระดับจีโนมสามารถทำได้ในระยะเวลาอันสั้น และมีค่าใช้จ่ายถูกต้องอย่างมาก จึงควรมีการศึกษาทางด้านจีโนมของอาร์ทีเมียเพื่อจะนำไปสู่การศึกษาโครงสร้างของยีนหลักยืน โดยเฉพาะยีนที่เกี่ยวข้องกระบวนการสร้างสารเคมีกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวสูง

បររលាយករណ

- Agaba, M., Tocher, D., Dickson, C.A., Dick, J.R., Teale, A.J. 2004. Zebrafish cDNA encoding multifunctional fatty acid elongase involved in gene in zebrafish. *Transgenic Res.* 14:159-165.
- Alimuddin, Yoshizaki, G., Kiron, V., Satoh, S., Takeuchi, T. 2005. Enhancement of EPA and DHA biosynthesis by over-expression of masu salmon $\Delta 6$ -desaturase-like
- Bell, M.V., Dick, J.R. 1993. The appearance of rods in the eyes of herring and increased didocosaxaenoyl molecular species of phospholipids. *J. mar. boil. Ass. UK.* 73:679-688.
- Bell, M.V., Batty, R., Navarro, J.C., Sargent, J.R. Dick, J.R. 1995. Dietary deficiency of docosahexaenoic acid impairs vision at low light intensities in juvenile herring (*Clupea harengus* L.). *Lipids.* 30:443-449.
- Chakraborty, R.A., Chakraborty, K., Radhakrishnan, E.V. 2007. Variation in fatty acid composition of *Artemia salina* Nauplii enriched with microalgae and Baker's yeast for use in larviculture. *J. Agric. Food Chem.* 55: 4043-4051.
- Cho, H.P., Nakamura, M.T., Clarke, S.D. 1999. Cloning, expression and nutritional regulation of the mammalian $\Delta 6$ -desaturase. *J. Biol. Chem.* 274:471-477.
- Cho, S.H., Hur, S.B., Jo, J.Y. 2001. Effect of enriched live feeds on survival and growth rates in larval Korean rockfish, *Sebastodes schlegeli* Hilgendorf. *Aquacult. Res.* 32:199-208.
- Citarasu, T., Immanuel, G., Peter Marian, M. 1998. Effect of feeding *Artemia* enriched with stressol and cod liver oil on growth and stress resistance in the Indian white shrimp *Penaeus indicus* postlarvae. *Asian Fish. Sci.* 12:65-75.
- Coutteau, P., Mourente, G. 1997. Lipid classes and their content of n-3 highly unsaturated fatty acids (HUFA) in *Artemia franciscana* after hatching, HUFA-enrichment and subsequent starvation. *Marine Biol.* 130: 81-91.
- Deering, M.J., Fielder, D.R., Hewit, D.R. 1997. Growth and fatty acid composition of juvenile leader prawns, *Penaeus monodon*, fed different lipids. *Aquaculture.* 151:131-141.
- Domergue, F., Lerchl, J., Zahringer, U., Heinz, E., 2002. Cloning and functional characterization of *Phaeodactylum tricornutum* front-end desaturases involved in eicosapentaenoic acid and biosynthesis. *Eur. J. Biochem.* 269, 4105-4113.
- Dyer, J.M., Chapital, D.C., Kuan, J-C.W., Shepherd, H.S., Tang, F., Pepperman, A.B. 2004. Production of linolenic acid in yeast cells expressing an omega-3 desaturase from tung (*Aleurites fordii*). *Journal of the American Oil Chemists' Society* 81: 647-651.

- Estevez, A., McEvoy, L.A., Bell, J.G., Sargent, J.R. 1998. Effects of temperature and starvation time on the pattern and rate of loss of essential fatty acids in *Artemia* nauplii previously enriched using arachiconic acid and eicosapentaenoic acid-rich emulsion. Aquaculture 165: 295-311.
- Folch, J., Lees, M., Stanley, G.H.S., 1957. A simple method for the isolation and purification of total lipids from animal tissues. J. Biol. Chem. 226, 497-509.
- Food and Agriculture Organization of the United Nation (FAO), 2013. Culture aquatic species information programme: *Oreochromis niloticus* (Linnaeus, 1758). Available at http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Oreochromis_niloticus/en
- González-Rovira, A., Mourente, G., Zheng, X., Tocher, D.R., Pendón, C., 2009. Molecular and functional characterization and expression analysis of a $\Delta 6$ fatty acyl desaturase cDNA of European Sea Bass *Dicentrarchus labrax* L.). Aquaculture 298. 90-100.
- Han, K., Geurden, I., Sorgeloos, P. 2000. Enrichment strategies for *Artemia* using emulsions providing different levels of n-3 highly unsaturated fatty acids. Aquaculture 183: 335-347.
- Hartvigsen, K., Lund, P., Hansen, L.F., Holmer, G. 2000. Dynamic headshape gas chromatography/mass spectrometry characterization of volatiles produced in fish oil enriched mayonaise during storage. J. Agric. Food Chem. 48:4858-4867.
- Hastings, N., Agaba, M., Tocher, D.R., Leaver, M.J., Dick, J.R., Sargent, J.R., Teale, A.J. 2001. A vertebrate fatty acid desaturase with $\Delta 5$ and $\Delta 6$ activities. Proc. Natl. Acad. Sci. 98(25):14304-14309.
- Heydari, M., Akbary, P. 2011. Enrichment of *Artemia* nauplii with essential fatty acids and vitamin C: Effect on rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) larvae performance. The 2nd International Conference on Agricultural and animal Science IPCBEE 22: 45-49.
- Horrobin, F.D. 1993. Fatty acid metabolism in health and disease: the role of Δ -6-desaturase. American Society for Clinical Nutrition 57:732-737.
- Hsiao, T.Y., Holmes, B., Blanch, H.W., 2007. Identification and functional analysis of a delta-6 desaturase from the marine microalgae *Glossomastix chrysoplasta*. Mar. Biotechnol. 9, 154-165.
- Immanuel, G., Palavesam, A., Peter Marian, M. 2001. Effects of feeding lipid enriched *Artemia* nauplii on survival, growth, stress resistance of postlarvae *Penaeus indicus*. Asian Fish. Sci. 14:377-388.
- Immanuel, G., Palavesam, A., Sivaram, V., Michael Babu, M. Peter Marian, M. 2004. Feeding trashfish *Odonus niger* lipid enriched *Artemia* nauplii on growth, stress resistance and HUFA requirements of *Penaeus monodon* postlarvae. Aquaculture. 237:301-313.

- Immanuel, G., Citarasu, T., Sivaram, V., Michael Babu, M. Palavesam, A. 2007. Delivery of HUFA, probiotics and biomedicine through bioencapsulated *Artemia* as a means to enhance the growth and survival and reduce the pathogenesity in shrimp *Penaeus monodon* postlarvae.. Aquacult. Int. 15:137-152.
- Kajiwara, S., Shirai, A., Fujii, T., Toguri, T., Nakamura, K., Ohtaguchi, K. 1996. Polyunsaturated fatty acid biosynthesis in *Saccharomyces cerevisiae*: expression of ethanol tolerance and the FAD2 gene from *Arabidopsis thaliana*. Appl. Environ. Microbiol. 62: 4309-4313.
- Kim, S.H., Kim, J.B., Kim, S.Y., Roh, K.H., Kim, H.U., Lee, K.-R., Jang, Y.S., Kwon, M., Park, J.S., 2011. Functional characterization of a delta 6-desaturase gene from the black seabream (*Acanthopagrus schlegeli*). Biotechnol Lett. 33, 1185-1193.
- Kraul, S., Ako, H., Brittain, K., Cantrell, R., Naga, T. 1993. Nutritional factors affecting stress resistance in the larval Mahimahi, *Coryphaena hippurus*. J. World Aquac. Soc. 24:184-193.
- Laoteng, K., Mannontarat, R., Tanticharoen, M., Cheevadhanarak, S., 2000. Δ^6 -desaturase of *Mucor rouxii* with high similarity to plant Δ^6 -desaturase and its heterologous expression in *Saccharomyces cerevisiae*. Biochem. Biophys. Res. Commun. 279, 17-22.
- Leger, P., Bengston, D.A., Sorgeloos, P. 1987. The nutritional value of *Artemia*. *Artemia .Research and its application*, 24, 521-623.
- Lim, E.H., Lam, T.J., ding, J.L. 2005. Single-cell protein diet of a novel recombinant vitellogenin yeast enhances growth and survival of first-feeding tilapia (*Oreochromis mossambicus*) larvae. The Journal of Nutrition 513-518.
- Lu, H., Li, J.N., Chai, Y.R., Zhang, X.K., 2009. Identification and characterization of a novel $\Delta 6$ -fatty acid desaturase gene from *Rhizopus nigricans*. Mol. Biol. Rep. 36, 2291-2297.
- Martins, T.G., Cavalli, R.O., Martino, R.C., Rezende, C.E.M. Wasielesky, W. 2006. Larviculture output and stress tolerance of *Farfantepenaeus paulensis* postlarvae fed *Artemia* containing different fatty acids. Aquaculture. 252:525-533.
- Martins, J.G. 2009. EPA but not DHA appears to be responsible for the efficacy of omega-3 long chain polyunsaturated fatty acid supplementation in depression: evidence from a meta-analysis of randomized controlled trials. J. Am. Coll. Nutr. 28: 525-542.
- McEvoy, L.A., Navarro, J.C., Hontoria, F., Amat, F., Sargent, J.R. 1996. Two novel *Artemia* enrichment diets containing polar lipid. Aquaculture. 144:339-352.
- Meyer, A., Kirsch, H., Domergue, F., Abbadi, A., Sperling, P., Bauer, J., Cirpus, P., Zank, T.K., Moreau, H., Roscoe, T.J. Zähringer, U., Heinzl, E. 2004. Novel fatty acid elongases and their use for the reconstitution of docosahexaenoic acid biosynthesis. J. Lipid Res. 45: 1899-1909.

- Mohd-Yusof, N.Y., Monroig, O., Mohd-Adnan, A., Wan, K.L., Tocher D.R., 2010. Investigation of highly unsaturated fatty acid metabolism in the Asian sea bass, *Lates calcarifer*. Fish Physiol. Biochem. 36, 827-843.
- Monroig, Ó., Zheng, X., Morais, S., Leaver, M.J., Taggar, J.B., Tocher, D.R., 2010. Multiple genes for functional Δ_6 fatty acyl desaturases (Fad) in Atlantic salmon (*Salmo salar* L.): Gene and cDNA characterization, functional expression, tissue distribution and nutritional regulation. Biochim. Biophys. Acta 1801, 1072-1081.
- Morais, S., Mourente, G., Ortega, A., Tocher, J.A., Tocher, D. R (2011). Expression of fatty acyl Desaturase and elongase genes, and evolution of DHA:EPA ratio during development of unfed larvae of Atlantic bluefin tuna (*Thunnus thynnus* L.). Aquaculture 313 129–139.
- Nakamura, M.T., Cho, H.P., Clarke, S.D. 2000. Regulation of hepatic delta-6 desaturase expression and its role in the polyunsaturated fatty acid inhibition of fatty acid synthase gene expression in mice. J. Nutr. 130: 1561-1565.
- Napier, J.A., Hey, S.J., Lacey, D.J., Shewry, P.R. 1998. Identification of a *Caenorhabditis elegans* Δ_6 -fatty-acid-desaturase by heterologous expression in *Saccharomyces cerevisiae*. Biochem. J. 330, 611- 614.
- Na-Ranong, S., Laoteng, K., Kittakoop, P., Tanticharoen, M., Cheevadhanarak, S., 2006. Targeted mutagenesis of a fatty acid Δ^6 -desaturase from *Mucor rouxii*: Role of amino acid residues adjacent to histidine-rich motif II. Biochem. Biophys. Res. Commun. 339, 1029-1034.
- Navarro, J.C., Amat, F., Sargent, J.R. 1992. Fatty acid composition of coastal and inland *Artemia sp.* Populations from Spain. Aquaculture, Amsterdam. 102:219-230.
- Navarro, J.C., Henderson, R.J., McEvoy, L.A., Bell, M.V., Amat, F. 1999. Lipic conversions during enrichment of *Artemia*. Aquaculture. 174:155-166.
- Ortuno, J., Cuesta, A., Rodriguez, A., Esteban, M.A., Meseguer, J. 2002. Oral administration of yeast, *Saccharomyces cerevisiae*, enhances the cellular innate immune response of gilthead seagream (*Sparus aurata* L.) Veterinary Immunology and Immunopathology 85: 41-50.
- Pereira, S.L. Leonard, A.E., Mukerji, P. 2003. Recent advances in the study of fatty acid desaturases from animals and lower eukaryotes. Prostaglandins, Leukotrienes and Essential Fatty Acids. 68:97-106.
- Qiu, X., Hong, H., Datla, N., MacKenzie, L.S. Taylor, C.D. and Thomas, L.T. 2002. Expression of borange delta 6 desaturase in *Saccharomyces cerevisiae* and oilseed crops. Canadian Journal of Botany 80: 42-49.

- Rees, J.F., Cure, K., Piyatiratitivarakul, S., Sorgeloos, P. Menesveta, P. 1994. Highly unsaturated fatty acid requirements of *Penaeus monodon* postlarvae; and experimental approach based on *Artemia* enrichment. Aquaculture. 122:193-207.
- Sargent, J.R., McEvoy, L.A., Bell, J.G. 1997. Requirements, presentation and sources of polyunsaturated fatty acids in marine fish larval feeds. Aquaculture, Amsterdam. 155:117-127.
- Sato, M., Adan, Y., Shibata, K., Shoji, Y., Sato, H., Imaizumi, K. 2001. Cloning of rat $\Delta 6$ -desaturase and its regulation by dietary eicosapentaenoic or docosahexaenoic acid. World Rev. Nutr. Diet. 88:196-199.
- Sayanova, O., Shewry, P.R., Napier, J.A., 1999. Histidine-41 of the cytochrome b_5 domain of the borage Δ^6 fatty acid desaturase is essential for enzyme activity. Plant Physiol. 121, 614-646.
- Sayanova, O., Haslam, R., Venegas-Calero, M., Napier, J.A. 2006. Identification of primula “front-end” desaturases with distinct *n*-6 or *n*-3 substrate preferences. Planta 224, 1269-1277.
- Seiliez, I., Panserat, S., Kaushik, S., Bergot, P., 2001. Cloning, tissue distribution and nutritional regulation of a $\Delta 6$ -desaturase-like enzyme in rainbow trout. Comp. Biochem. Phys. B 130, 83-93.
- Seiliez, I., Panserat, S., Corraze, G., Kaushik, S., Bergot, P., 2003. Cloning and nutritional regulation of a $\Delta 6$ -desaturase-like enzyme in the marine teleost gilthead seabream (*Sparus aurata*). Comp. Biochem. Phys. B 135, 449-460.
- Shanklin, J., Whittle, E., Fox, B.G., 1994. Eight histidine residues are catalytically essential in a membrane-associated iron enzyme, stearoyl-CoA desaturase, and are conserved in alkane hydroxylase and xylene monooxygenase. Biochemistry 33, 12787-94.
- Shields, R.J., Bell, J.G., Lizi, F.S., Gara, B., Bromage, N.R., Sargent, J.R. 1999. Natural copepods are superior to enriched *Artemia* nauplii as feed for halibut larvae (*Hippoglossus hippoglossus*) in terms of survival, pigmentation and retinal morphology: relation to dietary essential fatty acids. The Journal of Nutrition 1186-1194.
- Southgate, P.C., Lou, D.C. 1995. Improving the *n*-3 HUFA composition of *Artemia* using microcapsules containing marine oils. Aquaculture. 134:91-99.
- Sprecher, H., 2000. Metabolism of highly unsaturated *n*-3 and *n*-6 fatty acids. Biochim. Biophys. Acta 1486: 219-231.
- Tanomman, S., Ketudat-Cairns, K., Jangprai, A., Boonanuntasarn, S. 2013. Characterization of fatty acid delta-6 desaturase gene in Nile tilapia and heterogenous expression in *Saccharomyces cerevisiae*. Comparative Biochemistry and Physiology, Part B. 166: 148-156.
- Tocher, D.R., Zheng, X., Schlechtriem, C., Hastings N., Dick, J.R., Teale, A.J., 2006. Highly unsaturated fatty acid synthesis in marine fish: cloning, functional characterization and nutritional

- regulation of fatty acyl $\Delta 6$ desaturase of Atlantic Cod (*Gadus morhua* L.). *Lipids* 41, 1003-1016.
- Tocher, D.R., 2003. Metabolism and functions of lipids and fatty acids in teleost fish. *Reviews in Fisheries Science* 11, 107-184.
- Tocher, D.R., Bell, J.G., Dick, J.R., Henderson, R.J., McGhee, F., Michell, D., Morris, P.C., 2000. Polyunsaturated fatty acid metabolism in Atlantic salmon (*Salmo salar*) undergoing parr-smolt transformation and the effects of dietary linseed and rapeseed oils. *Fish Physiol. Biochem.* 23, 59-73.
- Vazhappilly, R., Chen, F. 1998. Heterotrophic production potential of omega-3 polyunsaturated fatty acids by microalgae and algae-like microorganisms. *Bot. Mar.* 40:553-558.
- Volkman, J.K., Jeffrey, S.W., Nichols, P.D., Rogers, G.I., Garland, C.D. 1989. Fatty acid and lipid composition of 10 species of microalgae used in mariculture. *J. Exp. Mar. Biol. Ecol.* 128:219-240.
- Watanabe, T. 1993. Importance of docosahexaenoic acid in marine larval fish. *J. World Aquac. Soc.* 24(2):152-161.
- Watanabe, T., Kiron, V. 1994. Prospects in larval fish dietetics. *Aquaculture*. 124:223-251.
- Xu, S.L., Ji, W.J., Castell, J.D., Odor, R.K. 1993. The nutritional value of dietary n-3 and n-6 fatty acids for the Chinese prawn (*Penaeus chinensis*). *Aquaculture*. 118:277-285.
- Yazawa, K. 1996. Production of eicosapentaenoic acid from marine bacteria. *Lipids* 31, S297-S300.
- Zank, T.K., Zähringer, U., Beckmann, C., Pohnert, G., Boland, W., Holtorf, H., Reski, R., Lerchl, J., Heinz, E. 2002. Cloning and functional characterisation of an enzyme involved in the elongation of $\Delta 6$ -polyunsaturated fatty acids from the moss *Physcomitrella patens*. *The Plant Journal*, 31: 255–268.
- Zheng, X., Seiliez, I., Hastings, N., Tocher, D.R., Panserat, S., Dickson, C.A., Bergot, P., Teale, A.J. 2004. Characterization and comparison of fatty acyl D6 desaturase cDNAs from freshwater and marine teleost fish species. *Comp. Biochem. Physiol. Part B* 139: 269 – 279.
- Zheng, X., Seiliez I., Hasting, N., Tocher, D. R., Panserat, S., Dickson, C.A., Bergot, P., Teale, A.J. 2005. Characterization and comparison of fatty acyl D6 desaturase cDNAs from freshwater and marine teleost fish species. *Comparative Biochemistry and Physiology, Part B* 139: 269–279.
- Zheng, X., Ding, Z., Xu, Y., Monroig, O. Morais, S. and Tocher, R.D. 2009. Physiological roles of fatty acyl desaturases and elongases in marine fish: Characterisation of cDNAs of fatty acyl

delta 6 desaturase and *elovl5* elongase of cobia (*Rachycentron canadum*). Aquaculture 290:122-131.



ภาคผนวก

SC-minimal medium plate (100 ml)

ประกอบด้วย	Yeast nitrogen base	0.67 g
(Without amino acids with ammonium sulfate)		
	Glucose or raffinose	2 g
Adenine		0.01 g
Arginine		0.01 g
Cysteine		0.01 g
Leucine		0.01 g
Lysine		0.01 g
Threonine		0.01 g
Tryptophan		0.01 g
Uracil	0.01 g (สำหรับ SC-minimal medium + Uracil)	
Aspartic acid		0.005 g
Histidine		0.005 g
Isoleucine		0.005 g
Methionine		0.005 g
Phenylalanine		0.005 g
Proline		0.005 g
Serine		0.005 g
Tyrosine		0.005 g
Valine		0.005 g
Agar	2 g (สำหรับ plate)	

ใส่น้ำ DI 100 ml ทำการผสมสารละลายให้เข้ากันและนำไป autoclave สำหรับการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อแบบแข็ง จะไม่ผสม Glucose หรือ raffinose ลงไปในอาหารที่นำไป autoclave เพราะจะทำให้อาหารเลี้ยงเชื้อเนียนยว จะผสมหลังจาก autoclave โดยรอให้อาหารเลี้ยงเชื้ออุ่น ๆ แล้วเติม Glucose ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ผสมสารละลายให้เข้ากันจากนั้นทำการเท plate

ประวัติผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการ

1. ชื่อ (ภาษาไทย) นางสาว สุรินทร์ บุญอนันตานสาร
(ภาษาอังกฤษ) Ms. Surintorn Boonanuntasarn

2. เลขหมายประจำตัวประชาชน 3 2097 00017 95 1

3. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์

4. หน่วยงานที่อยู่ที่ติดต่อ

สาขาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์

สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

อ. เมือง จ.นครราชสีมา 30000

โทรศพท์ 044-224371, 224378

โทรสาร 044-224150

Email : surinton@ccs.sut.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา	สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา
การศึกษา			
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต	วาริชศาสตร์	มหาวิทยาลัยนูรพา
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต	เทคโนโลยีชีวภาพ	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปริญญาเอก	Ph.D.	Aquatic Biosciences	Tokyo University of Fisheries

6. ผลงานตีพิมพ์

Boonanuntanasarn, S., Yoshizaki, G., Takeuchi, Y., Morita, T. and Takeuchi T. 2002. Gene knock-down in rainbow trout embryos using antisense morpholino phosphorodiamidate oligonucleotides. *Mar. Biotechnol.* 4: 256-266

Boonanuntanasarn, S., Yoshizaki, G. and Takeuchi T. 2003. Specific gene silencing using small interfering RNAs in fish embryos. *Biochem. Biophys. Res. Com.* 310: 1089-1095

Boonanuntanasarn, S., Yoshizaki, G., Iwai, K. and Takeuchi T. 2004. Molecular cloning, expression in albino mutants, and gene knockdown studies of two types of tyrosinase mRNA in rainbow trout embryos. *Pigment Cell Res.* 17: 413-421

Boonanuntanasarn, S., Takeuchi, T., Yoshizaki, G. 2005. High-efficiency gene knockdown using chimeric ribozymes in fish embryos. *Biochem. Biophys. Res. Com.* 336: 438-443

- Boonanuntasarn, S. 2008. Gene knockdown: a powerful tool for gene function study in fish. *J. World Aquac. Soc.* 39: 311-323.
- Boonanuntasarn, S., Panyim, S., Yoshizaki, G. 2008. Characterization and organization of the U6 snRNA gene in zebrafish and usage of their promoters to express short hairpin RNA. *Marine Genomics*, doi:10.1016/j.margen.2008.10.001 (available online)
- Boonanuntasarn, B., Panyim, S., Yoshizaki, G. 2009. Usage of putative zebrafish U6 promoters to express shRNA in Nile tilapia and shrimp cell extracts. *Transgenic Res.* In press
- Jangprai, A., Boonanuntasarn, S., Yoshizaki, G. 2011. Characterization of melanocortin 4 receptor in snakeskin gourami and its expression in relation to daily feed intake and short-term fasting. *Gen. Comp. Endocrinol.* 173:27-37.
- Vechklang, K., Boonanuntasarn, S. Ponchunchoovong, S., Pirarat, N., and Wanapu, C. 2011. The potential for rice wine residual as an alternative protein source in a practical diet for Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) at the juvenile stage. *Aquac Nutri.* 17:385-694.
- Pitaksong, T. Kuppitayanan, P., Boonanuntasarn, S. 2013 Effects of vitamins C and E on growth, tissue accumulation, and prophylactic response upon thermal and acidic stress in hybrid catfish. *Aquac. Nutri.* 19: 148-162.
- Phymyu, N., Boonanuntasarn, S., Jangprai, A. Yoshizaki, G. Na-Nakorn, U. 2012. Pubertal effects of 17 α -methyltestosterone on GH-IGF-related genes of the hypothalamic-pituitary-liver-gonadal axis and other biological parameters in male, female and sex reversed Nile tilapia. *Gen. Comp. Endocrinol.* 177: 278-292.
- Boonanuntasarn, S., Jangprai, A., Yoshizaki, G. 2012. Characterization of neuropeptide Y in snakeskin gourami and the change in its expression due to feeding status and melanocortin 4 receptor expression. *Gen. Comp. Endocrinol.* 179: 184-195.
- Boonanantasarn, K., Janebodin, K., Suppakpatana, P., Arayapisit, T., Rodsutthi, J., Chunabundit, P., Boonanuntasarn, S., Sripairojthikoon, W. 2012. *Morinda citrifolia* leaf enhances osteogenic differentiation and mineralization by human periodontal ligament cells. *Dental material Journal.* 31(5): 1-9
- Vechklang, K., Lim, C., Boonanuntasarn, S., Welker, T., Ponchunchoovong, S., Klesius, P.H., and Wanapu, C. 2012. Growth performance and resistance to *Streptococcus iniae* of juvenile Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) fed diets supplemented with GroBiotic-A and brewtech dried brewers yeast. *Journal of Applied Aquaculture.* 24:183-198.