



**STUDIES ON THE PURIFICATION AND CHARACTERIZATION  
OF PENICILLIN G ACYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM***

**pBA 402/5**

**AMPA SRIINKAEW**

*✓*

**A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF  
THE REQUIREMENTS FOR THE DEGREE OF  
MASTER OF SCIENCE  
(BIOTECHNOLOGY)**

With compliments  
of  
*Ampon Sriinkaew*

**IN**

**FACULTY OF GRADUATE STUDIES  
MAHIDOL UNIVERSITY**

**1996**

TH

A 5962

1996

36570

ชื่อวิทยานิพนธ์

การศึกษาการทำเอนไซม์ให้บริสุทธิ์ และ  
คุณสมบัติของเอนไซม์เพนนิซิลลิน จี เอซิเลส  
จากเชื้อจุลินทรีย์ *Bacillus megaterium*  
pBA 402/5

ผู้วิจัย

อำภา ศรีอินแก้ว

ปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ)

คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

กวี รัตนบรรณางกูร, Ph.D.

วิทยา มีวุฒิสม, Ph.D.

วันที่สำเร็จการศึกษา

30 เมษายน พ.ศ. 2539

### บทคัดย่อ

เอนไซม์เพนนิซิลลิน จี เอซิเลส เป็นเอนไซม์ที่ใช้ในการผลิต 6-aminopenicillanic acid ซึ่งเป็นสารตัวกลางที่นำมาใช้ในขบวนการผลิตเพนนิซิลลินกึ่งสังเคราะห์ ได้ทำการศึกษาขบวนการทำเอนไซม์เพนนิซิลลิน จี เอซิเลส จากเชื้อ *Bacillus megaterium* pBA 402/5 ให้บริสุทธิ์โดยใช้วิธีโครมาโตกราฟีหลายวิธี เช่น anion exchange โครมาโตกราฟีโดยใช้ DEAE-Sephadex-A-50, gel filtration โครมาโตกราฟี โดยใช้ Sephadex-G-200 และ hydrophobic interaction โครมาโตกราฟี โดยใช้ phenyl Sepharose CL-4B. พบว่าสามารถทำเอนไซม์เพนนิซิลลิน จี เอซิเลสให้บริสุทธิ์โดยผ่าน column phenyl Sepharose CL-4B เพียงขั้นตอนเดียว จะทำให้ได้เอนไซม์ที่มีความบริสุทธิ์สูงเมื่อเทียบกับก่อนการทำให้บริสุทธิ์ถึง 2.6 เท่าและได้ปริมาณเอนไซม์กลับคืนถึง 76% จากการศึกษาหาค่า pH และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเร่งปฏิกิริยาพบว่า มีค่า pH 8.6 และอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียสตามลำดับ และเมื่อทำการอบเอนไซม์ที่อุณหภูมินี้เป็นเวลา 90 นาที หรืออบเอนไซม์ในบัฟเฟอร์ที่มีค่า pH ต่ำกว่า 4 หรือสูงกว่า 11 เป็นเวลา 15 ชั่วโมงจะทำให้เอนไซม์สูญเสียความสามารถใน

การเร่งปฏิกิริยาอย่างสิ้นเชิง เมื่อใช้เพนนิซิลลิน จี เป็นสับสเตรท สามารถคำนวณหา ค่า  $K_m$  ได้เท่ากับ 12.5 mM และค่า  $V_{max}$  เท่ากับ 16.7 unit/ml ตามลำดับ แต่เมื่อใช้ 6-nitro-3-phenylacetamidobenzoic acid (NIPAB) เป็นสับสเตรทค่า  $K_m$  มีค่าเท่ากับ 0.53 mM และค่า  $V_{max}$  มีค่าเท่ากับ 8.20 unit/ml จากการศึกษาพบว่า Phenylacetic acid มีคุณสมบัติเป็น competitive inhibitor ส่วน 6-aminopenicillanic acid มีคุณสมบัติ เป็น noncompetitive inhibitor และสามารถคำนวณหาค่าพลังงานสำหรับเร่งการเกิด ปฏิกิริยา (activation energy) มีค่าเท่ากับ  $7.29 \text{ Kcal. K}^{-1}.\text{mol}^{-1}$  ที่อุณหภูมิต่ำกว่า  $35^\circ\text{C}$  และที่อุณหภูมิมากกว่า  $35^\circ\text{C}$  มีค่าเท่ากับ  $1.95 \text{ Kcal. K}^{-1}.\text{mol}^{-1}$ .

การศึกษานี้พบว่ามี heterodimer ที่เชื่อม  $\alpha$  และ  $\beta$  subunits ของเอนไซม์ด้วย พันธะ covalent และเรียกว่า “ $\alpha$ - $\beta$  covalent heterodimer” ไม่พบว่าสารนี้มี activity ของเอนไซม์ และจะมีปริมาณเพิ่มมากขึ้นตามการเพิ่มเวลา fermentation.



purification and 76% recovery of enzyme activity. Optimal pH and optimal temperature of the enzyme were 8.6 and 50°C, respectively. Complete loss of the enzymatic activity occurred when the enzyme was incubated for 90 min at 50°C and for 15 h at pH lower than 4 or higher than 11.  $K_m$  and  $V_{max}$  values of the enzyme were 12.5 mM penicillin G and 16.7 unit/ml, respectively. When 6-nitro-3-phenylacetamidobenzoic acid (NIPAB) was used as a substrate, these values were 0.53 mM and 8.20 unit/ml, respectively. Phenylacetic acid was found to be a competitive inhibitor while 6-aminopenicillanic acid was a non-competitive inhibitor. The Arrhenius plot of the enzyme catalysis showed a break at 35°C and the activation energies of the enzymatic hydrolysis below and above 35°C were 7.29 Kcal.K<sup>-1</sup>.mol<sup>-1</sup> and 1.95 Kcal.K<sup>-1</sup>.mol<sup>-1</sup>, respectively.

In this study, a covalently linked  $\alpha$  and  $\beta$  subunits of the enzyme (called  $\alpha$ - $\beta$  covalent heterodimer) was observed. This heterodimer of 2 peptides had no enzymatic activity and increased in concentration with increasing fermentation time.