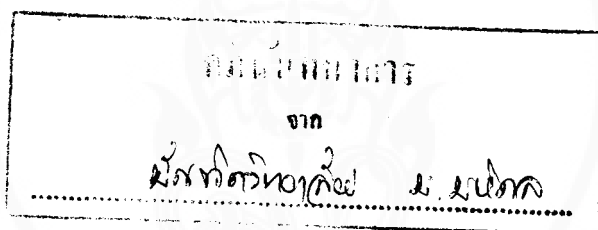




**CHARACTERIZATION OF PEROXIDASE FROM
CASSAVA LEAVES**

KANJANA SURIYAPROM



**A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE REQUIREMENTS FOR
THE DEGREE OF MASTER OF SCIENCE (BIOCHEMISTRY)
FACULTY OF GRADUATE STUDIES
MAHIDOL UNIVERSITY**

2000

ISBN 974-664-247-2

COPYRIGHT OF MAHIDOL UNIVERSITY

Copyright by Mahidol University

TH
K16 ch
2000
e.g

44784 e.s

**4136783 SCBC/M : MAJOR : BIOCHEMISTRY ; M. Sc (BIOCHEMISTRY)
KEY WORD : PEROXIDASE, CASSAVA**

**KANJANA SURIYAPROM : CHARACTERIZATION OF PEROXIDASE
FROM CASSAVA LEAVES. THESIS ADVISOR : MONTRI CHULAVATNATOL,
Ph. D., M.R. JISNUSON SVASTI, Ph. D., NUANCHAWEE WETPRASIT, Ph.D. 94
p. ISBN 974-664-247-2**

Peroxidase (EC 1.11.1.7) is an ubiquitous plant enzyme that catalyzes the oxidation of cellular components by H_2O_2 . A peroxidase was purified from the leaves of cassava (*Manihot esculenta* Crantz.) 74 folds to a specific activity of 386 U/mg. The purification procedure consisted of 60-80% ammonium sulfate precipitation, followed by affinity chromatography using a concanavalin A Sepharose 4B column and gel filtration chromatography using a Sephadex G-200 column. The native molecular weight for the enzyme was found to be 112 kD by gel filtration and the subunit molecular weight was estimated to be 56 kD by polyacrylamide gel electrophoresis in the presence of sodium dodecyl sulfate. So the enzyme was a homodimer. The isoelectric point of the purified enzyme was estimated by polyacrylamide isoelectrofocusing. It existed in two forms with pI values of 6.4 and 6.25. The enzyme contained a higher amount of the amino acids (GLX +ASX) than the basic amino acids. It was shown to be heme proteins with a Soret band at 404 nm. The enzyme was stable in a broad pH range of 4-11 and had a slightly acidic optimum pH of 6. An optimum temperature of the enzyme activity was 60°C. The enzyme retained about 70% of its activity during incubation at temperature upto 65°C for 24 hr. The cassava leaf peroxidase catalyzed the oxidation of the following substrates: coniferyl alcohol ($K_m = 0.003$ mM), o-dianisidine ($K_m = 0.037$ mM), quercetin ($K_m = 0.054$ mM), syringaldazine ($K_m = 0.077$ mM), 3,3'-diaminobenzidine ($K_m = 0.022$ mM), pyrogallol ($K_m = 0.89$ mM) and guaiacol ($K_m = 5.52$ mM). KCN, NaN_3 and thiourea were inhibitory to the enzyme.

4136783 SCBC/M: สาขาวิชา : ชีวเคมี; วท. ม. (ชีวเคมี)

กาญจนา สุริยะพรหม : การศึกษาคุณสมบัติของเปอร์ออกซิเดสในใบมันสำปะหลัง (CHARACTERIZATION OF PEROXIDASE FROM CASSAVA LEAVES) คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ : มนตรี จุฬาวัฒนทล, Ph. D., ม.ร.ว. ชัยอนุสรณ์ สวัสดิวัตน์, Ph. D., นวลฉวี เวชประสิทธิ์, Ph. D. 94 หน้า. ISBN974-664-247-2

เปอร์ออกซิเดสเป็นเอนไซม์ที่พบได้ทั่วไปในพืช ซึ่งจะเร่งปฏิกิริยาออกซิเดชันของส่วนประกอบต่างๆในเซลล์ โดยใช้ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ร่วมด้วย ในการศึกษาได้ทำการสกัดเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสจากส่วนใบของต้นมันสำปะหลังและผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์ขึ้น 74 เท่า และมี specific activity เท่ากับ 386 U/mg ซึ่งประกอบด้วยการตกตะกอนด้วยเกลือแอมโมเนียมซัลเฟตที่ 60-80% อิมัตตามด้วย affinity คอลัมน์โดยใช้ concanavalin A และ เจล ฟิลเทรชัน (gel filtration) บน คอลัมน์เซฟฟาเด็กซ์ จี-200 (Sephadex G-200). จากผลการวิเคราะห์โดย SDS-PAGE พบว่า ได้แถบของโปรตีนในตำแหน่ง น้ำหนักโมเลกุลประมาณ 56 กิโลดาลตัน และ จากคอลัมน์เซฟฟาเด็กซ์ พบว่า เอนไซม์นี้มีน้ำหนักโมเลกุล ประมาณ 112 กิโลดาลตัน ดังนั้น จึงสรุปได้ว่าโมเลกุลของเอนไซม์นี้ประกอบด้วย 2 หน่วยย่อย จากการวิเคราะห์โดย polyacrylamide isoelectrophoresis พบว่าเอนไซม์นี้มี 2 รูปแบบซึ่งมีค่า pI เท่ากับ 6.4 และ 6.25 เอนไซม์เปอร์ออกซิเดสนี้ประกอบด้วยปริมาณของกรดอะมิโน GLX+ASX มากกว่าปริมาณของกรดอะมิโนที่เป็นต่างในการศึกษาหมู่อินทรีย์ พบว่า เอนไซม์นี้มี อิมเป็นส่วนประกอบ เนื่องจาก พบ Soret band ในสเปกตรัมของเอนไซม์ที่ 404 นาโนเมตร เอนไซม์นี้มีความทนทานต่อ pH ในช่วงที่กว้าง คือ 4 ถึง 11 และสามารถทนอุณหภูมิได้สูงถึง 65 องศาเซลเซียส ซึ่งที่อุณหภูมินี้เอนไซม์จะมีแอกติวิตีเหลืออยู่ประมาณ 70% เอนไซม์มี pH และอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการทำงานของเอนไซม์คือ pH เท่ากับ 6 และที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เอนไซม์เปอร์ออกซิเดสจากใบมันสำปะหลังสามารถเร่งปฏิกิริยาออกซิเดชันได้ดังต่อไปนี้ coniferyl alcohol ($K_m = 0.003$ mM), o-dianisidine ($K_m = 0.037$ mM), quercetin ($K_m = 0.054$ mM), syringaldazine ($K_m = 0.077$ mM), 3,3'-diaminobenzidine ($K_m = 0.022$ mM), pyrogallol ($K_m = 0.89$ mM) และ guaiacol ($K_m = 5.52$ mM) KCN, NaN_3 และ thiourea เป็นตัวยับยั้งแอกติวิตีของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสได้