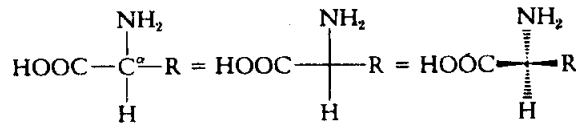


## บทที่ 3 กรดอะมิโนและโปรตีน

กรดอะมิโนเป็นสารอินทรีย์ที่ประกอบด้วยหมู่อะมิโนและหมู่คาร์บอกซิลภายในโมเลกุลเดียวกัน ทำให้มีคุณสมบัติเป็นทั้งกรดและด่าง กรดอะมิโนที่พบในโปรตีนทั่ว ๆ ไปมี 20 ชนิด ทั้งหมดเป็นกรดอะมิโนชนิดอัลฟา ( $\alpha$ -amino acid) กล่าวคือหมู่อะมิโนจะเกาะอยู่ที่อัลฟาคาร์บอน



### โครงสร้างทั่วไปของกรดอะมิโน

ตารางที่ 3.1 การแบ่งประเภทกรดอะมิโนโดยพิจารณาจากหมู่ R ที่แตกต่างกัน

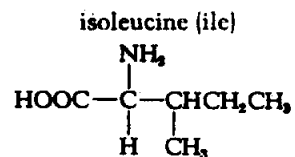
ประเภท	ชื่อ สัญลักษณ์ โครงสร้าง และน้ำหนักโมเลกุล
1. Aliphatic amino acid	<p>ไกลซีน MW 75</p> <p style="text-align: right;">glycine (gly)</p> $\begin{array}{c} \text{NH}_2 \\   \\ \text{HOOC}-\text{C}-\text{H} \\   \\ \text{H} \end{array}$ <p>อะลานีน MW 89</p> <p style="text-align: right;">alanine (ala)</p> $\begin{array}{c} \text{NH}_2 \\   \\ \text{HOOC}-\text{C}-\text{CH}_3 \\   \\ \text{H} \end{array}$ <p>วาลีน MW 117</p> <p style="text-align: right;">valine (val)</p> $\begin{array}{c} \text{NH}_2 \\   \\ \text{HOOC}-\text{C}-\text{CHCH}_3 \\   \quad   \\ \text{H} \quad \text{CH}_3 \end{array}$ <p>ลูซีน MW 131</p> <p style="text-align: right;">leucine (leu)</p> $\begin{array}{c} \text{NH}_2 \\   \\ \text{HOOC}-\text{C}-\text{CH}_2\text{CHCH}_3 \\   \quad   \\ \text{H} \quad \text{CH}_3 \end{array}$

ประเภท

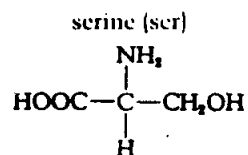
ชื่อ สัญลักษณ์ โครงสร้าง  
และน้ำหนักโมเลกุล

2. Hydroxyl amino acid

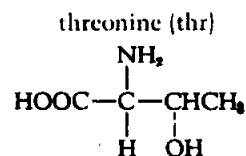
ไอโซลูซีน MW 131



เซอรีน MW 105

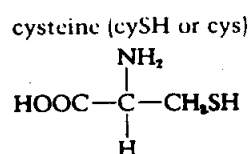


ทรีโอนีน MW 119

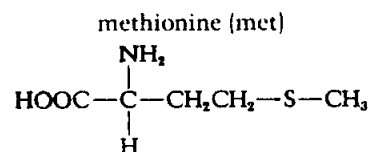


3. Sulphur amino acid

ซิสเทอีน MW 121

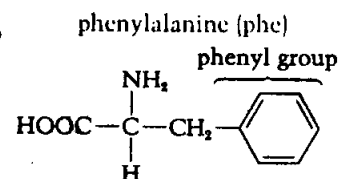


เมไทโอนีน MW 149

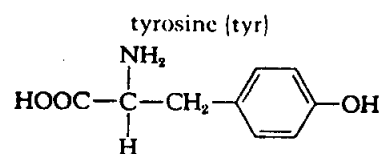


4. Aromatic amino acid

ฟีนิลอะลานีน MW 165



ไทโรซีน MW 181



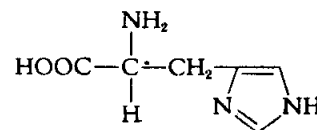


ประเภท

ชื่อ สัญลักษณ์ โครงสร้าง  
และน้ำหนักโมเลกุล

ฮิสติดีน MW 155

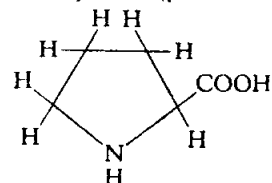
histidine (his)



7. Imino acid

โพรลีน MW 115

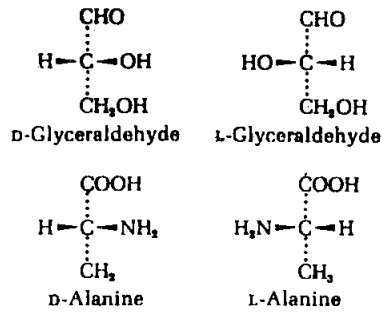
proline (prol)



### สเตอริโอเคมีของกรดอะมิโน

กรดอะมิโนทุกตัวยกเว้นไกลซีนจะมีอะซิมเมตริกคาร์บอนอะตอม (asymmetric carbon atom) หรือไครัลคาร์บอนอะตอม (chiral carbon atom) ซึ่งหมายความว่าหมู่ที่มาแทนไฮโดรเจน ทั้งสี่ที่คาร์บอนอะตอมนั้นไม่เหมือนกันเลย โมเลกุลเหล่านี้จะสามารถหมุนระนาบของ polarised light ได้ สามารถตรวจสอบโดยใช้ polarimeter อัลฟาคาร์บอนของไกลซีนเป็นซิมเมตริกคาร์บอนอะตอม (symmetric carbon atom) หรืออะไครัลคาร์บอนอะตอม (achiral carbon atom) ดังนั้นไกลซีน จึงไม่มีสเตอริโอไอโซมเมอร์ (stereoisomer) จำนวนสเตอริโอไอโซมเมอร์ของสารใดก็ตามจะเท่ากับ  $2^n$  เมื่อ n เป็นจำนวนอะซิมเมตริกคาร์บอนอะตอม เช่น ธีโรนีนและไอโซลูซีน มีจำนวนอะซิมเมตริกคาร์บอน 2 อะตอม ดังนั้นจำนวนสเตอริโอไอโซมเมอร์เท่ากับ  $2^2 = 4$  กรดอะมิโนอื่นนอกเหนือไปจากไกลซีน ธีโรนีนและไอโซลูซีนที่กล่าวมาแล้ว จะมีค่า  $n = 1$  ซึ่งจำนวนสเตอริโอไอโซมเมอร์จะเท่ากับ  $2^1 = 2$

กลีเซอรอลดีไฮด์ (glyceraldehyde) น้ำตาลที่มีคาร์บอนเพียง 3 อะตอมจัดว่าเป็นน้ำตาลโมเลกุลเล็กสุดที่มีอะซิมเมตริกคาร์บอนอยู่ในโครงสร้าง เป็นตัวเปรียบเทียบมาตรฐานสำหรับพวกสเตอริโอไอโซมเมอร์ของกรดอะมิโน



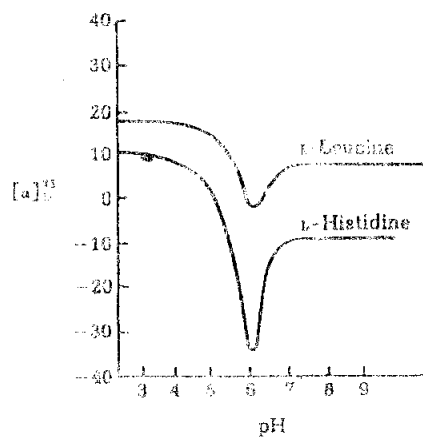
**รูปที่ 3.1** Configurations แสดงสเตอริโอไอโซเมอร์ของกลีเซอรอลดีไฮด์ และกรดอะมิโนอะลานีน

กลีเซอรอลดีไฮด์มีจำนวนสเตอริโอไอโซเมอร์เท่ากับสอง ใช้สัญลักษณ์ L- และ D- โปรดสังเกตว่าใช้ตัวพิมพ์ใหญ่แต่ขนาดเท่ากับตัวเขียนธรรมดา สัญลักษณ์ L- หรือ D- หมายถึง absolute configuration เป็นสำคัญ ไม่เกี่ยวข้องกับการหมุนระนาบของ polarised light แต่อย่างไร ไอโซเมอร์ L- และ D- นี้มีคุณสมบัติทางกายภาพเหมือนกันและความว่องไวในปฏิกิริยาเคมีเท่ากัน ที่ต่างกันก็คือ 1) หมุนระนาบของ polarised light ไปด้วยมุมที่เท่ากันแต่ทิศทางตรงข้าม 2) อัตราเร็วของปฏิกิริยาต่อสารอื่นที่เป็นประเภทอะซิมเมตริกนั้นอัตราเร็วแตกต่างกัน

กรดอะมิโนที่พบในธรรมชาติส่วนใหญ่เป็นไอโซเมอร์ L- ส่วนไอโซเมอร์ D- นั้นมักจะไม่ค่อยพบในโมเลกุลของโปรตีน แต่จะพบตามผนังเซลล์ของพวกจุลินทรีย์หรือในโครงสร้างของพวกยาปฏิชีวนะ เช่น gramicidin และ actinomycin D เป็นต้น ถ้าเป็นกรดอะมิโนที่สังเคราะห์ขึ้นเองจากปฏิกิริยาเคมีในห้องปฏิบัติการมักจะได้เป็น racemate หรือ racemic mixture หมายถึงว่ามีจำนวนโมลของไอโซเมอร์ L- เท่ากับจำนวนโมลของไอโซเมอร์ D- อาจเขียนรวมเป็น DL-mixture ก็ได้ สารสังเคราะห์ประเภทนี้ไม่สามารถหมุนระนาบของ polarised light ได้ (optically inactive)

ตารางที่ 3.2 ค่า Specific rotation ของสารละลาย aqueous ของกรดอะมิโนบางชนิด

Amino acid	Specific rotation $[\alpha]_D^{25}$
L-Alanine	+1.8
L-Arginine	+12.5
L-Leucine	-11.0
L-Isoleucine	+12.4
L-Phenylalanine	-34.5
L-Glutamic acid	+12.0
L-Histidine	-38.5
D-Aspartic acid	+5.0
L-Methionine	-10.0
L-Lysine	+13.5
L-Serine	-7.5
L-Proline	-86.2
L-Threonine	-28.5
L-Tryptophan	-33.7
L-Valine	+5.6



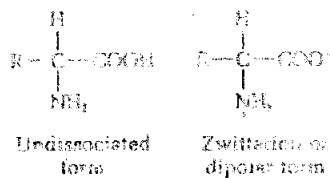
รูปที่ 3.2 ผลของการเปลี่ยนแปลง pH ต่อ optical rotation ของกรดอะมิโน

ความสามารถของสารในการหมุนระนาบ polarised light (optical activity) แสดงออกในรูป specific rotation  $[\alpha]_D^{25}$  (การวัดค่าเฉพาะที่ 25 องศาเซลเซียส ในรูปของคาร์โบไฮเดรต หน้า 28) กรดอะมิโนที่พบในธรรมชาติมักจะเป็นไอโซเมอร์ L- ซึ่งจะหมุนระนาบของ polarised light ไปทางซ้ายหรือทางขวาก็ได้ ถ้าหมุนระนาบของ polarised light ไปทางขวา ใช้สัญลักษณ์ (+) และจัดให้เป็นสารประเภท dextrorotatory ถ้าหมุนระนาบของ polarised light ไปทางซ้ายใช้สัญลักษณ์ (-) และจัดให้เป็นสารประเภท levorotatory การหมุนระนาบ polarised light ของกรดอะมิโนที่ pH หนึ่ง ๆ ขึ้นอยู่กับธรรมชาติของหมู่ R ดังจะเห็นได้จากตารางที่ 3.2 ค่า

optical rotation หรือ specific rotation จะเปลี่ยนไปไปตามการเปลี่ยนแปลงของ pH ดังแสดงไว้ในรูปที่ 3.2

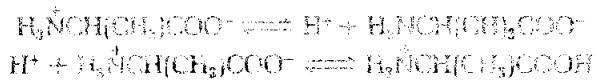
คุณสมบัติความเป็นกรดเป็นด่างของกรดอะมิโน

ผลึกกรดอะมิโนในสถานะน้ำได้ดีกว่าในตัวทำละลายอนินทรีย์ จุดหลอมเหลวค่อนข้างสูง การที่จุดหลอมเหลวของกรดอะมิโนในสถานะน้ำสูงกว่าในทั่ว ๆ ไปก็มักมีจุดหลอมเหลวสูงกว่า ๑๐๐°C การที่จุดหลอมเหลวของกรดอะมิโนในสถานะน้ำนี้เนื่องมาจากว่าโครงสร้างรูปผลึกของกรดอะมิโนมีแรงดึงดูดทางไฟฟ้า (electrostatic forces) ระหว่างประจุตรงข้ามที่จับอยู่ ถึงแม้ว่ากรดอะมิโนจะอยู่ในสภาพสารละลาย aqueous ที่เป็นกลางก็ตาม ก็ยังคงมีประจุ โดยที่หมู่อะมิโนจะมีประจุบวก หมู่คาร์บอกซิลจะมีประจุลบภายในโมเลกุลเดียวกัน เราเรียกว่า dipolar ion หรือ zwitterion

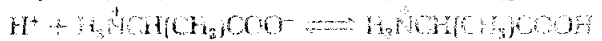


ถ้านำกรดอะมิโนในสถานะในมาละลายน้ำ กรดอะมิโนในสถานะนี้จะทำหน้าที่เป็นทั้งกรดและด่าง สารที่มีคุณสมบัติทั้ง 2 อย่างภายในโมเลกุลเดียวกัน เราเรียกว่าแอมโฟไฟลิต (ampholytes) ซึ่งยืมมาจาก amphoterio electrolytes

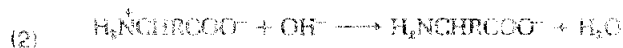
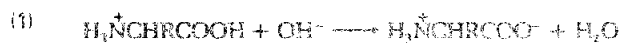
แสดงความเป็นกรด :

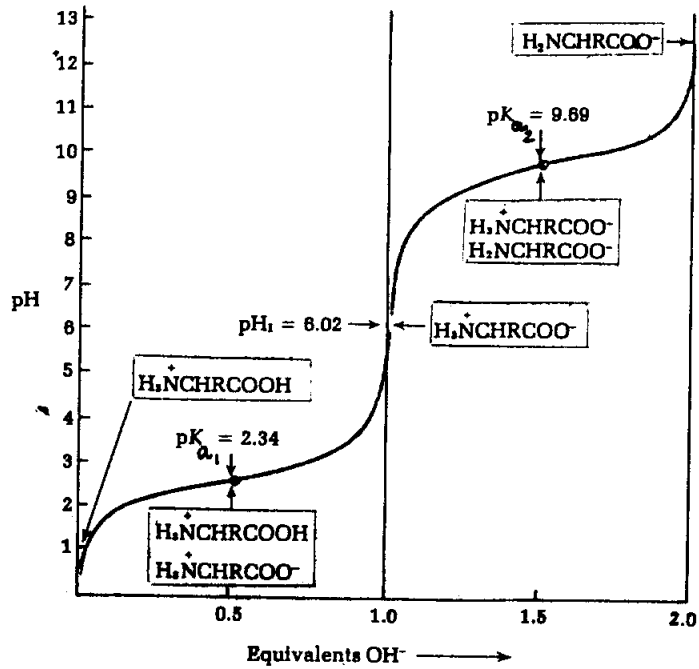


แสดงความเป็นด่าง :



สถานะที่ pH ๗.๓ จะอยู่ในสภาพที่เป็นประจุบวก เมื่อค่าไปไกลตรงกันข้ามจะเป็นตัวให้โปรตอนถึงสองครั้งดังสมการ





รูปที่ 8.8 กราฟเส้นโค้งไตเตรชันของอะลานีน หมู่ R คือ หมู่เมทิล

กราฟที่ได้เป็นแบบ biphasic เริ่มต้นที่ pH ต่ำอะลานีนจะมีประจุบวก เมื่อไตเตรทกับด่าง ปฏิกิริยาจะเกิดขึ้นดังสมการ (1) จนกระทั่งถึงจุด  $pK_{a1} = 2.34$  ซึ่งเป็นจุดกึ่งกลางของกราฟ ช่วงแรก ณ จุดนี้ความเข้มข้นของอะลานีนที่มีประจุบวกจะเท่ากับความเข้มข้นของอะลานีนที่เป็น zwitterion เมื่อไตเตรทกับด่างต่อไปจนกระทั่งได้ pH ประมาณ 6.02 ค่า pH 6.02 นี้เป็น isoelectric pH หรือ isoelectric point เขียนย่อว่า  $pH_i$  หรือ  $pI$  ที่  $pI$  กรดอะมิโนใด ๆ ก็ตามจะมีประจุสุทธิภายในโมเลกุลเป็นศูนย์ ไม่มีการเคลื่อนที่ต่ออย่างใดในสนามไฟฟ้า คุณสมบัติในการละลายลดลงมากจนบางครั้งถึงกับตกตะกอนลงมา ดังนั้นที่  $pI$  6.02 ในกราฟจึงมีแต่อะลานีนที่เป็น zwitterion เพียงอย่างเดียว ถ้าไตเตรทกับด่างต่อไปอีกปฏิกิริยาจะเกิดขึ้นดังสมการ (2) จนกระทั่งถึงจุด  $pK_{a2} = 9.69$  ซึ่งเป็นจุดกึ่งกลางของกราฟช่วงที่สอง ที่ pH นี้ความเข้มข้นของอะลานีนที่เป็น zwitterion เท่ากับความเข้มข้นของอะลานีนที่มีประจุลบ เมื่อไตเตรทต่อจนถึง pH ประมาณ 12 กว่า ๆ ก็จะเหลือแต่อะลานีนที่เป็นประจุลบแต่เพียงอย่างเดียว



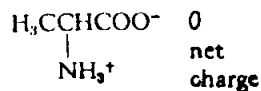
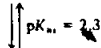
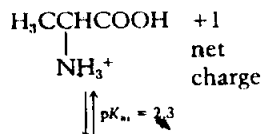
ตารางที่ 8.3 ค่า  $pK_a$  ของหมู่ R ที่แตกตัวได้ของกรดอะมิโนที่ 25 ชนิด

Amino acid	$pK_a^1$ $\alpha$ -COOH	$pK_a^2$ $\alpha$ -NH <sub>3</sub> <sup>+</sup>	$pK_a^3$ R group
Glycine	2.34	9.6	
Alanine	2.34	9.69	
Leucine	2.36	9.80	
Serine	2.21	9.15	
Threonine	2.63	10.43	
Glutamine	2.17	9.13	
Aspartic acid	2.09	9.82	3.86
Glutamic acid	2.19	9.67	4.25
Histidine	1.82	9.17	6.0
Cysteine	1.71	10.78	8.33
Tyrosine	2.20	9.11	10.07
Lysine	2.18	8.95	10.53
Arginine	2.17	9.04	12.48

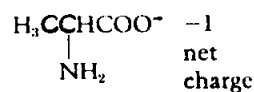
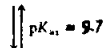
ตัวอย่างการแตกตัวของกรดอะมิโนและการหาค่า  $pI$  :

1) กรดอะมิโนที่เป็นกลาง เช่น อะลานีน

Ionization of  
neutral amino  
acid (e.g., alanine)



(isoelectric species)



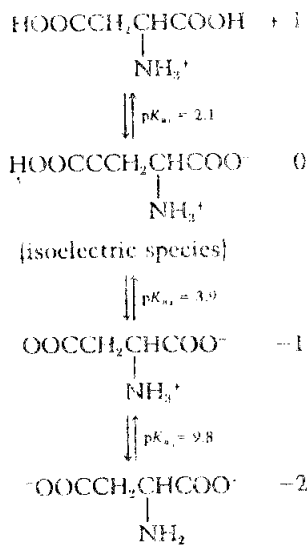
$$pI = \frac{pK_{a1} + pK_{a2}}{2} \quad \text{หรือ} \quad \frac{pK_{a\alpha\text{-NH}_3} + pK_{a\alpha\text{-COOH}}}{2}$$

$$= \frac{2.34 + 9.69}{2}$$

$$= 6.02$$

2) กรดอะมิโนประเภทแอซิดิก เช่น กรดแอสปาทิก

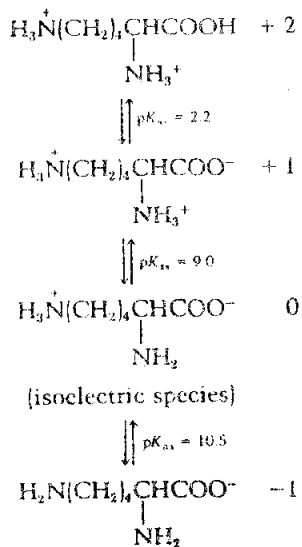
Ionization of  
acidic amino  
acid (e.g., aspartic acid)



$$\begin{aligned}
 \text{pI} &= \frac{pK_{a1} + pK_{a2}}{2} \quad \text{หรือ} \quad \frac{pK_{\alpha\text{-COOH}} + pK_{\alpha\text{-R}}}{2} \\
 &= \frac{2.09 + 3.86}{2} \\
 &= 2.98
 \end{aligned}$$

### 3) กรดอะมิโนประเภทเบสิค เช่น ไลซีน

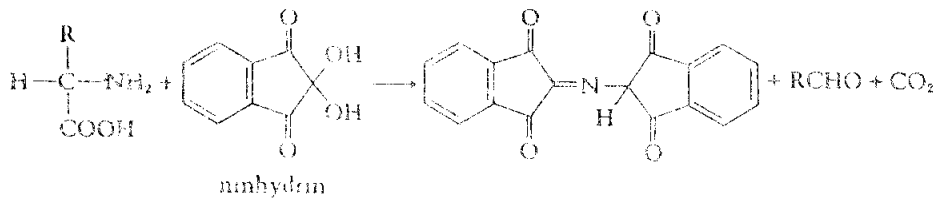
Ionization of  
basic amino  
acid (e.g., lysine)



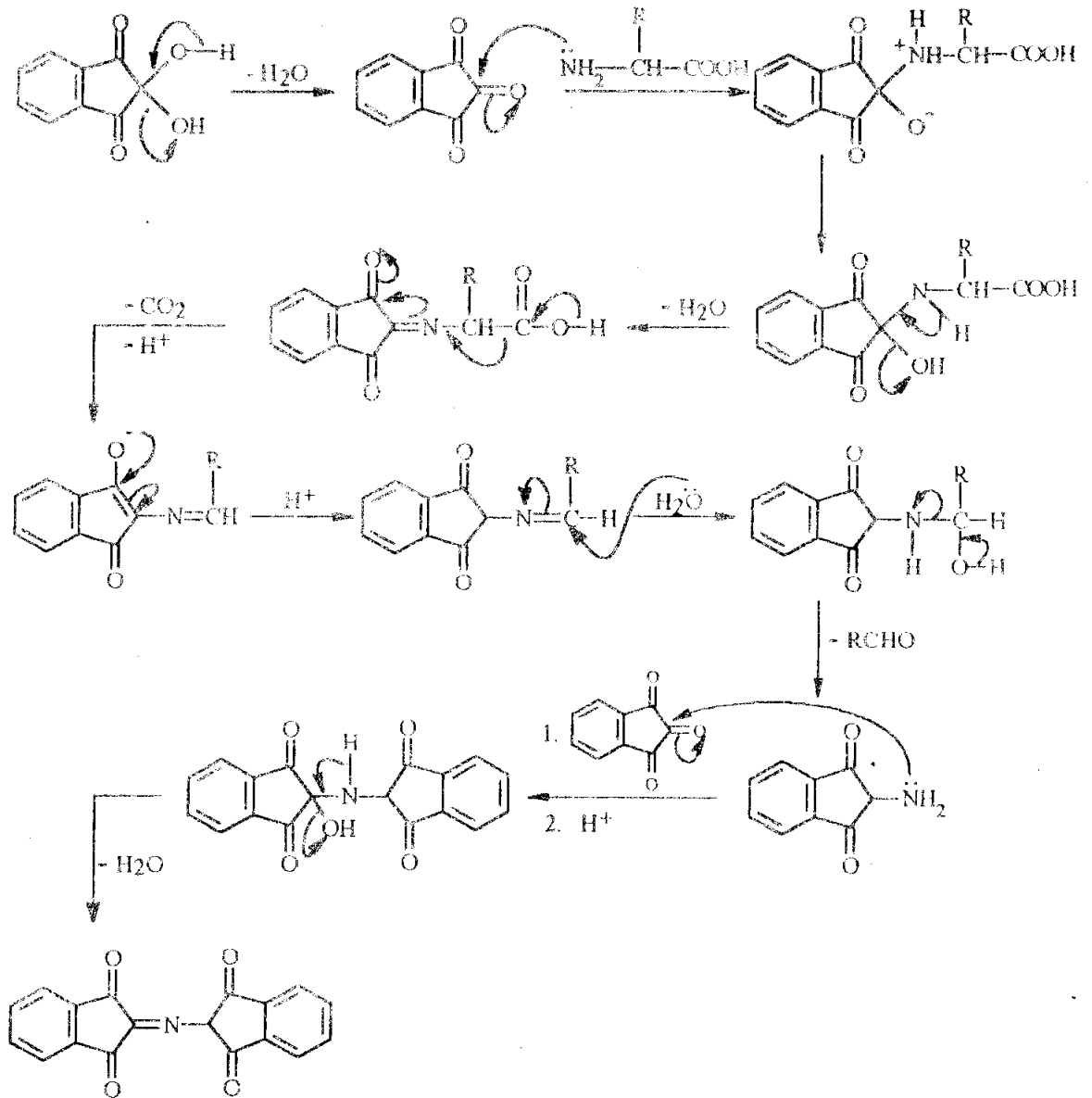
$$\begin{aligned}
 \text{pI} &= \frac{pK_{a2} + pK_{a3}}{2} \quad \text{หรือ} \quad \frac{pK_{\alpha\text{-NH}_3} + pK_{\alpha\text{-R}}}{2} \\
 &= \frac{8.95 + 10.53}{2} \\
 &= 9.74
 \end{aligned}$$

### ปฏิกิริยาเคมีของกรดอะมิโน

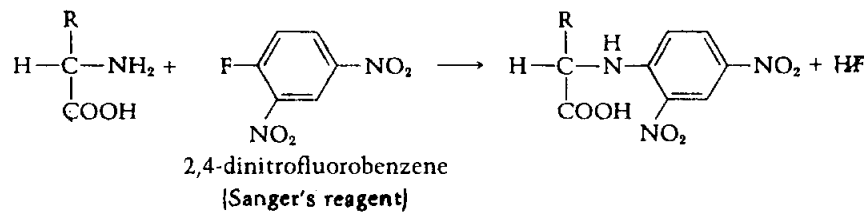
#### 1. ปฏิกิริยากับนินไฮดริน (ninhydrin)



สี Ruheman's blue ซึ่งเป็นสีน้ำเงินม่วง มีค่า  $\lambda_{\text{max}}$  ที่ 540 นาโนเมตร ยกเว้นกรดอะมิโนไพโรลีน  
 ให้สีเหลืองซึ่งมีค่า  $\lambda_{\text{max}}$  ที่ 440 นาโนเมตร

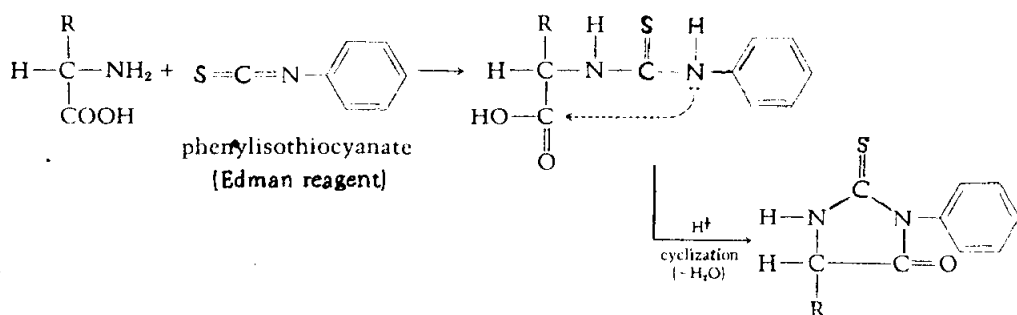


2. ปฏิกริยากับ 2, 4-dinitrofluorobenzene หรือแซงเกอร์รีเอเจนต์ (Sanger reagent)



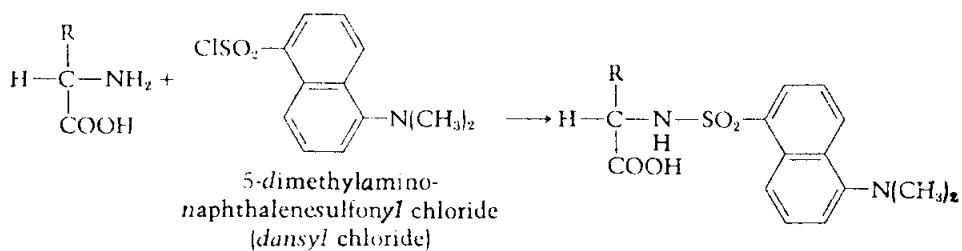
นอกจากจะทำปฏิกิริยากับหมู่แอลฟาอะมิโนแล้วแซงเกอร์รีเอเจนต์ยังสามารถทำปฏิกิริยากับหมู่ R ของกรดอะมิโนไลซีน อาร์จินีน ฮิสทีดีน ไทโรซีนและฮิสติดีนอีกด้วย จากปฏิกิริยานี้จะได้อนุพันธ์ dinitrophenyl (DNP) ของกรดอะมิโนซึ่งมีสีเหลือง เมื่อนำไปทำเปปเปอร์หรืออินแลย์โครมาโตกราฟีเทียบกับอนุพันธ์ (DNP-กรดอะมิโน) มาตรฐาน จะทำให้สามารถบอกได้ว่ากรดอะมิโนนั้นเป็นกรดอะมิโนใด

3. ปฏิกริยากับ phenylisothiocyanate หรือเอดมานรีเอเจนต์ (Edman's reagent)



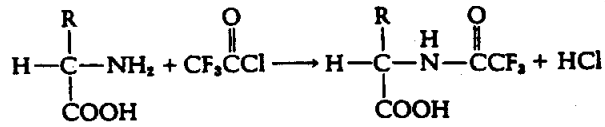
ปฏิกิริยานี้ให้อนุพันธ์ phenylthiohydantoin (PTH) ของกรดอะมิโน เมื่อนำไปทำเปปเปอร์หรืออินแลย์โครมาโตกราฟีเทียบกับอนุพันธ์ (PTH-กรดอะมิโน) มาตรฐาน ทำให้บ่งชี้ถึงชนิดของกรดอะมิโนชนิดนั้น ๆ ได้

4. ปฏิกริยากับ dansyl chloride



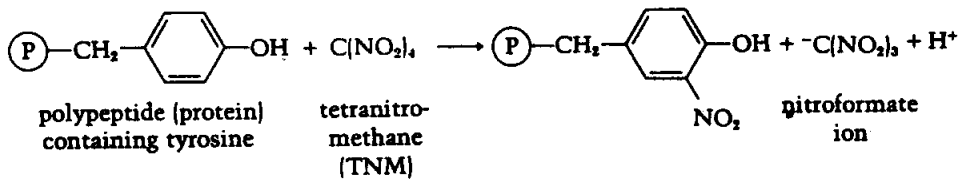
ปฏิกิริยาระหว่างกรดอะมิโนกับ dansyl chloride จะให้อนุพันธ์ dansyl ของกรดอะมิโน เมื่อนำไปทำเปปเปอร์หรืออินแลย์โครมาโตกราฟีเทียบกับอนุพันธ์ (dansyl-กรดอะมิโน) มาตรฐาน จะทำให้ทราบถึงชนิดของกรดอะมิโนนั้น ๆ ได้เช่นเดียวกัน

5. ปฏิกิริยากับ trifluoroacetyl chloride



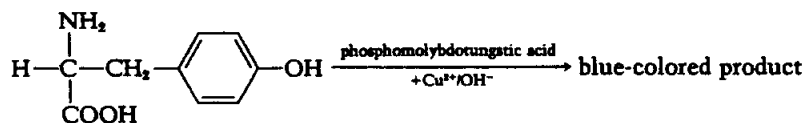
วิธีการนี้เหมาะสำหรับก๊าซ-ลิดวิดโครมาโตกราฟี (gas-liquid chromatography) เพราะอนุพันธ์ trifluoroacetyl ของกรดอะมิโนสามารถกลายเป็นไอได้โดยไม่สลายตัว (decompose) ต่างจากกรดอะมิโนอิสระที่จะเกิดการสลายตัวได้ถ้าอยู่ในสถานะที่เป็นไอ

6. ปฏิกิริยาของกรดอะมิโนไทโรซีนกับ tetranitromethane (TNM)



ปฏิกิริยานี้จำเพาะต่อกรดอะมิโนไทโรซีนมาก TNM จะเลือกทำปฏิกิริยาในเตรชัน (nitration) กรดอะมิโนไทโรซีนของเปปไทด์หรือโปรตีน ซึ่งอาจทำให้เปปไทด์หรือโปรตีนทำหน้าที่ต่อไปได้หรือไม่ได้แล้วแต่ว่ากรดอะมิโนไทโรซีนมีความสำคัญมากน้อยเพียงใดต่อโครงสร้างของเปปไทด์หรือโปรตีนนั้น ๆ

7. ปฏิกิริยาของกรดอะมิโนไทโรซีนกับ phosphomolybdotungstic acid

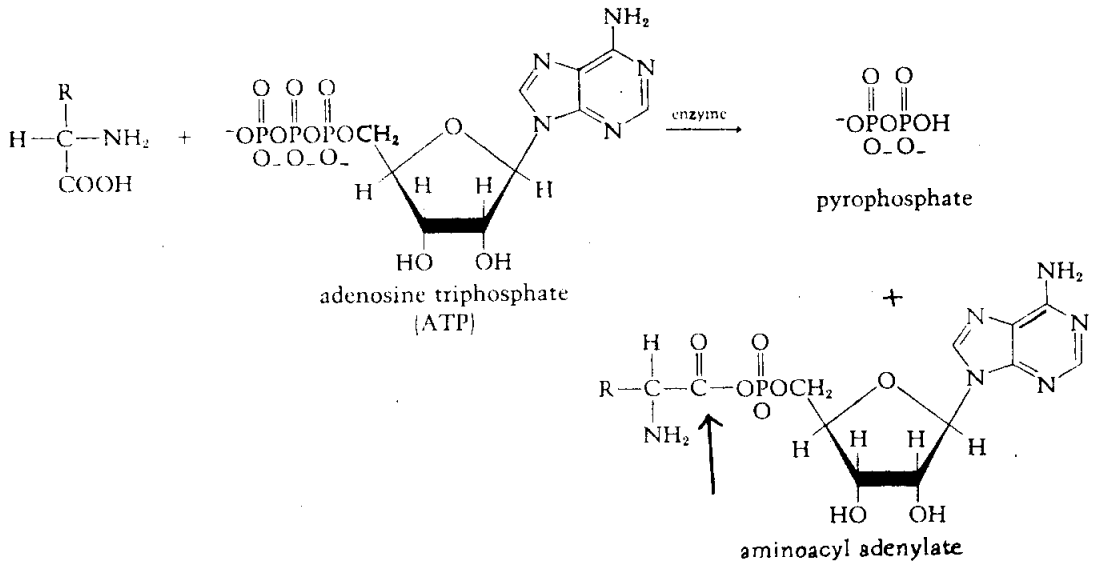


ปฏิกิริยานี้ให้สารสีน้ำเงิน ซึ่งสามารถติดตามโดยใช้สเปกโตรโฟโตมิเตอร์

8. ปฏิกิริยาที่จะกัน (block) หมู่อะมิโนอิสระ โดยใช้สารเคมีบางอย่างไปทำปฏิกิริยากับหมู่อะมิโนนั้น ๆ ปฏิกิริยานี้เป็นประโยชน์มากเวลาทำการสังเคราะห์เปปไทด์ด้วยวิธีทางเคมีในห้องปฏิบัติการ

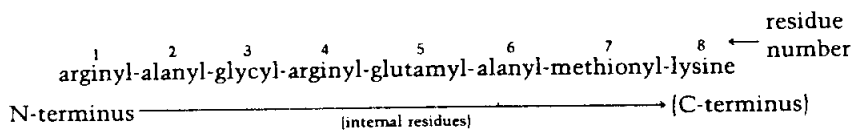


10. ปฏิกริยากับ adenosine triphosphate (ATP)

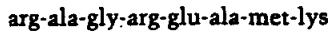


ปฏิกริยานี้เป็นการกระตุ้นกรดอะมิโน เกิดขึ้นในขั้นตอนแรกของขบวนการสังเคราะห์โปรตีนในเซลล์ของสิ่งมีชีวิตทุกชนิด คาร์บอนของหมู่คาร์บอนิลตรงลูกศรชี้ในโมเลกุล aminoacyl adenylate นั้นจะว่องไวต่อปฏิกริยาเคมีมากกว่ากรดอะมิโนในรูปอิสระ

กรดอะมิโนเป็นหน่วยย่อยของเปปไทด์ ถ้ากรดอะมิโนสองตัวมาเชื่อมต่อกันด้วยหนึ่งพันธะเปปไทด์ เรียกว่าไดเปปไทด์ กรดอะมิโนสามตัวมาเชื่อมต่อกันด้วยสองพันธะเปปไทด์ เรียกว่าไตรเปปไทด์ กรดอะมิโนสี่ตัวมาเชื่อมต่อกันด้วยสามพันธะเปปไทด์ เรียกว่า เตทตระเปปไทด์ (tetrapeptide) ใช้คำนำหน้าเป็นได-, ไตร-, เตทตระ-, เพนตะ- (penta-), เฮกซะ- (hexa-), เฮปตะ- (hepta-), อ็อกตะ- (octa-), นาโน- (nano-), และเดกคะ- (deca-) บอกจำนวนกรดอะมิโนไปด้วยในตัว เปปไทด์ที่ประกอบด้วยกรดอะมิโนระหว่างสองถึงสิบหน่วย รวมเรียกว่าโอลิโกเปปไทด์ (oligopeptide) กรดอะมิโนมากกว่าสิบหน่วยขึ้นไป รวมเรียกว่าโพลีเปปไทด์ (polypeptide) ปลายที่มีหมู่อะมิโนอิสระเรียกว่าปลาย N (N-terminus หรือ amino terminus) ปลายที่มีหมู่คาร์บอกซิลอิสระเรียกว่าปลาย C (C terminus หรือ carboxyl terminus) การนับจำนวนหน่วยของกรดอะมิโนเริ่มต้นนับจากทางปลาย N เป็นหน่วยที่หนึ่ง



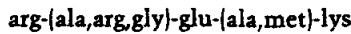
หรือ



การเขียนแบบข้างบนนี้เป็นการเขียนที่รู้ลำดับการเรียงตัว (sequence) ของกรดอะมิโนในโปรตีนแล้ว หากยังไม่รู้ถึงการเรียงตัวให้ใช้เครื่องหมายลูกน้ำ (.) แทนเครื่องหมายขีด (-)

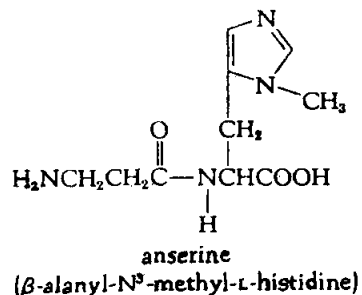
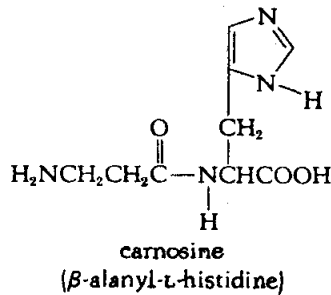


หรือ

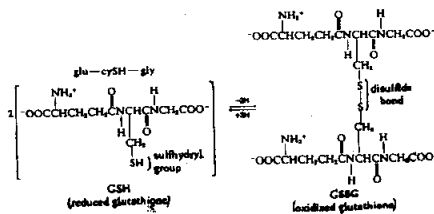


### เปปไทด์ประเภทต่าง ๆ

1. เปปไทด์ที่มีได้อยู่ในโมเลกุลของโปรตีน ได้แก่ คาร์โนซีน (carnosine) และแอนเซอร์อิน (anserine) ทั้งสองชนิดนี้ต่างก็เป็นเปปไทด์ที่เล็กที่สุดกล่าวคือเป็นไดเปปไทด์ พบในกล้ามเนื้อพวกสัตว์มีกระดูกสันหลัง บทบาทและหน้าที่ของสารสองชนิดนี้ยังไม่เป็นที่กระจ่างนัก



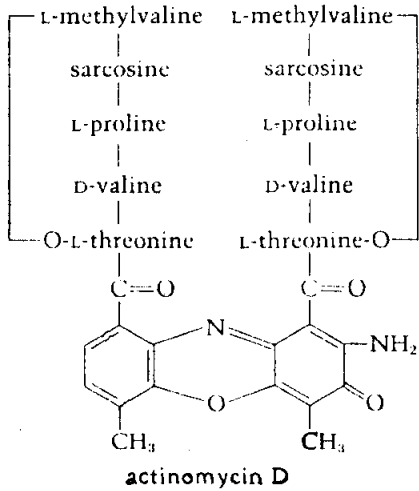
กลูตาไธโอน (glutathione) เป็นไตรเปปไทด์ พบได้ทั่วไปในพวกพืช สัตว์ และแบคทีเรีย มี 2 รูปแบบ รูปแบบออกซิไดซ์และรูปแบบรีดิวซ์ มีความสำคัญเกี่ยวกับการขนส่งกรดอะมิโนผ่านเยื่อหุ้มเซลล์ ช่วยทำให้เหล็กของโมเลกุลฮีโมโกลบินอยู่ในรูป Fe<sup>+2</sup> รูปแบบรีดิวซ์จะเป็นตัวให้ไฮโดรเจนแก่สารอื่นโดยเฉพาะโปรตีน



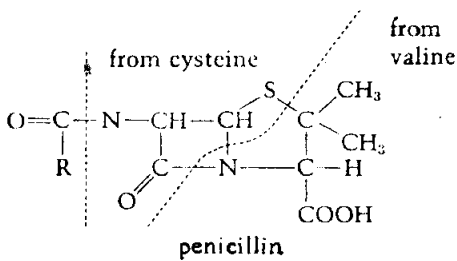




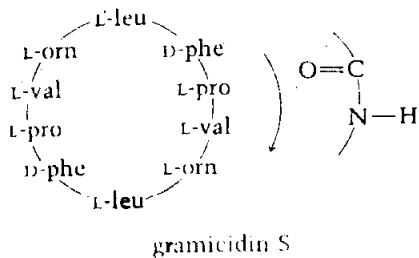
4. เปปไทด์ที่เป็นยาปฏิชีวนะ (antibiotics) โครงสร้างของยาปฏิชีวนะโดยมากจะเป็นเปปไทด์ทั้งโมเลกุลหรืออาจจะประกอบด้วยเปปไทด์เพียงบางส่วนเท่านั้น ตัวอย่างเช่น



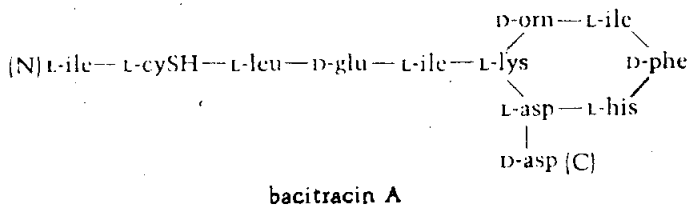
Actinomycin D ได้มาจากเชื้อจุลินทรีย์ streptomycetes จะไปจับกับโมเลกุล DNA ทำให้มีผลยับยั้งขบวนการ transcription ไม่สามารถสังเคราะห์ RNA จากแม่พิมพ์ DNA ได้



Penicillin ได้มาจากเชื้อรา Penicillium สามารถยับยั้งการสร้างผนังเซลล์ของเชื้อจุลินทรีย์บางจำพวกทำให้เชื้อจุลินทรีย์นั้นไม่สามารถมีชีวิตอยู่ได้



Gramicidin S ผลิตมาจากเชื้อแบคทีเรีย Bacillus brevis โครงสร้างเป็นวงกลม มีทั้งกรดอะมิโนไอโซมเมอร์ D- และ L- อยู่ภายในโมเลกุล



Bacitracin A ผลิตมาจากเชื้อแบคทีเรีย Bacillus licheniformis

## หน้าที่ของโปรตีน

1. เร่งปฏิกิริยาภายในร่างกายของสิ่งมีชีวิต ได้แก่ เอนไซม์ทั่ว ๆ ไป
2. เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของโครงสร้างอวัยวะต่าง ๆ เช่น คอลลาเจน (collagen) เป็นโปรตีนที่พบตามเนื้อเยื่อคอนเนคทีฟ (connective tissue) มีประมาณหนึ่งในสามของโปรตีนทั้งหมดทั่วร่างกาย
3. ช่วยเกี่ยวกับการยึดหดของกล้ามเนื้อ ได้แก่ โปรตีนแอกติน (actin) และไมโอซิน (myosin)
4. ป้องกันอันตรายจากสารแปลกปลอมที่เข้าสู่ร่างกาย ได้แก่ แอนติบอดี (antibodies) เป็นโปรตีนซึ่งจะพบในส่วนของแกมมาโกลบูลิน (gamma globulin) ในเลือด
5. ช่วยย่อยอาหาร ได้แก่ เอนไซม์ต่าง ๆ ในทางเดินอาหาร
6. ช่วยในการขนส่ง เช่น ฮีโมโกลบินเป็นโปรตีนในเลือดที่ช่วยขนส่งออกซิเจน หรือโปรตีนที่อยู่ตามเยื่อหุ้มเซลล์ จะช่วยในการขนส่งโมเลกุลต่าง ๆ จากด้านหนึ่งของเยื่อหุ้มเซลล์ไปยังอีกด้านหนึ่ง
7. ช่วยในการแข็งตัวของเลือด เช่น โปรตีนไฟบริโนเจน (fibrinogen)
8. ควบคุมกิจกรรมต่าง ๆ ภายในเซลล์ ได้แก่ โปรตีนที่เป็นฮอร์โมน เช่น อินซูลิน
9. ช่วยในการส่งผ่านอิเล็กตรอนไปยังตัวรับที่เหมาะสม ได้แก่ โปรตีนในลูกโซ่การหายใจ (respiratory chain) คือไซโตโครม (cytochromes)
10. ควบคุมเกี่ยวกับการแสดงออกของยีน (gene) ในโครโมโซม (chromosomes) คือโปรตีนกดดัน (repressor protein)
11. ทำหน้าที่ต้อนรับ ได้แก่ โปรตีนที่อยู่ตามเยื่อหุ้มเซลล์จะรวมตัวกับโมเลกุลจำเพาะภายนอกเซลล์ แล้วส่งข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้รับเข้าไปภายในเซลล์ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ขึ้นมากมายภายในเซลล์
12. รวมตัวอยู่กับโมเลกุล RNA (Ribonucleic acid) เป็นไรโบโซม (ribosome) ไรโบโซมมีหน้าที่เกี่ยวกับการสังเคราะห์โปรตีน
13. โปรตีนจากสัตว์เลื้อยคลานบางชนิดเป็นพิษต่อระบบประสาทของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม เช่น พิษงูต่าง ๆ

การจำแนกประเภทของโปรตีน มี 2 วิธี คือ

1. จำแนกตามองค์ประกอบ (composition) การจำแนกแบบนี้แบ่งโปรตีนออกเป็น 2 ประเภท

1.1 โปรตีนเชิงเดี่ยว (simple protein) โปรตีนชนิดนี้ถ้านำไปไฮโดรไลซ์จะได้สารประเภทกรดอะมิโนอย่างเดียว

1.2 โปรตีนคอนจูเกต (conjugated protein) ถ้านำไปทำไฮโดรไลซิสจะได้กรดอะมิโน สารอินทรีย์หรือสารอนินทรีย์ปนออกมาด้วย บางครั้งเรียกสารที่ปนออกมานั้นว่าหมู่พรอสเทติก (prosthetic group) หมู่พรอสเทติกนี้จะจับกับโปรตีนด้วยพันธะโควาเลนต์หรือไม่ก็ได้

โปรตีนเชิงเดี่ยว	โปรตีนคอนจูเกตและหมู่พรอสเทติก	
albumin	lipoprotein	lipid
globulin	glycoprotein	carbohydrate
collagen	metalloprotein	metal ion
protamine	phosphoprotein	phosphate
histone	hemoprotein	heme
	flavoprotein	flavine

2. การจำแนกตามโครงสร้างสามมิติ (3-Dimensional structure, conformation) การจำแนกแบบนี้แบ่งโปรตีนออกได้เป็น 2 ประเภทเช่นกัน

2.1 โปรตีนเส้นใย (fibrous protein) เป็นโปรตีนที่โมเลกุลใหญ่รูปร่างยาวคล้ายเส้นด้าย ประกอบด้วยโพลีเปปไทด์ตั้งแต่สองสายขึ้นไป ไม่ค่อยจะละลายในน้ำ ตัวอย่างเช่น คอลลาเจน

2.2 โปรตีนก้อนกลม (globular protein) โปรตีนชนิดนี้โครงสร้างอัดแน่นกว่าโปรตีนเส้นใย สายโพลีเปปไทด์จะคดโค้งหรือบิดงออย่างมีระเบียบแบบแผน อาจจะประกอบด้วยโพลีเปปไทด์ตั้งแต่หนึ่งสายหรือสองสายขึ้นไป รูปร่างจะเป็นทรงกลม (sphere) หรือรูปไข่ (ellipse) ละลายน้ำได้ดีกว่าโปรตีนเส้นใยมาก ตัวอย่างเช่น พวกรูบีนไซม์ต่าง ๆ

### โครงสร้างของโปรตีน (Conformation of protein)

โครงสร้างโปรตีนแบ่งออกเป็น 4 ระดับคือ

1. โครงสร้างปฐมภูมิ (primary structure) จะบอกให้ทราบถึงองค์ประกอบของโพลีเปปไทด์ว่าประกอบด้วยกรดอะมิโนชนิดใดบ้าง จำนวนอย่างละเท่าใด และกรดอะมิโนเหล่านั้นมีการเรียงตัว (sequence) อย่างไร

2. โครงสร้างทุติยภูมิ (secondary structure) บอกให้ทราบถึง geometrical orientation ของโพลีเปปไทด์

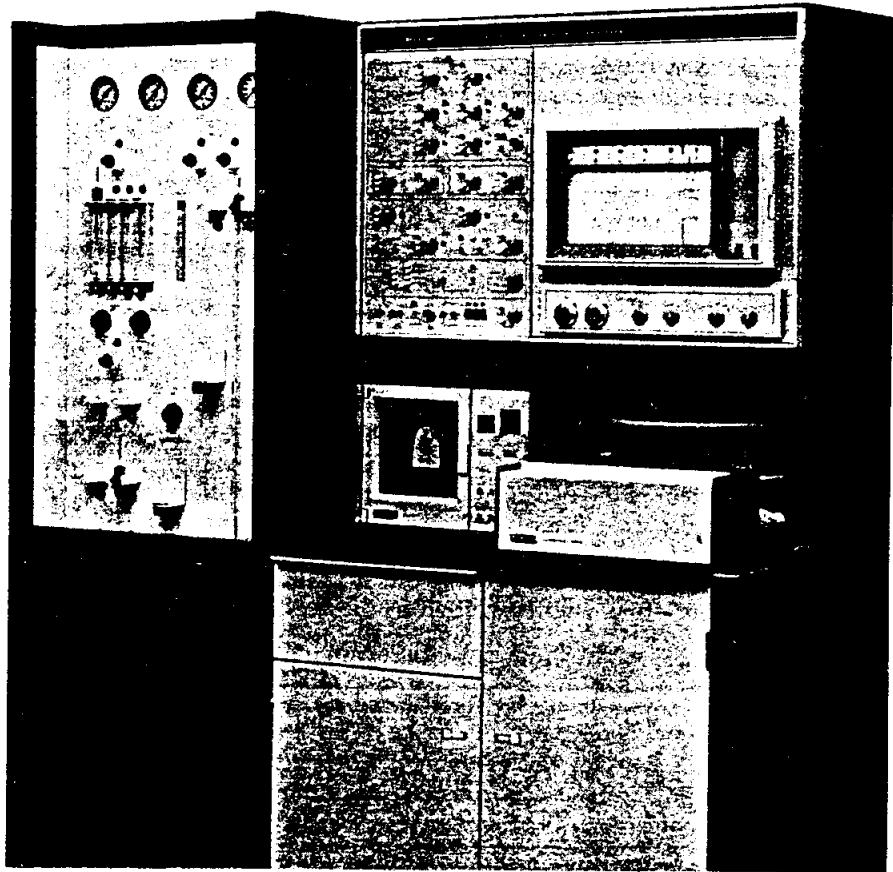
3. โครงสร้างตติยภูมิ (tertiary structure) บอกให้ทราบถึงโครงสร้างสามมิติอย่างสมบูรณ์แบบ ครอบคลุมไปถึง orientation และหมู่พรอสเทติก

4. โครงสร้างจตุรภูมิ (quaternary structure) บอกให้ทราบถึงการรวมตัวกันของโพลีเปปไทด์ตั้งแต่สองสายขึ้นไป การรวมตัวนี้ไม่ต้องอาศัยพันธะโควาเลนต์

โมเลกุลโปรตีนทุกชนิดจะมีโครงสร้างแบบที่หนึ่ง แบบที่สองและแบบที่สาม ส่วนโครงสร้างแบบที่สี่นั้นจะมีเฉพาะกับโปรตีนบางชนิดเท่านั้น

**โครงสร้างปฐมภูมิ (Primary structure)**

แสดงถึงองค์ประกอบและการเรียงตัวของกรดอะมิโนในสายของโพลีเปปไทด์ การหาลำดับของกรดอะมิโน



**รูปที่ 3.4** เครื่องมือวิเคราะห์กรดอะมิโน

กระทำได้โดยการย่อยสลายเปปไทด์ให้เป็นกรดอะมิโนอิสระหลาย ๆ ตัวรวมกัน แล้วนำไปวิเคราะห์โดย โครมาโตกราฟีแบบ ion-exchange อีกที่หนึ่ง วิธีมาตรฐานทั่ว ๆ ไปที่ใช้ย่อยโพลีเปปไทด์ คือการใช้กรดย่อยสลาย (acid hydrolysis) ปรกติใช้ 6 N HCl 12-36 ชม. ที่ 100-110°ซ

ภายใต้สภาวะที่เหมาะสมจะทำการละลายพันธะเปปไทด์หรือพันธะแอมิดทุกพันธะจนหมดสิ้น ข้อดีของวิธีนี้ก็คือไม่เกิด racemization ไม่มีการเปลี่ยนแปลงไอโซเมอร์ D- เป็น L- หรือ L- ไปเป็น D- แต่ก็มีข้อเสียตรงที่ว่ากรดอะมิโนทริปโตเฟนถูกทำลายจนหมด ปัจจุบันนี้มีการใช้กรด methanesulfonic แทนกรด HCl ซึ่งเป็นที่นิยมเพราะทริปโตเฟนไม่ถูกทำลาย

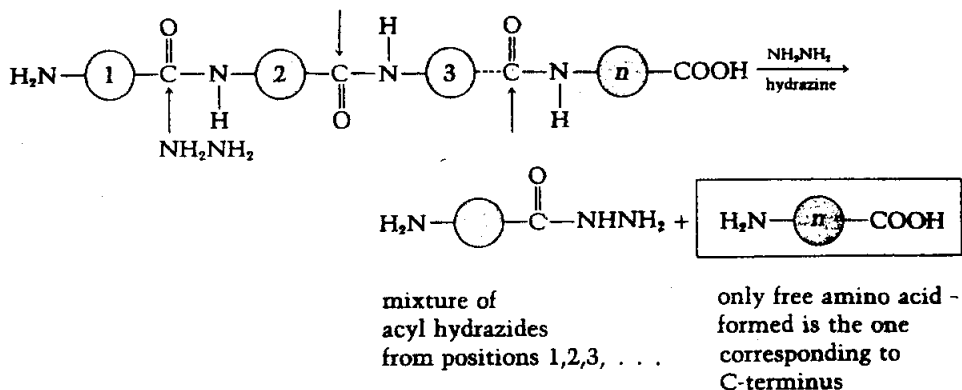
วิธีที่สองเป็นการใช้ด่างในการย่อยสลาย (base hydrolysis) ปรกติใช้ 2N NaOH ข้อดีวิธีนี้คือไม่ทำลายกรดอะมิโนทริปโตเฟน ข้อเสียคือทำให้เกิด racemization และทำลายกรดอะมิโนอื่นบางตัว ส่วนวิธีที่สามารถย่อยสลายโดยใช้เอ็นไซม์ประเภท proteolytic หรือ protease หรือ peptidase ที่ใช้กันมากคือเอ็นไซม์ pronase ซึ่งเป็นเอ็นไซม์จากเชื้อจุลินทรีย์ วิธีนี้ดีเพราะไม่มีการทำลายใด ๆ ทั้งสิ้น แต่ก็ควรจะระวังเกี่ยวกับการปลอมปนของสารอื่นที่มากับเอ็นไซม์ (contamination) กรดอะมิโนต่าง ๆ ที่ได้จากการย่อยไม่ว่าวิธีใดก็ตามก็จะถูกนำไปวิเคราะห์ทั้งทางด้านปริมาณและคุณภาพโดยใช้เครื่องมือวิเคราะห์กรดอะมิโน (amino acid analyzer) เครื่องมือนี้อาศัยหลักการของโครมาโตกราฟีแบบ ion-exchange และปฏิกิริยานินไฮดรินทำให้เราทราบถึงองค์ประกอบและการเรียงตัวของกรดอะมิโนในสายโพลีเปปไทด์

### การหาการเรียงตัวของกรดอะมิโน

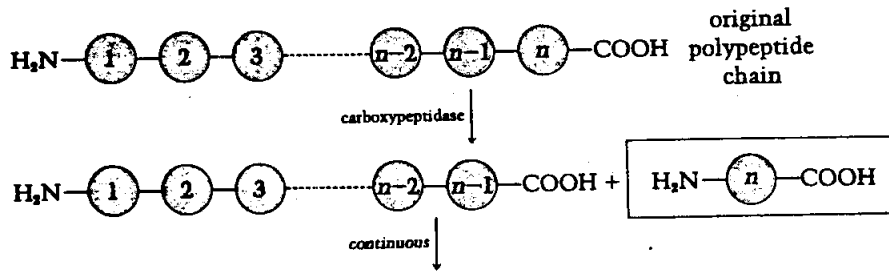
เริ่มต้นด้วยการหาปลายข้างใดข้างหนึ่งก่อน

วิธีการหาปลายคาร์บอกซิล, C<sub>1</sub> (carboxyl terminus determination) มี 3 วิธีด้วยกันคือ

1. ให้ hydrazine ทำปฏิกิริยากับสายโพลีเปปไทด์ตรงหมู่คาร์บอนิลของพันธะเปปไทด์ทุก ๆ พันธะ ได้ผลผลิตเป็นอนุพันธ์แอซิดไฮดราไซด์ของกรดอะมิโนแต่ละตัว ยกเว้นกรดอะมิโนตัวสุดท้ายทางปลายคาร์บอกซิลหรือปลาย C ที่จะเป็นกรดอะมิโนอิสระเพียงตัวเดียว ทั้งนี้เพราะหมู่แอลฟาคาร์บอกซิลของกรดอะมิโนตัวสุดท้ายมิได้อยู่ในรูปพันธะเปปไทด์ แยกและสกัดเอากรดอะมิโนอิสระนั้นออกมาทำโครมาโตกราฟีเทียบกับกรดอะมิโนมาตรฐาน ก็จะทราบว่ากรดอะมิโนที่ปลาย C เป็นกรดอะมิโนตัวใด



2. ใช้เอ็นไซม์ carboxypeptidase A เอ็นไซม์นี้จัดเป็น exopeptidase จำเพาะต่อการไฮโดรไลซ์พันธะเปปไทด์ทางด้านปลาย C ถ้ามีกรดอะมิโนทั้งหมด  $n$  หน่วยในสายเปปไทด์นั้น ๆ นำไปย่อยด้วยเอ็นไซม์ carboxypeptidase A จะได้ผลิตภัณฑ์เป็นสายเปปไทด์ซึ่งมีความยาวเท่ากับกรดอะมิโน  $n-1$  หน่วยกับกรดอะมิโนอิสระตัวสุดท้ายที่อยู่ตำแหน่ง  $n$  วิธีนี้มีความยุ่งยากตรงที่ว่าเมื่อเหลือสายเปปไทด์  $n-1$  หน่วย เอ็นไซม์นี้ได้หยุดเพียงแค่นั้นแต่จะย่อยพันธะเปปไทด์ทางด้านปลาย C ต่อไปอีกให้เหลือ  $n-2, n-3, n-4, \dots$  เช่นนี้เรื่อยไปตามลำดับจนกระทั่งสายเปปไทด์สั้นลง ๆ แยกกรดอะมิโนอิสระออกไปทำโครมากราฟีเทียบกับกรดอะมิโนมาตรฐานก็จะทราบว่ากรดอะมิโนในหน่วยที่  $n$  หรือที่ปลาย C เป็นกรดอะมิโนอะไร วิธีการนี้ถ้าควบคุมอัตราเร็วการไฮโดรไลซิสให้ดีพอจะทำให้ทราบการเรียงตัวของกรดอะมิโนในสายเปปไทด์นั้น ๆ ได้เลย



3. ใช้สารเคมี Lithium borohydride,  $\text{LiBH}_4$  รีดิวซ์หมู่คาร์บอกซิลที่ปลาย C ให้กลายเป็นอัลกอฮอล์ แล้วนำไปไฮโดรไลซ์ด้วยกรด เปปไทด์สายนั้นก็จะถูกย่อยเป็นกรดอะมิโนอิสระ ยกเว้นกรดอะมิโนตัวสุดท้ายจะอยู่ในรูปอะมิโนอัลกอฮอล์ แยกอะมิโนอัลกอฮอล์นั้นออกมาแล้วนำไปวิเคราะห์ดูก็จะทราบว่ากรดอะมิโนทางปลาย C เป็นกรดอะมิโนตัวใด

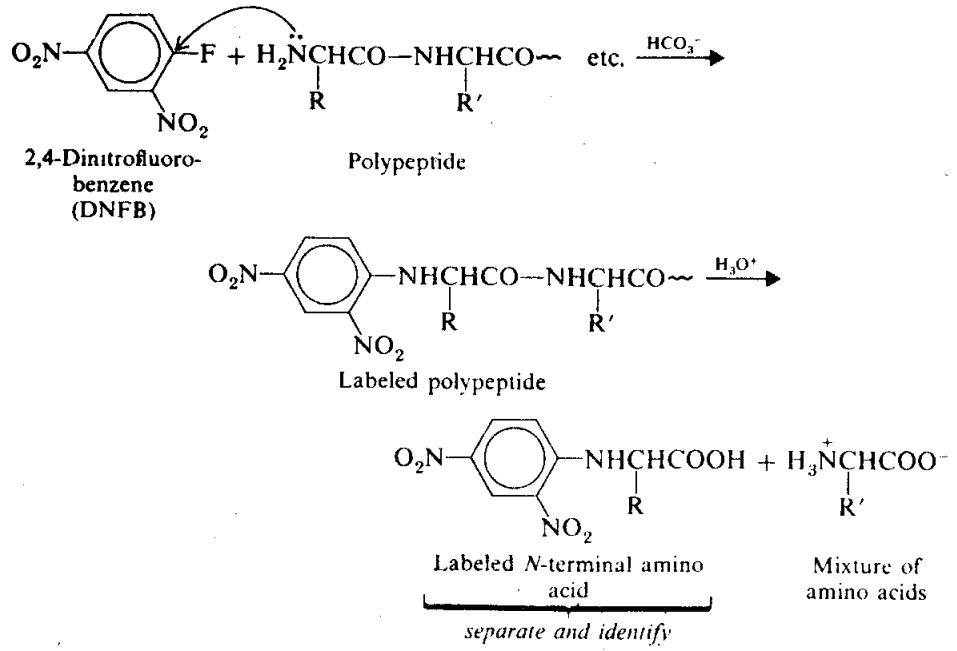
### วิธีการหาปลายอะมิโน, $N_1$ (amino terminus determination)

มี 4 วิธี ดังนี้

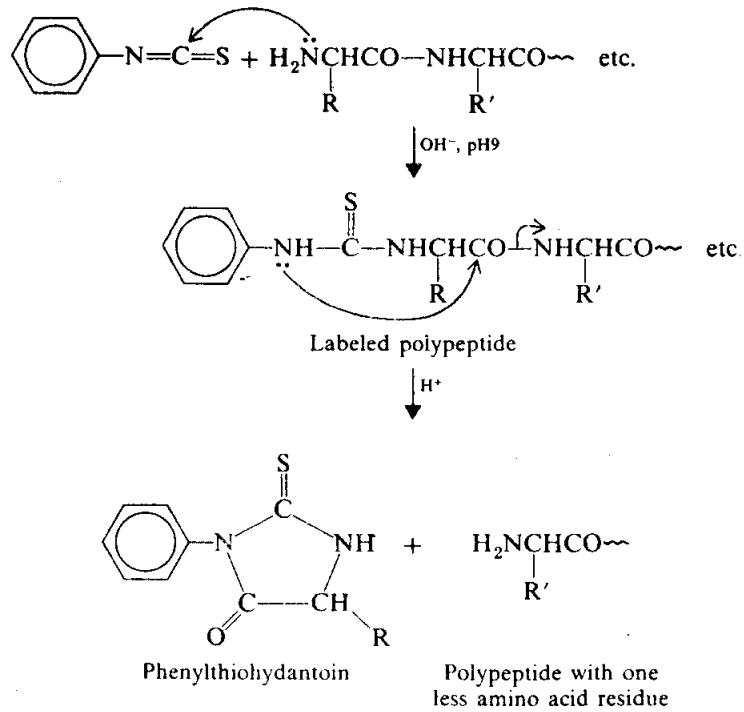
1. วิธีการ dansylation ใช้สาร dansyl chloride (ดูหน้า 74)

2. วิธีของ Sanger ใช้สาร 2, 4-dinitrofluorobenzene (ดูหน้า 74) เทคนิคนี้ F Sanger เป็นคนริเริ่มขึ้น เขาใช้วิธีการดังกล่าวหาการเรียงตัวของกรดอะมิโนในฮอว์โมอินสูลินเป็นผลสำเร็จในปี 1955 ฮอว์โมอินสูลินเป็นโปรตีนตัวแรกที่เรารู้ถึงการเรียงตัวของกรดอะมิโนโดยสมบูรณ์ ทำให้ F Sanger ได้รับรางวัลโนเบลสำหรับเทคนิคที่เขาได้คิดค้นขึ้นมา

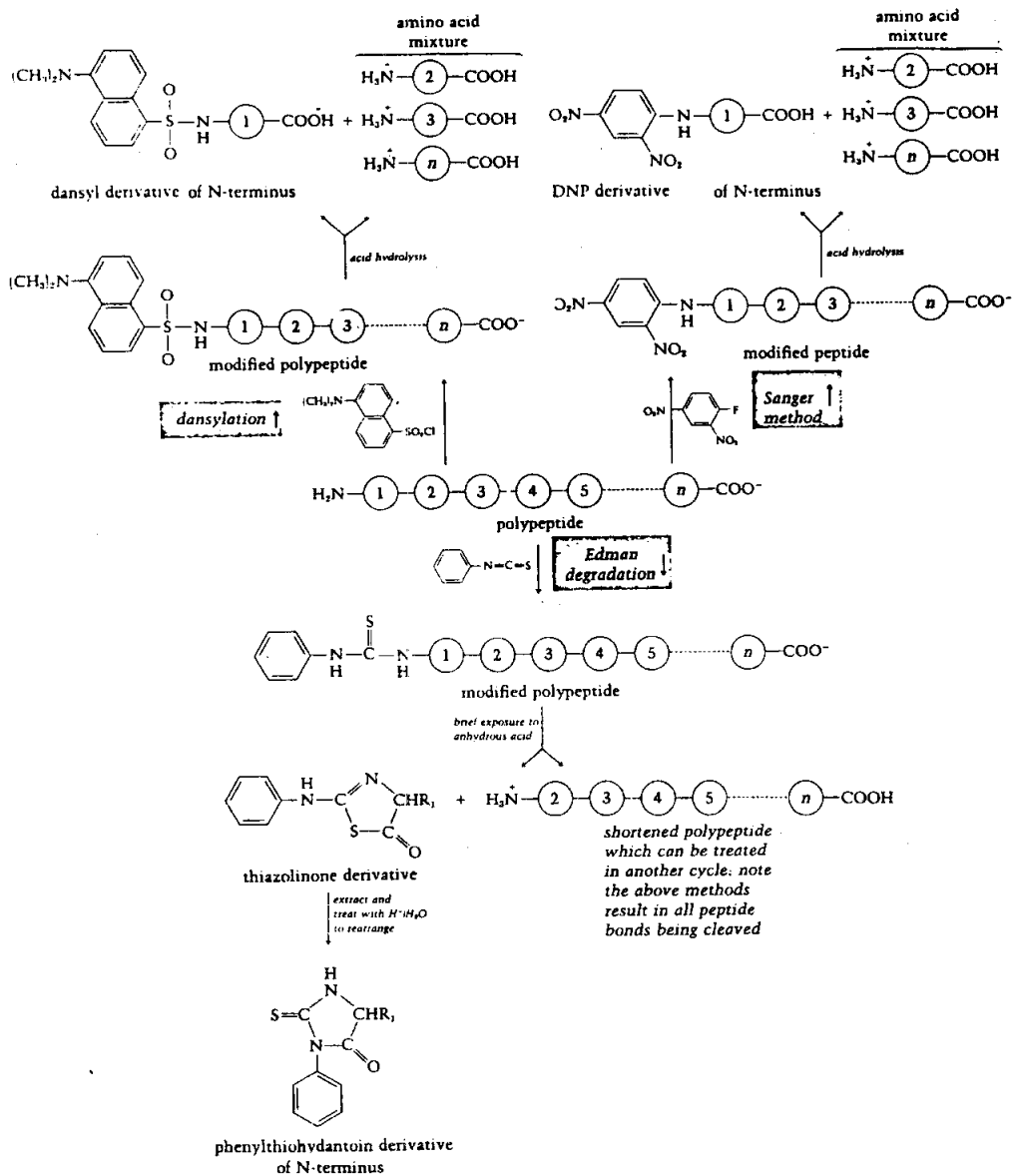
วิธีที่หนึ่งและวิธีที่สองนี้หลักการคล้ายคลึงกัน หลังจากที่ได้อนุพันธ์ DNP และอนุพันธ์ dansyl แล้วต้องนำไปไฮโดรไลซ์ด้วยกรดเพื่อทำลายพันธะเปปไทด์



3. Edman Degradation เป็นวิธีของ F. Edman ใช้สาร phenylisothiocyanate (ดูหน้า 73 ด้วย)



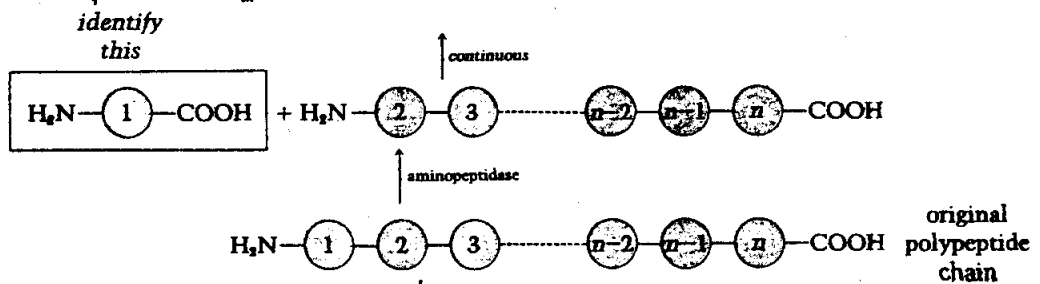




รูปที่ 8.6 เปรียบเทียบวิธีการหา  $N_1$  ทั้งสามแบบ

วิธีของ Edman เป็นวิธีการหาปลาย N ที่ดีที่สุด หลังจากได้อนุพันธ์ PTH แล้ว นำไปทำโครมาโตกราฟีที่เทียบกับการคอะมิโนมาตรฐาน ข้อดีของวิธีนี้ก็คือ ไม่ต้องทำการไฮโดรไลซิสด้วยกรดไม่มีการทำลายพันธะเปปไทด์ส่วนที่ไม่เกี่ยวข้อง เปปไทด์ยังคงเป็นสายเหมือนเดิม เพียงแต่สั้นลงไป สามารถนำไปทำปฏิกิริยาในรอบต่อไปได้อีกเรื่อย ๆ ซึ่งต่างไปจากสองวิธีแรก วิธีของ Edman นี้ใช้หาการเรียงตัวของโพลีเปปไทด์สั้น ๆ ประมาณ 10-20 หน่วยของกรดอะมิโน

4. ใช้เอ็นไซม์ aminopeptidase ซึ่งเป็น exopeptidase เช่นเดียวกับเอ็นไซม์ carboxypeptidase A ต่างกันที่เอ็นไซม์นี้จำเพาะในการไฮโดรไลซ์พันธะเปปไทด์ทางด้านปลาย N ได้กรดอะมิโนอิสระออกมาจากทางปลาย N ทีละหน่วย ๆ สายเปปไทด์ก็สั้นลง ๆ ไปเรื่อย ข้อดีของการใช้เอ็นไซม์นี้ก็คือ ถ้าควบคุมอัตราเร็วการไฮโดรไลซิสให้พอเหมาะจะทำให้ทราบการเรียงตัวของสายเปปไทด์นั้นได้โดยมีข้อเสียตรงที่ว่า ปฏิกิริยาการไฮโดรไลซิสนี้เป็นปฏิกิริยาต่อเนื่อง (continuous) กรดอะมิโนอิสระที่ปลาย N อาจจะไปปนกับกรดอะมิโนอิสระตัวอื่นถ้าไม่มีการควบคุมอัตราเร็วปฏิกิริยาให้ดีพอ



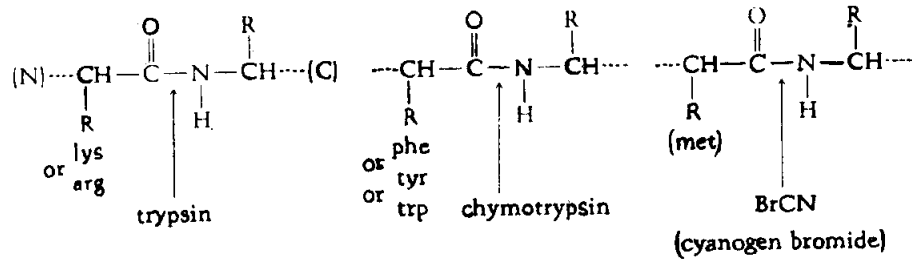
### วิธีการหาการเรียงตัวของกรดอะมิโนที่อยู่ระหว่างปลาย N และปลาย C

(internal residues determination)

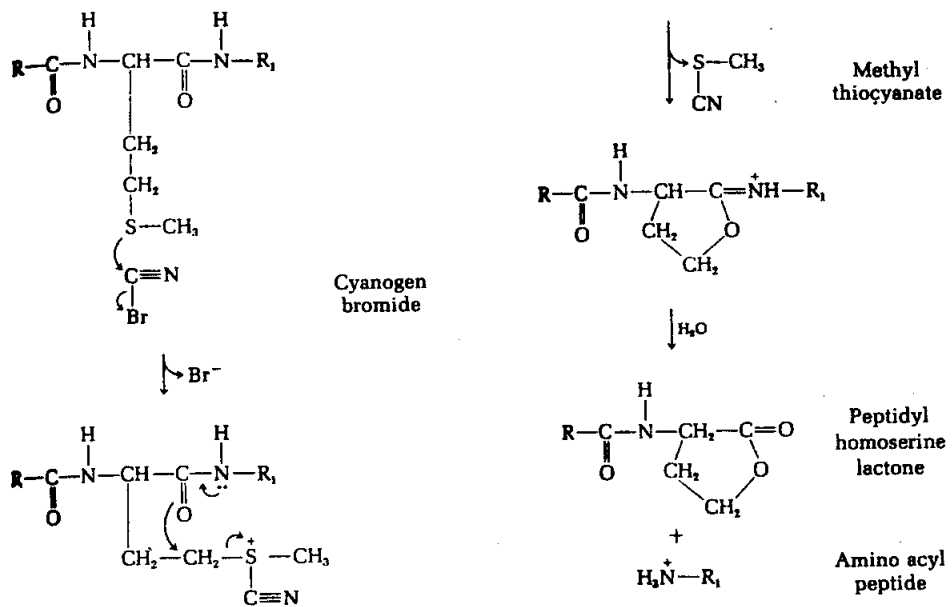
เปปไทด์สายสั้นประมาณ 10-20 หน่วยกรดอะมิโนก็สามารถใช้เทคนิค Edman Degradation หาการเรียงตัวได้เลย แต่ถ้าเป็นโพลีเปปไทด์สายยาว จำเป็นจะต้องตัดให้เป็นสายสั้น ๆ เสียก่อนแยกแต่ละสายออกจากกันแล้วจึงนำไปหาการเรียงตัวของแต่ละสายโดยใช้วิธีของ Edman อีกทีหนึ่ง สำหรับขั้นตอนที่จะตัดเปปไทด์ให้เป็นสายสั้น ๆ หลายสายนั้นจำเป็นต้องเป็นปฏิกิริยาที่จำเพาะ เพื่อที่ว่าเมื่อหาการเรียงตัวของเปปไทด์สายสั้น ๆ เหล่านั้นได้แล้ว จะได้นำเปปไทด์แต่ละสายนั้นมาเรียงต่อกันในตำแหน่งและลำดับที่ถูกต้อง ปฏิกิริยาการตัดเปปไทด์ที่จำเพาะนี้ ต้องอาศัยเอ็นไซม์ประเภท proteolytic ของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม ที่นิยมใช้กันมากคือ เอ็นไซม์ trypsin และเอ็นไซม์ chymotrypsin เอ็นไซม์สองชนิดนี้เป็น endopeptidase ทำการไฮโดรไลซ์ภายในสายโพลีเปปไทด์ต่างกับ carboxypeptidase A และ aminopeptidase ซึ่งเป็น exopeptidase ไฮโดรไลซ์จากทางปลายสายเข้าไป เอ็นไซม์ trypsin ไฮโดรไลซ์พันธะเปปไทด์ภายในสายตรงหมู่คาร์บอนิลของกรดอะมิโนไลซีนและอาร์จินีน ส่วนเอ็นไซม์ chymotrypsin จะไฮโดรไลซ์พันธะเปปไทด์ภายใน

สายตรงหมู่คาร์บอนิลของกรดอะมิโนประเภท aromatic ซึ่งได้แก่กรดอะมิโนเฟนิลอะลานีน ไทโรซีน และทริปโตแฟน

นอกจากเอ็นไซม์ proteolytic แล้ว สารเคมี cyanogen bromide, CNBr ก็เป็นที่นิยมใช้ เนื่องจากสารนี้มีความจำเพาะต่อพันธะเปปไทด์ภายในสายตรงหมู่คาร์บอนิลของกรดอะมิโนเมธิโอนีน



การย่อยของเอ็นไซม์ต่าง ๆ

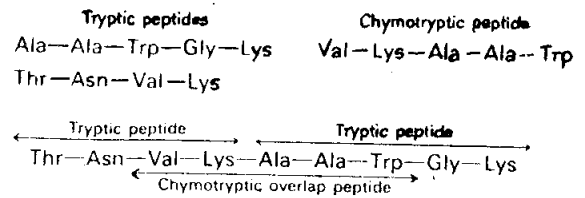


กลไกของ CNBr ที่จำเพาะต่อเมธิโอนีน

การหาการเรียงตัวของกรดอะมิโนในสายเปปไทด์หนึ่ง ๆ บางครั้งต้องใช้ทั้งเอ็นไซม์ trypsin chymotrypsin และสาร CNBr เพื่อให้ได้เปปไทด์สายสั้น ๆ ซึ่งเกิดเนื่องจากการตัดพันธะเปปไทด์ที่ตำแหน่งต่าง ๆ กันภายในสายเปปไทด์อันนั้น นำเปปไทด์สั้น ๆ เหล่านี้ไปหาการเรียงตัวเมื่อทราบลำดับกรดอะมิโนในสายเปปไทด์สายสั้นแต่ละสายแล้ว พิจารณาหาตำแหน่งที่เชื่อมระหว่าง

เปปไทด์แต่ละสายโดยดูส่วนที่ซ้ำกัน (overlapping region) กันอยู่ เพื่อที่จะต่อเปปไทด์สายสั้น ๆ เหล่านั้นกลับไปเป็นเปปไทด์ดั้งเดิม (original)

ส่วนที่ซ้ำกันกันอยู่ระหว่างเปปไทด์  
ที่ได้จากการย่อยของเอ็นไซม์  
chymotrypsin และเอ็นไซม์ trypsin



ตารางที่ 9.4 สารเคมีและเอ็นไซม์ที่ทำปฏิกิริยาอย่างจำเพาะกับเปปไทด์

<i>Reagent</i>	<i>Cleavage site</i>
<b>Chemical cleavage</b>	
Cyanogen bromide	Carboxyl side of methionine residues
Hydroxylamine	Asparagine-glycine bonds
2-Nitro-5-thiocyanobenzoate	Amino side of cysteine residues
<b>Enzymatic cleavage</b>	
Trypsin	Carboxyl side of lysine and arginine residues
Clostripain	Carboxyl side of arginine residues
Staphylococcal protease	Carboxyl side of aspartate and glutamate residues (glutamate only under certain conditions)

### ตัวอย่างการหาการเรียงตัวของกรดอะมิโนในโมเลกุลของเฮปตะเปปไทด์

กำหนดให้เฮปตะเปปไทด์ชนิดหนึ่ง ประกอบด้วย val(1), lys(1), leu(2), phe(1) และ gly(2) ถ้านำเฮปตะเปปไทด์นี้ไปทำปฏิกิริยากับ 2,4-dinitrofluorobenzene (2, 4-FDNB) แล้วไฮโดรไลซ์ด้วย 6 N HCl จะได้อนุพันธ์ DNP-val กับกรดอะมิโนอื่นอีก 6 ตัว เมื่อนำเฮปตะเปปไทด์ไปไฮโดรไลซ์ด้วยเอ็นไซม์ trypsin จะได้ออกมาสองส่วน คือไดเปปไทด์ที่ประกอบด้วย lys และ val กับเปปตะเปปไทด์ที่สามารถให้อนุพันธ์ DNP-gly ถ้าหากว่านำไปทำปฏิกิริยากับ 2, 4-FDNB เปนตะเปปไทด์ส่วนนี้เมื่อนำไปไฮโดรไลซ์ด้วยเอ็นไซม์ chymotrypsin จะได้ส่วนหนึ่งเป็นไดเปปไทด์ ถ้านำเฮปตะเปปไทด์เริ่มต้นไปไฮโดรไลซ์ด้วยเอ็นไซม์ carboxypeptidase A ปรากฏว่าได้ gly ออกมาอย่างรวดเร็ว ให้หาการเรียงตัวของเฮปตะเปปไทด์นี้

#### วิธีการคิด

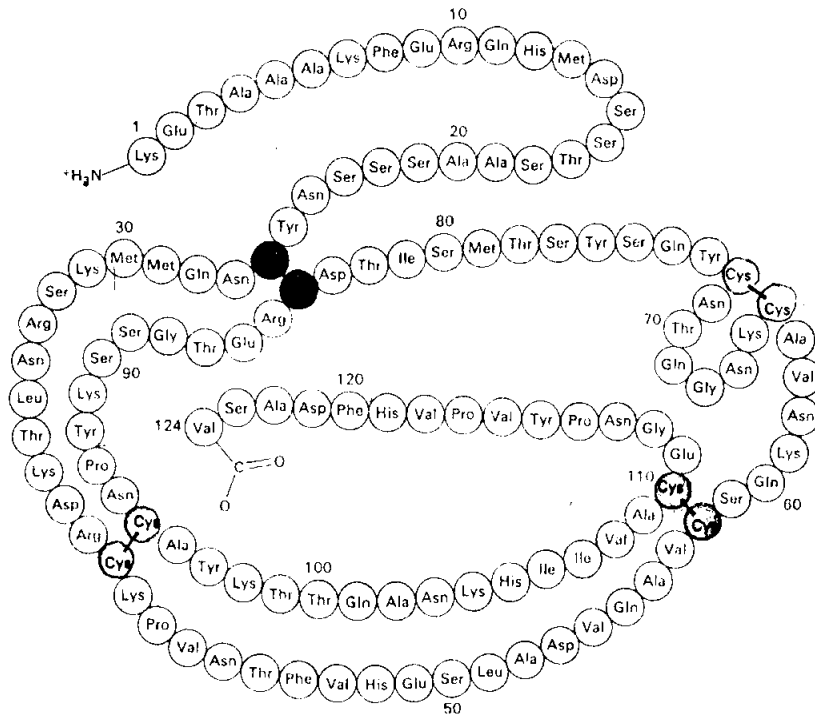
- การที่ได้อนุพันธ์ DNP-val แสดงว่า val อยู่ที่ปลาย N
- เมื่อนำไปทำปฏิกิริยากับเอ็นไซม์ trypsin จะได้ไดเปปไทด์ที่มี lys และ val แสดงว่า lys อยู่ต่อจาก val ซึ่งอยู่ที่ปลาย N อีกส่วนหนึ่งเป็นเปปตะเปปไทด์ที่ให้อนุพันธ์ DNP-gly แสดงว่า

gly อยู่ที่ปลาย N ของเปปไทด์ ถ้าไฮโดรไลซ์เปปไทด์ต่อไปด้วยเอ็นไซม์ chymotrypsin จะได้ไดเปปไทด์ แสดงว่าปลาย C ของไดเปปไทด์หรือไตรเปปไทด์ เป็น phe

- ถ้านำเฮปตะเปปไทด์เริ่มต้นไปไฮโดรไลซ์ด้วยเอ็นไซม์ carboxypeptidase A จะได้ gly แสดงว่า gly อยู่ที่ปลาย C

จากข้อมูลที่ได้ นำมาเขียนเป็นแผนผังได้ดังนี้

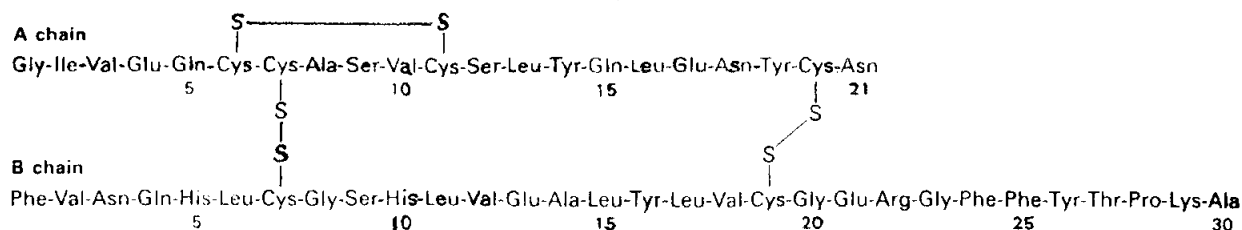
1 2 3 4 5 6 7  
 ปลาย N val-lys, gly — — — gly ปลาย C  
 phe



รูปที่ 3.6 โครงสร้างปฐมภูมิของเอ็นไซม์ ribonuclease จากวัว

4-

ในที่นี้ phe อาจอยู่ที่ตำแหน่ง 4 หรือ 5 ก็ได้ ถ้า phe อยู่ที่ตำแหน่งที่ 4 การเรียงตัวก็เป็น val-lys-gly-phe-leu-leu-gly ถ้า phe อยู่ที่ตำแหน่งที่ 5 การเรียงตัวก็จะเป็น val-lys-gly-leu-phe-leu-gly



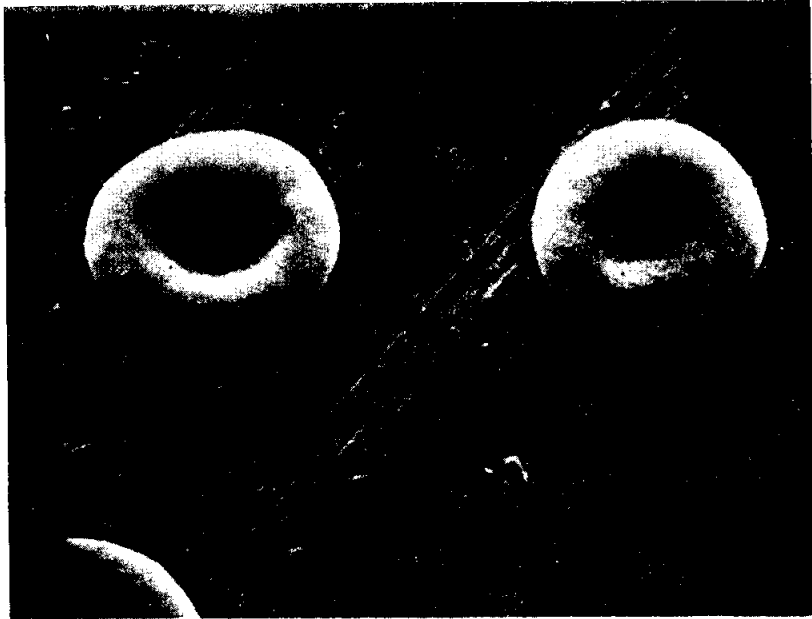
รูปที่ 9.7 โครงสร้างปฐมภูมิของฮอร์โมนอินซูลินจากวัว

**นัยสำคัญทางชีววิทยาของการเรียงตัวของกรดอะมิโน (Biological Significance of amino acid sequence)**

การเรียงตัวของกรดอะมิโนมีความสำคัญต่อโครงสร้างและกิจกรรมทางชีววิทยา (biological activity) ของโปรตีนเป็นอย่างมาก จะเห็นได้จากการสังเคราะห์เอ็นไซม์ ribonuclease ของนักวิทยาศาสตร์ชื่อ Merrifield เขาทำการสังเคราะห์เอ็นไซม์ขึ้นมาให้การเรียงตัวของกรดอะมิโนเหมือนกับเอ็นไซม์ตัวจริง (native enzyme) ที่เกิดตามธรรมชาติทุกประการ ปรากฏว่าเอ็นไซม์สังเคราะห์นี้สามารถทำหน้าที่และมีกิจกรรมทางชีววิทยาได้ทุกอย่างเหมือนเอ็นไซม์ตัวจริง เป็นข้อสนับสนุนว่าผลิตภัณฑ์ที่สังเคราะห์ขึ้นมา มีองค์ประกอบและการเรียงตัวของกรดอะมิโนถูกต้อง ตลอดจนโครงสร้างสามมิติเหมือนกับเอ็นไซม์ตัวจริงทุกประการ จึงทำให้มีกิจกรรมและหน้าที่ต่าง ๆ ได้เหมือนกัน

หลักพยานอีกอย่างหนึ่งซึ่งแสดงถึงความสำคัญของการเรียงตัวของกรดอะมิโนก็คือ ในกรณีคนที่เป็นโรคโลหิตจาง (sickle cell anemia) โรคนี้สามารถถ่ายทอดทางกรรมพันธุ์ได้ เม็ดเลือดแดงมีความสามารถในการนำก๊าซออกซิเจนได้น้อยลง ทั้งนี้ก็เพราะโมเลกุลของฮีโมโกลบิน (hemoglobin) ผิดปกติไป โดยปกติแล้วโมเลกุลฮีโมโกลบินจะประกอบด้วยโปรตีนกลอบิน (globin) และสารฮีม (heme) โปรตีนกลอบินมีทั้งหมด 4 สายเป็นแบบอัลฟา ( $\alpha$ -chain) 2 สายแบบบีต้า (B-chain) 2 สาย

HbA ฮีโมโกลบินปกติ ตำแหน่งที่ 6 ของสายบีต้าเป็นกรดกลูตามิก



รูปที่ 3.8 รูปเซลล์เม็ดเลือดแดงที่ปรกติ (บน) และเซลล์เม็ดเลือดแดงที่กลายเป็นรูปพระจันทร์เสี้ยว  
ในคนที่ เป็น sickle-cell anemia (ล่าง)

HbS ฮีโมโกลบินที่เป็น sickle cell anemia ตำแหน่งที่ 6 ของสายบีต้าเป็นวาเลอีน

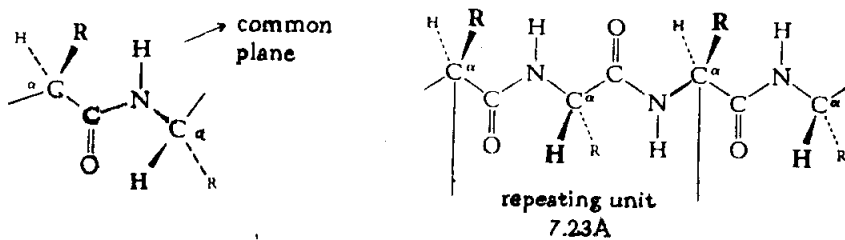
จะเห็นว่าการทำงานของกรดอะมิโนผิดไปเพียงตำแหน่งเดียวในสายบีต้า 1 สาย ถ้าคิดทั้ง 2 สายก็ผิดไป 2 ตำแหน่ง โมเลกุลของฮีโมโกลบินก็ไม่สามารถทำงานได้เหมือนเดิม โมเลกุลฮีโมโกลบินจะเกาะยึดติดกันเป็นกลุ่มก้อนที่ใหญ่ขึ้นทำให้รูปร่างเม็ดเลือดแดงซึ่งเดิมเป็นลักษณะกลมกลายเป็นรูปพระจันทร์เสี้ยว การนำออกซิเจนไม่ดีเท่าเดิม เซลล์เม็ดเลือดแดงที่ผิดปรกตินี้จะถูกกักและอุดตันอยู่ตามหลอดเลือดแคบ ๆ ได้ง่าย ทำให้ออกซิเจนไปถึงอวัยวะเป้าหมายได้ช้าลงและลำบากขึ้น นอกจากนี้แล้วเซลล์เม็ดเลือดแดงที่ผิดปรกติยังถูกทำลายได้ง่ายอีกด้วยจึงทำให้เป็นโรคโลหิตจาง

ตารางที่ 3.5 ฮีโมโกลบินที่ผิดปรกติอื่น ๆ

Hb	Alteration (site)
C	glu → lys ( $\beta^6$ )
D	glu → gln ( $\beta^{121}$ )
E	glu → lys ( $\beta^{26}$ )
G	asn → lys ( $\alpha^{68}$ )
Q	asp → his ( $\alpha^{75}$ )
M	his → tyr

### โครงสร้างทุติยภูมิ (Secondary structure)

ในปลายปี ค.ศ. 1930 Linus Pauling และ Robert Corey เป็นผู้ริเริ่มใช้เทคนิคทาง X-ray crystallography ในการศึกษาโครงสร้างกรดอะมิโนและเปปไทด์ วัตถุประสงค์ของเขทั้งสองคือ ต้องการหาความยาวของพันธะ (bond distance) และมุมระหว่างพันธะ (bond angle) ของกรดอะมิโน เพื่อจะได้ข้อมูลไปใช้ในการทำนายโครงสร้างของโปรตีน สิ่งสำคัญอย่างหนึ่งที่เขทั้งสองค้นพบก็คือว่าบริเวณพันธะเปปไทด์นั้นแข็งแรงแและเป็นระนาบ (rigid and planar) ไฮโดรเจนของหมู่อะมิโนจะอยู่ในลักษณะ trans กับออกซิเจนของหมู่คาร์บอนิล

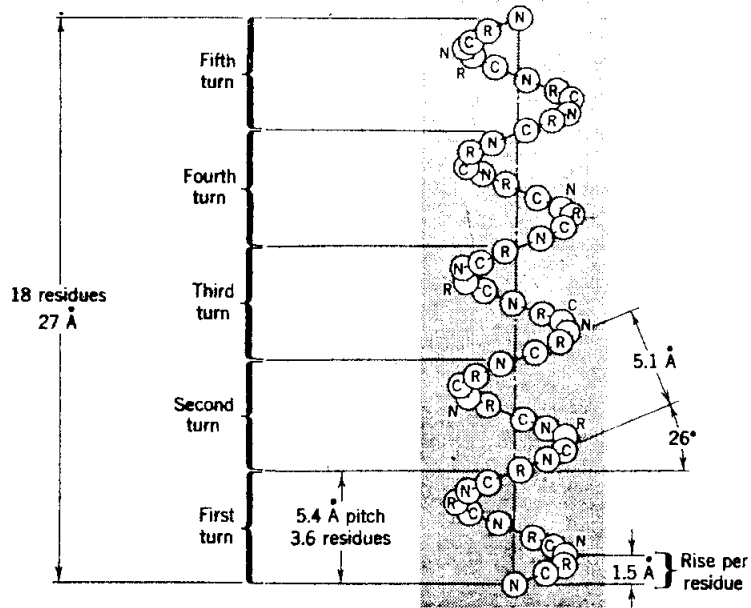


ลักษณะ planar ของบริเวณพันธะเปปไทด์

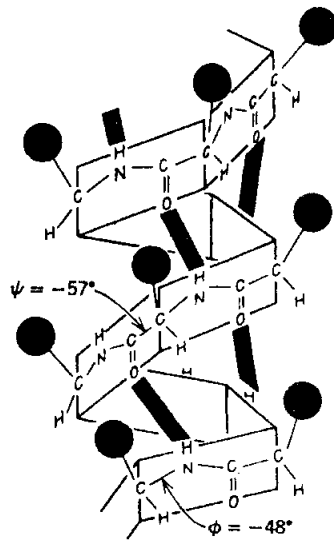




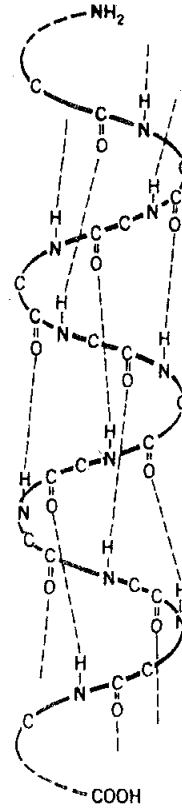
n)



(a)

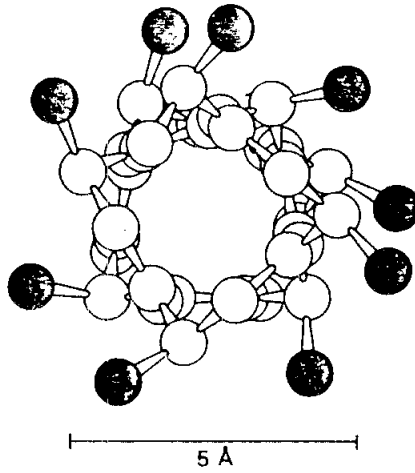


(b)



(c)

ข)

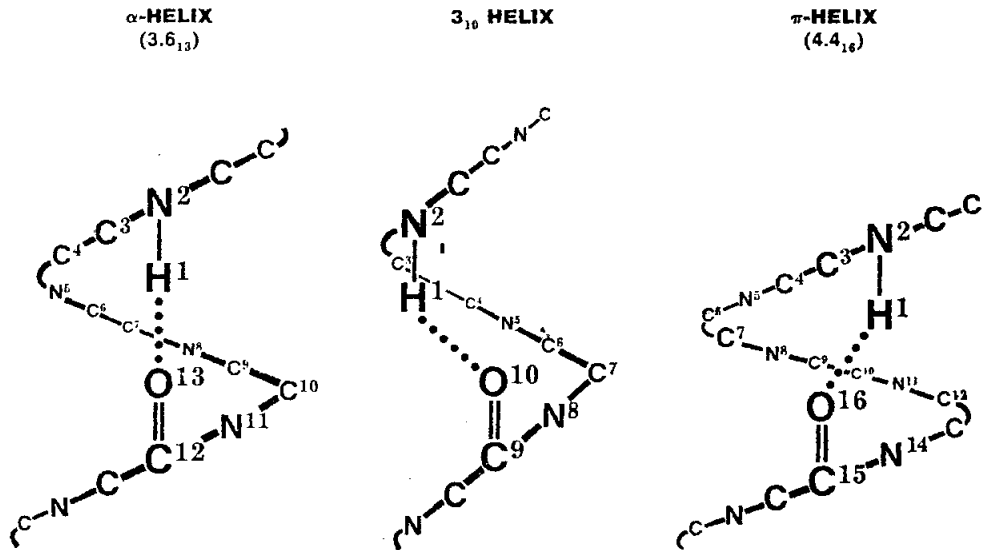


รูปที่ 3.9 ก) โครงสร้างเกลียวอัลฟา แสดงให้เห็นพันธะไฮโดรเจนภายในสายโพลีเปปไทด์ที่ช่วย  
ค้ำจุนโครงสร้างแบบเกลียวนี้ไว้

ข) ภาพตัดขวาง (cross-section view) ของเกลียวอัลฟา วงกลมรอบนอกคือหมู่ R

เกลียวอัลฟามีลักษณะเวียนขวา หมู่ R ยื่นออกไปจากแกนกลางของเกลียว เปปไทด์  
ที่จะอยู่ในรูปเกลียวอัลฟาได้จะต้องไม่มี steric hindrance effect และไม่มีแรงผลักรันเนื่องจากประจุ  
ชนิดเดียวกัน ตัวอย่างเช่นที่ pH 7.0 โปลิอะลานีนจะอยู่ในรูปเกลียวอัลฟาได้ โปลิไลซีนจะเกิด  
การผลักรันของประจุบวกภายในโมเลกุลเปปไทด์ที่ pH 7.0 จึงอยู่ในรูปเกลียวอัลฟาไม่ได้ที่  
pH 7.0 แต่ขดเป็นเกลียวได้ที่ pH ประมาณ 12 ส่วนโพลีกลูตามิกอยู่ในรูปเกลียวอัลฟาไม่ได้ที่  
pH 7.0 เพราะมีการผลักรันของประจุลบภายในโมเลกุลเปปไทด์ ทำให้ไม่มีเสถียรภาพแต่สามารถ  
ขดเป็นเกลียวอัลฟาได้ที่ pH ประมาณ 2.0

เกลียวอัลฟาจัดเป็นโครงสร้างแบบเกลียวที่มีเสถียรภาพมากที่สุดอาจเรียกอีกแบบว่า  
เกลียว  $3.6_{13}$  ( $3.6_{13}$  helix) หมายความว่าเกลียวของโพลีเปปไทด์นั้นมีกรดอะมิโน 3.6 หน่วยต่อ  
ขดเกลียว 1 รอบ และหลังจากมีการสร้างพันธะไฮโดรเจนขึ้นมาแล้วจะเกิดเป็นวงแหวนซึ่งมี  
จำนวนอะตอมภายในวงแหวนเท่ากับ 13 อะตอม



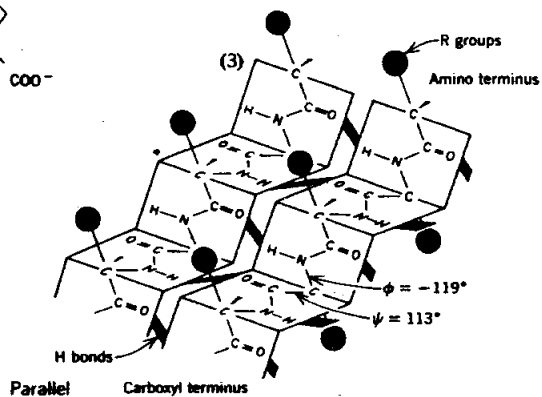
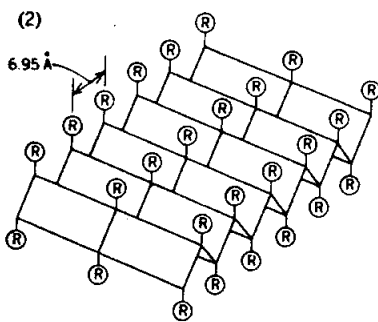
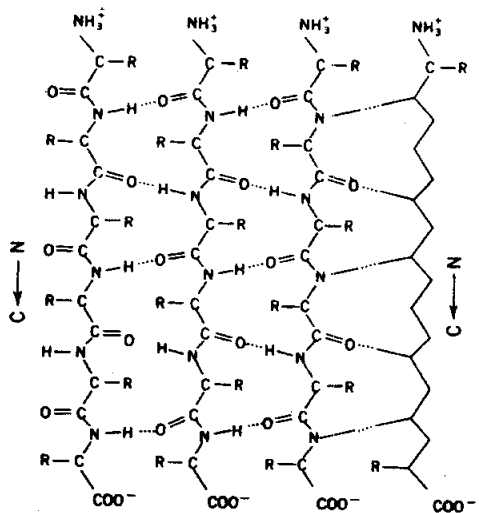
นอกจากเกลียว 3.6<sub>13</sub> แล้วยังมีเกลียว 3<sub>10</sub> และเกลียว 4.4<sub>16</sub> แต่สองแบบหลังนี้ไม่ค่อยเสถียร เนื่องจากว่าเกลียว 3<sub>10</sub> นั้นมีจำนวนกรดอะมิโน 3 หน่วยต่อรอบ หลังจากสร้างพันธะไฮโดรเจนขึ้นมาแล้วจะเกิดวงแหวนซึ่งมีจำนวนอะตอมที่เป็นสมาชิกเพียง 10 อะตอม เป็นเกลียวที่แน่นเกินไป ส่วนเกลียว 4.4<sub>16</sub> (เกลียว  $\pi$ ) นั้นมีกรดอะมิโน 4.4 หน่วยต่อรอบและหลังจากสร้างพันธะไฮโดรเจนแล้วเกิดวงแหวนที่มีจำนวนอะตอมภายในถึง 16 อะตอมซึ่งก็เป็นเกลียวที่หลวมเกินไป

โครงสร้างแบบแผ่นพ्लीทบีต้า มีการสร้างพันธะไฮโดรเจนระหว่างเปปไทด์แต่ละสาย มองจากด้านข้างจะเห็นเป็นรูปแบบซิกแซก (Zig-Zag) แผ่นพ्लीทนี้อาจเป็นแบบขนาน (parallel หรือ  $\beta_p$ ) หรือไม่ขนาน (anti-parallel,  $\beta_a$ ) ก็ได้ (ดูรูปที่ 3.10 หน้า 99)

### โครงสร้างตติยภูมิ (Tertiary structure)

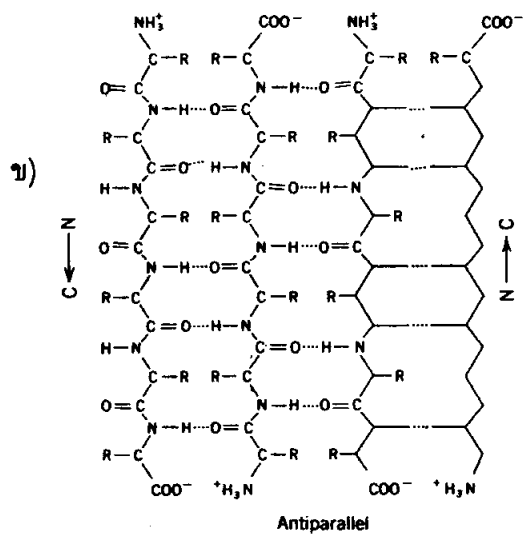
ก่อนปี ค.ศ. 1957 ยังไม่มีผู้ใดรายงานเกี่ยวกับโครงสร้างสามมิติที่สมบูรณ์แบบของโปรตีน ต่อมาระหว่างปี ค.ศ. 1961-1963 Kendrew ได้เสนอแนะโครงสร้างสามมิติของโปรตีนที่นำออกซิเจนในเส้นใยกล้ามเนื้อคือไมโอโกลบิน (myoglobin) ส่วน Perutz ได้เสนอโครงสร้างสามมิติของโปรตีนที่นำออกซิเจนในเลือดคือ ฮีโมโกลบิน (hemoglobin) ผลงานนี้ทำให้ทั้งสองได้รับรางวัลโนเบลสาขาเคมีในปี ค.ศ. 1962

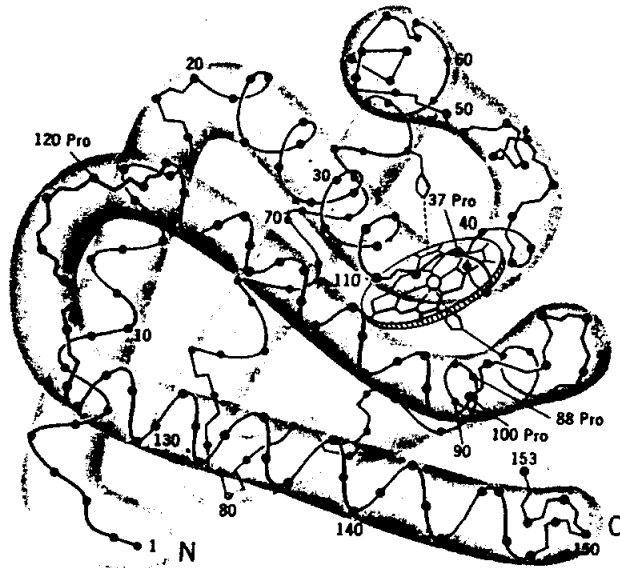
ก) (1)



รูปที่ 8.10 ก) แผ่นพอลิเพปไทด์แบบขนาน,  $\beta_p$

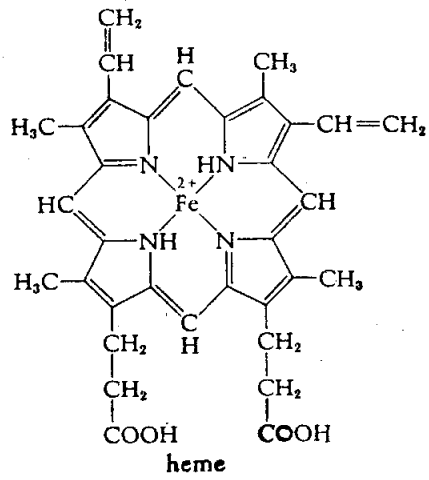
ข) แผ่นพอลิเพปไทด์แบบไม่ขนาน,  $\beta$



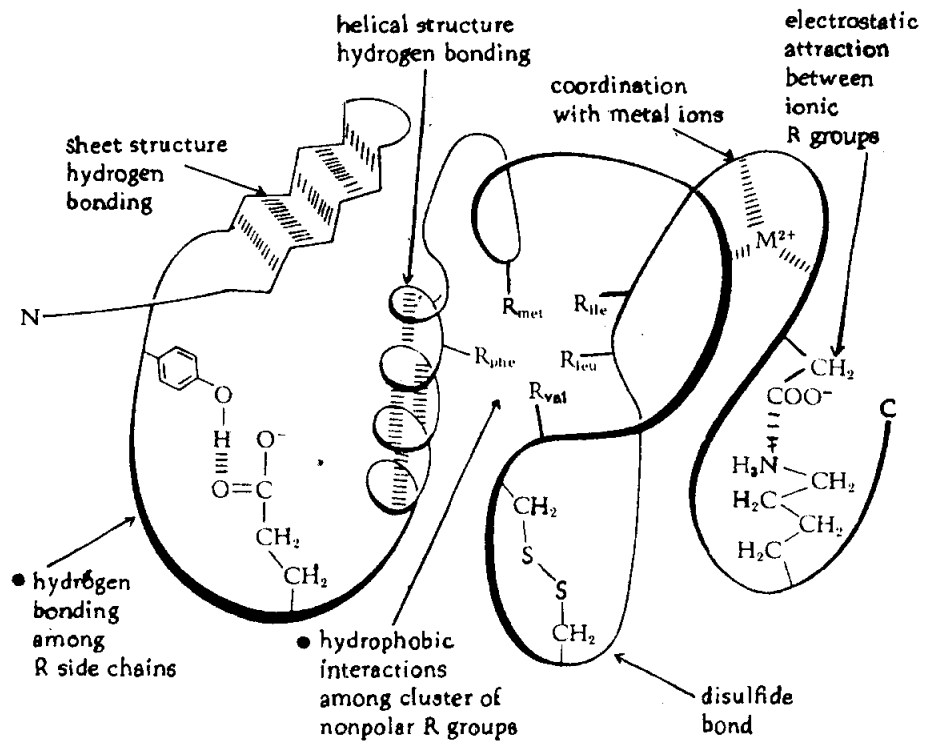


รูปที่ 3.11 โครงสร้างสามมิติของโมเลกุลไมโอโกลบิน  
 แผ่นกลมที่เห็นอยู่ในโครงสร้างคือหมู่ฮีม  
 และสังเกตด้วยว่ากรดอะมิโนโพรลีนมักจะ  
 อยู่ตามส่วนโค้งของสายเปปไทด์

ไมโอโกลบินเป็นโปรตีนสายเดี่ยว ประกอบด้วยกรดอะมิโน 153 หน่วยมีหมู่  
 พรอสเทติกคือฮีม อะตอมของธาตุเหล็กตรงกลางมีสถานะเป็น  $Fe^{+2}$  โครงสร้างส่วนใหญ่ของ



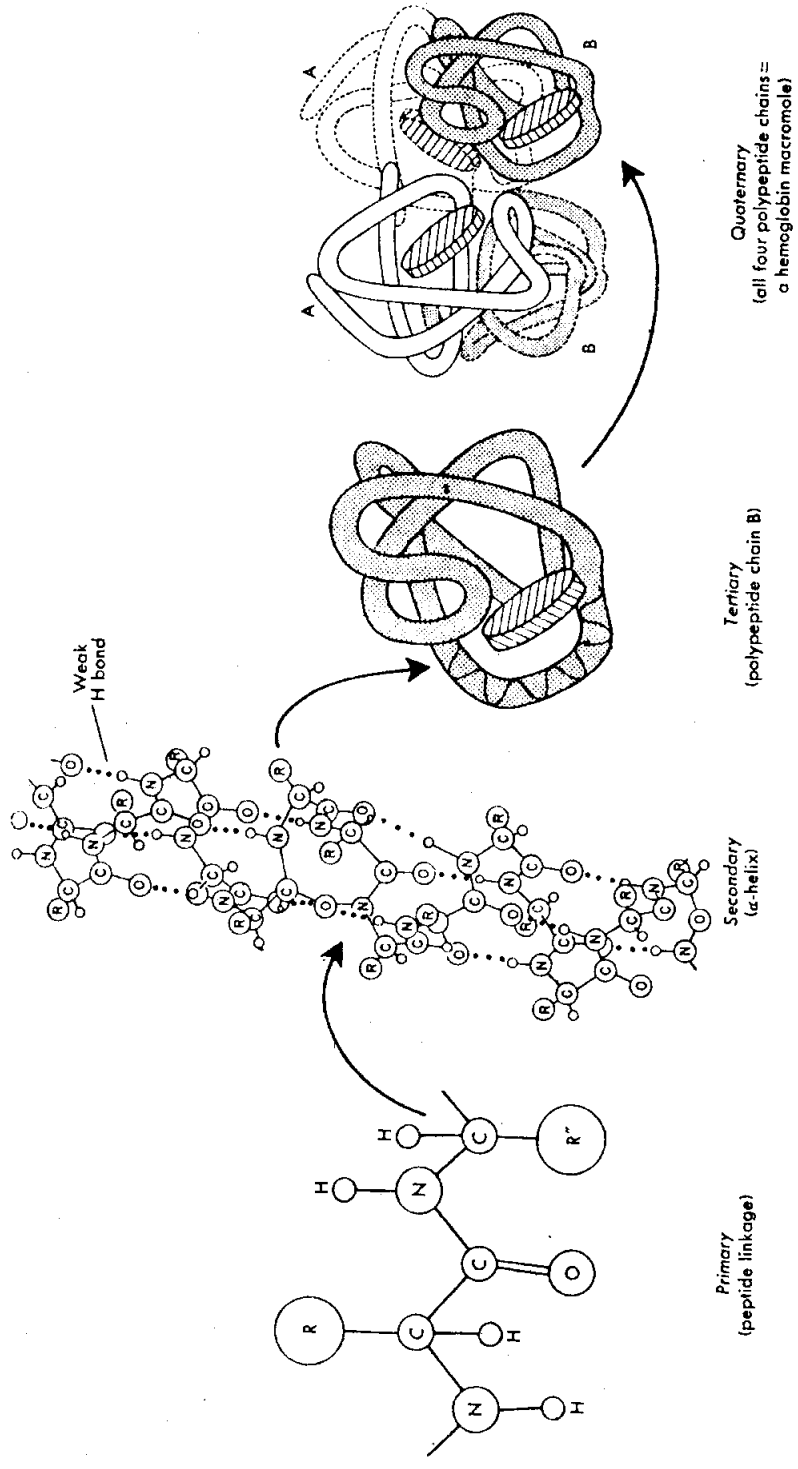
ไมโอโกลบินเป็นเกลียวอัลฟา (75-77%) แทบจะไม่มี  
 แผ่นฟิลิปปีต้าอยู่เลย โครงสร้างกระชับและอัดแน่น  
 ส่วนไฮโดรโฟบิก (hydrophobic) อยู่ภายในโมเลกุล  
 ส่วนไฮโดรฟิลิก (hydrophilic) หันสู่ภายนอก



รูปที่ 8.12 แรงต่าง ๆ ที่ช่วยค้ำจุนโครงสร้างทุติยภูมิและโครงสร้างตติยภูมิ โปรตีนแต่ละชนิดไม่จำเป็นจะต้องมีครบทุกแรงดังข้างบนนี้ แรงที่มีความสำคัญช่วยเป็นแกนกลางของโมเลกุลคือแรงประเภทไฮโดรโฟบิก

#### โครงสร้างจตุรภูมิ (Quarternary structure)

ฮีโมโกลบินเป็นตัวอย่างที่แสดงให้เห็นโครงสร้างจตุรภูมิเป็นอย่างดี (ดูรูปที่ 3.13) ฮีโมโกลบินประกอบด้วยสายเปปไทด์อัลฟา 2 สาย และสายเปปไทด์บีต้า 2 สาย เขียนเป็นสัญลักษณ์กะทัดรัดได้ว่า  $\alpha_2\beta_2$  บางครั้งอาจเรียกหน่วยย่อยอัลฟา, หน่วยย่อยบีต้า ( $\alpha$  subunit,  $\beta$  subunit) แต่ละหน่วยย่อยมีฮีมเป็นหมู่พรอสเทติก แต่ละหน่วยย่อยของฮีโมโกลบินคล้ายคลึงกับโมเลกุลของไมโอโกลบินซึ่งเป็นเปปไทด์สายเดี่ยวมาก หน่วยย่อยของฮีโมโกลบินจะมาอยู่รวมกันได้แต่เปปไทด์สายเดี่ยวไมโอโกลบินจะมาอยู่รวมกันไม่ได้เพราะกรดอะมิโนตรงพื้นผิวที่จะสัมผัสแตกต่างกัน แรงที่ช่วยยึดและค้ำจุนโครงสร้างจตุรภูมินี้เป็นแรงประเภทเดียวกันกับแรงที่ค้ำจุนโครงสร้างทุติยภูมิและโครงสร้างตติยภูมิ ตรงพื้นผิวสัมผัสระหว่างหน่วยย่อยจะอาศัยแรงประเภทพันธะไฮโดรเจน, แรงแวนเดอร์วาลส์ (van der Waals attraction) และแรงดึงดูดระหว่างประจุตรงข้าม โครงสร้างจตุรภูมิของฮีโมโกลบินนี้จะเปลี่ยนไปถ้ามีการรวมตัวกับออกซิเจนเกิดขึ้น หรือถ้า



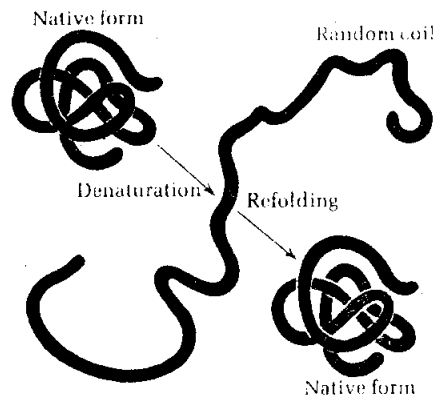
รูปที่ 8.18 โครงสร้างระดับต่าง ๆ ของโมเลกุลฮีโมโกลบิน



นำไปเติมกรดหรือด่าง หน่วยย่อยทั้ง 4 หน่วยของฮีโมโกลบินซึ่งเคยรวมตัวอยู่ด้วยกันเป็นเตตราเมอร์ (tetramer) จะแตกตัวออกเป็นไดเมอร์ (dimer) คือ  $2(\alpha\beta)$  และเป็นโมโนเมอร์ (monomer) คือ  $2\alpha$  และ  $2\beta$  ตามลำดับ ถ้าเราแยกกรดหรือด่างออกไปเสีย โมโนเมอร์เหล่านั้นจะค่อย ๆ รวมตัวกันกลับเข้าไปเป็นเตตราเมอร์ได้ใหม่

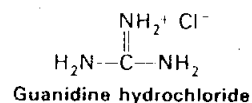
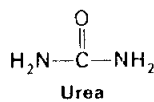
#### การทำลายสภาพธรรมชาติ (Denaturation)

การทำลายสภาพธรรมชาติของโปรตีนหมายถึงการที่โครงสร้างทุติยภูมิ โครงสร้างตติยภูมิ และโครงสร้างจตุรภูมิของโปรตีนถูกทำลายไปโดยพวกสารเคมีหรือสภาวะบางอย่างทำให้โปรตีนเปปไทด์ซึ่งเคยมีการคดงอที่จำเพาะ (specific folding) นั้นคลายตัวเป็นเส้นที่ไม่มีระเบียบแบบแผน (random coil) ในสภาวะที่ไม่รุนแรงนักพันธะเปปไทด์ซึ่งเป็นพันธะโควาเลนต์จะไม่ถูกทำลายแสดงว่าโครงสร้างปฐมภูมียังคงมีอยู่ โปรตีนที่เกิดการสูญเสียสภาพธรรมชาตินี้มีคุณสมบัติบางอย่างเปลี่ยนแปลงไปอย่างเห็นได้ชัดก็คือไม่สามารถจะแสดงกิจกรรมทางชีววิทยาได้ คุณสมบัติการละลายน้ำลดต่ำลงจนบางครั้งถึงกับตกตะกอนลงมา อย่างไรก็ตามโปรตีนเปปไทด์ที่เกิดการคลายตัวออกมาจะสามารถกลับไปมีโครงสร้างแบบเดิมได้ (renaturation) ถ้าเราแยกสารเคมีนั้นออกไปหรือขจัดสภาวะต้นเหตุนั้นเสีย ถ้าเป็นเอ็นไซม์ก็สามารถทำหน้าที่เร่งปฏิกิริยาได้เหมือนเดิม



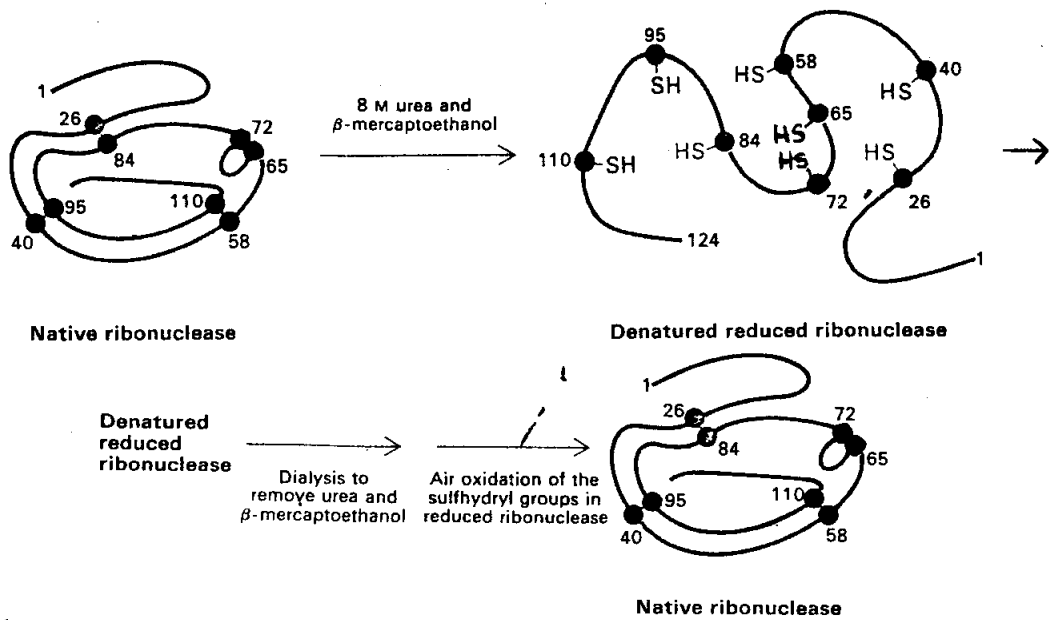
รูปที่ 3.14 การสูญเสียสภาพธรรมชาติและการกลับเข้าสู่สภาพธรรมชาติอีกครั้งหนึ่ง สารเคมีหรือสภาวะที่สามารถทำลายสภาพธรรมชาติของโปรตีน

1. ความร้อน, ความดัน การทำให้แข็ง (freezing)
2. สารเคมีบางชนิด เช่น urea, guanidine hydrochloride



3. รังสีอัลตราไวโอเลต รังสีเอ็กซ์
4. สารอินทรีย์บางประเภท เช่น เอทานอล เมทานอล และอะซีโตน
5. กรดแก่และด่างแก่
6. ดีเทอร์เจนต์ เช่น sodium dodecyl sulfate (SDS)
7. เกลือของโลหะหนักบางชนิด เช่น mercuric chloride, lead acetate และ silver nitrate เป็นต้น
8. อัลคาลอยด์รีเอเจนต์ เป็นสารที่ใช้ตกตะกอนพวกอัลคาลอยด์ ได้แก่ tannic acid, picric acid, phosphomolybdic acid เป็นต้น
9. เอ็นไซม์ที่ย่อยโปรตีน (โปรตีนจะเกิดการสูญเสียสภาพธรรมชาติก่อนที่จะถูกย่อย) ตัวอย่างที่แสดงให้เห็นการสูญเสียสภาพธรรมชาติของโปรตีนไปแล้วแต่สามารถกลับ

คงสู่สภาพเดิมได้ก็คือ ผลงานของ Christian Anfinsen เกี่ยวกับเอ็นไซม์ ribonuclease เขาใช้สาร 8 M urea ทำให้เอ็นไซม์นี้คลายตัวบางส่วนและใช้สาร  $\beta$ -mercaptoethanol ไปรีดิวซ์พันธะไดซัลไฟด์ ทำให้เอ็นไซม์ ribonuclease สูญเสียสภาพธรรมชาติ แต่เมื่อนำไปทำ dialysis เพื่อขจัด urea และ  $\beta$ -mercaptoethanol ออกไป แล้วตั้งทิ้งไว้ให้ถูกออกซิไดซ์โดยออกซิเจนในอากาศ จะปรากฏว่า เอ็นไซม์นี้จะค่อย ๆ คงตัวกลับไปมีโครงสร้างแบบเดิมได้และสามารถเร่งปฏิกิริยาการไฮโดรไลซ์ RNA ได้เหมือนเดิม

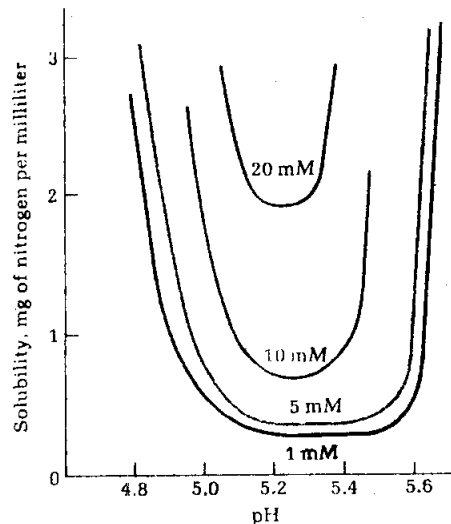


รูปที่ 3.15 การทำให้เอ็นไซม์ ribonuclease สูญเสียสภาพธรรมชาติและกลับเข้าสู่สภาพธรรมชาติแบบเดิมใหม่อีกครั้งหนึ่ง

## คุณสมบัติในการละลายน้ำของโปรตีน

สารละลายโปรตีนจะมีการละลายเปลี่ยนแปลงไปทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ

1. pH
2. Ionic strength
3. Dielectric constant ของตัวทำละลาย
4. อุณหภูมิ

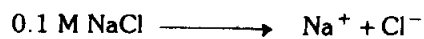


รูปที่ 8.16 ผลของ pH และเกลือ NaCl ที่มีต่อการละลายของ  $\beta$ -lactoglobulin ที่ 25°C

1. pH จากรูปจะเห็นว่าการละลายของโปรตีนในน้ำนม,  $\beta$ -lactoglobulin อยู่ในช่วงต่ำสุดประมาณที่ pH 5.2-5.3 ไม่ว่าความเข้มข้นของเกลือ NaCl จะเป็นเท่าใดก็ตาม ถ้า pH สูงหรือต่ำกว่าค่านี้การละลายจะดีขึ้นเนื่องจากการผลัดกันของประจุชนิดเดียวกันทำให้กราฟมีลักษณะเป็นรูปตัว U โปรตีนทั่ว ๆ ไปก็จะให้กราฟเป็นรูปตัว U เหมือนกันเพียงแต่ค่าการละลายต่ำสุดแตกต่างกันออกไป pH ตรงที่มีการละลายของโปรตีนต่ำสุดเรียกว่า isoelectric pH หรือ isoelectric point pI (ดูหน้า 70) โปรตีนแต่ละชนิดมีค่า pI แตกต่างกันไปทั้งนี้ก็เพราะองค์ประกอบของกรดอะมิโนไม่เหมือนกัน ดังนั้นหมู่ R ที่แตกตัวได้ก็จะไม่เหมือนกัน ทำให้ความเป็นกรดเป็นด่างที่ต้องการมาทำให้โปรตีนนั้นมีประจุสุทธิเป็นศูนย์จึงไม่เท่ากันด้วย (ดูตารางที่ 3.6)

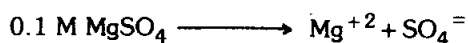
เราสามารถแยกโปรตีนหลายชนิดออกจากกันโดยใช้หลักการ isoelectric precipitation เมื่อปรับ pH ให้เป็นค่า pi ของโปรตีนชนิดใดโปรตีนชนิดนั้นก็ตกตะกอนลงมา โปรตีนอื่นก็คงจะอยู่ในสภาพสารละลายโปรตีนต่อไป โปรตีนที่ตกตะกอนลงมานั้นยังคงมีรูปแบบโครงสร้างเหมือนเดิม ไม่สูญเสียสภาพธรรมชาติ

2. Ionic strength ของสารละลาย คิคำนวณได้จาก  $\mu = \frac{1}{2} \sum c_i z_i^2$  เมื่อ C เป็นความเข้มข้นเป็นโมลาร์และ Z เป็นประจุของไอออน



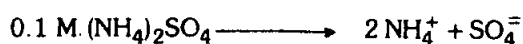
$$\mu = \frac{1}{2} [0.1(+1)^2 + 0.1(-1)^2] = 0.1$$

ค่า ionic strength ของ 0.1 M NaCl = 0.1



$$\mu = \frac{1}{2} [0.1(+2)^2 + 0.1(-2)^2] = 0.4$$

ค่า ionic strength ของ 0.1 M MgSO<sub>4</sub> = 0.4



$$\mu = \frac{1}{2} [0.2(+1)^2 + 0.1(-2)^2] = 0.3$$

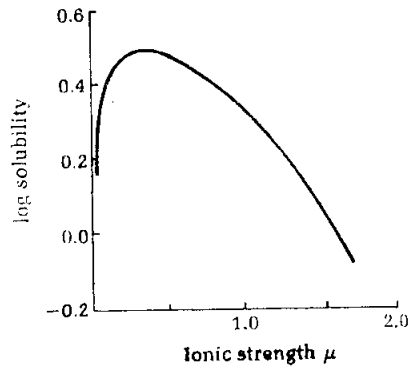
ค่า ionic strength ของ 0.1 M (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> = 0.3

เกลือที่มีฤทธิ์เป็นกลาง (neutral salts) เช่น NaCl, KCl, MgSO<sub>4</sub>, K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> จะมีผลต่อการละลายของโปรตีน โดยที่เกลือเหล่านี้จะไปเปลี่ยนแปลงค่า ionic strength ของสารละลาย

ถ้าพิจารณาจากกราฟ (ดูรูป 3.17) จะเห็นว่าเมื่อ ionic strength มีค่าต่ำ โปรตีนจะมีการละลายเพิ่มขึ้น เรียกว่า salting-in เกลือที่เป็นไดวาเลนต์ (divalent) เช่น MgCl<sub>2</sub> และ (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> จะมีผลทำให้เกิด salting-in ได้ดีกว่าเกลือพวกโมนอวาเลนต์ (monovalent) เช่น NaCl, NH<sub>4</sub>Cl, KCl เมื่อเพิ่มค่า ionic strength ขึ้นไปเรื่อย การละลายของโปรตีนกลับลดลง

**ตารางที่ 3.6** Isoelectric point ของ โปรตีนบางชนิด

	Isoelectric pH
Pepsin	~ 1.0
Egg albumin	4.6
Serum albumin	4.9
Urease	5.0
$\beta$ -Lactoglobulin	5.2
$\gamma_1$ -Globulin	6.6
Hemoglobin	6.8
Myoglobin	7.0
Ribonuclease	9.6
Chymotrypsinogen	9.5
Cytochrome c	10.6
Lysozyme	11.0



**รูปที่ 3.17** ผลของ  $K_2SO_4$  ต่อการละลายของ CO-hemoglobin ที่ isoelectric PH

ถ้าค่า ionic strength สูงพออาจทำให้โปรตีนตกตะกอนออกมาเกือบหมด แบบนี้เรียกว่า salting-out โปรตีนที่ตกตะกอนมานี้ยังคงมีโครงสร้างแบบดั้งเดิมอยู่ไม่สูญเสียสภาพธรรมชาติ นิยมใช้เกลือ  $(NH_4)_2SO_4$  กันมากเนื่องจากว่าละลายได้ง่ายและให้ค่า ionic strength ที่สูง เกลือแต่ละชนิดมีผลต่อโปรตีนไม่เหมือนกัน

3. Dielectric constant ตัวทำละลายอินทรีย์ เช่น เอทานอล เมทานอล อะซีโตน จะลดความสามารถในการละลายของโปรตีนลงและบางครั้งตกตะกอนโปรตีนได้เนื่องจากสารอินทรีย์เหล่านี้มีค่า dielectric constant ต่ำกว่าน้ำ จากการศึกษาพบว่า การละลายของโปรตีนที่ pH และ ionic strength ที่คงที่ จะขึ้นอยู่กับค่า dielectric constant ของตัวกลางที่โปรตีนละลายอยู่ ความสัมพันธ์อันนี้จะพิจารณาได้จากสูตร

$$F = \frac{e_1 e_2}{Dr^2}$$

- เมื่อ F เป็นแรงดึงดูดระหว่างประจุตรงข้ามของโมเลกุลโปรตีน
- $e_1, e_2$  เป็นประจุของไอออน
- r เป็นระยะทางระหว่างไอออน
- D เป็น dielectric constant ของตัวกลางที่โปรตีนละลายอยู่

ตารางที่ 3.7 ค่า dielectric constant, D ของตัวทำละลายบางชนิดที่ 20°ซ

Liquid	D
Water	80
Methanol	33
Ethanol	24
Acetone	21.4
Benzene	2.3
Hexane	1.9

ในกรณีที่  $e_1$ ,  $e_2$  และ  $r$  คงที่ มีค่า D เป็นตัวแปรเพียงตัวเดียว แรงดึงดูด F จะขึ้นกับค่า D จากตารางที่ 3.7 จะเห็นว่าค่า D น้ำ สูงกว่า D เฮกเซน ประมาณเกือบ 40 เท่า ดังนั้นแรงดึงดูดระหว่างประจุตรงข้ามของโมเลกุลโปรตีนในเฮกเซนจะมากกว่าแรงดึงดูดของโปรตีนเมื่ออยู่ในน้ำถึง 40 เท่า โมเลกุลโปรตีนในเฮกเซนจึงมีแรงเกาะยึดแน่นหนาเป็นโมเลกุลใหญ่และมีน้ำหนักมาก ทำให้โปรตีนตกตะกอนลงมา แต่ถ้าโมเลกุลโปรตีนอยู่ในน้ำจะมีแรงดึงดูดภายในโมเลกุลน้อย ในขณะที่เดียวกันจะมีแรงดึงดูดระหว่างโมเลกุลน้ำและโมเลกุลโปรตีนด้วย จึงทำให้โปรตีนสามารถละลายอยู่ในน้ำได้ โปรตีนที่ตกตะกอนลงมาโดยอาศัยสารอินทรีย์เหล่านี้อาจสูญเสียสภาพธรรมชาติได้ ดังนั้นควรจะทำที่อุณหภูมิต่ำ

4. อุณหภูมิ โปรตีนส่วนใหญ่จะมีการละลายเพิ่มขึ้นถ้าเพิ่มอุณหภูมิให้สูงขึ้นแต่มีขีดจำกัดว่าไม่เกิน 40°ซ ถ้าเกินช่วง 40-50°ซ ไปแล้วโมเลกุลโปรตีนจะไม่ค่อยเสถียรและเริ่มจะสูญเสียสภาพธรรมชาติ คุณสมบัติในการละลายลดต่ำลง โดยมากแล้วโปรตีนจะรักษาเสถียรภาพไว้ได้ในช่วงอุณหภูมิต่ำ แต่ก็มีข้อยกเว้นสำหรับโปรตีนบางชนิดจะรักษาเสถียรภาพไว้ได้ที่อุณหภูมิห้อง

## การทดลองเกี่ยวกับกรดอะมิโน

### การทดลองที่ 3.1 Ninhydrin Test

**หลักการ** นิไฮดรินเป็นสารออกซิไดซิงจะทำปฏิกิริยากับกรดอะมิโนให้สารสีน้ำเงินม่วง (ดูหน้า 73) การตรวจสอบนี้มิได้จำเพาะต่อกรดอะมิโนเท่านั้น โปรตีนหรือสารอื่นที่มีหมู่อะมิโนอิสระก็จะให้ผลบวกเหมือนกัน เช่น primary amine เกิดปฏิกิริยานี้ได้แต่ไม่ให้ออกไซด์ออกไซด์ ส่วนกรดอิมิโน (imino acid) โพรลีน (proline) และไฮดรอกซีโพรลีน (hydroxy proline) นั้นให้สารสีเหลือง

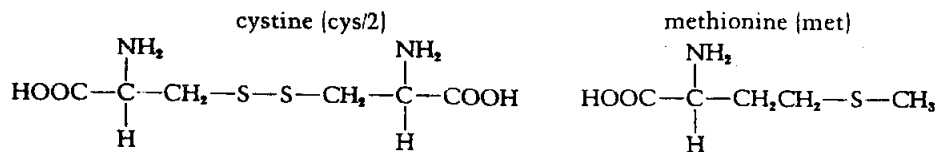
ปฏิกิริยานี้ไวมาก ใช้สำหรับตรวจหากรดอะมิโนบนแผ่นโครมาโตแกรมได้  
**สารเคมี** กรดอะมิโนไกลซีน ไทโรซีน เบนzilอะลานีน และโพรลีน  
สารละลายนิไฮดริน 0.2% ในเอทานอล เตรียมใช้ใหม่ ๆ  
อ่างน้ำเดือด

\*acetate buffer 0.1 M pH 5.0

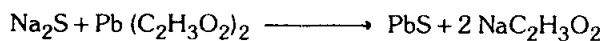
**วิธีการ** ละลายกรดอะมิโนแต่ละชนิดประมาณ 0.1 กรัมในหลอดทดลองแต่ละหลอดด้วย acetate buffer 0.1 M pH 5.0 ปริมาตร 2 มล. แล้วเติม 0.2% นิไฮดริน 1 มล. นำไปแช่ในอ่างน้ำเดือดเป็นเวลา 10 นาที สังเกตการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น

### การทดลองที่ 3.2 Sulphur Test

**หลักการ** ในโปรตีนที่ได้จากพืชและสัตว์ จะพบว่ามีกรดอะมิโนเพียงสองตัวเท่านั้นคือซิสตีนและเมไธโอนีน ที่มีซัลเฟอร์เป็นองค์ประกอบ ซัลเฟอร์ในโมเลกุลเมไธโอนีนถูกทำลายได้ง่ายในสารละลายต่าง แต่ซัลเฟอร์ในโมเลกุลของซิสตีนถูกทำลายได้ง่ายในสารละลายต่างให้ sodium sulphide ( $\text{Na}_2\text{S}$ ) และสามารถตกตะกอนลงมาเป็น lead sulphide เมื่อเติม lead acetate ตะกอนสีดำของ lead sulphide จะทำปฏิกิริยากับ HCl ต่อไปให้ออกไซด์  $\text{H}_2\text{S}$  ที่มีกลิ่นเหม็นเฉพาะตัว



ปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นเป็นดังนี้



**สารเคมี** กรดอะมิโน ซีสทีน เมไธโอนีน

10% NaOH

0.2 M lead acetate

กรด HCl เข้มข้น

อ่างน้ำเดือด

**วิธีการ** เตรียมกรดอะมิโนซีสทีน และเมไธโอนีนไว้ในหลอดทดลองแต่ละหลอดในปริมาณเล็กน้อย เติม 10% NaOH ลงไป 5 มล. นำไปแช่ในอ่างน้ำเดือด 15 นาที หยด 0.2 M lead acetate ลงไป ประมาณ 10 หยด สังเกตตะกอนดำที่ได้ และให้บอกด้วยว่าเป็นตะกอนของอะไร จากนั้นค่อย ๆ เติมกรด HCl เข้มข้นลงไป 2 มล. จะได้กลิ่นเหม็นของก๊าซ  $H_2S$  ที่เกิดขึ้น

โปรตีนที่มีซัลเฟอร์เป็นองค์ประกอบก็จะให้ผลบวกเช่นเดียวกันนี้

**การทดลองที่ 3.3** Xanthoproteic Test

**หลักการ** การตรวจสอบนี้จำเพาะต่อกรดอะมิโนประเภท aromatic เพราะกรดอะมิโนประเภทนี้ เมื่อทำปฏิกิริยากับกรด  $HNO_3$  เข้มข้น จะเกิด nitration ที่วงเบนซีนให้สารละลายสีเหลืองในกรดอะมิโนดังกล่าวได้แก่ไทโรซีน ทริปโตเฟน ส่วนเฟนิลอะลานีนนั้นมีข้อยกเว้นว่าให้ผลบวกเป็นสีเหลืองใสที่จางมากจนยากแก่การสังเกต โปรตีนที่มีไทโรซีนและทริปโตเฟนเป็นองค์ประกอบ ก็จะให้ผลบวกเช่นกัน

หลังจากได้สารละลายสีเหลืองใสในกรดเข้มข้นแล้วทำให้เย็น เติม NaOH หรือ  $NH_4OH$  จนกระทั่งสารละลายเป็นต่างมากพอ จะได้อนุพันธ์เป็นเกลือสีส้มสด

**สารเคมี** สารละลาย 0.1% ของกรดอะมิโนไกลซีน ไทโรซีน ทริปโตเฟน และเฟนิลอะลานีน  
กรด  $HNO_3$  เข้มข้น

10 M NaOH หรือ 10 M  $NH_4OH$

อ่างน้ำเดือด

**วิธีการ** เตรียมสารละลายของกรดอะมิโนแต่ละชนิดไว้ในหลอดทดลองหลอดละ 1 มล. เติมกรด  $HNO_3$  เข้มข้นทุกหลอด ๆ ละ 1 มล. เช่นกัน นำไปแช่ในอ่างน้ำเดือดจนกระทั่งสารละลายในหลอดทดลองเดือด สังเกตสีของสารละลายที่เปลี่ยนไปเป็นสีเหลือง ทำให้เย็นแล้วเติม NaOH หรือ  $NH_4OH$  ให้มากพอจะเกิดอนุพันธ์เป็นเกลือสีส้มในสารละลายของต่าง

**การทดลองที่ 3.4** Millon's Test

**หลักการ** สารประเภท monohydroxybenzene เช่น ฟีนอล จะทำปฏิกิริยากับ millon's reagent ได้สีแดงอิฐซึ่งคาดกันว่าเป็นสีของสารประกอบเชิงซ้อนของปรอท (mercury complex) ในบรรดา



กรดอะมิโนทั้งหลายมีไทโรซีนเท่านั้นที่มีคุณสมบัติดังกล่าว ฉะนั้นการตรวจสอบนี้จึงจำเพาะต่อกรดอะมิโนไทโรซีนและโปรตีนที่มีไทโรซีนเป็นส่วนประกอบ ผลการทดลองนี้อาจเกิดขึ้นช้าและเห็นไม่ชัดเจนถ้าหากว่ามีคลอไรด์ไอออนหรือแอมโมเนียมไอออนปะปนอยู่ในสารละลายที่ตรวจสอบ

**สารเคมี** สารละลาย 0.1% ของกรดอะมิโนไกลซีน ไทโรซีน และเฟนิลอะลานีน

sodium nitrite 10 กรัม/ลิตร

\*Millon's reagent

สารละลายฟีนอล 0.1%

อ่างน้ำเดือด

**วิธีการ** เติม Millon's reagent 5-6 หยดลงไปในห้องทดลองแต่ละห้องที่มีสารละลายกรดอะมิโนชนิดต่าง ๆ หรือสารละลายฟีนอลอยู่แล้วอย่างละ 1 มล. นำไปแช่ในอ่างน้ำเดือดเป็นเวลา 10 นาที ทำให้เย็นแล้วเติมสารละลาย sodium nitrite ลงไป 5 หยด บันทึกการเปลี่ยนแปลง

**การทดลองที่ 3.5** ปฏิกิริยา glyoxylic ของกรดอะมิโนทริปโตแฟน

**หลักการ** หมู่อินดอล (indole) ของกรดอะมิโนทริปโตแฟนจะเกิดปฏิกิริยากับกรด glyoxylic ในกรด  $H_2SO_4$  เข้มข้น ให้ผลบวกเป็นวงแหวนสีม่วงตรงรอยต่อระหว่างชั้นทั้งสองของสารละลาย กรด glyoxylic เตรียมได้จากการนำเอากรด glacial acetic ไปวางตั้งไว้ให้ถูกแสง โปรตีนที่ประกอบด้วยทริปโตแฟนก็จะให้ผลเหมือนกัน

**สารเคมี** สารละลาย 0.1% ของกรดอะมิโนไกลซีน ไทโรซีน และทริปโตแฟน

กรด glacial acetic ที่วางไว้ให้ถูกแสง

กรด  $H_2SO_4$  เข้มข้น

**วิธีการ** เตรียมสารละลายกรดอะมิโนที่จะตรวจสอบไว้ในห้องทดลองหลอดละ 2 มล. เติมกรด glacial acetic 2 มล. เอียงหลอดทดลองแล้วค่อย ๆ รินกรด  $H_2SO_4$  เข้มข้นประมาณ 2 มล. ลงไปข้าง ๆ หลอดด้วยความระมัดระวัง จะสังเกตเห็นว่าสารละลายแบ่งออกเป็นสองชั้นตรงรอยต่อระหว่างชั้นทั้งสองนั้น มีวงแหวนสีม่วงเกิดขึ้น

**การทดลองที่ 3.6** Nitroprusside Test

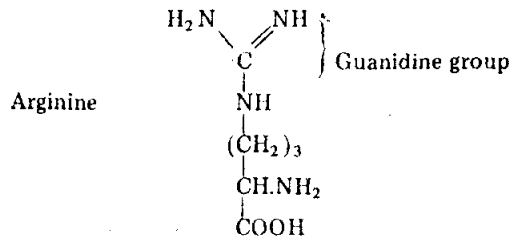
**หลักการ** หมู่อโรล (thiol) ของกรดอะมิโนจะทำปฏิกิริยากับ sodium nitroprusside หรืออีกชื่อหนึ่งว่า sodium ferrinitrosocyanide  $[Na_2Fe(CN)_5NO]$  ในขณะที่มีแอมโมเนียมากเกินไปให้ผลบวกเป็นสารสีแดง

**สารเคมี** สารละลาย 0.1% ของกรดอะมิโนที่มีซัลเฟอร์ ได้แก่ ซีส테인 ซีสทีน และเมไธโอนีน  
 Sodium nitroprusside 20 กรัม/ลิตร เตรียมใช้ใหม่ ๆ  
 $\text{NH}_4\text{OH}$

**วิธีการ** ผสมสารละลาย sodium nitroprusside ที่เตรียมใหม่ ๆ 0.5 มล. กับสารละลายกรดอะมิโนที่ต้องการจะตรวจสอบ 2 มล. ให้เข้ากันดี เติม  $\text{NH}_4\text{OH}$  0.5 มล. ดูการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น

**การทดลองที่ 3.7 Sakaguchi's Test**

**หลักการ** อาร์จินีนเป็นกรดอะมิโนตัวเดียวที่มีหมู่กวานิดีน (guanidine) จึงสามารถทำปฏิกิริยากับ  $\alpha$ -naphthol และสารออกซิไดซิงเช่นน้ำโบรมีนให้สารสีแดง

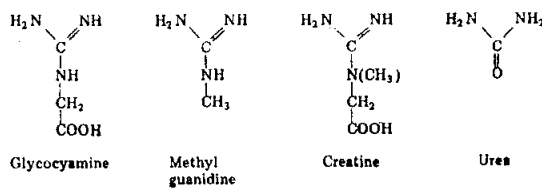


**สารเคมี** สารละลาย 0.1% ของกรดอะมิโนไนไกลซีน และอาร์จินีน  
 สารละลาย 0.1% ของพวกกวานิดีน เช่น glycoyamine, creatine และ methyl guanidine  
 สารละลาย 0.1% ยูเรีย  
 10 M NaOH

$\alpha$ -naphthol 0.1% ในอัลกอฮอล์  
 น้ำโบรมีน เตรียมโดยหยดโบรมีน 4-5 หยดลงในน้ำกลั่น 100 มล. แล้วเขย่าให้เข้ากันดี  
 ควรทำในตู้ควันด้วยความระมัดระวังเป็นพิเศษ โบรมีนทำให้ผิวหนังไหม้ได้

**วิธีการ** เตรียมกรดอะมิโนที่จะตรวจสอบไว้ในหลอดทดลองหลอดละ 3 มล. เติม 10 M NaOH 1 มล. และ  $\alpha$ -naphthol 2 หยด ลงในทุก ๆ หลอด เขย่าให้เข้ากันดีแล้วหยดน้ำโบรมีนลงไป 4-5 หยด สังเกตผลที่ได้

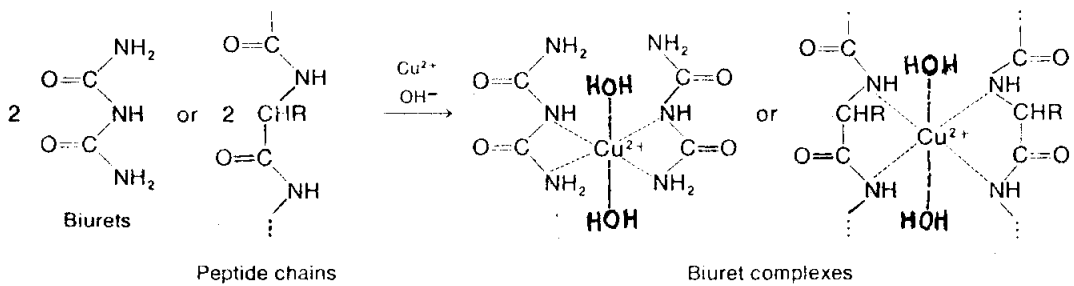
ทำการทดลองเช่นเดียวกันนี้กับสารประกอบพวกกวานิดีนเพื่อให้ทราบแน่ชัดยิ่งขึ้นว่า หมู่ใดที่จำเป็นต่อการเกิดปฏิกิริยา



## การทดลองเกี่ยวกับโปรตีน

### การทดลองที่ 3.8 Biuret Test

**หลักการ** การตรวจสอบชนิดนี้มิได้จำเพาะโปรตีนเพียงอย่างเดียว สารใดก็ตามที่ประกอบด้วยพันธะเปปไทด์ตั้งแต่สองพันธะขึ้นไปจะให้ผลบวกทั้งนั้น ที่ได้ชื่อว่า biuret test ก็เนื่องมาจากการนำเอาสารไบยูเรตไปทำปฏิกิริยากับสารละลาย  $\text{CuSO}_4$  ในด่างเกิดเป็นสารสีม่วง สารอื่นที่มีโครงสร้างคล้ายไบยูเรตกล่าวคือ ประกอบด้วยหมู่แอมมิด (amide) สองหมู่ติดต่อกันหรือแอมมิดสองหมู่นั้นอาจจะเชื่อมต่อกันด้วยไนโตรเจนอะตอมหรือคาร์บอนอะตอม ต่างก็ทำให้สารละลายสีม่วงใสเหมือนไบยูเรต สีม่วงนั้นเนื่องมาจากเกิดสารประกอบเชิงซ้อนประเภทโคออร์ดิเนต (coordination complex) ระหว่าง  $\text{Cu}^{+2}$  กับอิเล็กตรอนคู่โดดเดี่ยว (lone pair electron) ของไนโตรเจนอะตอมในโมเลกุลสารที่มีคุณสมบัติดังกล่าวไว้แล้ว กับออกซิเจนอะตอมในโมเลกุลของน้ำ การตรวจสอบแบบนี้ต้องใช้ปริมาณโปรตีนในช่วง 1-20 มิลลิกรัมจึงจะเกิดปฏิกิริยาให้สีม่วงได้ ไคเปปไทด์ ยูเรีย กรดอะมิโน (ยกเว้นเซอรีนและทรีโอนีน) จะให้ผลลบ



สารประกอบเชิงซ้อนประเภทโคออร์ดิเนตที่เกิดขึ้น

**สารเคมี** 1%  $\text{CuSO}_4$

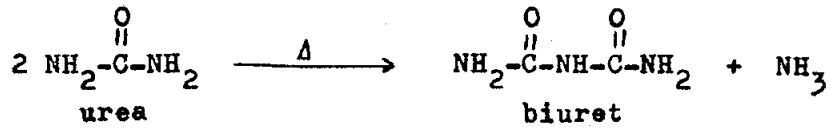
10 M NaOH

สารละลาย 3 % ของโปรตีนอัลบูมิน

สารละลาย 0.1% ของกรดอะมิโนไกลซีน เซอรีน และทรีโอนีน

**วิธีการ** หยดสารละลาย 1%  $\text{CuSO}_4$  5 หยดลงในหลอดทดลองซึ่งมีสารละลายโปรตีนที่จะตรวจสอบ 2 มล. เติม 10 M NaOH 2 มล. เขย่าให้เข้ากันดี ดูผลที่เกิดขึ้น ในกรณีที่ใช้สารละลาย  $\text{CuSO}_4$  เจือจางหยดไปเรื่อยทีละหยด ๆ จนกว่าจะเห็นผลบวกเกิดขึ้นนั้น บางครั้งจะเห็นตะกอนสีฟ้าของ  $\text{Cu}(\text{OH})_2$  ถ้าหากว่าหยด  $\text{CuSO}_4$  มากเกินไป

ทำการทดลองอีกครั้งหนึ่งโดยใช้สารละลาย 0.1% ของกรดอะมิโนที่กำหนดให้



ถ้าต้องการเตรียมสารไบยูเรตเพื่อมาตรวจสอบ จะกระทำได้โดยการเผายูเรียปริมาณเล็กน้อยในหลอดทดลอง ปรับตะเกียงให้เปลวไฟต่ำเผาไปจนกระทั่งยูเรียหลอมละลายและเป็นฟองระวิงอย่าให้ไหม้ จะได้กลิ่นก๊าซแอมโมเนีย นำสารในหลอดทดลองที่เผาได้ไปละลายน้ำจากนั้นไปทำการตรวจสอบด้วย biuret test

### การทดลองที่ 3.9 การตกตะกอนโปรตีนโดยใช้โลหะหนัก (heavy metals)

**หลักการ** ที่ pH 7.0 หรือ pH ค่อนข้างเป็นด่าง โมเลกุลโปรตีนจะมีประจุลบสามารถจับกับประจุบวกของไอออนของโลหะหนักได้ มีผลให้ประจุสุทธิในโมเลกุลเป็นศูนย์ ไม่มีแรงผลักระหว่างประจุต่างชนิดและจะตกตะกอนลงมา ต้องระวิงอย่าให้สารละลายเป็นด่างมากเกินไปเพราะอาจทำให้ตะกอนไฮดรอกไซด์ของโลหะตกปนออกมาด้วย การตกตะกอนวิธีนี้ทำให้โปรตีนสูญเสียสภาพธรรมชาติได้

**สารเคมี** สารละลาย 3 % ของโปรตีนอัลบูมิน

สารละลาย 0.2 M ของโลหะหนัก HgCl<sub>2</sub>, (CH<sub>3</sub>COO)<sub>2</sub>Pb, AgNO<sub>3</sub>, CuSO<sub>4</sub> และ BaCl<sub>2</sub>

**วิธีการ** เตรียมสารละลายโปรตีนไว้ในหลอดทดลอง 5 หลอด หลอดละ 2 มล. ค่อย ๆ หยดสารละลายของโลหะหนักแต่ละชนิดลงไปในแต่ละหลอดทีละหยด ๆ แล้วสังเกตตะกอนที่เกิดขึ้น

หลอดที่ 1 เติม HgCl<sub>2</sub> ทีละหยด

หลอดที่ 2 เติม (CH<sub>3</sub>COO)<sub>2</sub>Pb ทีละหยด

หลอดที่ 3 เติม AgNO<sub>3</sub> ทีละหยด

หลอดที่ 4 เติม CuSO<sub>4</sub> ทีละหยด

หลอดที่ 5 เติม BaCl<sub>2</sub> ทีละหยด

ประโยชน์ของการตกตะกอนแบบนี้จะเห็นได้จากการใช้นมหรือไข่ขาวเป็นยาแก้พิษ (antidote) สำหรับคนที่ได้รับพิษเนื่องจากโลหะหนักในทางเดินอาหาร หรือในกรณีที่ใช้ AgNO<sub>3</sub> หรือ HgCl<sub>2</sub> ในการฆ่าเชื้อโรคซึ่งก็คือการตกตะกอนโปรตีนในตัวแบคทีเรียด้วย Ag<sup>+1</sup> หรือ Hg<sup>+2</sup> นั้นเอง

### การทดลองที่ 3.10 การตกตะกอนโปรตีนโดยใช้อัลคาลอยด์รีเอเจนต์

**หลักการ** กรดอินทรีย์บางประเภท เช่น picric acid, tannic acid, trichloroacetic acid, phosphotungstic

acid, sulphosalicylic acid, phosphomolybdic acid สามารถตกตะกอนสารประเภทอัลคาลอยด์ เช่น มอร์ฟีน นิโคติน ควินิน เป็นต้น จึงรวมเรียกว่า อัลคาลอยด์รีเอเจนต์ กรดเหล่านี้เป็นสารที่ใช้ตกตะกอนโปรตีนด้วยเช่นกัน

โปรตีนในสารละลายที่ค่อนข้างเป็นกรดจะมีประจุบวก และสามารถจับกับประจุลบของอัลคาลอยด์รีเอเจนต์ที่แตกตัวให้ไฮโดรเจนไอออนแล้ว ได้ผลิตภัณฑ์เป็นเกลือที่ไม่ละลายน้ำ การตกตะกอนแบบนี้โปรตีนจะสูญเสียสภาพธรรมชาติเนื่องจาก pH เป็นกรดมากเกินไป

**สารเคมี** สารละลาย 3 % ของโปรตีนอัลบูมิน

อัลคาลอยด์รีเอเจนต์ ได้แก่ 20% trichloroacetic acid, 10% tannic acid, 20% sulphosalicylic acid, saturated picric acid

**วิธีการ** เตรียมสารละลายโปรตีนไว้ในหลอดทดลอง 4 หลอด หลอดละ 2 มล. เติมอัลคาลอยด์รีเอเจนต์แต่ละชนิดลงไปในแต่ละหลอด หลอดละ 5 หยด

หลอดที่ 1 เติม 20% sulphosalicylic acid

หลอดที่ 2 เติม 10% tannic acid

หลอดที่ 3 เติม 20% trichloroacetic acid

หลอดที่ 4 เติม saturated picric acid

สังเกตตะกอนที่เกิดขึ้น

**การทดลองที่ 3.11** การตกตะกอนโปรตีนโดยใช้  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$

**หลักการ** ได้เคยกล่าวไว้แล้วว่าเกลือที่มีฤทธิ์เป็นกลางสามารถตกตะกอนโปรตีนได้ดีโดยเฉพาะเกลือที่เป็นกลางประเภทไดวาเลนต์ เกลือ  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$  เป็นที่นิยมมาก เกลื่อนี้มีผลทำให้ ionic strength ของสารละลายโปรตีนเปลี่ยนแปลง นอกจากนั้นยังทำให้ประจุของโมเลกุลโปรตีนเป็นกลาง และช่วยดันน้ำออกจากโมเลกุลโปรตีนด้วย หลักการการตกตะกอนแบบนี้ถูกนำไปใช้ในการตกตะกอนลำดับส่วน (fractional precipitation) พวกโปรตีนชนิดต่าง ๆ

**สารเคมี** สารละลาย 3 % ของโปรตีนอัลบูมิน

สารละลายอิ่มตัวของ  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$

$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$  ที่เป็นของแข็ง

เครื่องหมุนเหวี่ยงขนาดเล็ก

**วิธีการ** เตรียมสารละลาย 3 % ของโปรตีนไว้ในหลอดทดลอง 2 มล. เติมสารละลายอิ่มตัวของ  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$  6 มล. ตั้งทิ้งไว้ 5 นาที สังเกตดูตะกอนที่เกิดขึ้น นำไปเข้าเครื่องหมุนเหวี่ยงแยกตะกอน

ไว้สำหรับไปทำ biuret test ส่วนของเหลวนำไปตกตะกอนอีกครั้งหนึ่งด้วย  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$  ของแข็ง ที่มากเกินไป ตั้งทิ้งไว้ 5 นาทีแล้วนำไปหมุนเหวี่ยงเพื่อแยกตะกอนและของเหลวออกจากกัน ของเหลวนำไปทำ biuret test ได้เลย ส่วนตะกอนที่ได้ทั้งสองครั้งนั้นนำไปละลายด้วยน้ำกลั่นเพื่อตรวจสอบคุณสมบัติของตะกอนโปรตีนว่าจะละลายน้ำหรือไม่ จากนั้นจึงนำไปทำ biuret test เพื่อตรวจสอบว่าตะกอนที่ตกลงมานั้นเป็นตะกอนของโปรตีนจริง

### การทดลองที่ 9.12 การตกตะกอนโปรตีนโดยใช้เอธานอล

**หลักการ** เอธานอลเป็นสารอินทรีย์ที่ค่า dielectric constant ต่ำกว่าน้ำ ทำให้แรงดึงดูดระหว่างประจุต่างชนิดกันของโมเลกุลโปรตีนมีค่ามากกว่าแรงดึงดูดระหว่างโมเลกุลโปรตีนกับโมเลกุลของน้ำ (ดูหน้า 107) เป็นผลให้โมเลกุลโปรตีนรวมตัวกันและตกเป็นตะกอนลงมาเมื่ออยู่ในสารละลายของเอธานอล

**สารเคมี** สารละลาย 3 % ของโปรตีนอัลบูมิน

95% EtOH

**วิธีการ** เตรียม 95% EtOH ไว้ในหลอดทดลอง 3 หลอด หลอดละ 1 มล.

หลอดที่ 1 95% EtOH 1 มล. ไม่ต้องเจือจาง

หลอดที่ 2 บีเปตต์น้ำกลั่น 1 มล. ใส่ลงไปเพื่อเป็นการเจือจางให้เป็น 48% EtOH เขย่าให้ดี แล้วบีเปตต์สารละลายนี้ออก 1 มล. คงเหลือ 48% EtOH ไว้ในหลอดเพียง 1 มล. เพื่อทำการทดลองต่อไป

หลอดที่ 3 บีเปตต์น้ำกลั่นเติมลงไป 4 มล. เพื่อเจือจางให้เป็น 19% EtOH เขย่าให้ดี บีเปตต์สารละลายนี้ออก 4 มล. คงเหลือ 19% EtOH ไว้ในหลอด 1 มล. เพื่อทำการทดลองต่อไป

หยดสารละลายโปรตีนอัลบูมินลงในหลอดทดลองทั้งสามนี้หลอดละ 4 หยด สังเกตตะกอนของอัลบูมินที่เปอร์เซ็นต์ต่าง ๆ กันของเอธานอลตั้งทิ้งไว้ 5 นาที แล้วจึงเติมน้ำกลั่นลงไป ในหลอดทั้งสามหลอดละ 5 มล. ดูว่าตะกอนอัลบูมินมีการเปลี่ยนแปลงอย่างไรหรือไม่

## การทดลองเกี่ยวกับการตรวจหาปริมาณ

**การทดลองที่ 3.13** การหาปริมาณกรดอะมิโนโดยใช้ปฏิกิริยานินไฮดริน

**หลักการ** กลไกการเกิดปฏิกิริยาระหว่างกรดอะมิโนและนินไฮดรินนั้นเป็นที่ทราบกันแล้ว (ดูหน้า 73 และหน้า 109) การทดลองนี้นำเอาการทดลองที่ 3.1 มาดัดแปลงให้เป็นการวิเคราะห์หาปริมาณผลบวกของปฏิกิริยาที่ให้สารสีม่วงสามารถนำไปวัดการดูดแสงที่ 570 นาโนเมตร ส่วนกรดอะมิโนโพโรลีนและไฮดรอกซีโพโรลีนที่ให้สีเหลืองนั้นนำไปวัดการดูดแสงที่ 440 นาโนเมตร

**สารเคมี** สารละลาย 0.1 mM ของกรดอะมิโนแอสปาทิก อาร์จินีน ลูซีน และโพโรลีน

\* acetate buffer 4 M pH 5.5

methyl cellosolve (ethylene glycol monoethyl ether)

50% EtOH

\* นินไฮดรินรีเอเจนต์

อ่างน้ำเดือด

เครื่องมือวัดการดูดแสงสเปกโตรโฟโตมิเตอร์

**วิธีการ** ปิเปตต์สารละลายกรดอะมิโนที่ต้องการจะตรวจสอบใส่ในหลอดทดลอง 2 มล. เติมนินไฮดรินรีเอเจนต์ 2 มล. นำไปแช่อ่างน้ำเดือด 15 นาที ทำให้เย็นเติม 50% EtOH 3 มล. ตั้งทิ้งไว้ 10 นาที นำไปวัดค่าการดูดแสงที่ 570 หรือ 440 นาโนเมตร เปรียบเทียบกับค่าการดูดแสงของสารละลายกรดอะมิโนมาตรฐานที่ทราบความเข้มข้น

**การทดลองที่ 3.14** การหาปริมาณโปรตีนโดยใช้ไบยูเรตรีเอเจนต์

**หลักการ** เหมือนการทดลองที่ 3.8 แต่นำมาดัดแปลงให้เป็นการวิเคราะห์หาปริมาณ

**สารเคมี** สารละลายมาตรฐานของโปรตีนอัลบูมินความเข้มข้น 5 มก./มล.

ไบยูเรตรีเอเจนต์

อ่างน้ำอุณหภูมิ 37°C

เครื่องมือวัดการดูดแสงสเปกโตรโฟโตมิเตอร์

**วิธีการ** เติมนินไฮดรินรีเอเจนต์ 3 มล. ลงในสารละลายโปรตีน 2 มล. เขย่าให้เข้ากันดี นำไปแช่อ่างน้ำอุณหภูมิ 37°C เป็นเวลา 10 นาที ทำให้เย็น แล้วอ่านค่าการดูดแสงที่ 540 นาโนเมตร นำค่าที่อ่านได้เมื่อใช้สารละลายโปรตีนปริมาตรต่าง ๆ กันไปเขียนกราฟมาตรฐานระหว่างการดูดแสงและความเข้มข้น กราฟมาตรฐานจะเป็นประโยชน์ในการทดลองอื่น ๆ อีกหลาย การทดลอง

### การทดลองที่ 3.15 การหาปริมาณโปรตีนโดยวิธีของ Folin-Lowry

**หลักการ** โปรตีนจะทำปฏิกิริยากับ Folin-Ciocalteu reagent ให้สารมีสี การเกิดสีเนื่องมาจากโปรตีนอยู่ในสารละลายคอปเปอร์ที่เป็นต่างเหมือนใน biuret test และปฏิกิริยารีดักชันของเกลือ phosphomolybdate-phosphotungstate โดยกรดอะมิโนไทโรซีนและทริптоเฟนในโมเลกุลโปรตีน โปรตีนต่างชนิดกันให้ความเข้มของสีไม่เท่ากันเพราะปริมาณของกรดอะมิโนประเภท aromatic ในโปรตีนแต่ละชนิดไม่เท่ากัน ปฏิกิริยานี้มีความไวมากปริมาณโปรตีนเพียงแค่ 5 ไมโครกรัม ก็สามารถนำมาวิเคราะห์ได้ วิธีการนี้เป็นขั้นตอนหนึ่งที่ใช้มากเวลาทำโปรตีนให้บริสุทธิ์ (purification of protein) เนื่องจากบอกให้ทราบถึงปริมาณโปรตีนที่เปลี่ยนแปลงไป

**สารเคมี** สารละลาย ก. เป็นสารละลายของ  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  20 กรัม/ลิตร ใน 0.1 M NaOH

สารละลาย ข. เป็นสารละลายของ  $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$  5 กรัม/ลิตรใน sodiumpotassium tartrate 10 กรัม/ลิตร

“สารละลายต่าง” เตรียมได้โดยผสมสารละลาย ก. 50 มล. กับสารละลาย ข. 1 มล. (เตรียมในวันที่ต้องการใช้สารละลายนี้เท่านั้น)

Folin-Ciocalteu reagent เป็นรีเอเจนต์ทางการค้า เตรียมใหม่ ๆ ในวันนี้จะใช้สารนี้เท่านั้น โดยนำมาผสมน้ำด้วยปริมาตรที่เท่ากัน รีเอเจนต์นี้ประกอบด้วย sodium tungstate และ sodium molybdate ในกรด phosphoric และ HCl

สารละลายโปรตีนมาตรฐานอัลบูมิน 0.2 มก./มล.

**วิธีการ** เติมน้ำ “สารละลายต่าง” 5 มล. ลงในสารละลายโปรตีนที่ต้องการตรวจสอบปริมาตร 1 มล. เขย่าให้เข้ากันดี ตั้งทิ้งไว้ 10 นาที แล้วเติมน้ำ Folin-Ciocalteu reagent 0.5 มล. โดยเร็ว ผสมให้เข้ากันทันที หลังจากนั้น 30 นาทีนำไปอ่านค่าการดูดแสงได้ที่ 750 นาโนเมตร

ควรจะทำกราฟมาตรฐานไว้เพื่อความสะดวกเวลาต้องการหาความเข้มข้นโปรตีนในสารละลายที่เราต้องการจะศึกษา

### การทดลองที่ 3.16 กราฟเส้นโค้งไตเตรชัน (titration curve) ของกรดอะมิโน

**หลักการ** โครงสร้างกรดอะมิโนมีหมู่ที่แตกตัวได้ สามารถให้หรือรับโปรตอนเมื่อมีการเปลี่ยนแปลง pH การแตกตัวของกรดอะมิโนเป็นไปตามสมการของ Henderson-Hasselbalch

$$\text{pH} = \text{pK}_a + \log_{10} \frac{\left[ \begin{array}{c} \text{unprotonated} \\ \text{form (base)} \end{array} \right]}{\left[ \begin{array}{c} \text{protonated} \\ \text{form (acid)} \end{array} \right]}$$

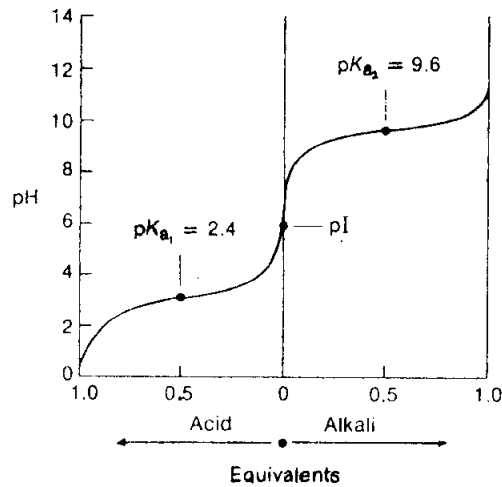


เมื่อความเข้มข้นของกรดอะมิโนในรูปแบบที่เป็นกรดเท่ากับความเข้มข้นของรูปแบบที่เป็นด่างจะทำให้ค่า  $\log_{10} \frac{[\text{unprotonated form (base)}]}{[\text{protonated form (acid)}]}$  ในสมการ Henderson Hasselbalch มีค่าเป็น

$\log_{10}$  ของ 1 ซึ่งเท่ากับศูนย์ ดังนั้นจึงสามารถให้ค่าจำกัดความของ  $pK_a$  ได้ว่าเป็นค่า pH ที่ความเข้มข้นของกรดอะมิโนรูปแบบที่เป็นกรดเท่ากับความเข้มข้นของกรดอะมิโนรูปแบบที่เป็นด่าง

ไกลซีนประกอบด้วยหมู่คาร์บอกซิลและหมู่เอมิโนที่ค่า  $pK_a$  เท่ากับ 2.4 และ 9.6 ตามลำดับ สารละลายไกลซีนที่ pH 6.0 จะเป็น zwitterion หรือ dipolar ion กล่าวคือ หมู่คาร์บอกซิลอยู่ในรูป  $-\text{COO}^-$  หมู่เอมิโนอยู่ในรูป  $-\text{NH}_3^+$  ถ้านำสารละลายนี้ไปเติมกรด pH จะลดลงโดยเร็วในตอนแรกแล้วค่อยลดช้าลง ๆ จนกระทั่งถึง pH 2.4 ซึ่งเป็นค่า  $pK_a$  ถ้ายังกเติมกรดต่อไป คาร์บอกซิเลทไอออนในรูป  $-\text{COO}^-$  ก็จะลดน้อยลงไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งหมดเนื่องจากกลายเป็นรูปแบบ  $-\text{COOH}$  จนหมดสิ้น ในทำนองเดียวกันถ้าเราไตเตรทหมู่  $-\text{NH}_3^+$  ด้วยด่างก็จะได้เส้นโค้งเหมือนกัน ดูรูปภาพประกอบ (รูปที่ 3.18)

จุดตัดบนแกนตั้งระหว่างกราฟเส้นโค้งที่ได้จากการไตเตรทกรดอะมิโนไกลซีนกับกรดและกับด่างก็คือ isoelectric point หรือ  $pI$  นั้นเอง



รูปที่ 3.18 กราฟเส้นโค้งไตเตรชันของกรดอะมิโนไกลซีน

สารเคมี 0.1 M HCl

0.1 M NaOH

สารละลายกรดอะมิโนไกลซีน 0.1 M

บัฟเฟอร์มาตรฐาน pH 6.99

บิวเรตต์

เครื่องมือวัดความเป็นกรดเป็นด่าง (pH Meter)

**วิธีการ** บีบอัดสารละลายกรดอะมิโนไกลซีน 10 มล. ใส่ลงในเบ็คเกอร์ขนาด 100 มล. ทำการปรับมาตรฐาน (standardize) เครื่องมือวัด pH ด้วยบัฟเฟอร์มาตรฐาน pH 6.99 เสร็จแล้วจึงวัด pH ของสารละลายกรดอะมิโนไกลซีน นำสารละลายกรดอะมิโนนี้ไปไตเตรทกับ 0.1 M HCl จากบิวเรตต์ที่ละเอียด ๆ ในตอนแรก ตอนหลังจึงค่อยเพิ่มปริมาณหยดให้มากขึ้น บันทึกค่า pH ที่เปลี่ยนแปลง ไตเตรทจนกระทั่งได้ค่า pH ประมาณ 1.5

ล้างอิเล็กโทรดด้วยน้ำกลั่น ปรับมาตรฐานเครื่องมือวัด pH อีกครั้งหนึ่ง เตรียมสารละลายกรดอะมิโนไกลซีนไว้อีก 10 มล. นำไปไตเตรทกับ 0.1 M NaOH ด้วยวิธีการเดียวกัน จนอ่านค่า pH ได้ประมาณ 12.5 บันทึกผลการเปลี่ยนแปลง pH ด้วย

เขียนกราฟระหว่างปริมาตรกรดหรือด่างที่เติมลงไปกับค่า pH ที่อ่านได้หาค่า isoelectric point และค่า  $pK_a$  ของไกลซีนจากกราฟนี้

### การทดลองเกี่ยวกับโครงสร้างโปรตีน

**การทดลองที่ 8.17** การตรวจหากรดอะมิโนที่อยู่ปลายคาร์บอกซิล (ปลาย C) ของโมเลกุลโปรตีน **หลักการ** เอ็นไซม์ carboxypeptidase จัดเป็นเอ็นไซม์ประเภท exopeptidase สามารถย่อยสลายพันธะเปปไทด์ที่อยู่ทางปลาย C ที่ละพันธะ โดยเริ่มจากพันธะเปปไทด์นอกสุดเข้ามายังพันธะภายในสายเปปไทด์ได้ผลผลิตเป็นกรดอะมิโนอิสระ เปปไทด์ดังกล่าวที่ถูกย่อยสลายไปหนึ่งพันธะก็จะมีคามยาวของสายเปปไทด์ลดน้อยลงไปเท่ากับคามยาวของหนึ่งหน่วยกรดอะมิโน จากนั้นเอ็นไซม์ carboxypeptidase ก็จะย่อยพันธะเปปไทด์ที่เหลือต่อไปอีกเรื่อย ๆ ตามลำดับ ถ้าเราสามารถแยกกรดอะมิโนอิสระซึ่งเป็นผลผลิตตัวแรกออกมาได้ทันโดยไม่ปะปนกับกรดอะมิโนอิสระตัวอื่น ๆ นำไปวิเคราะห์โดยเปเปอร์โครมาโตกราฟีเทียบกับกรดอะมิโนมาตรฐานจะทำให้ทราบว่ากรดอะมิโนที่อยู่ปลาย C เป็นกรดอะมิโนอะไร

**สารเคมี** \* Tris-HCl buffer 25 mM pH 7.5

สารละลายโปรตีน (ribonuclease หรือ muramidase) 10 มก./มล. ในบัฟเฟอร์

trichloroacetic acid (TCA) 100 กรัม/ลิตร

เอ็นไซม์ carboxypeptidase A 1 มก./มล. ในบัฟเฟอร์

หลอด capillary

กระดาษโครมาโตกราฟีวัตต์แมนเบอร์ 1 ขนาด 20x20 ซม.

สารผสมตัวทำละลาย butanol : glacial acetic acid : H<sub>2</sub>O อัตราส่วน 12 : 3 : 5

สารละลายนินไฮดริน 0.2% ในอะซีโตน

กรดอะมิโนมาตรฐาน 10 มก./มล. อะลานีน, อาร์จินีน, ลูซีน, เซอรีน และวาเลีน

อ่างน้ำอุณหภูมิ 37°C

ตู้อบอุณหภูมิ 105°C

บีกเกอร์ขนาดใหญ่หรือถังแก้วพร้อมฝาปิดสำหรับการทำเปเปอร์โครมาโตกราฟี  
เครื่องหมุนเหวี่ยง

**วิธีการ** เติมเอ็นไซม์ carboxypeptidase A 2.0 มล. ลงในหลอดทดลองซึ่งมีสารละลายโปรตีน  
อยู่แล้ว 2.0 มล. เขย่าให้เข้ากันดีรีบนำไปแช่ในอ่างน้ำอุณหภูมิ 37°C โดยเร็ว ที่เวลา 0, 10, 20,  
30 และ 60 นาทีหลังจากนั้นให้บีบอัดสารละลายจากหลอดทดลองออกมาทีละ 0.5 มล. ผสมกับ  
10% TCA 0.5 มล. นำไปเข้าเครื่องหมุนเหวี่ยงให้ตกตะกอน ของเหลวใสที่ได้ให้นำไปทำเปเปอร์  
โครมาโตกราฟี

นำกระดาษโครมาโตกราฟีวัดคัมแมนเบอร์ 1 ขนาด 20x20 ซม. มากระยะให้พอเหมาะ  
โดยเว้นจากริมซ้ายขวาเข้ามาด้านละ 3.0 ซม. เว้นจากขอบล่างขึ้นมา 1.0 ซม. จุดต่าง ๆ ที่จะหยด  
สารลงไปมีทั้งหมด 10 จุดแต่ละจุดห่างกันประมาณ 1.5 ซม.

จุดที่ 1 กรดอะมิโนมาตรฐานอะลานีน

จุดที่ 2 กรดอะมิโนมาตรฐานอาร์จินีน

จุดที่ 3 กรดอะมิโนมาตรฐานลูซีน

จุดที่ 4 กรดอะมิโนมาตรฐานเซอรีน

จุดที่ 5 กรดอะมิโนมาตรฐานวาเลีน

จุดที่ 6 ส่วนใสที่ได้จากการทดลองเมื่อเวลา 0 นาที

จุดที่ 7 ส่วนใสที่ได้จากการทดลองเมื่อเวลา 10 นาที

จุดที่ 8 ส่วนใสที่ได้จากการทดลองเมื่อเวลา 20 นาที

จุดที่ 9 ส่วนใสที่ได้จากการทดลองเมื่อเวลา 30 นาที

จุดที่ 10 ส่วนใสที่ได้จากการทดลองเมื่อเวลา 60 นาที

ใช้หลอด capillary หยดสารลงบนตำแหน่งต่าง ๆ ดังกำหนดพยายามให้เส้นผ่านศูนย์กลาง  
 $\leq 3$  มิลลิเมตร รอให้แห้งเสียก่อนจึงหยดซ้ำลงไปใหม่จนได้ปริมาณตามที่ต้องการ เมื่อสารตามจุด  
ต่าง ๆ แห้งดีแล้วโค้งริมกระดาษด้านซ้ายขวาเข้าหากันให้เป็นรูปทรงกระบอก เย็บริมสองด้านนี้  
ให้ติดกันโดยใช้เครื่องเย็บกระดาษ นำไปวางในบีกเกอร์หรือถังแก้วซึ่งมีฝาปิด ภายในมีสาร  
ผสมตัวทำละลาย butanol : glacial acetic acid : H<sub>2</sub>O 12 : 3 : 5 ระดับสูงไม่เกิน 1 ซม. สารผสม  
ตัวทำละลายนี้ต้องเตรียมใส่ภาชนะล่วงหน้าไว้ก่อนราวครึ่งชั่วโมงเพื่อให้ภายในภาชนะอิ่มตัวด้วย  
ไอระเหยของสารผสมตัวทำละลาย เวลาวางกระดาษลงในภาชนะต้องระวังมิให้จุดต่าง ๆ ของ  
สารอยู่ต่ำกว่าระดับของสารผสมตัวทำละลาย มิฉะนั้นแล้วสารต่าง ๆ จะถูกชะออกมาหมด ปิดฝา

ให้ตีป्लอยให้สารผสมตัวทำละลายซึมจากด้านล่างขึ้นด้านบน แบบนี้เรียกว่าเปเปอร์โครมาโตกราฟีแบบ ascending จนกระทั่งอีก 2 ซม. จะถึงปลายกระดาษตอนบน ยกมันกระดาษออกมาจากภาชนะ ใช้ดินสอขีดระดับการเคลื่อนที่ของตัวทำละลาย คลี่กระดาษออกผึ่งให้แห้งอาจใช้เครื่องเป่าผมก็ได้แล้วพ่นด้วยสารละลายนินไฮดริน 0.2% ในตู้ควัน ทำให้แห้งพอหมาดแล้วเอาเข้าตู้อบอุณหภูมิ 105°C เป็นเวลา 2-3 นาที จะปรากฏจุดต่าง ๆ ของกรดอะมิโนขึ้นมาบนกระดาษ กรดอะมิโนส่วนใหญ่ให้สีม่วง ยกเว้นโปรลีนและไฮดรอกซีโปรลีนที่ให้สีเหลืองกับนินไฮดริน จากผลการทดลองนี้ให้บอกว่าการอะมิโนใดที่อยู่ที่ปลาย C ของโปรตีนที่กำหนดให้

**การทดลองที่ 3.18** การตรวจหากรดอะมิโนที่อยู่ปลายอะมิโน (ปลาย N) ของโมเลกุลโปรตีนหลักการ แซงเกอร์รีเอเจนต์มี 1-fluoro-2, 4-dinitrobenzene เป็นองค์ประกอบ จะทำปฏิกิริยากับกรดอะมิโนที่ปลาย N ของโมเลกุลโปรตีนในสภาวะความเป็นด่างอย่างอ่อน (ดูหน้า 85 ด้วย) หลังจากนั้นนำโปรตีนไปไฮโดรไลซ์ด้วย 6 M HCl ให้เป็นกรดอะมิโนอิสระ ยกเว้นกรดอะมิโนตัวที่อยู่ทางปลาย N จะอยู่ในรูปอนุพันธ์ DNP ของกรดอะมิโน นำอนุพันธ์นี้ไปวิเคราะห์โดยเปเปอร์โครมาโตกราฟี ในกรณีที่ไฮโดรไลสจากกรด (acid hydrolysate) มีทั้งอนุพันธ์ DNP ของกรดอะมิโนที่เป็นนอนโพลาร์และโพลาร์ปนกันอยู่ เราสามารถสกัดอนุพันธ์ DNP กรดอะมิโนที่เป็นนอนโพลาร์ออกได้โดยใช้เอเธอร์ ส่วนอนุพันธ์ DNP ของกรดอะมิโนประเภทโพลาร์ก็ยังคงอยู่ใน aqueous phase เหมือนเดิม

**สารเคมี** โปรตีน (ซีโมไกลบิน muramidase หรือ ribonuclease)

NaHCO<sub>3</sub>

6 M HCl, HCl เข้มข้น

อีเธอร์ (ที่ปราศจากเปอร์ออกไซด์)

สารละลายของ 1-fluoro-2, 4-dinitrobenzene 5% ปริมาตร/ปริมาตร ในเอทานอล (FDNB หรือ DNFB)

\*sodium phthalate buffer 0.1 M pH 4.6

\*sodium phosphate buffer 0.75 M pH 6.0

อะซีโตน

กระดาษโครมาโตกราฟีวัตต์แมนเบอร์ 4

อนุพันธ์ (DNP-กรดอะมิโน) มาตรฐานไกลซีน วาลีน โลซีน และเฟนิลอะลานีน (ควรเก็บไว้ในที่มืด)

เครื่องมือสำหรับทำเปเปอร์โครมาโตกราฟี

เครื่องเขย่า

ตู้อบอุณหภูมิ 110°ซ

ampoule

หลอดแสง UV

**วิธีการ** ก๊าซเตรียมอนุพันธ์ DNP ของกรดอะมิโน : ชั่งโปรตีนประมาณ 10-20 มก. ผสมกับ  $\text{NaHCO}_3$  ด้วยน้ำหนักที่เท่ากัน เติมน้ำลงไป 2 มล. จากนั้นใส่สารละลาย FDNB ด้วยปริมาตรสองเท่าของสารที่มีอยู่แล้ว นำเข้าเครื่องเขย่าเป็นเวลา 2 ชม. ที่อุณหภูมิห้องตามปกติ พยายามรักษาให้ pH อยู่ประมาณ 8-9 โดยการเติม  $\text{NaHCO}_3$  เพิ่มลงไปถ้าจำเป็น ถ้า pH ต่ำเกินไปจะมีการตกตะกอนเกิดขึ้น สกัดสารแขวนลอย (suspension) ที่ได้ด้วยอีเธอร์ที่ปราศจากเปอร์ออกไซด์สามครั้งเพื่อแยกอนุพันธ์ DNP ออกมา ปรับ pH ให้เป็น 1.0 โดยประมาณด้วยกรดแก่ แล้วสกัดด้วยอีเธอร์ที่ปราศจากเปอร์ออกไซด์ปริมาตรเท่ากันอีกสามครั้ง นำอีเธอร์ที่ได้หมดทุกครั้งมารวมกันระเหยให้แห้งในตู้ควั่นเติมอะซีโตน 0.2 มล. ถ่ายใส่ ampoule แล้วระเหยอะซีโตนออกให้หมดเติม 6 M HCl ปริมาตร 1 มล. ปิด ampoule แบบปิดประทับตรา (seal) นำเข้าตู้อบอุณหภูมิ 110°ซ นาน 18 ชั่วโมง เพื่อทำการไฮโดรไลซิสแบบสมบูรณ์

เมื่อครบเวลาตามกำหนดนำ ampoule ออกมาทำให้เย็นค่อย ๆ เปิด ampoule อย่างระมัดระวัง เติมน้ำ 1 มล. แล้วสกัดด้วยอีเธอร์สามครั้ง ๆ ละ 2 มล. รวบรวมอีเธอร์ทุกครั้งเข้าด้วยกันระเหยให้แห้งจะได้อนุพันธ์ DNP ของกรดอะมิโนที่ต้องการ เวลาจะทำเปเปอร์โครมาโตกราฟีให้ละลายด้วยอะซีโตนปริมาตรเพียงเล็กน้อย

**การทำเปเปอร์โครมาโตกราฟี** : เทคนิคต่าง ๆ เหมือนการทดลองที่ 3.17 ใช้หลอด capillary หยดอนุพันธ์ DNP ของกรดอะมิโนที่เตรียมได้ลงบนกระดาษโครมาโตกราฟี วัตต์แมนเบอร์ 4 ที่อิมมัวด้วย phthalate buffer จนกระทั่งเห็นเป็นจุดสีเหลืองชัดเจน พร้อมกับอนุพันธ์ (DNP-กรดอะมิโน) มาตรฐานต่าง ๆ ที่กำหนดให้ เมื่อแห้งดีแล้วนำไปทำเปเปอร์โครมาโตกราฟีแบบ ascending ใช้บัฟเฟอร์ phosphate 0.75 M pH 6.0 เป็นระบบตัวทำละลาย

4-

#### การเตรียมสารละลายบางชนิดที่ใช้ในการทดลอง

1. acetate buffer 0.1 M pH 5.0

ผสม glacial acetic acid 5.6 มล. กับน้ำกลั่น 900 มล. ปรับ pH ให้ได้ 5.0 โดยการเติมสารละลาย NaOH ที่ละลาย พร้อมกับการคนไปเรื่อย ๆ ปรับปริมาตรทั้งหมดให้เป็น 1 ลิตรด้วยน้ำกลั่น

2. Millon's reagent  
mercuric sulphate 150 กรัม/ลิตร ใน 15%  $H_2SO_4$  ซึ่งเปลี่ยนแปลงมาจากสารละลายดั้งเดิมที่ประกอบด้วย mercuric nitrate ใน 50%  $HNO_3$
  3. acetate buffer 4 M pH 5.5  
ผสม glacial acetic acid 228.7 มล. กับน้ำกลั่น 670 มล. ปรับ pH เป็น 5.5 โดยการเติมสารละลาย NaOH ที่ละหยดขณะที่คนอยู่เรื่อย ๆ ปรับปริมาตรสุดท้ายเป็น 1 ลิตรด้วยน้ำกลั่น
  4. นินไฮดรินรีเอเจนต์  
ละลายนินไฮดริน 0.8 กรัมและไฮดรินแดนทิน (hydrindantin) 0.12 กรัม ใน methyl cellosolve 30 มล. เติม acetate buffer 4M pH 5.5 ปริมาตร 10 มล. เก็บใส่ขวดสีชาไว้ ควรจะเตรียมใช้ในวันที่จะทำการทดลองเท่านั้น
  5. ไบยูเรตรีเอเจนต์  
ละลาย  $CuSO_4 \cdot 5H_2O$  3 กรัม และ sodium potassium tartrate 9 กรัม ใน 0.2 M NaOH 500 มล. เติม KI 5 กรัม ปรับปริมาตรทั้งหมดเป็น 1 ลิตร ด้วย 0.2 M NaOH
  6. Tris-HCl buffer 25 mM pH 7.5  
เตรียมสารละลาย Tris (hydroxymethyl) aminomethane 50 mM และ HCl 50 mM ไว้ให้พร้อมใช้สารละลาย Tris 50 mM ปริมาตร 50 มล. เติม 50 mM HCl ลงไปที่ละน้อยขณะที่คนไปด้วยจนได้ pH 7.5 ตามต้องการ ปรับปริมาตรเป็น 100 มล. ด้วยน้ำกลั่น
  7. sodium phthalate buffer 0.1 M pH 4.6  
เตรียมสารละลาย 0.2 M NaOH และ 0.2 M potassium hydrogen phthalate ไว้ใช้ 50 มล. ของ 0.2 M potassium hydrogen phthalate เติม 0.2 M NaOH ลงไปที่ละน้อยในขณะเดียวกันก็คนไปด้วยเมื่อได้ pH 4.6 ตามต้องการแล้ว ปรับปริมาตรเป็น 100 มล. ด้วยน้ำกลั่น
  8. sodium phosphate buffer 0.75 M pH 6.0  
เตรียมสารละลาย 1.5 M NaOH และ 1.5 M  $NaH_2PO_4$  ไว้ 50 มล. ของ 1.5 M  $NaH_2PO_4$  เติม 1.5 M NaOH ไปเรื่อยพร้อมทั้งคนด้วยจนกระทั่งได้ pH 6.0 ที่ต้องการ ปรับปริมาตรเป็น 100 มล. ด้วยน้ำกลั่น
-

### คำถามท้ายบท

1. เขียนสูตรโครงสร้างแบบ zwitterion ของอะลานีน พร้อมทั้งบอกด้วยว่าโมเลกุลนี้ทำปฏิกิริยาอย่างไรกับ ก) ไฮโดรเจนไอออน ( $H^+$ ) ข) ไฮดรอกไซด์ไอออน ( $OH^-$ )
2. บอกชื่อกรดอะมิโนที่ให้ผลบวกต่อ sulphur test
3. การทดลองในข้อ 2 ให้ตะกอนดำของสารใด? และเมื่อตะกอนดำนี้ทำปฏิกิริยากับกรด HCl เข้มข้นจะให้ผลผลิตผลอะไร?
4. ทำไมผิวหนังที่ถูกกรด  $HNO_3$  จึงมีสีเหลือง?
5. สารประกอบชนิดใดที่ให้ผลบวกต่อ biuret test?
6. ผลบวกของการตรวจสอบต่อไปนี้เป็นเช่นไร? สารชนิดใดที่ให้ผลบวกต่อการทดสอบเหล่านี้
  - ก) Biuret test
  - ข) Ninhydrin test
  - ค) Xanthoproteic test
  - ง) Millon's test
  - จ) Sakaguchi's test

7.  $\text{HgCl}_2$  สามารถฆ่าเชื้อโรคได้อย่างไร?
8.  $\text{AgNO}_3$  ที่ความเข้มข้นต่ำมาก ๆ สามารถป้องกันการติดเชื้อที่ตาได้โดยเฉพาะในเด็กเกิดใหม่ ให้อธิบายหลักการอันนี้และถ้า  $\text{AgNO}_3$  มีความเข้มข้นสูงมาก จะเกิดผลอย่างไร?
9. เราใช้อะไรเป็นยาแก้พิษสำหรับคนที่กินสารพวกไอออนของโลหะหนัก เช่น  $\text{Ag}^{+1}$ ,  $\text{Hg}^{+2}$
10. หลังจากให้ยาแก้พิษแล้วทำไมจึงต้องพยายามทำให้คนไข้อาเจียน?
11. ให้อธิบายชื่อวิธีการต่าง ๆ ในการตกตะกอนอัลบูมินออกจากสารละลายอัลบูมิน
12. การตกตะกอนโปรตีนโดยใช้  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$  นั้นมีข้อดีว่าการตกตะกอนแบบอื่น ๆ อย่างไร?
13. ถ้าโปรตีนไฮโดรไลสให้ผลลบต่อ biuret test ท่านจะสรุปผลอย่างไร?
14. อธิบายความหมายคำว่าอัลคาลอยด์รีเอเจนต์



15. อธิบายหลักการของการตกตะกอนโปรตีนโดยใช้เอธานอล
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
16. การหาปริมาณโปรตีนโดยวิธีของ Folin-Lowry มีหลักการอย่างไร?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
17. กราฟเส้นโค้งไตเตรชันของกรดอะมิโนไลซีนจะเหมือนกับกราฟของกรดอะมิโนไกลซีนหรือไม่?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
18. อธิบายความหมายคำว่า isoelectric point
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
19. จากการทดลอง 3.16 กำหนดค่า  $pK_a$  ของกรดอะมิโนไกลซีนเท่ากับ 2.4 และ 9.6 ตามลำดับ ให้หาค่า  $pI$  โดยมีต้องเขียนกราฟ
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
20. อธิบายการทำงานของเอ็นไซม์ carboxypeptidase A เปรียบเทียบกับเอ็นไซม์ aminopeptidase

21. บอกหลักการคร่าว ๆ ของเปเปอร์โครมาโตกราฟีแบบ ascending

22. บอกสภาวะ (condition) ของการไฮโดรไลซิสโปรตีนแบบสมบูรณ์

23. FDNB ทำปฏิกิริยากับหมู่  $\leq$ -NH<sub>2</sub> ของกรดอะมิโนไลซีนได้หรือไม่?

24. กรดอะมิโนใดที่ให้สีเหลืองเวลาทำ ninhydrin test?

25. จากตารางที่ 3.3 ซึ่งแสดงค่า pK<sub>a</sub> ให้หาประจุสุทธิ (-, 0 หรือ +) ของกรดอะมิโนไกลซีน แอสปาทิก ไลซีน และฮิสติดีน ที่ pH ต่าง ๆ ต่อไปนี้

ก) pH 1.0

ข) pH 2.1

ค) pH 4.0

ง) pH 10

คำตอบ gly ก) + ข) + ค) + ง) -

asp ก) + ข) + ค) - ง) -

lys ก) + ข) + ค) + ง) 0/-

his ก) + ข) + ค) + ง) -

26. ในการทำเปเปอร์อิเล็กโตรโฟรีซิส (paper electrophoresis) ของสารละลายผสมระหว่างกรดอะมิโนไกลซีน อะลานีน กลูตามิก ไลซีน อาร์จินีนและเซอรีน ที่ pH 6.0 อยากทราบว่า
- กรดอะมิโนใดที่วิ่งไปยังขั้ว anode เร็วที่สุด?
  - กรดอะมิโนใดที่วิ่งไปยังขั้ว cathode เร็วที่สุด?
  - กรดอะมิโนใดที่ยังคงอยู่ที่จุดเริ่มต้น หรือมีการเคลื่อนที่ห่างจากจุดเริ่มต้นบ้างเล็กน้อย

คำตอบ ก) glu

ข) lys, arg

ค) gly, ala, ser-

27. กำหนดเปปไทด์ให้ 4 สายดังต่อไปนี้

1. Lys-asp-gly-ala-ala-glu-ser-gly

2. Ala-ala-his-arg-glu-lys-phe-ile

3. Tyr-cys-lys-ala-arg-arg-gly

4. Phe-ala-glu-ser-ala-gly

ก) ถ้านำเปปไทด์เหล่านี้ไปย่อยสลายด้วยเอนไซม์ trypsin จะได้ผลิตภัณฑ์อะไร?

ข) เมื่อนำผลิตภัณฑ์นั้นทำปฏิกิริยาต่อไปกับ 2, 4-dinitrofluorobenzene แล้วทำการไฮโดรไลซิสด้วย 6 M HCl จะได้ผลเป็นอย่างไร? ให้เขียนอนุพันธ์ DNP ของกรดอะมิโนที่เกิดขึ้น

คำตอบ ก) 1. Lys, asp-gly-ala-ala-glu-ser-gly

2. Ala-ala-his-arg, glu-lys, phe-ile
  3. Tyr-cys-lys, ala-arg, arg, gly
  4. Phe-ala-glu-ser-ala-gly
- ข) 1. 2, 4-DNP-lys; 2, 4-DNP-asp  
 2. 2, 4-DNP-ala; 2, 4-DNP-glu; 2, 4-DNP-phe  
 3. 2, 4-DNP-tyr; 2, 4-DNP-ala; 2, 4-DNP-arg; 2, 4-DNP-gly  
 4. 2, 4-DNP-phe
28. การเรียงลำดับของกรดอะมิโนในสายเปปไทด์ที่กำหนดให้เป็นดังนี้  
 Val-ala-lys-glu-glu-phe-val-met-tyr-cys-glu-trp-met-gly-gly-phe
- ก) เขียนผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นถ้านำเปปไทด์นี้ไปย่อยสลายด้วยเอ็นไซม์ chymotrypsin  
 ข) เมื่อนำผลิตภัณฑ์ในข้อ ก. ไปทำปฏิกิริยากับ cyanogen bromide จะให้ผลเช่นไร?

คำตอบ ก) Val-ala-lys-glu-glu-phe, val-met-tyr, cys-glu-trp, met-gly-gly-phe

ข) Val-ala-lys-glu-glu-phe, val-homoserine lactone, tyr, cys-glu-trp, homoserine lactone, gly-gly-phe

29. เตกตระเปปไทด์ชนิดหนึ่งนำไปทำปฏิกิริยากับ 2, 4-dinitrofluorobenzene และไฮโดรไลซิสด้วย 6 M HCl จะให้อนุพันธ์ DNP ของกรดอะมิโนวาเลอีนและกรดอะมิโนอื่นอีกสามตัว ถ้านำเตกตระเปปไทด์นี้ไปย่อยสลายด้วยเอ็นไซม์ trypsin จะให้เปปไทด์ออกมาสองส่วน ส่วนแรกเมื่อนำไปรีดิวซ์ด้วย  $\text{LiBH}_4$  จะให้อะมิโนอัลกอฮอล์ (amino alcohol) ของไกลซีนกับกรดอะมิโนอีกตัวหนึ่ง ซึ่งให้สีเหลืองกับนินไฮดริน ให้หาการเรียงตัวของกรดอะมิโนในเตกตระเปปไทด์นี้

**คำตอบ** Val-lys (arg)-pro-gly

30. เปนตะเปปไทด์สายหนึ่งมีองค์ประกอบดังนี้ asp, arg, leu, ser, tyr เมื่อนำไปทำปฏิกิริยากับ เอ็ดมานรีเอเจนต์ เพื่อที่จะหาการเรียงตัวของกรดอะมิโนพบว่าองค์ประกอบของเปนตะเปปไทด์ ที่เหลือในแต่ละรอบเป็นดังนี้

รอบที่ 1 : arg, asp, leu, ser

รอบที่ 2 : arg, asp, ser

รอบที่ 3 : arg, ser

ให้บอกว่าการเรียงตัวของกรดอะมิโนในเปปไทด์สายนี้เป็นอย่างไร?

**คำตอบ** Tyr-leu-asp-arg-ser

หรือ

Tyr-leu-asp-ser-arg

---

