Thesis Title Microbial Conversion Study of Nitrate to Nitrite by

Modern Liquid Chromatography

Author Mr. Jirasak Threeprom

Ph.D. Chemistry

Examining Committee

Associate Professor Dr. Surasak Watanesk

Associate Professor Dr. Ruangsri Watanesk

Member

Associate Professor Dr. Pairote Wiriyacharee

Member

Dr. Pairoje Kijjanapanich

Member

Professor Dr. Richard L. Deming

Member

ABSTRACT

Three types of nitrate reducing bacteria (Micrococcus varians, Staphyllococcus saprophyticus and S. epidermis) were studied on their reduction ability of nitrate to nitrite. Ion interaction chromatographic technique was used for separating and detecting both analyte anions. The colony color of M. varians was yellow, meanwhile those of S. saprophyticus and S. epidermis were gray and grayish white, respectively. After 48 hours of fermentation in the broth, the amount of the colonies of M. varians, S. saprophyticus and S. epidermis were 3.0×10^7 , 4.0×10^7 and 3.3×10^6 cfu/ml, respectively. The effects of the inoculated conditions (heat, acid, base, alcohol and the cell breakage by sonication) on their growth were investigated. It was found that heating, acidity and sonication resulted in the perfect inhibition, meanwhile incomplete inhibition occurred as the effects of basicity and alcohol.

The amount of remaining nitrate and nitrite produced in the fermented broth containing nitrate reducing bacteria were determined successfully by using ion interaction chromatographic technique. It was carried out by using octylammonium-o-

phosphate as the ion interaction reagent (IIR) and C-18 column as the separating column. In order to obtain the optimum condition for determining nitrite and nitrate in the fermented cultured broths (BHI broth and S. broth), the effects of the chromatographic variables (i.e. wavelength, pH, IIR concentration, ACN concentration and types of the separating column) on separation were studied. Under the optimum conditions, the method provided good accuracy (100±10 % recovery), high precision (<5% RSD of peak area), wide linearity range (0.05-200 ppm) and high sensitivity (ppb level) for determining the analyte anions. Therefore, the simultaneous determination of nitrite and nitrate in fermented broth was done with high reliability which, in turn, created an understanding of the real happening on the reduction of nitrate to nitrite.

The reduction characteristics of nitrate to nitrite by these bacteria were evaluated. It was found that both of *M. varians* and *S. epidermis* could reduce nitrate to nitrite (nitrate reductase enzyme was produced), while *S. saprophyticus* did not show any reduction behavior. In the case of *M. varians*, nitrate was slowly reduced to nitrite in the period of the first 6-36 hours of fermentation, then the enzyme activity was inhibited by the acidity which was produced in the fermented broth with the final pH of about 6.8. For *S. epidermis*, nitrate was rapidly reduced to nitrite within the first 12 hours of fermentation. Then, the enzyme activity was stopped due to the low pH of fermented system with the final pH of about 6.0.

The appropriate conditions for the function of nitrate reductase enzyme were studied. It was found that the optimal temperature and pH of the solution were 50 $^{\circ}$ C and 6.5±0.5, respectively and the specific activity of enzyme produced by S. epidermis was more than M. varians did, in either case of with or without nitrate addition.

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์

การศึกษาการเปลี่ยนสภาพในเตรตเป็นในใตรต์ด้วยจุลินทรีซ์โดย

โครมาโทกราฟีของเหลวสมัยใหม่

ชื่อผู้เขียน

นายจิรศักด์ ศรีพรหม

วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาเคมี

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

รองศาสตราจารย์ คร. สุรศักดิ์ วัฒเนสก์ ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ คร. เรื่องศรี วัฒเนสก์ กรรมการ

รองศาสตราจารย์ คร. ไพโรจน์ วิริยจารี

คร. ใพโรจน์ กิจจนะพานิช กรรมการ

ศาสตราจารย์ คร. ริชาร์ค แอล. เคมมิง กรรมการ

บทคัดย่อ

ได้ศึกษาความสามารถของเชื้อในเตรตรีคิวซิงแบคทีเรีย 3 ชนิด (ไมโครคอคคัสแวเรียนส์, สแทฟิลโล คอคคัสซาโพรไฟติคัส และ สแทฟิลโลคอคคัสเอพิเคอร์มิส) ในการเปลี่ยนในเตรตไปเป็นในไทรท์ โดยใช้เทคนิค ใยออนอินเตอร์แอ็คชันโครมาโทกราฟิในการแยกและตรวจวัดไอออนทั้งสอง เชื้อไมโครคอคคัสแวเรียนส์มีโคโลนีสีเหลืองในขณะที่สีของสแทฟิลโลคอคคัสซาโพรไฟติคัสและสแทฟิลโลคอคคัสเอพิเคอร์มิสเป็นสีเทา และสีเทาปนขาว ตามลำคับ หลังจากเลี้ยงเชื้อเป็นเวลา 48 ชั่วโมงในระบบอาหารเหลวแล้วนับจำนวนโคโลนีที่ เกิดขึ้น พบว่าจำนวนเชื้อของไมโครคอคคัสแวเรียนส์, สแทฟิลโลคอคคัสซาโพรไฟติคัส และ สแทฟิลโลคอคคัส เอพิเคอร์มิส เท่ากับ 3.0x10⁷, 4.0x10⁷ และ 3.3x10⁶ ซีเอฟยูต่อมิลลิลิตร ตามลำคับ ได้ศึกษาผลของสภาวะการเลี้ยง ต่อการเจริญของเชื้อทั้งสาม พบว่า ความเป็นกรด ความร้อน และ การให้คลื่นความถี่สูงมีผลขับขั้งการเจริญได้ อย่างสมบูรณ์ ในขณะที่ความเป็นเบสและการเดิมอัลกอฮอล์มีผลน้อยลง

ได้วิเคราะห์หาปริมาณในไตรต์ที่เกิดขึ้นและในเครตที่เหลืออยู่ในระบบอาหารเหลวหมักที่มีเชื้อในเตรตรีคิวซึ่งแบคทีเรียผสมอยู่โดยใช้เทคนิคโอออนอินเตอร์แอ็คชันโครมาโทกราฟี ซึ่งมีออกทิลแอมโมเนียมออร์โท พ่อสเฟตเป็นไอออนอินเตอร์แอ็คชันรีเอเจนต์ (ไอไออาร์) และคอลัมน์ซึ-18เป็นคอลัมน์สำหรับการแยก เพื่อให้ได้ สภาวะที่เหมาะสมสำหรับการวิเคราะห์ในไตรต์และในเครตในอาหารเหลวหมัก (อาหารเหลวแบบบีเอชไอและแบบเอส) ได้ศึกษาผลของพารามิเตอร์ (ความขาวคลื่น, พีเอช, ความเข้มข้นของไอไออาร์, ความเข้มข้นของอะซิโต ในไตรล์ และชนิดของคอลัมน์แยก) ที่มีต่อการแยก เมื่อใช้สภาวะที่เหมาะสมในการหาปริมาณในไตรต์และใน เตรตพบว่าให้ความถูกต้องที่ดี (100±10 เปอร์เซ็นต์ของการกลับคืน), ความแม่นอำดี (<5 เปอร์เซ็นต์อาร์เอสดีของ พื้นที่พีค), ความเป็นเส้นตรงในช่วงกว้าง (0.05-200 พีพีเอ็ม) และ ความไวที่สูง (ระดับพีพีบี) ดังนั้น ปริมาณของ ในไตรต์และในเตรตที่ตรวจพบในตัวอย่างอาหารเหลวหมัก จึงเป็นข้อมูลที่น่าเชื่อถือและทำให้เข้าใจสิ่งที่เกิดขึ้น จริงของการรีดิวซ์ในเตรตที่ตราจพบในไทรต์

จากการประเมินลักษณะเฉพาะของการรีดิวซ์ในเตรตเป็นในไตรต์โดยเชื้อทั้งสาม พบว่า ทั้งไมโครคอค คัสแวเรียนส์ และสแทฟิลโลคอคคัสเอพิเดอร์มิส สามารถเปลี่ยนในเตรตเป็นในไตรต์ (เอนไซม์ในเตรตรีดักเตส ถูกผลิต) ในขณะที่สแทฟิลโลคอคคัสซาโพรไฟติคัส ไม่ได้แสดงพฤติกรรมการเกิดรีดักชัน กรณีของไมโครคอค คัสแวเรียนส์ พบว่าในเตรตเริ่มถูกเปลี่ยนเป็นในไตรต์อย่างช้าๆในช่วง 6-36 ชั่วโมงแรกของการหมัก หลังจากนั้น เอนไซม์จะถูกขับขั้งด้วยความเป็นกรดซึ้งถูกผลิตขึ้นในระบบการหมัก ค่าพีเอชสุดท้ายอยู่ประมาณ 6.8 สำหรับ เชื้อสแทฟิลโลคอคคัสเอพิเคอร์มิส พบว่าในเตรตถูกเปลี่ยนเป็นในไตรต์อย่างรวดเร็วในช่วง 12 ชั่วโมงแรกของ การหมัก หลังจากนั้นเอนไซม์จะถูกขับยั้งด้วยความเป็นกรดในระบบอาหารหมัก ค่าพีเอชสุดท้ายอยู่ประมาณ 6.0

ได้ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการทำงานของเอนไซม์ในเตรศรีดักเตส พบว่าที่อุณหภูมิ 50 องศา เซลเซียส และ พีเอช 6.5±0.5 เป็นสภาวะที่เหมาะสม โดยค่าแอ็กติวิตีจำเพาะของเอนไซม์ที่ผลิตโดยเชื้อสแทฟิล โลกอกคัสเอพิเดอร์มิส มีค่ามากกว่าของเชื้อไมโครคอกคัสแวเรียนส์ ทั้งในระบบที่มีการเติมและไม่เติมในเตรต ในอาหารเลี้ยงเชื้อ