

การสกัด และฤทธิ์ยับยั้งจุลินทรีย์ของเบต้ากลูแคนจากเห็ดถั่งเช่าสีทอง

Extraction and Anti-Microbial Properties of Betaglucan from *Cordyceps militalis*

วิชุดา กล้าเวช¹ ชนิดา กุประดิษฐ์¹ ปิยะมาศ जानนอก² ทฤทัย โสตนวินิชย์วงศ์³ สุนิสา สีนาค³

E-mail: wichuda.kl@rmuti.ac.th, chanida.ku@rmuti.ac.th, piyamart.ja@rmuti.ac.th, kaewharuthai@gmail.com,

sunisa76888@gmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสกัดเบต้ากลูแคนจากดอกเห็ดถั่งเช่าสีทอง โดยทำการสกัดด้วยตัวทำละลายเอทานอล และน้ำปราศจากไอออน เมื่อนำสารสกัดหยาบจากเห็ดถั่งเช่าสีทองที่ได้มาวิเคราะห์ปริมาณเบต้ากลูแคน พบว่า การสกัดด้วยเอทานอล 70 เปอร์เซ็นต์ สามารถสกัดเบต้ากลูแคนได้ 15.36 ± 0.37 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร ซึ่งสูงกว่าการสกัดด้วยน้ำ ที่มีค่าเท่ากับ 12.49 ± 0.37 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร เมื่อนำสารสกัดหยาบที่ได้มาทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพกับเชื้อก่อโรคทั้ง 4 ชนิด ได้แก่ *Escherichia coli*, *Bacillus subtilis*, *Staphylococcus aureus* และ *Aspergillus niger* ผลการทดสอบฤทธิ์ต้านแบคทีเรียและเชื้อรา พบว่า สารสกัดหยาบที่สกัดด้วยน้ำ ความเข้มข้น 50 มก./มล. และ 100 มก./มล. ไม่สามารถยับยั้งเชื้อแบคทีเรียและเชื้อราได้ ส่วนสารสกัดเอทานอล 70 เปอร์เซ็นต์ ความเข้มข้น 50 มก./มล. สามารถยับยั้งเชื้อ *S. aureus* ได้เพียงเชื้อเดียว ในขณะที่สารสกัดเอทานอล 70 เปอร์เซ็นต์ ความเข้มข้น 100 มก./มล. สามารถยับยั้งได้ทั้งเชื้อแบคทีเรียและเชื้อรา จากผลการทดลองสามารถสรุปได้ว่า การสกัดเห็ดถั่งเช่าสีทองด้วยเอทานอลจะได้ผลผลิตเบต้ากลูแคนมากกว่าการสกัดด้วยน้ำ นอกจากนี้สารสกัดหยาบที่สกัดด้วยเอทานอลจะสามารถยับยั้งเชื้อแบคทีเรียและเชื้อราได้ดีกว่าสารสกัดหยาบจากน้ำ

คำสำคัญ: เบต้ากลูแคน ดอกเห็ดถั่งเช่าสีทอง ฤทธิ์ทางชีวภาพ สารสกัดหยาบ

Abstract

The objective of this research was to studied beta-glucan from fruiting body of *Cordyceps militalis* extract. When the ethanol and deionized water were used as the extraction solvents. The result showed the beta-glucan content from fruiting body of *Cordyceps militalis* crude extract, it was found that the extract at 70% ethanol extraction was able to extract 15.36 ± 0.37 mg/ml of beta-glucan which is higher than the deionized water Extraction. The result exhibited 12.49 ± 0.37 mg/ml of beta-glucan. In addition, when the biological activity of crude extracts obtained were tested to against four pathogens such as *Escherichia coli*, *Bacillus subtilis*, *Staphylococcus aureus* and *Aspergillus niger*. The results of antibacterial and antifungal activity tests were found that the water extract at 50 and 100 mg/ml concentrations did not inhibit bacteria and fungi. Moreover, the crude extract with 50 mg/ml when extract with 70% ethanol, it was able to inhibit *S. aureus* infection only. While the ethanol extract at the concentration of 100 mg/ml was able to completely inhibit both bacteria and fungi. From the results of the study, it can be concluded that the extraction of fruiting body of *Cordyceps militalis* with ethanol showed a yield of beta-glucan more than the water extraction. Finally, the crude extract was extracted with ethanol is able to inhibit bacteria and fungi better than the crude extract from water.

Keywords: Beta-glucan, fruiting body of *Cordyceps militaris*, Bioactive compound, crude extract

ความเป็นมาของปัญหา

เห็ดถั่งเช่า (*Cordyceps militaris*) เป็นราแมลง (Entomofungus) ในกลุ่มแอสโคไมซีต (Ascomycetes) จัดเป็นสิ่งมีชีวิตในอาณาจักรฟังไจ (fungi Kingdom) เป็นเห็ดเมืองหนาวจัดอยู่ในกลุ่มของเห็ดที่เป็นยา (Medicinal mushroom) จะพบมากในทุ่งหญ้าบนภูเขาที่ระดับความสูง 10,000-12,000 ฟุต ในแถบประเทศจีน ทิเบต เทือกเขาหิมาลัย เนปาล และภูฏาน เป็นเห็ดที่ทุกคนทั่วโลกนิยมรับประทานกันมาก เนื่องจากในเห็ดถั่งเช่ามีคุณสมบัติที่ช่วยในการรักษาโรคต่างๆ และสามารถแยกสายพันธุ์ของเห็ดถั่งเช่า

¹ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

² อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

³ นักศึกษาปริญญาตรี สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

(*Ophiocordyceps sinensis*) เห็ดถั่งเช่าสีทอง (*C. militaris*) เห็ดถั่งเช่าหิมะ (*Paecilomyces tenuipes* หรือ *Isaria japonica*) และเห็ดถั่งเช่าจ๊กจั่น (*P. scicadae* หรือ *I. sinclairii*) (ณัฐพงษ์ สิงห์ภูงา และคณะ, 2559) ซึ่งในประเทศไทยคนไทยจะนิยมรับประทานเห็ดถั่งเช่าสีทองมากเพราะเป็นสายพันธุ์ที่สามารถเพาะเลี้ยงได้ในประเทศไทยจึงทำให้เห็ดถั่งเช่าสีทองมีราคาค่อนข้างสูงถึง กิโลกรัมละ 8,000 - 15,000 บาท/กก. เห็ดอบแห้งราคากิโลกรัมละ 40,000 - 50,000 บาท ดอกสดในขวดเพาะเลี้ยง ราคาขวดละ 700 - 1,000 บาท (สุภาพร อารัญญ, 2562) ต่อมาได้มีการนำเห็ดถั่งเช่าสีทองมาใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต่างๆ เนื่องจากในเห็ดถั่งเช่าสีทองมีสารประกอบที่ประกอบไปด้วยสารอาหาร วิตามิน เกลือแร่ และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ เช่น คอร์โดซิปีน (cordycepin) เบต้ากลูแคน (β -Glucans) และอะดีโนซีน (adenosine) ที่สูงกว่าเห็ดถั่งเช่าแท้ (ปวีณา น้อยทัฬห และคณะ, 2561) และมีสรรพคุณที่ช่วยในการกระตุ้นภูมิคุ้มกันโรคในร่างกายได้ ช่วยเสริมระบบภูมิคุ้มกัน ช่วยฟื้นฟูการทำงานของไตและลดภาวะแทรกซ้อนจากโรคไตช่วยทำให้ไตกลับมาทำงานได้ดีขึ้น ลดระดับไขมันในปัสสาวะ ลดความดันโลหิต ควบคุมระดับไขมันในเลือด ลดคอเลสเตอรอล บรรเทาอาการโรคหอบหืดและมีฤทธิ์ยับยั้งเซลล์มะเร็งในระยะลุกลามไม่ให้แพร่กระจาย (มลธิรา ศรีถาวร และคณะ, 2562) และผลของการรับประทานเห็ดถั่งเช่ายังมีผลข้างเคียงอยู่มากเช่น มีฤทธิ์เสริมกับยาปฏิชีวนะที่อาจให้ผลมากเกินไปเพราะเห็ดถั่งเช่าสีทอง จะมีฤทธิ์ช่วยลดระดับน้ำตาลในเส้นเลือดในผู้ป่วยโรคเบาหวาน ผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูงเพราะอาจทำให้น้ำตาลลดมากเกินไปจนเป็นอันตรายได้ และผู้ที่กำลังจะเข้ารับการรักษาไม่ควรรับประทานเห็ดถั่งเช่าสีทองเพราะมีฤทธิ์ทำให้เลือดแข็งตัวซ้ำด้านการเกาะกลุ่มของเลือดจึงอาจทำให้เกิดอาการรุนแรงได้

นอกจากนี้ยังมีรายงานอีกหลายเรื่องที่ยังมีงานการค้นพบเบต้ากลูแคน (β -Glucans) ที่ได้จากสิ่งมีชีวิตจำพวกเห็ด แต่ยังไม่มียารายงานที่การสกัดและการวิเคราะห์ปริมาณเบต้ากลูแคนในเห็ดถั่งเช่าสีทอง ซึ่งเบต้ากลูแคนที่ได้จากเห็ดนั้นมีประโยชน์และคุณสมบัติในการป้องกันโรคและป้องกันโรครวมถึงแพ้ตัวเองได้ และมีโครงสร้างที่ประกอบไปด้วยพอลิแซ็กคาไรด์ (polysaccharide) มี 1,3- β -Glucan เป็นโครงสร้างหลักบริเวณแกนกลาง (backbone) และมีสายกิ่งที่แตกแขนงออกมา (branch) โดยสายกิ่งอาจเป็นชนิด 1,4- β -Glucan หรือ 1,6-11-Glucan (ภูเบศร์ นิลาทะวงศ์, 2560)

ในปัจจุบันได้มีการนำเห็ดถั่งเช่าสีทอง มาทำเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารหลายชนิด เนื่องจากในเห็ดถั่งเช่าสีทองอุดมไปด้วยเบต้ากลูแคน (β -Glucans) แร่ธาตุและสารอาหารต่างๆ ปัจจุบันเห็ดถั่งเช่าสีทองเริ่มเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายเนื่องจากเป็นเห็ดที่มีสารอาหารที่ครบถ้วน และมีสารคอร์โดซิปีนที่จัดเป็นสารออกฤทธิ์ทางยาที่มีเฉพาะในเห็ดตระกูลถั่งเช่า จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่า ยังไม่มีการนำเห็ดถั่งเช่าสีทองมาศึกษาหาปริมาณเบต้ากลูแคน แต่มีบางรายงานที่มีการนำเห็ดถั่งเช่าสีทองมาศึกษาฤทธิ์ทางชีวภาพในการต้านเชื้อแบคทีเรียแล้วบางชนิด ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงสนใจวิธีการสกัดเบต้ากลูแคนจากดอกเห็ดถั่งเช่าสีทองอบแห้งด้วยตัวทำละลายที่เหมาะสม เพื่อให้ได้สารสกัดหยาบแล้วนำสารที่ได้มาวิเคราะห์หาปริมาณเบต้ากลูแคนด้วยชุด Mushroom and Yeast Beta - Glucan Assay Kit และทำการทดสอบการต้านเชื้อแบคทีเรียและเชื้อราจากสารสกัดเห็ดถั่งเช่าโดยทำการทดสอบกับเชื้อ 4 ชนิด คือ *E. coli*, *B. subtilis*, *S. aureus* และ *A. niger*

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการสกัดเบต้ากลูแคนในดอกเห็ดถั่งเช่าสีทอง
2. เพื่อทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพในการต้านเชื้อแบคทีเรีย และเชื้อราจากสารสกัดดอกเห็ดถั่งเช่าสีทอง

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประเภทของการวิจัย
การวิจัยประเภททดลอง

2. ตัวอย่างดอกเห็ดถั่งเช่าสีทอง

ตัวอย่างเห็ดถั่งเช่า และฐานเห็ดถั่งเช่าแบบผงบดละเอียดได้รับความอนุเคราะห์จากร้านดีไลฟ์ ต.บ้านใหม่ อ.เมือง จ.

นครราชสีมา แล้วนำมาอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง เพื่อนำมาใช้ในการสกัดเบต้ากลูแคน

3. การศึกษาวิธีการสกัดเบต้ากลูแคนในดอกเห็ดถั่งเช่าสีทอง

3.1 การสกัดด้วยน้ำ

นำเห็ดถั่งเช่าที่อบแห้งมาบดละเอียดด้วยโกร่งบด ปริมาณ 2 กรัม เติมน้ำ 20 มล. สกัดที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียสเซลเซียส ในหม้อนึ่งฆ่าเชื้อโดยใช้ไอน้ำร้อนแรงดันสูง 121 องศาเซลเซียส 30 นาที กรองด้วยกระดาษกรอง NO.1 นำมาระเหยด้วยเครื่อง Rotary evaporator ซึ่งน้ำหนักแห้งด้วยเครื่องชั่ง 4 ตำแหน่ง ปรับความเข้มข้นด้วยน้ำให้ได้ความเข้มข้น 100 มก/

มล. สารสกัดที่ได้เก็บไว้ที่อุณหภูมิ -4 องศาเซลเซียส เพื่อนำมาใช้ในการวิเคราะห์ปริมาณเบต้ากลูแคน (มลธิรา ศรีถาวรและคณะ, 2562)

3.2 การสกัดด้วยเอทานอลเข้มข้น 70 เปอร์เซ็นต์

นำเห็ดแห้งเข้าสีทองที่อบแห้งมาบดละเอียดด้วยโกร่งบด ปริมาณ 2 กรัม เติมน้ำเอทานอล 70% 20 มล. สกัดในอ่างควบคุมอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง กรองด้วยกระดาษกรอง NO.1 นำมาระเหยด้วยเครื่อง Rotary evaporator ซึ่งน้ำหนักแห้งด้วยเครื่องชั่ง 4 ตำแหน่ง ละลายกลับด้วยเอทานอลเข้มข้น 70 เปอร์เซ็นต์ สารสกัดที่ได้เก็บไว้ที่อุณหภูมิ -4 องศาเซลเซียส เพื่อนำมาใช้ในการวิเคราะห์ปริมาณเบต้ากลูแคน (มลธิรา ศรีถาวร และคณะ, 2562)

4. การวิเคราะห์หาปริมาณเบต้ากลูแคนจากดอกเห็ดแห้งเข้าสีทอง

4.1 การวิเคราะห์เบต้ากลูแคนทั้งหมดจากดอกเห็ดแห้งเข้าสีทอง

4.1.1 การวิเคราะห์เบต้ากลูแคนทั้งหมดจากดอกเห็ดแห้งเข้าสีทอง

4.1.1.1 นำตัวอย่างดอกเห็ดแห้งเข้า 100 มก. ใส่ใน culture tube ขนาด 20x125 มม.

4.1.1.2 เติมน้ำ hydrochloric acid ความเข้มข้น 12 โมลาร์ ประมาณ 2 มล. ลงใน culture tube ที่มี

ตัวอย่างปิดฝาเขย่าด้วย vortex mixer นำหลอดแช่ลงในอ่างควบคุมอุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง เขย่าทุก 15 นาที จนครบ 2 ชั่วโมง

4.1.1.3 เติมน้ำกลั่น 10 มล. ผสมให้เข้ากันด้วย vortex mixer คลายฝาหลอดออกและวางหลอด culture tube ลงใน water bath ที่มีอุณหภูมิประมาณ 100 องศาเซลเซียส ตั้งไว้เป็นเวลา 5 นาทีหลังจากนั้นปิดฝาหลอดให้แน่นแล้ววางทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 2 ชั่วโมง แล้วเติมน้ำละลาย KOH ความเข้มข้น 10 โมลาร์ ปริมาตร 6 มล.

4.1.1.4 ถ่ายสารทั้งหมดลงใน volumetric flask ขนาด 100 มล. หลังจากนั้นใช้ Sodium acetate buffer ความเข้มข้น 200 มิลลิโมลาร์ pH 5.0 ปรับปริมาตรและผสมให้เข้ากันด้วยเครื่อง vortex mixer

4.1.1.5 นำไปปั่นเหวี่ยงที่ความเร็วรอบ 1500 rpm เป็นเวลา 10 นาที

4.1.2 การหาปริมาณ D-Glucose

4.1.2.1 นำสารที่ได้จากการปั่นเหวี่ยง 0.1 มล. ใส่หลอดทดลองขนาด 16x100 มม. เติมน้ำ (exo-1,3-β-glucanase 20μl + β-glucosidase 4μl) 0.1 มล.

4.1.2.2 นำไปต้มในอ่างที่ควบคุมอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 นาที แล้วเติม GOPOD 3 มล.

4.1.2.3 นำไปต้มในอ่างที่ควบคุมอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที แล้วนำไปวัดค่าดูดกลืนแสง

ที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร

สมการที่ใช้ในคำนวณหาปริมาณเบต้ากลูแคนทั้งหมด

$$\begin{aligned} \text{Total Glucan (\%W/W)} &= \Delta E \times F \times 100 / 0.1 \times 1 / 1000 \times 100 / W \times 162 / 180 \\ &= \Delta E \times F / W \times 90 \end{aligned}$$

ΔE = ค่าการดูดกลืนแสงของ test - ค่าการดูดกลืนแสงของ blank

F = แฟกเตอร์เปลี่ยนจากค่าการดูดกลืนแสงเป็นหน่วย μg ของ D-glucose
= 100 (μg ของ D-glucose standard) ค่าการดูดกลืนแสงของ GOPOD สำหรับ 100 μg ของ D-Glucose standard

100/0.1 = volume correction factor สำหรับ ปริมาณ total glucan

1/1000 = เปลี่ยนหน่วยจาก μg เป็น มก.

100/W = เปลี่ยนหน่วยกลับเป็น 100 มก. ของตัวอย่างที่นำมาวิเคราะห์

W = น้ำหนักของตัวอย่างที่นำมาวิเคราะห์

162/180 = การเปลี่ยนสูตรการคำนวณ จาก free D-Glucose เป็น anhydroglucose หรือ Beta-Glucan

4.2 การวิเคราะห์หาปริมาณ Alpha-Glucan

สกัดสารเห็ดแห้งเข้าสีทอง 100 มก. ใส่ใน culture tube ขนาด 20x125 มม.

1) ใส่ magnetic stirrer bar ขนาด 5x15 มม. ลงในหลอดทดลอง หลังจากนั้นเติมน้ำละลาย KOH ความเข้มข้น 10 โมลาร์ ปริมาตร 2 มล. ผสมให้เข้ากันแล้ววางทิ้งไว้ในที่เย็นประมาณ 20 นาที

- 2) เติมน Sodium acetate buffer ความเข้มข้น 1.2 โมลาร์, pH 3.8 ปริมาตร 8 มล. ลงในหลอดทดลอง ผสมให้เข้ากันด้วยเครื่อง vortex mixer จากนั้นเติม Amyloglucosidase (1630 μL) + invertase (500 μL) ปริมาตร 0.2 มล. ผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำหลอดทดลองไปวางไว้ในอ่างควบคุมอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที (เขย่าเป็นระยะ)
- 3) แล้วนำมาปั่นเหวี่ยงที่ความเร็วรอบ 1500 rpm เป็นเวลา 10 นาที
- 4) นำสารที่ได้จากการปั่นเหวี่ยง 0.1 มล. ใส่ในหลอดทดลองขนาด 16x100 มม. แล้วเติม buffer (pH 5) 0.1 มล. เติมน GOPOD 3.0 มล.
- 5) นำไปต้มในอ่างที่ควบคุมอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที แล้วนำไปวัดค่าดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 510 นาโนเมตร

สมการที่ใช้ในคำนวณหาปริมาณ Alpha-Glucan

$$\text{Alpha-glucan (\%W/W)} = \Delta E \times F \times 1000 \text{ หรือ } 103 \times 1/1000 \times 100/W \times 162/180$$

$$= \Delta E \times F/W \times 9.27 \text{ (สำหรับปริมาตรสุดท้ายเท่ากับ 10.3 มล.)}$$

$$\Delta E = \text{ค่าการดูดกลืนแสงของ test} - \text{ค่าการดูดกลืนแสงของ blank}$$

$$F = \text{แฟกเตอร์เปลี่ยนจากค่าการดูดกลืนแสงเป็นหน่วย } \mu\text{g} \text{ ของ D-glucose}$$

$$= 100 (\mu\text{g} \text{ ของ D-Glucose standard}) \text{ ค่าการดูดกลืนแสงของ GOPOD} \\ \text{สำหรับ } 100 \mu\text{g} \text{ ของ D-Glucose standard}$$

$$103 = \text{volume correction factor สำหรับแอลฟา-กลูแคน}$$

$$1/1000 = \text{เปลี่ยนหน่วยจาก } \mu\text{g} \text{ เป็น มก.}$$

$$100/W = \text{เปลี่ยนหน่วยกลับเป็น 100 มก. ของตัวอย่างที่นำมาวิเคราะห์}$$

$$W = \text{น้ำหนักของตัวอย่างที่นำมาวิเคราะห์}$$

$$162/180 = \text{การเปลี่ยนสูตรการคำนวณ จาก free D-glucose เป็น anhydroglucose} \\ \text{หรือ Beta-Glucan}$$

การคำนวณหาปริมาณ Beta-Glucan

ปริมาณสาร Beta-Glucan คำนวณได้จากสมการ

$$\text{Beta-Glucan (\%W/W)} = \text{Total glucan (\%W/W)} - \text{Alpha-Glucan (\%W/W)}$$

5. เตรียมเชื้อที่ทำการทดสอบ

นำกล้าเชื้อ *E. coli*, *B. subtilis*, *S. aureus* มาเพาะเลี้ยงบนอาหาร LB แล้วย้ายลงอาหารเหลว NB บ่มที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง (นุศวัติ พจนานุกิจ และคณะ, 2553) ส่วนเชื้อรา *Aspergillus niger* นำมาเลี้ยงบนอาหาร PDA บ่มที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 7 วัน (วรภา มหากาญจนกุล และคณะ, 2559)

6. การทดสอบฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรียและเชื้อรา

ทดสอบเชื้อแบคทีเรียด้วยวิธี นำอาหาร Mueller-Hinton agar (MHA) (อาหารเลี้ยงเชื้อสำหรับทดสอบความไวต่อสารต้านจุลชีพ) มาแบ่งช่องเป็น 6 ช่อง แล้วนำเชื้อ *E. coli*, *B. subtilis*, และ *S. aureus* ที่เลี้ยงไว้บนอาหารเหลว NB มา swab ลงบนอาหารแข็ง Mueller-Hinton agar (MHA) โดยทำ 3 ซ้ำ แล้วนำ paper disc จุ่มสารที่ต้องการทดสอบ (น้ำปราศจากไอออน เอทานอล เข้มข้น 70% ตัวอย่างสารสกัดหยาบในตัวทำละลายน้ำ และเอทานอล และยาปฏิชีวนะ ได้แก่ Ampicillin) นำมาวางบนอาหารแข็ง Mueller-Hinton agar (MHA) ในแต่ละช่อง บ่มที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง (วรภา มหากาญจนกุล และคณะ, 2559)

ทดสอบเชื้อรา *A. niger* ด้วยวิธี poisoned food technique โดยเตรียมอาหาร PDA ปริมาตร 20 มล. แล้วนำสารสกัดหยาบจากเห็ดถึงเช้าผสมใส่ในอาหาร PDA เพลทละ 1 มล. หลังจากผิวหน้าของอาหารที่ผสมสารสกัดแห้งสนิท นำชิ้นวุ้นที่ได้จากการใช้ Cork borer ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 0.5 ซม. เจาะเส้นใยรอบโคโลนีรา *A. niger* ที่มีอายุ 7 วัน วางลงบนผิวหน้าอาหารที่ผสมนำสารสกัดหยาบจากเห็ดถึงเช้า บ่มที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ทำการทดลอง 3 ซ้ำ บันทึกผล (ธารทิพย์ รัตนะ, 2559)

7. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยค่าเฉลี่ย (Mean) และ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

ผลการวิจัย

1. การศึกษาการสกัดเบต้ากลูแคนในดอกเห็ดถึงเข้าสู่ท้อง

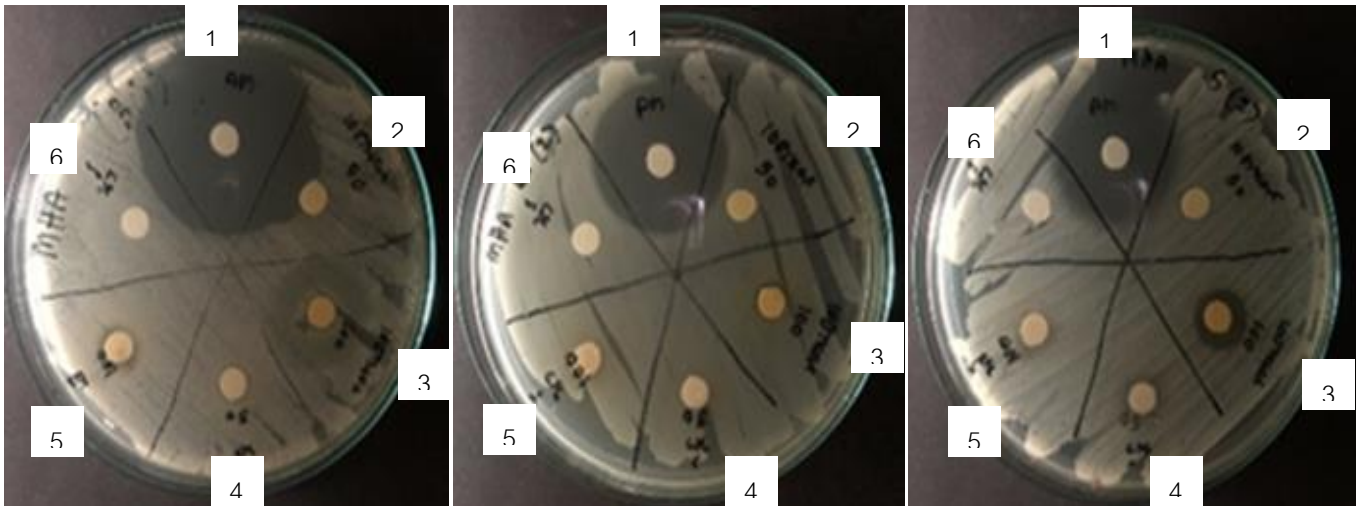
การศึกษาปริมาณเบต้ากลูแคนในเห็ดถึงเข้าสู่ท้องที่สกัดด้วยน้ำและเอทานอล ที่ความเข้มข้น 100 mg/ml โดยทำการวิเคราะห์กับชุดทดสอบ Mushroom and Yeast Beta-Glucan ค่าที่ได้จะปรากฏผลดังตารางที่ 1 ซึ่งจะพบว่าปริมาณเบต้ากลูแคนที่สกัดด้วยเอทานอลจะมีมากกว่าการสกัดด้วยน้ำปราศจากไอออน

ตารางที่ 1 ปริมาณเบต้ากลูแคนในดอกเห็ดถึงเข้าสู่ท้อง

ตัวอย่างสารสกัด	ปริมาณเบต้ากลูแคน (มก./มล.) ± S.D.
สารสกัดด้วยน้ำ	12.49 ± 0.37
สารสกัดด้วยเอทานอล	15.36 ± 0.37

2. การทดสอบฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรียและเชื้อรา

การทดสอบฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรียและเชื้อราที่ก่อโรคทั้ง 4 ชนิด ได้แก่ *B. subtilis*, *S. aureus*, *E. coli* และเชื้อรา *A. niger* จากสารสกัดดอกเห็ดถึงเข้าสู่ที่สกัดด้วยน้ำ และเอทานอลเข้มข้น 70 เปอร์เซ็นต์ โดยผลของวงใส (Clear zone) ที่มีค่าเป็นบวกเป็นสารสกัดหยาบจากเอทานอลเข้มข้น 70 เปอร์เซ็นต์ (หมายเลข 3) แสดงถึงการยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคได้ ในขณะที่สารสกัดหยาบจากน้ำปราศจากไอออนไม่สามารถยับยั้งจุลินทรีย์ก่อโรค แสดงดังภาพประกอบที่ 1 – 3



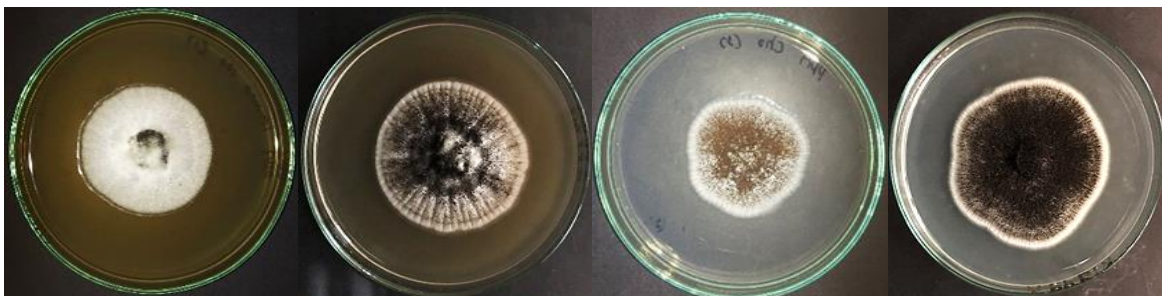
B. subtilis

E. coli

S. aureus

ภาพประกอบที่ 1 โชนการยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรียที่ก่อโรคทั้ง 3 สายพันธุ์ ได้แก่ *B. subtilis*, *S. aureus*, และ *E. coli*

โดย 1: Amphotericin, 2: สารสกัดเอทานอลเข้มข้น 50 มก./มล., 3: สารสกัดเอทานอลเข้มข้น 100 มก./มล., 4: สารสกัดน้ำเข้มข้น 50 มก./มล., 5: สารสกัดน้ำเข้มข้น 100 มก./มล. และ 6: น้ำปราศจากไอออน (control)



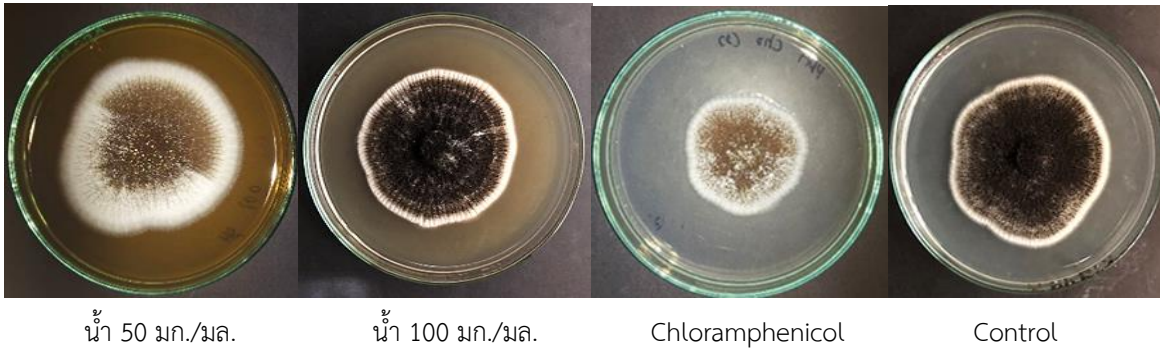
เอทานอล 50 มก./มล.

เอทานอล 100 มก./มล.

Chloramphenicol

Control

ภาพประกอบที่ 2 โชนการยับยั้งการเจริญของ *Aspergillus niger* จากเห็ดถึงเข้าสู่ที่สกัดด้วยเอทานอล



ภาพประกอบที่ 3 โชนการยับยั้งการเจริญของ *Aspergillus niger* จากเห็ดถั่งเช่าที่สกัดด้วยน้ำ

อภิปรายผล

จากการศึกษาสารสกัดจากดอกเห็ดถั่งเช่าสีทองที่สกัดด้วยน้ำและเอทานอล และวิเคราะห์ด้วยชุด Mushroom and Yeast Beta-Glucan ที่อาศัยหลักการทำงานใช้เอนไซม์ไมโลเนนเนสในการไฮโดรไลซ์เบต้ากลูแคนให้เป็นโอลิโกแซคคาไรด์ จากนั้นใช้เอนไซม์เบต้ากลูโคซิเดส เพื่อไฮโดรไลซ์ โอลิโกแซคคาไรด์ให้เป็นกลูโคส ภายใต้สภาวะที่มีความเป็นกรด จะได้สารละลายที่มีสีชมพูที่เป็นตัวบ่งบอกปริมาณเบต้ากลูแคนในสารสกัด โดยนำค่าที่ได้จากการวิเคราะห์ Total glucan และ Alpha-Glucan มาเข้าสู่สูตรเพื่อคำนวณหาปริมาณเบต้ากลูแคน ซึ่งผลที่ได้แตกต่างจากงานวิจัยของสุภารัตน์ จันทร์เหลือง และระวีวรรณ แก้วอมตวงศ์ (2558) ที่ศึกษาปริมาณเบต้ากลูแคนในเห็ดป่าที่มีการบริโภคในจังหวัดอุบลราชธานี โดยศึกษาในเห็ด 22 ชนิด เมื่อนำปริมาณเบต้ากลูแคนของเห็ดถั่งเช่าสีทองมาเทียบกับปริมาณเบต้ากลูแคนกับเห็ดป่าที่ใช้บริโภค พบว่า เห็ดถั่งเช่าสีทองมีปริมาณเบต้ากลูแคนมากกว่า เห็ดมันปู (*Cantharellus cibarius* Fr.) เห็ดปลวกจิก (*Termitomyces clypeatus* Heim) เห็ดผึ้งนกยูง (*Boletellus emodensis* (Berk.) Sing.) เห็ดผึ้งคราม (*Boletus griseus* Frost.) เห็ดผึ้งเหลือง (*Boletus colossus* Heim.) เห็ดไส้เดือน (*Amanita vaginata* var. *vaginata* (Bull. & Fr.) Vitt.) เห็ดปลวกหยวก (*Termitomyces globules* Heim&Goossens) เห็ดปลวกไถ่น้อย (*Termitomyces microcarpus* (Berk. & Br.)) ส่วนการทดสอบความสามารถในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรค 3 สายพันธุ์ ได้แก่ *S. aureus*, *B. subtilis* และ *E. coli* ด้วยวิธี Disc diffusion test พบว่า สารสกัดเห็ดถั่งเช่าที่ความเข้มข้น 50 และ 100 มก./มล. ไม่สามารถยับยั้งเชื้อแบคทีเรียได้ ในขณะที่ Ampicillin ที่เป็น Positive control สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อโดยวัดขนาดวงใสได้ 3.50 ± 0.10 ซม. สารสกัดจากดอกเห็ดถั่งเช่าสีทองที่สกัดด้วยตัวทำละลายเอทานอลเข้มข้น 70 เปอร์เซ็นต์ ที่ความเข้มข้น 50 มก./มล.สามารถยับยั้งเชื้อ *S. aureus* ได้เพียงเชื้อเดียว โดยให้ผลการยับยั้งเท่ากับขนาดวงใส 0.47 ± 0.40 ซม. เมื่อเทียบกับ Positive control ที่ใช้เป็น Ampicillin ที่มีผลการยับยั้งเท่ากับขนาดวงใส 2.83 ± 0.28 ซม. และ Negative control ที่เป็นน้ำกลั่น ที่ไม่สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อได้ ส่วนสารสกัดที่สกัดด้วยเอทานอลที่ความเข้มข้น 100 มก./มล.สามารถยับยั้งเชื้อได้ทั้ง 3 สายพันธุ์ คือ *S. aureus*, *B. subtilis* และ *E. coli* แต่สามารถยับยั้งได้ดีในเชื้อ *S. aureus* ที่มีผลการยับยั้งเท่ากับ 1.03 ± 0.15 ซม. รองลงมา *E. coli* 0.92 ± 0.26 ซม. และ *B. subtilis* 0.23 ± 0.40 ซม. ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ มลธิรา ศรีถาวร และคณะ (2562) ที่ศึกษาฤทธิ์ต้านแบคทีเรียและฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระของสารสกัดจากดอกและส่วนเส้นใยของเห็ดถั่งเช่าสีทอง ที่พบว่าสารสกัดเห็ดถั่งเช่าในส่วนดอกและส่วนของเส้นใยที่สกัดด้วยตัวทำละลายเอทานอลสามารถยับยั้งเชื้อ *S. epidermidis* TISTR518 ได้ดีที่สุด และเอทานอลสามารถยับยั้งเชื้อ *S. aureus* ได้ดีที่สุด ส่วนสารสกัดที่สกัดด้วยน้ำไม่สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อได้จากตัวทำละลายทั้งหมด นอกจากนี้ผลของการยับยั้งเชื้อราชนิด *Aspergillus niger* ของสารสกัดเบต้ากลูแคนจากเห็ดถั่งเช่าสีทองถือเป็นรายงานแรกที่พบว่าสามารถยับยั้งการเกิดสปอร์ของเชื้อรา ซึ่งพบรายงานของ Bergendiova et al. (2011) สารเบต้ากลูแคนที่สกัดได้จากเห็ดนางรม (*Pleurotus ostreatus*) เมื่อให้ต่อเนื่องเป็นเวลา 3 เดือน ในอาสาสมัครที่เป็นนักกีฬาเพศชาย จำนวน 50 ราย ผลการทดสอบพบว่า อุบัติการณ์การติดเชื้อในระบบทางเดินหายใจ (upper respiratory tract infection) และอุบัติการณ์จากการติดเชื้อ *Staphylococcus aureus* ของอาสาสมัครลดลงอย่างมีนัยสำคัญเมื่อเปรียบเทียบกับกลุ่มควบคุม

สรุปผลการวิจัย

จากการทดลองนี้สามารถสรุปได้ว่าสามารถสกัดเบต้ากลูแคนได้ดีที่สุด โดยการสกัดด้วยเอทานอล 70 เปอร์เซ็นต์ และสารสกัดเบต้ากลูแคนที่ได้สามารถยับยั้งเชื้อก่อโรคได้ นอกจากนี้ยังถือเป็นการรายงานข้อมูลการสกัดเบต้ากลูแคนจากดอกเห็ดถั่งเช่าสีทองและฤทธิ์ยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคเป็นครั้งแรกอีกด้วย

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้
พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพต่อยอดทำเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร หรือใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้
ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป
ควรศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับวิธีการสกัดเบต้ากลูแคน และการต้านเชื้อแบคทีเรียและเชื้อราชนิดอื่น

เอกสารอ้างอิง

- ณัฐพงษ์ สิงห์ภูงา, พิระศักดิ์ ฉายประสาธ, และบุญส่ง แสงอ่อน. (2559). ผลของสูตรอาหารเทียมต่อการเกิดดอกและการผลิตสารสำคัญทางยาของเห็ดถั่งเช่าสีทอง. **วารสารพืชศาสตร์สงขลานครินทร์**. 3(ฉบับพิเศษ): 34-46.
- ธารทิพย์ รัตน์. (2559). ประสิทธิภาพของสารสกัดหยาบจากสับปะรดและมะละกอในการต่อต้านราก่อโรคนแอนแทรกโนสในพริก. **วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 24(3): 456-468.
- ปวีณา น้อยทัพ, เพชรรุ้ง เสนานุช, และจตุรพร รักษ์การ. (2561). การเจริญของเส้นใยถั่งเช่าสีทองบนอาหารแข็งจากธัญพืชต่างชนิด. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**. 49. 3(พิเศษ): 112-117.
- ภูเบศร์ นิลาทะวงศ์. (2560). **ฤทธิ์ทางชีวภาพของสารเบต้ากลูแคน (β -glucan) ในเห็ด**. หน่วยการศึกษาต่อเนื่อง คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. 1-10.
- มลธิรา ศรีถาวร, พุทธวรรณ วาตะ, จิระดา พรหมลา, และสาคร ชินวงศ์. (2562). ฤทธิ์ต้านแบคทีเรียและฤทธิ์ต้านสารอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบส่วนดอกและส่วนเส้นใยของเห็ดถั่งเช่าสีทอง. **Veridian E-Journal**. 6(5): 33-47.
- วรภา มหากาญจนกุล, พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ, กิตติศักดิ์ อินทร์เสวก. (2559). ในการประชุมทางวิชาการของ **มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54**: สาขาวิทยาศาสตร์ สาขาพันธุวิศวกรรม สาขาสถาปัตยกรรมศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร สาขาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. กรุงเทพฯ. 2559. หน้า 815-823.
- สุภาพร อวรัญ. (2562). สูตรอาหารเลี้ยงเชื้อและวิธีการที่เหมาะสมในการเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่าสีทอง. **วิชาการสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร**. 3(2): 15-23.
- สุภารัตน์ จันทร์เหลือง และระวีวรรณ แก้วอมตวงศ์. (2558). การศึกษาหาปริมาณสารเบต้ากลูแคน โปรตีน และเส้นใยในเห็ดป่าที่ **ใช้บริโภคในจังหวัดอุบลราชธานี**. รายงานวิจัยโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมจากมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. 49 หน้า.
- Bergendiova K, Tibenska E, Majtan J (2011). Pleuran (β -glucan from *Pleurotus ostreatus*) supplementation, cellular immune response and respiratory tract infections in athletes. **Eur J Appl Physiol** 111:2033-40.