

Thesis Title Biochemical Study of Lectin from Marine Crabs
Author Mr. Surapong Pinitalang
M.Sc. Biochemistry
Examining Committee Assoc. Prof. Dr. Maitree Suttajit _____ Chairman
 Assist.Prof. Dr. Vichai Wongchai _____ Member
 Assist.Prof. Dr. Lertlakana Bhoopat _____ Member
 Assist.Prof. Dr. Nimit Martin _____ Member

ABSTRACT

To detect the presence of sialic acid in serum and cellular glycoprotein, one can use 8 specific lectins, however it not being practiced due to the limited amount and the expensive price of lectins.

In this research new lectins specific to sialic acid were tested in hemolymph from marine crabs and were be used to estimate sialic acid level in serum by hemagglutination inhibition. The purified lectins were be conjugated with the enzyme, FITC and used for tissue staining. The comparison of sialic acid level between breast cancer, cervix cancer and healthy subjects was done. Hemolymph samples from 30 different kinds of marine crabs were checked for lectins. It was found that 4 kinds of marine crabs contained sialic acid specific lectins. To obtain purified lectin specific to sialic acid, Scylla serrata and Tachypleus gigas were used as the lectin sources. The

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

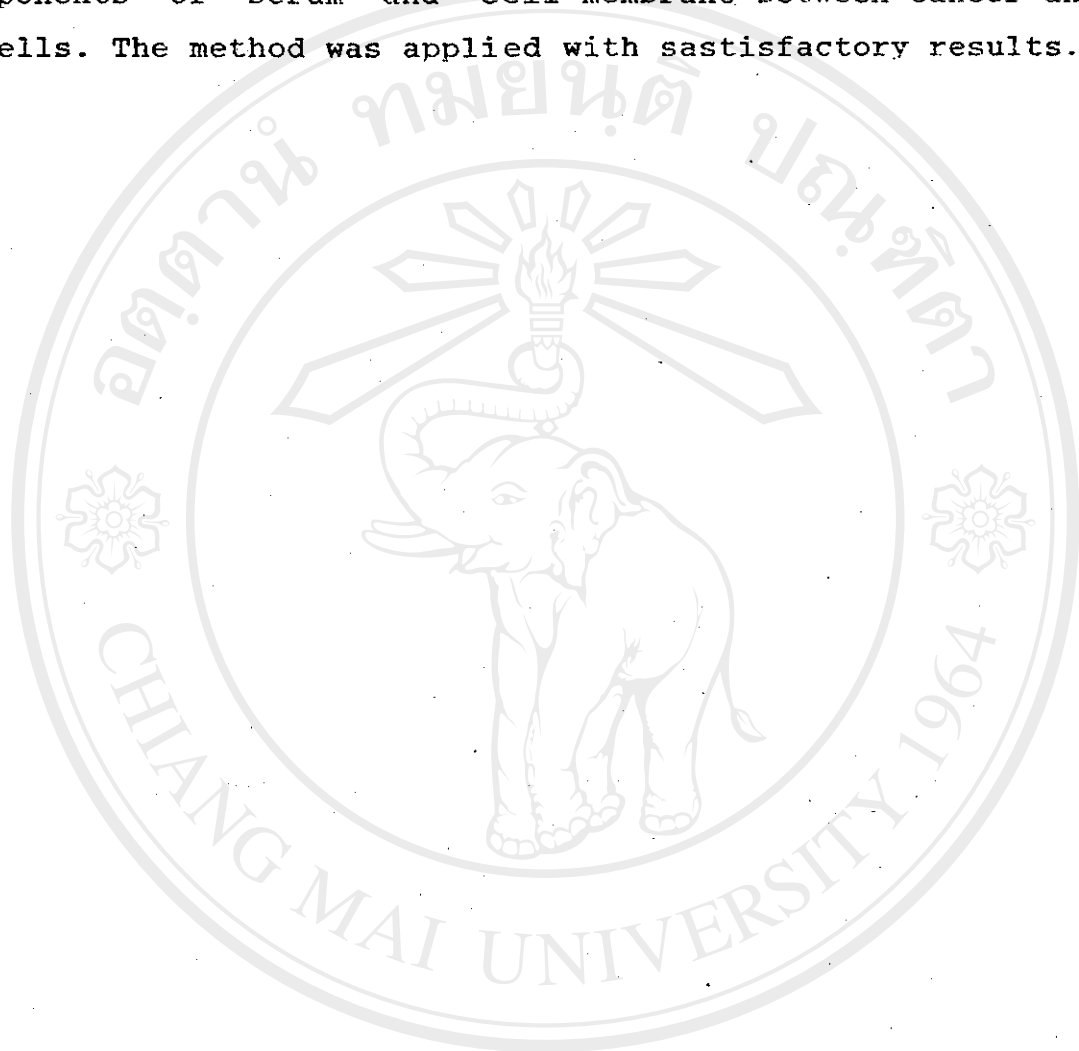
lectins were isolated and purified by affinity chromatography. The lectin obtained from Scylla serrata (scyllin) have a molecular weight of 200,000 daltons, consisted of two sub-units and contained 5 % carbohydrate indicating that the lectin is a glycoprotein.

Scyllin can cause hemagglutination with the same capacity at different temperatures : 4°C, 28°C and 37°C. Optimum hemagglutinability occurred at 7.5 to 8. Ca²⁺ ions are required for hemagglutination. The purified lectins, scyllin, tachyplin (from Tachypleus gigas), and Con A (from Canavalia ensiformis) were conjugated with hoersradish peroxidase (R.Z. = 3.1, specific activity 140.17 units/mg protein) and FITC. The hemagglutination inhibition titer⁻¹ using lectins from Scylla serrata and Tachypleus gigas) were significantly higher in serum from cancer patients (P < 0.001) and were related to serum sialic acid concentrations r = 0.353 and 0.394 respectively. Sialic acid as sialoglycoconjugates in normal cells and cancer cells studied could be detected by the lectin conjugates.

The staining of cell surface glycoproteins in malignant cells was remarkably stronger than in normal ones. It indicates that the amount of sialoglycoproteins increase on the surface of cancer cells.

In conclusion, the natural lectins from crabs can be purified

and practically distinguish the amount of glycoproteins which are components of serum and cell membrane between cancer and normal cells. The method was applied with satisfactory results.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ การศึกษาทางชีวเคมีของ เลคตินจากพุททะเล

ชื่อผู้เขียน นาย สุรพงษ์ พิณกลาง

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ชีวเคมี

คณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

รศ.ดร. ไมตรี สุทธิจิตต์ -----ประธานกรรมการ

ผศ.ดร. วิชัย วงศ์ไชย -----กรรมการ

ผศ.พญ. เลิศลักษณ์ ภูพัฒน์ -----กรรมการ

ผศ.พญ. นิมิต มารัติน -----กรรมการ

บทคัดย่อ

การตรวจสอบกรดไซออลิกในโมเลกุล กลัยโคโปรตีน ในเซรัมและในเซลล์ทางชีววิทยาจะทำได้โดยการใช้เลคตินที่มีความจำเพาะแต่ก็ลำบากมีข้อปัญหาในการปฏิบัติ เพราะว่ามีเลคตินดังกล่าวในปริมาณจำกัดและราคาแพงมาก

วัตถุประสงค์ในการวิจัยครั้งนี้เพื่อหา เลคตินตัวใหม่ที่มีความจำเพาะต่อ กรดไซออลิกจากพุททะเลและนำเลคตินมาใช้วัดระดับกรดไซออลิกที่อยู่ในเซรัมโดย วิธีซีแมกกลูตินเนชั่น เปรียบเทียบระหว่างผู้ป่วยโรคมะเร็งชนิดเต้านม ปากมดลูก และในคนสุขภาพปกติ จึงตรวจหา เลคตินใน ซีโมลิฟท์ของพุททะเลชนิดต่างๆ 30 ชนิด และพบว่า พุททะเล 4 ชนิดมีเลคติน ที่สามารถจับ กรดไซออลิกได้ ได้นำซีโมลิฟท์จาก พูเขียว ซิลลา เขอราตา, และ ทาคีปอัส จีจัส มาแยกเอาเลคตินบริสุทธิ์โดยวิธีแอฟฟิไนตีโครมาโตกราฟีและได้ทำการศึกษาคูสมบัติ ทางชีวเคมี ของเลคตินจาก ซิลลา เขอราตา (ซิลลิน) พบว่ามีน้ำหนักโมเลกุล 200,000 ดาลตันประกอบด้วย 2 หน่วยย่อย มีคาร์โบไฮเดรต เป็นองค์ประกอบ 5 เปอร์เซ็นต์ แสดงว่าเป็นกลัยโคโปรตีน สามารถ เกิดซีแมกกลูตินเนชั่นได้เท่ากับที่ อุณหภูมิ 4 °C 28 °C และ 37 °C มีค่าซีแมกกลูตินเนชั่น ไคเคอร์ว⁻¹ ที่ช่วง พี เอช 7.5 ถึง 8

และต้องการ แคลเซียมอีออน ในการเกิดซีแมกกลูติเนชั่นด้วย เลคตินที่บริสุทธิ์คือ ซิลลิน จาก ซิลลา เชอราตา ทาคีปิน จาก ทาคีปอส จีจัส และ คอน เอ จาก คานาวาเลีย เอนซ์พอร์มีส ถูกนำมาคอนจูเกทกับ เปอร์ออกซิเดส และสัฟลูออเรสซิน ไอโซไฮโอไซยานาเนตโดยใช้เอนไซม์เปอร์ออกซิเดส ที่เตรียมเอง ในการยับยั้งการเกิดซีแมกกลูติเนชั่นในรูปเฮอเอไอ โคเคอร์⁻¹ ระหว่างเซลล์เม็ดเลือดแดงของคนหมู่ออกกับเลคตินจากปูทะเลชนิด ซิลลา เชอราตา และเลคตินจากแมงดาทะเลชนิด ทาคีปอส จีจัส ผลปรากฏว่าค่า เฮอเอไอ โคเคอร์⁻¹ ที่วัดได้ จากเซรุ่ม ผู้ป่วยมะเร็งชนิดต่าง ๆ สูงกว่าค่าที่ได้ จากเซรุ่มของคนสุขภาพปกติอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.001$) ค่าโคเคอร์⁻¹ ดังกล่าวยังสัมพันธ์กับระดับกรดไขมันอิสระ (ที่วัดโดยวิธีทางเคมี) ในเซรุ่มด้วย (ค่าสัมประสิทธิ์ความสัมพันธ์ = 0.353 และ ค่าสัมประสิทธิ์ความสัมพันธ์ = 0.394 ตามลำดับ) สำหรับการตรวจ กรดไขมันอิสระในเซลล์ปกติ และเซลล์มะเร็งโดยใช้เปอร์ออกซิเดส ที่เตรียมเอง ($R.Z. = 3.1$ มีค่ากัมมันตภาพจำเพาะเท่ากับ 140.17 หน่วย ต่อ มิลลิกรัม โปรตีน) และสัฟลูออเรสซิน ไอโซไฮโอไซยานาเนต มาคอนจูเกทกับเลคติน พบว่าเลคตินสามารถติดกลัยโคโปรตีนเยื่อหุ้มเซลล์มะเร็ง เข้มอย่างชัดเจนมากกว่าของเซลล์ปกติ แสดงให้เห็นว่ามีปริมาณไซฮาโลกลัยโคโปรตีนบนเยื่อหุ้มเซลล์มะเร็งมากกว่าเซลล์ปกติ

สรุปได้ว่า การนำ เลคตินธรรมชาติจากปูทะเลมาประยุกต์ใช้ในการวัดความแตกต่างของปริมาณ กลัยโคโปรตีน ซึ่งเป็นส่วนประกอบของเซรุ่มและที่ เยื่อหุ้มเซลล์ระหว่างผู้ป่วยมะเร็ง และคนสุขภาพปกติ นั้นเป็นไปได้และได้ผลเป็นที่น่าพอใจ