

## ผลของสูตรอาหารต่อการเจริญเติบโตและคุณค่าทางอาหารของคีโอโตเซอร์อส

### Effect of media on growth and nutritional composition of *Chaetoceros gracilis*

สุพัตรา ขุนเสนาะ, นพวรรณ ชิมส์ซัง\*, สถาพร ดิเรกบุษราคม และสุวิทย์ วุฒิสุทธิเมธาวี

Supattra Khoonsanoh, Noppawan Chimsung, Sataporn Direkbusarakom and Suwit Wuthisuthimethavee

ศูนย์วิจัยความเป็นเลิศทางด้านกุ้ง สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ นครศรีธรรมราช 80160

โทร/โทรสาร 0-7567-2390/0-7567-2302 อีเมลล์ sru@wu.ac.th

Research Center of Excellence in Shrimp, Walailak University, Nakhon Si Thammarat 80160, Thailand

Tel/Fax: 0-7567-2390/0-7567-2302 E-mail: sru@wu.ac.th

\*Corresponding author: bee\_rie@hotmail.com

### บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของสูตรอาหารต่อการเจริญเติบโตและองค์ประกอบทางโภชนาการคีโอโตเซอร์อส (*Chaetoceros gracilis*) โดยใช้สูตรอาหารที่แตกต่างกัน 3 ชุดการทดลอง ได้แก่ ชุดการทดลองที่ 1 อาหารสูตร F/2 ของ Guillard and Ryther (1962), ชุดการทดลองที่ 2 อาหารสูตรปรับปรุง F/2 ของ Guillard and Ryther (1962) และชุดการทดลองที่ 3 อาหารสำเร็จรูปพร้อมใช้ผลิตโดยศูนย์วิจัยความเป็นเลิศทางด้านกุ้ง มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ จากนั้นนำหัวเชื้อ *C.gracilis* จากห้องปฏิบัติการของศูนย์วิจัยความเป็นเลิศทางด้านกุ้ง มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์มาเพาะเลี้ยงในห้องปฏิบัติการที่ควบคุมสภาวะต่างๆ ได้แก่ ความเค็ม (25 ส่วนในพันส่วน) อุณหภูมิ (25 องศาเซลเซียส) และความเข้มแสง (5,000 ลักซ์) ทำการเก็บตัวอย่าง *C. gracilis* เมื่อเลี้ยงครบ 24, 48 และ 60 ชั่วโมง สุ่มตัวอย่างเพื่อนับจำนวนเซลล์ และวิเคราะห์ค่าโปรตีน ไขมันและสังกะสี ผลการทดลองพบว่า อาหารสูตรที่ 2 มีความหนาแน่นของเซลล์เฉลี่ยอยู่ที่  $6.08 \times 10^6$  เซลล์ต่อมิลลิลิตร และมีปริมาณไขมันในเซลล์เฉลี่ยมีค่า  $8.82 \pm 0.41$  เปอร์เซ็นต์ของ *C.gracilis* ซึ่งมีความมากกว่าอาหารสูตรอื่นๆ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.05$ ) แต่อัตราการเจริญเติบโตจำเพาะ ปริมาณโปรตีน และสังกะสี ของ *C.gracilis* ทั้ง 3 ชุดการทดลองไม่มีความแตกต่างทางสถิติ สรุปได้ว่า อาหารสูตรที่ 2 อาหารสูตรปรับปรุง F/2 ของ Guillard and Ryther (1962) ทำให้ความหนาแน่นของเซลล์ และปริมาณไขมันในเซลล์ของ *C.gracilis* มีค่ามากกว่าชุดการทดลองอื่นๆ

คำสำคัญ: *Chaetoceros gracilis* สูตรอาหาร องค์ประกอบทางโภชนาการ

### Abstract

This study aimed to investigate the effects of three different mediums on growth and cellular nutritional composition of *Chaetoceros gracilis*. *C.gracilis* from laboratory of Research Center of Excellence in Shrimp, Walailak University was cultured under control laboratory conditions; salinity (25 ppt), temperature (25 °C) and light intensity (5,000 lux). Three treatments were performed as treatment 1; F/2 of Guillard and Ryther (1962), treatment 2; modified F/2 of Guillard and Ryther (1962) and treatment 3; media from Research Center of Excellence in Shrimp, Walailak university. Algal cells were collected and counted at 24, 48 and 60 hr after culture using a hemacytometer. Ash, protein content, lipid content and zinc content were analyzed in each treatment. The result showed that treatment 2 has highly average cell density and lipid content ( $6.08 \times 10^6$  cell/ml,  $8.82 \pm 0.41\%$  lipid per cell, respectively) and it has significantly different ( $p < 0.05$ ) comparing with the others. However, the specific growth rate, ash, protein content and zinc content of *C.gracilis* were not significant difference in all treatments. Finally, treatment 2 modified F/2 of Guillard and Ryther (1962) can be increased cell density and lipid content than other treatments.

**Keywords:** *Chaetoceros gracilis*, media, nutritional composition

### คำนำ

คีโตเซอรอส (*Chaetoceros gracilis*) เป็นไดอะตอมที่มีคุณค่าทางอาหารสูงซึ่งประกอบไปด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง (Polyunsaturated Fatty Acid, PUFA) (Tokushima *et al.*, 2016) วิตามิน (Brown *et al.*, 1997; Brown *et al.*, 1989) และสารสี เช่น Fucoxanthin,  $\beta$ -carotene, Chlorophyll (Foo *et al.*, 2015; Tokushima *et al.*, 2016) ด้วยเหตุนี้จึงมีการใช้ *C.gracilis* เป็นอาหารเพื่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างแพร่หลาย มีรายงานการเลี้ยงเป็นอาหารสำหรับแพลงก์ตอนสัตว์ เช่น โรติเฟอร์ (Ortega-Salas and Reyes-Bustamante, 2013) อาร์ทีเมีย (Ahmadi *et al.*, 2017) ก่อนจะใช้อนุบาลสัตว์น้ำวัยอ่อน หรือใช้อนุบาลสัตว์น้ำวัยอ่อนโดยตรง (Khojasteh *et al.*, 2013) รวมทั้งเสริมในอาหารเม็ดสำเร็จรูปสำหรับกุ้งวัยรุ่น (Ekawati *et al.*, 2013) ซึ่งส่งผลดีต่อการเจริญเติบโตและระบบภูมิคุ้มกันของสัตว์น้ำ (Ekawati *et al.*, 2013) อย่างไรก็ตาม การเจริญเติบโตและคุณค่าทางโภชนาการของ *C.gracilis* ขึ้นอยู่กับสภาวะการเลี้ยง โดยมีรายงานว่า คุณภาพสูงสุดที่เลี้ยง *C.gracilis* ไม่ควรเกิน 37 องศาเซลเซียส ซึ่งอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญควรอยู่ในช่วง 20-30 องศาเซลเซียส ความเค็ม 17-25 ส่วนในพันส่วน ความเข้มแสง 500-10,000 ลักซ์ (Wongrat and Wongrat, 2003) อาหารที่ใช้เลี้ยงเป็นปัจจัยสำคัญต่อผลผลิตและคุณค่าทางโภชนาการของ *C.gracilis* ซึ่งอาหารที่นิยมใช้เลี้ยง *C.gracilis* มีหลายสูตร สูตรที่นิยมคือ อาหาร F/2 ของ Guillard and Ryther (1962) (Kutako *et al.*, 2014) อย่างไรก็ตาม มีรายงานการวิจัยที่ปรับปรุงสูตรอาหารดังกล่าว เพื่อให้เหมาะสมกับสภาวะการเลี้ยงในประเทศไทย ในงานวิจัยของ Pimolrat (2009) ได้ศึกษาการผลิต *C.gracilis* โดยใช้อาหาร 4 สูตรด้วยกัน คือ อาหารสูตรมาตรฐาน Guillard and Ryther (1962) F/2, สูตร F/2 m (เป็นสูตรจากศูนย์วิจัย

ความเป็นเลิศทางด้านกึ่ง มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์), อาหารทางการค้าชนิด A และ อาหารทางการค้าชนิด B โดยเซลล์ เริ่มต้นที่  $5 \times 10^5$  เซลล์ต่อมิลลิลิตร พบว่า *C.gracilis* ที่เลี้ยงด้วยสูตรอาหาร F/2 m มีความหนาแน่นเซลล์  $1.2 \times 10^7$  เซลล์ต่อมิลลิลิตรสูงสุด อีกทั้งยังมีองค์ประกอบทางชีวเคมีในส่วนของโปรตีน 62.21 เปอร์เซ็นต์ของวัตถุแห้ง และไขมันรวม 14.76 เปอร์เซ็นต์ของวัตถุแห้ง รวมทั้งมีอาหารสำเร็จพร้อมใช้ของศูนย์วิจัยความเป็นเลิศทางด้านกึ่ง มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ที่ได้พัฒนาขึ้นเพื่อความสะดวกสำหรับการใช้งาน ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงได้ศึกษาเปรียบเทียบอาหารเลี้ยง *C.gracilis* ที่มีความเหมาะสมต่อการเจริญเติบโต และการสะสมของไขมัน ใน *C.gracilis* โดยเลี้ยงภายในห้องปฏิบัติการที่มีการควบคุมสภาวะต่าง ๆ ให้เหมาะสม และศึกษาปริมาณของสังกะสีใน *C.gracilis* ซึ่งเป็นแร่ธาตุที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโต โดยเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของเอนไซม์ของกุ้งขาว รวมทั้งพัฒนาระบบสืบพันธุ์ของกุ้งขาว ทั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางสำหรับการใช้ประโยชน์ *C. gracilis* เป็นแหล่งอาหารเสริมสำหรับกุ้งขาวต่อไป

## อุปกรณ์และวิธีการ

### การวางแผนการทดลอง

วางแผนการทดลองแบบสุ่มตลอด (Complete Randomized Design, CRD) โดยมีสูตรอาหาร 3 สูตร ได้แก่ อาหารสูตรที่ 1 อาหาร F/2 ของ Guillard and Ryther (1962) อาหารสูตรที่ 2 อาหารสูตรปรับปรุง F/2 ของ Guillard and Ryther (1962) และ อาหารสูตรที่ 3 สูตรอาหารพร้อมใช้จากศูนย์วิจัยความเป็นเลิศทางด้านกึ่ง มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ทำการเลี้ยงในโหลแก้วขนาด 5 ลิตร จำนวน 3 ซ้ำต่อสูตรอาหาร ภายในห้องปฏิบัติการเพาะเลี้ยงแพลงก์ตอนที่มีการควบคุมสภาวะ

### การเตรียมอาหารทดลอง

อาหารสูตรที่ 1 ตาม Guillard and Ryther (1962) และอาหารสูตรที่ 2 ( ส่วนประกอบดังแสดงใน Table 1) ทำการเตรียมสูตรอาหารทั้ง 2 สูตร ให้อยู่ในสภาวะปลอดเชื้อโดยใส่ในขวดดูแรน (สีชา) ขนาด 500 มิลลิลิตร นำไป autoclave เพื่อฆ่าเชื้อและทิ้งไว้ให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง เพื่อบอกการใช้งาน ส่วนสูตรอาหารที่ 3 เป็นสูตรอาหารเหลวพร้อมใช้สำหรับงานทดลอง

Table1 Composition of media (g/L)

Formula	media 1 of Guillard and Ryther (1962)	media F/2 of Guillard and Ryther (1962) modified
NaNO <sub>3</sub>	0.075	-
Urea	-	84.15
Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> ·H <sub>2</sub> O	0.005	6.00
FeCl <sub>3</sub> ·6H <sub>2</sub> O	3.15	2.90
Na <sub>2</sub> EDTA·2H <sub>2</sub> O	4.36	10.00
Vitamin B1	0.1	0.40
Vitamin B12	0.0005	0.002
Biotin	0.0005	0.10
CuSO <sub>4</sub> ·5H <sub>2</sub> O	0.01	1.96
ZnSO <sub>4</sub> ·7H <sub>2</sub> O	0.022	4.40
Na <sub>2</sub> MoO <sub>4</sub> ·2H <sub>2</sub> O	0.006	1.26
MnCl <sub>2</sub> ·4H <sub>2</sub> O	0.18	36.00
CoCl <sub>2</sub> ·6H <sub>2</sub> O	0.01	2.00
Na <sub>2</sub> SiO <sub>3</sub> ·9H <sub>2</sub> O	0.03	33.00

นำข้อมูลที่ได้จากตารางข้างต้นคำนวณอัตราส่วน N:P (Rasdi and Qin, 2002)

ตั้งสมการ หามวลโมเลกุลของสาร = มวลอะตอมของธาตุในโมเลกุลรวมกัน

ไนโตรเจน = (ปริมาณสารที่ใช้ x มวลโมเลกุลของไนโตรเจน) / มวลอะตอมของธาตุในโมเลกุลรวมกัน

ฟอสเฟอรัส = (ปริมาณสารที่ใช้ x มวลโมเลกุลของฟอสเฟอรัส) / มวลอะตอมของธาตุในโมเลกุลรวมกัน  
หาอัตราส่วน ของ N:P

### การเลี้ยง *C.gracilis*

หัวเชื้อ *C.gracilis* ได้รับความอนุเคราะห์จากศูนย์วิจัยความเป็นเลิศทางด้านกุ้ง มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ นำมาเลี้ยงในขวดโหลแก้วขนาด 5 ลิตร เติมสูตรอาหาร โดยกำหนดความเข้มข้นของเซลล์เริ่มต้นอยู่ที่  $5 \times 10^5$  เซลล์ต่อมิลลิลิตร (Pimolrat, 2009) มีการควบคุมสภาวะการเลี้ยง ได้แก่ น้ำทะเลฆ่าเชื้อความเค็ม 25 ส่วนในพันส่วน อุณหภูมิ  $25 \pm 2$  องศาเซลเซียส ให้แสงด้วยหลอดไฟฟลูออเรสเซนต์ ที่ระดับความเข้มแสง 5,000 ลักซ์ และให้อากาศต่อเนื่องตลอด 24 ชั่วโมง เติมอาหารทุก ๆ 12 ชั่วโมง (Pimolrat, 2009)

### การเจริญเติบโตของ *C.gracilis*

ทำการเก็บตัวอย่าง *C.gracilis* เมื่อเลี้ยงครบ 24, 48 และ 60 ชั่วโมง และนับจำนวนเซลล์ *C.gracilis* โดยใช้ hemacytometer ภายใต้กล้องจุลทรรศน์แบบใช้แสง (light microscope) ที่มีกำลังขยาย 40x (Wongrat and Wongrat, 2003) นำข้อมูลที่ได้มาคำนวณอัตราการเจริญเติบโตจำเพาะ (specific growth rate:  $\mu$ ) ตามวิธีการของ Guillard and Ryther (1962) อ้างโดย Wongrat and Wongrat (2003)

$$\text{ดังสมการ} \quad \mu = \frac{\ln X_2 - \ln X_1}{t_2 - t_1}$$

เมื่อ  $\mu$  = อัตราการเติบโตจำเพาะ (ต่อชั่วโมง)

$X_1$  = ความหนาแน่นเซลล์เริ่มต้น (เซลล์ต่อมิลลิลิตร)

$X_2$  = ความหนาแน่นเซลล์วันที่เก็บเกี่ยว (เซลล์ต่อมิลลิลิตร)

$t_1$  = เวลาที่เริ่มเพาะเลี้ยงสำหรับ (ชั่วโมง)

$t_2$  = ระยะเวลาที่เก็บเกี่ยวเซลล์สำหรับ (ชั่วโมง)

### การเตรียมตัวอย่าง *C.gracilis* สำหรับการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหาร

นำ *C.gracilis* ที่ได้จากการเลี้ยงด้วยอาหารในแต่ละสูตร มาใส่ในหลอดขนาด 50 มิลลิลิตร เพื่อทำการตกตะกอนเซลล์ โดยใช้เครื่องปั่นเหวี่ยง (Thermo Scientific รุ่น Sorvall Legend XTR Centrifuge) ที่ความเร็ว 4,000 รอบต่อนาที นาน 10 นาที ทำการล้างเซลล์ด้วยน้ำกลั่น 2-3 ครั้ง จากนั้นนำเซลล์ของสาหร่ายมาใส่ในขวดกั้นกลม เพื่อให้เซลล์เคลือบอยู่ที่ผิวด้านในของขวดกั้นกลมแล้วนำไปกลิ้งในอ่างเอทานอล 95 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ -40 องศาเซลเซียส (EYELA รุ่น FDU-1100) และนำไปแช่ที่ตู้แช่ -80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 ชั่วโมง แล้วจึงนำไปเข้าเครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Lyophilization) (EYELA รุ่น PFR-1000) ได้เซลล์แห้งของไดอะตอมเพื่อการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ

### การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของ *C.gracilis*

เซลล์แห้งของ *C.gracilis* ที่เลี้ยงด้วยสูตรอาหารแต่ละสูตร นำมาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ เถ้า ตามวิธี AOAC (1990) โปรตีน โดยเครื่อง C/N combustion รุ่น TRU SPAC® Combustion ไขมัน ดัดแปลงจากวิธีการของ Bligh and Dyer (1959) และวิเคราะห์แร่ธาตุสังกะสี (ส่งตัวอย่างวิเคราะห์ ณ ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์)

### การวิเคราะห์ผลการทดลอง

นำข้อมูลที่ได้จากการทดลองมาวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าเฉลี่ยแบบทางเดียว (One way analysis of variance : ANOVA ) และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วย Duncan's New Multiple Rang Test : DMRT)

## ผลการวิจัย

### 1. จำนวนเซลล์ของ *C.gracilis*

ผลการเลี้ยง *C.gracilis* โดยใช้สูตรอาหารที่แตกต่างกัน 3 สูตร พบว่า ความหนาแน่นของเซลล์ที่เลี้ยงด้วยสูตรอาหารที่ 2 อาหารสูตรปรับปรุง F/2 ของ Guillard and Ryther (1962) และสูตรอาหารที่ 3 มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ( $p < 0.05$ ) แต่มีความหนาแน่นของเซลล์ *C.gracilis* เมื่อเลี้ยงไป 48 และ 60 ชั่วโมง สูงกว่าการเลี้ยงด้วยสูตรอาหารที่ 1 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.05$ ) (Table 2)

Table 2 Density of *C.gracilis*

Treatment	Density of <i>C.gracilis</i> ( $10^6$ cells/mL)			
	1 <sup>st</sup> sampling (24 hour)	2 <sup>nd</sup> sampling (48 hour)	3 <sup>rd</sup> sampling (60 hour)	3 timer Average
T1	2.10 ± 0.12 <sup>a</sup>	4.36 ± 0.14 <sup>a</sup>	6.84 ± 0.32 <sup>a</sup>	4.43 ± 2.4 <sup>a</sup>
T2	3.02 ± 0.08 <sup>a</sup>	6.07 ± 0.13 <sup>b</sup>	9.14 ± 0.15 <sup>b</sup>	6.08 ± 2.5 <sup>a</sup>
T3	2.52 ± 0.08 <sup>a</sup>	5.44 ± 0.2 <sup>b</sup>	8.35 ± 0.3 <sup>b</sup>	5.44 ± 2.4 <sup>a</sup>

Values with different superscript (a-b) differ significantly ( $p > 0.05$ )

<sup>1</sup> Values are means ± SD (n=3)

T 1 = media F/2 of Guillard and Ryther (1962)

T 2 = media F/2 of Guillard and Ryther (1962) modified

T 3 = media from the Center of Excellence in Shrimp Research Walailak University

### 2. อัตราการเจริญเติบโตของ *C.gracilis*

ผลการเลี้ยง *C.gracilis* โดยใช้สูตรอาหารในการเพาะเลี้ยงที่แตกต่างกัน 3 ชุดการทดลอง พบว่า *C. gracilis* ที่ได้รับสูตรอาหารทั้ง 3 สูตร มีการเจริญเติบโตไม่แตกต่างกัน ( $p > 0.05$ ) (Table 3)

Table 3 Specific growth rate fo *C.gracilis*

Treatment	Specific growth rate of <i>C.gracilis</i> ( $10^{-2}$ /hour)			
	1 <sup>st</sup> sampling (24 hour)	2 <sup>nd</sup> sampling (48 hour)	3 <sup>rd</sup> sampling (60 hour)	3 timer Average
T1	0.59 ± 0.02 <sup>a</sup>	0.46 ± 0.01 <sup>a</sup>	0.44 ± 0.01 <sup>a</sup>	0.49 ± 0.01 <sup>a</sup>
T2	0.78 ± 0.01 <sup>a</sup>	0.51 ± 0.01 <sup>a</sup>	0.49 ± 0.01 <sup>a</sup>	0.59 ± 0.01 <sup>a</sup>
T3	0.68 ± 0.02 <sup>a</sup>	0.50 ± 0.01 <sup>a</sup>	0.47 ± 0.01 <sup>a</sup>	0.55 ± 0.01 <sup>a</sup>

Values with different superscript (a-b) differ significantly ( $p > 0.05$ )

<sup>1</sup> Values are means ± SD (n=3)

T 1 = media F/2 of Guillard and Ryther (1962)

T 2 = media F/2 of Guillard and Ryther (1962) modified

T 3 = media from the Center of Excellence in Shrimp Research Walailak University

### 3. คุณค่าทางโภชนาการของ *C. gracilis*

สูตรอาหารที่ต่างกันส่งผลต่อคุณค่าทางอาหาร โดยพบว่า *C.gracilis* ที่ได้รับสูตรอาหารที่ 2 มีปริมาณไขมัน (8.82 เปอร์เซ็นต์) สูงกว่าอย่างมีนัยสำคัญ ( $p < 0.05$ ) เมื่อเปรียบเทียบกับ *C.gracilis* ที่เลี้ยงด้วยสูตรอาหารที่ 1 และ 3 ในขณะที่ปริมาณโปรตีนของ *C.gracilis* ที่เลี้ยงด้วยสูตรอาหารที่ 2 และ 3 ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) แต่มีค่าสูงกว่า *C.gracilis* ที่เลี้ยงด้วยสูตรอาหารที่ 1 อย่างมีนัยสำคัญ ( $p > 0.05$ ) ส่วนปริมาณเถ้าและสังกะสีของ *C.gracilis* ในทุกชุดการทดลองไม่มีความแตกต่างกัน ( $p < 0.05$ ) (Table 4)

**Table 4** Nutritional composition of *C.gracilis*

Treatment	Protein <sup>1</sup> (%)	Lipid <sup>1</sup> (%)	Ash <sup>1</sup> (%)	Zinc <sup>1</sup> (mg/kg)
T1	14.53 ± 0.15 <sup>a</sup>	5.04 ± 0.51 <sup>a</sup>	57.86 ± 0.29 <sup>a</sup>	1074 ± 18.12 <sup>a</sup>
T2	17.23 ± 0.05 <sup>b</sup>	8.82 ± 0.41 <sup>b</sup>	58.61 ± 0.17 <sup>a</sup>	1053.8 ± 18.64 <sup>a</sup>
T3	16.01 ± 0.22 <sup>b</sup>	5.65 ± 0.24 <sup>a</sup>	57.74 ± 0.18 <sup>a</sup>	995.84 ± 16.27 <sup>a</sup>

Values with different superscript (a-b) differ significantly ( $p > 0.05$ )

<sup>1</sup> Values are means ± SD (n=3)

T 1 = media F/2 of Guillard and Ryther (1962)

T 2 = media F/2 of Guillard and Ryther (1962) modified

T 3 = media from the Center of Excellence in Shrimp Research Walailak University

### สรุปและวิจารณ์ผล

แหล่งไนโตรเจนในสูตรอาหารมีผลต่อการเพิ่มจำนวนเซลล์ของ *C.gracilis* โดยสูตรอาหารที่ 1 มีแหล่งของไนโตรเจนแตกต่างกับสูตรอาหาร 2 และ 3 (Table 1) โดยสูตรอาหารที่ 1 ใช้ โซเดียมไนเตรท ( $\text{NaNO}_3$ ) เป็นแหล่งไนโตรเจน (N=14) ในขณะที่สูตรอาหารที่ 2 และ 3 ใช้ ยูเรีย ( $\text{NH}_2\text{CONH}_2$ ) เป็นแหล่งไนโตรเจน (N=28) ส่งผลให้ *C.gracilis* ที่ได้รับสูตรอาหารที่ 2 และ 3 มีปริมาณเซลล์สูงสุด สอดคล้องกับรายงานของ Pimolrat (2009) ที่ได้ทำการทดลองเลี้ยง *C.gracilis* โดยเปรียบเทียบแหล่งไนโตรเจน พบว่า *C. gracilis* ที่ใช้ ยูเรียเป็นแหล่งไนโตรเจน มีจำนวนเซลล์สูงสุด เมื่อเทียบกับ *C.gracilis* ที่เลี้ยงด้วย โซเดียมไนเตรท แอมโมเนียมซัลเฟต และแอมโมเนียมคลอไรด์ เป็นแหล่งไนโตรเจน ตามลำดับ เช่นเดียวกับรายงานของ Tokushima *et al.* (2016) ที่สรุปผลการศึกษาว่าการใช้ยูเรียเป็นแหล่งไนโตรเจนจะส่งผลให้จำนวนเซลล์ของ *C.gracilis* เพิ่มจำนวนมากกว่า การเลี้ยงโดยใช้โซเดียมไนเตรท ( $\text{NaNO}_3$ ) เป็นแหล่งไนโตรเจน ทั้งนี้เนื่องจาก *C.gracilis* สามารถนำยูเรียไปใช้ได้เลยทันทีเมื่อเทียบกับไนเตรทที่ต้องอาศัยกระบวนการเปลี่ยนให้อยู่ในรูปที่ใช้งานได้ ทั้งนี้ Wongrat and Wongrat (2003) ได้อธิบายกระบวนการสังเคราะห์กรดอะมิโนในเซลล์แพลงก์ตอนไว้ว่า การใช้ไนเตรทเป็นแหล่งไนโตรเจน แพลงก์ตอนไม่สามารถนำไปใช้ได้ทันที จำเป็นต้องนำไปผ่านกระบวนการรีดักชันให้อยู่ในรูปของแอมโมเนียก่อนจึงจะสามารถนำไปใช้ได้ แต่ไนโตรเจนเป็นแร่ธาตุที่มี

ความสำคัญต่อกระบวนการสังเคราะห์แสงและกิจกรรมของเอนไซม์ภายในเซลล์ นอกจากนี้ในสูตรอาหารที่ 2 และ 3 มีปริมาณของซิลิกาสูงกว่าสูตรอาหารที่ 1 ถึง 2 เท่า ด้วยเหตุที่ซิลิกาเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของเปลือกหรือ ฟอสฟูล ของไดอะตอม (Taguchi et al., 1987) จึงส่งผลให้ *C.gracilis* ที่เลี้ยงด้วยสูตรอาหารที่ 2 และ 3 มีความหนาแน่นของเซลล์สูงกว่า *C. gracilis* ที่เลี้ยงด้วยสูตรอาหารที่ 1 อย่างมีนัยสำคัญ ( $p < 0.05$ ) อย่างไรก็ตามปัจจัยข้างต้นไม่มีผลต่ออัตราการเจริญเติบโตของ *C.gracilis* เมื่อพิจารณาจากค่าอัตราการเจริญเติบโตจำเพาะ (specific growth rate) แต่อย่างไรก็ตาม ปริมาณของซิลิกาซิลิกาที่มีในสูตรอาหารที่ 2 ไม่ส่งผลต่อเปลี่ยนแปลงขนาดและรูปร่างของเซลล์ *C.gracilis*

นอกจากนี้ อัตราส่วนของไนโตรเจนต่อฟอสฟอรัส (N:P ratio) ส่งผลต่อการเพิ่มจำนวนเซลล์ของแพลงก์ตอน ซึ่งอัตราส่วนของ N:P ที่เหมาะสมสำหรับแพลงก์ตอนแต่ละชนิดมีความแตกต่างกัน (Qingtian and Guikun, 2011) มีรายงานว่าอัตราส่วน N:P ที่เหมาะสมควรอยู่ที่ 16:1 (Downing and Mccauley, 1992) อย่างไรก็ตาม Qingtian and Guikun (2011) สรุปผลจากการทดลองเลี้ยง *C. gracilis* ในห้องปฏิบัติการโดยใช้อาหารสูตร F/2 พบว่าอัตราส่วนของ N:P ขึ้นอยู่กับแหล่งของไนโตรเจน โดยเมื่อใช้แหล่งไนโตรเจนจากแอมโมเนียมคลอไรด์ ( $\text{NH}_4\text{Cl}$ ) ยูเรีย ( $\text{CO}(\text{NH}_2)_2$ ) และแหล่งของฟอสฟอรัสจาก  $\text{NaH}_2\text{PO}_4$  ควรมีอัตราส่วนของ N:P เป็น 40:1 และ 60:1 ตามลำดับ ซึ่งในการทดลองนี้อาหารเลี้ยงเชื้อแต่ละสูตรมีอัตราส่วนของ N:P แตกต่างกัน โดยสูตรอาหารที่ 2 มีอัตราส่วนของ N:P สูงสุด (17:1) ในขณะที่สูตรที่ 1 และ 3 มีค่า 12:1 และ 15:1 ตามลำดับ ทั้งนี้ในการศึกษาครั้งนี้สัดส่วนของ N:P ของสูตรอาหารที่ 2 แม้จะมีค่าสูงใกล้เคียงกับค่าที่แนะนำ แต่ยังไม่ถึงระดับที่เหมาะสม จึงส่งผลที่ไม่ชัดเจนต่อการเพิ่มจำนวนเซลล์ของไดอะตอม

สภาวะการเลี้ยงและสูตรอาหารมีผลต่อคุณค่าทางอาหารของเซลล์ ทั้งนี้เมื่อพิจารณาคุณค่าทางโภชนาการพบว่า *C.gracilis* ที่เลี้ยงด้วยสูตรอาหารที่ 2 มีค่าไขมันที่สูงกว่าไดอะตอมที่เลี้ยงด้วยสูตรอาหารอื่น เพราะอัตราส่วนของ N:P ในอาหารสูตร 2 ที่สูงกว่าสูตรอื่นส่งผลต่อการสะสมไขมันภายในเซลล์ของ *C. gracilis* ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Rasdi and Qin (2002) ที่ทำการศึกษาในแพลงก์ตอนชนิด *Nannochloropsis oculata* และ *Isochrysis lutea* พบว่า อัตราส่วน N:P ในอาหารมีผลต่อปริมาณสารอาหารภายในเซลล์ โดยปริมาณของไขมันในเซลล์เพิ่มสูงสุดเมื่อระดับของ N:P อยู่ที่ 120:1 ทั้งนี้เนื่องจากฟอสฟอรัสที่น้อยเป็นปัจจัยจำกัดต่อการเจริญเติบโตทำให้เกิดกระบวนการสังเคราะห์ไขมันมากขึ้น (Rasdi and Qin, 2002) ซึ่งปริมาณไขมันที่สะสมในเซลล์แพลงก์ตอนพืช มีบทบาทต่อการเจริญเติบโตและการพัฒนาระบบสืบพันธุ์ของกึ่ง เนื่องจากเป็นสารตั้งต้นในการสร้างฮอริโมนโพรสเตกาแลนดิน (Niu et al., 2012)

สังกะสีเป็นแร่ธาตุที่มีบทบาทสำคัญต่อกระบวนการเมตาบอลิซึมของแพลงก์ตอน สังกะสีจะถูกใช้ในกระบวนการตรึงและส่งผ่านคาร์บอนไดออกไซด์โดยเอนไซม์คาร์บอนิก นอกจากนี้สังกะสียังมีส่วนช่วยในการกระตุ้นการทำงานของระบบเอนไซม์ต่างๆ อีกทั้งเป็นองค์ประกอบของเปลือกหรือโครงสร้างภายนอกของ *C. gracilis* (Morel et al., 1994) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษานี้ที่พบว่าปริมาณ *C.gracilis* ที่เลี้ยงในสูตรอาหาร 2 มีจำนวนเซลล์สูงกว่าอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติเมื่อเทียบกับชุดควบคุม เพราะสูตรอาหาร 2 มีปริมาณสังกะสีมากกว่าสูตรอาหาร 1 ถึง 200 เท่า (Table 1) อย่างไรก็ตามปริมาณสังกะสีของ *C.gracilis* ในทุก



ชุดการทดลองไม่มีความแตกต่างกัน ( $p < 0.05$ ) (Table 4) จากผลการทดลองนี้แสดงว่าการเพิ่มสังกะสีในสูตรอาหารจะช่วยให้ปริมาณเซลล์เพิ่มขึ้น แต่ไม่มีผลต่อการสะสมของสังกะสีภายในเซลล์ ทั้งนี้เพราะปริมาณสังกะสีที่สะสมในเซลล์มีบทบาทสำคัญต่อการเจริญเติบโตและระบบภูมิคุ้มกันของกุ้ง (Shimei *et al.*, 2013) อีกทั้งสังกะสียังส่งผลในกระบวนการย่อยของเอนไซม์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในการใช้ประโยชน์จากสารอาหาร และเป็นองค์ประกอบของฮอร์โมนอินซูลินและเอนไซม์หลายชนิด เป็นโคแฟกเตอร์ในการสร้างกรดนิวคลีอิกและการสร้างโปรตีนกระตุ้นการหลั่งฮอร์โมนเพศผู้ และดึงวิตามินเอ ออกจากแหล่งเก็บคืนสู่กระแสเลือด (Jean *et al.*, 2002)

เมื่อพิจารณาถึงราคาของอาหารเลี้ยงเชื้อแต่ละสูตรอาหาร โดยคำนวณจากปริมาณของอาหารที่ใช้ต่อปริมาตรน้ำสำหรับเพาะเลี้ยงไดอะตอม พบว่า สูตรอาหารที่ 3 มีราคาสูงสุด (0.35 บาท/ลิตร) ตามด้วย อาหารสูตร 2 (0.25 บาท/ลิตร) และอาหารสูตร 1 มีราคาถูกลง (0.2 บาท/ลิตร)

### สรุปผลการทดลอง

การเลี้ยงไดอะตอม *C. gracilis* ด้วยสูตรอาหารที่ 2 (สูตรอาหารอาหารปรับปรุง F/2 ของ Guillard and Ryther, 1962) ซึ่งใช้ยูเรียเป็นแหล่งไนโตรเจน เพิ่มอัตราส่วนของไนโตรเจนต่อฟอสฟอรัสและเพิ่มซิลิเกต ส่งผลให้เซลล์มีจำนวนเพิ่มขึ้นและมีปริมาณโปรตีนและไขมันภายในเซลล์มากขึ้นด้วย เหมาะสมในการนำไปใช้ออนุบาลลูกกุ้ง

### กิตติกรรมประกาศ

ผลงานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ และทุนอุดหนุนจากศูนย์วิจัยความเป็นเลิศทางด้านกุ้ง มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

### อ้างอิง

- Adams, C. and Bugbee, B. 2013. Enhancing lipid production of the marine diatom *Chaetoceros gracilis*: synergistic interactions of sodium chloride and silicon. *Journal of Applied Phycology*. 26(3): 1351-1357.
- AOAC (Association of official Analytical Chemists). 1990. *Official Methods of Analysis the Association of official Analytical Chemists (15<sup>th</sup> ed.)*. VA: Chemists.
- Ahmadi, A., Mozanzadeh, M.T., Agh, N. and Bahabadi, M.B. 2017. Effects of enriched *Artemia* with *Saccharomyces cerevisiae* and *Chaetoceros gracilis* on growth performance *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies*. 5(2): 669-673.
- Bligh, E. G. and Dyer, W. J. 1959. A rapid method of total lipid extraction and purification. *Canada Journal of Biochemistry and Physiology*. 37: 911-917.

- Brown, M.R., Jeffrey, S.W., Volkman, J.K., Dunstan, G.A., Wilson, R.P. and Wee, K.L. 1997. Nutritional properties of microalgae for urine culture. *Aquaculture* .151: 315-331.
- Brown, M.R., Jeffrey, S.W. and Garland, C.D. 1989. Nutritional aspects of microalgae used in mariculture; a literature review. CSIRO marine laboratories report. 29-44.
- Downing, J.A. and Mccauley, E. 1992. The nitrogen: phosphorus relationship in lakes. *Limnol. Oceanography*. 37: 936–945.
- Ekawati, A.W., Nursyam, P., Widjayanto, E. and Marsoedi. 2013. *Chaetoceros ceratosporum* Diatomae in feed formula to Increase growth and Postlarvae Immunity of tiger shrimp (*Penaeus monodon* Fed) to *Vibrio harveyi* Infection. Indonesia: Brawijaya University. 3: 33-36.
- Foo, S.C., Yusoff, F.M., Ismail, M., Basri, M., Chan, K.W., Khons, N.M.H. and Yau, S.K. 2015. Production of fucoxanthin-rich fraction (FxRF) from a diatom, *Chaetoceros calcitrans* (Paulsen) Takano 1968. *Algal Research*. 12: 26-30.
- Guillard, R.R.L. and Ryther, J.H. 1962. Studies of marine planktonic Diatoms I. *Cyclotella nana* Hustedt and *Detonula confervacea* Cleve. *Canadian Journal of Microbiology*. 8: 229-239.
- Jean, J., Blais, B., Darveav, A. and Fliss, I. 2002. Rapid detection of human rotavirus Using colorimetric nucleis and sequence based amplification (NASBA)-enzyme-linked immunosorbent assay in sewage treatment effluent. *FEMS Microbiology Letters*. 210: 143-147.
- Kutako, M., Khamtongdee, S., Setthamongkol, P., Jamkratoke M. and Yuvanatemiya, V. 2014. The effect of nutrients on growth of a marine diatom *Chaetoceros* sp. in Recycled diatom cultured water. *Journal of Fisheries Technology Research*. 74-83. [in Thai]
- Khojasteh, Z., Davoodi, R., Vaghei, R.G. and Nooryazdan, H. 2013. Department survival Development and Growth of Whiteleg Shrimp *Litopenaeus vannamei* Zoea Fed with Monoalgae (*Chaetoceros* and *Tetraselmis*) Diets. *World Journal of Fish and Marine Sciences*. 5(5): 553-55.
- Morel, F.M.M., Reinfelder, J.R., Roberts, S.B., Chamberlain, C.P., Lee, J.G. and Yee, D. 1994. Zinc and carbon co-limitation of marine phytoplankton. *Nature*. 369: 740-42.
- Niu, J. P. F., Chen, L. X., Tian, Y. J., Liu, H. Z., Lin, H. J., Yang and G. Y., Liang. 2012. Excess dietary cholesterol may have an adverse effect on growth performance of early postlarval *Litopenaeus vannamei*. *Journal of Animal Science and Biotechnology* 3:19.
- Ortega-Salas, A.A. and Reyes-Bustamante, H. 2013. Cultivation of the microalgae *Chaetoceros gracilis* to feed the rotifer *Brachionus plicatilis*. *Journal of the Costa Rican Distance Education University*. 5(2): 553-555.

- Pimolrat, P. 2009. Production of high cell density *Chaetoceros gracilis* in laboratory for nursing marine shrimp larvae. Master degree. Agricultural Science. Walailak University, Nakhon Si Thammarat. 40-47. [in Thai].
- Qingtian, Z. and Guikun, H.U. 2011. Effect of nitrogen to phosphorus ratios on cell proliferation in marine micro algae. Chinese Journal of Oceanology and Limnology. 29(4): 739-745.
- Rasdi, N.W. and Qin, J.G. 2002. Effect of N:P ratio on growth and chemical composition of *Nannochloropsis oculata* and *Isochrysis lutea*. Journal of Applied Phycology. 27: 2221–2230.
- Shimei, L., Xin, L., Yang, Y., Fajian, L. and Li, L. 2013. Comparison of chelated zinc and zinc sulfate as zinc sources for growth and immune response of shrimp (*Litopenaeus vannamei*). Aquaculture. 406–407: 79–84
- Taguchi, S., Hirata, J.A. and Laws, E.A., 1987. Silicate deficiency and lipid synthesis of marine diatoms. Journal of Phycology. 23: 260–267.
- Tokushima, H., Inoue-Kashino, N., Nakazato, Y., Masuda, A., Ifuku, K. and Kashino, Y. 2016. Advantageous characteristics of the diatom *Chaetoceros gracilis* as a sustainable biofuel producer. Biotechnology for Biofuels. 9: 235.
- Wongrat, L., and Wongrat, P. 2003. Phytoplankton. Kasetsart University: Bangkok. 35:11-21[in Thai].