

เรื่องที่ 7 การสลายสารอาหารแบบไม่ใช้อกซิเจน (Anaerobic respiration)

สาระที่ 1 สิ่งมีชีวิตกับกระบวนการดำเนินชีวิต

มาตรฐาน ว 1.1 : เข้าใจหน่วยพื้นฐานของสิ่งมีชีวิต ความสัมพันธ์ของโครงสร้างและหน้าที่ของระบบต่าง ๆ ของสิ่งมีชีวิตที่ทำงานสัมพันธ์กัน มีกระบวนการสืบเสาะหาความรู้สู่สารสิ่งที่เรียนรู้ และนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตของตนเองและคุณสิ่งมีชีวิต

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

- สำรวจตรวจสอบ สืบค้นข้อมูล อภิปรายและสรุปเกี่ยวกับโครงสร้างและการทำงานของระบบย่อยอาหารและการสลายสารอาหารเพื่อให้ได้พลังงานในร่างกายของสัตว์และมนุษย์

จุดประสงค์การเรียนรู้

- อภิปรายและสรุปปฏิกริยาการสลายสารอาหารแบบไม่ใช้อกซิเจน
เนื้อหา

การสลายสารอาหารแบบไม่ใช้อกซิเจน (Anaerobic respiration)

- การหายใจแบบไม่ใช้อกซิเจนในเซลล์ยีสต์
- การหายใจแบบไม่ใช้อกซิเจนของเซลล์กล้ามเนื้อ
สรุปการหายใจแบบไม่ใช้อกซิเจน

เกม

แบบทดสอบ

เรื่องที่ 7 การสลายสารอาหารแบบไม่ใช้อกซิเจน (Anaerobic respiration)

การสลายสารอาหารแบบไม่ใช้อกซิเจน (Anaerobic respiration)

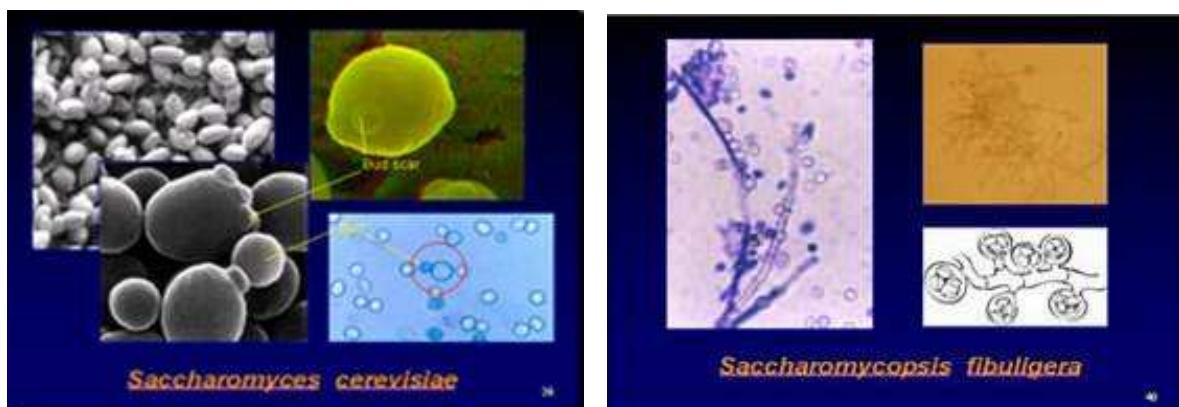
การสลายสารอาหาร ไม่จำเป็นต้องใช้อกซิเจนเสมอไป สิ่งมีชีวิตบางชนิด เนื้อเยื่อบางอย่างได้พลังงานจากการสลายอาหารโดยไม่ใช้อกซิเจน ได้แก่ พยาธิตัวตืด ยีสต์ เมล็ดพืช แบคทีเรียบางชนิด ส่วนกล้ามเนื้อลายเป็นตัวอย่างของเนื้อเยื่อสัตว์ชั้นสูงที่สามารถสลายสารอาหารแบบไม่ใช้อกซิเจนได้

การสลายสารอาหารแบบไม่ใช้อกซิเจน (Anaerobic respiration) ประกอบด้วย 2 ขั้นตอน คือ

1. ไกลโคลิซีส (Glycolysis)
2. การหมัก (Fermentation)

การหายใจแบบไม่ใช้อกซิเจนของสิ่งมีชีวิตต่างชนิดกันจะให้ผลลัพธ์ จากปฏิกิริยาบางขั้นตอนไม่เหมือนกัน เช่น

1. การหายใจแบบไม่ใช้อกซิเจนในเซลล์ยีสต์ ในสภาวะที่ไม่มีแก๊สออกซิเจนหรือแก๊สออกซิเจนไม่เพียงพอจะทำให้ NADH และ FADH₂ ถ่ายทอดอิเล็กตรอนให้กับตัวรับอิเล็กตรอนต่าง ๆ ที่ฝังตัวอยู่ในเยื่อหุ้มชั้นในของไมโทคอนเดรียได้ เนื่องจากขาดแก๊สออกซิเจนซึ่งเป็นตัวรับอิเล็กตรอนในขั้นตอนสุดท้าย จึงไม่สามารถสร้าง ATP ได้ และมีการสะสม NADH และ FADH₂ มากขึ้นจึงทำให้ขาดแคลน NAD⁺ และ FAD มีผลให้ปฏิกิริยาไกลโคลิซีส วัฏจักรเครบส์ และการถ่ายทอดอิเล็กตรอนดำเนินต่อไปไม่ได้ และยังทำให้เซลล์ขาด ATP เซลล์จึงมีกระบวนการผันกลับให้ NADH กลับเป็น NAD⁺ เพื่อให้กระบวนการไกลโคลิซีสไม่หยุดชะงัก และสามารถสร้าง ATP ต่อไปได้ กระบวนการนี้ เรียกว่า กระบวนการหมัก (Fermentation)



ภาพที่ 7.1 ภาพขาวีสต์ในลูกแบ่ำง คือ แซคคาโรไนโคปชิส พีญูลิจอร์ร่า (*Saccharomyces fibuligera*) ภาพขาวีสต์แซคคาโรไนชิส ซิริวิชิอี (*Saccharomyces cerevisiae*) ซึ่งเป็นยีสต์ที่ใช้ทำไวน์

ที่มา : www.surathai.net/images/1102996611/yeast01.jpg

กระบวนการหมักแอลกอ올ล์ (Alcoholic fermentation) โดยเริ่มจากไกลโคลิชีส เช่นเดียว กับการสลายกลูโคสโดยใช้ออกซิเจน และได้กรดไฟฟ์วิก 2 โมเลกุล พร้อมปล่อย ATP 2 โมเลกุล และ 4 ไฮโดรเจน อะตอน เช่นกัน แต่ $\text{NADH} + \text{H}^+$ จะถ่ายทอดอะตอนของไฮโดรเจนไปยัง acetaldehyde ซึ่งเป็นสารประกอบที่มีการ์บอน 2 อะตอน ทำให้ไม่สามารถใช้พลังงานจาก อิเล็กตรอนที่มีอยู่ในอะตอนของไฮโดรเจนมาสร้าง ATP ได้อีก ดังนั้นการสลายกลูโคส 1 โมเลกุล จึงได้ ATP เพียง 2 โมเลกุล เอทิลแอลกออลล์เป็นสารพิษเป็นอันตรายต่อเซลล์ ถ้ามีเอทิลแอลกออลล์มากๆ ยีสต์อาจทนไม่ได้และตายในที่สุด

รวมสมการไกลโคลิชีส

Enzyme



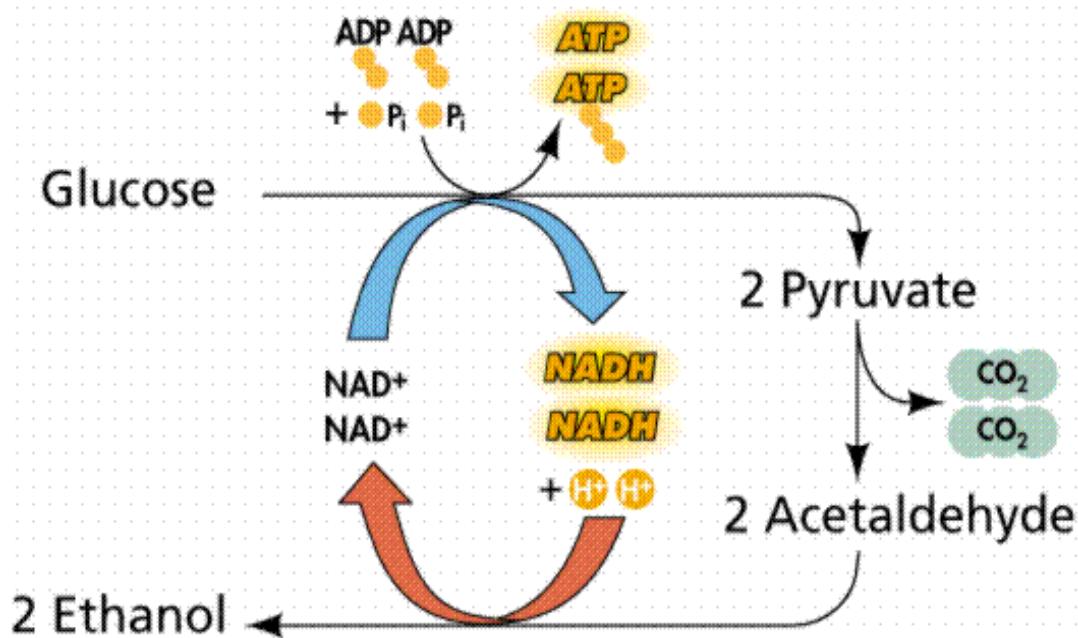
ต่อจากนั้นกรดไฟฟ์วิกจะเปลี่ยนเป็นแอซีทัลเดไฮด์ (Acetaldehyde) เป็นสารประกอบที่มีการ์บอน 2 อะตอน และได้แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ โดย.en ไชม์ไฟฟ์วีเตดีคิวาร์บออกซีแลส (Pyruvate decarboxylase) ดังสมการ



ปฏิกิริยาต่อไป แอซีทิลดีไฮด์จะถูกออกซิไดซ์ด้วย $\text{NADH} + \text{H}^+$ เป็นเอทิลแอลกออลล์หรือ เอทานอล โดย.en ไชม์แอลกออลดีไฮดร็อกซีเจนส (Alcohol dehydrogenase)



สรุปกระบวนการหมัก การหมักเป็นการปลดปล่อยพลังงานแบบไม่ใช้ออกซิเจน เกิดขึ้น ในไซโทพลาสซึม โดยใช้ไฟฟ์วีเตจากไกลโคลิชีสเป็นสารตั้งต้น ปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นในขั้นตอนการหมักจะมีการสร้าง NAD^+ ขึ้นมาใหม่ แต่จะไม่มีการสร้าง ATP เพิ่มอีก ดังนั้นการสลายกลูโคส แบบไม่ใช้ออกซิเจนจึงสร้าง ATP ได้เพียง 2 โมเลกุล จากไกลโคลิชีสเท่านั้น



ภาพที่ 7.2 แผนภาพแสดง Alcoholic fermentation

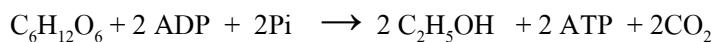
ที่มา : www.emc.maricopa.edu/.../BIOBK/alcferm.gif

การหมักแอลกอฮอล์ถูกนำมาใช้ประโยชน์ในการผลิตเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เช่น เบียร์ สุรา ไวน์ชนิดต่างๆ ซึ่งกรรมวิธีแตกต่างกันไป ในปัจจุบันได้มีการนำความรู้นี้ไปผลิตแอลกอฮอล์จากของเหลวใช้ เช่น การผลิตแอลกอฮอล์จากภัณฑ์ต่างๆ มีผลทำให้ลดปัญหามลภาวะจากภัณฑ์ต่างๆ ได้เป็นจำนวนมาก และแอลกอฮอล์ยังเป็นสารที่มีพลังงานแฝงอยู่มาก สามารถนำมาใช้เป็นเชื้อเพลิงได้ ยิ่งตัวหมักแอลกอฮอล์ได้สูงสุดประมาณ 12 % (ถ้าสูงกว่านี้จะเป็นอันตรายต่อเซลล์)

ยิ่งตัวสามารถสลายสารอาหารได้ทั้งในสภาพแวดล้อมที่มีออกซิเจนและไม่มีออกซิเจน ในสภาพแวดล้อมที่มีออกซิเจนยิ่งตัวจะเจริญเติบโตได้ดีกว่า เพราะจะนำออกซิเจนไปสลายสารอาหารให้ได้พลังงานมากกว่า

ยิ่งตัวชนิดที่ใช้ในการทำขนมปังมีชื่อว่า *Saccharomyces cerevisiae* ในระหว่างการทำหมัก แบ่งยิ่งตัวจะเกิดปฏิกิริยาการหมักแอลกอฮอล์ และเกิดแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้นทำให้เบื่องพองฟู เมื่อนำไปอบแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์จะถูกไล่ออกไปพร้อมกับแอลกอฮอล์

สมการรวม Alcoholic fermentation ของ รายละเอียด จำกัด 1 โมเลกุล



2. การหายใจแบบไม่ใช้ออกซิเจนของเซลล์กล้ามเนื้อ พยายมิตัวตืด และแบคทีเรียบางชนิด กรดไขมันจะทำปฏิกิริยากับไฮโดรเจนได้เป็นกรดแอลกอติก



ภาพที่ 7.3 การออกกำลังกายของกล้ามเนื้อลาย
ที่มา : www.thaifreenews.com/UserFiles/Image/detail111...

ใน 1 นาที ปอดจะมีการแลกเปลี่ยนแก๊สได้มากที่สุดประมาณ 5,000 ลูกบาศก์เซนติเมตร แต่ในขณะที่เราออกกำลังกายจะมีพลังงานที่เกิดจากการแลกเปลี่ยนแก๊สสูงถึง 24,000 ลูกบาศก์เซนติเมตร/นาที แต่ปอดมีความจุเพียง 5,000 ลูกบาศก์เซนติเมตร ดังนั้นพลังงานส่วนเกินประมาณ 5 เท่านี้มาจากการเผาผลาญ

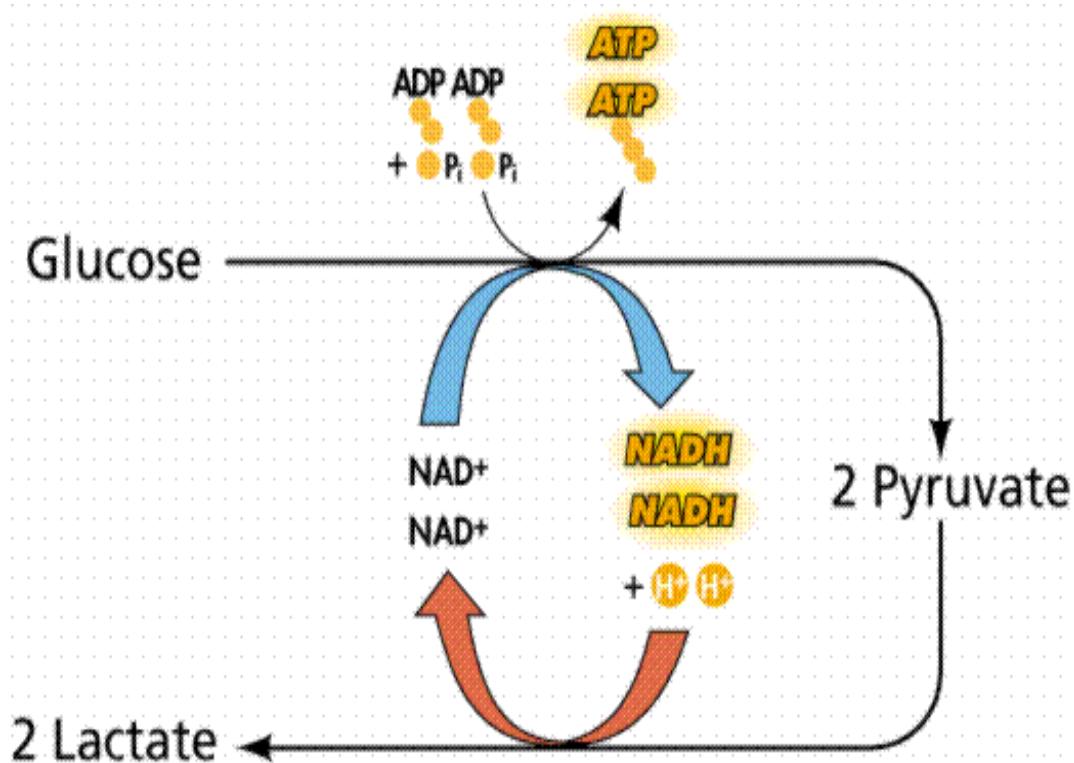
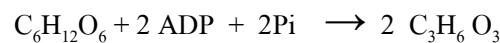
พบว่าในขณะที่เราออกกำลังกาย เดือดจะมีกรดแอลกอติก (Lactic acid) สูงพร้อม ๆ กับการทำงานหนักของกล้ามเนื้อลาย

ในสภาวะที่ร่างกายขาดออกซิเจนหรือได้รับแก๊สออกซิเจนไม่เพียงพอ การสลายกลูโคสในเซลล์กล้ามเนื้อจะ “ไม่สมบูรณ์” และ “ไม่เข้าสู่วัฏจักรเกรบส์และระบบถ่ายทอดอิเล็กตรอน” แต่จะสลายไปสู่กรดแอลกอติกหรือแลกเตดโดยตรง ทำให้ได้พลังงานน้อยมากเพียง 2 ATP ต่อกลูโคส 1 โมเลกุลเท่านั้น แต่กรดแอลกอติกสามารถเปลี่ยนไปเป็นกรดไขมัน หรือไขมันและแล้วเข้าสู่วัฏจักรเกรบส์ได้ต่อไปอีก สำหรับกรดแอลกอติกถ้าหากมีสะสมอยู่ในกล้ามเนื้อมาก ๆ ทำให้กล้ามเนื้อล้าจนกระแท้ทำงานไม่ได้ต้องได้รับแก๊สออกซิเจนมากขึ้น เพื่อสลายกรดแอลกอติกต่อไปจนสมบูรณ์

ได้น้ำ และแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ซึ่งจะถูกกำจัดออกจากร่างกายได้ การหายใจแบบไม่ใช้แก๊สออกซิเจนแล้วเกิดกรดแลกติก ($C_3H_6O_3$) จึงเรียกได้อีกอย่างหนึ่งว่า การหมักกรดแลกติก (Lactic acid fermentation)

การหมักแลกเทต NAD^+ ถูกสร้างขึ้นมาโดย NADH (จากไกลโคลิซีส) ให้อิเล็กตรอนและไฮโดรเจนแก่ไฟฟูเวย์โดยตรง ทำให้เกิดแลกเทตขึ้น 2 โมเลกุล ดังสมการ

สมการ Lactic acid fermentation ของเซลล์ล้ามเนื้อลาย จากกลูโคส 1 โมเลกุล



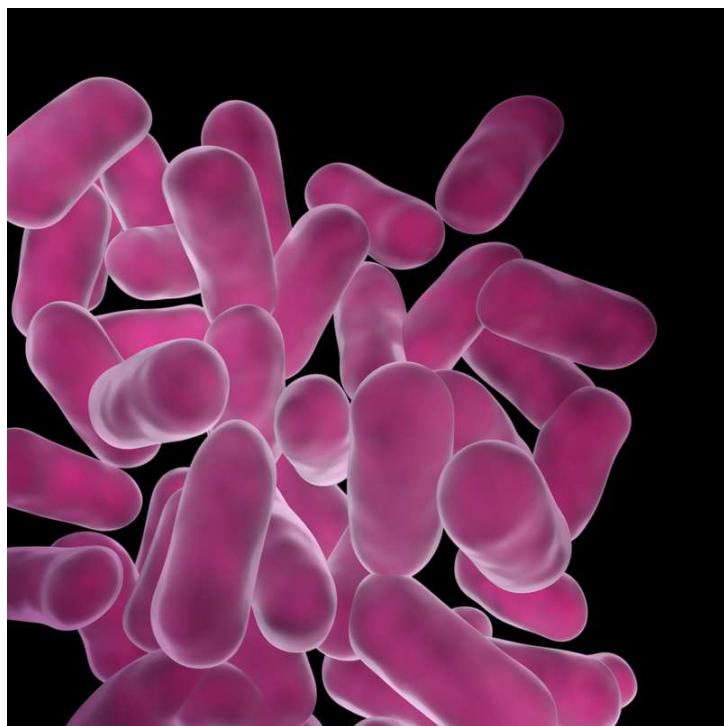
ภาพที่ 7.4 แผนภาพแสดง Lactic acid fermentation

ที่มา : www.emc.maricopa.edu/.../BIOBK/alcferm.gif

กรดแลกติกที่เกิดจากกระบวนการหมักจะมีการลำเลียงออกจากเซลล์ล้ามเนื้อไปยังตับเพื่อสังเคราะห์กลับเป็นกลูโคสซึ่งร่างกายสามารถนำไปใช้ต่อไปได้ ส่วนกรณีการป่วยเมื่อยของกล้ามเนื้อที่เกิดขึ้นพบว่าเป็นผลมาจากการสะสมของกรดต่างๆที่เกิดขึ้นในกระบวนการไกลโคลิซีส

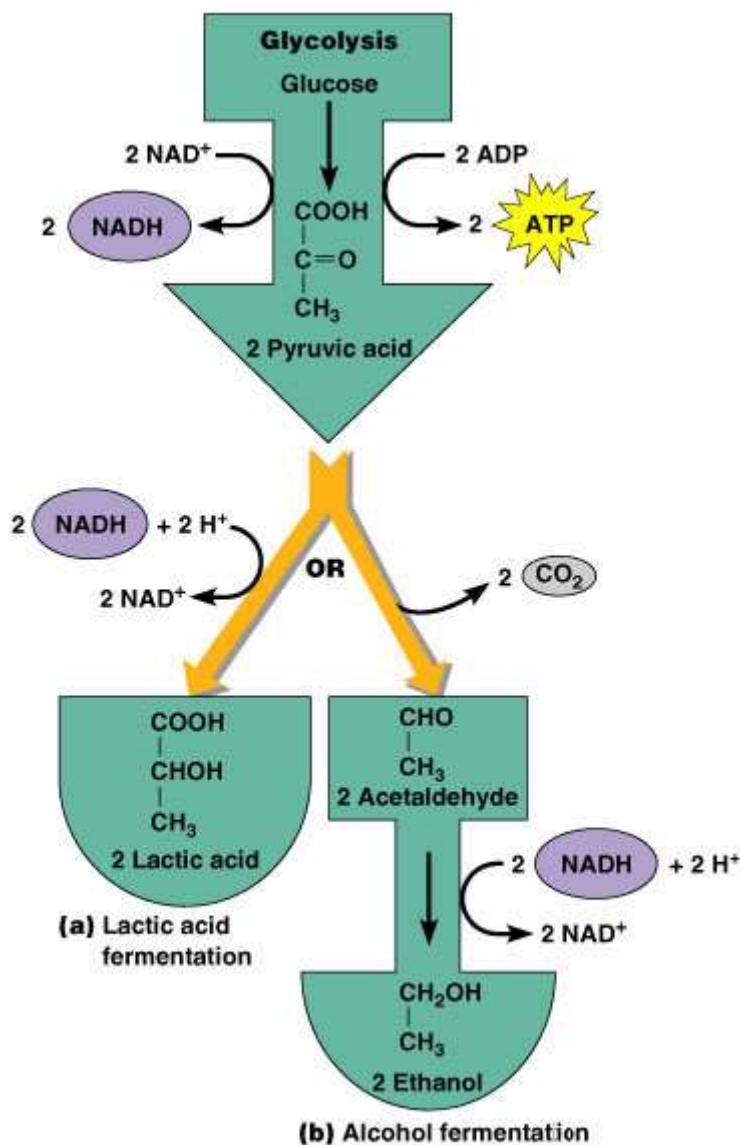
ดังนั้นถึงแม่ว่าจะมีความเข้มข้นของกรดแอลกติกสูงก็ไม่มีอาการปวดเมื่อยของกล้ามเนื้อถ้าร่างกายสามารถต้านทานคุณของกรด-เบสไว้ได้

มีแบคทีเรียบางชนิด เช่น แลกโตบาซิลลัส (*Lactobacillus*) สามารถถ่ายสารอาหารโดยไม่ใช้แก๊สออกซิเจน ทำให้เกิดกรดแอลกติก เราจึงนำจุลินทรีย์เหล่านี้มาใช้ประโยชน์ในการหมักหรือผลิตอาหารบางชนิด เช่น นมเปรี้ยว โยเกิร์ต เต้าหู้ การดองผักและผลไม้ต่าง ๆ



ภาพที่ 7.5 ภาพแบคทีเรียแลกโตบาซิลลัส (*Lactobacillus*)

ที่มา : www.jarrowprobiotics.com/images/lactobacillus.jpg



Copyright © 2004 Pearson Education, Inc., publishing as Benjamin Cummings.

ภาพที่ 7.6 แผนภาพสรุป Lactic fermentation และ Alcohol fermentation

ที่มา : www.classes.midlandstech.edu/carterp/Courses/bio2.

สรุปการสลายสารอาหารแบบไม่ใช้อกซิเจน

1. อาหารสลายตัวไม่สมบูรณ์ (ปฏิกิริยาการสลายกลูโคสสีน้ำตาลในไก่)
2. ถ้าเป็นในพืชและยีสต์ผลสุดท้ายจะได้ เอทิลแอลกอฮอล์ + CO₂ + 2 ATP สำหรับในสัตว์ผลสุดท้ายได้ กรดแลกติก (Lactic acid)
3. ถ้าเป็นในพืชและยีสต์เกิด CO₂ ขึ้นแต่ถ้าเป็นสัตว์ไม่เกิด CO₂ ขึ้น
4. ไม่เกิด H₂O
5. ได้พลังงานน้อยกว่าการหายใจแบบใช้แก๊สออกซิเจน 18 – 19 เท่า

6. เกิดในไซโภพลาสซีมเท่านั้น

การสลายสารอาหารแบบไม่ใช้ออกซิเจนนี้อาจเกิดขึ้นได้ทั้งในพืช สัตว์ และจุลินทรีย์ ตัวอย่างเช่น พืชที่อยู่ในภาวะน้ำท่วมทำให้รากได้รับออกซิเจนไม่เพียงพอ เช่นต้นที่รากจึงต้องสลายสารอาหารแบบไม่ใช้ออกซิเจน เป็นต้น

การสลายสารอาหารแบบไม่ใช้ออกซิเจนทั้ง 2 แบบดังกล่าวเป็นการสลายสารอาหารที่ไม่สมบูรณ์ เพราะເອົາລົກອອດໂຄສອດໍແລະ ຮຽດແກລຕິກີບທີ່ເປັນພລິດກັນທີ່ຂອງກະບວນກາຮສລາຍສາຣອາຫາຣ ແກ້ວມູນຈຳນວນນັກ

.....