



โปรตีนในน้ำยางพารา Natural Rubber Latex Protein

วิชุดา จันทรวงศ์*¹

Wichuda Jankangram¹*

¹ คณะวิทยาศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา วิทยาเขตสระแก้ว

* Correspondent author. E-mail address: wichudajan@buu.ac.th

บทคัดย่อ

น้ำยางจากต้นยางพารามีลักษณะเป็นของเหลวสีขาวขุ่นคล้ายน้ำนม ถูกนำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ มากมาย แต่อย่างไรก็ตาม การเกิดอาการแพ้เมื่อใช้ผลิตภัณฑ์ยางพาราสามารถพบได้บ่อยซึ่งอาจเกิดจากสารกระตุ้นในน้ำยางพารา จากรายงานการวิจัยพบว่าในน้ำยางพารามีโปรตีนหลายชนิดที่จัดเป็นสารกระตุ้นให้เกิดอาการแพ้ และเป็นโปรตีนในกลุ่ม pathogenesis-related proteins (PR-proteins) ซึ่งถูกกระตุ้นให้สร้างขึ้นในพืชเมื่อสภาวะเครียด การติดเชื้อโรค หรือเกิดสภาพพยาธิวิทยา และการกระตุ้นจากสภาวะแวดล้อมที่ไม่มีชีวิต ในปัจจุบันมีการแยกโปรตีนที่คล้ายกับ PR-proteins ได้ คือ PR-proteins family 2, 3, 4, 5, 8, 10 และ 14 ซึ่งเป็นโปรตีนโมเลกุลขนาดเล็ก มีน้ำหนักโมเลกุลประมาณ 5-70 kDa ยิ่งไปกว่านั้น ร้อยละ 15 ของโปรตีนสารกระตุ้นนี้ถูกพบว่าเป็นโปรตีนในกลุ่มแอนติออกซิเดนท์โปรตีน เช่น superoxide dismutase และ peroxidase ข้อมูลจากการวิจัยเหล่านี้จะเป็นข้อมูลพื้นฐานที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการค้นคว้าเพื่อพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ยางพาราชนิดต่างๆ เพื่อแก้ปัญหาการแพ้ยางพารา ตลอดจนการปรับปรุงพันธุ์ยางพารา นอกจากนี้ PR-proteins แอนติออกซิเดนท์โปรตีน และ latex allergens activated protein ในน้ำยางพาราจะถูกศึกษาและจำแนกต่อไป ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในทางอาหาร การเกษตร และการแพทย์ได้

Abstract

Natural rubber latex (NRL), a milky fluid from the *Hevea brasiliensis* tree, is widely used in several rubber product manufactures. However, an allergy is often found when people use rubber products. It may be because of an allergen in rubber latex. There were reports that hundred proteins were classified into the groups of potential allergen and pathogenesis-related proteins (PR-proteins) which are induced proteins upon the stress, pathogen attack and abiotic stimuli. The proteins that similar to PR-proteins were currently identified into allergenic member including PR-proteins families 2, 3, 4, 5, 8, 10 and 14 which are small proteins (5-70 kDa). In addition, 15% of these allergenic proteins were also classified into antioxidant member such as superoxide dismutase and peroxidase. These rubber protein component data can be used in the research and development of the production of rubber products to solve the allergenic problem and also to improve the rubber cultivar. Moreover, PR-proteins,

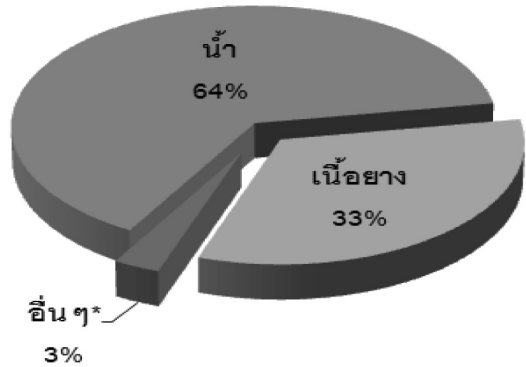
antioxidant proteins and latex allergens activated proteins in rubber latex will be identified to get more information which will be the advantages in food, agricultural and medical materials.

คำสำคัญ: โปรตีนสารกระตุ้น น้ำยางพาราสด ต้นยางพารา โปรตีนจากการเกิดสภาพพยาธิวิทยา

Keywords: latex allergens, natural rubber latex, *Hevea brasiliensis*, PR-protein

1. บทนำ

น้ำยางจากต้นยางพารา (*Hevea brasiliensis*) มีโครงสร้างโมเลกุล cis -1, 4-polyisoprene ซึ่งเมื่อผ่านกระบวนการทางเคมีที่ทำให้เกิดการเชื่อมโยงระหว่างโมเลกุลของยาง หรือที่เรียกว่ากระบวนการวัลคาไนเซชัน จะเกิดเป็นโครงสร้างร่างแห ยางจึงมีความคงรูป และยืดหยุ่น ให้สมบัติเชิงกลดี แข็งแรง ทนต่อการขีดถูและการฉีกขาดได้ จึงเป็นที่นิยมในการนำมาใช้ผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ มากถึงร้อยละ 99 ของผลิตภัณฑ์ยางทั้งหมด ถึงแม้ว่าจะมีพิษมากเกือบสองพันชนิดที่ให้น้ำยางก็ตาม น้ำยางพาราเป็นของเหลวสีขาวหรือสีครีมหรือขาวปนเหลือง ขุ่นข้น อยู่ในท่อน้ำยางที่เรียงกันในส่วนเปลือกของต้นยางพารา โดยน้ำยางสดมีอนุภาคยางแขวนลอยอยู่ในตัวกลางที่เป็นน้ำ มีขนาด 0.05-5 ไมครอน ความหนาแน่น 0.975-0.980 กรัม/มิลลิลิตร มีความเป็นกรด เบสที่ 6.5-7.0 มีรูปร่างกลม โดยอนุภาคเหล่านี้จะมีประจุเป็นลบผลึกกันอยู่ตลอดเวลาจึงแขวนลอยและคงสภาพเป็นน้ำยางอยู่ได้จนกว่าจะมีการรบกวนจากสภาพแวดล้อมหรือปัจจัยต่างๆ ทำให้น้ำยางเสียสภาพ และจับตัวเป็นก้อน (1) องค์ประกอบหลักของน้ำยางพาราประกอบด้วย น้ำ 64% เนื้อยาง 33% สารกลุ่มโปรตีน 1-1.2% สารกลุ่มคาร์โบไฮเดรต 1% และเถ้า 1% (รูปที่ 1)



รูปที่ 1 องค์ประกอบหลักของน้ำยางพารา

2. โปรตีนที่ตรวจพบในน้ำยางพารา

ในน้ำยางพารามีส่วนประกอบหลักอยู่ 2 ส่วน คือ ส่วนที่เป็นเนื้อยาง (เนื้อยางแห้ง) ประมาณ 35 % และส่วนที่ไม่ใช่ยาง โดยส่วนที่ไม่ใช่ยางนี้มีส่วนที่เป็นน้ำ หรือที่เรียกว่าซีรัม และส่วนที่เป็นลูตอยด์ (lutoid) ส่วนที่ไม่ใช่ยาง พบว่ามีโปรตีนเป็นองค์ประกอบประมาณร้อยละ 1 จากการสกัดและวิเคราะห์ชนิดของโปรตีนในน้ำยางพาราโดยมีรายงานการแยกโปรตีนในน้ำยางพาราสดด้วยเครื่องปั่นเหวี่ยงความเร็วสูง (ultracentrifugation) และการแยกโปรตีนตามขนาดโมเลกุลด้วยกระแสไฟฟ้า (SDS-PAGE) (2-5) สามารถแบ่งโปรตีนได้เป็น 4 กลุ่มดังนี้ คือ

1. โปรตีนในกลุ่มสร้างน้ำยาง (Biosynthesis of polyisoprene) ได้แก่ Hevamine; Hev b1, 3, 7
2. โปรตีนในกลุ่มที่เกี่ยวข้องกับการจับตัวกันของอนุภาคในน้ำยาง ได้แก่ Hevamine; Hev b6

3. โปรตีนในกลุ่ม Pathogenesis-related (PR)-protein ได้แก่ β -1,3-Glucanases, Chitinases, Lipid transfer protein (LTP), Hevamine; Hev b1, b2, b3, b4, b5, enolase, MnSOD โปรตีนในกลุ่มนี้จะถูกสร้างเมื่อมีสิ่งกระตุ้นจากความเครียดทางด้านกายภาพและเคมี การติดเชื้อโรค บาดแผล สิ่งแวดล้อมภายนอก รวมถึงกระบวนการพัฒนาของพืชอีกด้วย

4. โปรตีนในกลุ่มแอนติออกซิเดนต์ ได้แก่ Superoxide dismutase, Peroxidase

โปรตีนในกลุ่มของ PR-protein (6) เช่น โปรตีน Chitinases ชนิด Endochitinase เป็นเอนไซม์ที่มีฤทธิ์ในการต่อต้านเชื้อราที่ก่อให้เกิดโรคพืชต่างๆ นอกจากนี้ยังย่อยสลายไคตินที่เป็นองค์ประกอบของโครงสร้างเปลือกแข็ง (exoskeleton) ของแมลงและผนังเซลล์ของ Fungi และ Nematodes ได้ผลิตภัณฑ์เป็นไคโตโอลิโกแซคคาไรด์โมเลกุลใหญ่ขนาด 5-7 โมเลกุล ซึ่งมีประโยชน์ทางการแพทย์ ใช้ในการรักษาโรคข้อกระดูกเสื่อม เป็นสารกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกัน (immunostimulation) ยับยั้งการเจริญของเนื้องอก (tumor suppression) และการกระตุ้น killer-cell และอีกกลุ่มได้แก่ กลุ่มของแอนติออกซิเดนต์ เช่น Manganese superoxide dismutase (MnSOD) และ Peroxidase เป็นต้น

โปรตีนส่วนใหญ่ที่พบในน้ำยาง เป็นโปรตีน สารกระตุ้นที่ทำให้เกิดอาการแพ้ต่างๆ จากการใช้ผลิตภัณฑ์ยาง (7-9) เช่น ถูงมือยาง ถูงยางอนามัย จุกนมเด็ก เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีรายงานการพบสารที่มีส่วนประกอบ น้ำตาล แอลกอฮอล์ และสารแอลฟาไฮดรอกซีเอซิก (AHA) เป็นต้น ปัจจุบันได้มีการพัฒนา น้ำยางพาราใช้เป็นส่วนประกอบในเวชสำอางเพื่อลดริ้วรอยชะลอความชรา ลดความหมองคล้ำ ให้หน้าขาวใส เนียนขึ้นภายในสองถึงสามสัปดาห์ (10)

จากรายงานวิจัยที่ผ่านมา มีการนำเทคนิคทางด้านโปรตีนโอมิกส์ มาใช้ในการแยกโปรตีนและใช้เทคนิคทางภูมิคุ้มกันวิทยา (Immunoblotting) เพื่อตรวจหาโปรตีนสารกระตุ้น (Allergen) (11, 12) ในน้ำยางพาราสดและผลิตภัณฑ์จากยางพารา ที่ทำให้เกิดอาการแพ้ต่างๆ การแยกโปรตีนด้วยวิธีโปรตีนโอมิกส์ (2DE) ใช้หลักความแตกต่างทั้งน้ำหนักโมเลกุลและค่า pI ซึ่งเป็นคุณสมบัติเฉพาะของโปรตีนแต่ละชนิด ทำให้สามารถแยกโปรตีนทั้งหมดได้อย่างรวดเร็วและแม่นยำ ได้มีการศึกษาเพื่อเปรียบเทียบวิธีการแยกโปรตีนในน้ำยางพาราพันธุ์ RRIT251 (พันธุ์ปรับปรุงของสถาบันวิจัยยาง) และ RRIM 600 (พันธุ์จากมาเลเซียที่นิยมปลูกกันมากทางภาคใต้ของไทย) ด้วยวิธี SDS-PAGE และ 2-DE จากการศึกษาพบว่า มีความยากในการสกัดโปรตีนทั้งหมดจากน้ำยางทั้งสองชนิด และเมื่อนำมาแยกโปรตีนด้วยวิธีการ SDS-PAGE และ 2-DE พบว่า แลบบรโปรตีนและจุดของโปรตีนที่แยกได้มีจำนวนน้อย ปัญหานี้เนื่องจากความหนืดของน้ำยางทำให้สกัดโปรตีนทั้งหมดได้น้อย อาจกล่าวโดยสรุปได้ว่าวิธีการสกัดโปรตีนทั้งหมดจากน้ำยางพารายังไม่เหมาะสมซึ่งควรได้รับการปรับปรุงให้สามารถสกัดโปรตีนได้มากขึ้นต่อไป (13)

3. โปรตีนสารกระตุ้นในน้ำยาง (Natural Rubber Latex Allergen)

มีการศึกษาโปรตีนที่อยู่ในน้ำยาง ที่เป็นสารกระตุ้นให้เกิดอาการแพ้ต่างๆ ในกลุ่มของผู้ใช้งาน หรือทำงานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ยาง เช่น ถูงมือยาง สามารถแบ่งโปรตีนตามขนาดโมเลกุลได้ตั้งแต่ โปรตีนขนาด 4.7-115 KDa ได้แก่ โปรตีน Hevein; Hev 1-13 (14) ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 โปรตีนสารกระตุ้นในน้ำยางพาราและผลิตภัณฑ์ยาง

Original name	Systematic name	Mw (kDa)
Rubber elongation factor (REF)	Hev b 1	14.6
β -1,3-glucanase	Hev b 2	34-36
23-27 kD Rubber particle protein	Hev b 3	23-27
Microhelix protein complex	Hev b 4	100-115
Acid C-serum protein	Hev b 5	16
Prohevein	Hev b 6.1	20
Hevein	Hev b 6.2	4.7
Prohevein C-domain	Hev b 6.3	14
Patatin-like protein	Hev b 7	42.9
Larex profiling	Hev b 8	13.9
Enolase	Hev b 9	47.7, 47.5
Manganese-Superoxide-Dismutase	Hev b 10	22.9
Class I Chitinase	Hev b 11	32
Lipid transfer protein	Hev b 12	9
Esterase	Hev b 13	42

นอกจากโปรตีนสารกระตุ้นดังกล่าวแล้ว ยังพบว่า 25% ของโปรตีนในกลุ่ม PR-protein เป็นกลุ่มของโปรตีนที่สามารถกระตุ้นให้เกิดอาการแพ้อีกด้วย โดยโปรตีนในกลุ่มนี้จะถูกกระตุ้นให้สร้างขึ้นในน้ำยางพาราเมื่อมีภาวะเครียด (stress), การติดเชื้อก่อโรค (pathogen attack) และการกระตุ้นจากสิ่งแวดล้อม และ

จากการศึกษาโครงสร้าง และลำดับของกรดอะมิโนของ PR-protein สามารถแบ่งโปรตีนกลุ่มนี้ได้เป็น 7 families ได้แก่ PR -2, PR -3, PR -4, PR -5, PR -8, PR -10 และ PR -14 ซึ่งโปรตีนเหล่านี้จะพบได้ในพืชทั่วไป (15) ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 โปรตีนในกลุ่ม Pathogenesis-related ที่เป็นสารกระตุ้น และแหล่งที่พบ

Family	name	Source
PR-2	β -1,3-Glucanases	<i>Hevea brasiliensis</i> latex, banana
PR -3	Class I chitinases	Avocado, <i>H. brasiliensis</i> latex, chestnut, banana <i>H. brasiliensis</i> latex, tumip
PR -4	Chitinases	Cherry, apple, bell pepper, mountain cedar
PR -5	TLPs	<i>H. brasiliensis</i> latex
PR -8	Class III chitinases	Apple, celery, cherry, peach, pear, carrot, potato, parsley, Peach,
PR -10	Unknown	apple, soybean, apricot, olum, cherry, barley <i>H. brasiliensis</i> latex, chestnut, hazelnut, walnut, mugwort,
PR -14	LTPs	ragweed, asparagus, grape, maize, olive

และยังพบไลโซไซม์ (Lysozyme) ซึ่งเป็นโปรตีนในกลุ่ม Plant defense-related protein มีคุณสมบัติคล้ายกับไลโซไซม์จากผลไม้ เป็นโปรตีนสารกระตุ้นอีกชนิดหนึ่งที่พบในน้ำยางและผลิตภัณฑ์ยาง เช่น กุ้งมือยาง เป็นต้น (16, 17)

โปรตีน Hev b1, b2, b3, b4, b5, b6.1, 6.2 ซึ่งเป็นแอนติเจนหลักที่ได้มีการศึกษาถึงโครงสร้างสามมิติและคุณสมบัติอื่นๆ เพื่อให้เข้าใจถึงกลไกการจดจำของโปรตีนสารกระตุ้นและการเกิดอาการแพ้ ซึ่งโปรตีนดังกล่าวยังพบในน้ำยางของผลไม้และพืชบางชนิดเช่นกัน รายงานการวิจัยที่ผ่านมา ได้มีการชี้ชัดและระบุโปรตีนที่เป็นสารกระตุ้นในน้ำยางชนิดใหม่เพิ่มเติม ได้แก่ Hev b11 เช่น class I chitinase (18, 19) Hev b12 - a lipid transfer protein และ Hev b13 a lipolytic esterase (20) จากการศึกษาอย่างต่อเนื่องเกี่ยวกับโปรตีนที่เป็นสารกระตุ้นให้เกิดการแพ้ในน้ำยางพารา ทำให้เกิดความเข้าใจความซับซ้อนของโปรตีนสารกระตุ้นดังกล่าวในน้ำยางพารามากขึ้น

ประเทศไทยแม้จะเป็นผู้ผลิตยางธรรมชาติมากเป็นอันดับหนึ่งของโลกแต่เราส่งออกยางพาราในรูปของผลิตภัณฑ์จากยางธรรมชาติได้เพียง 10% ซึ่งหนึ่งในสามของมูลค่าส่งออกผลิตภัณฑ์ก็คือ กุ้งมือยาง และเนื่องจากน้ำยางพาราจะมีโปรตีนหลายชนิดผสมอยู่ โปรตีนในยางธรรมชาติจะทำให้ผู้ใช้ผลิตภัณฑ์จำนวนหนึ่งเกิดอาการแพ้ เช่น เป็นผื่น ลมพิษ หอบหืด ไปจนถึงภาวะช็อก ซึ่งอาจทำให้ผู้ใช้เสียชีวิตได้ เพราะฉะนั้น การจะผลักดันการส่งออกถึงมือยางธรรมชาติให้ประสบผลสำเร็จ สิ่งสำคัญที่จะต้องแก้ปัญหาให้ได้คือ การลดโปรตีนที่เป็นโปรตีนกระตุ้นให้เกิดอาการแพ้ต่างๆ

ในประเทศสหรัฐอเมริกา มีข้อมูลการใช้กุ้งมือยางสูงที่สุด แม้จะมีการตรวจวัดปริมาณโปรตีน ก่อนแล้วนั้น แต่เป็นการวัดปริมาณโปรตีนทั้งหมด ไม่ได้ตรวจเฉพาะโปรตีนสารกระตุ้นที่ทำให้เกิดอาการแพ้ ดังนั้นแม้จะมีโปรตีนดังกล่าวปริมาณน้อยก็อาจทำให้ผู้ใช้เกิดอาการแพ้ได้ คนในกลุ่มแพทย์และบุคลากรที่ต้องใช้กุ้งมือยาง อาจจะไปเปลี่ยนไปใช้กุ้งมือยางสังเคราะห์ที่

มีความยืดหยุ่นและกระชับน้อยกว่าแทน จากการศึกษาของ รศ.ดร.รพีพรธรรม วิตสุวรรณกุล (21) จากคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ได้พัฒนาเทคนิคและชุดตรวจหาโปรตีนในผลิตภัณฑ์ยาง โดยมีความแม่นยำมากถึง 100% เทียบจากชุดตรวจสอบที่มีวางขายทั่วโลก ที่มีความแม่นยำเพียง 70% โดยใช้เทคนิคทางวิทยานุคุ้มกัน ด้วยการใช้อันติบอดีต่อโปรตีนน้ำยางพาราธรรมชาติชนิดที่ทำให้เกิดการแพ้ ไปตรวจจับโปรตีนที่ทำให้เกิดการแพ้ที่อยู่ในสารสกัดจากกุ้งมือยาง เทคนิคดังกล่าวเป็นเทคนิคที่มีความจำเพาะสูง รวดเร็ว และตรวจสอบง่ายแม้มีโปรตีนเพียงเล็กน้อย

4. การกำจัดโปรตีนในน้ำยางพารา (Deproteinised natural rubber)

การกำจัดหรือแยกโปรตีนออกจากน้ำยางพาราสดก่อนนำไปใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อกำจัดโปรตีนที่ก่อให้เกิดอาการภูมิแพ้ในมนุษย์ ซึ่งเดิมจะใช้การปั่นเหวี่ยงเพื่อกำจัดโปรตีนทิ้ง แต่พบว่าโปรตีนที่อยู่ในเนื้อยางไม่สามารถถูกกำจัดทิ้งไปโดยวิธีนี้ จึงได้มีการเติมเอนไซม์โปรติเอสลงในน้ำยางพาราสด ให้โปรตีนถูกย่อยสลายอยู่ในเชรุ่ม แล้วจึงนำไปปั่นเหวี่ยงเพื่อแยกโปรตีนทิ้งไป (22) โดยการคัดเลือกโปรติเอสจากหอยเชอริ ผลมะเดื่อ น้ำสับปะรด ขางมะละกอ แบคทีเรีย *Bacillus subtilis* เชื้อรา *Rhizopus oligosporus*, *Aspergillus oryzae* ผลการศึกษาพบว่า โปรติเอสจากเชื้อ *B. subtilis* สามารถกำจัดโปรตีนในน้ำยางพาราสดได้ดีที่สุด และยังพบว่า โปรติเอสที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์บางส่วนสามารถกำจัดโปรตีนในน้ำยางพาราสดได้ดีกว่าโปรติเอสที่ไม่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์ มีรายงานการศึกษาการกำจัดโปรตีนด้วยชนิดและประสิทธิภาพของเอนไซม์ การเลือกใช้สารลดนอมน้ำยาง โดยเลือกใช้เอนไซม์ที่ผลิตในประเทศไทย ได้แก่ เอนไซม์ปาเปน และโบรมิเลน จากผลการทดลองพบว่าเอนไซม์ปาเปนไม่สามารถใช้กับน้ำยางพาราสดที่ต้องการผลิตเป็นน้ำยางข้นได้ (23)

5. บทสรุป

จากการศึกษาวิจัยในเรื่องเกี่ยวกับโปรตีนในน้ำยางพารา ทำให้เข้าใจมากขึ้นถึงความสำคัญของโปรตีนกลุ่มที่เป็นสารกระตุ้นให้เกิดอาการแพ้ โปรตีนแอนติออกซิเดนท์ และ โปรตีน PR-protein เป็นข้อมูลพื้นฐานที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการค้นคว้าเพื่อพัฒนาการผลิต ผลิตภัณฑ์ยางชนิดต่างๆ ให้ลดโปรตีนสารกระตุ้น และสามารถนำโปรตีนบางชนิดมาใช้ประโยชน์ในการพัฒนาเป็นเวชภัณฑ์ เวชสำอาง หรืออาจพบโปรตีนบางตัวที่มีฤทธิ์ต้านทานโรคที่เกิดกับต้นยางพารา และสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในด้านอื่นๆ เช่น ทางการแพทย์ หรือการเกษตรต่อไปได้ อีกทั้งใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานที่สามารถศึกษาต่อในเชิงลึกและสามารถนำเทคนิคทางด้านชีวโมเลกุลมาใช้ในการพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์ยางพาราหรือปรับปรุงคุณภาพ ตลอดจนผลิตภัณฑ์ต่างๆ ของยางพาราต่อไปได้

6. เอกสารอ้างอิง

- (1) Kovuttikulrangsie S. Natural Rubber Latex Production. Faculty of Sciences and Technology. Pattani Campus. Prince of Songkla University; 2004.
- (2) Gordon L, et al. Allergens and natural rubber proteins. *J Allergy Clin Immunol.* 2002; 110(2): 33-39.
- (3) Jutidrumrung W and Krongsak P. Department of Biochemistry. Faculty of Science and Technology Songklanakarin University; 1983.
- (4) Moir GEJ. Ultracentrifugation and staining of Hevein latex. *Nature.* 1959; 184: 1626-28.
- (5) Perrella FW and Gaspari AA. Natural rubber latex protein reduction with an emphasis on enzyme treatment. *Method.* 2002(27): 77-86.
- (6) Churngchow N, Suntaro A and Wittisuwannakul R. beta-1,3-Glucanase isozymes from the latex of *Hevea brasiliensis*. *Phytochemistry.* 1995; 39: 505-509.
- (7) Palosuo T. Latex allergens. *Rev fr Allergol.* 1997; 37(8): 1184-1187.
- (8) Meade BJ, Weissman DN and Beezhold DH. Latex allergy: past and present. *International Immunopharmacology.* 2002; 2: 225-238.
- (9) Cremer R, Rihs H. and Monika R H. *Current Pediatric Review.* 2008; 4: 258-265.
- (10) Alenius H, Turjanmaa K and Palosuo T. *Occup Environ Med.* 2002; 59: 419-424.
- (11) Posch A, et al. Characterization and identification of latex allergens by two-dimensional electrophoresis and protein microsequencing. *J Allergy Clin Immunol.* 1996; 99(3): 385-395.
- (12) Singh AP, Wi SG, Chung GC, Kim YS and Kang H. The micromorphology and protein characterization of rubber particles in *Ficus carica*, *Ficus benghalensis* and *Hevea brasiliensis*. *J Exp Bot.* 2003; 154(384): 985-992.
- (13) Jankangram W. Protein separation of para rubber latex (*Hevea brasiliensis*) by using proteomics. *Science Journal Ubonratchathani University.* 2555.;2 (Jan-Dec): 1-12.
- (14) Hoffmann-Sommergruber K. Pathogenesis-related (PR)-proteins identified as allergens. *Biochemical Society Transactions.* 2002; 30: 930-938.
- (15) Yagami T, et al. One of the rubber latex allergens is a lysozyme. *J Allergy Clinical Immunology.* 1995; November: 676-686.
- (16) Yagami, T, et al. Plant defense-related enzymes as latex antigen. *J Allergy Clinical Immunology.* 1998; March: 379-385.
- (17) Subroto T, de Vries H, Schuringa JJ, et al.. Enzymic and structural studies on processed proteins from the vacuolar (lutoid-body)

- fraction of latex of *Hevea brasiliensis*. Plant Physiol Biochem. 2001; 39: 1047-1055.
- (18) Churngchow N, Suntaro A, Wittisuwannakul R. β -1,3-glucanase isozymes from the latex of *Hevea brasiliensis*. Phytochemistry. 1995; 39: 505-509.
- (19) Beezhold DH, et al. Lipid transfer protein from *Hevea brasiliensis* (Hev b 12), a cross-reactive latex protein. Ann Allergy Ann Allergy Asthma Immunol. 2003; 90: 439-445.
- (20) Arif SAM, et al. Multiple 43 kDa allergenic protein in natural rubber latex. J Allergy Clin Immunol. 2002; 109: s332-s333.
- (21) Wittisuwannakul R. Department of Biochemistry. Faculty of Science. Prince of Songkla University; 2000.
- (22) Wongputisinum P. Protease selection for deproteinization of latex. Small Project on Rubber. 2550-2552; 2: 134.
- (23) Kang-sin K. Use of Enzyme in Deproteinization of Latex for Latex Concentrate Process; 2543.