บทคัดย่อ

รหัสโครงการ: MRG5480242

ชื่อโครงการ: คุณสมบัติของยีนที่ควบคุมการสังเคราะห์แอนโทไซยานินในผลน้อยหน่า (Annona squamosa L.)

ชื่อนักวิจัยและสถาบัน: ผศ. ดร. ยศพล ผลาผล
คณะวิทยาศาสตร์และศิลปศาสตร์ สาขาเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาบูรพา วิทยาเขตจันทบุรี 22170

อีเมล์: yossapol@buu.ac.th; ypalapol@yahoo.com

ระยะเวลาโครงการ: 1 กรกฎาคม 2554 ถึง 30 มิถุนายน 2556 (2 ปี)

บทคัดย่อ

น้อยหน่าจำแนกเป็นกลุ่มตามลักษณะเปลือกได้แก่ สีเขียว สีทอง สีม่วง น้อยหน่าหนังเขียว และหนังครั่งถูกนำมาศึกษากลไกการควบคุมและการแสดงออกของยืนในการสังเคราะห์แอนโทไซยา นิน ผลการทดลองพบว่า การเจริญเติบโตของผลน้อยหน่าเป็นแบบ double sigmoid ในระหว่างการ พัฒนาผลความแข็งของผลลดลงแตกต่างอย่างนัยสำคัญ ในขณะที่ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้และ ปริมาณที่ไทเตรตได้เพิ่มสูงขึ้นเล็กน้อย ปริมาณแอนโทไซยานินในเปลือกผลน้อยหน่าครั่งเพิ่มขึ้นอย่าง รวดเร็วในขณะที่สีผล (hue) ลดลงอย่างรวดเร็วระหว่างพัฒนาผล ทำการจำแนกยีนที่ควบคุมการ สังเคราะห์แอนโทไซยานิน 4 ยีนได้แก่ phenylalanine ammonia lyase (AsPAL), chalcone synthase (AsCHS), dihydroflavonol 4-reductase (AsDFR) และ UDP glucoseflavonoid 3-O-glucosyl transferase (AsUFGT) และ Myb transcription factor ในเปลือกผล น้อยหน่าครั่ง ผลการทดลองพบว่า ยีน AsMYB มีความเหมือนกับยีน VvMYB114 ขององุ่น การศึกษา การแสดงออกของยืนโดยใช้ real-time RT-PCR ทำการตรวจวัดระดับการแสดงออกของยืนใน กระบวนการสังเคราะห์แอนโทไซยานิน 4 ยีน พบว่า ระดับการแสดงออกมีความสัมพันธ์กับการ เพิ่มขึ้นของแอนโทไซยานิน การแสดงออกของยืน AsUFGT เพิ่มสูงขึ้นตั้งแต่ผลน้อยหน่ามีอายุ 4 สัปดาห์หลังดอกบาน และเพิ่มขึ้นต่อเนื่องในระหว่างการพัฒนาสีผล ยีน *AsMYB* พบการแสดงออก เพิ่มสูงขึ้นในระหว่างการพัฒนาสีผลและเพิ่มขึ้นต่อเนื่อง ผลการทดลองแสดงให้เห็นว่า ยีน AsUFGT และ AsMYB มีบทบาทสำคัญและควบคุมการสังเคราะห์แอนโทไซยานินในน้อยหน่า

คำสำคัญ : MYB transcription factor, การสังเคราะห์แอนโทไซยานิน, การพัฒนาสีผล

Abstract

Project Code: MRG5480242

Project Title: Characterization of MYB transcription factor and anthocyanin

biosynthesis genes in sugar apple (Annona squamosa L.) fruit

Investigator: Assist. Prof. Yossapol Palapol

Faculty of Science and Arts Divission of Agriculture Technology

Burapha University Chanthaburi Campus 22170

E-mail Address: yossapol@buu.ac.th; ypalapol@yahoo.com

Project Period : July 1, 2011 – June 30, 2013 (2 years)

Abstract:

Cherimoya or sugar apple is classified by its skin: green, yellow and purple. The green and purple cherimoya were used as a fruit model to study the fruit colouration, the regulatory mechanisms and gene expression of anthocyanin biosynthesis. The results showed that fruit growth pattern showed a double sigmoidal curve. During fruit development, fruit firmness decreased significantly, while soluble solids content (SSC) and titratable acidity (TA) increased slightly. Total anthocyanin content in purple cherimoya increased sharply, while the hue value decreased clearly during fruit development. The partial-length of four genes involved in anthocyanin biosynthesis pathway namely phenylalanine ammonia lyase (AsPAL), chalcone synthase (AsCHS), dihydroflavonol 4-reductase (AsDFR) and UDP glucose-flavonoid 3-O-glucosyl transferase (AsUFGT) were characterized. Myb transcription factor in the cherimoya was isolated. Analysis of protein R2R3-MYB transcription factor family displays similarity with MYB114 in grape (VvMYB114). The expression of all genes was determined by quantitative real-time RT-PCR. In the purple cherimoya fruit skin, transcripts were detected of four genes that encode enzymes in the anthocyanin biosynthetic pathway. The expression patterns of AsPAL, AsCHS, AsDFR, AsUFGT and AsMYB correlated with anthocyanin accumulation. AsUFGT was highly abundance with the fruit at weeks 4 after full bloom and expressed redundantly with red colouration. AsMYB was highly abundance with onset pigmentation and expressed redundantly with a red colouration. Our results suggest