

ก 1993



ยีสต์ : จุลินทรีย์ชนิดแรกที่มีมนุษย์นำมาใช้ประโยชน์

โครงการเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อสารมวลชน ภาควิชาจุลชีววิทยา

คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ยีสต์เป็นจุลินทรีย์ที่รู้จักกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ ถึงกับมีผู้กล่าวว่า ยีสต์นั้นเป็น จุลินทรีย์ชนิดแรกที่มนุษย์นำมาใช้ รายงานแรกเกี่ยวกับการใช้ยีสต์คือ การผลิตเบียร์ชนิดหนึ่งที่ เรียกว่า Boozah เมื่อประมาณ 6,000 ปีก่อนคริสตกาล คนไทยรู้จักใช้ประโยชน์จากยีสต์มา เป็นเวลานาน เช่น ในการทำอาหารหมักบางชนิด ได้แก่ ข้าวหมาก ปลาแจ้ เครื่องคองของเมา หลายชนิด เช่น อุ สาโท และกระแช่ เป็นต้น ปัจจุบันมีการนำยีสต์มาใช้ประโยชน์ใน อุตสาหกรรมหลายประเภท เป็นต้นว่า การผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดต่าง ๆ เช่น เบียร์ ไวน์ และวิสกี การผลิตเอธิลแอลกอฮอล์เพื่อใช้เป็นสารเคมี และเชื้อเพลิง การผลิตเพสต์ยีสต์ เพื่อใช้เป็นยีสต์ขนมปังและเป็นโปรตีนเซลล์เดี่ยว

ยีสต์คือ รากลุ่มหนึ่งที่มีส่วนใหญ่มักดำรงชีวิตเป็นเซลล์เดี่ยว มีรูปร่างหลายแบบ เช่น รูปร่างกลม รี สามเหลี่ยม รูปร่างแบบมะนาวฝรั่ง แบบคณโฑ หรือยาว เป็นต้น ยีสต์บางชนิดมี การสร้างเส้นใยเทียม (pseudomycelium) บางชนิดสร้างเส้นใยแท้ (true mycelium) ส่วน ใหญ่มีการสืบพันธุ์แบบไม่อาศัยเพศโดยวิธีการแตกหน่อ หรือแบบอาศัยเพศโดยสร้างสปอร์ชนิด แอสโคสปอร์ (ascospore) หรือแบสิดิโอสปอร์ (basidiospore) ยีสต์ส่วนใหญ่ใช้สารอินทรีย์ เป็นแหล่งพลังงานและแหล่งคาร์บอน พบทั่วไปในธรรมชาติ เช่น ในดิน ในน้ำ ส่วนต่าง ๆ ของ พืช ยีสต์บางชนิดพบอยู่กับแมลง ในกระเพาะของสัตว์บางชนิด แต่แหล่งที่พบยีสต์อยู่บ่อย ๆ คือ แหล่งที่มีน้ำตาลความเข้มข้นสูง เช่น น้ำผลไม้ น้ำผึ้ง และผลไม้ที่มีรสหวาน.



## โทษที่เกิดจากยีสต์

เนื่องจากยีสต์มีความสำคัญในทางอุตสาหกรรมหลายประเภท ผู้คนส่วนมากจึงรู้จัก ยีสต์ในแง่ของการให้ประโยชน์ แต่จริง ๆ แล้วยีสต์ที่ให้โทษก็มีอยู่หลายชนิด ยีสต์บางชนิด ทำให้เกิดการเน่าเสียของอาหาร เช่น ฟิล์มยีสต์ซึ่งเจริญบนผิวหน้าของอาหารหมักคองที่มี ความเป็นกรด ยีสต์เหล่านี้จะออกซิไดส์กรดอินทรีย์ทำให้ความเป็นกรดลดลง จุลินทรีย์ชนิด อื่นที่ทนกรดได้น้อยกว่าสามารถเจริญ ทำให้เกิดการเน่าเสียต่อไปได้ ยีสต์บางชนิดทำให้ ไวน์มีกลิ่นไม่ดีและมีความเข้มข้นของแอลกอฮอล์ต่ำ บางชนิดเจริญเป็นฝ้าบนอาหาร ที่มีความเค็มสูง เช่น ปลาเค็มและเนื้อเค็ม ยีสต์บางพวกทำให้เกิดการเสื่อมสลายของวัตถุ ต่าง ๆ เช่น หนัง สีทาผนัง รวมทั้งเครื่องสำอางบางชนิด

ยีสต์บางชนิดทำให้เกิดโรคกับคนและสัตว์ ตั้งแต่โรคที่ไม่รุนแรงจนถึงโรคที่มีอาการ รุนแรงและอาจทำให้ถึงตายได้ เช่น โรคคริปโตคอคโคซิส (Cryptococcosis) ซึ่งเกิดจากเชื้อ คริปโตคอคคัส นีโอฟอร์มานส์ (Cryptococcus neoformans) โรคนี้เกิดได้กับส่วนต่าง ๆ ของ ร่างกาย เช่น สมอง ปอด และกระดูก ส่วนเชื้อแคนดิดา อัลบิแคนส์ (Candida albicans) ซึ่ง ปกติพบในปาก ลำไส้ และช่องคลอด ของคน ทำให้เกิดโรคที่รวมเรียกว่าแคนดิเดียซิส (Candidiasis) บริเวณที่พบว่ามีการติดเชื้อชนิดนี้มากที่สุด คือช่องคลอด นอกจากนั้นอาจทำ ให้เกิดการติดเชื้อที่ช่องปาก ที่ระบบหายใจ ที่ลำไส้ หรืออาจทำให้เกิดโรคผิวหนัง ยิ่งไปกว่า นั้นพบว่ามียีสต์บางชนิดทำให้เกิดโรคกับพืชได้เช่นกัน.



## ยีสต์อาหารคน (Food Yeast)

## และยีสต์อาหารสัตว์ (Feed Yeast)

ยีสต์เป็นจุลินทรีย์ชนิดหนึ่งที่มีปริมาณโปรตีนภายในเซลล์สูง โดยเฉลี่ยมีประมาณ 47-50% ของน้ำหนักแห้ง ดังนั้นจึงเหมาะสมที่จะใช้สำหรับเป็นอาหารเสริมโปรตีน นอกจากนี้ยังพบว่าประกอบไปด้วยคาร์โบไฮเดรต กรดนิวคลีอิก เถ้า ไขมัน และวิตามินหลายชนิด เช่น วิตามินบีรวม ในการผลิตเซลล์ยีสต์ยังใช้เวลาสั้น พื้นที่น้อยและผลิตได้โดยใช้วัตถุดิบที่มีราคาถูก เช่น กากน้ำตาล มันสำปะหลัง น้ำทิ้งจากโรงงานผลิตเยื่อกระดาษ (sulfite waste liquor) กระดาษ เอซิลแอลกอฮอล์ และ เวย์ (whey) จากโรงงานผลิตเนย

ยีสต์ที่ผลิตเป็นอาหารคนและอาหารสัตว์ แบ่งเป็น 2 ประเภท ตามวิธีการผลิต ประเภทแรกเป็นยีสต์ที่เลี้ยงเพื่อนำไปใช้เป็นอาหารคนหรืออาหารสัตว์โดยตรง ซึ่งผลิตได้โดยใช้ยีสต์หลายชนิด เช่น แคนดิดา (Candida) หรือ แซคคาโรไมยซีส (Saccharomyces) ประเภทที่สอง คือยีสต์ที่เป็นผลพลอยได้จากการผลิตผลิตภัณฑ์อื่น เช่น ยีสต์จากการผลิตเบียร์ ในกรณีที่ผลิตยีสต์เพื่อใช้เป็นอาหารคนนั้น ต้องมีการฆ่าเซลล์ยีสต์ให้ตายและสกัดกรดนิวคลีอิกออกก่อนแล้วนำมาทำให้แห้ง

การใช้ยีสต์ในอาหารของคนนั้น มักใช้เพื่อปรุงแต่ง เพิ่มกลิ่นรสของอาหาร เช่น ใช้เติมในอาหารประเภทซูป ส่วนการใช้ยีสต์ในอาหารสัตว์นั้น ส่วนใหญ่ใช้ในรูปอาหารเสริมโปรตีน ในปัจจุบันมีการใช้แพร่หลายมากขึ้นทั้งในสัตว์เคี้ยวเอื้อง สัตว์ปีก ตลอดจนสัตว์เลี้ยงในบ้น.