

بررسی پتانسیل توکسین‌زایی جدایه‌های *Aspergillus tubingensis* جدا شده از انگور و کشمش در نواحی جنوبی استان آذربایجان شرقی

علی خدایی^{*}، اسدالله بابای اهری^۱، جواد حصاری^۲، مهدی ارزنلو^۳ و امیرعباس متین^۵

تاریخ دریافت: ۹۲/۹/۵ تاریخ پذیرش: ۹۳/۲/۲۷

^۱ دانشجوی دکترای گروه گیاه‌پزشکی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز

^۲ استاد گروه گیاه‌پزشکی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز

^۳ دانشیار گروه گیاه‌پزشکی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز

^۴ دانشیار گروه گیاه‌پزشکی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز

^۵ استادیار گروه شیمی دانشکده علوم پایه دانشگاه شهید مدنی آذربایجان

* مسئول مکاتبه: Email:khd_1@yahoo.com

چکیده

پتانسیل توکسین‌زایی جدایه‌های گونه *Aspergillus tubingensis* جداسازی شده از انگور و کشمش در نواحی جنوبی استان آذربایجان شرقی با استفاده از سه روش بخار آمونیاک، عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفش و کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا (HPLC) مورد ارزیابی قرار گرفت. برای این منظور جدایه‌های قارچی روی محیط‌های کشت اوکراتوكسین آ (OTA) رديابی گردید. نتایج اين بررسی نشان داد که تولید توکسین با استفاده از روش بخار آمونیاک، عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفش و HPLC به ترتیب در ۶۹٪، ۴۱٪ و ۶۵٪ از جدایه‌ها قابل تشخیص بود. میزان هم‌خوانی روش بخار آمونیاک با HPLC با عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفش، بخار آمونیاک با عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفش و سه روش مذکور با هم‌دیگر به ترتیب ۵۰٪، ۶۹٪ و ۶۲٪ بود. بر اساس نتایج این تحقیق کارآیی عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفش در مقایسه با بخار آمونیاک در رديابي جدایه‌های توکسین‌زاي A. *tubingensis* بيشتر بود. میزان توکسین تولید شده توسط جدایه‌های قارچی با استفاده از HPLC بين ۲۹ تا ۱۰۸۹ ميكروگرم بر كيلوگرم تعين گردید.

وازگان کلیدی: اکراتوكسین آ، انگور، کشمش، *Aspergillus tubingensis*

مقدمه

رديابي توکسین در کشمش‌های صادراتی اين منطقه که مشكلاتي را برای اين محصول در بازارهای جهانی بوجود آورده است، لذا تحقیق حاضر با هدف شناسایي *Aspergillus* جدایه‌های توکسین‌زای گونه‌ی *tubingensis* جدا شده از انگور و کشمش در نواحی جنوبی آذربایجان شرقی انجام گردید.

در اين پژوهش سه روش متفاوت شامل استفاده از بخار آمونياک^۱، عکسبرداری با اشعه‌ی ماوراي بنفش با طول موج ۳۶۶ نانومتر و کروماتوگرافی مایع با کارآيی بالا^۲ برای رديابي جدایه‌های توکسین‌زای *Aspergillus* *tubingensis* مورد مقایسه قرار گرفته‌اند.

مواد و روش‌ها**مواد و حلال‌های شیمیایی**

مواد مورد استفاده در اين پژوهش به قرار زير بوده است:

آمونياک ۲۵٪ (مرک، آلمان)، متانول (با درجه خلوص HPLC: مرک، آلمان)، کاغذ صافی با قطر سوراخ‌های ۱۲۵ میکرومتر (واتمن، انگلستان)، آب‌مقطر (با درجه خلوص HPLC: مرک، آلمان)، استونیتیريل (با درجه خلوص HPLC: مرک، آلمان)، اسید استیک یخی (با درجه خلوص HPLC: مرک، آلمان) و استاندارد OTA (مرجعان خاتم، ايران).

جدایه‌های قارچی

جدایه‌های *Aspergillus* مورد استفاده در اين آزمایش، در تابستان سال‌های ۱۳۹۰ و ۱۳۹۱ از روی نمونه‌های محصول انگور جمع‌آوری شده از باغات انگور و نيز کشمش موجود در بازار در منطقه‌ی جنوب آذربایجان شرقی شامل شهرستان‌های مراغه، آذرشهر، بناب، عجب‌شير و ملکان جداسازی شده بود و هویت مولکولی آن‌ها در موسسه‌ی قارچ‌شناسی فرهنگستان علوم کشور هلن دتایید شده بود.

اکراتوکسین آ^۳ يکی از توکسین‌های قارچی است که به‌طور مکرر به عنوان عامل آلودگی در تعداد زیادی از محصولات کشاورزی از جمله انگور و فراورده‌های آن در سراسر دنيا شناخته شده است (پلی و همكاران ۲۰۰۴؛ بائو و همكاران ۲۰۰۵). اين توکسین توسط تعدادی از گونه‌های جنس *Aspergillus* و گونه‌ی *Penicillium verrucosum* اثرات سمی و سرطان‌زاوی روی کلیه در انسان و جانوران دیگر می‌باشد. اکراتوکسین آ عموماً در غلات و فراورده‌های آن یافت می‌شود، اگرچه گزارش شده است که در دامنه وسیعی از محصولات دیگر از جمله انگور و فراورده‌های آن نیز آلودگی به اين توکسین دیده شده است (پوهلند و همكاران ۱۹۹۲). خيلي از محققان اثرات ضد سلامتی (اساساً روی کلیه و کبد) و متعاقباً پتانسیل سرطان‌زاوی اکراتوکسین آ را تایید کرده‌اند (پرایکا و همكاران ۱۹۹۹). همچنان اکراتوکسین آ با یک بیماری اندمیک کلیه^۴ در کشورهای بالکان که در آن‌ها ژامبون خوک مصرف می‌شود، مرتبط بوده است (استتوو ۱۹۹۸). روش‌های رديابي و کميتسنجي اکراتوکسین آ در محصولات کشاورزی عموماً شامل استخراج اکراتوکسین آ با حلال‌های آلى است که به‌دبیال آن با استفاده از کروماتوگرافی لایه‌ی نازک^۵، میزان اکراتوکسین آ با مقایسه مستقیم با یک نمونه استاندارد با استفاده از شدت نور فلورسنت در زير نور ماوراي بنفش برآورده شود (اسکات ۱۹۶۵). به همين جهت روش‌های رديابي ساده‌تر مخصوصاً روش حلقه‌ی آگاری^۶ ابداع شده است (فیلتربورگ و فرایزود ۱۹۸۰؛ فیلتربورگ و همكاران ۱۹۸۳).

با توجه به اينکه فراورده‌های انگور و مخصوصاً کشمش از نظر صادرات برای کشور و منطقه مهم می‌باشند و با توجه به وجود گزارش‌های غيرمکتب از

^۱- Ochratoxin A (OTA)

² - Balkan Endemic Nephropathy

³ - Thin layer chromatography (TLC)

⁴ - Agar plug

⁵ - Ammonia vapor

⁶ - High performance liquid chromatography (HPLC)

الف-آزمون استفاده از بخار آمونیاک

در این آزمون از کشت‌های سه روزه ۱۲۹ جدایه قارچی (۱۲۶) جدایه از گونه *A. tubingensis* یک جدایه از *A. niger* یک جدایه از *A. parasiticus* و یک جدایه از *A. welwitschiae* که در روح محيط کشت عصاره‌ی نارگیل آگار و در دمای $25\pm 2^{\circ}\text{C}$ نگهداری شده بودند، استفاده گردید. در ابتدا با دوربین دیجیتال سونی مدل DSC-HX10V از قسمت پشتی همه‌ی ظروف پتری حاوی جدایه‌های مورد آزمایش عکس‌برداری شد، سپس مقدار ۲۰۰ میکرولیتر از آمونیاک ۲۵٪ در زیر هود شیمیایی در قسمت مرکزی درپوش ظروف پتری که به صورت وارونه قرار گرفته بودند، اضافه شد و در نهایت ظروف پتری حاوی محيط کشت و ریشه‌ی قارچی روی درپوش محتوی آمونیاک گذاشته شدند، بعد از حدود ۳۰ دقیقه، مجدداً از قسمت پشتی ظروف پتری عکس‌برداری گردید و در نهایت عکس‌های مربوط به هر جدایه در کنار هم قرار داده شدند تا تغییر رنگ محيط در قسمت پشتی ظروف پتری، در محیطی که حاوی هیف قارچی بود، مورد مقایسه قرار گیرد. تغییر رنگ از زرد تا قرمز نشان دهنده تولید توکسین بوده و با افزایش میزان توکسین تولیدی، میزان تغییر رنگ بیشتر بود.

ب-آزمون استفاده از اشعه‌ی ماورای بنفش

برای انجام این آزمون نیز کشت‌های سه روزه ۱۲۹ جدایه‌ی قارچی (۱۲۶) جدایه از گونه‌ی *A. tubingensis* یک جدایه از گونه‌ی *A. niger* یک جدایه از گونه‌ی *A. welwitschiae* و یک جدایه از گونه‌ی *A. parasiticus* کشت شده در روح محيط کشت عصاره‌ی نارگیل آگار، که در دمای $25\pm 2^{\circ}\text{C}$ نگهداری شده بودند، مورد استفاده قرار گرفتند. در این آزمایش نیز قبل از عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفش، با استفاده از دوربین دیجیتال سونی مدل DSC-HX10V از قسمت پشتی ظروف پتری عکس‌برداری شد و سپس با استفاده از دستگاه ژل‌داک مدل VILBER LOURMAT EXC-F20.M، FRANCE) مجدداً عکس‌برداری انجام گرفت و در

محیط‌های کشت

در این پژوهش از دو نوع محیط کشت^۱ CYA^۱ (جدول ۱) و CCA^۲ (جدول ۲) استفاده گردید. آماده‌سازی محیط کشت عصاره‌ی نارگیل آگار بدین صورت انجام گرفت که ابتدا مقدار ۶۰۰ میلی‌لیتر آب ولرم در یک بشر دو لیتری ریخته شد و مقدار ۱۰۰ گرم از پودر نارگیل تجاری به آن افزوده گردید و ضمن بهم زدن با یک میله شیشه‌ای تا آستانه‌ی جوش حرارت داده شد. بعد از اینکه مخلوط حاصل دو مرتبه از پارچه‌ی ململ دو لایه صاف گردید، حجم عصاره به ۶۰۰ میلی‌لیتر رسانده شد و مقدار نه گرم از پودر آگار به آن اضافه گردید. مخلوط به دست آمده در اوتوكلاو استریل شد و در نهایت حدود ده میلی‌لیتر از محیط کشت در زیر هود میکروبیولژی که قبلاً به مدت ۱۵ دقیقه با اشعه‌ی ماورای بنفش سترون شده بود، در ظروف پتری پلاستیکی هشت سانتی‌متری یکبار مصرف پخش گردید. محیط‌های آماده شده تا زمان استفاده در دمای اتاق نگهداری گردیدند تا اگر آلوگی احتمالی ایجاد شده باشد، خود را نشان دهد.

کشت جدایه‌های قارچی

برای کشت جدایه‌های قارچی با استفاده از یک سوزن سترون مرکز ظروف پتری حاوی هر دو نوع محيط کشت با اسپور جدایه‌های قارچی مایه‌زنی گردید، برای جلوگیری از پخش شدن اسپورها در موقع مایه‌زنی ظروف پتری به صورت وارونه نگهداشته شدند و عمل مایه‌زنی از زیر صورت گرفت. بعد از مایه‌زنی ظروف آماده شده در درون کیسه نایلونی سربسته قرار داده شدند و سپس به مدت سه روز (برای آزمون‌های استفاده از بخار آمونیاک و عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفش) و هفت روز (برای آزمون کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا) در دمای $25\pm 2^{\circ}\text{C}$ نگهداری گردیدند.

غربال جدایه‌های توکسین‌زای گونه‌های Aspergillus

برای غربال جدایه‌های توکسین‌زای توکسین زا از سه آزمون به شرح زیر استفاده گردید:

^۱- Czapek yeast autolysate agar

^۲- Coconut cream agar

سوراخ‌های ۱۲۵ میکرومتری (شماره ۱) عصاره‌گیری گردید، عصاره‌ی حاصل درون ویال‌های ۱/۵ میلی‌لیتری ریخته شد و در نهایت ویال‌های آماده شده تا زمان آنالیز با دستگاه HPLC مدل ۱۱۰۰ Cecil در داخل فریزر با دمای -18°C نگه‌داری گردیدند.

شرایط دستگاه HPLC مورد استفاده در این آزمایش بدین صورت بود: ستون فاز ساکن mm) Nucelosil C18 $4\text{ }\times\text{ }250\text{ mm}$ با اندازه‌ی ذرات ۵ میکرومتر، فاز متحرک شامل استونیتریل - آب - اسید استیک (به ترتیب به نسبت ۱-۴۹-۵۰)، سرعت جريان یک میلی‌لیتر بر دقیقه، دتکتور UV سری CE1200 با طول موج ۲۱۵ نانومتر. برای ترسیم منحنی کالیبراسیون OTA، بعد از روشن کردن سیستم و هوایگیری حللاه، اجازه داده شد تا سیستم بدون تزریق نمونه‌ای به مدت ۱۵ دقیقه جهت آماده شدن برای آزمون روشن بماند، بعد از سپری شدن مدت مذکور ابتدا یک تزریق خالی صورت گرفت تا از خالی بودن ستون از هر ماده‌ای اطمینان حاصل گردد، سپس برای تعیین زمان بازداری^۱ OTA، چند تزریق با استفاده از استانداردهای ۲۲۳ و ۱۰۰۰ نانوگرم بر میلی‌لیتر انجام گرفت و مدت زمان لازم برای اتمام آنالیز ۳۰ دقیقه در نظر گرفته شد. با توجه به کروماتوگرام‌های به دست آمده (شکل ۱) مدت زمان بازداری OTA و مدت زمان لازم برای تزریق‌ها، تعیین گردید و نمونه‌های استاندارد به غلظت‌های ۵۰، ۱۰۰، ۱۵۰ و ۲۰۰ نانوگرم بر میلی‌لیتر (به مقدار ۲۵ میکرولیتر) تزریق گردیدند و در نهایت سطح زیر پیک هر غلظت (جدول ۳) یادداشت شد و با استفاده از آن منحنی کالیبراسیون OTA (شکل ۲) ترسیم گردید و معادله‌ی لازم برای تعیین غلظت OTA در نمونه‌های مورد آزمایش به دست آمد.

برای ردیابی توکسین در نمونه‌های مورد آزمایش، بعد از کالیبره کردن سیستم، ابتدا یک نمونه‌ی خالی، سپس OTA استاندارد به غلظت ۳۳۳ نانوگرم بر میلی‌لیتر و نمونه‌های مورد نظر و در نهایت استانداردهای به غلظت

نهایت دو تصویر مربوط به هر جدایه در کنار هم چیده شد و مورد مقایسه قرار گرفت.

ج- آزمون با دستگاه HPLC

این آزمون برای مقایسه‌ی نتیجه‌ی دو آزمون قبلی انجام گرفت، تا میزان هم‌خوانی دو آزمون فوق در غربال جدایه‌های توکسین‌زا مورد مقایسه قرار گیرد. برای این‌کار جدایه‌های مورد آزمایش در چهار گروه شامل: ۱- جدایه‌هایی که در هر دو آزمون بخار آمونیاک و عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفش، واکنش مثبت نشان دادند، ۲- جدایه‌هایی که در هر دو آزمون فوق واکنش منفی نشان دادند، ۳- جدایه‌هایی که در آزمون آمونیاک واکنش مثبت و در آزمون عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفش واکنش منفی را نشان دادند، ۴- جدایه‌هایی که در آزمون عکس‌برداری با اشعه‌ی توکسین‌زایی منفی و در آزمون عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفش واکنش منفی را نشان دادند، قرار داده شدند. در نهایت از بین گروه‌های فوق به صورت تصادفی تعداد ۲۳ جدایه از گونه‌ی *A. tubingensis* به همراه سه جدایه از گونه‌های دیگر (یک جدایه از گونه‌ی *A. niger* (با قابلیت تولید OTA)، یک جدایه از گونه‌ی *A. parasiticus* (فاقد قدرت تولید OTA) و یک جدایه از *A. welwitschiae* (قدرت تولید CYA با نامشخص)) انتخاب و در روی محیط کشت (با شرایطی که در بالا ذکر شد، کشت گردید. کشت‌ها بعد از مدت هفت روز برای ارزیابی تولید توکسین با استفاده از روش کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا مورد استفاده قرار گرفتند.

برای استخراج توکسین از جدایه‌های آسپرژیلوس از روش ارائه شده توسط اسمدگارد (۱۹۹۷) استفاده گردید. برای این منظور ابتدا با استفاده از یک پیپت مقدار پنج میلی‌لیتر از متانول در درون ویال‌های ده میلی‌لیتری ریخته شد و سپس با استفاده از یک اسکالپل سترون کل پرگنه‌ی قارچی به همراه محیط کشت بریده شده و بعد از توزیع به درون ویال‌های حاوی متانول انتقال داده شد و بعد از حدود ۶۰ دقیقه با استفاده از کاغذ صافی با قطر

^۱- Retention time

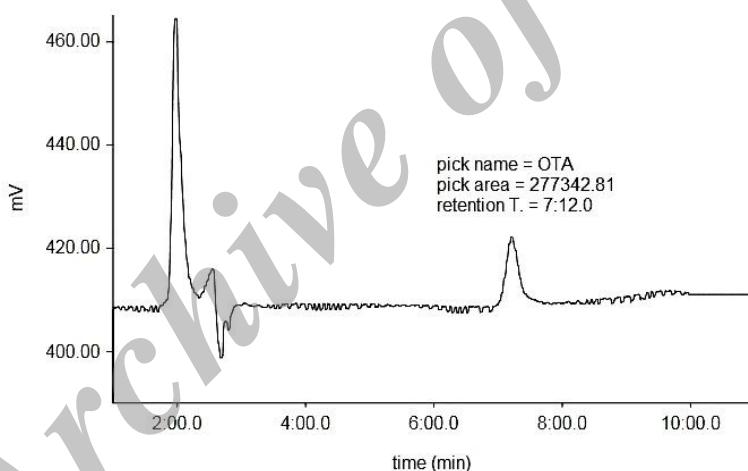
۵۰، ۱۰۰، ۱۵۰ و ۲۰۰ نانوگرم بر میلی‌لیتر تزریق گردیدند.

جدول ۱- نوع و مقدار مواد تشکیل دهندهٔ محیط کشت CYA

نوع ماده	مقدار لازم	نوع ماده	مقدار لازم	نوع ماده
نیترات سدیم	۳ گرم	سولفات آهن با هفت مولکول آب	۰/۰۱ گرم	
عصاره‌ی مخمر	۵ گرم	سولفات مس با پنج مولکول آب	۰/۰۰۵ گرم	
ساکارز	۳۰ گرم	سولفات روی با هفت مولکول آب	۰/۰۱ گرم	
فسفات هیدروژن پتابسیم با سه مولکول آب	۱/۳ گرم	آکار	۱۵ گرم	
سلافات منگنز با هفت مولکول آب	۰/۵ گرم	آب مقطر	یک لیتر	
کلرید پتابسیم	۰/۵ گرم			

جدول ۲- نوع و مقدار مواد تشکیل دهندهٔ محیط کشت CCA

نوع ماده	مقدار لازم	نوع ماده	مقدار لازم	نوع ماده
پودر نارگیل تجاری	۱۰۰ گرم	آب مقطر	۶۰۰ میلی‌لیتر	آکار

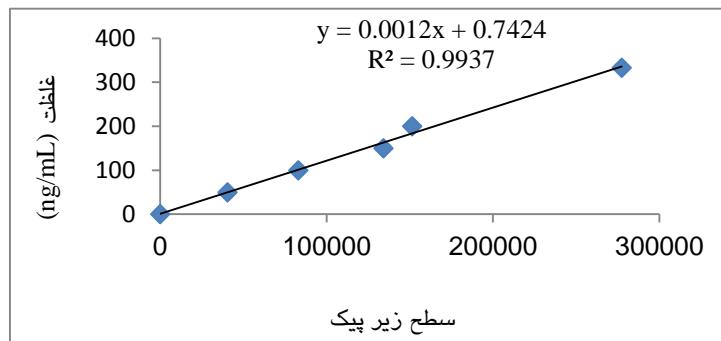


شکل ۱- کروماتوگرام به‌دست آمده از تزریق OTA استاندارد به غلظت ۳۳۳ نانوگرم بر میلی‌لیتر

جدول ۳- سطح زیر پیک اکراتوكسین A برای نمونه‌های استاندارد

غلظت برای نمونه استاندارد (نانوگرم بر میلی‌لیتر) سطح زیر پیک

.	.
۴۰۳۴۰	۵۰
۸۲۹۷۰	۱۰۰
۱۳۴۱۵۰	۱۵۰
۱۵۱۳۲۰	۲۰۰
۲۷۷۳۴۳	۳۳۳



شکل ۲- منحنی کالیبراسیون اکراتوکسین A با استفاده از محلول‌های استاندارد

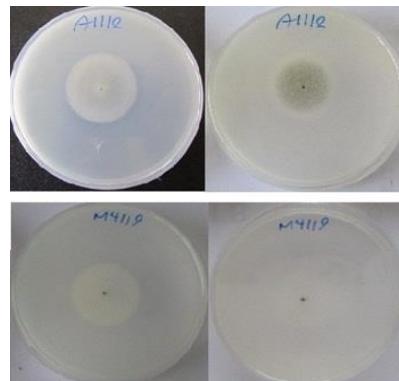
مجموع جدایه‌ها، در هر دو آزمون قادر توانایی تولید توکسین بودند و فقط چهار جدایه (O7222, O9215, R613, R6224) در آزمون عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفس اقدام قدرت توکسین‌زا بودند. در مقابل آمونیاک دارای قابلیت توکسین‌زا بودند. در مقابل تعداد ۴۹ جدایه، در هر دو آزمون دارای توانایی تولید توکسین بودند ولی ۴۰ جدایه‌ی دیگر هرچند در آزمون عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفس واکنش مثبت داشتند ولی در آزمون دیگر واکنش منفی از خود نشان دادند. از نگاه دیگر بر اساس این تحقیق این دو آزمون در غربال جدایه‌های توکسین‌زا از غیرتوکسین‌زا، فقط ۶۶٪ (۲۴ جدایه) هم‌خوانی داشته و در ۳۴٪ (۴۴ جدایه) مغایرت نشان دادند.

نتایج و بحث

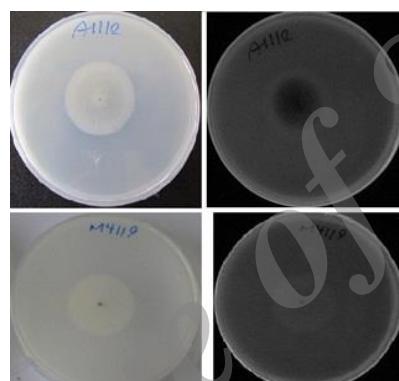
نتایج آزمایش در جدول‌های ۴ تا ۷ نشان داده شده است. بر اساس جدول ۴ در آزمون تغییر رنگ کلنی با بخار آمونیاک (شکل ۳) از مجموع ۱۲۹ جدایه‌ی مورد آزمایش، تعداد ۷۶ جدایه (۵۹٪) واکنش منفی داشتند و مطابق این آزمون قادر توانایی تولید توکسین بودند، در حالی‌که تعداد ۵۳ جدایه (۴۱٪) دارای واکنش مثبت بوده و به عبارتی توانایی تولید توکسین را داشتند. در آزمون عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفس (شکل ۴)، ۴۰ جدایه (۳۱٪) واکنش منفی و ۸۹ جدایه (۶۹٪) واکنش مثبت نشان دادند. با مقایسه‌ی این دو آزمون (جدول ۴) مشاهده می‌شود که میزان هم‌خوانی این دو آزمون در غربال جدایه‌ها، ۵۶٪ است به طوری‌که تعداد ۳۶ جدایه از

جدول ۴- مقایسه‌ی واکنش جدایه‌ها به آزمون توکسین‌زا بی آمونیاک و عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنفس

تعداد جدایه‌ها	درصد جدایه‌ها	توکسین‌زا بی آزمون با	
		اعشه‌ی ماورای بنفس	آمونیاک
۲۸	۳۶	-	-
۳	۴	+	-
۳۱	۴۰	-	+
۳۸	۴۹	+	+
۱۰۰	۱۲۹	جمع	



شکل ۳- جدایه‌های توکسین‌زا و غیرتوکسین‌زا با تست آمونیاک: بالا: مثبت، پایین: منفی، چپ: قبل از افزودن آمونیاک، راست: بعد از افزودن آمونیاک



شکل ۴- جدایه‌های توکسین‌زا و غیرتوکسین‌زا با آزمون عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنس: بالا: مثبت، پایین: منفی، چپ: عکس‌برداری با نور معمولی، راست: عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنس

کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا با عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنس، عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنس با بخار آمونیاک و هر سه روش به صورت توان به ترتیب ۵۰٪، ۶۲٪ و ۴۲٪ بوده است. با توجه به نتایج بالا می‌توان گفت که میزان هم خوانی دو روش کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا و عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنس نسبت به روش بخار آمونیاک بیشتر می‌باشد. به همین سبب نیز میچی‌هیکو و مچیدا (۱۹۹۹) روش عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنس را برای غربال جدایه‌های تولید کننده آفلاتوكسین در گونه‌های *A. parasiticus* و *A. flavus* مفید دانسته‌اند. ضمن این‌که روش عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنس، در مقام مقایسه با روش کروماتوگرافی مایع با

مطابق جدول ۵ در روش کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا، اکراتوکسین آ در ۱۷ جدایه از ۲۶ جدایه مورد آزمایش ردیابی گردید ولی در نه جدایه که یکی از آن‌ها متعلق به گونه‌ی *A. parasiticus* بود، اثری از اکراتوکسین آ مشاهده نشد. لازم به یادآوری است که دو جدایه‌ی دیگر از ۱۷ جدایه‌ی فوق به گونه‌های *A. niger* و *A. welwitschiae* تعلق داشتند. همچنین بر اساس همین جدول تعداد جدایه‌های با و بدون قابلیت توکسین‌زایی در روش بخار آمونیاک مساوی بودند در حالی که در روش عکس‌برداری با اشعه‌ی ماورای بنس، ۱۹ جدایه توکسین تولید نمودند ولی در هفت جدایه دیگر توکسین ردیابی نشد. با مروری بر جدول ۶ می‌توان دریافت که میزان تطابق روش‌های بخار آمونیاک با کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا،

کارآیی بالا بسیار ساده‌تر، سریع‌تر و مقرون به صرفه‌تر نیز می‌باشد.

جدول ۵- مقایسه‌ی قابلیت توكسین‌زایی جدایه‌ها با هر سه روش مورد آزمایش.

نوع آزمون				واکنش
کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا	آمونیاک	عکس‌برداری با اشعه‌ی ماوراء بنفسج	کارآیی بالا	
۱۹		۱۲	۱۷	+
۷		۱۳	۹	-

جدول ۶- مقایسه‌ی میزان همخوانی روش‌های مورد آزمایش در ردیابی OTA.

همخوانی یا نامهمخوانی				
مقایسه‌ی روش‌های مورد مقایسه				
HPLC, UV, ammonia	UV, ammonia	HPLC, UV	HPLC, ammonia	
۱۱	۱۶	۱۸	۱۲	همخوانی
۴۲	۶۲	۶۹	۵۰	درصد همخوانی
۱۵	۱۰	۸	۱۲	نامهمخوانی
۵۸	۳۸	۳۱	۵۰	درصد نامهمخوانی

آب‌وهایی نواحی نمونه‌برداری شده باشد، اما در سال‌های متفاوت، نیز تفاوت در سطوح OTA توسط پیهتری و همکاران (۲۰۰۱)، لوپز دسراین و همکاران (۲۰۰۲) و باتیلانی و همکاران (۲۰۰۶) گزارش شده است. امروزه استفاده از پروفیل متabolیت‌های ثانوی قارچ‌ها، بخش مهمی از ردیابی و شناسایی قارچ‌ها را تشکیل می‌دهد (پیت و سامسون ۱۹۹۰). در بعضی از حالات برای دست‌یابی به پروفیل کاملی از متabolیت‌های ثانوی، استفاده از فرایندهای عصاره‌گیری اختصاصی ضرورت می‌یابد. در چنین حالتی یک روش غربال سریع و آسان لازم و ضروری است. با این‌که روش‌های متنوعی مثل استفاده از روش کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا برای تعیین متabolیت‌های ویژه توصیف شده‌اند، فقط تعداد اندکی از آن‌ها برای غربال عمومی کشت‌ها مناسب هستند (فرایزود و تران ۱۹۹۳).

براساس جدول ۷ مقدار توكسین ردیابی شده در ارزیابی با روش کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا از ۲۹ میکرولیتر بر کیلوگرم در جدایه‌ی R6221 ۱۰۸۹ تا A2215 (متعلق به گونه‌ی *A. awamori*، متغیر بود و میانگین توكسین ردیابی شده ۳۲۱ میکرولیتر بر کیلوگرم برآورد گردید که بالاتر از که حد نهایی مورد قبول کمیسیون اروپا (5ng/ml) در آب میوه می‌باشد. البته باستی در نظر داشت که غلظت بالای توكسین در این آزمایش ممکن است ناشی از شرایط آزمایشی از قبیل دما باشد و لازم است تا در کارهای بعدی قابلیت توكسین‌زایی در روی محصولات کشاورزی نیز مورد بررسی قرار گیرند، چرا که تفاوت در محتوای OTA در آب انگور، در مطالعات دیگر نیز گزارش شده است و بیان شده است که ممکن است ناشی از بهکارگیری روش‌های مختلف نمونه‌برداری، اثرات فصلی و یا روش‌های آزمایشگاهی به‌کار گرفته شده در مطالعات مختلف باشد. تفاوت در سطوح OTA، احتمالاً به‌دلیل تفاوت در شرایط

جدول ۷- اطلاعات مربوط به غلظت OTA در جدایه‌های مورد آزمایش با استفاده از روش کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا و مقایسه‌ی این روش با دو روش دیگر

UV	ammonia	HPLC	غلظت (μkg^{-1})	جدایه	UV	ammonia	HPLC	غلظت (μkg^{-1})	جدایه
+	+	+	۱۸۱	K1111	+	+	+	۱۰۰	745 (niger)
+	-	-	ND	M4114	+	+	+	۱۰۸۹	A2215 (welwitschiae)
-	+	-	ND	N112	-	-	-	ND*	NR14 (parasiticus)
+	-	+	۸۸۴	O3119	+	+	-	ND	A2211
+	-	+	۲۸۳	O9213	+	-	-	ND	A3117
-	-	-	ND	O9214	+	-	+	۲۳۵	A4119
+	-	+	۱۴۲	O9223	+	+	-	ND	B1119
-	-	+	۲۹	R6221	+	-	+	۷۹	B3112
-	+	+	۳۰۷	R6224	-	-	-	ND	B3115
+	+	-	ND	R711	+	+	+	۲۵۶	B3116
+	+	+	۶۰	S113	+	+	+	۱۰۲	B3117
+	-	+	۴۹۱	S213	+	+	+	۲۷۴	C211
+	+	+	۴۹۲	Y1142	-	-	+	۳۰۰	C213

* - غیر قابل تشخیص

این حال این روش سریع بوده و به طور گستره‌ای برای رده‌بندی قارچ‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد (سامسون و همکاران ۱۹۹۵؛ میلز و همکاران ۱۹۹۵).

چندین روش ردیابی توکسین‌های قارچی روی مواد غذایی و محیط کشت برای غربال جدایه‌های توکسین‌زا وجود دارد (وارگا و همکاران ۲۰۰۱). عمدترين روش‌هایي که امروزه مورد استفاده قرار می‌گيرند، عبارتند از: کروماتوگرافی لایه‌ی نازک، کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا و سنجش جذب ايمني متصل به آنژيم. برای كميتسنجي اكراتوسين آ در انگور، غالباً خالص‌سازی نمونه‌ها با استفاده از ستون‌های ايمونوآفنيتي^۱ و به دنبال آن كمي‌سنجه با استفاده از کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا به کار گرفته شده است (بلی و همکاران ۲۰۰۲). برای غربال سریع جدایه‌های قارچی، تولید اكراتوكسین آ می‌تواند به صورت *in situ*

یک روش استاندارد عمومی برای ردیابی مايكوتوكسین‌ها و سایر متابولیت‌ها در محیط‌های کشت قارچی قبلًا توسط فرايزود و تران (۱۹۸۷) ارائه شده بود. اما روش آن‌ها دشوار بوده و از مقدار زیادی از حلال‌های آلى در آن استفاده می‌گردید و در اغلب مطالعات فقط تعداد محدودی از نمونه‌ها بررسی می‌گردیدند. روش جايگزين برای روش حلقه‌ی آگاري مایع با کارآیی بالاي استاندارد، روش حلقه‌ی آگاري (فرايزود و همکاران ۱۹۸۹) می‌باشد که يكى از ساده‌ترین روش‌ها برای تعیین مستقیم پروفیل متابولیت‌های ثانوى در محیط‌های کشت قارچی است. اگرچه در اين روش دامنه‌ی خيلي وسیعی از متابولیت‌های ثانوى قارچ‌ها با استفاده از سیستم‌های حلال بهينه‌سازی شده و معرف‌های اختصاصی، به صورت نقاط رنگی مشخص می‌گردند ولی قادر حساسیت و اختصاصیت لازم در مقایسه با روش‌های بر پایه‌ی کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا می‌باشد. با

1- Enzyme linked Immunosorbant Assay (ELISA)
2- immunoaffinity Column (IAC)

سپس برای خالص‌سازی بعدی، بقایا در ستون ایمونوآفینیتی وارد گردند. سایر محققان همانند پیه‌تری و همکاران (۲۰۰۱)، بوردادسپال و لگاردا (۱۹۹۹) و یا مارکاکی و همکاران (۲۰۰۱) عموماً از روش پیشنهادی این محققان با کمی تغییرات استفاده نمودند. پایستی تاکید گردد که عصاره‌گیری با کلروفرم بعد از اسیدی کردن در خیلی از موارد بنیادی است زیرا OTA به پروتئین متصل شده و بعضی از نمونه‌های غذایی نمی‌توانند مستقیماً در یک ستون ایمونوآفینیتی (ولنتا ۱۹۹۸) به کار گرفته شوند. اما تمایلی برای به‌حداقل رساندن مقادیر حلال‌های هالوژنی و سمی به‌دلایل بهداشتی و زیست‌محیطی وجود دارد. علاوه بر این یک فرآیند تصفیه‌ی مناسب با مهیا کردن شرایط به‌کارگیری مستقیم نمونه در ستون‌های ایمونوآفینیتی می‌تواند زمان آنالیز را کاهش داده و امکان اتومات کردن را فراهم نماید.

دیوید و همکاران (۲۰۱۲) در شناسایی گونه‌های توکسین‌زای آسپرژیلوس‌ها در روی میوه‌ی انگور با استفاده از یک فرایند PCR-RFLP نشان دادند که ۶۳ نمونه (۷/۱۷٪) از ۳۵۶ نمونه‌ی آنالیز شده بین ۰/۰۵ تا ۰/۳۰ میکروگرم بر میلی‌لیتر، OTA تولید نمودند. ایشان گزارش نمودند که سطح آلودگی فرآورده‌های الکلی تولید شده از انگورهای مورد آزمایش در سال‌های ۲۰۰۷ و ۲۰۰۶، عموماً پایین‌تر بود اما در سال ۲۰۰۷ (۰/۱۵ میکروگرم بر لیتر) نسبت به سال ۲۰۰۶ (۰/۰۹ میکروگرم بر لیتر) بالاتر بوده است. نکته‌ی جالب این‌که در گونه‌های آزمایشی آن‌ها هیچ‌کدام از جدایه‌های گونه‌ی *A. niger* قدرت توکسین‌زایی نداشته ولي از گونه‌ی *A. tubingensis* شش جدایه (۲۱/۴٪ جدایه‌ها) در سال ۲۰۰۶ و پنج جدایه (۱۱/۴٪ جدایه‌ها) در سال ۲۰۰۷ قادر بودند تا در شرایط آزمایشگاهی مقادیر پایینی از OTA را تولید نمایند. نتایج مشابهی را مدینا و همکاران (۲۰۰۵) و مارتینز کولبراس و رامون (۲۰۰۷) به‌دست آورده‌اند. نتایج آزمایش حاضر نیز تولید توکسین در جدایه‌های گونه‌ی *A. tubingensis* را در شرایط آزمایشگاهی و با

روی محیط کشت CCA و با مشاهده‌ی نور فلورسنت آبی طبیعی ناشی از تولید توکسین در زیر طول موج پایین نور فرابنفش، ردیابی شود (هیتان و همکاران ۱۹۸۸). در روش دیگری برای غربال جدایه‌های توکسین‌زا، جدایه‌ی قارچی در روی محیط کشت رشد داده شده، اکراتوکسین آبا استفاده از یک حلال آلی، از قطعات آگار عصاره‌گیری شده و بعد از صاف کردن مستقیماً به درون HPLC تزریق می‌گردد تا کمیت‌سنجدی شود (براگولات و همکاران ۲۰۰۱). امروزه علاقه به استفاده از روش‌های ایمونولوژیک مانند استفاده از کیت‌های الیزا به‌دلیل نیاز به حجم کم نمونه و ساده‌تر بودن روش تلخیص نمونه نسبت به روش‌های کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا افزایش یافته است (تراکسیس ۲۰۰۱). اخیراً بر پایه سنجش ایمنی اکراتوکسین آبا، یک روش شبی افقی جهت ردیابی توکسین عصاره‌گیری شده از قطعات آگار توسعه داده شده است (دانکز و همکاران ۲۰۰۳).

فرآیندهای تغليظ و تصفیه ظاهراً موقعی الزامی می‌گردد که محدوده‌ی ردیابی پایینی مورد نیاز باشد (فستاس و همکاران ۲۰۰۰). روش‌های کلاسیک عبارت بودند از بخش‌بندی مایع مایع و استخراج فاز جامد، ولی در مواردی تاثیر تصفیه برای ماتریکس‌های پیچیده کافی نبود. استفاده از ستون‌های ایمونوآفینیتی در مرحله‌ی تصفیه که مخصوصاً در مورد OTA مطالعه شده است، روش تصفیه را ساده‌تر نموده است. عمدترين امتياز اين ستون‌ها اين است که در آن‌ها OTA به‌طور اختصاصي به آنتی‌بادی‌ها متصل شده و دخالت ماتریکس تقریباً به‌طور کامل حذف می‌گردد. علاوه بر این ستون‌های ایمونوآفینیتی از نظر دقت و قابل قبول بودن در دامنه‌ی وسیعی از غلظتها، کارآیی بهینه‌ای داشته و به‌طور قابل ملاحظه‌ای استفاده از حلال‌های خط‌رنگ را کاهش می‌دهند. زیمرلی و دیک (۱۹۹۵) پیشنهاد کردند که استخراج OTA از فرآورده‌های الکلی اسیدی با کلروفرم انجام گرفته و

برای استخراج و ردیابی OTA، نیز ممکن است دلیل این تفاوت‌ها باشد.

سپاسگزاری

نویسنگان مقاله مراتب قدردانی خود را از معاونت محترم پژوهشی دانشگاه تبریز به خاطر تامین بودجه‌ی لازم برای انجام این پژوهش و مهندس محمد مددی رئیس وقت اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی شهرستان مراغه به خاطر همکاری‌های صمیمانه‌شان ابراز می‌نمایند.

روش‌های به کار گرفته شده در این آزمایش، تایید می‌نماید (۵۳ جدایه از مجموع ۱۲۹ جدایه)، ولی آسنی و همکاران (۲۰۰۱) نشان دادند که جدایه‌های تولید کننده OTA متعلق به گونه‌ی *A. niger* بوده و هیچ‌کدام از جدایه‌های گونه‌ی *A. tubingensis* قادر به تولید OTA نبودند. تناقض در نتایج ممکن است در نتیجه‌ی متفاوت بودن ناحیه‌ی جغرافیایی منشاء جدایه‌های تهیه شده توسط محققان مختلف باشد. شرایط آزمایشی (محیط‌کشت، pH، زمان نگهداری و یا دما) مورد استفاده

منابع مورد استفاده

- Accensi F, Abarca ML, Cano J, Figuera L and Cabañas FJ, 2001. Distribution of ochratoxin A producing strains in the *A. niger* aggregate. Antonie Leeuwenhoek 79: 365 - 370.
- Battilani P, Magan N and Logrieco A, 2006. European research on ochratoxin A in grapes and wine. International Journal of Food Microbiology 111: S2- S4.
- Bau M, Bragulat MR, Abarca ML, Minguez S and Cabañas FJ, 2005. Ochratoxigenic species from Spanish wine grapes. International Journal of Food Microbiology 98: 125- 130.
- Bellí N, Pardo E, Marín S, Farré G, Ramos AJ and Sanchis V, 2004. Occurrence of ochratoxin A and toxigenic potential of fungal isolates from Spanish grapes. Journal of the Science of Food and Agriculture 84: 541- 546.
- Bellí N, Marín S, Sanchis V and Romas AJ, 2002. Ochratoxin A (OTA) in wines, musts and grape juices: Occurrence, regulation and methods for analysis. Food Science and Technology International 8: 325- 335.
- Bragulat MR, Abarca ML and Cabañas FJ, 2001. An easy screening method for fungi producing ochratoxin A in pure culture. International Journal of Food Microbiology 71: 139- 144
- Burdaspal PA and Legarda TM, 1999. Ochratoxin A in wines and grape products originating from Spain and other European countries. Alimentaria 36: 107- 114.
- Davide S, Patharajan S, Lorè A, Garibaldi A and Gullino M, 2012. Ochratoxigenic Black Species of Aspergilli in Grape Fruits of Northern Italy Identified by an Improved PCR-RFLP Procedure. Toxins 4: 42- 54
- Danks C, Ostoja-Starzewska S, Flint J and Banks JN, 2003. The development of a lateral flow device for discrimination of OTA production and non-production fungi. Aspects of Applied Biology 68: 21- 28.
- Festas I, Herbert P, Santos L, Cabral M, Barros P and Alves A, 2000. Ochratoxin A in some Portuguese wines: Method validation and screening in Port wine and Vinho verde. American Journal of Enology and Viticulture 51: 150- 154.
- Filtenborg O and Frisvad JC, 1980. A simple screening-method for toxigenic moulds in pure cultures. Lebensmittel Wissenschaft und Technologie 13: 128- 130.
- Filtenborg O, Frisvad JC and Svendsen GA, 1983. Simple screening method for molds producing intracellular mycotoxins in pure cultures. Applied and Environmental Microbiology 45(2): 581- 585.
- Frisvad JC, Filtenborg O and Thrane U, 1989. Analysis and screening for mycotoxins and other secondary metabolites in fungal cultures by thin-layer chromatography and high-performance liquid chromatography. Archives of Environmental Contamination and Toxicology 18(3): 331- 335
- Frisvad JC and Thrane U, 1987. Standardized high-performance liquid chromatography of 182 mycotoxins and other fungal metabolites based on alkylphenone retention indices and UV-VIS spectra (diode array detection). Journal of Chromatography A 404(1):195- 214.
- Frisvad JC and Thrane U, 1993. Liquid column chromatography of mycotoxins. Pp. 253- 355. In: Betina V (ed). Chromatography of mycotoxins: techniques and applications. Amsterdam: Elsevier.

- Heenan CN, Shaw KJ and Pitt JI, 1988. Ochratoxin A production by *Aspergillus carbonarius* and *A. niger* and detection using coconut cream agar. *Journal of Food Mycology* 1: 67- 72.
- Lopez De Cerain A, González-Peñas E, Jimenez AM and Bello J, 2002. Contribution to the study of ochratoxin A in Spanish wines. *Food Additives and Contaminants* 19: 105- 1064.
- Markaki P, DelPont-Binet C, Gross F and Dragacci S, 2001. Determination of Ochratoxin A in red wine and vinegar by immunoaffinity high-pressure liquid chromatography. *Journal of Food Protection* 64: 533- 537.
- Martínez-Culebras PV and Ramón D, 2007. An ITS-RFLP method to identify black Aspergillus isolates responsible for OTA contamination in grapes and wine. *International Journal of Food Microbiology* 13: 147- 153.
- Medina A, Mateo R, López-Ocaña L, Valle-Algarra FM and Jimenez M, 2005. Study of Spanish grape mycobiota and ochratoxin A production by isolates of *Aspergillus tubingensis* and other members of *Aspergillus* section *Nigri*. *Applied and Environmental Microbiology* 71: 4696- 4702.
- Michihiko S and Machida S, 1999. A rapid identification method for aflatoxin-producing strains of *Aspergillus flavus* and *A. parasiticus* by ammonia vapor. *Mycoscience* 40: 205-208.
- Mills JT, Frisvad JC, Seifert KA and Abramson D, 1995. Identification of Nephrotoxic *Penicillium* Species from Cereal Grains. *Mycotoxin Research* 11: 25-35.
- Peraica M, Radic B, Lucic A and Pavlovic M, 1999. Toxic effects of mycotoxins in humans. *Bulletin of the World Health Organization* 77: 754-766.
- Pitt JR and Samson R A, 1990. Approaches to *Penicillium* and *Aspergillus* systematics. *Studies in Mycology* 32: 77- 90.
- Pietri A, Bertuzzi T, Pallaroni L and Piva G, 2001. Occurrence of ochratoxin A in Italian wines. *Food Additives and Contaminants* 18: 647- 654.
- Pohland AE, Nesheim S and Friedman L, 1992. Ochratoxin A: A review. *Pure and Applied Chemistry* 64: 1029- 1046.
- Samson RA, Hoekstra ES, Frisvad JC and Filtenborg O, 1995. Introduction to food-borne fungi. 4th Edn. Centraalbureau Voor Schimmelcultures, Netherlands.
- Scott de B, 1965. Toxigenic fungi isolated from cereal and legume products. *Mycopathologia et Mycologia Applicata* 14: 213- 222.
- Smedgaard J, 1997. Micro-scale extraction procedure for standardized screening of fungal metabolite production in cultures. *Journal of Chromatography A* 760: 264- 270.
- Stoev SD, 1998. The role of ochratoxin A as a possible cause of Balkan Endemic Nephropathy and its risk evaluation. *Veterinary and Human Toxicology* 40: 352-360.
- Trucksess MW, 2001. Rapid analysis (thin layer chromatography and immunochemical methods) for mycotoxins in foods and feeds. Pp. 29- 40. In: de Koe WJ, Samson RA, Van Egmond HP, Gilbert J and Sabino M (eds). *Mycotoxins and phycotoxins in perspective at the turn of the millennium*. The Netherlands, Wageningen.
- Valenta H, 1998. Chromatographic methods for the determination of ochratoxin A in animal and human tissues and fluids. *Journal of Chromatography A* 815: 75- 92.
- Varga J, Rigó k, Téren J and Mesterházy A, 2001. Recent advances in ochratoxin research I. Production, detection and occurrence of ochratoxin. *Cereal Research Communications* 29: 85- 92.
- Zimmerli B and Dick R, 1995. Determination of ochratoxin A at the ppt level in human blood, serum, milk and some foodstuffs by high-performance liquid chromatography with enhanced fluorescence detection and immunoaffinity column clean-up: Methodology and Swiss data. *Journal of Chromatography B* 666: 85- 99.
- Zimmerli B and Dick R, 1996. Ochratoxin A in table wine and grape-juice: occurrence and risk assessment. *Food Additives and Contaminants* 13: 655- 668.

Evaluation of toxicogenic potential of *Aspergillus tubingensis* isolates from grape and raisin in southern regions of East Azarbaijan province

A Khodaei^{1*}, A Babai Ahari², J Hesari³, M Arzanlou⁴ and A A Matin⁵

Received: November 26, 2013

Accepted: May 17, 2014

¹PhD Student, Department of Plant Protection, Faculty of Agriculture University of Tabriz, Iran

²Professor, Department of Plant Protection, Faculty of Agriculture, University of Tabriz, Iran

³Associate professor, Department of Food Industries, Faculty of Agriculture, University of Tabriz, Iran

⁴Associate professor, Department of Plant Protection, Faculty of Agriculture, University of Tabriz, Iran

⁵Assistant professor, Department of Chemistry, Faculty of Basic Sciences, University of Shahid Madani, Tabriz, Iran

*Corresponding author: E mail:khd_1@yahoo.com

Abstract

Toxicogenic potential of *Aspergillus tubingensis* isolates occurring on grape and raisin in southern regions of East Azerbaijan province were evaluated using of ammonia vapor, UV photography and high performance liquid chromatography (HPLC) methods. For this purpose, fungal isolates were grown on Czapek Yeast Autolysate Agar (CYA) and Coconut Cream Agar (CCA) media and Ochratoxin A (OTA) production was evaluated. The results of this study showed that toxin production was detectable on 69%, 41% and 65% of the isolates using ammonia vapor, UV photography and HPLC methods, respectively. The compatibility of ammonia vapor vs. HPLC, HPLC vs. UV, ammonia vapor vs. UV and three mentioned methods was 50%, 69%, 62% and 42%, respectively. According to the results of this study, UV photography method appeared to be more efficient for detection of toxigenic isolates of *A. tubingensis* in comparison to ammonia vapor. The amount of OTA produced by isolates was determined 29-1089 µg/kg using HPLC.

Keywords: *Aspergillus tubingensis*, Grape, Ochratoxin A, Raisin