



تأثیر برخی از عوامل شیمیایی بر فعالیت آنزیم‌های سرینوپروتئیناز تریپسین و کیموتریپسین در بچه ماهی نورس آزاد دریای خزر (*Salmo trutta caspius*)

عباس زمانی

استادیار گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی و محیط زیست، دانشگاه ملایر، ملایر، همدان، ایران

دریافت: ۱۳۹۴/۰۷/۰۵ پذیرش: ۱۳۹۴/۰۹/۱۷

نویسنده مسئول مقاله: a.zamani@malayeru.ac.ir

چکیده:

اثر یون‌های فلزی، سورفاکتانت‌ها، عوامل اکسیدکننده و مهارکننده‌های آنزیمی بر فعالیت آنزیم‌های تریپسین و کیموتریپسین بچه ماهی نورس آزاد دریای خزر بررسی شد. یون‌های K^+ و Na^+ نسبت به نمونه شاهد اثر معناداری بر کاهش فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین نداشت ($p > 0.05$). یون‌های Ca^{2+} و Mg^{2+} سبب افزایش معنادار و یون‌های Zn^{2+} , Al^{3+} , Fe^{2+} , Cu^{2+} , Co^{2+} , Ba^{2+} , Mn^{2+} باعث کاهش معنادار فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین شدند ($p < 0.05$). سورفاکتانت‌های ساپونین و اسید تاروکولیک باعث افزایش معنادار در فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین نسبت به شاهد شدند ($p < 0.05$), ولی سدیم کولات افزایش معناداری را بر فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین نشان نداد ($p > 0.05$). عوامل اکسیدکننده پراکسیدهیدروژن و سدیم پربروتینات باعث کاهش معنادار فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین گردید ($p < 0.05$). فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین نسبت به شاهد در حضور مهارکننده‌های PMSF, SBTI و پارامینوبنزآمیدین کاهش معناداری داشت ($p < 0.05$). مهارکننده‌های TPCK, پیاستین A, یدواستیک اسید، EDTA و بتامرکتواتانول بر روی فعالیت آنزیم تریپسین در مقایسه با شاهد کاهش معناداری نداشتند ($p > 0.05$). فعالیت آنزیم کیموتریپسین در حضور مهارکننده‌های TPCK, یدواستیک اسید, EDTA و بتامرکتواتانول کاهش معنادار داشت ($p < 0.05$). فعالیت آنزیم تریپسین در حضور مهارکننده TLCK کاهش معنادار نشان داد ($p < 0.05$). اثر مهارکننده‌های TLCK و پیاستین A روی فعالیت آنزیم کیموتریپسین در مقایسه با شاهد کاهش معناداری نداشت ($p > 0.05$). نتایج نشان داد فعالیت آنزیم‌های تریپسین و کیموتریپسین در بچه ماهی نورس آزاد دریای خزر تحت تأثیر عوامل شیمیایی ارزیابی شده در حداقل غلط‌شان بود.

کلید واژگان: بچه ماهی نورس، آزاد دریای خزر، عوامل شیمیایی، کیموتریپسین

مقدمه

ساختار آبی آنژیم‌ها دارد و می‌تواند محیط هیدراتاسیون آنژیم و فعالیت کاتالیزوری آن را تحت تأثیر قرار دهد (Glusker et al., 1999). اغلب پساب خروجی از صنایع، فاضلاب خانگی و آلودگی‌های نفتی، حاوی مخلوطی از مواد آلی، معدنی، کربوهیدرات، فلزهای سنگین وغیره است. از میان انواع منابع آلاینده، فلزهای سنگین به دلیل اثرسنجی در محیط‌ایجاد پدیده تجمع زیستی در آبزیان مختلف و درنتیجه تأثیر آنها در زنجیره غذایی آبزیان، از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است (Faslebahar et al., 2009). سورفاکتانت‌ها یا عوامل فعال سطحی معمولاً ترکیباتی آلی و آمفیفیلیک² هستند که باعث کاهش کشش سطحی آب شده و می‌توانند ویژگی‌های ذاتی آنژیم‌ها مانند ساختار دوم و سوم را با اتصال به آنژیم تحت تأثیر قرار داده و در نتیجه بر توانایی کاتالیزوری آنها تأثیرگذار باشند (Rosen and Kunjappu, 2012). این ترکیبات بیشتر در شوینده‌ها استفاده می‌شوند که شامل شوینده‌های آئیونی، کاتیونی و خنثی هستند (Heydari et al., 2013). عوامل اکسیدکننده ترکیباتی هستند که می‌توانند با گروه‌های تیول در آنژیم‌ها واکنش نشان داده و با جذب الکترون باعث اکسیدشدن آنها شوند. بسیاری از عوامل اکسیدکننده قوی با تشکیل رادیکال‌های آزاد باعث اکسیدشدن آنژیم‌ها می‌شوند که این واکنش ابتدا با جذب اتم هیدروژن موجود در کربن آلفا صورت گرفته و منجر به دناتوره شدن بروتئین می‌شود (Rubingh, 1996; Finnegan et al., 2010). مهارکننده‌ها آنژیمی نیز مولکول‌هایی هستند که با آنژیم واکنش نشان داده و مانع عملکرد طبیعی آن می‌شوند و در محیط‌های آبی و در برخی مواد غذایی وجود دارند. در بین آنژیم‌های گوارشی بدن ماهیان، سرینوپروتئینازهای³ روده به ویژه تریپسین و کیموتریپسین

زیست بوم‌های آبی همواره با مشکلات ناشی از آلاینده‌ها مواجه هستند که از منابع مختلفی مانند فاضلاب‌های صنعتی، پساب کشاورزی و فاضلاب شهری در بیشتر مواقع بدون هیچ تصفیه‌ای به آب‌ها رها می‌شوند. این آلاینده‌ها در تبادل اکسیژن لایه‌های سطحی آب مانع ایجاد کرده و باعث بروز اختلال در موجودات آبری از جمله Naji et al., (Shahsavani et al., 2003) ماهیان می‌شوند. از آنجایی که آب‌های سطحی و زیرزمینی یکی از مهم‌ترین منابع تأمین کننده آب مورد نیاز سیستم‌های پرورش ماهی هستند، از این‌رو آلودگی این منابع می‌تواند تهدیدی جدی برای آینده تکثیر و پرورش آبزیان در ایران باشد (Banaee et al., 2012). محیط‌بیست ماهیان و شرایط حاکم بر آن نظری‌فصل، مواد غذایی، آلودگی و صیدلیر مقادیر متابولیت‌های تأثیرگذار (Heydari et al., 2013). امروزه با توجه به آلودگی آب‌ها به انواع ترکیبات شیمیایی و نقش آنها در آبزی‌پروری، بررسی تأثیر این ترکیبات بر شاخص‌های بیوشیمیایی و فیزیولوژیک از جمله آنژیم‌های گوارشی مهم ارزیابی می‌شود، به‌طوری‌که متداول‌ترین عوامل بیوشیمیایی موردنظری در مطالعات آبزیان، آنژیم‌ها و بروتئین‌های درگیر در متابولیسم‌زادیه این ترکیبات هستند (Ghovati et al., 2012; Shokohi et al., 2012). از مهم‌ترین این ترکیبات می‌توان به یون‌های فلزی، سورفاکتانت‌ها¹، عوامل اکسیدکننده و همچنین مهارکننده‌های آنژیمی اشاره کرد. یون‌های فلزی می‌توانند به عنوان الکتروفیل یا نوکلئوفیل و از طریق پیوندهای کثورینانس، آنژیم و سوبسترا را به یکدیگر نزدیک کنند، ولی ویژگی یون‌ها بیشتر بستگی به توانایی آنها در اصلاح

2. Amphiphilic

1. Serinoproteinases

1. Surfactant : surface active agent

نظر فیزیولوژیک آماده دریافت غذا و هضم آن بودند، برای تهیه عصاره آنزیمی استفاده شدند. برای جداسازی بچه ماهیان سالم از بچه ماهیان معیوب از استریومیکروسکوپ استفاده گردید.

تهیه عصاره آنزیمی

برای تهیه عصاره آنزیمی، نمونه بچه ماهی نورس آزاد دریایی خزر در بافر ۵۰ میلی مولار تریس- HCl - CaCl_2 و ۱۰ میلی مولار NaCl با نسبت $1:50$ به مدت ۱ دقیقه با وجود یخ با دستگاه هموژنایزر، همگن شد و سوسپانسیون به دست آمده برای مدت ۴۵ دقیقه در دمای 4°C در 4000g اسانتریفیوژ گردید. سپس محلول رویی به عنوان عصاره خام آنزیمی برای ادامه آزمایش‌ها انتخاب گردید (Khartaphant and Benjakul 2010).

سنجدش فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین

برای سنجدش فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین از روش Erlanger و همکاران (۱۹۶۱) استفاده گردید. برای سنجدش فعالیت آنزیم تریپسین از سوبسترای BAPNA($\text{N}\alpha$ -benzoyl-DL-arginine- ρ -nitroanilide-HCL) و برای سنجدش فعالیت آنزیم کیموتریپسین از SAAPNA(N -Succinyl-AlaAla-Pro-phe- ρ -nitroanilide-HCL) استفاده گردید. جذب رها شده در طول موج 410 نانومتر قرائت شد.

سنجدش میزان پروتئین محلول

برای سنجدش میزان پروتئین محلول از روش Lowry و همکاران (۱۹۵۱) استفاده گردید. در این روش از آلبومین سرم گاوی با غلظت 1 mg/ml به عنوان استاندارد استفاده شد (شکل ۱).

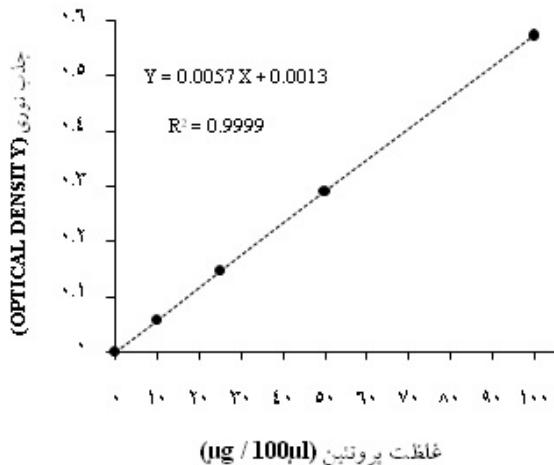
از نقش مؤثرتری در گوارش ترکیبات پروتئینی و هضم آنها برخوردارند. در جایگاه فعال این آنزیم‌ها اسید آمینه سرین به همراه اسید آمینه هیستیدین و آسپارتیک نقش اصلی فعالیت کاتالیزوری را بر عهده دارد (Garcia-Carenno, 1992). میزان فعالیت این آنزیم‌ها می‌تواند تحت تأثیر عوامل شیمیایی قرار گیرد و بر میزان گوارش پروتئین‌ها تأثیرگذار باشد.

ماهی آزاد دریایی خزر (*S. trutta caspius*) از جمله ماهیان مهاجر به آب شیرین است که برای تخم‌ریزی به رودخانه‌هایی مانند تنکابن و سرداد به رود مهاجرت می‌کند (Zamani et al., 2009). امروزه دلایل متعددی از جمله افزایش میزان ترکیبات شیمیایی در محیط‌های آبی و استفاده از این منابع آبی در تکثیر و پرورش ماهی آزاد دریایی خزر می‌تواند بر میزان فعالیت آنزیم‌های تریپسین و کیموتریپسین و قابلیت گوارش مواد پروتئینی به‌ویژه در مراحل آغازین رشد این گونه مهم و نادر دریایی خزر تأثیرگذار باشد. هدف از این مطالعه، بررسی نقش یون‌های فلزی، سورفاکтанت‌ها، عوامل اکسیدکننده و مهارکننده‌های آنزیمی بر فعالیت آنزیم‌های تریپسین و کیموتریپسین در بچه ماهیان نورس آزاد دریایی خزر است که حساسیت بیشتری به این ترکیبات دارند.

مواد و روش‌ها

نمونه ماهی

در این تحقیق تعداد ۶۰ عدد بچه ماهی سالم نورس آزاد دریایی خزر با وزن 100 میلی‌گرم که کیسه زرده آنها کاملاً جذب شده بود، از جاده دوهزار تنکابن تهیه شد. بچه ماهیان پس از تغیریخ در تراف پرورش یافته و زمانی که از



شکل ۱ منحنی استاندارد BSA با غاهظت mg/ml . [محور X: غاهظت پروتئین(μg / 100μl); محور Y: جذب نوری [Density)]

سوپسترا- بافر (امیلی مولار BAPNA در بافر ۵۰ میلی مولار تریس - HCl ۲۰ pH ۸، CaCl₂ ۲۰ میلی مولار برای تریپسین و ۱/۰ میلی مولار SAAPNA در بافر ۵۰ میلی مولار تریس - HCl ۲۰ pH ۸، CaCl₂ ۲۰ میلی مولار برای کیموتریپسین) مخلوط شده و برای مدت ۲۰ دقیقه در دمای ۳۷°C قرار گرفت. سپس قرائت نوری در طول موج ۴۱۰ nm انجام شد. روش سنجش نمونه شاهد نیز همانند نمونه آنزیمی بود فقط نمونه شاهد فاقد یون فلزی بود. سپس فعالیت نسبی آنزیم تریپسین و کیموتریپسین از طریق نسبت فعالیت اختصاصی آنزیم‌ها به فعالیت نمونه شاهد براساس فرمول زیر به صورت درصدگزارش گردید:

$$\frac{\text{فعالیت اختصاصی یونهای فلزی در حضور آنزیم}}{\text{فعالیت اختصاصی در آنزیم نمونه شاهد}} \times 100 = \text{فعالیت نسبی (\%)}$$

اثر یونهای فلزی

اثر یونهای فلزی کلرید سدیم (NaCl)، کلرید پتاسیم (KCl)، کلرید کلسیم (CaCl₂)، کلرید میزیم (MgCl₂)، کلرید منگنز (MnCl₂)، کلرید روی (Zn(CH₃COOH)₂)، کلرید کبالت (CoCl₂)، سولفات آهن (FeSO₄) و سولفات آلومینیوم (Al₂(SO₄)₃) در غاهظت ۲ mM فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین تعیین شد (Lu et al., 2008; Jellouli et al., 2009). برای این منظور، ابتدا نمونه آنزیمی با یونهای فلزی با غاهظت مذکور برای مدت ۳۰ دقیقه در دمای اتاق انکوبه گردید. سپس مخلوط حاصل از انکوباسیون با محلول

اثر سورفاکтан‌ها و عوامل اکسیدکننده

برای بررسی اثر این ترکیبات، ۲۰ میکرولیتر از نمونه آنزیمی با ۲۰ میکرولیتر از سورفاکتان‌های ساپونین^۱، آسید تاروکولیک^۲ و سدیم کولات^۳ تا حصول غلظت نهایی ۱ درصد ترکیب شد. همچنین عوامل اکسیدکننده شامل سدیم پربورات^۴ با غلظت نهایی ۱ درصد و پراکسید هیدروژن^۵ با غلظت نهایی ۱۵ درصد نیز با نمونه آنزیمی ترکیب شدند. سپس عمل انکوباسیون برای مدت ۱ ساعت در دمای ۴۰°C انجام شد. سپس ۲۵ میکرولیتر از این ترکیب انکوبه شده را برداشته و با محلول سوبسترا-بافر (۱ میلی مولار BAPNA در بافر ۵۰ میلی مولار تریس-^۶ HCl، ۲۰ pH) در بافر ۵۰ میلی مولار تریس-^۷ HCl، ۲۰ pH در بافر ۵۰ میلی مولار تریس-^۸ HCl، ۲۰ pH در بafر ۵۰ میلی مولار SAAPNA (کیوموتریپسین) مخلوط شده و برای مدت ۲۰ دقیقه در دمای ۳۷°C قرار گرفت. سپس قرائت نوری در طول موج ۴۱۰ nm انجام شد. روش سنجش نمونه شاهد نیز همانند نمونه آنزیمی بود فقط نمونه شاهد قادر این ترکیبات بود و از آب مقطر استفاده گردید (Jellouli et al., 2009; Erlanger et al., 1961). سپس فعالیت نسبی آنزیم تریپسین و کیوموتریپسین از طریق نسبت فعالیت اختصاصی آنزیم‌ها به فعالیت نمونه شاهد بر اساس فرمول زیر بصورت درصدگزارش گردید:

$$\text{فعالیت نسبی (\%)} = \frac{\text{فعالیت اختصاصی در آنزیم حضور سورفاکتان‌ها و عوامل اکسیدکننده}}{\text{فعالیت آنزیم‌اختصاصی در نمونه شاهد}} \times 100$$

اثر مهارکننده‌های آنزیمی

اثر مهارکننده‌های SBTI (۰/۰۵ mM)^۹ و TLCK (۵ mM)^{۱۰} به عنوان بازدارنده‌های اختصاصی تریپسین، PMSF^{۱۱} (۱۰ mM) و پارا-آمینوبنزا میدین^{۱۲} (۵ mM) به عنوان مهارکننده‌های پروتئازهای سرین، TPCK (۵ mM)^{۱۳} به عنوان مهارکننده اختصاصی کیوموتریپسین، پپستاتین A (۰/۰۱ mM)^{۱۴} به عنوان مهارکننده اختصاصی پروتئازهای آسپارتیک، یدواستیک اسید (۱ mM)^{۱۵} به عنوان مهارکننده پروتئازهای سیستئین، EDTA (۲ mM)^{۱۶} به عنوان مهارکننده متالوپروتئازها و بتامرکپتواتانول (۵ mM)^{۱۷} به عنوان یک عامل احیاکننده پیوند دی‌سولفید (S-S) بر فعالیت آنزیم تریپسین و کیوموتریپسین ارزیابی شد. برای این منظور، ابتدا نمونه آنزیمی با مهارکننده‌ها برای ۱۵ دقیقه در دمای اتاق انکوبه گردید. سپس مخلوط به دست آمده از انکوباسیون با محلول سوبسترا-بافر (۱ میلی مولار CaCl₂) در بافر ۵۰ میلی مولار تریس-^۶ HCl، ۲۰ pH در بafر ۵۰ میلی مولار SAAPNA (کیوموتریپسین) مخلوط شده و برای مدت ۲۰ دقیقه در دمای ۳۷°C قرار گرفت. سپس قرائت نوری در طول نوری در طول موج ۴۱۰ nm انجام شد. روش سنجش نمونه شاهد نیز همانند نمونه آنزیمی بود فقط نمونه شاهد قادر این ترکیبات بود و از آب مقطر استفاده گردید (Jellouli et al., 2009; Erlanger et al., 1961).

- 6.Soybean trypsin inhibitor
- 7.N-tosyl-L-Lysine Chloromethyl Keton
- 8.Phenyl-methyl-sulfonyl fluoride
- 9.*p*-Aminobenzamidine
- 10. N-tosyl-L-Phenylalanine Chloromethyl Ketone
- 1.Pepstatin A
- 2.Iodoacetic acid
- 13.Ethylenediaminetetraacetic acid
- 4. β , mercaptoethanol

- 1.Saponin
- 2.Taurocholic acid
- 3.Sodium cholate
- 4.Sodium perborate
- 5.Hydrogen peroxide

اختصاصی آنژیم‌ها به فعالیت نمونه شاهد براساس فرمول زیر به صورت درصدگزارش شد:

(Khintaphant and Benjakul, 2010; Erlanger et al., 1961) فاقد مهارکننده بود (Khintaphant and Benjakul, 2010; Erlanger et al., 1961). سپس فعالیت نسبی آنژیم تریپسین و کیموتریپسین از طریق نسبت فعالیت

$$\text{فعالیت اختصاصی در آنژیم نمونه حاوی نمونه مهارکننده} = \frac{\text{فعالیت نسبی} (\%)}{\text{فعالیت اختصاصی آنژیم در نمونه شاهد}} \times 100$$

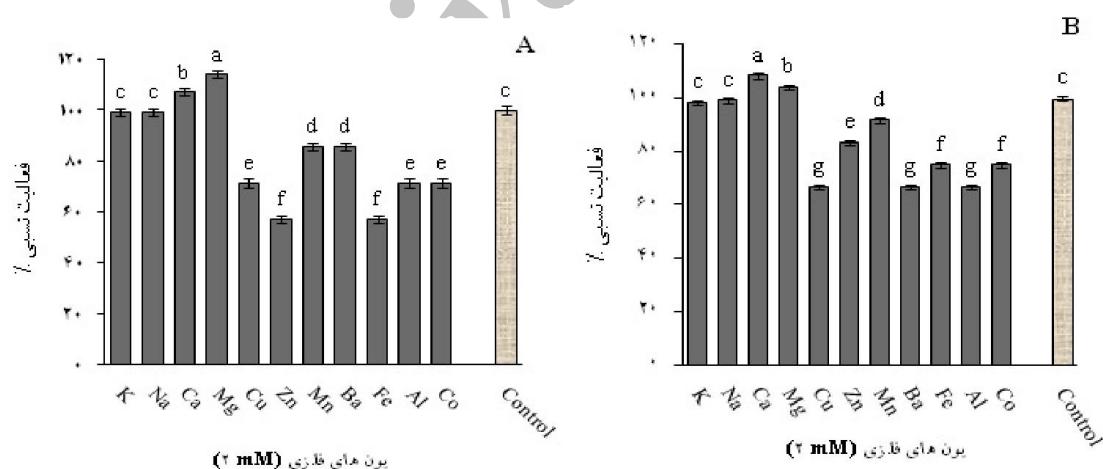
از آزمون دانکن در سطح ۵ درصد استفاده شد. تمام ارزیابی‌ها نیز در ۳ تکرار انجام گرفت.

آنالیز آماری

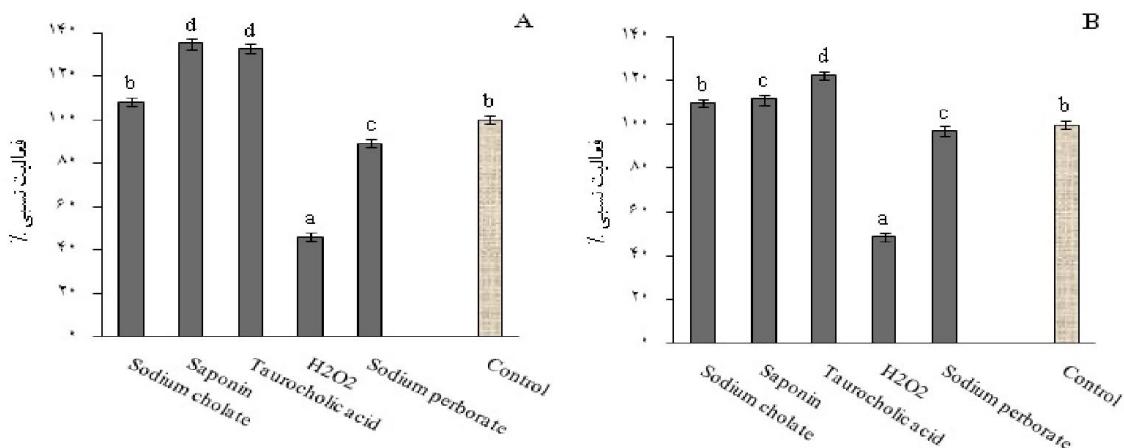
در این تحقیق، برای بررسی طبیعی بودن داده‌ها از آزمون کولموگروف- اسمیرنوف استفاده شد و برای بررسی اثر یون‌های فلزی، سورفاکتانت‌ها، عوامل اکسیدکننده و مهارکننده‌های آنژیمی بر فعالیت آنژیم تریپسین و کیموتریپسین بچه ماهی نورس آزاد دریای خزر آزمون تجزیه واریانس یک طرفه (ANOVA) تحت نرم افزار SPSS17 استفاده گردید و برای تعیین معنادار بودن اختلاف میانگین‌ها بین نمونه شاهد با یون‌های فلزی، سورفاکتانت‌ها، عوامل اکسیدکننده و مهارکننده‌های آنژیمی

نتایج

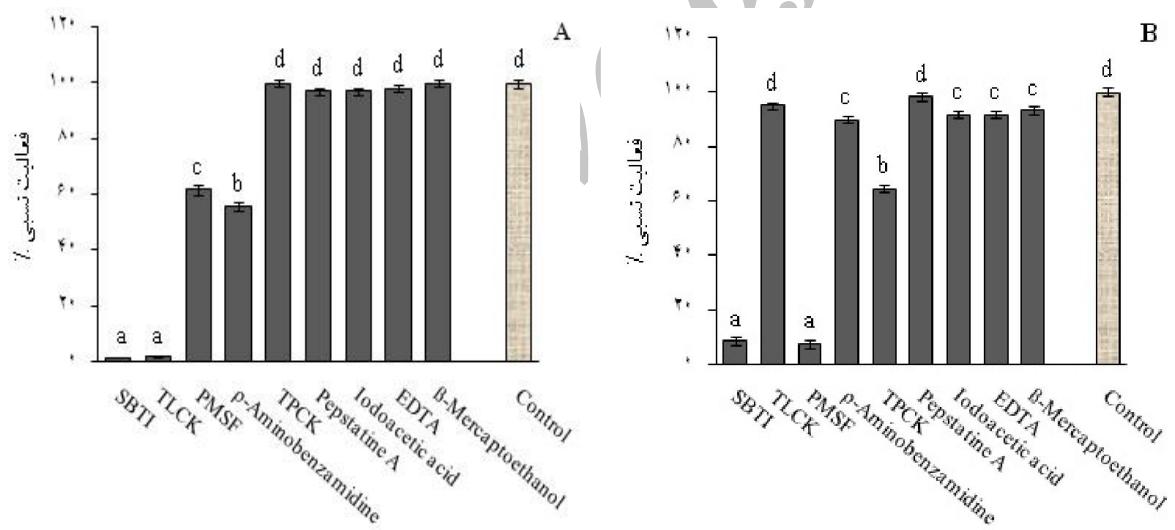
نتایج حاصل از بررسی اثر یون‌های فلزی، سورفاکتانت‌ها، عوامل اکسیدکننده و مهارکننده‌های آنژیمی بر فعالیت آنژیم تریپسین و کیموتریپسین بچه ماهی نورس آزاد دریای خزر در شکل‌های ۲ تا ۴ آمده است.



شکل ۲ اثر یون‌های فلزی با غلظت ۰ تا ۲ mM بر فعالیت آنژیم تریپسین (A) و کیموتریپسین (B) بچه ماهی نورس آزاد دریای خزر (S. trutta caspius). حروف کوچک غیرمشترک بیانگر اختلاف معنادار در فعالیت نسبی آنژیم است ($n = 3$, $\alpha = 0.05$). $(\pm SD)$



شکل ۳ اثر سورفاکانت‌ها (سدیم کولات، ساپونین و اسید تاروکولیک با غلظت ۱ درصد) و عوامل اکسید کننده (پراکسید هیدروژن با غلظت ۱۵ درصد و سدیم پرپورات با غلظت ۱ درصد) بر فعالیت‌تریپسین (A) و کیموتریپسین (B) (بچه ماهی نورس آزاد دریای خزر *S. trutta caspius*). حروف کوچک غیرمشترک بیانگر اختلاف معنادار در فعالیت نسبی آنزیم است ($Mn \pm SD$, $n = 3$, $\alpha = 0.05$).



شکل ۴ اثر مهارکننده‌های آنزیمی بر فعالیت‌تریپسین (A) و کیموتریپسین (B) (بچه ماهی نورس آزاد دریای خزر *S. trutta caspius*). حروف کوچک غیرمشترک بیانگر اختلاف معنادار در فعالیت نسبی آنزیم است ($Mn \pm SD$, $n = 3$, $\alpha = 0.05$).

فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین اختلاف معناداری را با نمونه شاهد نشان ندادند ($p > 0.05$). یون‌های Ca^{2+} و Mg^{2+} باعث افزایش معناداری در فعالیت آنزیم تریپسین و

اثر یون‌های فلزی بر فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین بچه ماهی نورس آزاد دریای خزر در شکل ۲ و (B) نشان داده شده است. اثر یون‌های K^+ و Na^+ بر

به طوری که بین SBTI و TLCK اختلاف معناداری مشاهده نگردید ولی این مهارکننده‌ها نسبت به PMSF و پارا آمینوبنزآمیدین کاهش معناداری را نشان دادند (p<0.05). مهارکننده‌های TPCK، پیاستاتین A، یدواستیک اسید، EDTA و بتامرکپتواتانول بر روی فعالیت آنزیم تریپسین در مقایسه با نمونه شاهد کاهش معناداری را نشان ندادند (p<0.05).

فعالیت آنزیم کیموتریپسین در مقایسه با نمونه شاهد در حضور مهارکننده‌های SBTI، PMSF، پارا آمینوبنزآمیدین، TPCK، یدواستیک اسید، EDTA و بتامرکپتواتانول کاهش معناداری را نشان داد (p<0.05). به طوری که بین SBTI و PMSF و پارا آمینوبنزآمیدین، یدواستیک اسید، EDTA و بتامرکپتواتانول اختلاف معناداری مشاهده نشد (p>0.05). مهارکننده‌های TLCK و پیاستاتین A بر روی فعالیت آنزیم کیموتریپسین در مقایسه با نمونه شاهد کاهش معناداری را نشان ندادند (p>0.05).

بحث

مطالعه عوامل شیمیایی بر روی فعالیت آنزیم‌های تریپسین و کیموتریپسین در بچه ماهی نورس آزاد دریای خزر نشان داد که این عوامل می‌توانند بر روی فعالیت آنزیم‌های مورد مطالعه تأثیرگذار باشند. یون‌های فلزی ترکیباتی هستند که توانایی تغییر جریان الکترون در یک سویسترا یا آنزیم را داشته و به طور مؤثری واکنش کاتالیز شده توسط آنزیم را کنترل می‌کنند. یون‌های فلزی با اتصال به گروه‌های کربونیل و آمین زنجیره اصلی یا از طریق اتصال به زنجیره جانبی اسید آمینه به‌ویژه گروه کربوکسیلات اسید آسپارتیک و اسید گلوتامیک و حلقه اتم نیتروژن هیستیدین می‌توانند در انجام فعالیت کاتالیزوری آنزیم تأثیرگذار باشند. اسید آمینه‌های تریپتوفان، سیستئین، متیونین، سرین،

کیموتریپسین نسبت به نمونه شاهد شدند (p<0.05). فعالیت آنزیم تریپسین در حضور Mg²⁺ به طور معناداری بیشتر از Ca²⁺ بود (p<0.05). در حالی که فعالیت آنزیم کیموتریپسین در حضور Ca²⁺ به طور معناداری بیشتر از Co²⁺, Ba²⁺, Cu²⁺, Mn²⁺, Mg²⁺ بود (p<0.05). یون‌های Zn²⁺, Al³⁺, Fe²⁺ و Co²⁺, Cu²⁺ و Al³⁺ و Zn²⁺ و Fe²⁺ و یون‌های Mn²⁺ و Ba²⁺ اختلاف معناداری در فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین نسبت به نمونه شاهد شدند (p<0.05) به طوری که بین یون‌های Mn²⁺ و Ba²⁺ اختلاف معناداری در فعالیت آنزیم تریپسین مشاهده نشد (p>0.05). فعالیت آنزیم کیموتریپسین در حضور یون‌های Cu²⁺, Ba²⁺ و Al³⁺ و یون‌های Fe²⁺ و Co²⁺ اختلاف معناداری مشاهده نگردید (p>0.05).

در شکل ۳ اثر سورفاکтанت‌ها و عوامل اکسیدکننده بر فعالیت آنزیم تریپسین (A) و کیموتریپسین (B) نشان داده شده است. سورفاکتانت‌های ساپونین و اسید تاروکولیک باعث افزایش معناداری در فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین نسبت به نمونه شاهد شدند (p<0.05) ولی بین ساپونین و اسید تاروکولیک اختلاف معناداری مشاهده نشد (p>0.05). سدیم کولات باعث افزایش فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین در مقایسه با نمونه شاهد گردید ولی اختلاف معناداری را نشان نداد (p>0.05). عوامل اکسیدکننده پراکسید هیدروژن و سدیم پربرورات باعث کاهش معناداری در فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین نسبت به نمونه شاهد شدند (p<0.05).

اثر مهارکننده‌ها بر فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین در شکل ۴ (A و B) نشان داده شده است. نتایج نشان داد فعالیت آنزیم تریپسین نسبت به نمونه شاهد در حضور مهارکننده‌های SBTI، TLCK، PMSF و پارا آمینوبنزآمیدین کاهش معناداری دارد (p<0.05).

تأثیر یون‌های مس، روی، منگنز، باریم، کبالت، آهن و آلومینیوم کاهش می‌یابد. چنین نتایجی از سوی Lu و همکاران (۲۰۰۸) در ماهی ماندارین (*S. chuatsi*)، Ali (*Lithognathus mormyrus*) و همکاران (۲۰۰۹) در شانک مخطط (*Balti officinalis*) و همکاران (۲۰۱۲) در زبرا بلنی (*Zamani*) و همکاران (۲۰۱۴) در کیلکای معمولی (*C. cultriventris caspia*) نیز گزارش شد.

سورفاکتانت‌ها ترکیباتی هستند که از طریق اتصال مستقیم با آنزیم‌ها یا تغییر محیط عملکرد آنها، بر توانایی کاتالیزوری آنزیم‌ها تأثیرگذاشته به نحوی که در غلظت‌های بالا باعث دنا توره شدن آنزیم‌ها می‌شوند. ولی در غلظت‌های پایین تغییری در ساختار آنزیم ایجاد نکرده و حتی می‌توانند باعث افزایش جزئی در فعالیت آن نیز شوند. احتمالاً این امر می‌تواند به دلیل تجمع این ترکیبات در مکان‌هایی از آنزیم که حاوی انژری بالایی هستند، رخداده. ولی در غلظت‌های بالای سورفاکتانت به دلیل دنا توره شدن ساختار آنزیم‌ها افت قابل توجهی در فعالیت آنها مشاهده می‌شود (Rubingh, 1996). تأثیر سورفاکتانت‌ها بر فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین در بچه ماهی نورس آزاد دریایی خرزشنیدن. یافته‌های مربوط به اثر کلسیم و منیزیم بر فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین با مطالعات نجام شده در سه گونه از تن ماهیان شامل تن زردباله (*Thunnus albacores*) و بلوفین شمالی (*tonggol*) (Klomklae et al., 2004) ساردین (Sardinops melanostictus) و گرینلینگ (Pleurogrammus azonus) (Kishimura et al., 2006) ماندارین (Siniperca chuatsi) (Lu et al., 2008)، زبرا بلنی (Salaria basilica) (Ktari et al., 2012) و کیلکای مرکب (*Balti officinalis*) (Balti et al., 2012) معمولی (*Zamani*) و کیلکای خاکستری (*Clupeonella cultriventris caspia*) (Zamani et al., 2014) همخوانی دارد. در برآء اثر یون‌های فلزی بر فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین باید گفت که آنها می‌توانند به عنوان کوفاکتور در افزایش فعالیت آنزیمی ایفای نقش کنند و یا در برخی موارد باعث کاهش فعالیت آنزیم شوند. در این بین، کاتیون‌های دو ظرفیتی نقش مؤثرتری بر فعالیت آنزیم تریپسین دارند، به طوری که یون‌های کلسیم و منیزیم باعث افزایش فعالیت آنهامی شوند و برخی دیگر مانند جیوه، مس، نقره و روی از فعالیت آنزیم جلوگیری می‌کنند (Green and Neurath, 1953).

فعالیت آنزیم‌های تریپسین و کیموتریپسین تحت

ترئونین، تیروزین، آسپاراژین و گلوتامیناز دیگر زنجیره‌های جانبی آنزیم برای اتصال یون‌های فلزی محسوب می‌شوند. محیط الکترواستاتیک در جایگاه اتصال در جهت صحیح خود است که یون‌های فلزی می‌توانند در این روند شرکت کرده و در نتیجه به کترول عملکرد آنزیم کمک کنند (Glusker et al., 1999).

یون‌های فلزیکلسیم و منیزیم باعث افزایش فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین در بچه ماهی نورس آزاد دریایی خرزشنیدن. یافته‌های مربوط به اثر کلسیم و منیزیم بر فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین با مطالعات نجام شده در سه گونه از تن ماهیان شامل تن زردباله (*Thunnus albacores*) و بلوفین شمالی (*tonggol*) (Klomklae et al., 2004) ساردین (Sardinops melanostictus) و گرینلینگ (Pleurogrammus azonus) (Kishimura et al., 2006) ماندارین (Siniperca chuatsi) (Lu et al., 2008)، زبرا بلنی (Salaria basilica) (Ktari et al., 2012) و کیلکای مرکب (*Balti officinalis*) (Balti et al., 2012) معمولی (*Zamani*) و کیلکای خاکستری (*Clupeonella cultriventris caspia*) (Zamani et al., 2014) همخوانی دارد. در برآء اثر یون‌های فلزی بر فعالیت آنزیم تریپسین و کیموتریپسین باید گفت که آنها می‌توانند به عنوان کوفاکتور در افزایش فعالیت آنزیمی ایفای نقش کنند و یا در برخی موارد باعث کاهش فعالیت آنزیم شوند. در این بین، کاتیون‌های دو ظرفیتی نقش مؤثرتری بر فعالیت آنزیم تریپسین دارند، به طوری که یون‌های کلسیم و منیزیم باعث افزایش فعالیت آنهامی شوند و برخی دیگر مانند جیوه، مس، نقره و روی از فعالیت آنزیم جلوگیری می‌کنند (Green and Neurath, 1953).

(Sardina tshawytscha)(Kurtovic et al., 2006) (C.macropomum)(Esposito et al., 2009) تامباکری
 (Lutjanus pilchardus)(Bougatef et al., 2007) (S.basilisca) (Ktari et al., 2012) زبرابلنی 2009
 (vitta)(Khantaphant and Benjakul, 2010) (C.cultriventris caspia)(Zamani et al., 2014) کیلکای معمولی
 (C.macropomum)(Marcuschi et al., 2010) 2014 نیز گزارش شد. تحقیقات نشان می دهند که بسیاری
 (Diapterus rhombeus)(Silva et al., 2011) از پروتئازها در حضور عوامل اکسیدکننده مانند پراکسید
 (S.basilisca) (Krati et al., 2012) هیدروژن ناپایدار هستند (Jellouli et al., 2009). عوامل
 ماهی مرکب (S. officinalis)(Balti et al., 2012) اکسیدکننده ترکیباتی هستند که می توانند با گروههای تیول
 (Zamani et al., 2014) (C.cultriventris caspia) بسیاری از عوامل اکسیدکننده می توانند با تشکیل
 معمولی همچومنی داشت. با توجه به تاثیج به دست آمده رادیکالهای آزاد باعث اکسیدشدن پروتئین شوند که این
 امر در ابتدا با جذب اتم هیدروژن موجود در کرین آلفا پروتئین صورت می گیرد و سرانجام منجر به دنا توره شدن آن می شود (Finnegan et al., 2010).

مهارکننده های آنزیمی ترکیباتی شبیه سوبسترا بوده که می توانند با جایگاه فعال آنزیم واکنش داده و از اتصال سوبسترا حقیقی با آن جلوگیری کنند و باعث غیرفعال شدن آنزیم شوند (Garcia-Carenno, 1992; Zamani et al., 2014). مهارکننده هادر گونه های مختلف ماهیان اثر های بازدارندگی متفاوتی دارند که می توانند با محیط رندگی و مسائل ژنتیکی ماهیان در ارتباط باشد (Lu et al., 2008). مهارکننده های اختصاصی آنزیم تریپسین شامل TLCK و SBTI و مهارکننده اختصاصی آنزیم کیموتریپسین شامل TPCK و همچنین مهارکننده های پروتئاز سرین شامل PMSF و پارآمینوبنزآمیدین و سایر مهارکننده ها شامل پیاستاتین A، یدو استیک اسید، EDTA و بتامر کپتواتانول دارای اثر مهارکننده ای روی آنزیم تریپسین و کیمoteripsin در بچه ماهی نورس آزاد در ماهیان بودند. نتیجه این مطالعه با مطالعات انجام شده در ماهیان (Sardinops sagax caerulea)(Castillo- (Oncorhynchus mykiss) (Yanez et al., 2005)

منابع

Ali, N.E.H., Hmidet, N., Bougatef, A., Nasri, R., and Nasri, M., 2009. A Laundry Detergent-Stable Alkaline Trypsin from Striped Seabream (*Lithognathus mormyrus*) Viscera: Purification and Characterization. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 57(22): 10943–10950.

Balti,R., Bougherra,F., Bougatef,A., Hayet,B.K, Nedjar-Arroume,N., Dhuister,P., Guillochon ,D. and Nasri, M., 2012. Chymotrypsin from the hepatopancreas of cuttlefish (*Sepia officinalis*) with high activity in the hydrolysis of long chain peptide substrates: Purification and biochemical characterization. *Food Chemistry*.130 (3) : 475–484.

Banaee, M., Mirvaghefi, A. R., Sureda, A., Rafiee, G. R. and Ahmadi, K., 2012. Blood Biochemical and Liver Histopathological Changes in Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Following Exposure to Sub-Lethal Concentrations of Diazinon. *Journal of Natural Environment, Iranian Journal of Natural Resources*. 65(3): 297-313.

- exposed to the anionic detergents. Journal of oceanography.4(14): 69-76.
- Jellouli,K., Bougatef, A., Daassi, D., Balti, R., Barkia, A. and Nasri, M., 2009.** New alkaline trypsin from the intestine of Grey triggerfish (*Balistes capticus*) with high activity at low temperature: Purification and characterization. Food Chemistry. 116(3): 644-650.
- Khantaphant, S. and Benjakul, S., 2010.** Purification and characterization of trypsin from the pyloric Caeca of brownstripe red snapper (*Lutjanus vitta*).Food Chemistry. 120(3): 658-664.
- Kishimura, H., Hayashi, K., Miyashita, Y. and Nonami, Y., 2006.** Characterization of trypsins from the viscera of true sardine (*Sardinops melanostictus*) and the pyloric caeca of arabesque greenling (*Pleurogrammus azonus*).Food Chemistry. 97(1): 65-70.
- Klomklao, S., Benjakul, S., and Visessanguan, W., 2004.** Comparative studies on proteolytic activities of splenic extract from three tuna species commonly used in Thailand. Journal of Food Biochemistry.28(5): 355-372.
- Ktari, N., Ben Khaled, H., Nasri, R., Jellouli, K., Ghorbel, S., and Nasri, M., 2012.** Trypsin from zebra blenny (*Salaria basilisca*) viscera: Purification, characterisation and potential application as a detergent additive. Food Chemistry. 130(3): 467-474.
- Kurtovic, I., Marshall, S.N., and Simpson, B.K., 2006.** Isolation and characterization of a trypsin fraction from the pyloric ceca of chinook salmon (*Oncorhynchus tshawytscha*). Comparative Biochemistry and Physiology B. 143(4): 432-440.
- Lowry, O. H., Rosebrough, N. J., Farr, A. L., and Randall, R. J.,1951.** Protein measurement with the folin phenol reagent.Journal of Biological Chemistry. 193(1): 265-275.
- Lu, B.J., Zhou, L.G., Cai, Q.F., Hara, K., Maeda, A., Su, W.J., and Cao MJ., 2008.** Purification and characterisation of trypsins from the pyloric caeca of Mandarin fish (*Siniperca chuatsi*). Food Chemistry. 110(2): 352-360.
- Marcuschi, M., Espósito, T.S., Machado, M.F.M., Hirata, I.Y., Machado, M.F.M., Silva, M.V., Carvalho, L.B., Oliveira, V., and Bezerra, R.S., 2010.** Purification, characterization and substrate specificity of a trypsin from the Amazonian fish
- Bougatef, A., Souissi, N., Fakhfakh, N., Ellouz-Triki, Y., and Nasri, M., 2007.** Purification and characterisation of trypsin from the viscera of sardine (*Sardina pilchardus*). Food Chemistry. 102(1): 343-350.
- Castillo-Yanez, F., Pacheco-Aguilar, R., Garcia-Carreno, F. and Toro, M., 2005.**Isolation and characterization of trypsin from pyloric caeca of Monterey sardine, *Sardinops sagax caerulea*. Comparative and Biochemistry physiologyB. 140(1): 91-98.
- Erlanger, B., Kokowsky, N. and Cohen,W., 1961.**The preparation and properties of two new chromogenic substrates of trypsin.Archives of Biochemistry and Biophysics.95: 271-278.
- Esposito, T.S., Amaral, I.P.G., Buarque, D.S., Oliveira, G.B., Carvalho, L.B., and Bezerra, R.S., 2009.** Fish processing waste as a source of alkaline proteases for laundry detergent.Food Chemistry.112(1): 125-130.
- Faslebahar, S., Emtiazjoo M., Monavari M., Eghtesadi P. and Shahabi B., 2009.**Superoxide Dismutase Enzyme, As A Biomarker Of Heavy Metals (Ni, Co, V) In Barnacle In Bahragan Area. Biological Sciences (Danesh Zisti Iran), 4(2): 9-18.
- Finnegan, M., Linley, E., Denyer, S.P., McDonnell, G., Simons, C. and Maillard, J.Y., 2010.** Mode of action of hydrogen peroxide and other oxidizing agents: differences between liquid and gas forms. Journal of Antimicrobial Chemother. 65(10): 2108-2115
- Garcia-Carenno F.L., 1992.** Protease inhibition in theory and practice.Biotechnology Education. 3(4): 145-150.
- Ghovati, N., Mohammadi, S. and Mohammadi, V., 2012.**Assess changes in hardness and alkalinity on the toxicity of zinc poisoning in common carp (*Cyprinus carpio*). Journal of Wetland Ecobiology, 2(8): 21-28.
- Glusker, J.P., Katz, A.K. and Bock, C.W.,1999.** Metal ions in biological systems.The Rigaku Journal.16 (2): 8-17.
- Green, N.M. and Neurath, H., 1953.** The effects of divalent cations on trypsin.The Journal of Biological Chemistry .204(1): 379-390.
- Heydari, B., Golchinrad, A., Haghi, N. and Yavari, L., 2013.** Study on physiological responses of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*)

responses of the Silver Carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) under acute exposure to copper nitrate. *Journal of Utilization and Cultivation of Aquatics.* 2(2): 143-152.

Silva, J.F., Esposito, T.S., Marcuschi, M., Ribeiro, K., Cavalli, R.O., Oliveira, V., and Bezerra R.S., 2011. Purification and partial characterisation of a trypsin from the processing waste of the silver mojarra (*Diapterus rhombeus*). *Food Chemistry.* 129(3): 777-782.

Zamani, A., Hajimoradloo, A., Madani, R. and Farhangi, M., 2009. Assessment of digestive enzymes activity during the fry development of the endangered Caspian brown trout (*Salmo caspius*). *Journal of Fish Biology.* 75(4): 932-937.

Zamani A, Rezaei M, Madani R and Habibi Rezaie M., 2014. Trypsin Enzyme from Viscera of Common Kilka (*Clupeonella cultriventris*caspia): Purification, Characterization, and Its Compatibility with Oxidants and Surfactants. *Journal of Aquatic Food Product Technology.* 23: 237-252.

tambaqui (*Colossoma macropomum*). *Biochemical and Biophysical Research Communications.* 396(3): 667-673.

Naji, T., Khara, H., Rostami, M. and Nasiri Parman, E., 2009. Effect of ammonia toxicity on the liver of common carp (*Cyprinus carpio*). *Environmental Sciences and Technology.* 11: 131-148.

Rosen, M.J. and Kunjappu, J.T., 2012. *Surfactants and Interfacial Phenomena* (4th ed.). Hoboken, New Jersey, John Wiley & Sons. 576 p.

Rubingh, D.N., 1996. The influence of surfactants on enzyme activity. *Current Opinion in Colloids & Interface Science.* 1(5): 598-603.

Shahsavani, D., Mehri, M., and Nazari, K., 2003. Assessment of anionic detergent (shampoo) effect on hematological parameters of *Carassius auratus*. *Journal of Pajohesh & Sazandegi - Animal and Aquaculture.* 61: 99-103.

Shokohi, S., Abdali, S., Yousefi Jourdehi, A. and H. Negarestan., 2013. Investigation on biochemical



The effect of some chemical factors on serinoproteinases activity of trypsin and chymotrypsin in Caspian brown trout (*Salmo trutta caspius*) fry

Abbas Zamani

Assistant Professor, Fisheries Department, Faculty of Natural Resources and Environmental, Malayer University, Malayer, Iran

Received : 27.01.2015 Accepted : 08.12.2015

Corresponding author : a.zamani@malayeru.ac.ir

Abstract:

The effect of metal ions, surfactant, oxidizing agents and enzyme inhibitors was considered on trypsin and chymotrypsin activity of the Caspian brown trout fry. The results showed K^+ and Na^+ didn't significantly decrease trypsin and chymotrypsin activity ($p>0.05$). Ca^{2+} and Mg^{2+} significantly increased trypsin and chymotrypsin activity ($p<0.05$). Mn^{2+} , Cu^{2+} , Ba^{2+} , Co^{2+} , Zn^{2+} , Fe^{2+} and Al^{3+} significantly decreased the activity of trypsin and chymotrypsin ($p<0.05$). Saponin and taurocholic acid significantly increased trypsin and chymotrypsin activity. Sodium cholate significantly increased chymotrypsin activity ($p<0.05$), but not the trypsin activity ($p>0.05$). Oxidizing agents, including hydrogen peroxide and sodium perborate, significantly decreased trypsin ($p<0.05$). Trypsin and chymotrypsin activity significantly decreased in the presence of SBTI, PMSF and ρ -Aminobenzamidine inhibitors ($p>0.05$). The inhibitors such as TPCK, pepstatinA, iodoacetic acid, EDTA and β -mercaptoethanol did not significantly decrease the trypsin activity ($p>0.05$), but they significantly decreased chymotrypsin activity ($p<0.05$). Trypsin activity in the presence of TLCK showed a significant decrease ($p<0.05$), but TLCK and pepstatin A had no significant effect on chymotrypsin activity ($p>0.05$).

Keywords: Fry, Caspian brown trout, Chemical factors, Chymotrypsin