

تفکیک و تخلیص آنتی ژنهای سفیده تخم مرغ

فروغه دین محمد پوری*، دکتر محمد پزشکی**

چکیده:

تخم مرغ یکی از مهمترین مواد غذایی است که آلرژی یا ازدیاد حساسیت فوری نسبت به پروتئینهای آن در جوامع مختلف و سنین متفاوت مشاهده می گردد. با توجه به تعدد موارد آلرژی به پروتئینهای سفیده تخم مرغ و نیاز به جداسازی اجزاء آلرژن این ماده برای بکارگیری آنها در تشخیص و درمان افراد مستعد از نظر ژنتیکی یا Atopic، این پژوهش انجام گردید.

تحقیق حاضر در آزمایشگاه ایمنی شناسی دانشکده بهداشت و انستیتو تحقیقات بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی تهران به روش توصیفی از نوع اکتشافی انجام گردید. در ابتدای کار سوسپانسیون از عصاره خام سفیده تخم مرغ تهیه شد و میزان پروتئین توسط آن اندازه گیری گردید، سپس با استفاده از کروماتوگرافی تعویض یونی، ایمونوالکتروفورز و SDS-PAGE اجزای آلرژن سفیده تخم مرغ تفکیک و تخلیص گردیدند.

با استفاده از کروماتوگرافی تعویض یونی سه جزء به نامهای F1، F2 و F3 در pH های مشخص از یکدیگر تفکیک شدند. به منظور ارزیابی خلوص این اجزا، از آزمون ایمونوالکتروفورز و SDS-PAGE استفاده گردید. در هر دو آزمون، F1 باندهای متعدد پروتئینی، F2 فقط یک باند پروتئینی و F3 یک باند مشخص و یک باند ضعیف ایجاد کردند. از روش SDS-PAGE همچنین برای تعیین وزن مولکولی پروتئینهای مختلف سفیده تخم مرغ در مقایسه با استاندارد استفاده گردید و نتایج این آزمون مشخص نمود که F2 اوترانسفرین و F3 اوآلبومین می باشند. نتیجه نهائی این پژوهش نشان داد که اوترانسفرین بدست آمده از درجه خلوص بالایی برخوردار است ولی اوآلبومین حاوی بخش خیلی کمی ناخالصی است.

کلیدواژه ها: اوآلبومین / اوترانسفرین / سفیده تخم مرغ

مقدمه:

در ایران در تحقیقی که در مورد آلرژی غذایی صورت گرفته نشان می دهد تخم مرغ دومین ماده غذایی است که باعث تظاهر علائم آلرژیک می شود (۳). ازدیاد حساسیت فوری به پروتئینهای سفیده تخم مرغ در ۰/۵ درصد کودکان بطور تصادفی و در ۵ درصد اطفال اتوپیک مشاهده می گردد (۴).

آلرژی یا ازدیاد حساسیت فوری نسبت به مواد غذایی، مسئول بروز علائم بیماری مانند درماتیت اتوپیک (اگزما)، کهیر حاد، شوک آنافیلاکسی، ناراحتیهای گوارشی، رینیت آلرژیک و آسم آلرژیک می باشند (۱). آلرژی غذایی در آمریکا حدود ۱۰٪ - ۵٪ افراد اتوپیک را در بر می گیرد (۲).

* کارشناسی ارشد آزمایشگاه ایمنی شناسی دانشکده پیراپزشکی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

** استادیار گروه ایمنی شناسی دانشکده بهداشت و انستیتو تحقیقات بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی تهران

کیسه دیالیز از جنس سلوفان در بافر فسفات (pH : ۴/۳) یا بافر استات آمونیم (pH : ۳/۹)، دیالیز نموده، سپس این محلول سانتریفوز شد و به مقدار ۱ میلی لیتر به کمک پمپ پرستالیتیک روی ستون برده شد (میزان پروتئین این نمونه ۵۴ میلی گرم در میلی لیتر بود)، و جریان بافر با سرعت ۱-۰/۵ میلی لیتر در دقیقه بر قرار گردید.

pH های استفاده شده در مورد بافر فسفات ۰/۱ مولار بترتیب : ۴/۳-۴/۷-۴/۹-۵/۲-۶/۱۰-۶/۱۸-۷/۴ و در مورد بافر استات آمونیم ۰/۱ مولار بترتیب : ۳/۹-۴/۰-۴/۲-۴/۳-۴/۴-۴/۵-۴/۶-۴/۸-۵/۰-۵/۲-۵/۴-۶/۰ بودند.

محلول خروجی از ستون به میزان ۲-۱/۵ میلی لیتر در لوله های متعدد جمع آوری گردید، سپس جذب نوری (OD) آنها در طول موج ۲۸۰ نانومتر مورد اندازه گیری قرار گرفت، برای رسم منحنی، شماره لوله ها در محور افقی و مقدار جذب نوری محلول محتوی لوله ها در محور عمودی قرار گرفته و منحنی مربوط در مورد استفاده از بافر فسفات و بافر استات آمونیم رسم گردید. بدین ترتیب اجزای پروتئینی سفیده تخم مرغ بر اساس pH ایزوالکتریک خود همراه با بافر بطور مجزا از ستون خارج گردیدند.

پس از آن محتویات لوله های هر قله یکی شدند و چون این اجزای پروتئینی بدلیل داشتن مقدار زیادی بافر، رقیق بودند با استفاده از کیسه دیالیز و پلی اتیلن گلیکول (کربوواکس ۲۰۰۰۰) در ۴ ° C تغلیظ شدند. سپس محتوی کیسه دیالیز در مقابل سالین نرمال دیالیز شد و میزان پروتئین اجزای تفکیک شده با روش Lowry اندازه گیری گردید و در ویالهایی در ۲۰ ° C ذخیره شد.

به منظور ارزیابی خلوص و تعیین وزن ملکولی اجزای حاصل از کروماتوگرافی، آزمون SDS-PAGE (روش اصلاح شده Laemmli) (۱۴، ۱۰) با استفاده از ژل صفحه ای انجام گردید. لازم به یادآوری است که به منظور تسهیل مشاهده نقطه پایانی حرکت الکتروفوریک اجزای پروتئینی، به نمونه های مورد آزمایش یک قطره محلول رنگ ردیاب (برمو فنل بلو) اضافه گردید. بعد از اتمام الکتروفورز، ژل در محلول کماسی بریلیانت بلو رنگ آمیزی شد. سپس حرکت نسبی (Rm) باندهای تفکیک شده محلول

در تحقیقات متفاوت مشخص نموده اند که بین ۴۰ پروتئین مختلف سفیده تخم مرغ فقط ۴ الرژن عمده به نامهای اوآلبومین، اوترانسفرین، اوموگلوبین و لیزوزیم وجود دارند (۸-۵).

با توجه به این موضوع که درمان و تشخیص افراد اتوپیک، نیاز به اجزای الرژنیک سفیده تخم مرغ دارد، از این رو در تحقیق حاضر که در آزمایشگاه بخش ایمنی شناسی دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی تهران انجام گرفت با استفاده از کروماتوگرافی تعویض یونی و SDS-PAGE این الرژنها از یکدیگر تفکیک و سپس شناسایی گردیدند.

روش کار:

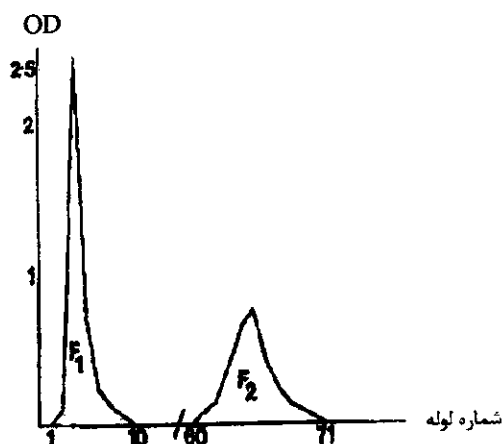
به منظور تفکیک و تخلیص الرژنهای سفیده تخم مرغ، ابتدا سفیده تخم مرغ با حجم مساوی از سالین نرمال مخلوط شد، سپس این مخلوط بمدت ۴ ساعت در دمای ۴ ° C هم زده شد، پس از آن محلول حاصل به مدت ۳۰ دقیقه در دمای ۴ ° C سانتریفوز گردید و محلول رویی، که عصاره خام سفیده تخم مرغ بود، جدا شد (۹).

میزان پروتئین عصاره خام با روش Lowry اندازه گیری گردید (۱۰) و در ویالهایی جمع آوری و سپس در دمای ۲۰ ° C تا انجام مراحل بعدی آزمایش بر روی آن ذخیره گردید.

به منظور تفکیک اجزای آنتی ژنیک سفیده تخم مرغ، از روش کروماتوگرافی تعویض یونی استفاده گردید (۱۲، ۱۱)، با مراجعه به پژوهشهای انجام شده قبلی (۱۲، ۱۳)، در این تحقیق از تعویض کننده کاتیونی کربوکسیل متیل سفادکس در بافر فسفات (NaH₂PO₄ / Na₂HPO₄) ۰/۱ مولار با pH : ۴/۳ و بافر استات آمونیم (NH₄OH / CH₃COOH) ۰/۱ مولار با pH : ۳/۹ استفاده شد.

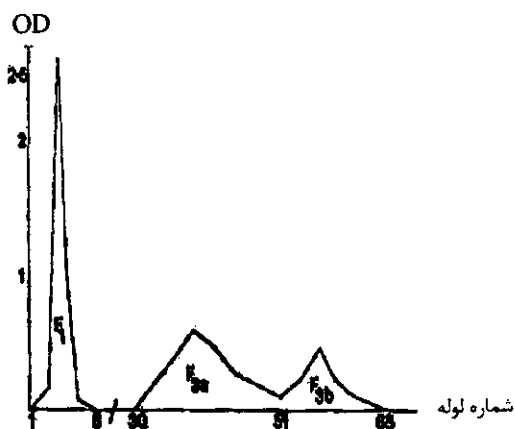
ستون کروماتوگرافی تعویض یونی به ارتفاع ۱۵ سانتیمتر و قطر ۱/۵ سانتیمتر در جایگاه خود مستقر گردید و ژل کربوکسی متیل سفادکس آماده شده داخل آن ریخته شد، بعد از چندین بار شستشو با بافر فسفات (pH : ۴/۳) یا بافر استات آمونیم (pH : ۳/۹) به منظور تراکم شدن کامل ژل، ستون آماده گردید.

قبل از اضافه نمودن عصاره خام به ستون، آنرا در



نمودار ۱: تفکیک آنتی ژن های سفیده تخم مرغ به روش کروماتوگرافی تعویض یونی (بافر فسفات)

در نمودار ۲، اجزای پروتئینی F1 ، F3a ، F3b با استفاده از بافر استات آمونیوم در pH ۳/۹ ، ۴/۶ و ۴/۸ مشاهده می گردند با توجه به pH ایزوالکتریک پروتئینهای مختلف سفیده تخم مرغ، اجزای F3b, F3a هر دو به نام اوآلبومین شناسایی شدند.



نمودار ۲: تفکیک آنتی ژن های سفیده تخم مرغ به روش کروماتوگرافی تعویض یونی (بافر استات)

در آزمون SDS-PAGE ، محلول استاندارد وزن ملکولی ایجاد ۵ باند باریک را نمود ، نتایج بدست آمده در مقایسه با استاندارد نشان داد که وزن ملکولی اجزای تفکیک شده سفیده تخم مرغ بترتیب ۱۴۷۰۰ ، ۳۱۶۰۰ ، ۴۴۶۰۰ ، ۵۴۹۰۰ ، می باشند (جدول ۲) .

استاندارد طبق فرمول زیر تعیین گردیده ، در محور افقی و لگاریتم وزن ملکولی اجزای پروتئینی محلول استاندارد ، در محور عمودی نوشته شد (جدول ۱) و به این ترتیب منحنی استاندارد وزن ملکولی ترسیم شد و از روی این منحنی و با در دست داشتن حرکت نسبی اجزای پروتئینی نمونه های مورد آزمایش ، وزن ملکولی آنها محاسبه گردید.

$$R_m = \frac{\text{مسافت طی شده توسط نمونه}}{\text{مسافت طی شده توسط رنگ}}$$

جدول ۱: مواد مختلف استاندارد وزن مولکولی و میزان مهاجرت آنها در ژل

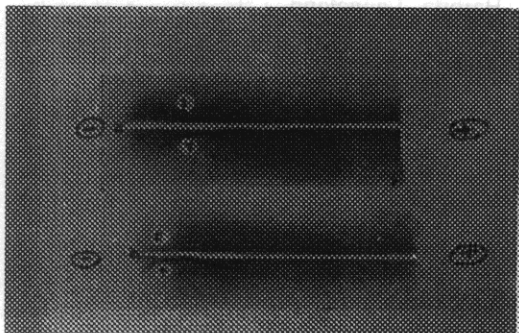
نام ماده	وزن مولکولی (دالتون)	لگاریتم وزن مولکولی	حرکت نسبی (Cm)
Cytochrom-c	۱۲۳۰۰	۴/۰۹	۰/۹۲
Carboanhydrase	۳۰۰۰۰	۴/۴۸	۰/۶۲
Ovalbumin	۴۲۷۰۰	۴/۶۲	۰/۵
Albumin	۶۶۲۵۰	۴/۸۲	۰/۳۶
Ovotransferrin	۷۸۰۰۰	۴/۸۹	۰/۲۹

به منظور بررسی خلوص و ایمونوژنیسیته اجزای تفکیک شده سفیده تخم مرغ از روش ایمونو - الکتروفورز استفاده شد . بدین منظور مقدار معینی از عصاره خام بعد از استریل کردن ، با ادجوانت کامل فرزند مخلوط گردید و سپس ۴ تزریق زیرجلدی به فواصل ۱۵ روز به دو خرگوش انجام شد (۹،۱۵) . ۱۰ الی ۱۵ روز بعد از آخرین تزریق از خرگوشها خونگیری کرده و وجود آنتی بادی علیه پروتئینهای سفیده تخم مرغ با استفاده از آزمون ایمونودیفیوژن دوبعدی تعیین شد . از این آنتی سرم در آزمون ایمونوالکتروفورز استفاده گردید و نتایج مورد بررسی قرار گرفت.

نتایج:

نتایج آزمون کروماتوگرافی تعویض یونی و منحنی مربوطه در مورد استفاده از بافر فسفات و بافر استات آمونیوم در دو نمودار نشان داده شده اند. در نمودار ۱ ، اجزای پروتئینی F1 ، F2 جدا شده با استفاده از بافر فسفات در pH ۴/۳ و ۶/۰۳ مشاهده می گردند با توجه به pH ایزوالکتریک پروتئینهای مختلف سفیده تخم مرغ ، جزء F2 به نام او ترانسفرین شناسایی شد .

بررسی خلوص و ایمونوژنیسیته اجزای تفکیک شده سفیده تخم مرغ در مقایسه با عصاره خام در تصویر ۲ نشان داده شده است، همانطور که مشاهده می‌گردد عصاره خام (حفره ۱) ۵ باند رسوبی، F1 (حفره ۲) ۳ خط رسوبی، F2 (حفره ۳) یک باند و F3 (حفره ۴) یک باند رسوبی مشخص و یک بانددضعیف را ایجاد کرده‌اند.



تصویر ۲: نتایج آزمون ایمونوالکتروفورز

- ۱ - عصاره خام سفیده تخم مرغ ۲ - جزء F1
- ۳ - جزء F2 یا اوترانسفرین ۴ - جزء F3 یا اوآلبومین
- ۵ - آنتی‌سرم تهیه شده در خرگوش بر علیه عصاره خام سفیده تخم مرغ

بحث:

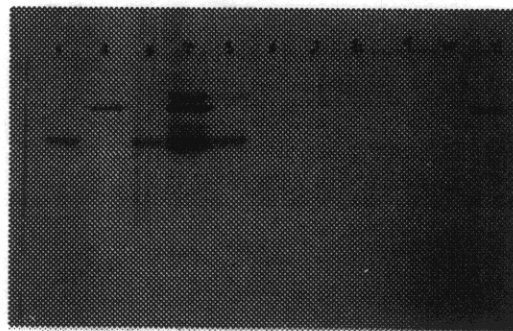
کروماتوگرافی تعویض یونی عصاره خام سفیده تخم مرغ با استفاده از بافر فسفات و بافر استات ۴ جزء مختلف (F1, F2, F3a, F3b) ایجاد نمود. این نتایج گواه آنند که جزء F1 در هر دو بافر در pH اولیه (۳/۹ و ۴/۳) از اجزای دیگر سفیده تخم مرغ تفکیک شد. نتایج حاصل از SDS-PAGE مشخص نمود که این جزء خالص نمی‌باشد و از ۳ پروتئین با اوزان ملکولی متفاوت تشکیل شده است. Rhodes و همکارانش نیز جزء F1 را در pH اولیه جدا نمودند و به این نتیجه رسیدند که این جزء دارای ناخالصی است اما آنان توانستند با استفاده از کروماتوگرافی مجدد این جزء در ژل کربوکسی متیل سلولز دو پروتئین اوموکوئید و فلاووپروتئین را از یکدیگر تفکیک نمایند (۱۲). در حالیکه در پژوهش حاضر که از ژل کربوکسی متیل سفادکس برای کروماتوگرافی جزء F1 استفاده گردید دو پروتئین یادشده از یکدیگر تفکیک نگردیدند. این عدم تفکیک ممکن است به دلیل استفاده از ژل سفادکس بجای ژل

جدول ۲: وزن مولکولی اجزای تفکیک شده سفیده تخم مرغ

در آزمون SDS-PAGE

وزن مولکولی (دالتون)	لگاریتم وزن مولکولی	حرکت نسبی (Cm)	نمونه‌های مورد آزمایش
۱۴۷۰۰	۴/۱۷	۰/۸۵	عصاره خام
۳۱۶۰۰	۴/۵۰	۰/۵۹	
۴۴۶۰۰	۴/۶۵	۰/۴۷	
۵۴۹۰۰	۴/۷۴	۰/۴۰	
۷۴۱۰۰	۴/۸۷	۰/۳۰	
۸۳۱۰۰	۴/۹۲	۰/۲۶	
۹۱۲۰۰	۴/۹۶	۰/۲۳	
۱۲۵۸۰۰	۵/۱۰	۰/۱۹	
۳۱۶۰۰	۴/۵۰	۰/۵۹	F1
۴۴۶۰۰	۴/۶۵	۰/۴۷	
۸۳۱۰۰	۴/۹۲	۰/۲۶	
۷۴۱۰۰	۴/۸۷	۰/۳۰	F2
۴۴۶۰۰	۴/۶۵	۰/۴۷	F3a
۴۴۶۰۰	۴/۶۵	۰/۴۷	F3b

نتایج آزمون SDS-PAGE در تصویر ۱ مشاهده می‌گردند، استاندارد وزن ملکولی (ستون ۹ و ۱۰) ۵ باندباریک، عصاره خام (ستون ۴) ۸ باند، جزء F1 (ستون ۵) ۳ باند، جزء F2 (ستون ۱۱ و ۱۲) یک باند و اجزای F3a, F3b (ستون ۱ و ۳) هر کدام یک باند مشخص و یک باند ضعیف ایجاد کرده‌اند. این نتایج نشان داد که اجزاء F3a و F3b دارای حرکت کاملاً یکسان در ژل پلی‌آکریل‌آمید می‌باشند و با توجه به وزن ملکولی پروتئینهای مختلف سفیده تخم مرغ اوآلبومین می‌باشند. همچنین با توجه به وزن ملکولی پروتئینهای مختلف سفیده تخم مرغ جزء F2 اوترانسفرین بود.



تصویر ۱: نتایج آزمون SDS-PAGE (ژل آکریل‌آمید ۱۲٪)

- ستون ۱: جزء F3a ستون ۲: جزء F2 ستون ۳: جزء F3b
- ستون ۴: عصاره خام ستون ۵: جزء F1
- ستون ۹ و ۱۰: استاندارد وزن مولکولی

- allergenic - determinants of ovalbumin. *Int Archs Allergy Appl Immunol* 1986 ; 79 : 101-107 .
6. Haffman DR : Immunochemical identification of the allergens in egg white. *J Allergy Clin Immunol* 1983 ; 71 : 481-486.
7. Holen E , Elsayed S. Characterization of four major allergens of hen egg white by IEF/SDS-PAGE combined with electrophoretic transfer and IgE immuno - autoradiography . *Int Arch Allergy Appl Immunol* 1990 ; 91 : 136-141 .
8. Langeland T. A clinical and immunological study of allergy to hen's egg white - 3 - allergens in hen's egg white studied by crossed radio- immunoelectrophoresis (CRIE) . *J Allergy* 1982; 37 : 521-530 .
9. Langeland T. A clinical and immunological study of allergy to hen's egg white - 2 - antigens in hen's egg white studies by crossed immuno electrophoresis(CIE) . *J Allergy* 1982 ; 37 : 323-333 .
۱۰. خرمی زاده محمدرضا . جداسازی آنتی ژنهای فاسیولا هیاتیکا و بررسی نقش ایمونولوژیک آنها . پایان نامه کارشناسی ارشدانگل شناسی پزشکی ، دانشکده بهداشت . دانشگاه علوم پزشکی تهران ، ۷۱-۱۳۷۰ .
11. Ion exchange chromatography principles and methods . Sweden : Pharmacia-LKB Biotechnology 1991.
12. Rhodes MB , Azari PR , Feeney RE. Analysis fractionation and purification of egg white proteins with cellulose cation exchanger. *J Biol Chem* 1958; 23 : 239-408
13. Langeland T , Harbitz O. A clinical and immunological study of allergy to hen's egg white - 5 - Purification and identification of a major allergen (Ag22) in hen's egg white. *J Allergy* 1983; 38 : 131-139 .
14. Lefkovits I , Pernis B (eds). Immunological methods , New York : Academic Press , 1979.
15. Weir DM (ed). Handbook of experimental immunology. London : Blackwell , 1986 .

سلولز باشد که مشخص می کند احتمالاً ژل سلولز از قدرت تفکیک بیشتری در مورد گلیکوپروتئینی مانند اوموکوئید که حدود ۲۰ درصد کربوهیدرات دارد (۷) برخوردار باشد. نتایج آزمون ایمونوالکتروفورز نیز نشان داد که جزء F1 ناخالص می باشد ، این مورد با نتایج تحقیق Langeland (۸،۹) همخوانی داشت .

نتایج بدست آمده از مطالعه حاضر مشخص نمود که جزء F2 اوترانسفرین می باشد. Harbitz و Langeland نیز اوترانسفرین را با استفاده از ژل کربوکسی متیل سفاروز ، بطور خالص جدا نمودند (۱۳) که این نتایج با تحقیق حاضر مطابقت دارد ، این امر گواه آن است که نوع ژل مورد استفاده در کروماتوگرافی تعویض یونی تأثیری بر جداسازی اوترانسفرین ندارد.

نتایج بدست آمده از مطالعه حاضر نشان داد که اجزاء F3a و F3b اوآلبومین می باشند که با تحقیق Rhodes و همکارانش (۱۲) مطابقت دارد . آنها با استفاده از ژل کربوکسی متیل سلولز اوآلبومین را به دو جزء در pH ۴/۶ و ۴/۸ تفکیک کردند که هر دو جزء در SDS-PAGE حرکت یکسان در ژل پلی آکریل آمید، را نشان دادند. این امر گواه آن است که نوع ژل مورد استفاده در کروماتوگرافی تعویض یونی مانند اوترانسفرین تأثیری بر جداسازی اوآلبومین ندارد.

نتایج حاصل در پژوهش حاضر نشان می دهد ، استفاده از محیط نگهدارنده در روش کروماتوگرافی تعویض یونی نقش تعیین کننده ای در تفکیک اجزای پروتئینی سفیده تخم مرغ دارد.

منابع:

1. Roitt I , Brostoff J , Male D (eds). Immunology . London: Mosby , 1996.
2. Sloan AE , Powers ME. A perspective on popular perceptions of adverse reactions to food . *J Allergy Clin Immunol* 1986; 78:127-133 .
۳. پوریاک زهرا . بررسی آلرژی غذایی در کودکان با استفاده از تستهای Prick و RAST . پایان نامه دکتری ایمونولوژی ، دانشکده بهداشت ، دانشگاه علوم پزشکی تهران ، ۷۴-۱۳۷۳ .
4. Ford RPK , Taylor B. Natural history of egg hypersensitivity. *Arch Dis Child* 1982; 57 : 649-652 .
5. Elsayed S , Hammer ASE , Kalvenes MB , et al. Antigenic and