

بهینه سازی برخی فاکتورهای کشت سویه بومی *Xanthomonas campestris* b82 به روش تاگوچی برای تولید صمغ میکروبی زانتان

مرضیه عزیزی^۱، محمدرضا صعودی^{*۱} و صدیقه شمس^۲

^۱ تهران، دانشگاه الزهراء، گروه زیست‌شناسی، بخش میکروبیولوژی

^۲ تهران، دانشگاه الزهراء، گروه ریاضی

تاریخ پذیرش: ۸۹/۱/۲۵ تاریخ دریافت: ۸۷/۸/۶

چکیده

زاندان یکی از مهم ترین بیوپلیمرهای صنعتی است که توسط سویه های جنس *Xanthomonas* تولید می شود. در این مطالعه با به کارگیری طرح آزمایش تاگوچی، به بهینه سازی منابع منیزیم، آهن، گوگرد، نیتروژن و فسفر، در محیط کشت سویه بومی مولد زانتان b82 *Xanthomonas campestris* strain b82 پرداخته شد. در این بررسی کشت تازه باکتری در فلاسکهای شیاردار در دمای ۲۸ درجه سانتی گراد و دور ۱۵۰ rpm برای مدت ۶۸ ساعت گرمگذاری شد و سپس مقدار توده سلولی، زانتان و ویسکوزیتۀ محصول به عنوان شاخصهای تولید مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که در شرایط بهینه (میزان منبع فسفات با غلظت بهینه ۵/۸ g/l از فسفات پتاسیم، میزان منبع منیزیم با غلظت بهینه ۰/۲۴ g/l از سولفات منیزیم، میزان منبع گوگرد با غلظت بهینه ۲/۸ g/l از سولفات سدیم، میزان منبع نیتروژن با غلظت بهینه ۱/۲ g/l از کلرید آمونیوم، میزان منبع آهن با غلظت بهینه ۱/۶۸ mg/l از کلرید فریک) میزان تولید زانتان با درجه اطمینان ۹۵ درصد $2/67 \pm 18/78$ است. علاوه بر این نشان داده شده که در شرایط مورد بررسی غلظت منبع منیزیم مهم ترین فاکتور کنترل کننده تولید زانتان است در حالی که برای رشد باکتری منبع نیتروژن اهمیت بیشتری دارد و منبع آهن مؤثرترین فاکتور در ایجاد ویسکوزیتۀ می باشد.

واژه های کلیدی : زانتان، تاگوچی، منیزیم، نیتروژن، آهن،

نویسنده مسئول، تلفن تماس: ۰۹۱۲۲۷۷۳۷۲۱، پست الکترونیکی: msoudi@yahoo.com

مقدمه

زاندان اولین پلی ساکارید میکروبی با اهمیت تجاری است کشت تولید صمغ زانتان انجام شده است. پژوهشگران نشان دادند که محدودیت در منبع منیزیم یا فسفات به دلیل تأثیر بر مسیر EMP تولید صمغ زانتان با پیرووات کم می شود، آنها همچنین نشان دادند که محیطهایی با غلظت پایین آمونیوم تولید صمغ زانتان را بالا می برند(۲۴). در مطالعه دیگر Letisse با استفاده از سویۀ *X. campestris* ATCC 13951 و به کار بردن سوکروز و آمونیوم به عنوان منابع کربن و نیتروژن نشان داد که آمونیوم سوبسترات مناسب تری برای تولید توده سلولی است، در حالی که

زاندان اولین پلی ساکارید میکروبی با اهمیت تجاری است که توسط تعدادی از سویه های جنس *Xanthomonas* به ویژه گونه *X. campestris* تولید می شود(۹ و ۱۲). این هتروپلی ساکارید دارای ساختمان اولیه پنتاساکاریدی متشکل از دو واحد گلوكز، دو واحد مانوز و یک واحد گلوكورونیک اسید تشکیل شده است و حضور پیرووات و استات به این صمغ خصوصیت آبیونی داده است. زانتان به عنوان قوام دهنده، پایدارکننده و امولسیون کننده در صنایع غذایی، آرایشی، دارویی و نفتی به کار می رود(۷، ۱۴).

منیزیم بر رشد سلولهای *X. campestris* اثر دارند و نیتروژن، فسفر و گوگرد بر تولید زانتان تأثیر می‌گذارند (۱۰). این نتایج نشان می‌دهد که به دلیل تفاوت میان سویه‌ها و اختلاف روشهای طراحی آزمایش و روشهای آماری که پژوهشگران برای بهینه سازی ترکیب محیط کشت به کار بردۀ اند نتایج متنوع و متفاوتی از این پژوهشها به دست آمده است (۳۵ و ۳۶). لذا به نظر می‌رسد بر حسب نوع سویه، ترکیب محیط کشت و روش طراحی آزمایش چنین بررسیهایی را برای فرآیندهای تازه باید تکرار کرد. در سالهای اخیر به کارگیری روشهای نوین طراحی آزمایش امکان دستیابی به شرایط بهینه کشت را با حداقل تعداد آزمایشها فراهم کرده است و در مطالعه حاضر از روش تاگوچی (۲۷ و ۳۶)، بدین منظور استفاده شد.

نیترات می‌تواند بازده تولید زانتان را افزایش دهد. وی همچنین ثابت کرد که محدودیت دسترسی به فسفات باعث تجمع توده سلولی می‌گردد (۱۶). Souw و همکارانش با مطالعه سویه B-*X. campestris* NRRL 1459 گزارش کردند که سوکروز بهترین سوبسٹرای تولید زانتان است و وجود سوبسٹراهای سوکسینات و آلفا-کتوگلوتارات در محیط دارای سوکروز به عنوان منبع اصلی کربن، محرك تولید زانتان است (۳۰). Garcia-Ochoa با به کارگیری روشهای طراحی آزمایش به منظور بهینه سازی شرایط کشت و انجام طرح آزمایش فاکتوریل، نیازمندیهای غذایی *X. campestris* NRRL B-1459 را برای تولید زانتان بررسی کرد. آنها در پژوهش خود میزان سوکروز، کلسیم، آهن، روی و اسیدسیتریک را ثابت نگه داشتند و غلظت‌های نیتروژن، منیزیم، فسفر و سولفور را بهینه کردند. نتایج حاصل از مطالعه آنها نشان داد که نیتروژن، فسفر و

جدول ۱- آرایه متعامد L₁₆ طراحی آزمایش بهینه سازی*

فاکتور آزمایش	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵
۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱
۲	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲
۳	۱	۱	۱	۲	۲	۲	۲	۱	۱	۱	۱	۲	۲	۲	۲
۴	۱	۱	۱	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۱	۱	۱	۱
۵	۱	۲	۲	۱	۱	۲	۲	۱	۱	۲	۲	۱	۱	۲	۲
۶	۱	۲	۲	۱	۱	۲	۲	۲	۲	۱	۱	۲	۲	۱	۱
۷	۱	۲	۲	۲	۲	۱	۱	۱	۱	۲	۲	۲	۱	۱	۱
۸	۱	۲	۲	۲	۲	۱	۱	۲	۲	۱	۱	۱	۱	۲	۲
۹	۲	۱	۲	۱	۲	۱	۲	۱	۲	۱	۲	۱	۲	۱	۲
۱۰	۲	۱	۲	۱	۲	۱	۲	۲	۱	۲	۱	۲	۱	۲	۱
۱۱	۲	۱	۲	۲	۱	۲	۱	۱	۲	۱	۲	۲	۱	۲	۱
۱۲	۲	۱	۲	۲	۱	۲	۱	۲	۱	۲	۱	۱	۲	۱	۲
۱۳	۲	۲	۱	۱	۲	۲	۱	۱	۲	۲	۱	۱	۲	۲	۱
۱۴	۲	۲	۱	۱	۲	۲	۱	۲	۱	۱	۲	۲	۱	۱	۲
۱۵	۲	۲	۱	۲	۱	۱	۲	۱	۲	۲	۱	۲	۱	۱	۲
۱۶	۲	۲	۱	۲	۱	۱	۲	۲	۱	۱	۲	۱	۲	۲	۱

* هر ردیف یک حالت آزمایش شونده و هر ستون تغییرات یک عامل است. عوامل بررسی شده در ستونها عبارتند از: ستون ۱: P (پتاسیم دی هیدروژن فسفات)، ۲: Mg (سولفات منیزیم)، ۴: S (سولفات سدیم)، ۸: N (کلرید آمونیوم)، ۱۵: Fe (کلرید آهن III)، ۳: برهم کنشهای P×Fe×Mg، ۵: برهم کنشهای S×N×Fe، ۱۱: N×Mg، ۱۰: N×P، ۷: Mg×S، ۶: P×S و ۱۳: Fe×N.

جدول ۲- نتایج اولیه حاصل از آزمایشات بهینه سازی (در هر ردیف نتیجه یکی از حالات مختلف آزمایش شده بر اساس آرایه متعارف L₁₆ آورده شده است، معیارهای مورد بررسی عبارتند از: مقدار توده سلولی و زانتان تولید شده و ویسکوزیته صمغ)

حالت مورد بررسی	وزن خشک زانتان (g/l)	ویسکوزیته ظاهری (cP)	وزن خشک سلولی (g/l)
۱	۱۳/۶۸	۲۳۰۰	۴/۶۲
۲	۱۱/۰۹	۱۵۱۷	۲/۱۶
۳	۱۲/۱	۹۷۳	۴/۶۲
۴	۱۲/۸۴	۱۸۹۹	۱/۸۹
۵	۱۸/۲۵	۱۸۸۱	۳/۲۲
۶	۱۴/۱۲	۲۰۰۰	۲/۰۷
۷	۱۵/۴۴	۲۳۶۰	۳/۰۲
۸	۱۵/۲۳	۲۴۴۰	۲/۸۱
۹	۱۴/۸۳	۲۳۶۰	۳/۶۱
۱۰	۱۴/۷	۲۱۹۷	۱/۹۹
۱۱	۱۶/۴۴	۲۰۵۳	۲/۵۱
۱۲	۱۴/۴۲	۱۹۲۵	۲/۴
۱۳	۲۱/۴۸	۲۲۱۲	۲/۲۷
۱۴	۱۷/۸۶	۲۱۹۶	۲/۲۵
۱۵	۹/۹۵	۱۷۲۳	۲/۲۷
۱۶	۱۶/۳۸	۲۲۰۰	۱/۹۴

میکروارگانیسم: سویه مورد استفاده در این پژوهش سویه بومی b82 باکتری *Xanthomonas campestris* بود که در مطالعات پیشین به منظور تولید زانتان جدا و آزمایش شده بود (۱ و ۲۹).

مراحل تولید: کشت تازه باکتری در محیط YMA (۲۲) به محیطهای پیش کشت حاوی ml ۲۰ محیط YMB در ارلنهاي ml ۱۰۰ تلقیح شد و در گرمخانه لرزان با دمای ۲۸ درجه سانتی گراد و دور rpm ۱۴۰ به مدت ۵ ساعت گرمگذاری شد. بعد از اینکه جذب نوری کشت در طول موج ۶۲۰nm به ۰/۱ ± ۰/۴ رسید، ۵ درصد (V/V) از آن به محیط تولید تلقیح شد. تولید در فلاسکهای شیار دار ml ۵۰۰ و حاوی ml ۱۰۰ محیط کشت سنتیک با شرایط

مواد و روشها

محیطهای کشت: محیط کشت YMA متشکل از (g/l): عصاره مخمر (۳)، عصاره مالت (۳)، D - گلوکز (۱۰)، آگار (۱۵)، پپتون (۵) با $pH 7 \pm 0/5$ می باشد (۱۹). اجزاء محیط کشت YMB عبارتند از (g/l): عصاره مخمر (۳)، عصاره مالت (۳)، D - گلوکز (۱۰)، پپتون (۵) که با $pH 7 \pm 0/5$ تهیه می شود. محیط کشت سنتیک به کار رفته دارای (g/l): ساکارز ۳۰، سولفات آمونیوم ۳/۳۳، فسفات دی هیدروژن پتاسیم ۷/۲، اسید سیتریک ۲، اسید بوریک ۰/۰۰۷۲، کربنات کلسیم ۰/۰۲۹، سولفات منزیریم ۷ آبه ۰/۲۴، اسید روی ۰/۰۰۶، کلرید آهن (III) ۶ آبه ۰/۰۰۴۲، اسید کلریدریک یک نرمال ml ۱/۹۳ و با $\pm 0/5$ pH ۷ تنظیم شد (۲۵).

مخلوط حاصل با همزن مغناطیسی به خوبی همگن شد، سپس با استفاده از سانتریفیوژ با دور rpm ۱۴۰۰، در دمای ۴ درجه سانتی گراد رسوب دهی شد (۲۲). رسوب حاصله شامل توده سلولهای زانتونناس بود که پس از قرار گرفتن در فور ۶۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۴ ساعت خشک شده و وزن آن با کمک ترازویی با دقت ۰/۰۰۰۱ گرم محاسبه گردید (۲۰).

گرماگذاری مشابه، به مدت ۶۸ ساعت انجام گردید (۲۰، ۲۸).

اندازه گیری توده سلولی: برای این منظور رقیق سازی کشت باکتری به صورت محلول ۱۰ درصد با اختلاط ۱۰ ml مایع کشت ، ۱۵ ml آب ۷۵ ml الکل و ۰/۱ ml م قطر انجام گرفت.

جدول ۳ - نتایج اولیه حاصل از بهینه سازی میزان تولید زانتان*

فارکتور	درجه آزادی فاکتور	مجموع مریعات	واریانس	در صد سهم هر عامل
Mg	۱	۲۱/۶۵	۲۱/۶۵	۱۷/۷۸
Mg×S	۱	۱۶/۴۲	۱۶/۴۲	۱۳/۶۹
S×N	۱	۱۴/۸۴	۱۴/۸۴	۱۲/۱۹
P	۱	۱۱/۰۷	۱۱/۰۷	۹/۰۹
S	۱	۱۰/۹۱	۱۰/۹۱	۸/۹۶
P×Fe	۱	۹/۸۱	۹/۸۱	۸/۰۶
Fe×N	۱	۹/۷۲	۹/۷۲	۷/۹۸
Fe	۱	۸/۰۵	۸/۰۵	۶/۶۱
P×S	۱	۶/۴۴	۶/۴۴	۵/۲۹
P×Mg	۱	۴/۰۵	۴/۰۵	۳/۳۲
S ×Fe	۱	۳/۴۷	۳/۴۷	۲/۸۵
N×P	۱	۲/۹۳	۲/۹۳	۲/۴۰
N	۱	۱/۹۱	۱/۹۱	۱/۵۶
N×Mg	۱	۰/۳۸	۰/۳۸	۰/۳۱
Mg×Fe	۱	۰/۰۵	۰/۰۵	۰/۰۴
error

* بر اساس وارد کردن نتایج زانتان تولید شده مندرج در جدول ۲، در نرم افزار RDWIN2 برای تحلیل نتایج طرح آزمایش تاگوچی و در نهایت محاسبه میزان تأثیر گذاری هر پارامتر در مقدار تولید صمغ زانتان

ویسکوزیته ظاهری: ویسکوزیته محلول فرمانتاسیون که مخلوطی از محیط کشت مصرف نشده ، توده سلولی و زانتان تولید شده بود، به وسیله ویسکومتر Anton Paar با سوزن شماره ۳ و دور rpm ۶۰ سنجش شد (۲۰).

طراحی آزمایشها با روش تاگوچی: اثر برهم کنشی پنج فاکتور به روش تاگوچی (Taguchi) بررسی شد. این ۵

اندازه گیری زانتان: محلولهای کشت بدون سلول حاصل از سانتریفیوژ با ۲ برابر حجم متابول به خوبی مخلوط شده و بعد از ورتكس شدن، در سانتریفیوژ با دور rpm ۸۰۰۰ به مدت ۳۰ دقیقه رسوب دهی شدند. وزن رسوب زانتان پس از خشک کردن محاسبه شد (۲۶).

با توجه به دامنه های به دست آمده از آزمایشات تک فاکتوری، دو حد بالا و پایین قابل قبول از تراکم فاکتور مورد نظر به لحاظ تولید محصول به عنوان دو سطح بررسی در نظر گرفته شدند (۲). سطوح ۱ و ۲ در مورد هر فاکتور بر حسب گرم بر لیتر به این شرح بودند. برای $MgSO_4$: ۱: ۴/۴ و ۵/۸ ، KH_2PO_4 : ۱: ۰/۱۴ و ۲: ۱/۲ ، Na_2SO_4 : ۱: ۰/۲۸ و ۲/۰ ، NH_4Cl : ۱: ۰/۹ و ۲: ۳/۳۶ بر حسب (mg/l)؛ $FeCl_3$: ۱: ۱/۷۸ و ۲: ۰/۹

فاکتور شامل P (KH_2PO_4) و Mg ($MgSO_4$) و S ($MgSO_4$) و N (Na_2SO_4) و Fe (NH_4Cl) و Br ($FeCl_3$) بوده و برهم کنشهای آنها شامل $N \times P$ ، $Fe \times N$ ، $Mg \times S$ ، $P \times Mg$ ، $P \times Fe$ ، $Mg \times Fe$ ، $S \times N$ ، $S \times Fe$ ، $N \times Mg$ ،

در این آزمایش از آرایه های متعامد L_{16} که دارای درجه آزادی ۱۶ است برای طراحی آزمایش استفاده شد (جدول ۱). برای تجزیه و تحلیل اطلاعات به دست آمده از نرم افزارهای EXCELL و RDWIN2 استفاده شد. تحلیلهای اولیه به کمک نرم افزار RDWIN2 انجام شد و سپس پردازش نهایی داده ها با EXCELL انجام گرفت.

جدول ۴ - نتایج اولیه حاصل از بهینه سازی ویسکوزیته ظاهری (cP)

فاکتور	درجه آزادی فاکتور	مجموع مرتعات	واریانس	در صد سهم هر عامل
Fe	۱	۳۰۴۱۵۶	۳۰۴۱۵۶	۱۴/۴۹
$S \times N$	۱	۳۰۱۹۰۲	۳۰۱۹۰۲	۱۴/۳۸
$P \times Mg$	۱	۳۰۱۴۰۰	۳۰۱۴۰۰	۱۴/۳۵
$Mg \times S$	۱	۲۳۹۶۱۲	۲۳۹۶۱۲	۱۱/۴۱
Mg	۱	۱۹۹۸۰۸	۱۹۹۸۰۸	۹/۵۱
$Fe \times N$	۱	۱۹۵۸۰۸	۱۹۵۸۰۸	۹/۳۲
P	۱	۱۳۹۸۷۶	۱۳۹۸۷۶	۶/۶۶
$P \times Fe$	۱	۱۰۴۰۰۸	۱۰۴۰۰۸	۴/۹۵
$Mg \times Fe$	۱	۸۱۵۱۲	۸۱۵۱۲	۳/۸۸
S	۱	۷۴۲۶۰	۷۴۲۶۰	۳/۵۳
$P \times S$	۱	۶۷۳۴۰	۶۷۳۴۰	۳/۲۰
$N \times Mg$	۱	۴۰۸۰۴	۴۰۸۰۴	۱/۹۴
$S \times Fe$	۱	۳۰۲۷۶	۳۰۲۷۶	۱/۴۴
N	۱	۱۶۳۸۴	۱۶۳۸۴	۰/۷۸
$N \times P$	۱	۱۸۴۸	۱۸۴۸	۰/۰۸
E	۰	۰	۰	۰

* بر اساس وارد کردن نتایج حاصل از ویسکوزیته مندرج در جدول ۲، در نرم افزار RDWIN2 برای تحلیل نتایج طرح آزمایش تاگوجی و در نهایت محاسبه میزان تأثیر گذاری هر پارامتر در ایجاد ویسکوزیته

انجام شده و میزان اهمیت هر یک از فاکتورها بررسی شد. در مرحله بعد با کنار گذاشتن فاکتورهای غیر مهم، پاسخ (میزان تولید زانتان) در شرایط بهینه تخمین زده شد و دامنه

نتایج و بحث

نتایج حاصل از انجام آزمایشها در جدول ۲، ۳، ۴ و ۵ آورده شده است. پس از ثبت نتایج تحلیل واریانس نتایج

داده در شکل ۱ باید به میزان ۱ g/l ۰/۲۴ به صورت سولفات منیزیم به محیط تولید افزوده شود. در حالی که برای تولید کمترین مقدار توده سلولی ، به دلیل تداخل اثر منبع منیزیم و نیتروژن، مقادیر کمتری (۱/۰ g/l) از این منبع نیاز است. درجه اهمیت این منبع روی رشد سلولی و ایجاد ویسکوزیته در مرتبه سوم قرار داشت و بهینه رشد باکتری نیز در غلظت ۱ g/l ۰/۲۴ سولفات منیزیم به دست آمد.

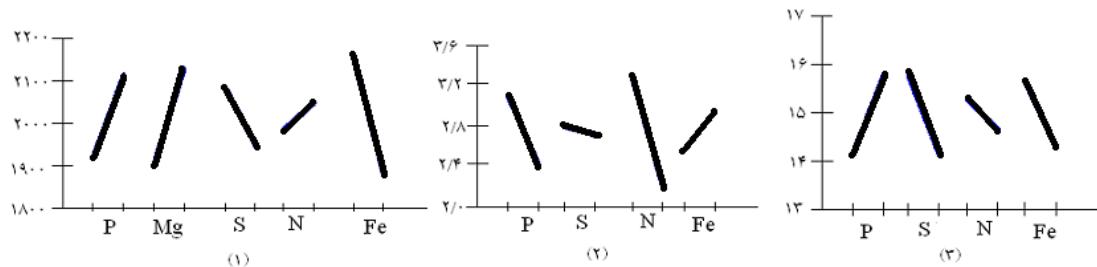
تغییرات پاسخ در این شرایط به دست آمد . در این مطالعه فاکتورهای مؤثر بر فرآیند تولید زانتان با بیان میزان اثر آنها، شناسایی (جدول ۶، ۷ و ۸) و بر اساس میزان تولید زانتان (g/l) بهینه شدند.

مطابق جدول (۳) منبع منیزیم با داشتن تأثیر ۱۵/۵۳ درصد بر میزان تولید زانتان مهم ترین فاکتور مؤثر در تولید این صمغ تحت شرایط تعریف شده مورد بررسی توسط X. strain b82 campestris می باشد و با توجه به نتایج نشان

جدول ۵ - نتایج اولیه حاصل از بهینه سازی میزان توده سلولی ظاهری (g/l)*

فاکتور	درجه آزادی فاکتور	مجموع معربات	واریانس	درصد سهم هر عامل
N	۱	۴/۸۱	۴/۸۱	۲۲/۰۶
P	۱	۱۱/۷۶	۱۱/۷۶	۸/۰۷
N×Mg	۱	۱/۶۱	۱/۶۱	۷/۳۸
N×P	۱	۱/۳۳	۱/۳۳	۶/۱۰
Mg	۱	۰/۹۱	۰/۹۱	۴/۱۷
Fe	۱	۰/۰۲	۰/۰۲	۲/۳۸
Fe×S	۱	۰/۳۳	۰/۳۳	۱/۵۱
S×N	۱	۰/۱۹	۰/۱۹	۰/۸۷
P×S	۱	۰/۱۲	۰/۱۲	۰/۰۵
Mg×S	۱	۰/۱۱	۰/۱۱	۰/۰۰
P×Fe	۱	۰/۰۴	۰/۰۴	۰/۱۸
Mg×Fe	۱	۰/۰۳	۰/۰۳	۰/۱۳
S	۱	۰/۰۲	۰/۰۲	۰/۰۹
Fe×N	۱	۰/۰۲	۰/۰۲	۰/۰۹
P×Mg	۱	.	.	.
error

* بر اساس وارد کردن نتایج حاصل از توده سلولی مندرج در جدول ۲ ، در نرم افزار RDWIN2 برای تحلیل نتایج طرح آزمایش تاگوچی و در نهایت محاسبه میزان تأثیر گذاری هر پارامتر در مقدار توده سلولی ایجاد شده

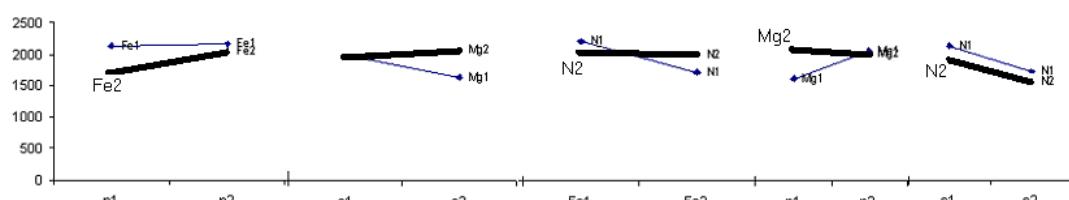


شکل ۱- نمودارهای حاصل از اثرات اصلی فاکتورها در (۱) میزان ویسکوزیته ظاهری (۲) میزان توده سلولی (۳) میزان زانتان. شکل ۱-۱: با تغییر غلظت P,Mg و N از سطح یک به دو میزان ویسکوزیته افزایش می یابد، در حالی که در مورد S و Fe سطح یک مورد بررسی ویسکوزیته بیشتری حاصل می کند. شکل ۱-۲: سطح یک منابع P,S و N و سطح دو Fe باعث تولید بیشتر توده سلولی می شود. شکل ۱-۳: سطح یک منابع Fe,S و N و سطح دو P باعث تولید بیشتر زانتان می شود.

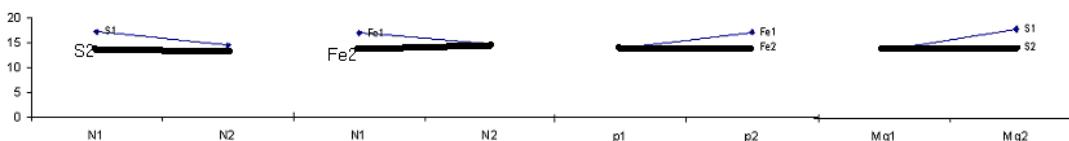
جدول ۶- نتایج نهایی حاصل از بهینه سازی میزان تولید زانتان بر حسب گرم بر لیتر*

فاکتور	درجه آزادی فاکتور	مجموع مریعات	واریانس	نسبت واریانس	مجموع خالص مریعات	درصد سهم هر عامل
Mg	۱	۲۱/۶۵	۷/۸۸	۱۸/۹۰	۱۵/۵۳	۱۱/۲۳
Mg×S	۱	۱۷/۴۲	۱۶/۴۲	۱۳/۶۷	۹/۹۳	۶/۸۳
S×N	۱	۱۴/۸۴	۱۴/۸۴	۱۲/۰۹	۷/۷۰	۵/۸۰
P	۱	۱۱/۰۷	۱۱/۰۷	۸/۳۲	۵/۷۲	۴/۳۵
S	۱	۱۰/۹۱	۱۰/۹۱	۳/۹۷	۲۶/۲۶	
P×Fe	۱	۹/۸۱	۹/۸۱	۷/۰۶		
Fe×N	۱	۹/۷۲	۹/۷۲	۷/۹۷		
Fe	۱	۸/۰۵	۸/۰۵	۵/۳۰		
error	v	۱۹/۲۳	۲/۷۴			

* بعد از کنار گذاشتن برخی فاکتورها براساس تست اهمیت و داده پردازی مجدد اطلاعات برای به دست آوردن میزان تاثیرگذاری هر پارامتر در مقدار زانتان تولید شده، از تأثیر فاکتورهای Mg×Fe, N×Mg, N.N×P, S ×Fe, P×Mg, P×S چشم پوشی شده است.



شکل ۲- نمودار حاصل از اثرات اصلی بر هم کنشهای فاکتورها در ویسکوزیته ظاهری: اثرات بر همکنشی فاکتورهای Mg2-S2 , Fe1-N1, P1-Mg2 از: در شرایط مورد بررسی دیده می شود و سطوح بھینه عبارتند از:



شکل ۳- نمودار حاصل از اثرات اصلی بر هم کنشهای فاکتورها در زانتان: در شرایط مورد بررسی فاکتورهای Fe N, Fe-P, S-Mg دارای اثرات بر هم کش می باشند و سطوح بھینه عبارتند از: Fe1-N1, Fe1-P2, S1-Mg2

جدول ۷- نتایج نهایی حاصل از بهینه سازی ویسکوزیته ظاهری بر حسب cP*

فاکتور	درجه آزادی فاکتور	مجموع مریعات	واریانس	نسبت واریانس	مجموع خالص مریعات	درصد سهم هر عامل
Fe	۱	۳۰۴۱۵۶	۳۰۴۱۵۶	۶/۸۱	۲۵۹۵۲۴	۱۲/۳۶
S×N	۱	۳۰۱۹۵۲	۳۰۱۹۵۲	۶/۷۶	۲۵۷۳۲۰	۱۲/۲۵
P×Mg	۱	۳۰۱۴۰۰	۳۰۱۴۰۰	۶/۷۵	۲۵۶۷۶۸	۱۲/۲۳
Mg×S	۱	۲۳۹۶۱۲	۲۳۹۶۱۲	۵/۳۶	۱۹۴۹۸۰	۹/۲۸
Mg	۱	۱۹۹۸۰۸	۱۹۹۸۰۸	۴/۴۷	۱۵۵۱۷۶	۷/۳۹
Fe×N	۱	۱۹۰۸۰۸	۱۹۰۸۰۸	۴/۳۸	۱۵۱۱۷۶	۷/۲۰
P	۱	۱۳۹۸۷۶	۱۳۹۸۷۶	۳/۱۳	۹۵۲۴۴	۴/۰۳

۲/۸۲	۵۹۳۷۶	۲/۳۳	۱۰۴۰۰۸	۱۰۴۰۰۸	۱	P×Fe
۳۱/۸۹			۴۴۶۳۲	۳۱۲۴۲۴	۰	Error

* بعد از کنار گذاشتن برخی فاکتورها بر اساس تست اهمیت و داده پردازی مجدد اطلاعات برای به دست آوردن میزان تاثیرگذاری هر پارامتر در میزان ویسکوزیته، از تأثیر فاکتورهای N×P, N, S×Fe, S, Mg×Fe, S, Mg×N, P×S چشم پوشی شده است.

جدول ۸- نتایج نهایی حاصل از بهینه سازی توده سلولی بر حسب گرم بر لیتر*

فاکتور	درجه آزادی فاکتور	مجموع مربعات	واریانس	نسبت واریانس	مجموع خالص مربعات	درصد سهم هر عامل
N	۱	۴/۸۱	۴/۸۱	۹۹/۰۳	۴/۷۶	۲۱/۸۴
P	۱	۱۱/۷۶	۱۱/۷۶	۴۲/۱۱	۱۱/۷۱	۷/۸۵
N×Mg	۱	۱/۶۱	۱/۶۱	۳۳/۱۴	۱/۵۶	۷/۱۶
N×P	۱	۱/۳۳	۱/۳۳	۲۷/۳۸	۱/۲۸	۵/۸۷
Mg	۱	۰/۹۱	۰/۹۱	۱۸/۷۳	۰/۸۶	۳/۹۵
Fe	۱	۰/۵۲	۰/۵۲	۱۰/۷۰	۰/۴۷	۲/۱۶
Fe×S	۱	۰/۲۳	۰/۲۳	۶/۷۹	۰/۲۸	۱/۲۹
S×N	۱	۰/۱۹	۰/۱۹	۳/۹۱	۰/۱۴	۰/۶۴
E	۷	۰/۳۴	۰/۰۴			۳/۳۴

* بعد از کنار گذاشتن برخی فاکتور بر اساس تست اهمیت و داده پردازی مجدد اطلاعات برای به دست آوردن میزان تاثیرگذاری هر پارامتر در مقدار توده سلولی تولید شده، از تأثیر فاکتورهای P×S, Mg×S, P×Fe, Mg×Fe, S, Fe×N, P×Mg چشم پوشی شده است.

متابولیسمهای سنتز پلی ساکارید می گردد(۱۵)، اثر تحریکی آن بر میزان تولید قابل پیش بینی است، زیرا سولفات منیزیم کوفاکتور برخی از آنزیمهای بوده و در غشاء و دیواره سلولی موجود است(۱۵). به علاوه ماده مذکور برای پایداری ریبوزومها در سلول نیز مورد نیاز است(۱۸و۱۵). لذا افزایش سولفات منیزیم اثرات مثبتی روی رشد X. campestris دارد(۱۱). این در حالی است که غالب محققان(۱۹۹۲، Garcia-Ochoa 2006, Rosalam 2006, Garcia-Ochoa 1992) اظهار داشته اند که محدودیت در میزان منبع منیزیم باعث تحریک تولید صمغ در میکروارگانیسم ها می شود. باید توجه شود که غلظتها موردن بررسی در آزمایشهای MgCl₂ (g/l) (۰/۱۰۱، ۰/۳۰۴ و ۰/۵۹) از Garcia-Ochoa g/l بود و بهینه غلظت به دست آمده از آزمایشها یاشان ۱/۰/۱۰۱ MgCl₂ بود؛ که مقدار معادل ۰/۲۴ g/l MgSO_۴ می باشد. بنابراین غلظت به دست آمده در این آزمایش، با نتایج آنان مطابقت دارد؛ در حالی که چون آنها غلظتها

ساترلند (Sutherland) نیز با آزمایشهای خود بر روی Klebsiella aerogenes نشان داد که برای تولید بهینه پلی ساکارید محیط یونی متشكل از پتاسیم و منیزیم و کلسیم مورد نیاز است و تأثیر کاتیونهای دو ظرفیتی به عنوان کوفاکتورهای آنزیمهایی است که مستقیماً در سنتز پلی ساکارید نقش داشتند(۳۳). آزمایشهای Duckworth نیز در سال ۱۹۷۷ اثبات کرد که فعالیت برخی آنزیمهای متصل به Bacillus licheniformic ATCC 9945 نقش دارند وابسته به غلظت منیزیم است(۳). بر اساس آزمایشهای Hsieh برای تولید پلی ساکارید در Ganoderma lucidum بهینه رشد سلولی و تولید توده سلولی در یک غلظت معین از منیزیم (۱ g/l) رخ می دهد(۱۱). نتایج حاضر نشان می دهد که افزایش غلظت منیزیم هم بر تولید زانتان و هم بر رشد توده سلولی می افراشد. این امر با افزایش ویسکوزیته نیز تأیید گردید. از آنجایی که منیزیم باعث روشن شدن

اساس آزمایشات Strobel برای تأمین نیازمندیهای رشد باکتری در محیط کشت ۰/۱ تا ۱ درصد منع گوگرد افزوده می‌گردد(۳۱) و در این مطالعه نشان داده شد که برای تولید بهینه پلی ساکارید 1 g/l (معادل $6/3$ درصد گوگرد) در محیط کشت مورد نیاز است. اثرات مثبت افزایش غلظت گوگرد در میزان تولید زانتان با نتایج Garcia- Markovotz در سال ۱۹۷۷ تطابق دارد (۱۹). Garcia- Ochoa نشان داد که بهینه غلظت سولفات سدیم برای تولید زانتان 1 g/l می‌باشد(۱۰) در حالی که این مقدار بسیار کمتر از مقدار به دست آمده در این مطالعه است. علت این اختلاف می‌تواند ناشی از تفاوت در نیازمندی غذایی، سویه‌ها و شرایط متفاوت آزمایش باشد. با توجه به اینکه بر اساس طرح آزمایش فاکتوریل که مورد استفاده Garcia-Ochoa بود، منبع کربن در تولید زانتان بی‌اهمیت شناخته شد که این مطلب نشان دهنده خطای بالای موجود در این روش است؛ بنابر این دور از انتظار نیست که در مورد انتخاب غلظت بهینه منع گوگرد خطا وجود داشته باشد.

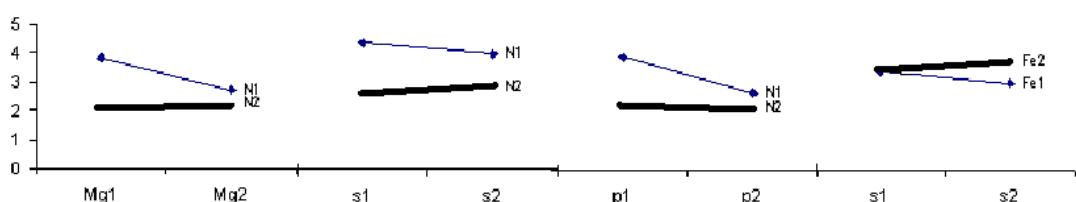
مهم ترین فاکتوری که در تولید توده سلولی نقش دارد (از بین فاکتورهای بررسی شده در این پژوهش) منع نیتروژن است (جدول ۷)، در حالی که اهمیت منع نیتروژن در میزان تولید صمغ (جدول ۳) و ایجاد ویسکوزیته (جدول ۵) در برهم کنش با اثر منع گوگرد است. برهم کنشهای منع گوگرد و نیتروژن با $9/93$ درصد اثر سومین فاکتور مؤثر در تولید بهینه صمغ زانتان است. بر اساس شکل ۳ اعمال این اثر با 1 g/l سولفات سدیم و $1/2\text{ g/l}$ کلرید آمونیوم انجام گرفت. غلظت بهینه منع گوگرد در این مرحله تأیید کننده غلظت به دست آمده در مرحله قبل (اثر برهم کنشی منع گوگرد و منیزیم در تولید زانتان) بود. تراکم این مقدار از منع نیتروژن برای ایجاد ویسکوزیته بالا و تحریک رشد سلولی مورد نیاز است. این مقدار از منع نیتروژن برای تأمین فعالیتهای آنزیمهای خاص کافی بوده و اجازه رشد مناسب و تحریک سنتز پلی ساکارید را به

بالاتری را مورد بررسی قرار داده اند اظهار داشته اند که افزایش غلظت منیزیم در محیط با کاهش تولید زانتان روبرو است(۱۰ و ۲۴).

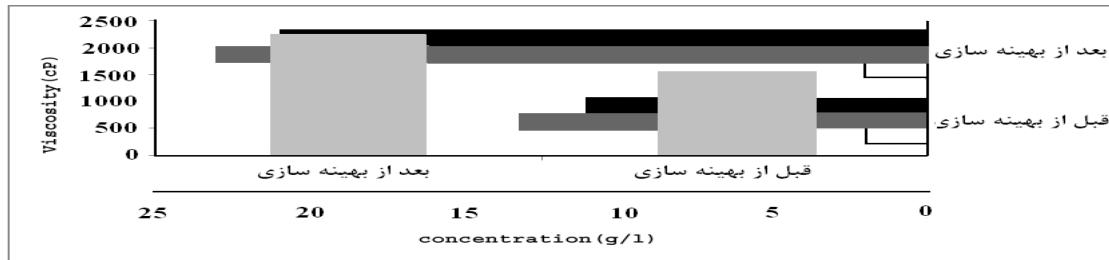
دومین فاکتور مؤثر بر تولید صمغ زانتان توسط سویه $b82$ ، اثر برهم کنش منع گوگرد و منیزیم (با تأثیر نسبی $11/23$ درصد) بود (جدول ۳) و همان طور که در شکل ۳ دیده می‌شود، $2/8\text{ g/l}$ سولفات سدیم به عنوان منع گوگرد تأمین کننده مقدار بیشینه تولید حاصل از این برهم کنش است که بر اساس نظریات Markovotz اثر افزایشی گوگرد در تولید می‌تواند ناشی از اثرات مثبت غلظتهای بالای گوگرد در تولید پلی ساکارید های واحد اسیداورونیک باشد(۱۷). برای به دست آمدن ویسکوزیته بالا (شکل ۲) نیز، این مقدار گوگرد مورد نیاز است، هرچند که افزایش آن با تشدید رشد سلولی همراه است و باعث افزایش توده سلولی می‌گردد (شکل ۴). نتایج حاصله از این پژوهش به خوبی نشان داد که اثر منع گوگرد بیشتر روی تولید زانتان و ایجاد ویسکوزیته است و در تولید توده سلولی فقط $1/29$ درصد تأثیر دارد و به عنوان هفتمنی فاکتور مؤثر در تولید توده سلولی با منع آهن برهم کنش دارد هرچند به دلیل نقش ساختاری گوگرد در میکروارگانیسم، این منع برای تحریک رشد مورد نیاز است (۲۱، ۱۸) ولی تأثیر مثبت آن بر رشد با افزایش غلظت آن قابل چشم پوشی است. این تفاوت در نیازمندیهای غذایی برای رشد باکتری و تولید توده سلولی توسط دیگر محققان نیز به اثبات رسیده است. Garcia-Ochoa نشان داد که منع نیتروژن و فسفر و منیزیم دارای اثر مثبت روی رشد باکتری Xantomonas campestris NRRL-1459 در حالی که برای تولید زانتان منابع نیتروژن و فسفر و گوگرد مؤثر هستند (۱۰) و مشابه این نتیجه در مورد باکتری Sutherland و E.coli و Klebsiella aerogenes (۳۲) و باکتریهای دریایی نیز توسط Nicholes دیده شده است(۲۳). بر اساس نظریات Zhang در ترکیب سلولی باکتری $0/02$ تا 1 درصد گوگرد وجود دارد (۳۸) که بر

به منع نیتروژن متفاوت رفتار می‌کنند. نتایج Flores و همکارانش بر روی سویه *X. campestris NRRL-1459* ۸/۶ g/l کلرید آمونیوم در صفات S4L حاکی از اثر گذاری آمونیوم در زانتان تولید می‌شود در حالی که جایگزینی اکی مولار با رئولوژیک زانتان بوده و غلطتهای کمتر اثری نداشتند (۸). در حالی که Casa با آزمایش سویه *X. campestris NRRL-1459* نشان داد که نیتروژن اولیه محیط تولید، اثر مشخصی بر محتوای پپروات زانتان حاصله دارد. پپرویلاسیون در ۰/۵۷ g/l منع نیتروژن (نیترات آمونیوم) بیشترین میزان را داراست و با افزایش بیشتر غلطت نیتروژن در محیط تولید میزان پپرویلاسیون کاهش می‌یابد. همچنین نشان داد که منع نیتروژن روی محتوی استات زانتان اثر خاصی ندارد. Marquet نشان داد که سویه B-1459S-4L با استفاده از دی آمونیوم فسفات مقدار فراوانی زانتان با کیفیت بالا تولید می‌کند. در حالی که با جایگزینی منع نیتروژن با نیترات سدیم و مخمر آبجوی اتویز شده، مواد محلول در آب پسماند تخمیر الکلی، ویسکوزیته زانتان به طور مشخصی کاهش می‌یابد. در حالی که طی این پژوهش دیده شد که از بین فاکتورهای به کار رفته برهمن کشن منع نیتروژن و گوگرد با ۱۲ درصد تأثیر، دومین فاکتور مؤثر در ایجاد ویسکوزیته زانتان حاصل از سویه b82 است.

سلولها می‌دهد (۱۵) آزمایشات El-Salam بر روی سویه *X. campestris E-NRC-3* نشان داد که با استفاده از کلرید آمونیوم به عنوان منع نیتروژن با غلظت ۲/۲۹ g/l بیشترین زانتان تولید می‌شود در حالی که با جایگزینی اکی مولار با دیگر منابع نیتروژن همچون پیتون، عصاره مخمر، پساب روغن کشی ذرت، اوره، فسفات آمونیوم، نیترات آیدروژن آمونیوم، فسفات دی هیدروژن آمونیوم، نیترات آمونیوم و نیترات سدیم میزان تولید کاهش یافت (۶) در حالی که Souw نشان داد که از بین ۲۱ اسید آمینه و ۷ نمک آمونیومی و سدیم نیترات و اوره؛ گلوتامات در غلظت بهینه خود (۱۵ mM) بیشترین زانتان (۳۳ weight of culture medium mM) را تولید کرد و از بین مواد معدنی سدیم نیترات (۱۰ mM) و نیترات آمونیوم (۷/۵ mM) برای سویه *X. campestris NRRL-1459* (۷/۵ mM) ارجحیت داشتند (۳۱). گزارشات Goto در سال ۱۹۷۳ نشان داد که اسیدهای آمینه گلوتامیک، پرولین، هیستیدین و لوسين برای تولید پلی ساکارید در *Pseudomonad aueruginosa* مناسب هستند (۶) و نتایج آزمایشات Souw در سال ۱۹۷۹ حاکی از اثر مهاری اسید آمینه‌های سرین، آرژنین، تریپتوفان و لیستین بر تولید زانتان بود (۶). این تنوع در نوع و غلطت بهینه منع نیتروژن نشان می‌دهد که سویه‌ها در نیازمندی غذایی



شکل ۴- نمودار حاصل از اثرات اصلی بر هم کنشهای فاکتورها در توده سلولی : در شرایط مورد بررسی فاکتورهای FeS دارای اثرات بر هم کنش می باشند و سطوح بهینه عبارتند از: Fe2-S2



شکل ۵- مقایسه میزان تولید زانتان (g/l) (■) ویسکوزیته (g/l) (□) محسول خام (g/l) (■) توده سلولی (g/l) (□) قبل و بعد از بهینه شدن

Garcia-Ochoa در شرایط محدودیت منع فسفر بود (۳۳). در سال ۱۹۹۲ نشان داد که فسفر باید در مقادیر کم باشد زیرا دارای اثر منفی روی رشد و تولید است (۱۰). نتایج مطالعات Vuyst در سال ۱۹۹۴ نشان داد که افزایش غلظت فسفات معدنی باعث کاهش تشکیل زانتان و همچنین محتوی کم پپروات در زانتان حاصله می‌گردد (۳۴)، در حالی که Marquet در سال ۱۹۸۹ نشان داد که برای به دست آوردن پلی ساکارید با پپروات بالا بسیار مهم است که سطح کل فسفات حداقل ۰/۲۵ درصد باشد و همچنین غلظتها بیش از ۰/۳۵ درصد هیچ اثری روی پپروات یا بازده تولید ندارد. طی این مطالعه دیده شد که در مورد سویه ۰/۸۲ منع فسفر در برهم کنش با منع منیزیم سومین فاکتور مؤثر در ایجاد ویسکوزیته (۱۲ درصد تاثیر) است (جدول ۵) و این مطلب با نتایج دیگر پژوهشگران تفاوت دارد زیرا دیده شد که برای ایجاد ویسکوزیته بالا در محیط و همچنین افزایش تولید توده سلولی به میزان کمتری از منع فسفر نیازدارد در حالی که تولید زانتان در این سویه نیازمند فسفر بیشتری است.

برهم کنش منع آهن و فسفر (۰/۵ درصد اثر نسبی) ششمین فاکتور مؤثر در تولید زانتان است. غلظت mg/l ۰/۶۸ کلرید فریک به عنوان منع آهن و g/l ۰/۸ غلظت دی هیدروژن پتاسیم به عنوان منع فسفات تأمین کننده مقدار بیشینه تولید حاصل از برهم کنش این دو عنصر بود. غلظت به دست آمده برای منع فسفات نیز نتایج مراحل قبل - اثر منع فسفر به تنها - را تأیید کرد. آهن در مرکز کاتالیتیک بسیاری از آنزیمهای در میکروارگانیسم ها وجود دارد و در زنجیره تنفسی و تولید انرژی نقش دارد (۱۸) بررسی نتایج این پژوهش نشان می‌دهد که آهن بیشتر بر رشد باکتری مؤثر است و اثر آن بر روی تولید زانتان و ایجاد ویسکوزیته بسیار کم (به ترتیب ۰/۸ درصد و ۷ درصد) است. نتایج دیگر محققان نیز نشان می‌دهد که آهن به عنوان فاکتور محدود کننده رشد مطرح است و غلظتها میکرومولار آن برای رشد و تکثیر باکتری

منع فسفات چهارمین فاکتور مؤثر در تولید زانتان توسط سویه ۰/۸۲ با ۰/۸۳ درصد اثر بود. غلظت بهینه منع فسفات ۰/۸ g/l بود که به شکل فسفات دی هیدروژن پتاسیم به محیط افزوده شد. نیاز به فسفر در محیط کشت به دلیل نقش بافری فسفات و تأمین برخی نیازمندیهای میکروارگانیسم است (۱۳) و باعث تحریک رشد سلولی و تولید پلی ساکارید می‌شود (۲۲). فسفر در مسیر تولید زانتان یک عنصر کلیدی محسوب می‌شود (۲۲). نتایج طرح آزمایش به کار رفته اثبات می‌کرد که اهمیت فسفر بیشتر در تولید توده سلولی بود در حالی که اهمیت این فاکتور برای تولید صمغ و ویسکوزیته کمتر است (به ترتیب چهارمین و سومین فاکتور مهم). علت اهمیت فسفر برای رشد توده سلولی به دلیل نقش ساختاری فسفر و همچنین به عنوان تأمین کننده منع انرژی و تنظیم کننده واکنشهای متابولیسم می‌باشد. البته فسفر در مسیر بیوسنتر زانتان نیز نقش تنظیمی دارد (۸) و برای فعالیت آنزیمهای اختصاصی مسیر بیوسنتر زانتان (فسفومانوزایزومراز GDP مانوز پیروفسفلیاز و GDP مانوز دهیدروژنаз) که کاتالیز کننده مسیر سنتز پلی ساکارید هستند (۱۱) مورد نیاز است. همچنین نقش بافری فسفات در محیط نیز شایان اهمیت است (۱۳). آزمایشات Souw نیز نشان داد که تولید زانتان در *X. campestris NRRL-1459* تحت کنترل فسفات است و غلظتها بیش از سطح بهینه (g/l ۰/۸ = $50mM$) تولید زانتان را مهار می‌کند (۳۰) که این غلظت مشابه غلظت بهینه به دست آمده در این مطالعه بر روی سویه ۰/۸۲ است. Zhang نشان داد که در ترکیب سلولی میکروارگانیسم ها ۱ درصد تا ۳ درصد فسفر وجود دارد (۳۸) که برای تأمین آن $1^{-1} \text{m.mole l}^{-1}$ $0/3-300 g/l$ (معادل $0/0306-30/6 g/l$) فسفات به محیط کشت افزوده می‌شود در حالی که غلظتها بالاتر از $1^{-1} \text{m.mole l}^{-1}$ (معادل $1/6 g/l$) اثر مهار کننده‌گی برای تولیدات باکتری دارد (۴). نتایج *Klebsiella* Sutherland بر روی باکتریهای *E.coli* و *aerogenes* نشان داد که حضور مقدار فراوان پلی ساکارید

کرد. مقایسه نتایج اولیه (قبل از بهینه سازی) و بعد از بهینه سازی در شکل ۵ آمده است.

این نتایج بخوبی نشان می دهد که نیازمندیهای غذایی رشد توده سلولی و تولید زانتان و ایجاد ویسکوزیته در سویه های مختلف با هم متفاوت می باشند.

بر این اساس مقدارهای بهینه (g/l) عبارتند از: فسفات (۵/۸) از فسفات پتاسیم، منیزیم (۰/۲۴) از سولفات منیزیم، گوگرد (۲/۸) از سولفات سدیم، نیتروژن (۱/۲) از کلرید آمونیوم، آهن (۱/۶۸ mg/l) از کلرید فریک.

این نتایج مشابه آزمایش شماره ۱۳ است که پاسخ به دست آمده از آن ۱/۴۸ g/l است که تأیید کننده غلظت بهینه به دست آمده از تحلیل نتایج می باشد. ($Y_{OPT} = 18/78 \text{ g/l}$)
دامنه بالایی و پایینی جواب با اطمینان ۹۵ درصد برابر با $21/45 \text{ g/l}$ - $21/11 \text{ g/l}$ است.

ضروری است (۳۷) در واقع آهن نقش حیاتی در ارتباطهای گیاه و عامل فیتوپاتوژن دارد و باعث بروز نشانه های ازدیاد حساسیت در گیاه غیر میزبان و ایجاد نشانه های بیماری در گیاه میزبانی می گردد (۳۲) و ایفای این نقش بدون تاثیر بر اگرورپلی ساکارید مترشحه است (۲) لذا با توجه به اینکه غلظتها میکرومولار آهن در آب مصرفی به عنوان حلال محیط کشت وجود دارند و تنظیم غلظت آن در تولید زانتان اهمیت ندارد؛ بنابراین نیاز باکتری به ماده مذکور بدون افزودن هیچ گونه منبع آهن به محیط کشت تأمین خواهد شد.

نتایج این پژوهش نشان داد که در تولید زانتان می توان از اثر برهم کنشی منبع گوگرد و فسفر، منیزیم و فسفر، گوگرد و آهن، فسفر و نیتروژن، منیزیم و نیتروژن، آهن و منیزیم و همچنین اثر منبع نیتروژن به تنها یی چشم پوشی

منابع

- 1- عزیزی م، ۱۳۸۵، بررسی اثرات ترکیبات کانی بر تولید صمغ گزاندان و مطالعه میانکنش های بیopolymer کاتیون، پایان نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه الزهراء، ۱۳۱ صفحه
2. Chatterjee S., 2002, *rpfF* Mutants of *Xanthomonas oryzae* pv. *oryzae* are deficient for virulence and growth under low iron conditions, Molecular Plant-Microbe Interactions, 15 (5), 463-471
3. Duckworth M, 1977, Teichoic acids , in Sutherland I.W , Surface carbohydrates of the prokaryotic cell , Academic press, 177-208
4. Dunn G.M, 1985, Nutritional requirements of microorganisms, in: Yong I.M, Comperhensive biotechnology, Pergamon Press, 1, 113-122
5. Egli T, 2000, Nutrition of microorganisms, in: Lederberg J, Encyclopedia of microbiology, 3, 431-447
6. El-salam M.H.Abd, 1994, Bioconversion of sugarcane molasses into xanthan gum, journal of biotechnology, 33, 103-106
7. Finnerty W.R., 2000, Biopolymers, production and uses of, in: Lederberg J, Encyclopedia of microbiology, V.3, 431-447
8. Flores Candia J.L., 1999, Effect of nitrogen source on pyrovate content and rheological properties of xanthan, Biotechnology progress, 15, 446-452
9. Flores Candia J.L., Deckwer W.D., 1999 , Xanthan gum , in : Flickinger M.C. , Encyclopedia of bioprocess technology : fermentation , biocatalysis and bioseparation , 5 , 2695-2711
10. Garcia – Ochoa F, 1992, Nutritional study of *Xanthomanas campestris* in xanthan gum production by factorial design experiments, Enzyme microbiology and technology, 14: 991-996
11. Hsieh C , Tseng M.H., Li C.J., 2006 , Production of polysaccharides from *Ganoderma lucidum* (CCRC 36041) under limitations of nutrients , Enzyme and Microbial Technology 38 (2006) 109–117
12. Hsu C-H, Lo Y.M., 2003, Characterization of xanthan gum biosynthesis in a centrifugal,

- packed-bed reactor using metabolic flux analysis , Process biochemistry, 38, 1617-1625
13. Kalogiannis S., Iakovidou G., Liakopoulou-Kyriakides M., Kyriakidis D.A., Skaracis G.N., 2003, Optimization of xanthan gum production by *Xanthomonas campestris* grown in molasses, Process Biochemistry, 1-8.
 14. Katzbauer B, 1998, Properties and application of xanthan gum, Polymer degradation and stability, 59, 81-84
 15. Katzen F., Becker A., Puhler A., Ielpi L., 1998, Xanthan gum biosynthesis and application: biochemical / genetic perspective , Microbial biotechnology , 50, 145-152
 16. Letisse F, Chevallereau P., Simon J.L., Lindley N.D., 2001,Kinetic analysis of growth and xanthan gum production with *Xanthomonas campestris* on sucrose, using sequentially consumed nitrogen sources, Applied Microbial Biotechnology, 55, 417-422.
 17. Lo Yang –ming, 1997, Effect of yeast extract and glucose on xanthan production and cell growth in batch culture of *Xanthomonas campestris* , Applied microbial biotechnology, 47, 689-694
 18. Madigan (2000) Brock biology of microorganisms
 19. Markovitz A, 1977,Genetics and regulation of bacterial capsular polysaccharide biosynthesis and radiation sensitivity, in Sutherland I.W , Surface carbohydrates of the prokaryotic cell , Academic press,415-462
 20. Molina O, 1993, Effect of corn steep liquor on xanthan production by *Xanthomonas campestris*, Biotechnology letters, 15(5), 495-498
 21. Moore C.M ,Dihristina T.J., Georgia A., 2000, Metal (U, Fe, Mn , Hg) cycling , in : Lederberg J, Encyclopedia of microbiology , V.3 , 431-447
 22. Moreno J, Lopez M.J., Vargas-Garcia C., Vazquez R., 1998, Use of agriculture waste for xanthan production by *Xanthomonas campestris*, Journal of industrial microbiology and biotechnology, 21, 242-246
 23. Nichols C.A.M , 2005, Bacterial exopolysaccharides from extreme marine environments with special consideration of the southern ocean, sea ice, and deep-sea hydrothermal vents: a review, Marine biotechnology,7(4) : 253 – 271
 24. Ro-Salam S., England R., 2006, Review of xanthan gum production from unmodified starches by *Xanthomonas campestris* sp. Enzyme and Microbial Technology , 39, 197–207
 25. Roseiro J.C, Esgalhado ME, Collaco MTA, Emery AN, 1992,Medium development for xanthan production, Process biochemistry,27: 167-175
 26. Rosiero J.C, Emery N.A, Simoes P, Estevao F., Amaral-Collaco M.T., 1993, Production of xanthan by in flow cultures of *Xanthomonas campestris* , Applied microbial biotechnology , 38, 709-713
 27. Roy R.K , 2001, Design of experimental using the Taguchi approach , A Wily-interscience publication
 28. Shu C.H. , Herbest H., Schumpe A., Deckwer W.C., , 1990, Effect of temperature on cell growth and xanthan production in batch cultures of *Xanthomonas campestris* , Biotechnology and bioengineering , 35 ,454 – 468
 29. Soudi, M.R. ,Ebrahimi M.,Sharyat-panahi S., 2006 , Xanthan gum production using whey for preculture preparation. In “Modern multidisciplinary applied microbiology: exploring microbes and their interactions”. Ed. by Antonio mendez-Vilas. Pub. Wiely-VCH. PP:268-271
 30. Souw P., Demain A.L., 1979, Nutritional studies on xanthan production by *Xanthomonas campestris* NRRL B1459, Applied and enviromental microbiology ,37(6) 1186-1192
 31. Strobel R.J., Sullivan G.R., 1999, Experimental design for improvement of fermentations , in:Demain A.L , Manual of industrial microbiology and biotechnology , ASM press , second edition , 80-93
 32. Subramoni S, 2005, Growth Deficiency of a *Xanthomonas oryzae* pv. *oryzae* fur Mutant in Rice Leaves Is Rescued by Ascorbic Acid Supplementation, MPMI , 18(7), 644–651.
 33. Sutherland I.W, 1977, Bacterial exopolysaccharides-their nature and production, in Sutherland I.W , Surface carbohydrates of the prokaryotic cell , Academic press, 27-96
 34. Vandamme E.J, Baets S.D., Steinbuchel A., 2002, Polysaccharides I: Polysaccharides from prokaryotes, in: Steinbuchel A, Wiley-Vch, Biopolymers, 5, 259-297
 35. Vuyst L.D, Vermeire, A. , 1994, Use of industrial medium for xanthan production by

- Xanthomonas campestris NRRL-B-1459, Applied Microbiology and Biotechnology, 42, 187-191
36. Weuster – Botz D., 2000 , Experimental design for fermentation media development : Statistical Design or global random search ?, Journal of bioscience and bioengineering , 90(5) 473-483
37. Wiggerich H.G., 2000, The *exbD2* gene as well as the iron-uptake genes *tonB*, *exbB* and *exbD1* of *Xanthomonas campestris* pv. *campestris* are essential for the induction of a hypersensitive response on pepper (*Capsicum annuum*) , Microbiology , 146, 1053–1060
38. Zhang J, Greasham R., 1999, Chemically defined media for commercial fermentations , Applied Microbiology and Biotechnology , 51, 407- 421

Optimization of some cultural factor of native strain of *Xanthomonas campestris b82* with Taguchi method for production of microbial xanthan gum

Azizi M.¹, Soudi M.R.¹, and Shams S.²

¹ Biology Dept., Faculty of Science, Alzahra University, Tehran, I.R. of IRAN

² Mathematics Dept., Faculty of Science, Alzahra University, Tehran, I.R. of IRAN

Abstract

Xanthan is one of the most important industrial biopolymer which is produced by different strains of genus of *Xanthomonas*. In this study we use Taguchi experimental design for optimization of magnesium, iron, sulfur, nitrogen and phosphorus sources in culture medium of native xanthan producer strain *b82* of *Xanthomonas campestris* which recently has been screened and identified. Our results showed that in optimal condition (phosphate source content with optimal concentration of 5.8 g/l kalium phosphate, magnesium source content with optimal concentration of 0.24 g/l magnesium sulfate, sulfur source content with optimal concentration of 2.8 g/l sodium sulfate, nitrogen source content with optimal concentration of 1.2 g/l ammonium chloride, iron source content with optimal concentration of 1.68mg/l ferric chloride) xanthan production was 16.11-21.45 g/l with Confidence degree 95%.In addition , we showed that concentration of magnesium source is key factor of xanthan production, although nitrogen source is more important for bacterial growth and iron source is the most efficient factor of viscosity production.

Keywords: xanthan, taguchi, magnesium, nitrogen, iron, *Xanthomonas campestris*