



بهینه سازی تولید آنزیم پکتیناز از قارچ آسپرژیلوس اوریزه

مریم آقاخانی

گروه زیست شناسی، واحد علوم تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، ساوه، ایران

Maryam-21167@yahoo.com

چکیده

با توجه به نیاز روز افزون به آنزیم ها، پژوهش در مورد تولید مقرون به صرفه آنها ضروری است. قارچ آسپرژیلوس اوریزه یکی از قارچ های رشته ای ناقص از رده آس کومیست ها و راسته ی اوراشیال ها می باشد که از میان آنزیم های خارج سلولی تولید شده توسط این قارچ، آنزیم پکتیناز از اهمیت ویژه ای برخوردار است (در این پژوهش از قارچ آسپرژیلوس اوریزه *Aspergillus Oryzae* PTCC 5164 استفاده شده است). بررسی شرایط بهینه تولید باروش آماری تاگوچی و تعیین فعالیت آنزیم با روش DNS انجام شد. بیشترین میزان تولید آنزیم پکتیناز با استفاده از پکتین مرکبات و آرد نشاسته ذرت بعنوان ماده اولیه سوبسترا حاصل شد. دو نسبت غلظت مضاعف و معمولی برای محیط کشت توئین های ۲، ۴ و ۰، ۴ به همراه بررسی اثر زمان بر استخراج آنزیم در روش انجام آزمایش طراحی شدند، که بالاترین میزان پکتیناز بدست آمده مربوط به غلظت مضاعف با توئین ۲، ۴ و ۰ بوده است. نتایج نشان داد جهت بهینه سازی و افزایش تولید آنزیم، استفاده از روش آماری با تلفیق شرایط متفاوت تولید در پروسه های میکروبی و بیوتکنولوژی بسیار مناسب است، زیرا دسترسی به نتیجه مطلوب با تعداد آزمایش های کمتر امکان پذیر است.

واژه های کلیدی: پکتیناز، بهینه سازی، آسپرژیلوس اوریزه

مقدمه

آنزیم پکتیناز یکی از مهم ترین آنزیم های کاربردی در صنعت می باشد که توسط انواع مختلفی از میکروارگانیسم ها و نیز گیاهان سنتز می شود. از این آنزیم در صنایع مختلفی همچون صنعت آبمیوه سازی و نساجی استفاده می شود. با توجه به اینکه امروزه تعداد قابل توجهی از آنزیم ها در صنایع شیمیایی- دارویی، غذایی، نساجی، مواد شیمیایی و ... در حد بسیار بالا مطرح می باشد، لذا تولید بهینه آنها از موارد قابل توجه است. از جمله میکروارگانیسم های تولید کننده آنزیم پکتیناز قارچ ها (جنس آسپرژیلوس) هستند. کاربرد سایر قارچ ها همچون تریکوتردما، پنی سیلیوم ها، آگاریکوس کامپتریس، کانتاروس سیباروس نیز برای بهینه سازی تولید آنزیم مورد توجه می باشد (Belali, et al., 2007).

در پژوهش حاضر تاثیر سوبستراهای مختلف با دسترسی آسان، همچون آرد نشاسته ذرت و سبوس گندم بعنوان منبع کربنی، و سایر شرایط مثل استریلیزاسیون و زمان برای انتخاب سطوح بهینه عوامل مورد استفاده در تولید آنزیم پکتیناز مورد بررسی قرار گرفت. ارزیابی تولید آنزیم پکتیناز از قارچ آسپرژیلوس اوریزه توسط Meneghel et al. (2014) بر محیط رشد مایع و Chen and Yang (2014) برای بیان آزاد پکتیناز از قارچ آسپرژیلوس اوریزه از طریق بررسی سه متغیر دما، غلظت و NONO_3 انجام شد.



قابل ذکر است که تاکنون در رابطه با اثر زمان و میزان توئین بکار رفته در این پژوهش، تحقیقی صورت پذیرفته و در این پژوهش این عوامل مهم اثر گذار بر جداسازی آنزیم‌ها برای اولین بار مور تحقیق و گزارش قرار می‌گیرد.

مواد و روش‌ها

میکروارگانسیم

در این پژوهش از قارچ *Aspergillus Oryzae* PTCC 5164 استفاده شده که از انستیتو پاستور ایران تهیه شد. تهیه کشت ذخیره با استفاده از محیط کشت (PDA) Potato Dextrose Agar (به مدت ۴ روز) و نگهداری در دمای 4°C انجام پذیرفت. جهت استفاده از زیر کشت‌های تازه، این عمل بصورت ماهیانه تکرار می‌شد.

کشت اولیه و شرایط تولید

در این مرحله از منابع کربنی پکتین سیب و پکتین مرکبات (هردواز شرکت Sigma و به میزان 0.5w/v درصد تهیه شد و هم چنین از محلول نمکی شامل ترکیبات نترات سدیم، نیترین سولفات، سولفات آهن و پتاسیم دی هیدروژن فسفات (g/l) استفاده شده است. $0.5, \text{NONO}_3, 3; \text{KH}_2\text{PO}_4, 1; \text{FeSO}_4, 0.01; \text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$

تهیه سوسپانسیون کنیدیوسپوری و استفاده از لام نئوبار جهت شمارش کنیدیوسپورها

در شرایط استریل و با کمک پیت پاستور استریل، آب استریل دارای مقدار 0.2 و 0.4 درصد توئین 20 را به لوله‌های کشت حاوی کنیدیوسپوراضافه نموده تا کنیدیوسپورها جدا شوند. برای جداسازی میسلیم‌ها سوسپانسیون را از چند لایه پشم شیشه که درون قیف استریل قرار داده شده اند، رد کنیم. پس از آن مایع روئی حاصل را بخوبی ورتکس کرده و مقدار بسیار جزئی از آن را بین لام ولامل نئوبار قرار داده می‌شود و کنیدیوسپورها در یک مربع 16 خانه‌ای شمرده می‌شوند و تعداد بدست آمده را در 250000 ضرب می‌شود. بدین ترتیب مقادیر کنیدیوسپوردر تمامی نمونه‌ها بدست می‌آید.

تهیه پلیت‌های برف آبی

در این مرحله جهت بررسی تاثیر غلظت بر میزان آنزیم استخراج شده از غلظت مضاعف محیط PDB نیز استفاده شده است. پس از انجام مراحل شرح داده شده، مقدار 3.5 میلی لیتر از سوسپانسیون کنیدیوسپوری به فلاسک‌های ارلن مایر 250 میلی لیتری که حاوی 50 میلی لیتر محیط مایع PDB (بدون آگار) بود، اضافه شد و انکوباسیون آنها در دمای 30°C به مدت 48 ساعت انجام شد و نهایتاً پلیت‌های برف آبی برای مراحل بعد آماده شد. (ترکیبات محیط کشت سیب زمینی دکستروز برات (PDB): سیب زمینی 300gr ، گلوکز 20gr و آب مقطر 1000cc)

محیط‌های تولید و مرحله آخر کشت میکروبی

$7\% \text{v/v}$ پیش کشت با کشت‌های تولیدی، تهیه شده در فلاسک‌های ارلن مایر 250 میلی لیتری با میزان 50 میلی لیتر، تلقیح شدند و در دمای 30°C به مدت 96 ساعت انکوبه شدند. (دور $100\text{rev} \cdot \text{min}^{-1}$) و محیط‌های کشت جهت استخراج محلول آنزیمی آماده شدند.

استخراج محلول آنزیمی



این مرحله با استفاده از بافر استات (PH=4.8 و 50Mm) و افزودن میزان ۱۰۰ میلی لیتر از آن به نمونه های کشت و قرار دادن بر روی شیکر (دور $150 \text{ rev. min}^{-1}$) در دمای 30°C انجام شد. پس از یک ساعت شیک شدن محلول، جداسازی عصاره از زی توده و زواید محیط کشت با کمک کاغذ صافی واتمن (شماره یک) صورت پذیرفت. برای جداسازی رسوب از مایع رویی، ذرات معلق توسط سانتریفوژ 6000 g به مدت ۱۵ دقیقه رسوب دهی شد و مایع رویی جهت سنجش فعالیت آنزیمی در فاصله های زمانی ۲ دقیقه یکبار مورد استفاده قرار گرفت.

سنجش فعالیت پکتینولیتیکی

به لوله های آزمایش ۰،۵ میلی لیتر محلول آنزیمی خالص و محلول سوبسترای آنزیم که محلول استات پکتین ۰،۵% می باشد، اضافه شد و در دمای 37°C به مدت ۱۰ دقیقه در بن ماری شیکردار قرار داده شد. برای لوله شاهد نیز لازم است محلول آنزیمی به مدت ۱۵ دقیقه در آب جوش، حرارت داده شود. (دمای بالا به منظور غیر فعال شدن آنزیم به کار گرفته میشود.)

پس از خنک شدن لوله ها ۰.۵cc محلول سود ۲ نرمال و ۰.۵cc DNS اضافه شد. بلافاصله در آب جوش به مدت ۵ دقیقه قرار داده شدند سپس بدون اتلاف وقت لوله ها در آب یخ قرار داده شدند. در قسمت آخر این مرحله ۵ میلی لیتر آب مقطر به محتوای لوله ها افزوده شد و ورتکس بادور بالا صورت گرفت. برای سنجش فعالیت آنزیمی از روش DNS با طول موج ۵۵۰ استفاده می شود.

استفاده از روش تاگوچی

اثر عوامل غلظت محیط کشت و میزان توئین و اثر استریلیزاسیون بر عملکرد آن و نیز فاکتور زمان در استخراج بهینه آنزیم پکتیناز در تمامی نمونه ها مورد بررسی قرار گرفت. بطوریکه نمونه ها هم با غلظت معمولی و هم با غلظت مضاعف و نیز با ۴ نوع توئین ۲، ۰، ۴، ۰ (استریل شده و استریل نشده)، ۰، ۴، ۰ (استریل شده و استریل نشده) در ۸ دقیقه اول استخراج مورد بررسی قرار گرفتند. روش تاگوچی بر اساس آرایه متعامد است با وجود کاهش زیاد در واریانس، آزمایشی با بهینه سازی پارامترهای کنترلی برای بدست آوردن بهترین نتایج طراحی می کند.

نتایج و بحث

در بین منابع کربنی (پکتین سیب و مرکبات) بیشترین فعالیت آنزیمی پکتیناز مربوط به پکتین مرکبات با مقدار $OD=0.398$ (با بررسی جذب نوری $(\lambda=550)$) حاصل شد. در بررسی اثر میزان غلظت محیط کشت بر جداسازی این آنزیم، نمونه های تهیه شده با غلظت مضاعف نسبت به غلظت معمولی دارای مقدار بیشتری آنزیم جداسازی شده، بودند. در ارتباط با تاثیر درصدهای توئین بکاررفته و نیز استریل بودن یا نبودن آن، مشخص گردید درصد توئین (۰،۲ - ۰،۴) اثر قابل توجهی در میزان جداسازی آنزیم فوق ندارد. هم چنین استریل شدن توئین هیچ تاثیری بر نقش آن در تلخیص آنزیم ندارد.



میزان آنزیم استخراج شده در فاصله های ۲ دقیقه این مهم را مشخص کرد که مقدار آنزیم بدست آمده در این فواصل زمانی تفاوت چندانی باهم ندارند. (به شرط ثابت بودن دمای محیط)

پکتین مرکبات به عنوان تنها منبع کربن جهت القای ترشح آنزیم خارج سلولی (پلی گالاکتوروناز) برای قارچ های *A.niger* و *A.flavus* (خویشاوند نزدیک *A.oryzae*) توسط بلالی و همکاران (۲۰۰۷) مورد استفاده قرار گرفت.

در خصوص افزایش میزان تولید آنزیم پکتیناز در حضور پکتین (سیب و مرکبات) یافته‌ی Meneghel et al., (2014) بر اثر مثبت پکتین مرکبات بر افزایش تولید آنزیم اندوپلی گالاکتوروناز توسط قارچ *Aspergillus oryzae* در شرایط کشت غوطه‌ور می‌باشد. هم‌چنین در محیط نیمه جامد (غوطه‌ور) تولید بالای از آنزیم پکتیناز توسط Yamane et al., (2011) صورت گرفت.

مقایسه متغیرها بین نمونه‌های آماده‌شده با جذب نوری بالا بر حسب زمان

	۲دقیقه اول	۲دقیقه دوم	۲دقیقه سوم	۲دقیقه چهارم
مرکبات ، مضاعف، ۰,۲	۰,۳۹۸	۰,۱۹۴	۰,۲۹۴	۰,۱۴۸
مرکبات ، مضاعف، ۰,۴	۰,۲۴۴	۰,۳۶۰	۰,۳۱۱	۰,۳۹۸
سیب ، مضاعف، ۰,۲	۰,۷۵۹	۰,۶۴۲	۰,۴۰۳	۰,۲۵۵
سیب ، مضاعف، ۰,۲	۰,۳۱۷	۰,۴۱۹	۰,۵۹۳	۰,۵۸۳

مقایسه متغیرها بین نمونه‌های آماده‌شده با محیط کشت معمولی و مضاعف

	توئین ۰,۲		توئین ۰,۴	
	مضاعف	معمولی	مضاعف	معمولی
پکتین مرکبات	۰,۲۹۴	۰,۱۸۲	۰,۳۹۸	۰,۱۵۴
پکتین سیب	۰,۲۵۵	۰,۷۵۹	۰,۵۸۶	۰,۳۱۶

مقایسه متغیرها بین نمونه‌هایی که اختلاف در میزان توئین (۰,۲-۰,۴ درصد) دارند.

		مضاعف	معمولی
پکتین مرکبات	توئین ۰,۲	۰,۲۹۴	۰,۱۸۲
	توئین ۰,۴	۰,۳۹۸	۰,۴۷۹



		مضاعف	معمولی
پکتین سیب	توئین ۲،۰	۰،۲۵۵	۰،۱۱۱
	توئین ۴،۰	۰،۳۱۷	۰،۳۱۲

نتیجه گیری کلی

تولید آنزیم پکتیناز از قارچ آسپرژیلوس اوریزه در صورت استفاده از سوش مناسب و تنظیم شرایط بهینه تولید به میزان بالاتر از نصف مقدار بدست آمده از نمونه شاهد (خالص) امکان پذیر است .

تشکر و قدردانی

با تقدیر از کلیه همکاران آزمایشگاه دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساوه که با مساعدت های بی شائبه خود در انجام هرچه بهتر مراحل تحقیق اینجانب را یاری کردند .

منابع

۱. جعفری، ز . فلاحیان، ف . مجد، الف. آذین، م. ۱۳۸۷. بهینه سازی تولید همزمان آمیلاز و پکتیناز بوسیله قارچ آسپرژیلوس اوریزه، JSIAU، جلد ۱۸، شماره ۱/۷۰: ۲۳-۱۸.

2. Belali, G. Minae far, A. Sharifnasab, B. 2007. Biology of Iran. 1:2.
3. Chen, J. Yang, R. 2014. Production optimization and exoexpression of pectin releasing enzyme from *Aspergillus Oryzae*. Carbohydrate polymers . 101:89-95.
4. Meneghel ,L. Reis ,G . Reginatto, C. 2014. Assessment of pectinase production by *Aspergillus Oryzae* in growth-limiting liquid medium under limited and non-limited oxygen supply, process Biochemistry . PRBL. 10208:8.
5. Malvessi, E. Silverira, 2004. M. Brazilian Archives of Biology and Technology , 47(5):693.
6. Yamane , Y, et al, J. 2002. biosc. Bioneng. :93(1).