

تولید زیستی مداوم تریپتوفان توسط سلول‌های تثبیت شده اشریشیا کلی با استفاده از ملاس چغندر قند

فروه السادات حسنی¹، سیده زهرا موسوی نژاد^{2*}، جمشید فولادی³

1- کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی میکروبی، دانشگاه الزهراء، تهران

2- دانشیار گروه بیوتکنولوژی، دانشکده علوم، دانشگاه الزهراء، تهران

3- استادیار گروه بیوتکنولوژی، دانشکده علوم، دانشگاه الزهراء، تهران

* تهران، دانشگاه الزهراء، کد پستی 1993893973

nejad@ibb.ut.ac.ir

چکیده- ملاس چغندر قند یک منبع کربن شناخته شده، ارزان و در دسترس برای رشد سلول‌های میکروبی است. قند موجود در ملاس به عنوان منبع کربن برای رشد میکروب‌ها مصرف می‌شود و ترکیبات غیرقندی آن به ویژه ترکیبات نیتروژن دار نقش تعیین کننده‌ای در بهبود رشد سویه‌های باکتریایی برعهده دارند. از سوی دیگر تثبیت سلول کامل، شامل استقرار سلول دست نخورده و محدود کردن فیزیکی آن در ناحیه ویژه‌ای از فضا با حفظ فعالیت کاتالیتیکی آن است که امکان استفاده مجدد از آن‌ها را فراهم می‌آورد. این روش انجام پیوسته و سریع فرایندهای زیستی را ممکن می‌سازد. همچنین بازده تولید و کیفیت محصول بهبود می‌یابد و بازیافت ساده‌تر آن امکان پذیر می‌شود. سلول‌های زنده تثبیت شده، به عنوان بیوکاتالیزورهای کنترل شده، قادر به انجام واکنش‌های آنزیمی تک مرحله‌ای و فرایندهای تخمیری پیوسته می‌باشند. در بررسی حاضر، سلول‌های اشریشیاکلی در هیدروژل آلژینات کلسیم تثبیت شدند و با استفاده از ملاس چغندر قند به عنوان منبع کربن، در واکنش تولید تریپتوفان با دخالت پیش‌سازهای سرین و ایندول مورد استفاده قرار گرفتند. مقایسه تریپتوفان تولیدی توسط کاتالیزور سلولی آزاد و تثبیت شده در ژل، بر افزایش 42/9% تولید این اسیدآمین به بستر آلژینات کلسیم دلالت دارد. هم چنین این واکنش تولید در 9 سیکل متوالی پیگیری شد و نتایج نشان دادند سلول‌های *E.coli* تثبیت شده در آلژینات، در حضور ملاس چغندر قند قادر به تولید اسیدآمین تریپتوفان در چندین سیکل سلولی هستند. استفاده از ملاس (محصول جانبی صنایع کشاورزی) برای رشد سلول‌های میکروبی و تولید اسیدآمین تریپتوفان، سبب کاهش در هزینه تولید و تولید مقرون به صرفه تریپتوفان شده است.

کلید واژگان: ملاس چغندر قند، اشریشیاکلی، تثبیت سلول، تریپتوفان، آلژینات کلسیم.

1- مقدمه

انسان وجود داشته باشد، در بدن انسان این اسیدآمین به-

عنوان واحد ساختمانی سنتز پروتئین عمل می‌کند، همین-

تریپتوفان آمینواسید ضروری است که باید در رژیم غذایی

به‌عنوان منبعی از سرین و ایندول و مقادیر محدودی از کوفاکتور پیریدوکسال فسفات مطالعه شده است.

2- مواد و روش‌ها

2-1- میکروارگانیزم و محیط کشت

سلول *E. coli* (ATCC 11303) با توانایی فعالیت تولید تریتوفان مورد استفاده قرار گرفت [12]. محیط کشت مورد استفاده برای رشد سلول‌های باکتریایی، محیط حداقل نمکی غنی‌شده با تریتوفان (0/002g/l)، محتوی 2 g/l اسید سیتریک یک‌آبه، 0/2 g/l سولفات منیزیم هفت آبه، 13/09 g/l دی پتاسیم هیدروژن فسفات سه آبه، 3/5 g/l آمونیوم دی هیدروژن فسفات و 10g/l ملاس می‌باشد.

2-2- مواد و دستگاه‌ها

ملاس چغندر قند به‌عنوان محصول جانبی کارخانه قند ارومیه مورد استفاده قرار گرفت. ویژگی‌های این ترکیب در جدول 1 آورده شده‌است. مواد شیمیایی مختلف محصول شرکت Merck در این پژوهش استفاده شدند. دستگاه‌های مورد استفاده شامل فرمانتور مدل (Major Science) MS-F1 و سیستم کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا برای آنالیز تریتوفان با استفاده از پمپ (MD-420) و آشکارگر اسپکتروفلوئوریمتر (SMF-25) و همچنین اسپکتروفتومتر مدل CECIL CE7250 بوده است.

جدول 1 آنالیز ملاس چغندر قند (a) درصد ماده خشک (w/w)، b: میزان قند (گرم بر 100 میلی‌لیتر ملاس) c: درصد خلوص [12]

^a Bx(%)	77/3
Pol(%) ^b	46/2
Q(%) ^c	59/8
pH	6/4

طور به‌عنوان پیش‌ساز بیوشیمیایی در تولید سروتونین، ملاتونین [1] و نیاسین [2] عمل می‌کند. بنابراین عدم دسترسی به تریتوفان سبب افسردگی، پرخاشگری [3]، چاقی [4] و افزایش فشار خون می‌شود، همچنین این اسیدآمین در درمان بی‌خوابی به‌کار برده می‌شود [5]. بنابراین اغلب به‌عنوان ماده اولیه در سنتز شیمیایی داروها مورد استفاده قرار می‌گیرد [6]. به‌دنبال افزایش جمعیت و با رشد بازار فروش برای این اسیدآمین، روش‌های جدید در تولید کارا و مقرون به‌صرفه این ترکیب با ارزش به منظور برآوردن نیاز در حال رشد به آن اهمیت می‌یابد [7]. یکی از روش‌های مورد توجه، تولید زیستی این اسیدآمین توسط باکتری‌های تثبیت شده در بستریهایی مانند پلیمر اسیدآلژینیک [8] است. در واقع فرایند تثبیت سلول کامل عبارتست از محدود کردن فیزیکی و یا استقرار سلول دست‌نخورده در ناحیه ویژه‌ای از فضا با حفظ فعالیت کاتالیتیکی مطلوب آن که امکان استفاده مجدد از این سلول‌ها را فراهم می‌آورد [9]. همچنین تسریع در فرایند زیستی از مزایای دیگر تثبیت سلول‌ها محسوب می‌شود. سلول‌های زنده تثبیت شده ساکن به‌عنوان بیوکاتالیزور کنترل‌شده، انجام واکنش‌های آنزیمی تک‌مرحله‌ای و فرایندهای تخمیری پیوسته را امکان‌پذیر می‌سازند [10]. یکی از مسائل مورد بررسی در استفاده صنعتی از این بیوکاتالیزورها، کاهش هزینه تولید از طریق استفاده از محصولات جانبی ارزان قیمت صنایع دیگر به‌عنوان منبع کربن باکتری‌های تثبیت شده است. ملاس چغندر قند مقداری از دو ترکیب سرین و ایندول و یا پیش‌سازهایی از این دو ترکیب را دارد، زیرا بدون اضافه کردن این ترکیبات و تنها در حضور ملاس و سولفات آمونیوم تولید تریتوفان دیده شد [11]. در بررسی حاضر امکان تولید اسیدآمین تریتوفان توسط سلول‌های سویه استاندارد اشریشیاکلی که درون شبکه آلژینات کلسیم تثبیت شده‌اند با استفاده از ملاس چغندر قند به‌عنوان منبع ارزان کربن و

3-2- تثبیت

سلول‌های *E.coli* رشد یافته در محیط حداقل (37°C) و 12000rpm ، در انتهای فاز رشد لگاریتمی در 180rpm به مدت 30 دقیقه سانتریفیوژ شدند، بیوماس سلولی حاصل پس از سه مرحله شستشو با سرم فیزیولوژی استریل، با آلزینات سدیم استریل سوسپانسه شد. دانه‌های آلزینات کلسیم با چکاندن سوسپانسه حاصل، از طریق سرنگ، به درون محلول $0/2$ مولار کلسیم کلراید در دمای 4°C تشکیل شدند.

4-2- واکنش تبدیل زیستی

واکنش تولید تریپتوفان در محیط تولید شامل پیش‌سازهای ایندول و سرین، به ترتیب به میزان $0/2\%$ و $0/35\%$ ، کوفاکتور پیریدوکسال فسفات $0/005\%$ و مقادیر $0/5\%$ سولفات آمونیوم و $3/5\%$ ملاس چغندر قند صورت گرفت. شروع این واکنش تبدیل زیستی با اضافه کردن بیوماس به صورت تثبیت شده (دانه‌های آلزینات کلسیم) به محیط تولید بوده است.

5-2- سنجش میزان تولید تریپتوفان

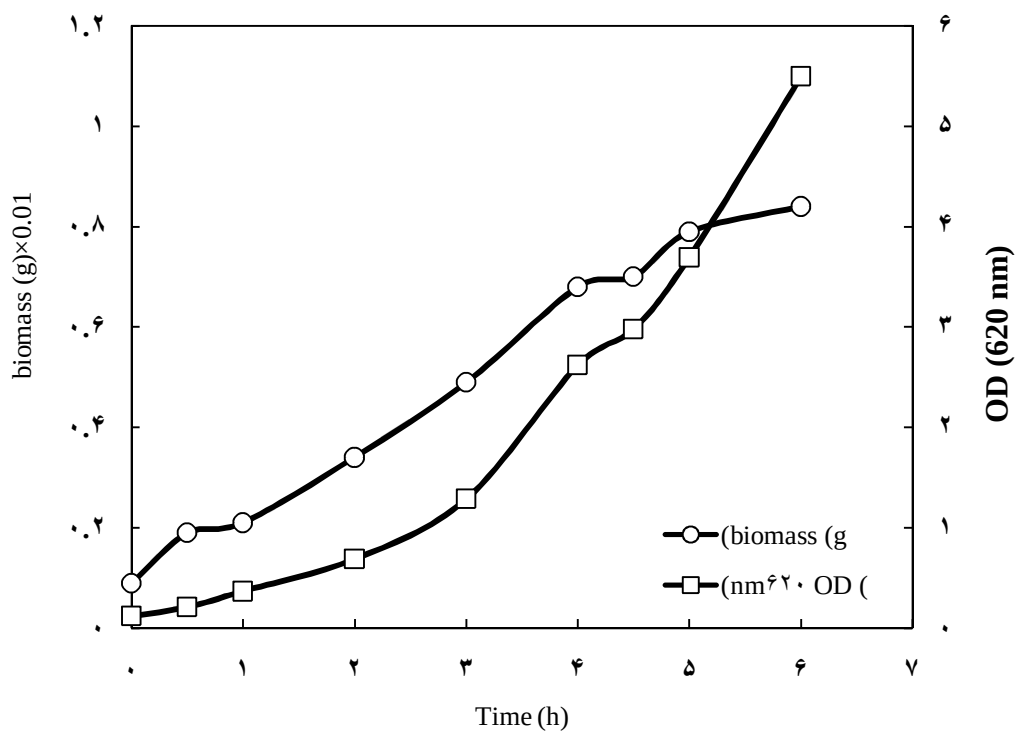
سنجش میزان تولید تریپتوفان با استفاده از کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) در دمای 32°C و با استفاده از ستون تجزیه‌ای ODS-2 S5 ($25 \times 0.40\text{cm}$, 5μ) صورت گرفت. $20\mu\text{l}$ از نمونه‌ها به ستون تزریق شد و تریپتوفان در طول موج‌های 280nm و 340nm به ترتیب برای جذب و نشر مورد شناسایی قرار گرفت. زمان بازداری (RT) مربوط به پیک اسیدآمینه تریپتوفان در دقیقه $4/333$ بوده است. آماده‌سازی فاز متحرک با استفاده از استونیتریل و آب با نسبت حجمی (استونیتریل:آب) $(25:75 \text{ (v/v)})$ محتوی $0/1\%$ تری فلئوروآستیک اسید صورت گرفت و سرعت جریان فاز متحرک 1 ml/min بوده است [11].

3- یافته‌ها

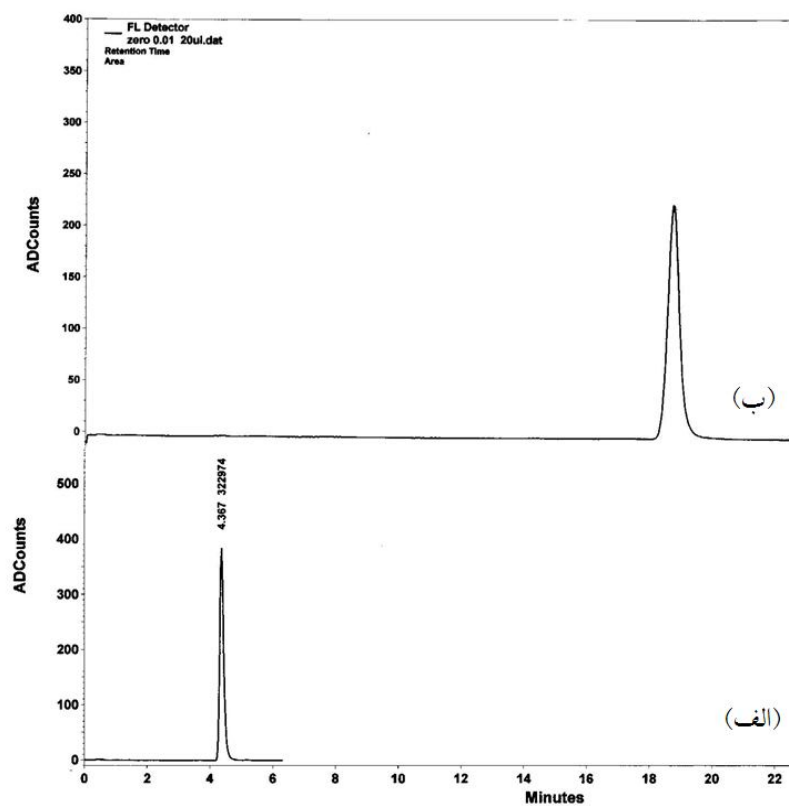
در این بررسی از ملاس کارخانه قند ارومیه به عنوان منبع کربن برای رشد سوش *E.coli* استفاده شد. نتایج آنالیزهای بررسی رشد باکتری در محیط حداقل بر اساس اندازه‌گیری جذب نوری در 620 نانومتر و وزن خشک برحسب گرم انجام گرفت و نتایج نشان دادند که پس از شش ساعت کشت در انکوباتور در دمای 37°C و شدت چرخش 250rpm سلول‌ها در مرحله لگاریتمی رشد قرار دارند که نشان‌دهنده متابولیسم فعال باکتری‌ها و شرایط مناسب برای تثبیت است (شکل 1). باکتری‌های حاصل جمع‌آوری و به روش ذکر شده به صورت دانه‌های آلزینات کلسیم تثبیت شدند. پیش از کشت باکتری تثبیت شده در محیط تولید حاوی ملاس چغندر قند، برای اطمینان از عدم وجود تریپتوفان در ملاس چغندر قند، محتویات ملاس چغندر قند به وسیله HPLC آزمایش و طیف حاصل با طیف مربوط به تریپتوفان خالص مقایسه شد (شکل 2). زمان خروج تریپتوفان از ستون در دقیقه $4/33$ است که در طیف ملاس چغندر قند دیده نمی‌شود.

سپس دانه‌های آلزینات کلسیم حاوی باکتری‌های تثبیت شده و سلول‌های آزاد با حضور پیش‌سازها در واکنش تولید تریپتوفان به کار برده شدند. پس از 6 ساعت واکنش، سوپرناتانت دو محیط با استفاده از HPLC مورد ارزیابی قرار گرفت و تولید تریپتوفان اثبات شد (شکل 3). همچنین میزان تولید تریپتوفان در محیط دارای سلول‌های تثبیت شده نسبت به سلول‌های آزاد 70 درصد افزایش نشان می‌دهد (شکل 4).

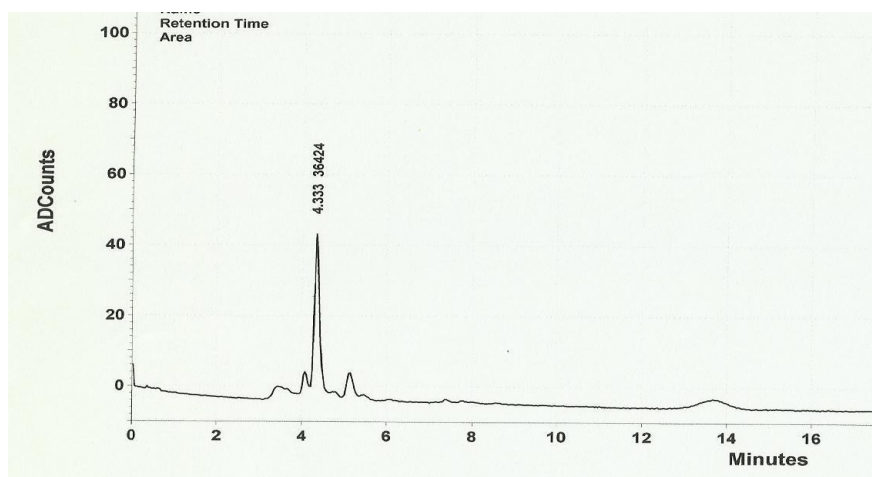
برای ارزیابی توانایی بقای توده سلولی تثبیت شده و استفاده مجدد از آن‌ها در دوره‌های بعدی واکنش تولید، دانه‌هایی که در یک دوره واکنش تولید (شش ساعت) شرکت داشتند از محیط واکنش خارج شده و پس از سه مرحله شستشو با آب دوبار تقطیر به محیط واکنش دوم تلقیح شدند.



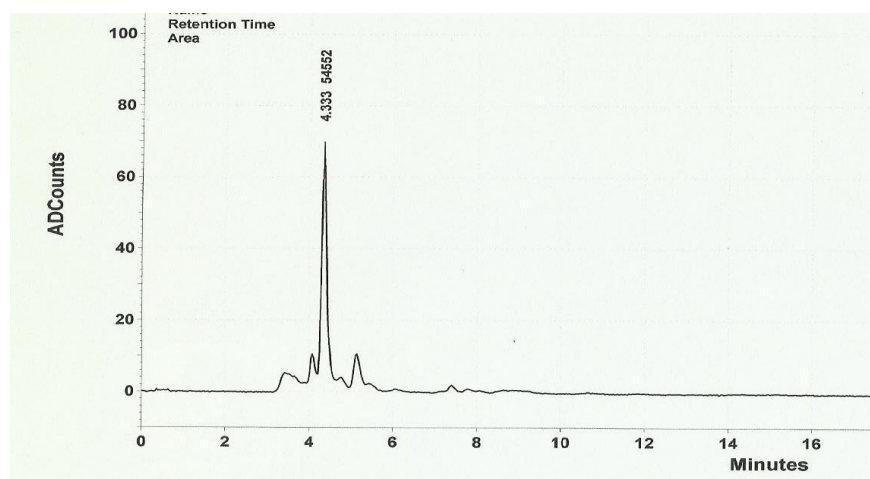
شکل 1 منحنی رشد در فرمانتور (اعداد مربوط به وزن خشک بیوماس با ضرب 0/01 آورده شده‌اند). pH=7 و 250 rpm و 37 °C.



شکل 2 تصویر آنالیز HPLC: الف - استاندارد تریپتوفان، ب - نمونه ملاس چغندر قند



(الف)



(ب)

شکل 3 آنالیز HPLC از سوپرناتانت محیط تولید به وسیله الف - سلول های آزاد و ب - تثبیت شده پس از 6 ساعت واکنش pH=7 و 250 rpm و 37 °C.

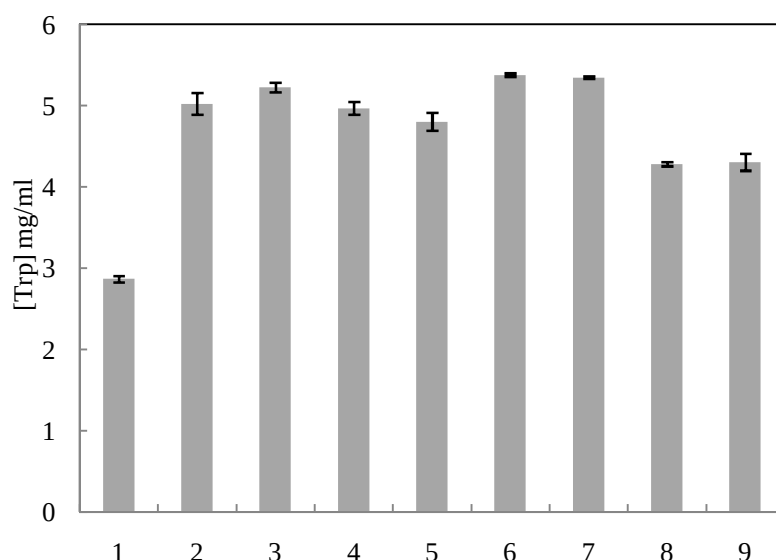


شکل 4 مقایسه تریپتوفان تولیدی توسط سلول های آزاد و تثبیت شده

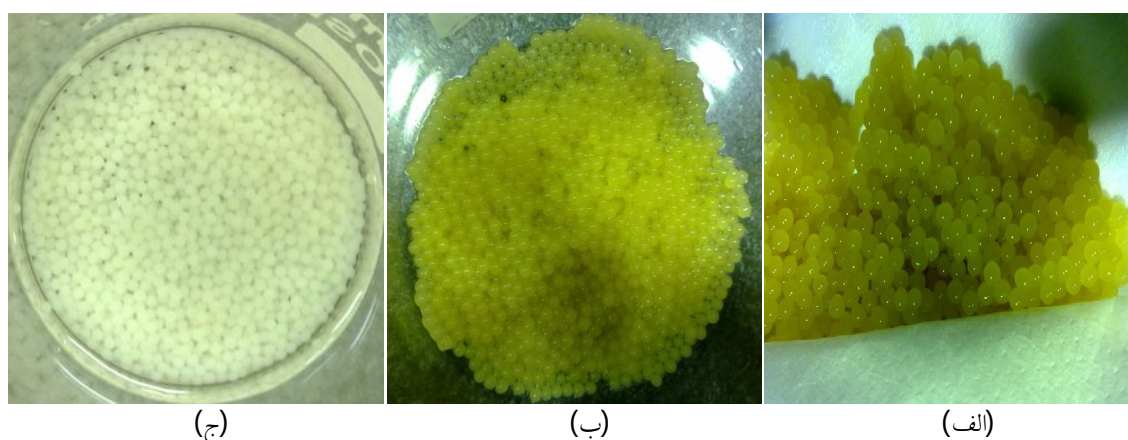
4- بحث و نتیجه‌گیری

همان‌طور که پیشتر اشاره شد، هدف از این تحقیق، کاهش هزینه تولید اسیدآمینه تریپتوفان و کاهش آلودگی محیطی ایجاد شده از طریق مصرف یک محصول جانبی صنعتی (ملاس چغندر قند) برای تولید یک محصول دارویی و مکمل غذایی (تریپتوفان) است. ملاس چغندر قند دارای 80 درصد مواد خشک است که 50 درصد از این مقدار را مواد قندی تشکیل می‌دهند و باقی‌مانده شامل املاح و مواد آلی نیتروژن‌دار است.

این عمل تا 9 دور واکنش تکرار شد و میزان تولید در هر مرحله با HPLC بررسی شد. مساحت زیر پیک‌های مربوط به تریپتوفان به عنوان مقدار تولید تعریف و مقادیر آنها در دوره‌های متوالی تولید ثبت شد (شکل 5). ذکر این نکته لازم است که رنگ دانه‌های آلژینات در دور دوم تولید تغییر می‌کند (شکل 6). علاوه بر این، ویژگی‌های فیزیکی دانه‌ها هم دچار تغییر شدند، به‌طوری‌که حجم آنها بیشتر و سختی آنها کمتر شد.



شکل 5 میزان تولید در سیکل‌های متوالی واکنش تولید اسیدآمینه تریپتوفان. اعداد درج شده بر روی محور Xها نشان‌دهنده دوره‌های متوالی از واکنش‌های تولید هستند. pH=7 و 250 rpm و 37 °C.



شکل 6 دانه‌های آلژینات کلسیم. الف- بلافاصله پس از تشکیل شدن، ب- پس از شرکت در یک دور واکنش تولید، ج- پس از 2 دور واکنش

کاربردهای مرسوم ملاس در خوراک دام، طعم دهنده در صنایع نان و شیرینی‌پزی، صنایع تخمیری از جمله تولید میکروبی اسیدهای آمینه‌ای مانند گلوتامیک اسید و لیزین است [13]. ترکیبات غیرقندی ملاس به‌ویژه ترکیبات نیتروژن‌دار آن نقش تعیین‌کننده‌ای در بهبود رشد سویه‌های باکتریایی برعهده دارند. قند موجود در ملاس چغندر قند نیز به‌عنوان منبع کربن برای رشد میکروب‌ها مصرف می‌شود [14]. به‌علاوه یکی از مزایای ملاس، در دسترس بودن و قیمت پایین آن می‌باشد.

گزارش شده است که استفاده از محیط رشد حاوی مقادیر کم تریتوفان، سبب افزایش بیان اپرون بیوستتزی trp و تولید مقادیر افزایش یافته‌ای از این آمینواسید توسط *E.coli* می‌شود [15]. همچنین استفاده از سلول‌هایی که در مرحله لگاریتمی رشد بوده‌اند، موجب اطمینان از تولید بهینه متابولیت‌هایی مانند اسیدآمینه تریتوفان می‌باشد [16]. به‌این ترتیب، محیط حداقل که در این تحقیق به‌عنوان محیط تولید مورد استفاده قرار گرفت و مرحله لگاریتمی رشد (شکل 1) باکتری را در بهترین شرایط تولید قرار می‌دهد، فرایند تثبیت سلول یکی از تکنیک‌های معمول برای افزایش در غلظت و حاصلخیزی کلی در محیط تخمیر بوده و سبب حفاظت فیزیکی سلول‌ها در برابر ترکیبات مختلفی در محیط تولید می‌شود. ملاس استفاده شده در این بررسی محتوی ترکیبات گوناگونی می‌باشد که اثرات کاهشی در بازده تولید اسیدآمینه تریتوفان در محیط تولید اعمال می‌کنند [17]. همچنین از آنجا که استفاده از ایندول به‌عنوان پیش‌ساز در فرایند تولید تریتوفان سبب کاهش در بیان آنزیم‌های دخیل در این مسیر تولید می‌گردد، از سلول‌های به‌دام افتاده در پوشش پلی‌ساکاریدی آلژینات استفاده شده تا با ایجاد محیط‌های کوچک در پیرامون این سلول‌ها و نیز با ایجاد شیب‌های غلظتی از این ترکیبات مهارکننده و بازدارنده در اطراف سلول‌ها، افزایش در بیان و تولید آنزیم‌ها به‌دست آید

[18].

ازسوی دیگر، حفاظت سلول‌های میکروبی قابل زیست و کارا برای مدت طولانی، یکی از مزایای عمده استفاده از سلول‌های تثبیت شده به‌شمار می‌رود [19]. سلول‌های آزاد، معمولاً پس از طی یک مرحله واکنش تولید، قدرت زیست و بیوکاتالیزوری خود را ازدست می‌دهند. در مقابل، سلول‌های میکروبی زنده و تثبیت شده در پلیمر آلژینات کلسیم، می‌توانند در واکنش‌های متوالی به‌عنوان بیوکاتالیزور سلولی شرکت کرده و سبب افزایش قابل‌توجهی در راندمان تولید این اسیدآمینه با ارزش شوند [20]. افزایش 42/9 درصدی تولید تریتوفان در تحقیق حاضر (شکل 4) نیز مؤید همین واقعیت است. همچنین در این بررسی، واکنش تولید در محیط حاوی ملاس چغندر قند تا 9 چرخه پیگیری و مشاهده شد که سلول‌ها قدرت بیوکاتالیزوری خود را به‌خوبی حفظ نموده‌اند (شکل 5). از چرخه دوم به بعد استحکام ساختاری دانه‌ها به تدریج کاهش یافته و حجم آنها افزایش پیدا کرد (شکل 6). می‌توان افزایش معنی‌دار تریتوفان آزاد شده در محیط واکنش را پس از روز اول (شکل 5)، به افزایش نفوذپذیری دانه‌ها در اثر افزایش حجم آنها، در نتیجه نفوذ آسانتر مواد لازم و پیش‌سازها به درون دانه‌ها و همچنین آزاد شدن آسان تر تریتوفان محبوس شده از درون دانه‌ها نسبت داد. نتایج بررسی انجام‌شده توسط دلمان و همکاران در 1997 توسط سلول‌های *E.coli* تغییر یافته ژنتیک [20] تثبیت شده در آلژینات کلسیم بر حفظ 80% از ظرفیت تولید تریتوفان در بیش از 13 دور واکنش تولید دلالت دارد. همچنین در بررسی دیگر که توسط بنگ و همکاران در 1983 انجام گرفت، سلول‌های تثبیت شده *E.coli* در بیدهای پلی اکریل آمید، 56% از عملکرد تریتوفان سینتازی را در مقایسه با سلول‌های آزاد دارا بودند و بعد از 30 دور واکنش تولید 76-79% توانایی تولید را داشتند [21].

- of immobilized growing cells. *Adv Biochem Eng Biotechnol.* 42, 97-131
- [11] DehghanShasaltaneh, M., Fooladi, J., Moosavi-Nejad, S.Z. (2010). L-tryptophan production by *Escherichia coli* in the presence of Iranian cane molasses. *J. Paramed. Sci.* 1, 19-25.
- [12] Delgado-Andrade, C., Rufians-Henares, J. A., Jimenes-Preze, S., Morales, F. J. (2006). Tryptophan determination in milk-based ingredients and dried sport supplements by liquid chromatography with fluorescence. *Food chem.* 5, 580- 585.
- [13] Olbrich, H. (1963). The Molasses, Fermentation Technologist, Institut für Zuckerindustrie, Berlin, Germany.
- [14] Curtin L.V. (1983). Molasses-General considerations. Molasses in Animal Nutrition, National Feed Ingredients Association, West Des Moines, Iowa
- [15] Yanofsky, Ch., Virginia, H., Paul, G. (1991). Physiological studies of tryptophan transport and tryptophanase operon induction in *Escherichia coli*. *Am.Soc. Microb.* 6009-6017.
- [16] Demain, A.L. (2000). Small bugs, big business: The economic power of the microbe. *Biotechnol. Adv.* 18, 499-514.
- [17] Langrene, S., Sicsic, S. and Le Goffic, F. (1984). Entrapment of L-tryptophan producing *Escherichia coli* indifferent matrices: activity of immobilized cells. *Enzyme Microb. Technol.*, 6, 81-84
- [18] Wang, H., Seki, M., Furusaki, S. (1995). Mathematical model for analysis of mass transfer for immobilized cells in lactic acid fermentation. *Biotechnol. Prog* 11, 558-564
- [19] Kostav, G., Angelov, M., Mihailov, I., Poncellet, D. (2010). mechanical properties of Ca- alginate beads for ethanol fermentation with immobilized yeast. *Revue de genie industriel*, 5, 23-35
- [20] Dallmann, K., Orosz, L. BélaSzajáni. (1997). Prolonged production of tryptophan using immobilized bacteria. *Biotechnology letters.* 19, 123-125
- [21] Bang, W., Behrendt, U., Lang, S., Wagner, F. (1983). Continuous Production of L-Tryptophan from Indole and L-Serine by Immobilized *Escherichia coli* Cells. *Biotechnology and Bioengineering.* 25, 1013-1025
- به این ترتیب بررسی حاضر نشان می‌دهد که ملاس چغندر قند به عنوان یک منبع ارزان و در دسترس کربن برای دوره‌های متوالی تولید زیستی تریپتوفان توسط باکتری تثبیت شده اشیریشیاکلی قابل استفاده است. نتایج این مطالعات از طریق آزمایش‌های تکمیلی با هدف بهبود تولید تریپتوفان در شرایط بهینه تولید، تکمیل و به مرحله کاربرد نزدیکتر می‌شود.

5- منابع

- [1] Fernstrom, J. D. (1983). Role of precursor availability in control of monoamine biosynthesis in brain. *Physiol. Rev.* 63 (2), 484-546.
- [2] Robinson, O. J., Sahakian, B. J., (2009). Acute tryptophan depletion evokes negative mood in healthy females who have previously experienced concurrent negative mood and tryptophan depletion. *Psychopharmacology (Berl.)*; 205 (2) :227-35.
- [3] Wilcock, G. F., Stevens, J., Perkins, A. (1987). Trazodone/ Tryptophan for aggressive behaviour. *Lancet.* 329, 929-930.
- [4] Hrboticky, N., Leiter, L. A., Anderson, G. H. (1985). Effects of L-tryptophan on short term food intake in lean men. *Nutrition Res.* 5(6), 595-607.
- [5] Riemann, D., Feige, B., Hornyak, M., Koch, S., Hohagen, F., Voderholzer, U. (2002). The tryptophan depletion test: impact on sleep in primary insomnia - a pilot study. *Psychiatry Res.* ;109(2):129-35..
- [6] Alteria, K. D. (1996). Determination of drug-related impurities by capillary electrophoresis. *J Chromatog A.* 735, 43-56.
- [7] Ikeda, M. (2002). Amino acid production processes. *Adv. Biochem. Eng. Biotechnol.* 79, 1-35.
- [8] Hirst, E. L., Rees, D. A. (1965). The structure of alginic acid. Part V. Isolation and unambiguous characterization of some hydrolysis products of the methylated polysaccharide. *J. Chem. Soc.* 1182-1187.
- [9] Karel, S. F., Libicki, S. B., Robertson, C. R. (1985). *Chem Eng Sci.* 40, 1321- 1354.
- [10] Tanaka, A., Nakajima, H. (1990). Application