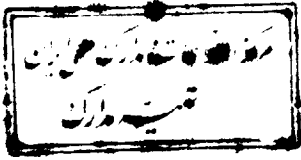


بنام خداوند جان و سر

۲۵۷۳۸



دانشگاه شهید بهشتی

دانشکده علوم

گروه زیست شناسی

پایان نامه

جهت اخذ درجه کارشناسی ارشد در رشته میکروبیولوژی

موضوع:

جداسازی باکتریهای تولیدکننده پروتئاز از نمونه های محیطی و بهینه سازی تولید پروتئاز در این باکتریها

اساتید راهنما:

سرکار خانم دکتر فرشته افتخار

آقای دکتر جمشید فولادی

نگارش:

۳۵۲۱ / ۲

مهرزاد فقیهی

زمستان ۱۳۷۷

۲۵۷۳۸

تقدیم به:

پدر و مادر عزیزم
و برادرانم مسعود و فرشید

تقديم به:

دكتور مسعود محموديان

تقدیم به:

دکتر فرشته افتخار

تقدیم به:

دکتر جمشید فولادی

تقدیم به:

دایی عزیزم

آقای منصور فقیهی نژاد

با سپاس فراوان از :

پدر و مادر عزیزم
برادرانم: مسعود و فرشید

از کلیه افرادی که من را در این پایان نامه یاری دادند تشکر می کنم:

اساتید گرامی:

خانم دکتر فرشته افتخار، آقای دکتر جمشید فولادی

آقای دکتر مسعود محمودیان

آقای دکتر ریاحی، آقای دکتر آذین، خانم دکتر مالک، آقای دکتر حسینی

آقای دکتر شکرچی، خانم دکتر غروی، آقای دکتر شعبی، آقای دکتر شعبانی

کارشناسان محترم:

خانم پور رحیمی، خانم شیمی، خانم نریمان، خانم لندران، خانم مبشری، خانم

عبدی

کارکنان دانشگاه شهید بهشتی و دانشگاه الزهرا:

خانم آذین، خانم سمیعی، خانم آقا بیگی، خانم سجادی، آقای رستگار، آقای بهمنی

مسئولین کتابخانه های:

دانشگاه شهید بهشتی، دانشگاه ایران، دانشگاه تهران، مرکز IBB، مرکز ملی

تحقیقات مهندسی ژنتیک و تکنولوژی زیستی

دوستان و یاران گرامی:

آقایان: رهبر، زارع، سلیمانی، مسدد، یعقوبی، ژاله رخ، فخار

خانمها: بت عیشو، خادم، فزونی، نوشین فقیهی نژاد

چکیده:

پروتنازهای قلیایی گروه مهمی از آنزیمهای مورد استفاده در صنعت می باشند. استفاده از این آنزیمها در صنایع تولید شوینده ها و تهیه چرم متمرکز شده است. در جستجو برای جداسازی باکتریهای تولیدکننده پروتناز از نمونه های شیر خام، آب پنیر و خاک، ۴ باکتری قلیادوست از خاک جداسازی شده و فعالیت پروتنازی آنها مقایسه شد. فعالیت پروتنازی با استفاده از کازئین به عنوان سوبسترا اندازه گیری شد. از این چهار باکتری، یک باکتری گرم مثبت، هوازی، اسپوردار و قلیادوست که دارای بیشترین فعالیت پروتنازی بود انتخاب شده و به نام *Alkalophilic Bacillus sp.* تعیین هویت شد. شرایط بهینه برای تولید پروتناز در این باکتری تعیین شد. بیشترین تولید پروتناز پس از ۷۲ ساعت کشت در pH ۱۱ و دمای ۳۵ درجه سانتیگراد در محیط کشت حاوی ۱۰ گرم بر لیتر گلوکز، ۵ گرم بر لیتر پیتون، ۱۰ گرم بر لیتر عصاره مخمر، ۱ گرم بر لیتر KH_2PO_4 و ۰/۲ گرم بر لیتر $\text{MgSO}_4 \cdot 7 \text{H}_2\text{O}$ بدست آمد. pH و دمای بهینه برای فعالیت پروتنازی به ترتیب ۱۱ و ۴۵ درجه سانتیگراد اندازه گیری شد.

فطر ست

مطالب

- ۱-۱-۱- مقدمه: ۱
- ۱-۲-۱- اعمال پروتئازها: ۳
- ۱-۲-۱-۱- خصوصیات کلی: ۳
- ۱-۲-۲-۱- بازیابی پروتئین: ۴
- ۱-۲-۳-۱- اسپور سازی: ۵
- ۱-۲-۴-۱- تندش اسپور: ۶
- ۱-۲-۵-۱- بلوغ (Maturation) و تغییر در آنزیمها قبل از ترشح: ۷
- ۱-۲-۶-۱- پروتئازهای خارج سلولی: ۸
- ۱-۳-۱- کنترل فعالیت پروتئازی ۹
- ۱-۳-۱-۱- پروتئازهای داخل سلولی: ۹
- ۱-۳-۲-۱- پروتئازهای خارج سلولی: ۱۰
- ۱-۴-۱- خصوصیات پروتئازهای میکروبی: ۱۰
- ۱-۴-۱-۱- سرین پروتئازها: ۱۱
- ۱-۴-۲-۱- سیستئین پروتئازها: ۱۴
- ۱-۴-۳-۱- اسپارتیک پروتئازها: ۱۶
- ۱-۴-۴-۱- متالوپروتئازها: ۱۷
- ۱-۴-۵-۱- سرین پروتئازهای مهم: ۲۰
- ۱-۵-۱- تشخیص پروتئازها: ۲۷

- ۶-۱- کاربرد پروتئازها: ۲۸
- ۱-۶-۱- کاربردهای عمومی: ۲۸
- ۲-۶-۱- تولید صنعتی پروتئازهای خارج سلولی: ۲۹
- ۳-۶-۱- کاربرد پروتئازها در شوینده ها: ۳۳
- ۴-۶-۱- کاربردهای دیگر پروتئازهای قلیایی: ۳۹
- ۷-۱- اهداف: ۴۰
- ۱-۲- مواد: ۴۱
- ۱-۱-۲- محیط های کشت: ۴۱
- ۱-۱-۱-۲- محیط های جداسازی: ۴۱
- ۲-۱-۱-۲- محیط کشت تشخیص پروتئاز: ۴۲
- ۳-۱-۱-۲- محیط کشت برای تولید آنزیم: ۴۳
- ۴-۱-۱-۲- محیط کشت با pH های مختلف: ۴۳
- ۵-۱-۱-۲- محیطهای کشت برای تعیین هویت باکتریها: ۴۴
- ۲-۱-۲- محلولها: ۴۵
- ۱-۲-۱-۲- محلول واکنش آنزیمی: ۴۵
- ۲-۲-۱-۲- محلول متوقف کننده: ۴۶
- ۲-۲- دستگاه ها: ۴۶
- ۳-۲- روش کار: ۴۶

- ۴۶..... ۲-۳-۱- نمونه های شیر خام و آب پنیر:
- ۴۸..... ۲-۳-۲- نمونه های خاک:
- ۴۹..... ۲-۳-۳- نگهداری باکتریهای خالص شده:
- ۴۹..... ۲-۳-۴- اندازه گیری و مقایسه قدرت پروتئازی باکتریها:
- ۵۱..... ۲-۳-۵- منحنی استاندارد تیروزین:
- ۵۱..... ۲-۳-۶- بهینه سازی تولید پروتئاز :
- ۵۲..... ۲-۳-۷- تعیین pH و دمای بهینه برای فعالیت پروتئاز:
- ۵۳..... ۲-۳-۸- تعیین هویت باکتری:
- ۵۶..... ۳- نتایج:
- ۵۶..... ۳-۱- نمونه های شیر خام و آب پنیر:
- ۶۰..... ۳-۲- نمونه های خاک:
- ۶۵..... ۳-۳- منحنی استاندارد تیروزین برای اندازه گیری فعالیت پروتئازی:
- ۶۷..... ۳-۴- مقایسه فعالیت پروتئازی باکتریها:
- ۶۸..... ۳-۵- بهینه سازی تولید پروتئاز در باکتری L2:
- ۸۶..... ۳-۶- تعیین pH و دمای بهینه برای فعالیت پروتئاز:
- ۹۰..... ۳-۷- تعیین هویت باکتری:
- ۹۲..... ۴- بحث:
- ۹۷..... ۵- منابع:

مقدمه

۱-۱- مقدمه:

حدود ۲۰ سال قبل پروتازها را به عنوان آنزیمهای تجزیه کننده ای معرفی کردند که فقط می توانند هیدرولیز کلی پروتئینها را انجام دهند. پیشرفتهای اخیر در روشهای اندازه گیری و استفاده از سوبستراهای اختصاصی مشخص کرده است که آنزیمهای هیدرولیز کننده پروتئین تغییرات انتخابی و خیلی اختصاصی را در پروتئینها با هیدرولیز محدود انجام می دهند. بعلاوه، پروتازها نقش مهمی را در آزمایشگاه و کلینیک و همچنین در فرآیندهای صنعتی ایفاء می کنند. کشف پروتازهای خیلی اختصاصی و جدید و صنعت بهینه سازی آنزیمها، مانند تثبیت آنزیمها و روشهای خالص سازی جدید، آنزیمهای میکروبی را در بیوتکنولوژی بیش از پیش جذاب می کند. توسعه و تغییر روشها و سیستمهای صنعتی موجود می تواند به عنوان مهمترین عامل در افزایش کاربرد صنعتی پروتازها مطرح باشد.

پروتازها از دهه ۱۹۶۰ به عنوان مواد افزودنی به شوینده ها مطرح شدند و استفاده تجارتي از آنها به سرعت توسعه پیدا کرد. به عنوان مهمترین آنزیمهای صنعتی، پروتازها حدود ۶۰ درصد کل تجارت آنزیمها را شامل می شوند (جدول شماره ۱-۱) که دوسوم پروتازهای تجارتي تولید شده منشاء میکروبی دارند. از مهمترین پروتازهای میکروبی که به صورت تجارتي موجود می باشند، پروتازهای قلیایی حاصل از *Bacillus licheniformis* هستند که در تولید شوینده ها استفاده می شوند، پروتازهای حاصل از