



٢٤٩٩٠



دانشگاه تهران

مطالعه ترمودینامیکی برهم کنش آبومین سرم انسانی با

۲۰'-بی پیریدین گلایسینتو پالادیم (II) کلراید

توسط: علی اصغر شمسایی

استاد راهنما: جناب آقای دکتر علی اکبر صبوری

پایان نامه جهت دریافت درجه کارشناسی ارشد

در

بیوفیزیک

مرکز تحقیقات بیوشیمی - بیوفیزیک

۳۸۸۵/۱

اردیبهشت ۱۳۷۸

۴۴۹۹۰

\*\*\* خداوند... \*\*\*

سپاس بی شمار تو را که قطره ناچیزی

از آقیانوس بیکران علم و اندیشه را

بر من بی مقدار ارزانی داشتی.

براستی که حمد و ثنا فقط تو را سزاست.

\*\*\*\*\*  
تقدیم به پدر بزرگوارم و مادر مهربانم

که هر چه دارم، از شمره زحمت و تلاش آنهاست.

تقدیم به برادران عزیز و خواهر گرامی ام.

\*\*\*\*\*

سپاس فراوان و بی نهایت از استاد ارجمند:

جناب آقای دکتر علی اکبر صبوری که جهت تحقیق این

پایان نامه از هیچ راهنمایی و کوششی فروگذار نبوده

و همواره از توجهات بی دریغ و راهنمایی‌های بی شمار

ایشان هم از نظر علمی و هم از نظر اخلاقی برخوردار بوده‌ام.

تشکر بسیار از استاد مشاور محترم:

جناب آقای دکتر علی اکبر موسوی موحدی استاد و ریاست

محترم مرکز که در این مدت از راهنمایی های بی دریغ ایشان

بهره مند شدم و نکات بسیاری از ایشان آموختم.

\*\*\*\*\*

و با تشکر از استاد محترم:

جناب آقای دکتر بیژن رنجبر استاد محترم دانشگاه تربیت مدرس

که زحمت مطالعه و تصحیح و داوری این پایان نامه را برعهده گرفتند.

با سپاس فراوان از:

کلیه دوستان و همکاران آزمایشگاه بیوشیمی-فیزیک که در طول مدت کار در آزمایشگاه

با فراهم نمودن محیطی صمیمانه و دوستانه، سختی‌های انجام کار را آسان نمودند

و کمک بسیاری در پیشرفت انجام پایان نامه کردند.

\*\*\*\*\*

و با تشکر از:

استادی و کادر محترم هیات علمی مرکز تحقیقات بیوشیمی - بیوفیزیک دانشگاه تهران،

همچنین کلیه پرسنل محترم این مرکز: مسؤولین آموزش، مسؤولین دبیرخانه و امور

دانشجویی، مسؤولین کتابخانه، عکاسی، زیراکس، کادر محترم فنی و تمامی عزیزانی

که به نوعی، من را در انجام این پایان نامه یاری رسانده‌اند.

# فهرست مطالب

صفحه	عنوان
	خلاصه فارسی
الف	فصل اول - مقدمه
۱	۱- غیرطبیعی کردن پروتئین ها
۲	۲- بررسی پایداری پروتئین ها
۶	۳- روشهای غیرطبیعی نمودن پروتئین ها
۷	۴-۱- غیرطبیعی شدن حرارتی
۸	۴-۲-۱- غیرطبیعی شدن سرمایی
۸	۴-۲-۲- غیرطبیعی شدن با تغییر pH
۹	۴-۲-۳- غیرطبیعی شدن پروتئین ها با گوانیدین هیدروکلراید و اوره
۹	۴-۲-۴- غیرطبیعی شدن پروتئین ها در مجاورت حلال های آلی
۹	۴-۲-۵- غیرطبیعی شدن پروتئین ها توسط نمک های غیرآلی
۹	۴-۲-۶- غیرطبیعی شدن پروتئین ها با مواد فعال سطحی
۹	۴-۲-۷- غیرطبیعی شدن پروتئین ها با ترمو دینامیک برهم کنش لیگاند با ماکرومولکول
۱۳	۴-۲-۸- غیرطبیعی شدن توسط فشار
۱۳	۴-۳-۱- ترمو دینامیک برهم کنش لیگاند با ماکرومولکول
۱۴	۴-۳-۲- اتصال به یک مجموعه جایگاه مستقل و یکسان
۱۴	۴-۳-۳- اتصال به بیش از یک مجموعه جایگاه مستقل و یکسان
۱۵	۴-۳-۴- اتصال به مجموعه ای از جایگاه های یکسان و غیرمستقل

۱۷.....	<u>۲- شیمی سرم آلبومین</u>
۱۸.....	۱-۲ - منابع آلبومین
۱۸.....	۲-۲ - اهمیت زیستی سرم آلبومین
۱۹.....	۲-۳ - ساختمان سرم آلبومین
۳۰.....	۲-۴-۲ - انعطاف پذیری کنفورماتیونی با تغییرات pH
۳۱.....	۱-۴-۲ - انتقال N-F
۳۳.....	۱-۴-۲ - انتقال F-E
۳۳.....	۱-۴-۲ - انتقال N-B
۳۴.....	۵-۲ - بررسی اثر حرارت بر ساختمان آلبومین
۳۶.....	۶-۲ - بررسی خواص پیوند لیگاند
۳۷.....	۶-۱ - جایگاههای اول و دوم برای ترکیبات آلی کوچک
۴۴.....	۶-۲ - جایگاههای سوم و چهارم برای اسیدهای چرب با زنجیرهای طویل
۴۹.....	۶-۳ - جایگاههای پنج و شش برای یونهای فلزی
۵۲.....	۷-۲ - غیرطبیعی شدن سرم آلبومین توسط عوامل شیمیایی
۵۵.....	۳- بررسی هدف و زمینه تحقیق
۵۹.....	فصل دوم - مواد و روشها
۶۰.....	۱ - مواد مورد استفاده در این تحقیق
۶۰.....	۲ - دستگاهها و تجهیزات به کار رفته
۶۱.....	۳ - روشها
۶۵.....	فصل سوم - بحث و نتایج
۹۱.....	- منابع

خلاصه انگلیسی

## چکیده فارسی

برهم‌کنش بین سرم آلبومین انسان (HSA) و  $2\text{'}2\text{'}$ -بی‌پیریدین گلایسینتو پالادیم(II)کلراید، کمپلکس جدیدی با برخی خواص ضدسرطانی، توسط اسپکتروفوتومتری، دیالیز تعادلی، میکروکالریمتري تیتراسیونی همدما، در دو دمای 300 و K 310 مورد تحقیق قرار گرفت. پیوند لیگاند در یک مجموعه جایگاه پیوندی و با تعاونی مثبت واقع می‌شود. مشخص شد که تعداد جایگاه‌های پیوندی (g)، معیار تعاونی پیوند ( $\eta_{\text{H}}$ ) و ثابت ظاهری تجمعی پیوند ( $K_{\text{app}}$ ) با بالا رفتن دما از K 300 به K 310 افزایش می‌یابند. آنتالپی پیوند لیگاند با استفاده از داده‌های پیوندی به دست آمده از دیالیز تعادلی، براساس تئوری پتانسیل پیوندی وايمن و معادله وانت‌هووف، محاسبه شد. آنتالپی مربوط به بازشدن ساختار آلبومین سرم انسانی با تغیر آنتالپی پیوند از آنتالپی اندازه‌گیری شده با میکروکالریمتري تیتراسیونی همدما (مجموع آنتالپی پیوند و بازشدن پروتئین) تعیین شد. آنتالپی بازشدن در اثر پیوند  $2\text{'}2\text{'}$ -بی‌پیریدین گلایسینتو پالادیم(II)کلراید،  $491.43 \text{ kJ mol}^{-1}$  به دست آمد. مقدار بزرگ و مثبت آنتروپی و آنتالپی مشاهده شده برای کمپلکس دارو-پروتئین، بیان می‌دارد که در دمای K 300 و pH=7.0 میانکنشهای بین دو ملکول، بیشتر از نوع نیروهای آبگریز هست تا الکتروستاتیک. حداقل تغییر بنای فضایی ساختار HSA در دو دمای 300 و K 310 به ترتیب در غلظت‌های  $0/19\text{ و }0/14\text{ میلی مولار}$  دارو اتفاق می‌افتد.

منحنی تفکیک یون هیدروژن مربوط به HSA در حضور دارو، افزایش تعداد گروههای تیترشونده را در محدوده pH بین  $3/5$  تا هشت نشان می‌دهد که ممکن است ناشی از انتقال N-F در دو مینهای I و II سرم آلبومین باشد.

### **Research Publication:**

- 1) A. A. Shamsaei, A. A. Saboury, A. A. Moosavi-Movahedi and H. Mansuri-Torshizi, "Human serum albumin binding studies of 2,2' -bipyridineglycinato palladium (II) chloride", 43rd Annual Meeting of Biophysical Society, Hall C, Baltimore Convention Center, Baltimore, Maryland, USA (13-17 Feb. 1999). Biophysical Journal 76(1999), A101 (Su-Pos 408).
- 2) A. A. Saboury, A. A. Shamsaei, A. A. Moosavi-Movahedi and H. Mansori-Torshizi, "Thermodynamics of binding 2,2'-bipyridineglycinato palladium (II) chloride on human serum albumin", Journal of the Chinese chemical Society, submitted (1999).
- 3) A. A. Saboury, A. A. Shamsaei, H. Mansuri-Torshizi and A. A. Moosavi-Movahedi, "Thermodynamic studies of the interaction of human serum albumin with 2,2'-bipyridineglycinato palladium (II) chloride", 37th IUPAC Congress: Molecular Basis of the Life Sciences, Berlin, Germany (Aug. 14-19, 1999).
- 4) A. A. Shamsaei, A. A. Saboury and H. Mansuri-Torshizi, "The effects of binding 2,2 '-bipyridineglycinato palladium (II) chloride on the structure of human serum albumin", Third Iranian Biophysical Chemistry Seminar, University of Tehran, Tehran (Feb. 23-25, 1999).

فصل اول

مقدمہ

## ۱) غیرطبیعی کردن پروتئین‌ها

پروتئین‌ها یکی از اجزای مهم تشکیل‌دهنده موجودات زنده محسوب می‌شوند. از نظر مولکولی، آنها دارای چندین نوع ساختمان هستند. ساختمان اول پروتئین‌ها مبتنی بر پیوندهای پیتیدی کوالانسی بین اسیدهای آمینه مجاور هم است. در تشکیل ساختمان دوم، پیوندهای هیدروژنی نقش عمدۀ واصلی را دارند. فعالیت طبیعی و شکل فضایی (Conformation) در پروتئین‌ها از ساختمان سوم منشأ می‌گیرند که در ایجاد آن، انواع میانکنش‌های ضعیف مانند نیروهای آبگریز (Hydrophobic)، پل نمکی و پیوند هیدروژنی، شرکت می‌کنند. پروتئین‌های حاوی بیش از یک زیرواحد (Subunit)، دارای ساختمان چهارم هستند (۱).

عملکرد و فعالیت یک پروتئین و یا آنزیم به شرایط محیطی و وضعیت آنها بستگی دارد. به‌طوری‌که، با تغییر در برخی شرایط محیطی مانند دما، قدرت یونی، فشار و pH، فعالیت و عملکرد آنها، در پی تغییر شکل فضایی و ساختار، دچار دگرگونی می‌شود. پس بین عملکرد و ساختمان پروتئین‌ها باید رابطه اساسی موجود باشد. یکی از راههای شناخت این ارتباط، غیرطبیعی نمودن (Denaturation) پروتئین‌ها، با روش‌های گوناگون است. غیرطبیعی شدن، فرآیندی است که بویژه در محیط‌های آبی انجام می‌شود و در طی آن، ساختمان فضایی بهم می‌ریزد، بدون این که در پیوندهای کوالانس ساختمان اول تغییری ایجاد شود (۲). غیرطبیعی شدن پروتئین‌ها می‌تواند به صورت برگشت‌پذیر یا برگشت‌ناپذیر باشد. در نوع برگشت‌پذیر، با حذف عوامل برهم‌زننده ساختار پروتئین یا اعمال شرایط محیطی طبیعی پروتئین‌ها، آنها می‌توانند ساختار و عملکرد طبیعی خود را بست آورند. در نوع برگشت‌ناپذیر، عوامل غیرطبیعی کنندهٔ پروتئین منجر به تغییر شیمیایی و تغییر ساختارهای کوالانس می‌شوند، به‌طوری‌که پروتئین نمی‌تواند به ساختار و فعالیت اولیهٔ خود برگرد. غیرطبیعی شدن می‌تواند شدید یا ملایم باشد. همچنین، از قانون همه یا هیچ پیروی می‌کند و در طی آن آنتالپی "شدیداً" افزایش می‌یابد (۳).

### ۱-۱) بررسی پایداری پروتئین‌ها

پایداری (Stability) یک پروتئین، یعنی ارزش آن به عنوان مولکول فعال زیستی، به شرایط ویژه‌ای که بر آن اعمال می‌شود، بستگی دارد. از دید مولکولی، دو تعریف متمایز از ثبات پروتئین‌ها وجود دارد.

پایداری کنفورماسیونی یا ترمودینامیکی که به مقاومت کنفورماسیونی پروتئین بسته شده (Folded)، در برابر شرایط غیرطبیعی کننده، مربوط می‌شود. پایداری طولانی-مدت یا سینتیکی که به بررسی مقاومت پروتئین بسته شده در برابر شرایط غیرفعال شدن برگشت‌ناپذیر می‌پردازد. ارتباط آنها به صورت زیر است:



در رابطه فوق N حالت طبیعی، U حالت غیرطبیعی یا باز شده و I حالت غیرفعال شده برگشت‌ناپذیر را نشان می‌دهد.  $k$  ثابت سرعت برای فرآیند برگشت‌ناپذیر و  $K$  ثابت تعادل برای فرآیند برگشت‌پذیر است که به ترتیب با پایداری سینتیکی و ترمودینامیکی در ارتباط هستند (۴). بازشنوند خیلی از پروتئین‌های کروی کوچک، به مکانیسم بسته شدن دو حالت (Two-State)، نزدیک است، یعنی از رابطه زیر پیروی می‌کند:

$$N = D \quad , \quad K = [D]/[N] \quad (2-1)$$

البته در برخی از پروتئین‌های چند دومینی (Multi-domain) که دومین‌ها مستقل از هم باز می‌شوند، فرآیند غیرطبیعی شدن از مکانیسم فرق پیروی نمی‌کند. با پذیرفتن الگوی دو حالت در غیرطبیعی شدن پروتئین‌های کروی، می‌توان آن را یک فرآیند شدیداً متعاون (Cooperative) در نظر گرفت که با کل مولکول در ارتباط است. در این الگو فقط غلظت‌های کنفورماسیون طبیعی و غیرطبیعی شده، محسوس و برجسته هستند و از گونه‌های حد واسط می‌توان صرف نظر کرد. پس کسر پروتئین غیرطبیعی شده از رابطه زیر محاسبه می‌شود:

$$F_d = (Y_N - Y_{obs})/(Y_N - Y_D) \quad (3-1)$$

(۳)

در این رابطه  $Y_{obs}$  شاخص قابل اندازه‌گیری پروتئین‌ها مانند شدت فلورسانس،  $Y_N$  و  $Y_D$  مقادیر همان شاخص در پروتئین طبیعی و غیرطبیعی شده است. اختلاف انرژی آزاد بین کنفورماسیونی پروتئین بسته و باز شده، از رابطه زیر بدست می‌آید:

$$\Delta G = -RT \ln [F_d/(1 - F_d)] = -RT \ln [(Y_N - Y_{obs})/(Y_{obs} - Y_D)] \quad (4-1)$$

در رابطه فوق  $R$  و  $T$  به ترتیب ثابت عمومی گازها و دمای مطلق هستند. اغلب، تغییرات انرژی آزاد با غلظت غیرطبیعی کننده، به صورت خطی است (۵). از آنجایی که ثابت تعادل مؤثر ( $K^{eff}$ ) با دما، فشار و فعالیت یونی تغییر می‌کند، سایر پارامترهای ترمودینامیکی را می‌توان حساب نمود (۳) :

$$K^{eff} = \frac{Y_{obs} - Y_N}{Y_D - Y_{obs}} \quad \text{ثابت تعادل:} \quad (5-1)$$

$$\Delta G^{eff} = -RT \ln K^{eff} \quad \text{تغییر انرژی آزاد:} \quad (6-1)$$

$$\Delta H^{eff} = RT \frac{2d \ln K^{eff}}{dT} \quad \text{تغییر آنتالپی:} \quad (7-1)$$

$$\Delta V^{eff} = -RT \frac{d \ln K^{eff}}{dP} \quad \text{تغییر حجم:} \quad (8-1)$$

$$\Delta \bar{v}^{eff} = \frac{d \ln K^{eff}}{d \ln a_i} \quad \text{مقدار لیگاند پیوند شده:} \quad (9-1)$$

پایداری پروتئین‌ها نتیجه انواع مختلف میانکنش‌های درون پروتئینی است. دخالت هر کدام به صورت اختلاف انرژی آزاد بین حالت‌های طبیعی و غیرطبیعی شده بیان می‌شود. تغییر انرژی آزاد کل برای غیرطبیعی شدن پروتئین‌ها طبق رابطه تنفورد (Tanford)، به صورت زیر است :