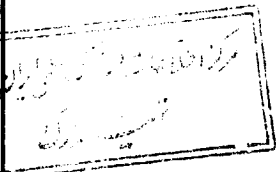


۱۰ / ۲ / ۱۳۸۰



# دانشگاه تهران

دانشکده علوم 013158

سینتیک تولید L - سوربوز توسط

*A. Suboxydans* TU101 & TU201 & TU301

به طریق Fed- batch

نگارش: عبدالله الله وردی

اساتید راهنما: دکتر ناصر قائمی دکتر اشرف السادات نوحی

استاد مشاور: دکتر فریدون ملکزاده

پایان نامه برای دریافت درجه کارشناسی ارشد

در رشته میکروبیولوژی

۳۸۰۸۲

« بسته تعالی »

اداره تحصیلات تکمیلی دانشگاه

احتراماً باطلاع می‌رساند که جلسه دفاع از پایان‌نامه دوره کارشناسی ارشد مکتب  
آقای عبدالله درسی

تحت عنوان: سنتک رشد و تولید سلول - سورنوز توط  
A. suboxydans T.u. 101

و T.u. 201 و T.u. 301 به مرتبه fed-latch

در تاریخ ۲۴، ۱۱، ۷۹ در محل دانشکده علوم دانشگاه تهران برگزار گردید.

هیأت داوران بر اساس کیفیت پایان‌نامه، استناد دفاعیه و نحوه پاسخ به سئوالات، پایان‌نامه ایشان را برای دریافت

درجه کارشناسی ارشد در رشته میکروبیولوژی معادل با ۸ واحد با نمره ۱۹/۸

باجریه عالی مورد تأیید قرار دارد.

هیأت داوران

سنت

نام و نام خانوادگی

مرتبه دانشگاهی - دانشگاه

امضاء

۱- استاد راهنما

آقای دکتر همت‌تالی  
خانم دکتر زینب بی‌بی‌نوری

۲- استاد مشاور

آقای دکتر زینب بی‌بی‌نوری

۳- استاد مدعو

آقای دکتر زینب بی‌بی‌نوری

۴- استاد مدعو

آقای دکتر زینب بی‌بی‌نوری

۵- نماینده تحصیلات تکمیلی گروه

سرپرست تحصیلات تکمیلی گروه

مدیر گروه

سرپرست تحصیلات تکمیلی دانشکده

۲۵، ۱۱، ۷۹

تقدیم به پدر و مادرم و برادرم

که در سایه لطف الهی، هرچه  
دارم از پرتو وجود آنها است

در آغاز این دفتر شایسته است تقدیر و تشکر خود را نسبت به اساتید و دوستانی

که در به پایان رسانیدن این پایان نامه مرا یاری نمودند ابراز دارم از:

استاد گرامی و عزیزم ، سرکار خانم دکتر نوحی که در طول مدت تحصیلات

دانشگاهی همواره از راهنمایی و مساعدت ایشان برخوردار بودم

استاد ارجمند ، دکتر قائمی که در پیشرفت این تحقیق مرحله به مرحله مرا

همراهی کردند

اساتید گرامی آقایان دکتر ملک زاده ، دکتر نژاد ستاری و دکتر نوروزی که

زحمت مشاوره و داوری این پایان نامه را تقبل فرمودند

آزمایشگاه فیزیولوژی گیاهی " آقایان دکتر ابراهیم زاده و میر معصومی " که با

اختیار گذاشتن امکانات و وسایل از هیچ کوششی دریغ نکردند

آقای سید محمد علی مفیدیان که در تجزیه و تحلیل آماری و آقای ایوب صادق

آزاد که در برنامه نرم افزاری مرا همراهی نمودند.

## فهرست

هـ	خلاصه
۱	تاریخچه
۲	۱-۱ ویتامین C
۲	۱-۱-۱ خصوصیات فیزیکی شیمیایی
۳	۱-۱-۲ جذب نوری
۴	۱-۱-۳ یونیزاسیون
۵	۱-۱-۴ خصوصیات بیولوژیکی
۶	۱-۱-۵ بیوسنتز و متابولیسم
۹	۱-۲ D - سوربیتول
۹	۱-۲-۱ خصوصیات فیزیکی شیمیایی
۱۰	۱-۲-۲ موارد مصرف سوربیتول
۱۰	۱-۲-۳ روش اندازه گیری
۱۱	۱-۳ L - سوربوز
۱۱	۱-۳-۱ خصوصیات فیزیکی شیمیایی
۱۲	۱-۳-۲ موارد مصرف L - سوربوز
۱۲	۱-۳-۳ روش اندازه گیری
۱۳	۱-۴ روشهای اندازه گیری قندها
	۱-۵-۱ تبدیل D-سوربیتول به L-سوربوز به منظور تولید
۱۴	L-اسکوربیک اسید
۱۶	۱-۵-۲ تخمیر سوربوز
۲۰	۱-۵-۳ مسأله مهار سوپستراء و مهار محصول

- ۲۴ ..... ۱-۵-۴ فرمانتورهای مورد استفاده در تولید L - سوربوز
- ۲۳ ..... ۱-۵-۵ محاسبه پارامترهای سینتیکی رشد
- ۱-۶ خالص سازی D - سوربیتول دهیدروژناژ از ارگانوسم‌های  
مختلف ..... ۲۵
- ۲۵ ..... ۱-۶-۱ خالص سازی از *A. Suboxydans*
- ۲۷ ..... ۱-۶-۲ خالص سازی از *B. Subtilis*
- ۲۸ ..... ۱-۶-۳ خالص سازی از کبد
- ۴۰ ..... ۱-۷ اهمیت پتانسیل و دوکس در سیستم‌های کشت میکروبی

## مواد و روشها

- ۴۱ ..... ۲-۱ جمع آوری نمونه
- ۴۲ ..... ۲-۲ محیطهای کشت
- ۴۲ ..... ۲-۲-۱ محیطهای جداسازی و نگهداری
- ۴۴ ..... ۲-۲-۲ محیط تولید
- ۴۴ ..... ۲-۲-۳ محیط شناسایی
- ۴۵ ..... ۲-۳ جداسازی باکتری
- ۴۶ ..... ۲-۴ معرفی
- ۴۷ ..... ۲-۵ شناسایی باکتری
- ۴۹ ..... ۲-۶ آنتی بیوگرام
- ۵۱ ..... ۲-۷ روشهای اندازه گیری سوربوز
- ۵۱ ..... ۲-۷-۱ روش Resorcinol
- ۵۱ ..... ۲-۷-۲ روش الکتروود آنزیمی
- ۵۲ ..... ۲-۷-۳ روش DNS

- ۵۲ ..... ۲-۷-۴ روش سبستین کربازول یا روش Dische
- ۵۴ ..... ۲-۷-۵ روش Indole
- ۵۴ ..... ۲-۷-۶ روش Dreywood یا واکنش Anthrone
- ۵۵ ..... ۲-۷-۷ روش آرسنومولیدات یا روش Nelson
- ۵۶ ..... ۲-۷-۸ روش فروسیانید یا روش Johnson & Park
- ۵۷ ..... ۲-۸ تخمیر
- ۲-۸-۱ روش تعیین منحنی استاندارد L - سوربوز با استفاده از  
 ۵۷ ..... روش DNS
- ۲-۸-۲ روش تعیین حد آستانه مهار سوبسترا برای ۶ سویه جدا  
 شده ..... ۵۹
- ۲-۸-۳ روش تعیین سینتیک رشد و تولید L - سوربوز توسط  
 ۶۰ ..... سویه‌های جدا شده به طریقه بسته (Batch)
- ۲-۸-۴ تولید L - سوربوز به طریقه کشت نیمه بسته  
 ۶۱ ..... (Fed- Batch)
- ۲-۹ محاسبه پتانسیل ردوکس و ارتباط آن با تولید L - سوربوز ..... ۶۳
- ۲-۹-۱ روش‌های اندازه‌گیری پتانسیل ردوکس ..... ۶۴
- ۲-۹-۲ الکتروود رفرانس ..... ۶۵
- ۲-۹-۳ روش کار ..... ۶۵
- ۲-۹-۳-۱ تهیه منحنی استاندارد ..... ۶۶
- ۲-۹-۳-۲ طراحی رآکتور مناسب ..... ۶۷
- نتایج**
- ۶۹ ..... جداسازی و شناسایی باکتریهای جدا شده



منحنی استاندارد سوربوز	۷۵
آستانه مهار سوربیتول برای ۶ سویه جدا شده	۸۸
خصوصیات سینتیکی رشد و تولید L-سوربوز توسط سویه‌های جدا شده	۹۲
تولید L-سوربوز به طریقه کشت نیمه بسته	۹۸
محاسبه ثابت رشد و تولید ویژه (u)	۱۰۸
تجزیه و تحلیل آماری تولید سوربوز در سویه‌های جدا شده	۱۱۴
اندازه‌گیری پتانسیل ردوکس	۱۲۳
<b>بحث</b>	
منابع مورد استفاده	۱۳۲

## چکیده

سوربوز یکی از متابولیت‌های کلیدی در سنتز ویتامین C می‌باشد. این ماده بر اثر بیوترانسفورماسیون باکتریایی در حضور اکسیژن تولید می‌شود، ولی مهار سوبسترا و مهار محصول باعث کاهش بازدهی تولید می‌گردد. برای حذف یا تقلیل مهار سوبسترا از روش کشت نیمه بسته (Fed-Batch) استفاده می‌شود. از بین ۶ سویه جداسازی و شناسایی شده، تولید ۳ سویه قابل مقایسه با سویه استاندارد بود که برای سایر آزمایشات مورد استفاده قرار گرفت. آستانه تحمل سوبسترا برای سویه T.U101 و T.U301 در ۸٪ سوربیتول و برای سویه T.U201 ۴٪ سوربیتول برآورد گردیده است ولیکن تولید سوربوز در سویه T.U101 و T.U301 در ۸٪ سوربیتول بیشتر از سویه استاندارد PTCC112033 می‌باشد.

با بررسی سینتیک رشد و تولید محصول نتیجه گرفته شد که ۳ سویه جدا شده پس از ۶ ساعت وارد فاز لگاریتمی و پس از ۱۴ ساعت وارد فاز رکود می‌شود و تولید سوربوز هم در فاز لگاریتمی و هم در فاز سکون رشد انجام می‌گیرد.

میزان افزایش تولید سوربوز در کشت نیمه بسته نسبت به کشت بسته در مورد سویه T.U101 ۲/۵ برابر، در مورد سویه T.U201 حدود ۲/۲ برابر و در مورد سویه T.U301، ۱/۹۶ برابر است و نتایج تجزیه و تحلیل آماری نشان می‌دهد که تولید سوربوز در حالت نیمه بسته نسبت به حالت بسته با سطح اطمینان ۹۹٪ معنی‌دار است و روش نیمه بسته روش کارایی‌تری برای تولید سوربوز نسبت به حالت بسته است. نکته جالب توجه دیگر آنکه افزایش سوربیتول در کشت نیمه بسته سبب افزایش بیومس نمی‌گردد و سوربیتول اضافه شده به طرف تولید سوربوز هدایت می‌شود.

یکی از مدل‌های موجود برای توجیه مسأله مهار سوربیتول، کاهش پتانسیل ردوکس می‌باشد درحالی‌که سویه‌های گلوکونوباکتر اکسیدانس هوازی شدید و در پتانسیل بالای  $200\text{ mV} +$  رشد و متابولیسم دارد. در آزمایش انجام شده همراه با افزایش سوربیتول، غلظت عوامل  $\text{OH}-(\text{الکی})$  افزایش می‌یابد و پتانسیل ردوکس به پائین‌تر از  $150\text{ mV}$  می‌رسد که ابتدا بیوترانسفورماسیون سوبسترا و سپس رشد متوقف می‌گردد و آزمایش انجام شده با مدل فوق مطابقت دارد.

## تاریخچه

در سال ۱۹۳۲ Viliam. F و chars. J. king توانستند ویتامین C را از عصاره لیمو بطور خالص بدست آورند و در پیشگیری و درمان اسکوربوت بکار برند [۸].

در سال ۱۹۳۲ تا ۱۹۶۶ خصوصیات این ویتامین تعیین گردید. در سال ۱۹۶۶ Muler. J در آلمان پی برد L-سوربوز در اثر دهیدژوناسیون می تواند به L-اسکوربیک اسید تبدیل شود. به دنبال آن دانشمندانی نظیر Kolblin. R. و Troger. R. در ۱۹۷۷ و Beschkov. V. و Mitov- S. در ۱۹۸۵ تولید L-سوربوز از D-سوربیتول را در تخمیر بسته و مداوم (Batch و Continuous) بررسی نمودند [۵].

نظر به اینکه L-سوربوز از لحاظ اقتصادی ماده باارزشی است و پیش ماده اصلی ویتامین C می باشد، رقابت شدیدی برای بهینه سازی شرایط تخمیر و بدست آوردن سویه های برتر باکتری انجام گرفت تا بهره وری اقتصادی افزایش یابد، بطوری که در ۱۹۹۸، ۷۵۰۰۰ تن ویتامین C از این راه بدست آمد [۱۴].

اقتصادی ترین راه تولید ویتامین C به روشی است که در ۱۹۷۵ توسط Reichstein ابداع شد و بعدها شرایط تولید بهینه سازی گردید. اساسی این روش تبدیل گلوکز به L-اسکوربیک اسد است که ترکیبی از مراحل متعدد واکنش های شیمیایی و فیزیکوشیمیایی است و یک مرحله بیوشیمیایی آن اکسیداسیون میکروبی D-سوربیتول به L-سوربوز است که توسط سویه های باکتریایی گلوکونوباکتر اکسیدانس انجام می گیرد [۶۲].

## ۱-۱- ویتامین C

### ۱-۱-۱- خصوصیات فیزیکوشیمیایی:

ویتامین C به اسامی مختلف نامیده می‌شود که عبارتند از:

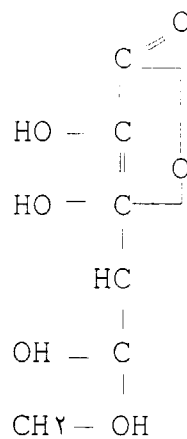
Cevitamic acid-۲

L- Ascorbic acid-۱

Anti Scorbutic Vitamin-۴

Hexoronic acid-۳

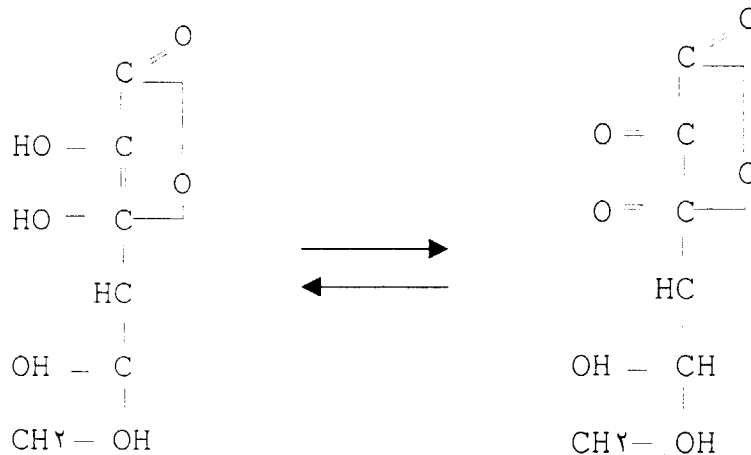
از نظر شیمیایی اسید آسکوربیک ترکیب ساده ۶ کربنی است و در ارتباط نزدیک با منوساکاریدهاست در مقابل اسیدها مقاوم ولی به سهولت در نتیجه اکسیداسیون، نور، حرارت تغییر ماهیت می‌دهد فرمول بسته  $C_6H_8O_6$  و فرمول ساختمانی آن به شکل زیر است. معمولاً بلورهای سفید و مزه‌ایی ترشی داشته و نقطه ذوب  $190-192^{\circ}C$  دارد.



اسید اسکوربیک قابل اکسید شدن می‌باشد، نخستین محصول اکسیداسیون این ماده ترکیب فعال بیولوژیکی L- دهیدرواسکوربیک اسید با فرمول  $C_6H_6O_6$  می‌باشد که نسبت به حالت احیای آن دو اتم هیدروژن کمتر دارد [۱۶].

در ساختمان شیمیایی ویتامین C بین کربن دوم و سوم یک رابطه مضاعف یافت می‌شود و معنی آن اینست که ساختمان زنجیره ویتامین C چندان استحکام نداشته و اتمهای هیدروژن در این نقطه ترجیح می‌دهند با هر اکسیژن که در مجاورت

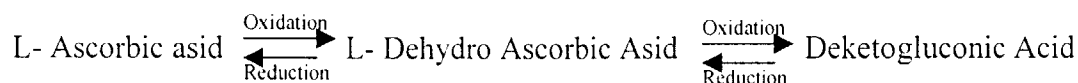
آنها باشد پیوند ایجاد کنند. هرگاه این دو هیدروژن ساختمان مولکولی ویتامین C را تحریک کنند، ماده حاصل از آن به بعد L- دی هیدروآسکوربیک اسید خوانده می شود.



L-Ascorbic Acid

L- Dehydro Ascorbic Acid

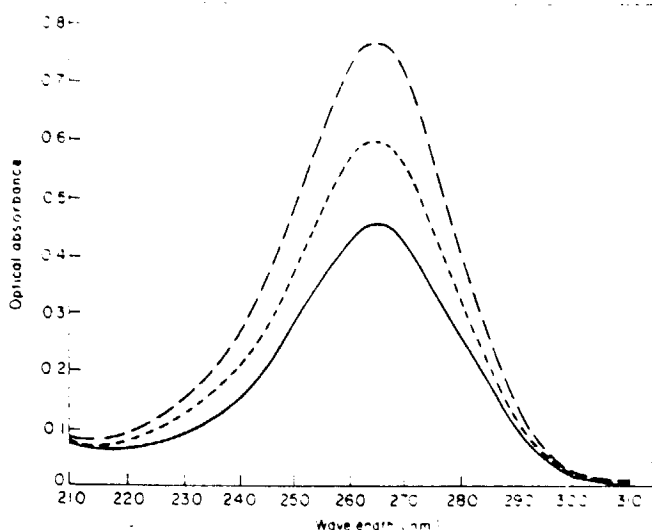
این ترکیب از لحاظ بیولوژیکی فعال است و بسهولت احیا می شود. اکسیداسیون فراتر L- دهیدروآسکوربیک اسید تولید جسمی بنام اسید دی کتوگلوکونیک می کند که از نظر بیولوژیکی غیرفعال است. این حالت اکسیداسیون غیرفعال برگشت می باشد.



واحد بین المللی ویتامین C برابر ۰/۰۵ mg اسیدآسکوربیک متبلور است [۳۲].

### ۲-۱-۱: جذب نوری (optic absorbance)

محدوده جذب نوری اسکوربات در تحقیقات مختلف گزارش شده است. بر اساس نظریه Hewitt و Dickes در ۱۹۸۱ حداکثر مقدار جذب بین ۲۶۵nm و ۲۶۶ nm است و این مقدار با زمان تهیه محلول اسکوبات مقاومت می باشد. در شکل زیر محدوده حداکثر میزان جذب محلول اسکوربات خالص و همچنین تأثیر زمان تهیه محلول بر روی جذب نوری نشان داده شده است [۶۲].



شکل ۱-۱ حداکثر جذب نوری اسکوربیک اسید بین ۲۶۵ nm و ۲۶۶ nm و همچنین زمان تهیه محلول اسکوربات را بر روی میزان جذب نشان می‌دهد (منحنی خط چین ۹ دقیقه بعد از تهیه محلول، منحنی نقطه چین ۷۰ دقیقه بعد از تهیه محلول و منحنی یکنواخت ۱۳۰ دقیقه بعد از تهیه محلول)

### ۱-۲-۱: چرخش نوری (Optical rotation)

فعالیت نوری اسکوربات توسط Herbert و همکارانش در محیط‌های آبی طبیعی  $[a]_{D}^{22} = 22^{\circ}$  و در محیط اسیدکلریدریک  $[a]_{D}^{20} = 1/20$  نرمال تعیین گردید.  $[a]_{D}^{25} = +116^{\circ}$

### ۱-۱-۳: یونیزاسیون (Ionization)

اسید اسکوربیک در دو مرحله در PH های مختلف یونیزه می‌شود. در  $37^{\circ}C$  اولین PK برابر ۴/۱۸ و دومین PK برابر ۱۱/۶ گزارش شده است (karrer و همکارانش در ۱۹۵۹).