

لهم اسْتَغْفِرُكَ

١٤٢٣١٩

دانشگاه شهید بهشتی

تاریخ
شماره
پیوست

بسم الله تعالى

«صور تجلیسه دفاع پایان نامه دانشجویان دوره کارشناسی ارشد»

تهران ۱۹۸۳۹۶۳۱۱۳ اوین

تلفن: ۲۹۹۰۱

بازگشت به مجوز دفاع شماره ۵/۲۰۰/۲۶۹۲ مورخ ۲۶/۶/۲۶ جلسه هیأت
داوران ارزیابی پایان نامه آقای سید محسن عباسی حسینی^۰ به شماره شناسنامه ۴۸۲۰
صادره از مشهد متولد ۱۳۶۴ دانشجوی دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته رشته زیست
شناسی - میکروبیولوژی

با عنوان:

کلون سازی و بیان ژن رمز کننده پروتئاز قلیایی جدا شده از

Bacillus subtilis در میزبان **Bacillus cluseii**

به راهنمائی:

۱- خانم دکتر فرشته افتخار

۲- آقای دکتر بیژن بمبی

طبق دعوت قبلی در تاریخ ۱۳۸۹/۶/۲۰ تشکیل گردید و براساس رأی هیأت داوری و با
عنایت به ماده ۲۰ آئین نامه کارشناسی ارشد مورخ ۷۵/۱۰/۲۵ پایان نامه^۰ مذبور با
نمره ۸۹/۱ و درجه عالی مورد تصویب قرار گرفت.

۱- استاد راهنما: خانم دکتر فرشته افتخار

۲- استاد راهنما: آقای دکتر بیژن بمبی

۳- استاد مشاور: آقای دکتر باقر یخچالی

۴- استاد داور: آقای دکتر غلامرضا احمدیان باغبادرانی

۵- استاد داور و نماینده تحصیلات تكمیلی: آقای دکتر سید مسعود حسینی

تقدیم به

پدر و مادر عزیزم

و تقدیم به

برادر و خواهران مهربانم

تشکر و قدردانی

با استعانت از خداوند متعال بدین وسیله مراتب قدر دانی خود را نسبت به تمامی تمامی سروران و عزیزانی که در انجام این پروژه مرا یاری نموده اند ابراز می دارم:

با سپاس فراوان از:

استاد عزیزم سرکار خانم دکتر فرشته افتخار که راهنمایی این پایان نامه را تقبل فرموده و در تمامی مراحل تحقیق از نظرات ارزشمند ایشان بهره فراوان بردم.

با سپاس فراوان لز:

اساتید ارجمند آقایان دکتر داریوش مینایی تهرانی، دکتر بیژن بمبئی و دکتر غلامرضا احمدیان که همولره در حل مسائل و مشکلات پروژه همراه من بودند و دکتر باقر یخچالی که مشاوره بنده را بعهد داشتند.

با سپاس فراوان از:

اساتید ارجمند آقایان دکتر حسین ریاحی، دکتر مسعود حسینی و دکتر غلامحسین ابراهیمی پور که در دوره کارشناسی ارشد از محضر درس ایشان بهره فراوان بردم.

با تشکر صمیمانه از:

دوستان غریزم آقایان: فراز صالحی، سینا هدایتی، محمد دولتخواه و منصور رستگار و همچنین سرکار خانم دکتر فرشته راعی، سرکار خانم الناز سیف و سرکار خانم عاطفه آذر پیرا، که در تمامی لحظات مشوق و حامی بنده بودند.

با سپاس فراوان از کارمندان محترم دانشکده علوم زیستی:

آقایان: مهندس فخاری، مهندسیان، مهندس بهداد، حبیبی، کوهی و مرادی و همچنین سرکار خانم شبیبی

امروزه پروتئازها نقش مهمی را در صنایع گوناگون از قبیل شوینده‌ها، صنایع غذایی، دارویی و چرم دارند، بطوریکه حدود ۶۰ درصد از فروش سالیانه آنزیم‌ها به این آنزیم اختصاص دارد. از پرکاربردترین مصارف آنها استفاده در مواد شوینده است که به علت شرایط قلیایی موجود در این مواد، نوع قلیایی آنزیم از اهمیت بیشتری برخوردار است. گونه‌های مختلف *Bacillus* از جمله *Bacillus clausii* قادر به تولید انواع پروتئاز‌های خارج سلولی هستند. اینگونه باکتری‌های محیطی به علت کند رشد بودن و احتیاج به شرایط خاص برای تولید آنزیم معمولاً کمتر در مقیاس صنعتی بکار می‌رود. بنابراین بیشتر سعی می‌شود این آنزیم به شکل نوترکیب در صنایع تولید گردد. در میان سیستم‌های کارآمد بیان پروتئین‌های نوترکیب، سیستم بیان *E. coli* رایج‌ترین میزبان برای مهندسی ژنتیک می‌باشد. اما در دو دهه اخیر، بیان پروتئین‌های ترشحی نوترکیب توسط *Bacillus subtilis* بعلت فقدان غشای خارجی و ساده تر بودن تخلیص پروتئین نوترکیب توجه دانشمندان را به خود جلب کرده است.

در این پژوهش، ژن تولید کننده پروتئاز قلیایی (*aprE*) در سویه بومی *B. clausii* جدا شده از خاک، با استفاده از روش PCR بر اساس توالی موجود از آن در بانک اطلاعات ژنی NCBI در باکتری *E. coli* سویه DH5α کلون شد. سپس برای بیان مناسب، استفاده از وکتور بیانی pWB980 تحت کنترل پروموتر P43، در میزبان *Bacillus subtilis* سویه WB600، ژن پروتئاز کلون شد. بررسی و مقایسه میزان تولید پروتئاز بصورت کمی و کیفی بین سویه وحشی و میزبان نوترکیب نشان داد که تولید آنزیم بوسیله باکتری نوترکیب حدود ۳ برابر بیشتر از سویه وحشی بود. مقایسه باند‌های پروتئینی حاصل از الکتروفورز پروتئینی (SDS-PAGE) بین سوپرناتانت کشت ۲۴ ساعته WB600 و WB600-*aprE* نشان داد که جرم مولکولی آنزیم مورد نظر حدود 31KD بود. همچنین الکتروفورز در ژل پلی اکریل آمید حاوی سوبسترانی ژلاتین (Zymogram) فعالیت پروتئازی باند پروتئینی را در ناحیه 31KD نشان داد. نهایتاً برای اطمینان از حضور ژن پروتئاز قلیایی در میزبان نوترکیب، توالی آن تعیین و نشان داده شد که ژن کلون شده، ۹۸ درصد با ژن آکالالین سرین پروتئاز خارج سلولی تولید شده توسط KSM-K16 سویه *Bacillus clausii* شباهت دارد.

کلمات کلیدی: پروتئاز قلیایی، کلونینگ، بیان، پروتئین نوترکیب، *B. subtilis*, *Bacillus clausii*

فهرست مطالب

عنوان	صفحه
فصل اول	۶
مقدمه	۶
مقدمه و تاریخچه	۷
۱- منابع تولید کننده پروتئاز	۸
۱-۱- گیاهان	۸
۱-۲- جانوران	۸
۱-۳- میکروراگانیسمها	۹
۱-۱-۱- باکتریها	۹
۱-۱-۲- قارچها	۱۰
۱-۱-۳- ویروسها	۱۰
۱-۲- دسته بندی پروتئازها	۱۱
۱-۲-۱- اگزوبپتیدازها	۱۱
۱-۲-۲- آمینو پپتیدازها	۱۱
۱-۲-۳- کربوکسی پپتیدازها	۱۱
۱-۲-۴- اندوپپتیدازها	۱۲
۱-۲-۵- سرین پروتئازها	۱۲
۱-۲-۶- آسپارتیک پروتئازها	۱۴
۱-۲-۷- سیستئین پروتئازها	۱۴
۱-۲-۸- متالو پروتئازها	۱۵
۱-۳- مکانیسم عمل سرین پروتئازها	۱۶
۱-۴- ویژگیهای پروتئازهای قلیایی	۱۶
۱-۴-۱- pH و دمای بهینه	۱۶
۱-۴-۲- جرم مولکولی	۱۷

۱۷.....	۱-۴-۳- احتیاج به یونهای فلزی
۱۷.....	۱-۴-۴- مهار کننده‌های پروتئازها
۱۷.....	۱-۴-۵- محدود سوبسترا
۱۸.....	۱-۴-۶- عوامل پایدار کننده
۱۸.....	۱-۵- مهندسی ژنتیک پروتئازهای میکروبی
۱۹.....	۱-۵-۱- سیستم های بیان
۱۹.....	۱-۵-۱-۱- سیستم بیان <i>E. coli</i>
۲۰.....	۱-۵-۱-۲- سیستم بیان <i>Bacillus subtilis</i>
۲۱.....	۱-۶- ابزارهای مهندسی ژنتیک
۲۱.....	پلاسمید ها
۲۲.....	۱-۶-۱- ناقل های تک میزبانه
۲۳.....	۱-۶-۲- ناقل های دو میزبانه
۲۴.....	۱-۶-۳- آنزیم ها
۲۵.....	۱-۶-۴- نشانگرها
۲۵.....	۱-۷- وضعیت مستعد
۲۵.....	۱-۸- مکانیسم های انتقال پلاسمید
۲۶.....	۱-۸-۱- ترانسفورمیشن
۲۷.....	۱-۸-۲- ترانسداکشن
۲۸.....	۱-۸-۳- ایجاد پروتوبلاست
۲۸.....	۱-۸-۴- الکتروپوریشن یا الکتروترانسفورمیشن
۲۹.....	۱-۹- کلونینگ
۳۱.....	۱-۱۰- سیستم <i>Bacillus subtilis</i>
۳۲.....	هدف پژوهش
۳۳.....	فصل دوم
۳۳.....	مواد و روش ها
۳۴.....	تجهیزات آزمایشگاهی
۳۵.....	۱-۲- مواد شیمیایی

۳۵	۲-۲- آنتی بیوتیک ها
۳۵	۲-۳- باکتری ها
۳۶	۲-۴- پلاسمید ها
۳۷	۲-۵- محیط های کشت باکتری
۳۷	۲-۵-۱- محیط کشت مایع (Luria-Bertani) LB
۳۷	۲-۵-۲- محیط کشت LB حاوی 2% Skim milk
۳۷	۲-۵-۳- محیط تغییریافته Spizizen
۳۸	۲-۶- الیگونوکلئوتیدهای آغازگر (پرایمرها)
۳۹	۲-۷- کیت های آزمایشگاهی
۳۹	۲-۸- آنزیم ها
۴۰	۲-۹- نشانگرهای وزن مولکولی DNA و پروتئین:
۴۰	۲-۱۰- نگهداری و کشت نمونه ها
۴۱	۲-۱۱-۱- استخراج DNA زنومی <i>Bacillus clausii</i>
۴۱	۲-۱۱-۲- بافرهای استخراج DNA کروموزومی
۴۱	۲-۱۱-۳- آنزیم Rnase
۴۱	۲-۱۱-۴- متعادل کردن فلن یا تنظیم pH
۴۲	۲-۱۱-۵- مراحل استخراج DNA زنومی <i>Bacillus clausii</i>
۴۳	۲-۱۲-۱- تعیین غلظت و خلوص DNA
۴۳	۲-۱۲-۲- تکثیر ژن آلkalین پروتئاز aprE
۴۳	۲-۱۲-۳- مخلوط واکنش PCR جهت جداسازی ژن aprE
۴۵	۲-۱۲-۴- برنامه PCR برای جداسازی ژن aprE
۴۵	۲-۱۴-۱- الکتروفورز ژل آگاراز:
۴۵	۲-۱۴-۲- محلول ها و بافرهای مورد نیاز برای الکتروفورز ژل آگاروز (الکتروفورز افقی)
۴۵	۲-۱۴-۳- روش تهیه ژل آگاراز
۴۶	۲-۱۴-۴- رنگ آمیزی ژل آگاراز با اتیدیوم بروماید:

۱۵-۱- استخراج DNA پلاسمیدی <i>E. coli</i> با روش شکستن قلیایی ۴۷
۱۶-۲- استخراج DNA پلاسمیدی با استفاده از کیت ۴۹
۱۷-۲- هضم آنزیمی پلاسمید (-/+) EcoRV توسط pBluescript II KS ۵۱
۱۸-۲- بازیافت قطعات DNA از روی ژل آگارز با استفاده از کیت ۵۱
۱۹-۲- ساخت وکتور نوترکیب حاوی ژن <i>aprE</i> ۵۳
۲۰-۲- تهیه سلولهای مستعداز باکتری <i>E. coli</i> ۵۳
۲۱-۲- تنسفورم کردن باکتریهای مستعد ۵۴
۲۲-۲- غربال کردن کلون های واجد پلاسمید نوترکیب ۵۵
۲۲-۲-۱- روش PCR ۵۶
۲۲-۲-۲- برش های آنزیمی ۵۷
۲۲-۲-۳- تعیین توالی نوکلئوتیدی ۵۷
۲۳-۲- استخراج DNA پلاسمیدی از <i>Bacillus</i> با روش لیز قلیایی ۵۷
۲۴-۲- هضم آنزیمی پلاسمید pWB980 و پلاسمید نوترکیب pBlue- <i>aprE</i> ۵۸
۲۵-۲- تنسفورمیشن طبیعی <i>Bacillus subtilis</i> با استفاده از محیط تغییر یافته Spizizen ۵۸
۲۶-۲- غربالسازی برای کلنی های تولید کننده پروتئاز قلیایی ۵۹
۲۷-۲- تکنیک های بررسی تولید پروتئاز در کلون های نوترکیب ۵۹
۲۷-۲-۱- بررسی کمی تولید پروتئاز ۶۰
۲۷-۲-۲- پلی اکریل آمید ژل الکتروفورز در حضور (SDS-PAGE) ۶۱
۲۷-۲-۳- تهیه پروتئین آنزیمی برای الکتروفورز عمودی ۶۱
۲۷-۲-۴- محلولهای مورد نیاز برای پلی اکریلامید ژل الکتروفورز: ۶۲
۲۷-۲-۵- روش تهیه ژل SDS-PAGE ۶۳
۲۷-۲-۶- آماده سازی سیستم پلی اکریل آمید ژل الکتروفورز: ۶۴
۲۷-۲-۷- رنگ آمیزی ژل پلی اکریل آمید با کوماسی بلو ۶۶
۲۷-۲-۸- بررسی فعالیت آنزیمی داخل ژل حاوی سوبسترا ۶۷
فصل سوم ۶۸
نتایج ۶۸
۱-۳- استخراج DNA ژنومی از باکتری <i>Bacillus clausii</i> ۶۹

۲-۳- تکثیر ژن الکالین سرین پروتئاز خارج سلولی از ژنوم باکتری <i>Bacillus clausii</i>	۶۹
۳-۳- کلونینگ ژن الکالین پروتئاز در پلاسمید (-) pBluescript II KS(+-/-)	۷۰
۱-۳-۳- هضم و کتور (-) EcoRV توسط آنزیم pBluescript II KS(+-/-)	۷۰
۲-۳-۳- ترسفورم کردن سلولهای مستعد <i>E. coli</i> با محصول اتصال (Ligation)	۷۱
۳-۳-۳- جداسازی ژن <i>aprE</i> از پلاسمید نوترکیب pBlue-aprE	۷۳
۴-۳- بیان ژن الکالین پروتئاز خارج سلولی <i>B. subtilis</i>	۷۵
۴-۴-۳- هضم و کتور بیانی pWB980 با دو آنزیم <i>HindIII</i> و <i>SalI</i>	۷۵
۲-۴-۳- نتایج ترسفورمیشن طبیعی <i>Bacillus subtilis</i> با محصول Ligation	۷۶
۴-۴-۲- غربالسازی کلنجی های تو لید کننده پروتئاز قلیایی	۷۷
۴-۴-۳- نتایج شناسایی و تائید حضور ژن <i>aprE</i> در وکتور نوترکیب pWB980-aprE	۷۸
۵-۳- تعیین توالی DNA ژن رمز کننده پروتئاز قلیایی	۸۰
۶-۳- بررسی و مقایسه میزان کمی تولید پروتئاز در سویه وحشی و نوترکیب	۸۰
۷-۳- بررسی جرم مولکولی و فعالیت آنزیم پروتئاز قلیایی توسط روش Zymogram و SDS-PAGE	۸۱

فصل اول

مقدمه

مقدمه و تاریخچه

از زمان شناسایی آنزیم‌ها، پروتئاز‌ها در میان سایر آنزیم‌های هیدرولیک نه تنها به دلیل اهمیت در فرآیند‌های متابولیک سلولی، بلکه نقش آشکارشان در صنایع گوناگون بیشترین اهمیت را داشته‌اند. در از سال ۱۹۱۳ پروتئاز بدست آمده از پانکرآس به عنوان افزودنی به پودر‌های شوینده وارد بازار تجاری شدند. اما به دلیل میزان کم تولید پروتئاز پانکرآسی مقرن به صرفه نبود. در سال ۱۹۴۷ اولین پروتئاز میکروبی بدست آمده از *Bacillus licheniformis* بنام سایتیلیزین کارلسبرگ^۱ به عنوان افزودنی وارد بازار تجاری شدند و به دلیل توانایی تولید انبوه و ویژگی‌های مناسب، پروتئاز‌های میکروبی بیشترین کاربرد را در صنعت داشته‌اند.

میکرواورگانیسم‌ها مقدار بسیار زیادی پروتئاز‌ها را به اشکال داخل و خارج سلولی تولید می‌نمایند. پروتئاز‌های داخل سلولی در بسیاری از فرآیندهای متابولیک سلولی از جمله اسپور سازی، تمایز، بقای پروتئین‌های سلولی و بلوغ آنزیمی و هورمونی نقش دارند. پروتئاز‌های خارج سلولی نیز با هیدرولیز نمودن پروتئین‌های موجود در محیط کشت میکرووارگانیسم‌ها باعث تامین پیتیدها و اسیدهای آمینه‌های ضروری برای رشد میکرووارگانیسم‌ها می‌شوند (۹).

از لحاظ کاربرد در صنعت نیز پروتئاز‌های خارج سلولی میکروبی بیشترین استفاده را در صنایع گوناگون دارند. به طوریکه امروزه پروتئاز‌های میکروبی تقریباً ۴۰ درصد فروش سالیانه آنزیمی در صنایع گوناگون از قبیل شوینده‌ها، صنایع غذایی، دارویی، چرم، تولید پروتئین‌های هیدرولیز شده، صنایع فیلم و مدیریت بازیافت را به خود اختصاص داده‌اند. بررسی‌های اخیر در مورد میزان مصرف آنزیم‌های صنعتی نشان داده که سالانه ۱/۶ بیلیون دلار صرف خرید آنزیم‌ها می‌شود که ۷۵ درصد آنها نقش هیدرولیکی دارند و از آنجائیکه پروتئاز‌ها مهمترین آنزیم‌های هیدرولیک می‌باشند، ۶۰ درصد کل فروش آنزیمی را در سال به خود اختصاص می‌دهند (۲۰ و ۲۴).

با توجه به مصارف پروتئاز قلیایی، نیاز کشور و وارداتی بودن آن تلاش در جهت تولید داخلی آن ضروری است. تحقیق حاضر در راستای این تلاش با هدف کلون سازی ژن پروتئاز قلیایی در *B. subtilis* و بیان پروتئاز قلیایی انجام شد.

^۱ subtilisin Carlsberg

۱-۱- منابع تولید کننده پروتئاز

۱-۱-۱- گیاهان

گیاهان پروتئازهای متعددی با خواص فیزیکوشیمیایی متفاوت تولید می‌کنند. از میان پروتئازهایی که توسط گیاهان تولید می‌شوند و بیشترین اهمیت را دارند می‌توان به پروتئازهای پاپائین، برومولین و کراتیناز اشاره نمود. مشکل اصلی در تولید پروتئازهای گیاهی احتیاج به زمان طولانی در روند تولید می‌باشد که کاربرد آنها را محدود نموده است.

پاپائین: این پروتئاز گیاهی به محدوده pH بین ۵ تا ۹ مقاوم است و در صنایع غذایی کاربردی وسیع برای تهیه پروتئین هیدرولیز شده دارد.

برومولین: نوعی سیتینین پروتئاز می‌باشد که در محدوده pH بین ۵ تا ۹ فعال می‌باشد و در دماهای پائین‌تر از ۷۰°C فعالیت دارد. کرتیناز: پروتئاز گیاهی است که در نتیجه هضم آنزیمی پشم و مو اسیدآمینه ضروری لیزین را تولید می‌کند و در سیستم هضم فاضلاب کاربرد دارد.

۱-۲- جانوران

پروتئازهای تولید شده توسط سلولهای حیوانی کاربردهای وسیعی در صنعت دارند. از جمله مهمترین آنزیمهای کاربردی در صنعت می‌توان به تریپسین، کیموتریپسین پیپسین و رنین اشاره نمود.

تریپسین: نوعی سرین پروتئاز با وزن مولکولی ۳۳ کیلو دالتون می‌باشد که در کنترل بیولوژیک آفات حشرات، تولید هیدرولیزات پروتئینی و تهیه محیط کشت میکروبی کاربرد دارد.

کیموتریپسین: آنزیمی با وزن مولکولی ۲۳ کیلو دالتون می‌باشد که در تشخیص پزشکی استفاده دارد.

پیپسین: پروتئازی اسیدی از نوع آسپارتیل می‌باشد و وزن مولکولی ۳۴ کیلو دالتون دارد.

رنین: آنزیمی با وزن مولکولی ۳۰ کیلو دالتون می‌باشد که در صنایع لبنی برای تهیه ماست و پنیر مورد استفاده قرار می‌گیرد (۵۰%).

۱-۳-۱- میکروارگانیسم‌ها

میکروارگانیسم‌های تولید کننده پروتئاز شامل باکتریها قارچ‌ها، مخمر، آکتینومیست و ویروس‌ها می‌باشند. میکروارگانیسم‌های تولید کننده پروتئاز به دلایلی همچون قابلیت کشت در سطحی وسیع تولید آنزیم در مقیاس بالا و داشتن نیمه عمری بیشتر نسبت به سایر پروتئازها اهمیت خاص دارند. اغلب این آنزیم‌ها را می‌توان هفته‌ها بدون تغییر آشکار در فعالیت آنزیمی نگهداری نمود. در ضمن برخلاف پروتئازهای حیوانی و گیاهی ترشح آنزیم به خارج سلول توسط میکروارگانیسم باعث سهولت روند مراحل عملیات جداسازی و خالص سازی آنزیم می‌شود. این آنزیم‌ها کاربرد مهمی در صنعت دارند. با وجود آنکه تعداد بسیاری از میکروارگانیسم‌ها تولید کننده پروتئاز می‌باشند، تنها تعداد اندکی از آنها به دلیل غیر بیماریزا بودن به شکل تجاری کاربرد دارند که به آنها Generally Regarded as Safe می‌گویند (۳۳).

۱-۳-۱-۲- باکتریها

باکتریها از میان میکروارگانیسم‌های تولید کننده پروتئاز نقشی غالب در تولید پروتئاز دارند. اما با توجه به تعداد وسیع پروتئازهای میکروبی فقط تعداد اندکی از آنها که توسط میکروارگانیسم‌های غیر بیماریزا و غیر سمی تولید می‌شوند در کاربرد صنعتی دارند در میان باکتریها نیز جنس *Bacillus* به عنوان منبع بر جسته تولید کننده پروتئاز شناخته شده است. اکثر گونه‌های *Bacillus* تولید کننده پروتئاز می‌باشند و پروتئازهای خنثی و قلیابی ایجاد می‌کنند. این آنزیم‌ها دارای محدوده عملکردی سویستراپی و خصوصیات فیزیکو شیمیایی متنوعی هستند برخی از مهمترین آنها به قرار زیر می‌باشند (۴۵ و ۴۸).

B. subtilis (Subtilisin) *B. subtilis natto* (subtilisin NAT)

B. licheniformis (subtilisin Carlsberg)

B. subtilis Var amylosachariticus (Subtilisin amylosachariticus)

علاوه بر باسیلوس برخی باکتریهای گرم منفی نیز تولید کننده پروتئازهای قلیابی می‌باشند که شامل:

Psudomonas maitophila, *Psudomonas aeruginosa*

Xanthomonas maitophila, *Psudomonas s.p Strain B45*

Vibrio metschnikovii, *Vibrio alginolyticus*

می‌باشند از سایر باکتریها نیز که پروتئازهای قلیایی تولید می‌نمایند می‌توان به باکتری مارپیچ گرم مثبت *Kurthia* و باکتری *Psilotteredo healdi* اشاره نمود. از میان *Actinomycetes* نیز *Streptomyces spiroforme* تولید کنندهٔ پروتئاز می‌باشد (۵۶ و ۲۶).

۱-۳-۲-۳- قارچها

از دیگر منابع اصلی تولید کنندهٔ پروتئازها می‌توان قارچ‌ها را نام برد قارچ‌ها نسبت به باکتری‌ها، پروتئازهای متنوعی را تولید می‌کنند که در محدوده pH وسیع ۴ تا ۱۱ فعال هستند. در ضمن نسبت به پروتئازهای باکتریها دامنهٔ هضم سوسیستراپی وسیع داردند. با وجود تمامی مزیت‌های مذکوره، پروتئازهای قارچی به دلیل فعالیت پایین آنزیم و عدم پایداری در برابر حرارت کمتر از پروتئازهای باکتریایی در صنعت استفاده می‌شوند در میان قارچ‌های تولید کنندهٔ پروتئاز *Aspergillus* بالاترین میزان پروتئاز را تولید می‌کنند و از لحاظ تجاری جائز اهمیت هستند. در صنایع غذایی به منظور لخته نمودن شیر و تخمیر پنیر از پروتئازهای قارچی به دلیل فعالیت بهینه در pH اسیدی بین ۴ تا ۴/۵ و پایداری و فعالیت در pH بین ۲/۵ تا ۶ استفاده می‌شود.

مخمرهای متعددی نیز تولید کنندهٔ پروتئازهای قلیایی می‌باشند که از بین آنها مخمرهای *Candida sp.* تولید کنندگان غالب پروتئازهای قلیایی می‌باشند از سایر مخمرهای تولید کنندهٔ پروتئازهای قلیایی نیز می‌توان به *Yarrowia lipolytica*, *Aureo basidium pulluans* اشاره نمود (۳۶).

۱-۳-۳-۱- ویروسها

ویروسها پروتئازهای متعددی را برای پردازش پروتئین‌های کپسیدی و آنزیم‌های پلیمرازی تولید می‌نمایند. دانشمندان توانسته‌اند از پروتئازهای ویروسی علیه پروتئین‌های ویروسی ایجاد کننده بیماریهای مهلک همچون سرطان و AIDS استفاده نمایند. ویروس‌ها انواع پروتئازهای تولید شده بوسیله ویروسها شامل سرین پروتئازها، آسپارتیک پروتئازها و سیستئین را تولید می‌نمایند ولی تا به حال هیچ متابولوپروتئازی در بین پروتئازهای ویروسی مشاهده نشده است. از طرف دیگر بررسی نشان داده است که تمامی پروتئازهایی که شامل ویروس‌ها می‌شوند از نوع اندوپپتیداز می‌باشند مقالات فروانی نیز در رابطه با خالص سازی و بررسی خصوصیات آنزیمی پروتئازها و موتابسیون زایی روی ژنهای رمز کننده آنها دارد (۴۱).

۱-۲- دسته بندی پروتئازها

راههای گوناگونی برای طبقه‌بندی پروتئازها وجود دارد اما به طور کلی پروتئازها را براساس سه اصل اساسی زیر طبقه‌بندی می‌کنند (۲۳).

الف) نوع واکنشی که کاتالیز می‌نمایند ب) طبیعت شیمیابی جایگاه فعال آنزیم (ج) ارتباطات تکاملی براساس ساختار آنزیم.

در مجموع پروتئازها با توجه به محل اثرباران به دو گروه اگزوپیتیداز و آندوپیتیداز دسته‌بندی می‌شوند و هر کدام از دو گروه نیز با توجه به جایگاه فعالشان به زیر گروههای تقسیم می‌شوند.

۱-۲-۱- اگزوپیتیدازها

این گروه از پروتئازها در یکی از دومین های کربوکسیل یا آمینی پروتئین عمل می‌نمایند و بر همین اساس نیز به دو گروه آمینو پیتیداز و کربوکسی پیتیداز دسته‌بندی می‌شوند.

۱-۲-۱-۱- آمینو پیتیدازها

این دسته از پروتئازها اسیدهای آمینه را به شکل تک‌تک، دوتایی و یا سه تایی از انتهای آمینی پروتئین آزاد می‌سازند. آمینو پیتیدازها توسط گستره وسیعی از میکرووارگانیسم‌ها شامل باکتریها و قارچها تولید می‌شوند. به طور کلی آمینوپیتیدازها آنزیم‌های داخل سلولی می‌باشد و در *Aspergillus oryzae* نوع خارج سلولی آن نیز گزارش شده است (۳۶). آمینوپیتیداز I باکتری *E. coli* با وزن مولکولی KD ۴۰ و محدوده pH ۷/۵ تا ۱۰، برای فعالیت وابسته به یون Mg یا Mn است. فعالیت آنزیم آمینو پیتیداز باکتری *B. licheniformis* با وزن مولکولی ۳۴KD نیز در حضور کلسیم افزایش می‌یابد.

۱-۲-۱-۲- کربوکسی پیتیدازها

این دسته از پروتئازها اسیدهای آمینه را به صورت تک تک یا دوتایی از انتهای کربوکسیل پروتئین آزاد می‌نمایند و براساس جایگاه فعال آنزیمی به سه گروه سرین کربوکسی پیتیداز، متالوکربوکسی پیتیداز و سیستئین کربوکسی پیتیداز تقسیم می‌شوند.

آنژیم‌های سرین کربوکسی پیتیداز را از گونه‌های *Aspergillus* و *Saccharomyce* و *Penicillium* جداسازی نموده‌اند متابولوکربوکسی پیتیدازها را نیز از گونه‌های *Pseudomonas* و *Saccharomyce* جداسازی و نشان داده‌اند که برای فعالیت به یون Zn یا Ca احتیاج دارند.

۱-۲-۲-۱- اندوبیپتیدازها

این دسته از پروتئازها در جایگاه‌های داخلی پلی پپتید عمل می‌نمایند و براساس اسیدآمینه موجود در جایگاه فعالشان به چهار دسته تقسیم می‌شوند.

۱-۲-۲-۱- سرین پروتئازها

این گروه از پروتئازها در تعداد کثیری از ارگانیسم‌ها از قبیل ویروس‌ها، باکتری‌ها و یوکاریوت‌ها مشاهده شده است و جزء آنزیم‌های حیاتی برای ارگانیسم می‌باشند. سرین پروتئاز به اشکال گوناگون اگزوپیپتیداز، اندوبیپتیداز و الیگوپیپتیداز در ارگانیسم‌های مختلف مورد بررسی قرار گرفته است. در این دسته از اندوبیپتیدازها گروه سرین در جایگاه فعال آنزیمی قرار دارد و به طور کلی به چند گروه اصلی تقسیم می‌شوند که شامل کیموتریپس، سابتیلزین، کربوکسی پپتیداز C D-Ala-D-Ala(SC) در D-Peptidاز A (SE) و مهار کننده LexA (SF) می‌باشند (Subtilisin) SC,SB,SA توالی همسان سه تایی (Triad) شامل اسیدهای آمینه سرین (نوکلوفیل)، آسپارتیک اسید (الکتروفیل) و هیستیدین در جایگاه فعال قرار می‌گیرد (۵۵). نکته دیگر حائز اهمیت حضور مناطق کاملاً محافظت شده اسیدآمینه گلایسین (GLY) در کنار توالی همسان سه تایی می‌باشد که تشکیل موتیف (GLY-Xaa-Ser-Yaa-Gly) را داده است. از دیگر خصوصیات سرین پروتئازها فعالیت و پایداریشان در pH قلیایی بالا است که باعث کاربرد وسیع آنها در صنایع شده است. سرین پروتئازها معمولاً در محدوده pH خنثی و قلیایی بین ۷ تا ۱۱ فعال است اگر چه حتی محدوده pH بین ۱۰ تا ۱۲/۵ نیز در مورد پروتئاز باکتری باسیلوس سویه YAB گزارش شده است (۵۴). سرین پروتئازها وزن مولکولی بین ۱۸ تا ۳۵ کیلو دالتون دارند (به استثنای سرین پروتئاز باکتری *B. subtilis* که وزن مولکولی آن ۹۰ کیلودالتون می‌باشد) و دارای نقطه ایزوالکتریک بین ۴ تا ۶ می‌باشند. این دسته از پروتئازها توسط مهار کننده‌های DFP: Diisopropyl Fluoro, PMSF: Phenyl Methyl Sulfanyle Fluride phosphate دی‌کلر ایزوکومارین به شکل برگشت پذیر مهار می‌شوند (۵۰ و ۵۴).

با توجه به تمامی خصوصیات مذکور سرین پروتئازها به پنج زیر گروه اصلی طبقه‌بندی می‌شوند.

۱-۲-۲-۱-۱- پروتئازهای شبه کیمو تریپسین

پستانداران و Streptomyces‌ها تولیدکنندگان اصلی آنزیم پروتئاز شبه کیموتریپسینی می‌باشد. از جمله Streptomyces مولد این آنزیم *S. grises*, *S. erytheus*, *S. fradia* را می‌توان نام برد. پروتئازهای شبه کیموتریپسین با آنزیم تریپسین اختصار و ترومبین شباهت ساختاری دارند این دسته از آنزیم‌ها نسبت به اسیدهای آمینه بازی به صورت اختصاص در pH=۸ عمل می-

نمایند وزن مولکولی آنها معمولاً ۲۰ کیلو دالتون می‌باشد و نسبت به مهارکنندگان DFP و مهار کنندهٔ تریپسین لوبيا سویا و حساس می‌باشند (۴۷).

۱-۲-۲-۱- پروتئازهای قلیابی

این دسته از سرین پروتئازها توسط انواع گوناگونی از باکتریها، قارچها، مخمرها و کپکها به صورت خارج سلولی تولید می‌شوند و نقش آنها تجزیه مواد پروتئینی محیط غذایی خارج سلول می‌باشد (۴۳). سرین پروتئازهای قلیابی توسط سویه‌های مختلف آرترباکتر، استرپتومیس فلابو باکتر و برخی مخرها مانند *Saccharomyces cerevisiae* و قارچ‌های رشته‌ای *Aspergillus*، *Conidiobolus* و *Neurospora* تولید می‌شوند سرین پروتئازهای قلیابی نسبت به شاخه‌های جانبی اسیدآمینه‌های حلقوی و آب گریز همچون فنیل آلانین، تیروزین و لوسمین به صورت اختصاصی عمل می‌نمایند. pH بهینهٔ فعالیت این دسته از پروتئازها ۱۰ و نقطه ایزوالکتریک حدود ۹ دارند. وزن مولکولی سرین پروتئازهای قلیابی بین ۱۵ تا ۳۰ کیلودالتون می‌باشد و نسبت به حضور مهارکنندگان PMSF,DFP و مهار کنندهٔ پروتئاز سیب‌زمینی حساس می‌باشند.

در میان تمامی میکرووارگانیسم‌های تولید کنندهٔ سرین پروتئازهای قلیابی جنس *Bacillus* بالاترین تولید آنزیمی را دارند و بیشترین کاربرد تجاری پروتئازها مربوط به همین جنس می‌باشد به این جهت این دسته از سرین پروتئازهای قلیابی را در دسته‌ای جداگانه قرار داده و به آنها SUBTILISIN می‌گویند. دو نوع سابتیلیزین نسبت به سایر سابتیلیزین‌ها قدمت و کاربرد تجاری گسترده‌تری دارند که سابتیلیزین کارلزبرگ، سابتیلیزین نوو^۱ و پروتئاز باکتریایی (BPN) Nagase می‌باشد. دو دانشمند به نامهای Lindderstrom, Ottesenlong در سال ۱۹۴۷ برای اولین بار در آزمایشگاه Carlsberg سرین پروتئاز قلیابی را از باکتری *B. licheniformis* جدا نموده که بعدها آنرا سابتیلیزین کارلزبرگ نامیدند بیشترین کاربرد این پروتئاز در افزودنی شوینده‌ها می‌باشد و تولید سالانه آن معادل ۵۰۰ تن است. سابتیلیزین نوو نیز توسط باکتری *B. licheniformis* تولید می‌شود ولی از لحاظ تجاری اهمیت کمتری دارد این آنزیم دارای خصوصیات مشترکی از قبیل وزن مولکولی ۲۷/۵ کیلو دالتون pH بهینهٔ ۱۰ دمای بهینهٔ ۶۰°C دامنهٔ وسیع سوبستراتی و جایگاه کاتالیتیک با توالی سه‌گانه می‌باشد. تفاوت آن‌ها فقط در ۵۸ اسیدآمینه می‌باشد که باعث تفاوت‌هایی همچون عدم احتیاج به یون کلیسم برای فعالیت در سابتیلیزین کارلزبرگ نسیت به سابتیلیزین نو وسیع الطیف بودن دامنهٔ سوبستراتی آنزیم سابتیلیزین کارلزبرگ شده است (۲۰ و ۲۲).

¹ Novo

۱-۲-۴-۳- پروتئازهای شبه سرین کربوکسی پپتیداز II گندم

در این دسته از پروتئازها ساختار چهارم پروتئین در هر خانواده کاملاً متفاوت می‌باشد و اکثرًا در pH بین ۴/۵ تا ۵/۵ فعال می‌باشد. در این دسته پروتئازها به دلیل حضور مناطق کاتالیتیک هیستیدینی پایین می‌باشد (۳۸).

۱-۲-۴-۱-۴- پروتئازهای a-lytic میکسو باکتر

این دسته از آنزیم‌ها فعالیت باکتریولیتیک قوی بر علیه باکتریهای موجود در خاک دارند و توسط گونه‌های *Sporangium* ترشح می‌شوند. pH بهینه فعالیت در این گروه از آنزیم‌ها ۹ می‌باشد و در حضور DFP فعالیتشان مهار می‌شود (۴۲).

۱-۲-۴-۱-۵- پروتئاز استافیلوکوک‌ها

این دسته از پروتئازها توسط باکتری *S. aureus* تولید می‌شوند و دارای ورن مولکولی ۱۲ کیلو دالتون است، محدوده pH فعالیت آنها ۴ تا ۷/۸ می‌باشد و نسبت به مهار کننده DFP حساس هستند (۴۲).

۱-۲-۴-۲- آسپارتیک پروتئازها

این دسته از پروتئازها را به دلیل داشتن حاکم‌تر فعالیت آنزیمی در pH بین ۳ تا ۴ و نقطه ایزوالکتریک ۳ تا ۵/۴ پروتئازهای اسیدی نیز می‌نامند. این دسته از پروتئازها اسید‌های آمینه حلقوی و بزرگ را در هر دو سوی باند پیتیدی برش اختصاصی می‌دهند.

آسپارتیک پروتئازها به سه گروه اصلی پیسین رتروپیسین (A2) آنزیم‌های پاراترووبیروس (A3) تقسیم می‌شوند. گروه‌های A1, A2 ارتباط نزدیکی با یکدیگر دارند در حالیکه با گروه A3 ارتباط آشکاری وجود ندارد (۵۰).

جایگاه فعال در آسپارتیک پروتئازها به شکل موتیف (ASP-Xaa-Gly) می‌باشد که به جای Xaa اسید‌های آمینه سرین و ترئونین می‌توانند جایگزین شوند. آسپارتیک پروتئاز در مقابل ترکیبات Diazoketone از قبیل D-
DAN(Diaza acetyl norlevein mthylester Pepstatin مهار می‌شوند.

۱-۲-۴-۳- سیستئین پروتئازها

این دسته از پروتئازها در پروکاریوت‌ها و یوکاریوت‌ها تولید می‌شوند و فعالیت پروتئولیتیک آنها به جایگاه دوگانه حاوی سیستئین و هیستیدین بستگی دارد. عامل اصلی تمایز در این دسته آنزیم‌ها ترتیب His-cys-his می‌باشد که باعث تفاوت در عملکرد آنها می‌شود. این دسته از پروتئازها فقط در حضور عوامل احیا کننده مانند HCN و یا سیستئین فعال هستند. سیستئین پروتئازها را

براساس محل اثر اختصاصی آنها بر روی زنجیره جانبی اسیدهای آمینه به گروههای شبه پاپائین، شبه تریپسین (محل اثر بر روی آرژین) و گروهی که بر روی اسیدآمینه گلوتامیک اسید اثر دارند تقسیم می‌کنند.

اکثر سیستئین پروتئازها در pH خنثی بالاترین فعالیت را دارند البته استثناهای نیز در سیستئین پروتئازهای لیزوژومی گزارش شده است که در pH اسیدی فعال هستند. این گروه از پروتئازها نسبت به عوامل سولفیدریل PCMB حساس می‌باشد ولی عوامل DFP و Chelate کننده فلزات اثری بر روی آنها ندارند (۴۷).

۱-۲-۲-۴- متالو پروتئازها

شاخص اصلی این گروه از پروتئازها احتیاج به یونهای فلزی با ظرفیت دوگانه برای عمل می‌باشد. این دسته از پروتئازها در گستره وسیعی از موجودات یافت می‌شوند به طوری که کلائزهای موجودات عالی، سموم هموراژ یک مارها و ترمبولیزین باکتریها در این گروه قرار می‌گیرند. پروتئازهای این گروه متشکل از ۳۰ خانواده می‌باشند که ۱۷ خانواده پیتیداز، ۱۲ خانواده اگزوپیتیداز و یک خانواده به نام M3 هر دو خاصیت را دارد متالو پروتئازها براساس فعالیت ویژهای که دارند به چهار گروه دسته‌بندی می‌شوند (۳۳).

۱- متالوپروتئازهای خنثی که تمایل به اسیدهای آمینه آب گریز دارند.

۲- متالوپروتئازها که نسبت به دسته وسیعی از اسیدهای آمینه اختصاصی می‌باشند.

۳- متالوپروتئازهای میکسو باکتر I که pH بھینه فعالیت آنها ۹ و وزن مولکولی ۱۴ کیلو دالتون دارند این دسته از متالوپروتئازها به شکل اختصاصی بر روی پیوندهای اسیدهای آمینه کوچک عمل می‌نمایند و لیزکننده دیواره سلولی باکتریها می‌باشند (۳۳).

۴- متالوپروتئازهای میکسو باکتر II که نسبت به اسیدآمینه لیزین به شکل اختصاصی عمل می‌نمایند ولی روی دیواره باکتری‌ها اثری ندارند. تمامی متالوپروتئازها به دلیل وابستگی به یونهای فلزی دو ظرفیتی در مقابل عوامل chelate کننده‌ای همچون EDTA مهار می‌شوند ولی عوامل سولفیدریل و مهارکننده DFP بر روی آنها اثری ندارد. از متالوپروتئازهای مهم می‌توان به ترمولیزین اشاره نمود که توسط باکتری تولید می‌شود. ترمولیزین پروتئینی تک زنجیره و بدون باند دی‌سولفیدی با وزن مولکولی ۳۴ کیلو دالتون می‌باشد. آرایش فضایی آن به شکل دولوب می‌باشد که در چنگال این لوب‌ها اتم Zn قرار دارد که برای فعالیت آنزیم ضروری می‌باشد و اتم روی به اسیدآمینه هیستیدین متصل می‌باشد این آنزیم در حضور چهار اتم کلسیم می‌تواند به مدت یک ساعت در دمای ۸۰ درجه سانتیگراد پایدا باشد. pH بھینه فعالیت ترمولیزین نیز قلیایی می‌باشد. از سایر متالوپروتئازهای می- توان به آنزیم‌های باکتریهای هوایی مثل *Achromobacter iophageus* و باکتریهای بی‌هوایی همچون کلستریدیوم