

1987



1987



دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

دانشکده علوم زراعی

گروه زراعت و اصلاح نباتات

عنوان پایان نامه :

ارزیابی فعالیت سلولازی در چند جدایه قارچ خاکزی

جهت اخذ درجه کارشناسی ارشد

در رشته بیوتکنولوژی

اساتید راهنما

دکتر غلامعلی رنجبر

دکتر محمد علی تاجیک قنبری

استاد مشاور

دکتر احمد اصغر زاده

نگارش

ابو الفضل لطفی

اسفند ۱۳۸۷

انجمن معلمات مدرسه علمی بزرگ
تسهیل مدرک

۱۳۸۸ / ۵ / ۱۲

۱۲۵۹۷۶

تشکر و قدر دانی

در این مجال بر خود واجب می دانم که از تمامی عزیزانی که اینجانب را در انجام و به اتمام رساندن این تحقیق یاری نمودند کمال تشکر و سپاسگذاری را داشته باشم.

از:

- آقای دکتر غلامعلی رنجبر و آقای دکتر محمد علی تاجیک قنبری اساتید راهنمای اینجانب، به پاس همه تلاش های دلسوزانه و حمایت های علمی و اخلاقی این عزیزان.
- آقای دکتر احمد اصغرزاده، استاد مشاور بنده، به خاطر زحمات بی شائبه و بی منت ایشان.
- اساتید محترم داوری آقایان دکتر پیردشتی، دکتر مهدیان و دکتر بهمنیار به دلیل کمک ایشان در جهت بالا بردن کیفیت این پایان نامه.
- اساتید محترم هیئت علمی دانشکده علوم زراعی به پاس مجالی که در محضرشان علم آموختم.
- پدر، مادر، برادران و خواهرم که گل های زیبای زندگیم هستند.
- دوستان و هم اتاقی های عزیزم مهندس محمد حسن ملکی، مهدی عارف راد و احسان خسروی نیا، میعاد کیا و یعقوب صفدری و محمود عضدی به پاس همه کمک ها، مهربانی ها و به یاد خاطرات خوبی که با این عزیزان در صفحه زندگیم رقم خورد.
- آقای مهندس، پیغام زاده خانم ها مهندس زنگی، مومنی، صمدی و علمداری دوستان و بهترین همکلاسی های دوران تحصیلم.

سپاسگزارم.

- تقدیم به:

آنانی که علم و ایمان را چراغ های همیشه درخشان هدایت بشر می دانند و در راه
اعتلای علم و تهذیب از جان خود نیز دریغ ندارند.

محکم ترین پناهگاه و

مهربان ترین حامی

پدر،

ستاره همیشه دنباله دار

آسمان زندگیم

مادر

و

قلب های مهربان برادران و خواهرم

ارزیابی فعالیت سلولازی در چند جدایه قارچ خاکزی

چکیده

آنزیم‌ها (کاتالیزورهای بیولوژیک) در مصارف بیوتکنولوژیک متعدد مانند کشاورزی ، صنایع غذایی ، تصفیه پساب‌ها و موارد دیگر کاربردهای گوناگونی دارند. آنزیم سلولاز از جمله آنزیم‌های مهم صنعتی می‌باشد که در کشاورزی برای تجزیه ضایعات لیگنوسلولزی، در صنایع غذایی برای کاهش سلولز مواد اولیه غذایی در صنایع کاغذسازی برای نرم کردن چوب و در مصارف مختلف دیگر کاربرد دارد. در تحقیق انجام شده در این پایان‌نامه ، فعالیت سلولازی تعدادی از جدایه های قارچ های خاکزی شامل جنسهای *Mucor* ، *Fusarium* ، *Aspergillus* ، *Penicillium* ، *Botrytis* ، *Cunninghamella* ، *Trichoderma* ، *Rhizopus* ، *Rhizomucor* ، *Absidia* مورد بررسی قرار گرفت. برای این منظور از دو محیط کشت اختصاصی کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC) برای تولید آنزیم سلولاز استفاده شد. چهار روز پس از تلقیح قارچ ها در محیط کشت به کمک معرفها میزان قندهای احیا شونده حاصل از تجزیه سلولز و پروتئین های ترشحي قارچ مورد سنجش قرار گرفتند. نمونه گیری هر سه روز یک بار و به مدت یک ماه انجام شد و نتایج حاصل با نرم افزار SAS تجزیه و تحلیل شد. نتایج نشان داد که از بین تمامی ایزوله های مورد بررسی در محیط کاه گندم بیشترین میزان تولید قند احیا شونده مربوط به ایزوله های *Aspergillus terreus* ، *Trichoderma harzianum* ، *Penicillium digitatum* و بیشترین میزان تولید پروتئین های ترشحي مربوط به ایزوله های *Trichoderma longibrachiatum* و *Fusarium oxysporum* می باشد. همچنین در محیط کربوکسی متیل سلولز (CMC) بیشترین میزان تولید قند احیا شونده مربوط به ایزوله های *Trichoderma harzianum* ، *Aspergillus terreus* ، *Penicillium digitatum* و *Fusarium solani* و بیشترین میزان تولید پروتئین های ترشحي مربوط به ایزوله های *Trichoderma longibrachiatum* و *Aspergillus terreus* می باشد. در بخش دیگر تحقیق ، تأثیر pH روی فعالیت سلولازی ایزوله های برتر مورد بررسی قرار گرفت. بیشترین تولید قندهای احیا شونده و تولید پروتئین های ترشحي در pH های ۵ و ۶ در هر دو محیط کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC) مشاهده شد. در ادامه مطالعات ، آنزیم‌های سلولاز مترشحه توسط ایزوله های برتر در محیط ، با استفاده از غلظت هشتاد درصد نمک سولفات آمونیوم و دیالیز کردن تغلیظ شدند. پروتئین های حاصل از تغلیظ محیط کشت برای بررسی pH و دمای بهینه فعالیت آنزیم و همچنین بررسی خصوصیات الکتروفوریتیک آنزیم های سلولاز، مورد استفاده قرار گرفتند. نتایج بررسی pH و دمای بهینه فعالیت آنزیم های استخراجی از ایزوله های برتر نشان داد که در اکثر این آنزیم ها بیشترین فعالیت مربوط به pH های ۴ تا ۵ و دماهای ۳۵ تا ۵۰ درجه سانتیگراد می باشد. همچنین وزن مولکولی سلولاز های تولیدی در ایزوله *Trichoderma longibrachiatum* ۳۵ و ۵۰ کیلودالتون، در ایزوله *Trichoderma harzianum* ۴۰ و ۵۰ کیلودالتون، در ایزوله *Aspergillus terreus* ۲۸ و ۶۶ کیلودالتون، در ایزوله *Penicillium digitatum* ۴۵ و ۶۰ کیلودالتون، در ایزوله *Fusarium oxysporum* ۲۵ و ۶۶ کیلودالتون و در ایزوله *Fusarium solani* ۵۰ کیلودالتون مشاهده شد.

کلمات کلیدی : آنزیم، سلولاز، کربوکسی متیل سلولز، قند های احیا شونده، پروتئین های ترشحي، خصوصیات الکتروفوریتیک.

صفحه	عنوان
۱	فصل اول- مقدمه
۲	۱-۱- مقدمه
۲	۲-۱- آنزیم ها
۳	۳-۱- طبقه بندی آنزیم ها
۴	۴-۱- ضرورت بررسی آنزیم ها
۴	۵-۱- اهداف تحقیق
۶	فصل دوم- بررسی منابع
۷	۱-۲- سلولز
۷	۱-۱-۲- تاریخچه سلولز
۷	۲-۱-۲- ساختمان شیمیایی سلولز
۹	۳-۱-۲- فرمهای سلولز و شناسایی آنها
۱۰	۴-۱-۲- کربوکسی متیل سلولز (CMC)
۱۰	۵-۱-۲- هیدرولیز سلولز
۱۰	۱-۵-۱-۲- هیدرولیز اسیدی سلولز
۱۰	۲-۵-۱-۲- هیدرولیز آنزیمی سلولز
۱۱	۲-۲- سلولاز ها
۱۱	۱-۲-۲- مکانیزم عمل آنزیم های سلولاز
۱۲	۲-۲-۲- کاربرد سلولازها
۱۳	۳-۲-۲- موجودات تجزیه کننده سلولز
۱۳	۴-۲-۲- تولید آنزیم سلولاز در قارچ ها
۱۶	۵-۲-۲- مکانیسم عمل آنزیم های سلولاز قارچی
۱۸	۶-۲-۲- خالص سازی سلولاز ها از قارچهای مختلف
۲۷	فصل سوم- مواد و روش ها
۲۸	۱-۳- کشت قارچ ها
۲۸	۲-۳- طرز تهیه محیط کشت های اختصاصی آنزیم سلولاز
۲۸	۱-۲-۳- محیط کشت کربوکسی متیل سلولز (CMC)
۲۹	۲-۲-۳- محیط کشت کاه گندم
۲۹	۳-۳- تلقیح و شرایط انکوباسیون محیط های کشت
۲۹	۴-۳- تعیین غلظت کلی قند های احیا شونده به روش مس-آرسنات مولیبدات (قندسنجی) ..
۲۹	۱-۴-۳- تهیه محلولهای معرف قند
۲۹	۱-۱-۴-۳- محلول I

۳۰ ۳-۴-۱-۲- محلول II
۳۰ ۳-۴-۱-۳- محلول III
۳۰ ۳-۴-۱-۴- محلول IV
۳۰ ۳-۴-۱-۵- محلول V
۳۰ ۳-۴-۱-۶- محلول آرسنات مولیبدات
۳۱ ۳-۴-۲- منحنی استاندارد قندسنجی
۳۱ ۳-۵-۵- تعیین غلظت کلی پروتئین های احیا کننده به روش برادفورد
۳۱ ۳-۵-۱- منحنی استاندارد پروتئین سنجی
۳۲ ۳-۶-۶- تعیین pH بهینه برای تولید سلولاز در ایزوله های برتر
۳۲ ۳-۷-۷- نحوه تغلیظ آنزیم های سلولولیتیک
۳۲ ۳-۷-۱- رسوب با سولفات آمونیوم
۳۲ ۳-۷-۲- رسوب با استون
۳۳ ۳-۷-۳- آماده سازی و نگهداری کیسه دیالیز
۳۳ ۳-۸- الکتروفورز پروتئین ها در ژل اکریلامید
۳۳ ۳-۹- رنگ آمیزی ژل با کوماسی بلو R-250
۳۴ ۳-۱۰- تست تأیید آنزیم
۳۴ ۳-۱۱- تعیین pH بهینه برای فعالیت سلولازهای استخراج شده از ایزوله های برتر
۳۴ ۳-۱۲- تعیین دمای بهینه برای فعالیت سلولازهای استخراج شده از ایزوله های برتر
۳۵ ۳-۱۳- مدل آمار
۳۵ ۳-۱۴- آنالیز آماری داده ها
۳۶ فصل چهارم- نتایج
۳۷ ۴-۱-۱- قند سنجی
 ۴-۱-۱- تجزیه واریانس داده های قند سنجی در محیط کشت کربوکسی متیل سلولز (CMC)
۳۷ و گاه گندم
۳۷ ۴-۱-۲- مقایسه میانگین داده های قند سنجی ایزوله های مختلف
۳۸ ۴-۱-۳- مقایسه میانگین داده های قند سنجی در محیط کشت های مختلف
 ۴-۱-۴- مقایسه میانگین داده های قند سنجی بین ایزوله ها مختلف و محیط کشت کربوکسی
۳۸ متیل سلولز (CMC) و گاه گندم
 ۴-۱-۵- نوسان میزان قندهای احیا شونده تولید شده توسط ایزوله های برتر در دوره های
۳۸ مختلف نمونه برداری در محیط کشت کربوکسی متیل سلولز (CMC) و گاه گندم
۳۹ ۴-۲-۲- پروتئین سنجی
 ۴-۲-۱- تجزیه واریانس داده های پروتئین سنجی در محیط کشت کربوکسی متیل سلولز
۳۹ (CMC) و گاه گندم

۳۹ ۲-۲-۴- مقایسه میانگین داده های پروتئین سنجی در ایزوله های مختلف
۳۹ ۳-۲-۴- مقایسه میانگین داده های پروتئین سنجی در محیط کربوکسی متیل سلولز (CMC) و گاه گندم
۴۰ ۴-۲-۴- مقایسه میانگین داده های پروتئین سنجی بین ایزوله ها مختلف و محیط کشت کربوکسی متیل سلولز (CMC) و گاه گندم
۴۰ ۵-۲-۴- نوسان میزان پروتئین های ترشحاتی تولید شده توسط ایزوله های برتر در دوره های مختلف نمونه برداری در محیط کشت کربوکسی متیل سلولز (CMC) و گاه گندم
۴۷ ۳-۴- تعیین pH بهینه برای تولید سلولاز در ایزوله های برتر
۵۱ ۴-۴- تعیین pH بهینه برای فعالیت سلولازی آنزیم های استخراجی از ایزوله های برتر
۵۴ ۵-۴- تعیین دمای بهینه برای فعالیت سلولازی آنزیم های استخراجی از ایزوله های برتر
۵۸ ۶-۴- نتایج الکتروفورز و تست تایید آنزیم در ایزوله های برتر
۶۴ فصل پنجم- بحث
۶۵ ۱-۵- مقایسه جدایه ها بر اساس نتایج قند سنجی
۶۶ ۲-۵- مقایسه جدایه ها بر اساس نتایج پروتئین سنجی
۶۸ ۳-۵- مقایسه محیط های کشت بر اساس نتایج قندسنجی و پروتئین سنجی
۶۹ ۴-۵- بررسی نوسان میزان پروتئین های تام محیط در روز های مختلف در ایزوله های برتر
۷۰ ۵-۵- بررسی نوسان میزان قندهای احیاشونده محیط در روزهای مختلف در ایزوله های برتر
۷۰ ۶-۵- بررسی pH بهینه برای تولید آنزیم
۷۱ ۷-۵- بررسی pH بهینه برای فعالیت آنزیم
۷۲ ۸-۵- بررسی دمای بهینه برای فعالیت آنزیم
۷۳ ۹-۵- خصوصیات الکتروفورتیک سلولازهای آنزیم های حاصل از ایزوله های برتر
۷۳ ۱-۹-۵- <i>Trichoderma longibrachiatum</i>
۷۴ ۲-۹-۵- <i>Trichoderma harzianum</i>
۷۴ ۳-۹-۵- <i>Aspergillus terreus</i>
۷۵ ۴-۹-۵- <i>Penicillium digitatum</i>
۷۵ ۵-۹-۵- <i>Fusarium solani</i> و <i>Fusarium oxysporium</i>
۷۶ ۱۰-۵- نتیجه گیری
۷۷ ۱۱-۵- پیشنهادات
۷۸ منابع
۸۷ چکیده انگلیسی

صفحه	عنوان
	فصل دوم- بررسی منابع
۷	شکل ۱-۲ ساختار مولکولی سلولز
۸	شکل ۲-۲ ساختار بلوری سلولز
۹	شکل ۳-۲ زیر واحد های سلولز
۱۲	شکل ۴-۲ سه گروه آنزیم سلولاز و نحوه فعالیت آنها
	فصل چهارم- نتایج
۴۳	شکل ۱-۴ مقایسه میانگین داده های قند سنجی در اثرات متقابل بین ایزوله ها و محیط کشت های مختلف کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC)
۴۴	شکل ۲-۴ مقایسه میانگین داده های پروتئین سنجی در اثرات متقابل بین ایزوله ها و محیط کشت های مختلف کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC)
۴۵	شکل ۳-۴ نوسان میزان پروتئین های تام آزاد شده ایزوله های برتر در محیط کربوکسی متیل سلولز (CMC) در روز های مختلف پس از تلقیح
۴۵	شکل ۴-۴ نوسان میزان پروتئین های تام آزاد شده ایزوله های برتر در محیط کاه گندم در روز های مختلف پس از تلقیح
۴۶	شکل ۵-۴ نوسان میزان قند های احیا شونده آزاد شده توسط ایزوله های برتر در محیط کربوکسی متیل سلولز (CMC) در روز های مختلف پس از تلقیح
۴۶	شکل ۶-۴ نوسان میزان قند های احیا شونده آزاد شده توسط ایزوله های برتر در محیط کاه گندم در روز های مختلف پس از تلقیح
۴۷	شکل ۷-۴ میزان قند های احیا شونده آزاد شده در pH های مختلف توسط جدایه <i>Aspergillus terreus</i> در محیط کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC)
۴۸	شکل ۸-۴ میزان قند های احیا شونده آزاد شده در pH های مختلف توسط جدایه <i>Trichoderma harzianum</i> در محیط کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC)
۴۸	شکل ۹-۴ میزان قند های احیا شونده آزاد شده در pH های مختلف توسط جدایه <i>Fusarium Solani</i> در محیط کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC)
۴۹	شکل ۱۰-۴ میزان قند های احیا شونده آزاد شده در pH های مختلف در جدایه های <i>Penicillium digitatum</i> در محیط کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC)
۴۹	شکل ۱۱-۴ میزان پروتئین های تام آزاد شده در pH های مختلف توسط جدایه <i>Trichoderma longibrachiatum</i> در محیط کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC)
۵۰	شکل ۱۲-۴ میزان پروتئین های تام آزاد شده در pH های مختلف توسط جدایه <i>Aspergillus terreus</i> در محیط کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC)
۵۰	شکل ۱۳-۴ میزان پروتئین های تام آزاد شده در محیط در pH های مختلف در جدایه <i>Fusarium oxysporum</i> در محیط کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC)
۵۱	شکل ۱۴-۴ تاثیر pH روی فعالیت سلولازهای استخراجی از دو محیط کاه گندم و کربوکسی

- متیل سلولز (CMC) تولید شده توسط جدایه *Trichoderma longibrachiatum*
شکل ۴-۱۵ تاثیر pH روی فعالیت سلولازهای استخراجی از دو محیط کاه گندم و کربوکسی
۵۲ متیل سلولز (CMC) تولید شده توسط جدایه *Trichoderma harzianum*
شکل ۴-۱۶ تاثیر pH روی فعالیت سلولازهای استخراجی از دو محیط کاه گندم و کربوکسی
۵۲ متیل سلولز (CMC) تولید شده توسط جدایه *Aspergillus terreus*
شکل ۴-۱۷ تاثیر pH روی فعالیت سلولازهای استخراجی از دو محیط کاه گندم و کربوکسی
۵۳ متیل سلولز (CMC) تولید شده توسط جدایه *Penicillium digitatum*
شکل ۴-۱۸ تاثیر pH روی فعالیت آنزیم های استخراجی از *Fusarium Solani* در محیط
۵۳ کربوکسی متیل سلولز (CMC).....
شکل ۴-۱۹ تاثیر pH روی فعالیت آنزیم های استخراجی از *Fusarium oxysporum* در
۵۴ محیط کاه گندم.....
شکل ۴-۲۰ تاثیر دما روی فعالیت آنزیم های استخراجی از دو محیط کاه گندم و کربوکسی
۵۵ متیل سلولز (CMC) تولید شده توسط جدایه *Trichoderma longibrachiatum*
شکل ۴-۲۱ تاثیر دما روی فعالیت آنزیم های استخراجی از دو محیط کاه گندم و کربوکسی
۵۵ متیل سلولز (CMC) تولید شده توسط جدایه *Trichoderma harzianum*
شکل ۴-۲۲ تاثیر دما روی فعالیت آنزیم های استخراجی از دو محیط کاه گندم و کربوکسی
۵۶ متیل سلولز (CMC) تولید شده توسط جدایه *Aspergillus terreus*
شکل ۴-۲۳ تاثیر دما روی فعالیت آنزیم های استخراجی از دو محیط کاه گندم و کربوکسی
۵۶ متیل سلولز (CMC) تولید شده توسط جدایه *Penicillium digitatum*
شکل ۴-۲۴ تاثیر دما روی فعالیت آنزیم های استخراجی *Fusarium Solani* از محیط
۵۷ کربوکسی متیل سلولز (CMC).....
شکل ۴-۲۵ تاثیر دما روی فعالیت آنزیم های استخراجی *Fusarium oxysporum* از محیط کاه
۵۷ گندم.....
شکل ۴-۲۶ نقوش باندهای الکتروفورزی محصول استخراج پروتئین از ایزوله
۵۹ *Trichoderma longibrachiatum* در محیط کشت کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC).....
شکل ۴-۲۷ نقوش باندهای الکتروفورزی محصول استخراج پروتئین از ایزوله
۶۰ *Trichoderma harzianum* در محیط کشت کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC).....
شکل ۴-۲۸ نقوش باندهای الکتروفورزی محصول استخراج پروتئین از ایزوله
۶۱ *Aspergillus terreus* در محیط کشت کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC).....
شکل ۴-۲۹ نقوش باندهای الکتروفورزی محصول استخراج پروتئین از ایزوله
۶۲ *Penicillium digitatum* در محیط کشت کاه گندم و کربوکسی متیل سلولز (CMC).....
شکل ۴-۳۰ نقوش باندهای الکتروفورزی محصول استخراج پروتئین از ایزوله
۶۳ *Fusarium solani* در محیط کشت کاه گندم و ایزوله *Fusarium solani* در محیط
کربوکسی متیل سلولز (CMC).....

	فصل اول - مقدمه	
۳	جدول ۱-۱ مقایسه خصوصیات آنزیم‌های برون سلولی و درون سلولی.....	
	فصل چهارم - نتایج	
	جدول ۱-۴ نتایج تجزیه واریانس داده‌های قند سنجی و پروتئین سنجی در محیط کشت	
۴۱	کربوکسی متیل سلولز (CMC) و کاه گندم	
	جدول ۲-۴ مقایسه میانگین داده های قند سنجی و پروتئین سنجی در محیط کشت های	
۴۱	کربوکسی متیل سلولز (CMC) و کاه گندم	
۴۲	جدول ۳-۴ مقایسه میانگین داده های قند سنجی و پروتئین سنجی در ایزوله های مختلف	

فصل اول

مقدمه

پلی ساکارید ها پلیمرهای کربوهیدراتی شامل دها، صدها و یا هزاران واحد منوساکارید می باشد. اغلب پلی ساکارید های معمولی حاوی گلوکز به عنوان واحد منوساکاریدی ساختارشان می باشند. پلی ساکارید ها به وسیله گیاهان، جانوران و انسان سنتز شده و دارای دو وظیفه مهم هستند: برخی پلی ساکاریدها به منظور ذخیره انرژی شیمیایی به کار می روند و برخی دیگر دارای وظیفه ساختمانی هستند. دیواره سلولی گیاهان متشکل از ترکیبات پلی ساکاریدی هستند که بیش از ۹۰٪ دیواره سلولی را می سازند و به سه گروه سلولز، همی سلولز و پکتین تقسیم می شوند (۵۶). سلولز مهمترین پلی ساکارید دیواره سلولی و یکی از فراوان ترین هیدروکربن های موجود در طبیعت است که حدود ۴۰٪ از کل توده زنده گیاهی را تشکیل می دهد. سلولز از یک پلیمر خطی β -۱ و ۴ پیوسته شده با باقیمانده های D- گلوکز تشکیل شده است. نقش اصلی پلیمر سلولز، تأمین استحکام دیواره سلولی گیاه می باشد (۸۸). بسیاری از موجودات قادر به هضم سلولز نیستند و آن را بدون تغییر دفع می کنند اما برخی جانوران مثل نشخوارکننده ها و موریانه ها می توانند سلولز را به کمک میکروارگانیسم هایی که در دستگاه گوارش آنها زندگی می کنند، هضم کنند. این میکروارگانیسمها با آزاد کردن آنزیم هایی به هضم سلولز کمک می کنند.

۱-۲- آنزیم ها

آنزیم ها پروتئین هایی در نقش کاتالیزور هستند که کمترین میزان انرژی مورد نیاز برای انجام یک واکنش را بدون اینکه استفاده شوند فراهم می کنند. آنزیم ها در نیمه دوم قرن ۱۹ کشف شده و پس از آن در فرایندهای صنعتی متعدد بکار گرفته شده اند. با پیشرفت هایی در زمینه بیوتکنولوژی در طی ۳ دهه گذشته در زمینه ژنتیک و مهندسی پروتئین، آنزیم ها جایگاه خود را در بسیاری از فرایندهای صنعتی جدید پیدا کرده اند. آنزیم های میکروبی بطور روزمره در بسیاری بخشهای صنعتی اقتصادی مرتبط با عوامل محیطی استفاده می شوند (۱۷).

سابقه استفاده از فرآیندهای مرتبط با آنزیم ها به تمدنهای قدیمی برمی گردد. بشر از قدیم متوجه نقش بعضی موجودات در فرآوری برخی مواد غذایی بوده که البته امروز مشخص گردیده آنزیم های مترشح آنها در تبدیل کیفیت و تولید محصول جدید نقش داشته اند. افزایش دانش انسان و پیشرفت های بدست آمده در کنار آن، امکان جداسازی و استفاده از آنزیمها در غیاب ارگانسیم منبع یا مولد را فراهم کرده است تا جایکه برخی از آنها به کالا های تجارتي گران قیمتی تبدیل شده اند. غالب آنزیم های صنعتی منشأ میکروارگانسمی و به ویژه قارچی دارند (۳۱).

۱-۳- طبقه بندی آنزیم ها

آنزیمها بر اساس اینکه در کجا توسط میکروارگانسیمها ترشح شوند به دو گروه برون سلولی^۱ و درون سلولی^۲، تقسیم می شوند. کوپر (۱۹۸۳) بیان کرد که آنزیم ها معمولاً برون سلولی بوده، وزن مولکولی پایینی داشته، بسیار مقاوم بوده و ممکن است در چندین شکل با عملکرد مشابه^۳ تولید شده باشند و در اندازه، مقاومت و توانایی تجزیه دیواره سلولی، و تنظیم و وظیفه با هم اختلاف دارند.

آنزیم های برون سلولی که در محیط بیرون از سلول ها قرار دارند و ترشح می شوند، غالباً محلول در آب^۴ هستند، بنابراین می توان آنها را به آسانی و سرعت از محیط کشت استخراج و خالص سازی کرد. برخی خصوصیات آنزیم های برون سلولی و درون سلولی در جدول زیر نشان داده شده است:

جدول ۱-۱: مقایسه خصوصیات آنزیم های برون سلولی و درون سلولی.

آنزیم های برون سلولی	آنزیم های درون سلولی
به راحتی جداسازی می شوند	بسیار سخت جداسازی می شوند
جهت استخراج احتیاجی به له کردن سلول ها نیست و به مقدار زیادی در محیط اطراف سلول ها ترشح می شود	تک تک سلول ها باید شکسته شوند تا آنزیم ها از آنها رهاسازی شوند
اغلب ترشح اختصاصی است، یا به همراه مقدار کمی از سایر آنزیم ها	مجبور هستیم سلول ها را از سلول های نخاله و سایر آنزیم ها و مواد شیمیایی دیگر جدا سازی نماییم
بسیار مقاوم	غالباً مقاوم
خالص سازی و جداسازی آن آسان و ارزان است	خالص سازی و جداسازی آن سخت و گران است

۱- Extracellular

۲- Intracellular

۳- Isozyme

۴- Hydrolytic

۴-۱- ضرورت بررسی آنزیم‌ها:

با وجود توسعه جهانی صنعت تولید و تهیه آنزیم، این صنعت در کشور ما هنوز رونق نیافته است و همچنان آنزیم‌های پر مصرف مورد استفاده در صنایع غذایی، نساجی، پاک کننده ها و داروسازی از طریق واردات تامین می شود. علت اصلی این عقب ماندگی نبود تحقیق و اطلاعات داخلی کافی است. نکته قابل توجه دیگر اینکه غالب اطلاعات کلیدی و بویژه جدایه‌هایی که تولید مقادیر بالایی آنزیم می‌کنند، به هیچ عنوان در اختیار مصرف‌کنندگان یا مشتریان تجاری قرار نمی‌گیرد و در تمام دنیا به عنوان منابع سری و محرمانه از آنها حفاظت می‌شود. تنها راه خروج از این وضع بدست آوردن دانش و منابع تولید بومی و داخلی است. در این تحقیق تلاش خواهد شد اطلاعات پایه و زیربنایی مورد نیاز، تولید و در اختیار سایر محققین قرار گیرد.

امروزه قریب به چهار هزار آنزیم شناخته شده است که دویست آنزیم از بین آنها استفاده تجاری و صنعتی دارند (۱۷). تا سالهای دهه ۱۹۶۰ تجارت آنزیم‌های صنعتی فقط شامل چند میلیون دلار بود اما از آن زمان تا به حال بازار جهانی آنزیم‌های صنعتی رشد فوق العاده‌ای یافته است. همچنین موارد استفاده از آنزیم های صنعتی نیز همزمان با دستکاری‌هایی در ساختمان آنها در تمام دنیا توسعه یافته و هم اکنون نیز در حال گسترش است (۸۷). تقاضای جهانی آنزیم‌ها توسط ۱۲ تولیدکننده بزرگ و ۴۰۰ تهیه کننده کوچک برآورده می‌شود. بیش از ۶۰٪ آنزیم‌های صنعتی جهان در اروپا تولید می‌شوند و حداقل ۷۵٪ آنزیم‌های صنعتی هیدرولیتیک^۱ هستند که سلولازها از آن جمله هستند (۷۵).

۵-۱- اهداف تحقیق

در این تحقیق جدایه های مختلف مربوط به هفت جنس قارچی که از مناطق مختلف کشور جمع آوری شده برای فعالیت سلولازی مورد ارزیابی قرار خواهند گرفت. با انتخاب جدایه های برتر به لحاظ فعالیت سلولولیتیکی، زمان و pH پیک ترشح آنزیم در این جدایه ها تعیین خواهد شد. سپس با

^۱-Hydrolytic

استخراج آنزیم های ترش‌حی قارچ ها از محیط کشت های اختصاصی ترشح این آنزیم خصوصیات
همچون pH بهینه آنزیم و همچنین خصوصیات الکتروفورتیکی این آنزیم ها بررسی خواهد شد.

فصل دوم

بررسی منابع

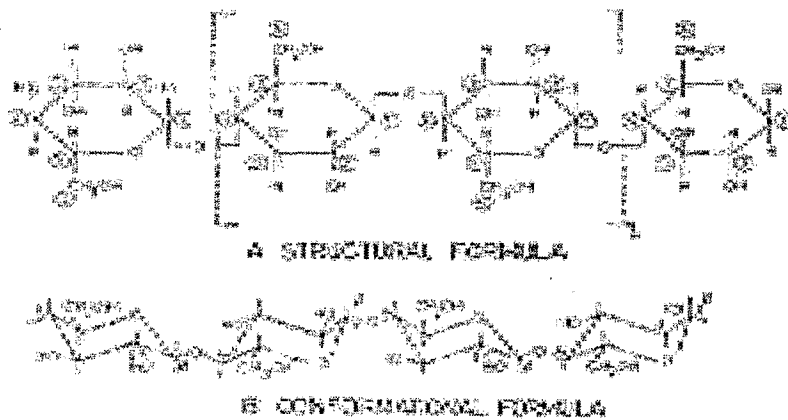
۲-۱- سلولز

۲-۱-۱- تاریخچه سلولز

سلولز در سال ۱۸۳۸ توسط آنسلمی^۱ شیمیدان فرانسوی کشف شد که آن را از مواد گیاهی جدا کرد و فرمول شیمیایی آن را تعیین نمود. سلولز برای اولین بار به طور موفقیت آمیزی برای تولید پلیمر ترموپلاستیک توسط کارخانه هیات^۲ در سال ۱۸۷۰ بکار برده شد. هرمن و استادینگر^۳ ساختار پلیمر سلولز را در سال ۱۹۲۰ تعیین کردند. این ترکیب به طور شیمیایی در سال ۱۹۹۲ (بدون بکار بردن هیچ نوع آنزیمی) به وسیله کوبایاشی و شودا^۴ سنتز شد.

۲-۱-۲- ساختار شیمیایی سلولز

سلولز یا α -D-گلوکان، پلیمر پیوند شده α -D-۱-۴ گلوکز می باشد (شکل ۱-۲)، که از انرژی خورشیدی و دی اکسید کربن طی فرایند فتوسنتز تولید می شود (۱۹).



شکل ۱-۲: ساختار مولکولی سلولز

۱- Anselme (1838)

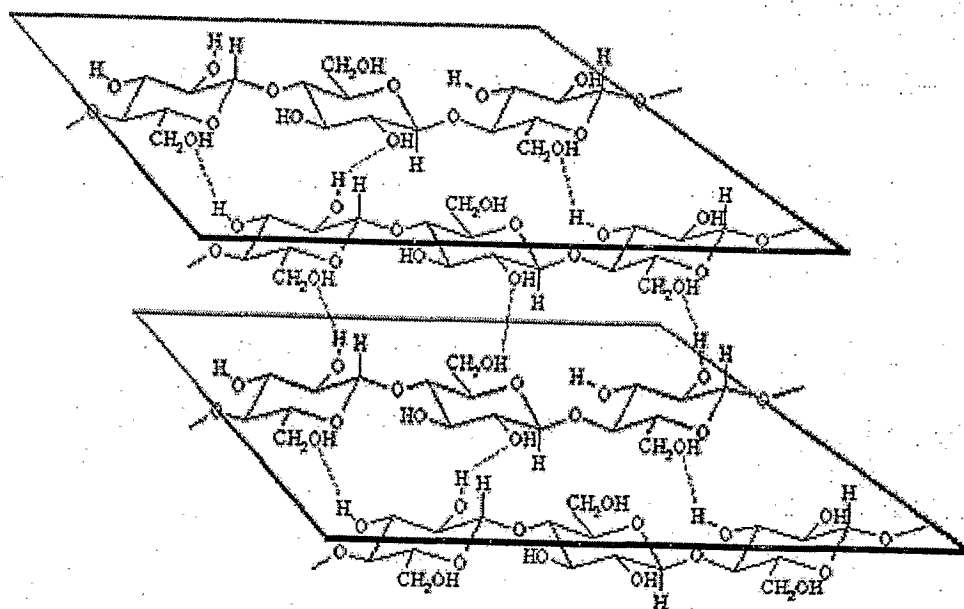
۲- Hyatt factory (1870)

۳- Hermann & Staudinger (1920)

۴- Kobayashi & shoda (1992)

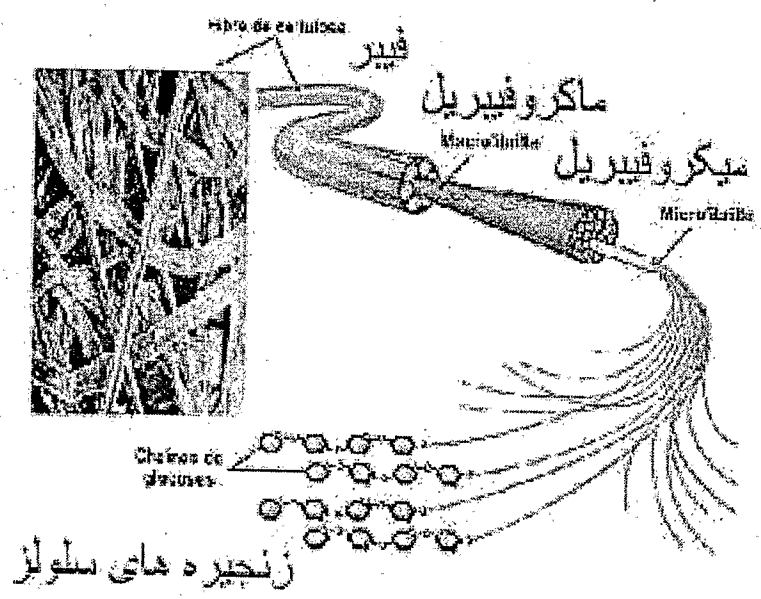
فتوسنتز جریانی است که به میزان $10^1 \times 7/2$ تن وزن خشک سلولز تولید می‌کند (۵۱). سلولز فراوان‌ترین پلی ساکارید طبیعت و حدود ۳۳ درصد کل مواد گیاهی را تشکیل می‌دهد و به همراه یک همی سلولز بنام زیلان در دیواره‌های سلول‌های گیاهی به طور چسبیده به هم قرار دارند. سلولز علاوه بر سلول هالی گیاهان سبز در تعدادی از آنگها و اوومیست ها نیز وجود دارد (۱۸).

در مولکول سلولز مولکولهای β - گلوکز نسبت به یکدیگر چرخش 180° درجه‌ای دارند. ضمن برقراری اتصال بین دو مولکول β - گلوکز از OH متصل به کربن ۴ یک مولکول و OH کربن شماره ۱ مولکول بعدی یک مولکول آب جدا می‌شود و پل اکسیژنی برقرار می‌شود. از سوی دیگر در مولکول سلولز امکان برقراری پیوندهای هیدروژنی نیز وجود دارد (شکل ۲-۲). پیوستن دو مولکول β - گلوکز موجب تشکیل یک مولکول سلوبیوز می‌شود (۷).



شکل ۲-۲ ساختمان بلوری سلولز

هر ۵ مولکول سلوبیوز با آرایش فضایی مکعبی شکل ، بلور سلولز را بوجود می‌آورند و از مجموعه بلورهای سلولز ، رشته ابتدایی یا میسل^۱ سلولز تشکیل می‌شود. مجموعه میسلها ، میکروفیبریل^۲ سلولزی را بوجود می‌آورند که قطری حدود ۲۵ نانومتر دارد. از مجموع حدود ۲۰ میکروفیبریل ، ماکروفیبریل^۳ سلولزی تشکیل می‌شود (شکل ۲-۳). فیبرهای سلولزی نامحلول در آب شامل هر دو نوع پیوند هیدروژنی داخل و خارج زنجیره ای می‌شود (۸).



شکل ۲-۳ زیر واحد های سلولز

۲-۱-۳- فرم های سلولز و شناسایی آنها

α - سلولز: این فرم از سلولز در محلول ۱۷/۵ درصد از هیدروکسید سدیم در بیست درجه سانتیگراد حل نمی‌شود.

β - سلولز: β - سلولز در این محلول حل شده اما به محض اسیدی کردن محلول ته‌نشین می‌شود.

۱- Misel
 ۱- Microfibril
 ۲- Macrofibril