

شناسایی ژنتیکی مخمرهای مقاوم به سیکلوهگرامید جداسازی شده از محصولات لبنی سنتی

فاطمه نجاتی^{۱*}، جوانا فلیس^۲، مهدی بابایی^۳، فابیو فراچتی^۲، مارتا تبالدی^۲، ساندرا توریانی^۲، اشکان تاجبخش^۴، وحید براتی^۴، سیروس جلیل^۴

۱- مریبی-عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد، دانشکده کشاورزی

۲- دانشکده بیوتکنولوژی، دانشگاه ورونا، ایتالیا

۳- مریبی-عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد، دانشکده کشاورزی

۴- فارغ التحصیل دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهرکرد

(تاریخ دریافت: ۹۲/۲/۲۳ تاریخ پذیرش: ۹۲/۱۰/۸)

چکیده

محصولات لبنی تولید شده به روش‌های سنتی دارای فلور میکروبی بسیار پیچیده‌ای شامل میکروارگانیسم‌های همچون باکتری‌های اسید لاتیک و مخمرها هستند. روش رایج برای شناسایی باکتری‌های اسید لاتیک عبارت است از کشت دادن آنها در محیط کشت‌هایی حاوی آنتی‌بیوتیک سیکلوهگرامید، که با مهار سترز پروتئین از رشد مخمرها جلوگیری می‌کند. با این حال، برخی از مخمرها مقاومت طبیعی و یا اکتسابی به این آنتی‌بیوتیک نشان داده و بنابراین به صورت انتخابی بر روی محیط رشد می‌کنند. در این تحقیق تلاش شد تا این گروه از مخمرها از محصولات لبنی جداسازی و شناسایی شوند. بدین منظور ۲۵ نمونه محصول لبنی تولید شده به صورت سنتی در محیط کشت ام.آرس حاوی ۰/۰۱ درصد سیکلوهگرامید کشت داده و پس از گرمخانه‌گذاری ۴۸ ساعت در ۳۰°C. ۳۲ کلونی که از لحاظ ظاهری به مخمرها شباهت داشتند برداشته شدند. انجام تست کاتالاز و بررسی‌های میکروسکوپی نشان‌دهندهٔ حضور ۱۹ مخمر در میان ۳۲ جدایه بود. پس از استخراج DNA ژنومی از هر جدایه، PCR به منظور تکثیر تصادفی قطعات RAPD-PCR (DNA) با استفاده از آغازگر M13 انجام شد تا اطلاعاتی درمورد خویشاوندی ژنتیکی میان جدایه‌ها بدست آید. مقایسه چشمی الگوهای باندی RAPD-PCR بدست آمده منجر به انتخاب ۵ مخمر به عنوان نماینده برای شناسایی بیشتر شد. در ادامه، آغازگرهای IST1 و IST4 برای تکثیر اختصاصی استفاده شدند و محصولات PCR پس از خالص‌سازی مورد آنالیز توالی‌بایی قرار گرفتند. نتایج توالی‌بایی نشان داد که همگی مخمرهای جدا شده به گونه کلایرورومایسنس مارکسیانوس تعلق دارند که گونه‌ای با توانایی تکنولوژیکی بالا است.

کلید واژه گان: محصولات لبنی سنتی، مخمرهای مقاوم به سیکلوهگرامید، شناسایی ژنتیکی، کلایرورومایسنس مارکسیانوس

* مسئول مکاتبات: f_nejati@ag.iut.ac.ir

رشد در حضور ۱٪ درصد سیکلوهگرامید هستند و در حضور ۰٪ درصد سیکلوهگرامید علاوه بر مخمرها فوق گونه کاندیدا همولوژنی^{۱۰} نیز قادر به رشد است [۵]. نتایج مشابهی توسط یالسین و همکاران در سال ۲۰۰۹ گزارش شده است [۶].

شناسایی مخمرها به صورت سنتی براساس استفاده از آزمون‌های فنوتیپی است که دارای معایبی همچون زمان بر بودن، نیاز به نیروی کار زیاد و تکرار پذیری کم است. از سوی دیگر، درستی نتایج بدست آمده با روش‌های سنتی به شرایط فیزیولوژیکی و مرحله رشد مخمر بستگی دارد [۴]. پیشرفت‌های اخیر در زمینه بیولوژی مولکولی توانسته است بر این محدودیت‌ها غلبه کرده و روش‌های مختلفی به منظور شناسایی سریع‌تر و دقیق‌تر میکرووارگانیسم‌ها معرفی کند. از میان روش‌های سریع، می‌توان به تکثیر تصادفی قطعات ^{۱۱}DNA (RAPD)، ژل الکتروفورز در میدان الکتریکی ضربان‌دار^{۱۲} (PFGE) و توالی‌بایی ژن‌های اختصاصی اشاره کرد. در این میان، در روش RAPD که معمولاً از یک آغازگر^{۱۳} کوچک برای تکثیر تصادفی قطعاتی از DNA استفاده می‌شود، به عنوان یک بسیار روش سریع توانایی خوبی در نمایاندن تفاوت‌های ژنتیکی در میان گونه‌های نزدیک به هم دارد [۸-۷].

در اکثر مناطق روستایی معمولاً محصولات لبنی به صورت خانگی تولید و مصرف می‌شود. تولید این محصولات معمولاً در شرایط محیطی انجام گرفته که ریسک آلودگی با مخمرهای مختلف را افزایش می‌دهد. بنابراین در این تحقیق، به منظور ارزیابی فلور مخمرهای مقاوم به سیکلوهگرامید، این محصولات مورد استفاده قرار گرفتند. بنابر بررسی‌های انجام شده در منابع، این تحقیق اولین گزارش در رابطه با شناسایی ژنتیکی فلور مخمری محصولات لبنی ایران است.

۱- مقدمه

مخمرها یکی از ارکان اصلی فلور میکروبی محصولات غذایی غیراستریل به شمار می‌روند. در برخی از محصولات لبنی همچون نوشیدنی کفیر و کوئیس حضور مخمرها نقش مهمی در بهبود خصوصیات حسی محصول و همچنین تحریک رشد باکتری‌های اسید لاتکتیک دارد [۱]. با این حال، در برخی از دیگر محصولات لبنی، مخمرها میکروفلور نامطلوب به شمار می‌روند. مخمرها به خوبی در دمای پایین رشد کرده و تعدادی از آنها قادر به شکستن لاكتوز هستند و بنابراین محصولات لبنی محیط مناسبی برای رشد آنها به شمار می‌رود. همچنین این دسته از محصولات معمولاً pH اسیدی دارند که برای رشد مخمرها مطلوب است [۲]. طبق بررسی‌های انجام شده گونه‌های اصلی مخمرهای آلوده کننده محصولات لبنی اغلب به جنس‌های کاندیدا^۱، دباریومایسنس^۲، مایکودرمآ^۳، ساکارومایسنس^۴ و رودوتروولا^۵ تعلق دارند [۴-۳].

حضور مخمرهای ناخواسته اغلب مشکلاتی در محصول ایجاد می‌کند. این مخمرها نه تنها باعث ایجاد فساد و کاهش عمر نگهداری محصول می‌شوند، بلکه طی فرایند شمارش باکتری‌های اسید لاتکتیک و آغازگرها و یا جداسازی آنها از محیط کشت نیز ایجاد مزاحمت می‌کنند. در مورد اخیر، به منظور جلوگیری از رشد آنها در محیط کشت معمولاً از آنتی بیوتیک سیکلوهگرامید^۶ استفاده می‌شود. با این وجود برخی از مخمرها نسبت به این آنتی بیوتیک مقاومت نشان می‌دهند.

مقاومت به سیکلوهگرامید در میان مخمرها چندان شایع نیست. کورباچی و همکاران در سال ۲۰۱۲ پس از جداسازی مخمرهای موجود در پنیرهای ساخته شده به صورت سنتی گزارش کردند که تنها گونه‌های کاندیدا زیانوئیس^۷، کلاییورو مایسنس مارکسیانوس^۸ و پیچیا گوییلیرموندی^۹ قادر به

1. *Candida*

2. *Debaryomyces*

3. *Mycoderma*

4. *Saccharomyces*

5. *Rhodotorula*

6. *Cycloheximide*

7. *Candida zeylanoides*

8. *Kluyveromyces marxianus*

9. *Pichia guilliermondii*

10. *Candida haemulonii*

11. Randomly Amplified Polymorphic DNA (RAPD)

12. Pulsed Field Gel Electrophoresis (PFGE)

13. Primer

استفاده از گلیسروول ۲۰ درصد در دمای -۸۰ درجه سانتیگراد نگهداری شدند.

۳-۲- استخراج DNA

برای تهیه ماده ژنتیکی DNA مورد استفاده در آزمون‌های PCR، ۲ میلی‌لیتر از کشت تازه هر مخمر سانتریفیوژ شد (۵ دقیقه در rpm ۱۲۰۰۰) و سپس پلت با سرم فیزیولوژی استریل یک بار شسته شد. استخراج DNA ژنومی با استفاده از کیت استخراج Bacterial Genomic DNA GeneEluentTM (سیگما) انجام شد. استخراج براساس دستورالعمل شرکت تولید کننده کیت انجام گرفت. پس از استخراج، به منظور اطمینان از انجام استخراج مناسب و بررسی غلظت آن، ۲ میکرولیتر از DNA استخراج شده بر روی ژل آگارز ۱/۵٪ الکتروفورز شد و شدت باند در مقایسه با مارکر MassRuler Express Reverse DNA ladder Mix (ترموسایتیفیک، ایتالیا) بیانگر استخراج مناسب DNA ژنومی بود.

۴-۲- انجام RAPD-PCR

به منظور مشاهده تفاوت‌های ژنتیکی میان ایزوله‌ها، ماده ژنتیکی با روش RAPD-PCR با استفاده از آغازگر M13 ۳' GAGGGTGGCGGTTCT ۵' آنالیز شد. واکنش در حجم نهایی ۲۰ میکرولیتر حاوی ۱× بافر، ۰/۱ میکرومولار ۱/۵٪ از هریک از dCTP، dGTP و dATP، dTTP از هریک از میکرومولار کلرید منزیم، ۲/۵ میکرومولار آغازگر، ۰/۵ واحد آنزیم پلیمراز-DNA-تک^۱ و ۱ میکرولیتر DNA ژنومی انجام گرفت. سیکل تکثیر^۲ شامل ۴۰ تکرار از برنامه ۹۴ °C به مدت ۲ دقیقه ۲۰ ثانیه، ۷۲ °C به مدت ۲۰ ثانیه و ۴۵ °C به مدت ۵ دقیقه و بود. ذوب ابتدایی DNA در ۹۴ °C به مدت ۵ دقیقه و همانندسازی^۳ نهایی در ۷۲ °C به مدت ۵ دقیقه انجام شد. این واکنش در ترمال سایکلر 2720 (Applied Biosystem، آلمان) انجام گرفت. محصولات PCR پس از الکتروفورز بر

۲- مواد و روش‌ها

۱-۲- مواد مورد استفاده

محیط کشت‌های MRS و M17 از شرکت بیولایف، ایتالیا تهیه شدند. به منظور رشد و تکثیر و نگهداری مخمرهای جداسازی شده از محیط کشت YPD شامل عصاره مخمر (۴ گرم در لیتر)، پیتون (۱۰ گرم در لیتر) و گلوكز (۲۰ گرم در لیتر) استفاده شد که همگی از شرکت بیولایف، ایتالیا بودند. سیکلوهگزامید، آگارز و مواد مورد استفاده در آنالیزهای ژنتیکی از سیگما، آلمان تهیه شدند. مابقی مواد شیمیابی، از محصولات شرکت مرک، آلمان استفاده شدند.

۲-۲- نمونه‌های لبی و جداسازی سویه‌ها

بیست و پنج نمونه محصول لبی شامل ماست، پنیر، دوغ و کشک که به صورت خانگی تهیه شده بودند از رستاهای مختلف استان چهار محل و بختیاری در ظروف استریل جمع آوری شدند و بر روی یخ به آزمایشگاه دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد منتقل شدند. نمونه‌ها تا زمان کشت در یخچال نگهداری شدند.

به منظور کشت، ۱۰ گرم از هر نمونه در ۹۰ میلی‌لیتر محلول ۲٪ سیترات سدیم استریل (pH = ۷/۵) که قبل از استفاده تا ۴۵ °C گرم شده بود هموزن و سپس رقت‌های لازم در محلول نمکی تریپتون (۰/۸۵٪ کلرید سدیم حاوی ۱٪ تریپتون) استریل تهیه شدند. برای تمامی نمونه‌ها، یک میلی‌لیتر از رقت ۵- به صورت پورپلیت در محیط کشت MRS آگار حاوی ۱٪ درصد سیکلوهگزامید کشت داده شد و پلیت‌ها در ۰/۱ °C گرمه خانه‌گذاری شدند. پس از ۴۸ ساعت، از هر پلیت ۱ یا ۳۰ کلونی انتخاب برداشته شد و به محیط کشت YPD مایع منتقل شدند.

جدایه‌ها از نظر میکروسکوپی بررسی شدند و آزمون کاتالاز بر روی آنها انجام شد. جدایه‌های کاتالاز مثبت که از نظر میکروسکوپی مخمر بودن آنها تایید شد، بر روی محیط کشت YPD آگار دو بار خالص‌سازی شدند. ایزوله‌های خالص با

1. Unit
2. Taq-DNA polymerase
3. Amplification cycle
4. Extension

پس از ۴۸ ساعت گرماخانه گذاری، ۳۲ جدایه، با انتخاب ۱ یا دو ۲ کلونی از سطح هر پلیت، بدست آمد. در میان آنها، واکنش کاتالاز در ۱۳ جدایه منفی بود و بنابراین حذف شدند. نوزده جدایه باقیمانده با واکنش مثبت در آزمون کاتالاز از نظر مورفولوژی ارزیابی، و به عنوان مخمر تشخیص داده شدند. در جدول ۱ نام اطلاق شده به هر جدایه و منبعی که هریک، از آن جداسازی شدنند آورده شده است.

جدول ۱ جدایه‌های مخمری مقاوم به سیکلوهگرامید بدست

آمده از محصولات لبنی ستی

منشأ جداسازی	نام جدایه	شماره
ماست	CY10	۱
پنیر	FP101	۲
ماست	FM14	۳
ماست	AM12	۴
ماست	BY101	۵
ماست	BY104	۶
ماست	HY10	۷
ماست	DY31	۸
ماست	BY102	۹
ماست	SY1110	۱۰
ماست	VY112	۱۱
ماست	DY21	۱۲
ماست	DY11	۱۳
دوغ	FD21	۱۴
پنیر	JP21	۱۵
ماست	GY101	۱۶
ماست	BY103	۱۷
کره	GB1011	۱۸
پنیر	SP3	۱۹

۲-۳- آنالیز RAPD-PCR

در این مرحله به منظور تهیه یک الگوی باندی برای هر جدایه و مشاهده تفاوت‌ها میان همه جدایه‌ها از روش RAPD-PCR استفاده شد. این روش، با استفاده از آغازگرهایی همچون GACA_5 , GTG_5 , M13_4 , GAC_5 و GACA_4 , روش مفیدی برای ایجاد تمایز در میان گونه‌های مخمری آولد کننده

روی ژل آگارز $1/5\%$ (وزنی/حجمی) حاوی اتیدیوم برمید ($0/5$ میکروگرم بر میلی لیتر) با استفاده از $TAE \times 1$ جداسازی شدند. DNA پس از پرتوتابی UV در سیستم UVITEC (Cambridge) FireReader مشاهده و پروفیل RAPD-PCR عکسبرداری شد. در پایان، مقایسه الگوی‌های باندی RAPD بدست آمده برای جدایه‌های مختلف به صورت چشمی انجام شد.

۵-۲- انجام PCR با استفاده از آغازگر

اختصاصی و تعیین توالی^۱

بدین منظور از آغازگرهای رفت و برگشت ITS1 (CCGTAGGTGAAACCTGCGG ۳' ۵') و ITS4 (TCCTCCGCTTATTGATATGC ۳' ۵') استفاده شد. واکنش در حجم نهایی $20\text{ }\mu\text{l}$ میکرولیتر حاوی $1\text{ }\mu\text{l}$ بافر، $0/1\text{ }\mu\text{l}$ میکرومولار از هریک از dTTP, dCTP, dGTP و dATP، $0/5\text{ }\mu\text{l}$ میکرومولار کلرید منیزیم، $0/5\text{ }\mu\text{l}$ میکرومولار از هریک از آغازگرها، $0/5\text{ }\mu\text{l}$ واحد آنزیم پلیمراز-DNA-تک و $1\text{ }\mu\text{l}$ میکرولیتر DNA ژنومی انجام گرفت. سیکل تکثیر 35 تکرار از برنامه 94°C به مدت $50\text{ }\text{s}$ ، $55/5^{\circ}\text{C}$ به مدت $50\text{ }\text{s}$ و 72°C به مدت 1 min ذوب ابتدایی DNA در 94°C در 94°C به مدت 5 min دقيقه و همانندسازی نهایی 72°C به مدت 10 min دقيقه انجام شد.

محصولات PCR با استفاده از کیت NucleoSpin (Germany, Macherey-Nagel) خالص‌سازی شدند و سپس قطعه تکثیر شده توسط شرکت Biotech GATC (کلن، آلمان) توالی یابی شد. در پایان، نتایج تعیین توالی گزارش شده توسط این شرکت با اطلاعات موجود در پایگاه ژنی NCBI (blasthttp://www.ncbi.nlm.nih.gov) مقایسه شد.

۳- نتایج و بحث

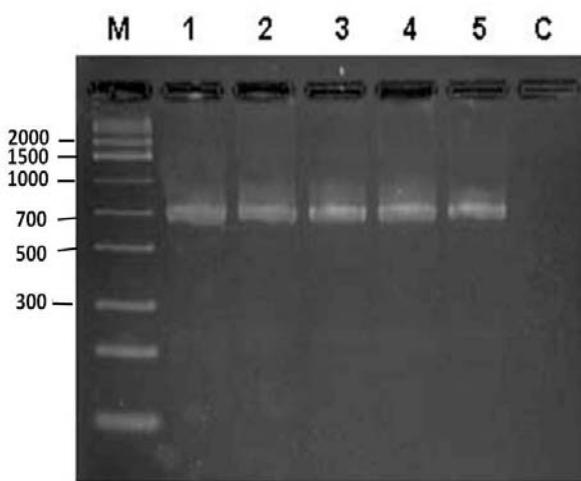
۳-۱- جداسازی سویه‌های مخمر

1. Sequencing

شکل ۱ الگوی باندی بدست آمده پس از RAPD-PCR با استفاده از آغازگر M13 برای ۱۹ جدایه مخمر جداسازی شده از محصولات لبنی، ترتیب جدایه‌ها (از ۱ تا ۱۹) با ترتیب آنها در جدول ۱ برابر است. ستون M مارکر O'GeneRuler DNA Ladder Mix و C شاهد است.

۳-۳- شناسایی ژنتیکی جدایه‌ها

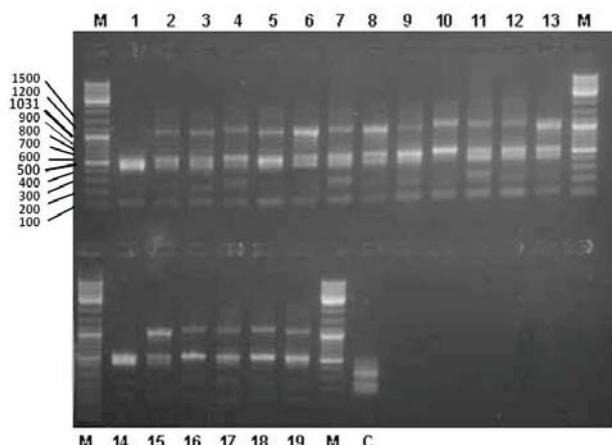
به منظور شناسایی دقیق مخمرها، DNA بدست آمده از ۵ جدایه انتخاب شده در مرحله قبل با استفاده از آغازگرهای اختصاصی ITS1 و ITS4 مورد تکثیرسازی در PCR قرار گرفتند. آغازگرهای ITS1 و ITS4 برای تکثیر منطقه‌ای از گرفتند. آغازگرهای ITS1 و ITS4 برای تکثیر منطقه‌ای از rDNA شامل ژن 5.8S rRNA و دو منطقه ITS1¹ و ITS2 منطقه ITS1-5.8S rDNA-ITS2 استفاده شوند. بلوش^۲ و همکاران گزارش کردند که منطقه 5.8S-ITS منطقه بسیار مناسبی به منظور آنالیز فیلوجنتیکی گونه‌های بسیار نزدیک به یکدیگر در مخمرها است [۱۱].



1. Internal Transcribed Spacer (ITS)
2. Bellocch

مواد غذایی گزارش شده است [۸؛ ۱۰-۹]. در این تحقیق از آغازگر M13 استفاده شد.

در شکل ۱ الگوهای باندی RAPD-PCR برای ۱۹ مخمر جداسازی شده نشان داده شده است. تکرار پذیری الگوهای RAPD-PCR مشاهده شده برای جدایه‌ها با تکرار مجدد این آنالیز بررسی و تفاوت قابل توجهی در الگوها مشاهده نشد. مقایسه الگوهای باندی بدست آمده برای تمامی جدایه‌ها به صورت چشمی انجام شد. همانطور که در شکل ۱ مشاهده می‌شود الگوی باندی در اکثر جدایه‌ها تفاوت زیادی با یکدیگر ندارند و پیش بینی می‌شود تنوع بالایی در میان مخمرهای جدا شده وجود نداشته باشد. دو جدایه FD21 و CY10 دارای دو باند در حدود ۵۰۰ bp بودند و باند ۱۲۰۰ bp همه جدایه‌های دیگر مشاهده شد در الگوی ژنتیکی این دو سویه وجود نداشت. DY31، BY104، BY101، FP101، DY11 دارای دو باند در حدود ۵۰۰ bp و یک باند در ۱۲۰۰ bp و یک باند در حدود ۱۰۰ bp هستند. جدایه‌های VY112، BY102، HY10، AM12، FM14، DY21 علاوه بر باندهای ذکر شده در مورد گروه قبل، دارای یک باند در حدود ۲۰۰ bp نیز بودند. جدایه‌های JP21 و SP3 دارای دو باند در حدود ۵۰۰ bp و یک باند در ۱۲۰۰ bp و GB1011، BY103، GY101 دارای ۶۰۰ bp و یک باند در حدود ۱۲۰۰ bp بودند. در ادامه جدایه‌های FD21 و SP3 از هر گروه به عنوان نماینده برای توالی یابی ژنهای حفاظت شده انتخاب شدند.



نظر می‌رسد درصد این مخمر نسبت به کل مخمرهای جداسازی شده از محصولات لبنی از مقدار بالای برخوردار نیست. به عنوان مثال اکاباندا^۳ و همکاران در سال ۲۰۱۰ پس از جداسازی مخمرهای یک شیر تخمیر شده سنتی عنوان نمودند که گونه کلایرورومایسنس مارکسیانوس تنها ۴/۱٪ از کل مخمرهای جداسازی شده را تشکیل می‌دهد [۱۴] و یالسین و همکاران این مقدار را ۱۸/۵٪ گزارش نمودند [۶]. از آنجا که کلایرورومایسنس مارکسیانوس گونه‌ای با خصوصیات بیوتکنولوژیکی زیاد است [۱۵] بنابراین یافتن راهی به منظور جداسازی اختصاصی آن می‌تواند از اهمیت ویژه‌ای برخوردار باشد، که در براساس نتایج این تحقیق استفاده از سیکلوهگزامید این امر را به آسانی محقق می‌سازد.

نتایج این تحقیق در تایید گزارشات پیشین مجددًا نشان داد که محصول PCR حاصل از تکثیر با آغازگر ITS برای سویه‌های مختلف کلایرورومایسنس مارکسیانوس وزن مولکولی حدود ۷۰۰ bp دارد و بنابراین به نظر می‌رسد وزن مولکولی مشاهده شده پس از الکتروفورز محصول PCR بدست آمده از تکثیر منطقه ITS1-5.8S rDNA-ITS2 تشخیصی بالرزوی در مورد مخمرها قلمداد شود. این موضوع توسط بوكلمن^۴ و همکاران در سال ۲۰۰۸ نیز اشاره شده است [۱۶].

از سوی دیگر، براساس این نتایج می‌توان دریافت آغازگر M13 به خوبی توانسته تفاوت‌های درون گونه‌ای در گونه کلایرورومایسنس مارکسیانوس را نشان دهد که این موضوع توسط واسدینی^۵ و دک در سال ۲۰۰۳ نیز مورد اشاره قرار گرفته است [۱۰].

۴- نتیجه‌گیری

تحقیق حاضر تلاشی برای شناسایی مخمرهای مقاوم به سیکلوهگزامید تعدادی از محصولات لبنی تولید شده به روشهای سنتی در منطقه چهارمحال و بختیاری بود. نتایج این تحقیق نشان داد که تمامی ایزوله‌های جداسازی شده به گونه کلایرورومایسنس مارکسیانوس تعلق داشته که می‌تواند بیانگر

شکل ۲ الکتروفورز محصولات PCR تکثیرسازی اختصاصی با آغازگرهای ITS1 و ITS2 برای ۵ جدایه انتخاب شده: ۱. FD21 ۲. BY101 ۳. SP3 ۴. AM12 ۵. GB1011. ستون MassRuler Express Reverse DNA ladder Mix و ستون C شاهد است.

در این تحقیق، تکثیر این منطقه منجر به تشکیل یک قطعه تکی با وزن مولکولی حدوداً ۷۰۰ bp برای تمامی ۵ جدایه شد که در شکل ۲ مشاهده می‌شود. در سال ۱۹۹۹ استو-زارزوسو^۱ و همکاران طی ارزیابی توانایی این آغازگر در شناسایی مخمرها، به بررسی ۲۴۳ سویه متعلق به ۱۳۲ گونه مخمری پرداختند [۱۲] و گزارش کردند که ۱۲ گونه مخمری متعلق به کلایرورومایسنس و چندین گونه متعلق به کاندیبا^۲ و پیچیا^۳ قادر هستند باندهایی با وزن مولکولی ۷۸۰ bp تا ۷۰۰ bp تشکیل دهنند. کورباقچی و همکاران (۲۰۱۲) نیز وزن مولکولی محصولات PCR مخمرهای مختلف با آغازگر ITS را بین ۳۸۰ تا ۷۳۰ bp گزارش کردند و مقدار ۷۳۰ bp را متعلق به گونه کلایرورومایسنس مارکسیانوس عنوان نمودند [۵].

محصولات PCR حاصل از تکثیر rDNA با آغازگرهای ITS برای هر ۵ جدایه بعد از خالص سازی، تعیین توالی شدند. نتایج حاصل از تعیین توالی نشان دهنده وجود ۷۰۰ تا ۷۱۰ نوکلئوتید در قطعه تکثیر شده در مورد همه ۵ جدایه بود. توالی نوکلئوتیدی گزارش شده، پس از حذف بخشی از توالی ابتدایی و انتهایی آن که کیفیت خوبی نداشتند اصلاح شد و سپس توالی باقیمانده با حداقل ۶۰۰ توالی نوکلئوتیدی برای انجام بلاست^۴ در NCBI استفاده شد. براساس نتایج بدست آمده از بلاست گونه پیشنهادی برای تمام ایزوله‌ها گونه کلایرورومایسنس مارکسیانوس، با درصد شناسایی ۱۰۰٪ بود. اولين شماره دسترسی NCBI انطباق داده شده برای توالی های نوکلئوتیدی بلاست شده در مورد تمامی ایزوله‌ها به جز FD21، HM363381.1 و برای ایزوله FD21 شد. KC544505.1

گونه کلایرورومایسنس مارکسیانوس یکی از گونه‌های مخمری در اکثر محصولات لبنی است و جداسازی آن از محصولات مختلف مخصوصاً پنیر گزارش شده است [۱۰؛ ۱۳]. البته به

3. Akabanda
4. Bockelmann
5. Vasdineyi

1. Esteve-Zarzoso
2. Blast

- African Journal of Microbiology Research, Vol. 6: 534-542.
- [6] Yalcin, H.T., and Ucar, F.B., 2009: Isolation and characterization of cheese spoiler yeast isolated from Turkish white cheeses. Annals of Microbiology, Vol. 59: 477-483.
- [7] Beh, A.L., Fleet, G.H., Prakitchaiwattana, C., and Heard, G.M., 2006, Evaluation of molecular methods for the analysis of yeasts in foods and beverages, *Advances in Food Mycology*, Springer, p. 69-106.
- [8] Andrade, M., Rodríguez, M., Sánchez, B., Aranda, E., and Córdoba, J., 2006: DNA typing methods for differentiation of yeasts related to dry-cured meat products. International Journal of Food Microbiology, Vol. 107: 48-58.
- [9] Andrighto, C., Psomas, E., Tzanetakis, N., Suzzi, G., and Lombardi, A., 2000: Randomly amplified polymorphic DNA (RAPD) PCR for the identification of yeasts isolated from dairy products. Letters in Applied Microbiology, Vol. 30: 5-9.
- [10] Vasdineyi, R., and Deak, T., 2003: Characterization of yeast isolates originating from Hungarian dairy products using traditional and molecular identification techniques. International Journal of Food Microbiology, Vol. 86: 123-130.
- [11] Belloch, C., Fernández-Espinar, T., Querol, A., Dolores Garcia, M., and Barrio, E., 2002: An analysis of inter-and intraspecific genetic variabilities in the *Kluyveromyces marxianus* group of yeast species for the reconsideration of the *K. lactis* taxon. Yeast, Vol. 19: 257-268.
- [12] Esteve-Zarzoso, B., Belloch, C., Uruburu, F., and Querol, A., 1999: Identification of yeasts by RFLP analysis of the 5.8 S rRNA gene and the two ribosomal internal transcribed spacers. International Journal of Systematic Bacteriology, Vol. 49: 329-337.
- [13] El-Sharoud, W., Belloch, C., Peris, D., and Querol, A., 2009: Molecular identification of yeasts associated with traditional Egyptian dairy products. Journal of Food Science, Vol. 74: M341-M346.

شایع بودن حضور این گونه در محصولات لبنی سنتی باشد. بنابر نتایج این تحقیق، استفاده از محیط کشت حاوی آنتی بیوتیک سیکلوهگزامید می تواند به عنوان روش مناسبی در جداسازی اختصاصی این گونه مخمری مهم مورد استفاده قرار گیرد.

براساس نتایج تحقیق حاضر، مشاهده شد اگرچه همه جدایه ها به یک گونه‌ی تعلق داشتند ولی آغازگر M13 مورد استفاده در روش RAPD توانایی خوبی در مشخص نمودن تفاوت میان سویه های مختلف گونه کلابیورو مایسنس مارکسیانوس دارد که این نتیجه با نتایج گزارش شده در تحقیقات پیشین نیز مطابقت می کند. همچنین در ادامه این تحقیق در تایید نتایج گزارش شده در تحقیقات پیشین مشاهده شد که DNA ریبوزومی 18S تکثیر شده توسط آغازگر IST می تواند به خوبی در شناسایی دقیق مخمرها در حد گونه مورد استفاده قرار گیرد.

۵- سپاسگزاری

از گروه بیوتکنولوژی دانشگاه ورون، ایتالیا به خاطر کمک های گرانقدر در انجام آزمایشات این تحقیق تشکر و سپاسگزاری می شود.

۶- منابع

- [1] Ferreira, A., and Viljoen, B., 2003: Yeasts as adjunct starters in matured Cheddar cheese. International Journal of Food Microbiology, Vol. 86: 131-140.
- [2] Fleet, G., 1990: Yeasts in dairy products. Journal of Applied Microbiology, Vol. 68: 199-211.
- [3] Savova, I., and Nikolova, M., 2002: Isolation and taxonomic study of yeast strains from bulgarian dairy products. Journal of Culture Collections Vol. 3: 59-65.
- [4] Lopandic, K., Zelger, S., Banszky, L., Eliskases-Lechner, F., and Prillinger, H., 2006: Identification of yeasts associated with milk products using traditional and molecular techniques. Food Microbiology, Vol. 23: 341-350.
- [5] Cobarcı, C., Ucar, F.B., and Yalcin, H.T., 2012: Isolation and characterization of yeasts associated with Turkish-style homemade dairy products and their potential as starter cultures.

Microbiology and Biotechnology, Vol. 79: 339-354.

[16] Bockelmann, W., Heller, M., and Heller, K.J., 2008: Identification of yeasts of dairy origin by amplified ribosomal DNA restriction analysis (ARDRA). International Dairy Journal, Vol. 18: 1066-1071.

[14] Akabanda, F., Owusu-Kwarteng, J., Glover, K., and Tano-Debrah, K., 2010: Microbiological characteristics of Ghanaian traditional fermented milk product, Nunu. Nature and Science, Vol. 9: 178-187.

[15] Fonseca, G.G., Heinze, E., Wittmann, C., and Gombert, A.K., 2008: The yeast *Kluyveromyces marxianus* and its biotechnological potential. Applied

Genetic identification of cycloheximide-resistant yeasts isolated from traditional dairy products

Nejati, F. ^{1*}, Felis, G. ², Babaei, M. ³, Fracchetti, F. ², Tebaldi, M. ², Torriani, S. ², Tajbakhsh, A. ⁴, Barati, V. ⁴, Jalil, S. ⁴

1. Instructor of Islamic azad university, Shahrekord branch, Iran
2. Department of Biotechnology, University of Verona, Italy
3. Instructor of Islamic azad university, Shahrekord branch, Iran
4. Graduated student, Islamic azad university, Shahrekord branch, Iran

(Received: 92/2/23 Accepted: 92/10/8)

Traditional dairy products harbor a complex microbiota composed by several microbial groups, including lactic acid bacteria (LAB) and yeasts. The common method to detect LAB is to culture the products on media containing cycloheximide (CHX) to prevent yeast growth by interfering with protein synthesis. However, some yeast species and strains show natural or acquired resistance to this antibiotic and thus can be specifically selected in media with CHX. The aim of this research was to identify such CHX-resistant yeasts. To this purpose, 25 samples of home-made dairy products were plated on MRS medium with 0.01% CHX; after incubation (48 h, 30°C), 32 colonies of presumptive yeasts were picked up. Catalase test and morphological investigation confirmed that 19 were yeasts. After DNA isolation, randomly amplified polymorphic DNA-polymerase chain reaction (RAPD-PCR) with primer M13 was applied to gain information on genomic relatedness among isolates. Visual comparison of RAPD-PCR pattern allowed selecting five representative isolates for further analysis. Primers ITS1 and ITS4 were used for specific amplification, and the PCR-products were sequenced after purification. The results of sequencing revealed that all isolates belong to *Kluyveromyces marxianus*, a species with a high technological potential.

Key words: Traditional dairy products, Cycloheximide-resistant yeasts, Genetic identification, *Kluyveromyces marxianus*.

*Corresponding Author E-mail Address: f_nejati@ag.iut.ac.ir