

مطالعه تولید زایلیتول توسط مخمر رودوتورولا موسیلاژینوزا جدا شده از طبیعت

فروغ عسگری^۱، غلامرضا قزلباش^{۲*}، ایرج نحوی^۳

۱ - کارشناس آزمایشگاه تحقیقاتی، گروه زیست شناسی، دانشکده علوم، دانشگاه اصفهان

۲ - استادیار میکروبیولوژی، گروه زیست شناسی، دانشکده علوم، دانشگاه شهید چمران اهواز

۳ - استاد گروه زیست شناسی، دانشکده علوم، دانشگاه اصفهان

(تاریخ دریافت: ۹۲/۲/۲۰ تاریخ پذیرش: ۹۲/۱۰/۸)

چکیده

D- زایلیتول یک پلی‌آل پنج کربنه با قدرت شیرین کنندگی بالا است و با توجه به خصوصیات فیزیکی و شیمیایی و تکنولوژیکی که این پلی‌آل دارد، در صنایع شیمیایی، غذایی و دارویی بسیار ارزشمند می‌باشد. با در نظر گرفتن اینکه تولید بیوتکنولوژیکی زایلیتول با استفاده از میکروارگانیسم‌ها بسیار اختصاصی است و نیاز به مصرف انرژی کمتری دارد، به طور وسیعی به عنوان یک روش جایگزین تولید شیمیایی مورد مطالعه قرار گرفته است. اطلاعات نشان می‌دهد در میان میکروارگانیسم‌ها، مخمرها بهترین تولیدکننده می‌باشند. در این بررسی این پلی‌آل کلک ارزشمند توسط سویه مخمری رودوتورولا موسیلاژینوزا که از برگ گیاه پنج‌امین جداسازی گردید، از زایلوز تولید شد. زایلیتول تولید شده توسط این مخمر با روش آنالیزی کروماتوگرافی لایه نازک و با استفاده از کیت و نیز روش رنگ‌سنجی مورد مطالعه کیفی و کمی قرار گرفت. این مخمر قادر به تولید ۶/۴۲ گرم بر لیتر زایلیتول از ۴۰ گرم بر لیتر زایلوز، بعد از ۴۸ ساعت بود. اثر افزایش غلظت زایلوز از ۸۰ تا ۱۶۰ گرم بر لیتر بر روی تولید زایلیتول توسط رودوتورولا موسیلاژینوزا نشان داد که بهترین غلظت زایلوز برای تولید زایلیتول توسط این سویه ۱۴۰ گرم بر لیتر است و بیشترین غلظت زایلیتول (۴۹/۲۸ گرم بر لیتر) و بازدهی (۰/۵۹ گرم بر گرم) در این غلظت قندی بدست آمد اما افزایش بیشتر غلظت زایلوز منجر به کاهش تولید و بازدهی زایلیتول شد.

کلید واژگان: زایلیتول، زایلوز، رودوتورولا موسیلاژینوزا، تخمیر

* مسئول مکاتبات: gh.r.ghezelbash@gmail.com

۱- مقدمه

الکل‌های قندی دسته‌ای از پلی‌ال‌ها^۱ هستند که دارای مزیت‌هایی از جمله مقدار کالری پایین، توان آنتی اکسیدانی، قدرت شیرین-کنندگی و کاهش قند خون می‌باشند و به همین دلیل در صنایع غذایی به عنوان مکمل و جایگزین قندی مورد استفاده قرار می‌گیرند [۱]. زایلیتول^۲ از جمله پلی‌ال‌هایی است که به طور وسیعی در حال حاضر استفاده می‌شود.

D- زایلیتول یک پلی‌الکل پنج کربنه می‌باشد که به طور طبیعی خاصیت شیرین‌کنندگی بالایی دارد [۲]. این پلی‌ال یک شیرین‌کننده طبیعی غذاست که شیرینی مشابه ساکاروز دارد اما با مقدار انرژی کمتر (۲/۵ در مقایسه با ۴ (کالری بر گرم)) و با توجه به مقدار کالری کم، به عنوان جایگزین قند در صنایع غذایی در تولید نبات، شیرینی، شکلات، بستنی و نوشیدنی‌ها استفاده می‌شود [۳]. زایلیتول برخلاف ساکاروز اسید تولید نمی‌کند و به همین دلیل به عنوان یک عامل مؤثر برای جلوگیری از پوسیدگی دندان در آدامس، خمیر دندان و دهان‌شویه استفاده می‌شود [۴]. به دلیل اینکه متابولیسم زایلیتول غیر وابسته به انسولین است، در شرایط کمبود انسولین یک جایگزین قند مناسب برای افراد دیابتی می‌باشد [۵].

D- زایلیتول به طور صنعتی از طریق احیای شیمیایی D- زایلوز تولید می‌شود. از جمله معایب فرآیند شیمیایی تولید زایلیتول می‌توان نیاز به فشار و دمای بالا، استفاده از کاتالیز و نیز مراحل هوادهی و خالص‌سازی گران قیمت را نام برد [۶]. تولید بیوتکنولوژیکی D- زایلیتول با استفاده از میکروارگانیسم‌ها به دلیل اینکه نیاز به کاتالیز سمی ندارد، نسبتاً آسان است و از نظر زیست محیطی ایمن می‌باشد و با توجه به معایب روش شیمیایی، از اهمیت بسزایی برخوردار است [۷]. تبدیل میکروبی زایلوز به

زایلیتول اخیراً بسیار مورد توجه قرار گرفته است که در میان انواع میکروارگانیسم‌ها مخمرها بهترین تولید کننده می‌باشند [۸]. مخمرها از مدت‌ها پیش قابل قبول‌ترین منابع میکروبی در صنایع مختلف و صنایع غذایی هستند و به علت عدم بیماری‌زایی اغلب آنها به عنوان یک منبع سالم^۳ معرفی می‌شوند [۹].

مجموعه عوامل بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی در پراکندگی موفق مخمرها دخالت دارند و باعث می‌گردند که اجتماعات مخمری زیستگاه‌های متنوعی را تصرف کنند. از جمله زیستگاه‌های مخمرها می‌توان به گیاهان اشاره کرد. گیاهان به سبب داشتن توانایی فتوسنتز و ساختن بسیاری از ترکیبات کربنی متنوع، زیستگاه‌های مناسبی را برای مخمرهای مختلف مهیا می‌سازند. بخش‌های مختلف گیاهان از جمله پهنک برگ جایگاه زیست خاصی برای مخمرها به شمار می‌رود [۱۰]. سطح برگ گیاهان که توسط میکروب‌ها کلونیزه می‌شود را فیلوسفر^۴ می‌نامند و از جمله میکروارگانیسم‌های این زیستگاه طبیعی مخمرها می‌باشند [۱۱].

از جمله مخمرهایی که قادر به تبدیل زایلوز به زایلیتول هستند می‌توان *Pachysolen*, *Debaryomyces*, *Pichia* و *Rhodotorola*, *Candida* مهندسی شده را نام برد [۷]. اکثر مخمرهای تولید کننده زایلیتول از زایلوز به عنوان منبع کربن استفاده می‌کنند. مسیر کاتابولیکی زایلوز به این صورت است که ابتدا D- زایلوز توسط آنزیم زایلوز ردوکتاز به زایلیتول احیا می‌شود و سپس زایلیتول توسط زایلیتول دهیدروژناز به D- زایلولوز اکسید می‌شود و سرانجام D- زایلولوز توسط آنزیم زایلوز کیناز به D- زایلولوز ۵ فسفات فسفریله شده و سپس وارد مسیر پنتوزفسفات می‌شود [۱].

کاندیدا ترئوپیکالیس و *کاندیدا گولرموندی* مخمرهایی هستند که از آنها در تولید میکروبی زایلیتول گزارشات زیادی وجود دارد.

3. Generally regarded as safe (GRAS)
4. Phyllosphere

1. Polyols
2. Xylitol

هدف از این پژوهش، جداسازی، شناسایی و بررسی تولید زایلیتول از مخمر جداسازی شده از طبیعت بود که به علت فراوانی مخمرها در گیاهان سطوح گیاهی به عنوان منبع جداسازی انتخاب شد.

۲- مواد و روش‌ها

جداسازی مخمرهای مولد زایلیتول

به منظور جداسازی مخمرهای مولد زایلیتول ابتدا نمونه‌هایی مانند برگ درختان، گل‌ها و میوه‌ها به مدت سه روز در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد در آب خیسانده شد. سپس ۰/۱ میلی‌لیتر از محلول فوق به ارلن‌های حاوی محیط جداسازی YePX^۱ (عصاره مخمر ۱۰، پپتون ۲۰، زایلوز ۲۰ (گرم بر لیتر) با pH: ۵) انتقال داده و در دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد در انکوباتور شیک‌ر در ۲۰۰ دور در دقیقه شیک شدند [۱۲]. بعد از ۴۸ ساعت از محیط مایع بر روی محیط جداسازی جامد کشت داده و بعد از دو روز کلنی‌ها در زیر میکروسکوپ مشاهده و بررسی شدند. این مخمر در محیط‌های اسلنت YPD^۲ (گلوکز ۲۰، پپتون ۲۰، عصاره مخمر ۱۰ و آگار ۲۰ (گرم بر لیتر)) و در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد نگهداری شد تا تولید زایلیتول آن مورد بررسی قرار گیرد [۲].

مطالعه تولید زایلیتول توسط مخمرهای جدا

شده

یک لوپ از مخمر فعال شده مورد نظر به یک ارلن حاوی ۵۰ میلی‌لیتر محیط پیش تولید زایلیتول (زایلوز ۴۰، سولفات آمونیوم ۵، پتاسیم دی‌هیدروژن فسفات ۲، سولفات منیزیم ۰/۵، عصاره مخمر ۵ و پپتون ۱ (گرم بر

لیتر) با pH: ۵/۵) انتقال داده شد و سپس ارلن در دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد در انکوباتور با ۱۸۰ دور در دقیقه شیک گردید. بعد از ۴۸ ساعت از محیط فوق به نسبت ۵ درصد به ارلن‌های حاوی محیط تولید (مشابه محیط پیش تولید) انتقال داده شد و در دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد با ۱۸۰ دور در دقیقه شیک گردید و تولید زایلیتول، هر ۲۴ ساعت به مدت ۵ روز بررسی شد [۷].

شناسایی زایلیتول

در ابتدا زایلیتول تولید شده توسط سویه مخمری رودوتورولا موسیلاژینوزا با روش کروماتوگرافی لایه نازک (TLC)^۳ به عنوان یک روش آنالیزی ساده و سریع به صورت کیفی مورد شناسایی قرار گرفت. در این روش ترکیبات بر اساس قطبیت و وزن مولکولی جداسازی می‌شوند. به این ترتیب که مقدار ۱ میکرولیتر از محیط تخمیری حاوی احتمالی زایلیتول تولید شده خارج سلولی بر روی کاغذهای سیلیکاژل TLC گذاشته و کاغذ به مدت ۲ ساعت در حلال شامل پروپانل- بوتانل- آب با نسبت ۷:۲:۱ قرار داده شد. سپس به منظور ظاهر شدن لکه‌های ایجاد شده، کاغذ با رنگ (هیدروکسید سدیم- پرمنگنات پتاسیم) اسپری شد و بعد از خشک شدن، تولید زایلیتول مورد بررسی قرار گرفت [۱۳]. به علاوه زایلیتول تولید شده توسط مخمر مورد نظر با استفاده از کیت خریداری شده از شرکت مگازیم ایرلند شناسایی شد و مورد تایید قرار گرفت.

به منظور تشخیص کیفی و کمی زایلیتول تولید شده توسط مخمر، در این بررسی از روش رنگ سنجی^۴ استفاده گردید. این روش شامل اکسیداسیون ملایم زایلیتول با استفاده از سدیم متا پریودات تحت شرایط ملایم اسیدی (کلریدریک اسید) به مدت ۱۰ دقیقه و سپس مخلوط سازی با رامنوز و در نهایت استفاده از معرف ناش (آمونیم استات ۱۵۰ گرم بر لیتر، استیک اسید ۲ و استیل استن ۲ (میلی‌لیتر بر لیتر)) می‌باشد. مخلوط فوق را به مدت ۱۵ دقیقه در

3. Thin layer chromatography
4. Colorimetric method

1. Yeast extract Pepton Xylose
2. Yeast Pepton Dextrose Agar

تولید، بهترین غلظت قندی به منظور تولید زایلیتول توسط این سویه انتخاب شد.

شناسایی مخمرها توسط تعیین توالی RNA

ریبوزومی

مخمرهای مولد زایلیتول جدا شده از طبیعت توسط تعیین توالی قطعه‌یی از ژنوم ریبوزومی شناسایی شدند. پرایمرهای بکار رفته در این پژوهش از نوع فضا ساز نسخه‌برداری² بودند. برای استخراج DNA مخمرها، ابتدا مخمر مورد نظر در محیط عصاره مخمر-پیتون-گلوکز³ مایع کشت داده شد و سلول‌ها جداسازی و با استفاده از آب مقطر شستشو داده شدند. سپس سلول‌ها با بافر لیزکننده⁴، دانه‌های شیشه‌یی (۴۲۵-۶۰۰ میکرون)، محلول فنل-کلروفرم-ایزوامیل الکل (۱:۲۴:۲۵) مخلوط شده و طی مخلوط سازی⁵ شدید به مدت ۳-۵ دقیقه شکسته شدند. بافر لیزکننده حاوی تریتون X-100⁶، سدیم دودسیل سولفات⁷، کلرید سدیم، تریس-اسید کلریدریک⁸ و اتیلن‌دی‌آمین‌ترا استیک اسید⁹ بود. سپس به محتویات فوق بافر TE¹⁰ اضافه شد و به منظور انحلال DNA در بافر TE عمل مخلوط‌سازی به آرامی انجام شد. بعد از سانتریفوژ با سرعت ۱۰۰۰۰ دور در دقیقه¹¹ به مدت ۱۰ دقیقه، به محلول بالایی جدا شده به میزان دو برابر حجم آن ایزوپروپانول سرد اضافه شد و مخلوط فوق چند مرتبه به آرامی معکوس شد. حرکت سریع و یا ورتکس در این مرحله موجب قطعه قطعه شدن DNA می‌گردد. بعد از سانتریفوژ، محلول فوقانی دور ریخته شد و بعد از تبخیر شدن ایزوپروپانول در زیر هود به رسوب باقی مانده ۱۰۰ میکرولیتر بافر TE اضافه شد و بعد از

بن ماری ۵۳ درجه سانتی‌گراد حرارت داده و بعد از سرد کردن آن، مقدار زایلیتول تولید شده در طول موج ۴۱۲ نانومتر اندازه‌گیری شد [۱۴]. زایلیتول خالص نیز برای تهیه منحنی استاندارد استفاده شد.

اندازه‌گیری قند باقی‌مانده

از زایلوز به عنوان منبع کربن استفاده و منحنی استاندارد قند باقی‌مانده رسم گردید. در اندازه‌گیری قند زایلوز از معرف دی نیتروسالیسیلات^۱ استفاده شد. به برات تخمیری که طی سانتریفوژ سلول‌های آن جدا شده، معرف دی نیتروسالیسیلات (هیدروکسید سدیم ۱۶، معرف دی نیتروسالیسیلات ۱۰ و نمک تارتارات سدیم-پتاسیم ۲۵۰ گرم بر لیتر) اضافه کرده و بعد از حرارت دادن آن به مدت ۱۰ دقیقه در بن ماری ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد، در آب یخ سرد شده و جذب آن در طول موج ۵۷۰ نانومتر یادداشت شد [۱۵].

اندازه‌گیری توده زیستی

اندازه‌گیری توده زیستی همزمان با اندازه‌گیری ماکزیمم تولید زایلیتول صورت گرفت. به این ترتیب که محیط کشت تخمیری را در شرایط ۶۰۰۰ دور به مدت ۱۵ دقیقه سانتریفوژ کرده و با آب مقطر ۲ بار شستشو داده شد. سپس در دمای ۸۰ درجه سانتی‌گراد تا ثابت شدن وزن، خشک گردید [۲].

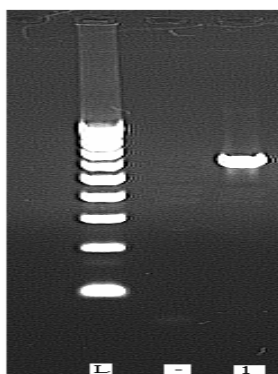
بهینه‌سازی غلظت منبع کربن

غلظت اولیه زایلوز در تولید زایلیتول توسط بهترین سویه مخمری بر اساس مقدار تولید و بازده جدا شده بهینه شد. بدین منظور از محیط‌های پیش‌تولید و تولید استفاده و تاثیر درصدهای مختلف قند زایلوز از ۸۰ تا ۱۶۰ گرم بر لیتر، بر تولید زایلیتول مورد بررسی قرار گرفت. بر اساس بازده

2. Internal Transcribed Spacer (ITS)
 2. Yeast Extract Peptone Glucose (YPD)
 4. Lysing Buffer
 5. Vortex
 6. Triton X-100
 7. Sodium Dodesil Sulphate (SDS)
 8. Tris-HCl
 9. Ethylenediaminetetraacetic Acid (EDTA)
 10. Tris-EDTA buffer
 11. Revolutions per minute (rpm)

5. Dinitrosalicylate (DNS)

شود. طول قطعات بدست آمده با پرایمرهای ITS1 و ITS2 در مخمرهای مختلف متفاوت و شامل "قسمتی از ITS1-18srRNA - ITS2-5.8srRNA و قسمتی از 28srRNA" است. شکل ۱، ژل آگارز محصول PCR مخمر جدا شده در این بررسی را نشان می‌دهد که طولی حدود ۶۰۰-۷۰۰ جفت باز دارد. بعد از تعیین توالی و تطابق قطعه‌ای ۵۲۴ جفت بازی از محصول فوق در سایت NCBI مشخص شد که ایزوله ۶، ردوتورولا موسیلاثرینوزا بود (شکل ۲). شکل ۳ درخت فیلوژنی توالی فوق را به کمک نرم افزار مگا^۴ و با الگوریتم حداکثر درست نمایی^۵ و Neighbour joining نشان می‌دهد. ردوتورولا موسیلاثرینوزا دارای کلنی‌های نرم، صاف، موکوتیدی و به رنگ قرمز-نارنجی بر روی محیط PDA می‌باشد.



شکل ۱ تصویر ژل الکتروفورز محصولات PCR سویه جدا شده

ورتنکس آرام و میکروسانتریفوژ در دمای ۲۰- درجه سانتی‌گراد نگهداری شد تا برای PCR مورد استفاده قرار گیرد [۱۶].

PCR قطعه مورد نظر با استفاده از پرایمرهای ITS1 (5'TCCGTAGGTGAACCTGCGG3') به عنوان پرایمر رفت و ITS4 (5'TCCTCCGCTTATTGATATGC3') به عنوان پرایمر برگشتی انجام شد [۱۷]. ابتدا درجه خلوص و اندازه نسبی محصول PCR بدست آمده بر روی ژل آگارز (۱/۵ درصد) تعیین شد و سپس توسط شرکت فزا پژوه تعیین توالی شد و توالی بدست آمده در سایت NCBI جستجو شد تا نام جنس و گونه مخمر مورد نظر مشخص شد. واکنش زنجیری پلی‌مرازی حاوی سه مرحله‌ی واسرشت اولیه^۱ (۹۵ درجه، ۵ دقیقه)، دوره^۲ سی‌گانه که شامل ۹۵ درجه برای ۳۰ ثانیه، ۵۵ درجه برای ۳۰ ثانیه و ۷۲ درجه برای ۱ دقیقه، و در نهایت بسط نهایی^۳ (۷۲ درجه، ۱۰ دقیقه) می‌باشد.

۳- نتایج

جداسازی و شناسایی مخمرهای مولد

زایلیتول

در این بررسی ابتدا ۱۰ ایزوله مخمری جدا شد که ایزوله ۶ بیشترین تولید را داشت که این مخمر از برگ گیاه بنجامین و در اسفند ماه جداسازی شد.

شناسایی مخمرها توسط تعیین توالی RNA

ریبوزومی

قطعه بدست آمده از هر مخمر بعد از PCR بر روی ژل آگارز برده شد تا خالص بودن و اندازه نسبی آن‌ها مشخص

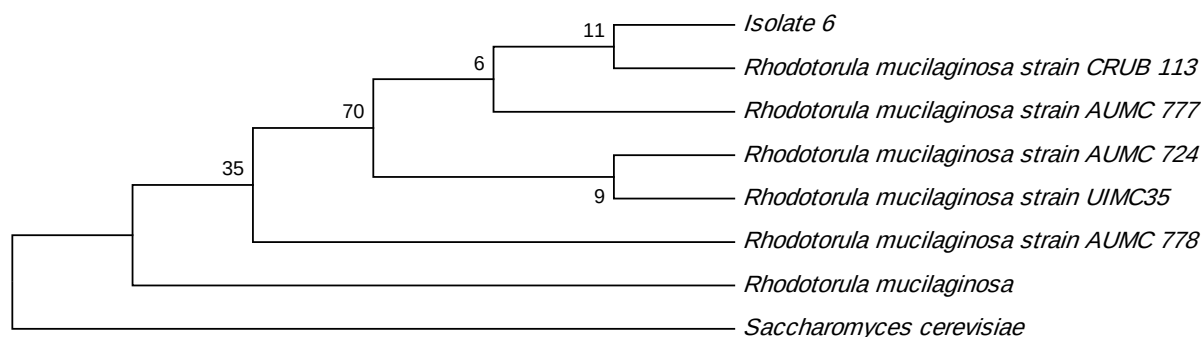
4. Mega (Molecular Evolutionary Genetics Analysis), Version 5
5. Maximum likelihood

1. Initial denaturation
2. Cycle
3. Final extension

Ladder : L (فرمتناز، ۱۰۰ بازی)، - : کنترل منفی (آب مقطر)، 1 : رودوتورولا موسیلاژینوزا

Query	1	CTTAACCTTGGAGTCCGAACCTCTCACTTTCTAACCCCTGTGCATTTGTTTGGGATAGTAACT	60
Sbjct	40	CTTAACCTTGGAGTCCGAACCTCTCACTTTCTAACCCCTGTGCATTTGTTTGGGATAGTAACT	99
Query	61	CTCGCAAGAGGGCGAACTCCTATTCACTTATAAACACAAAGTCTATGAATGTATTAATTAAT	120
Sbjct	100	CTCGCAAGAGGGCGAACTCCTATTCACTTATAAACACAAAGTCTATGAATGTATTAATTAAT	159
Query	121	TTATAACAAAATAAACTTTCAACAACGGATCTCTTGGCTCTCGCATCGATGAAGAACGC	180
Sbjct	160	TTATAACAAAATAAACTTTCAACAACGGATCTCTTGGCTCTCGCATCGATGAAGAACGC	219
Query	181	AGCGAAATGCGATAAGTAATGTGAATTGCAGAATTCAGTGAATCATCGAATCTTTGAACG	240
Sbjct	220	AGCGAAATGCGATAAGTAATGTGAATTGCAGAATTCAGTGAATCATCGAATCTTTGAACG	279
Query	241	CACCTTGCCTCCATGGTATTCCGTGGAGCATGCCTGTTTGAGTGTCTGAATACTTCAA	300
Sbjct	280	CACCTTGCCTCCATGGTATTCCGTGGAGCATGCCTGTTTGAGTGTCTGAATACTTCAA	339
Query	301	CCCTCCTCTTTCTTAATGATTGAAGAGGTGTTTGGTTTCTGAGCGCTGCTGGCCTTTAGG	360
Sbjct	340	CCCTCCTCTTTCTTAATGATTGAAGAGGTGTTTGGTTTCTGAGCGCTGCTGGCCTTTAGG	399
Query	361	GTCTAGCTCGTTCGTAATGCATTAGCATCCGCAATCGAACTTCGGATTGACTTGGCGTAA	420
Sbjct	400	GTCTAGCTCGTTCGTAATGCATTAGCATCCGCAATCGAACTTCGGATTGACTTGGCGTAA	459
Query	421	TAGACTATTGCTGAGGAATTCTAGTCTTCGGACTAGAGCCGGGTTGGGTTAAAGGAAGC	480
Sbjct	460	TAGACTATTGCTGAGGAATTCTAGTCTTCGGACTAGAGCCGGGTTGGGTTAAAGGAAGC	519
Query	481	TTCTAATCAGAATGTCTACATTTTAAGATTAGATCTCAAATCAG	524
Sbjct	520	TTCTAATCAGAATGTCTACATTTTAAGATTAGATCTCAAATCAG	563

شکل ۲ نتیجه تطابق قطعه ۵۲۴ جفت بازی در NCBI و تشابه ۱۰۰ درصدی با رودوتورولا موسیلاژینوزا



شکل ۳ درخت فیلوژنی ایزوله ۶

شناسایی کیفی و کمی زایلیتول تولید شده

توسط سویه رودوتورولا موسیلاژینوزا

مخمر رودوتورولا موسیلاژینوزا بعد از ۲۴ ساعت قادر به تولید زایلیتول از قند زایلوز می‌باشد. زایلیتول تولید شده در روز دوم بر روی کاغذ TLC در شکل ۴ نشان داده شده است (مقدار ۱۰ گرم بر لیتر زایلیتول به عنوان شاهد مورد استفاده قرار گرفت). سپس زایلیتول تولید شده توسط این

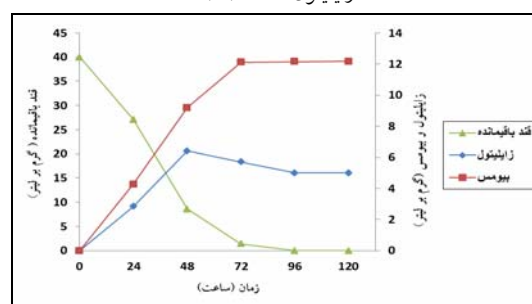
مخمر با استفاده از کیت مگازیم شناسایی و تایید گردید. هم‌چنین مقدار تولید با استفاده از روش رنگ‌سنجی اندازه‌گیری شد که همان‌طور که در شکل ۵ مشاهده می‌شود این مخمر در روز دوم بیشترین تولید زایلیتول (۶/۴۲ گرم بر لیتر) را در محیط با ۴۰ گرم بر لیتر زایلوز داشت. هم‌چنین مقدار قند زایلوز باقی‌مانده و مقدار توده زیستی، طی فرآیند تخمیر اندازه‌گیری شد.

بهینه سازی غلظت منبع کربن

به منظور افزایش تولید زایلیتول در سویه رودوتورولا موسیلاژینوزا تاثیر غلظت های مختلف منبع کربن سنجش شد. نتایج نشان داد که افزایش غلظت زایلوز از ۸۰ تا ۱۴۰ گرم بر لیتر در سویه رودوتورولا موسیلاژینوزا منجر به افزایش تولید زایلیتول شد، اما افزایش بیشتر غلظت زایلوز باعث کاهش تولید و بازدهی زایلیتول شد. همانطور که در جدول ۱ مشاهده می شود، با توجه به بازده تولید، بر اساس قند مصرفی ($Y_{P/S}$: ۰/۵۹ گرم بر گرم) و بر اساس توده سلولی ($Y_{P/X}$: ۳/۳۵ گرم بر گرم) هر دو نشان داد که بهترین غلظت زایلوز به منظور تولید زایلیتول توسط سویه رودوتورولا موسیلاژینوزا، ۱۴۰ گرم بر لیتر است و بیشترین مقدار زایلیتول (۴۹/۲۸ گرم بر لیتر) در این غلظت قندی بدست آمد. افزایش غلظت زایلوز همچنین منجر به طولانی تر شدن زمان تخمیر شد.



شکل ۴ TLC حاصل از رایبینون تولید شده توسط سویه رودوتورولا موسیلاژینوزا، باند زایلیتول تولید شده توسط مخمر (S) در مقابل باند زایلیتول شاهد (X)



شکل ۵ منحنی تولید زایلیتول در سویه رودوتورولا موسیلاژینوزا در ۴۰ گرم بر لیتر زایلوز

جدول ۱ تاثیر افزایش غلظت زایلوز بر تولید زایلیتول توسط سویه رودوتورولا موسیلاژینوزا

$Y_{P/X}$ (گرم بر گرم)	$Y_{P/S}$ (گرم بر گرم)	زایلیتول (گرم بر لیتر)	قند مصرفی (گرم بر لیتر)	بیومس (گرم بر لیتر)	زمان (ساعت)	زایلوز اولیه (گرم) بر لیتر
۲/۶۷	۰/۴۶	۳۴/۲۸	۷۴/۲۹	۱۲/۸	۱۹۲	۸۰
۲/۸۱	۰/۴۸	۳۷/۱۴	۷۷/۱۵	۱۳/۲	۱۹۲	۱۰۰
۳/۲۳	۰/۵۵	۴۴/۲۸	۸۰	۱۳/۷	۱۹۲	۱۲۰
۳/۳۵	۰/۵۹	۴۹/۲۸	۸۲/۸۶	۱۴/۷	۱۹۲	۱۴۰
۲/۵۷	۰/۵۴	۳۱/۴۲	۵۷/۱۶	۱۲/۲	۱۹۲	۱۶۰

$Y_{P/S}$ (گرم بر گرم)، نسبت زایلیتول تولید شده (گرم بر لیتر) به مقدار قند مصرفی (گرم بر لیتر) است و $Y_{P/X}$ (گرم بر گرم)، نسبت زایلیتول تولید شده (گرم بر لیتر) به مقدار توده سلولی (گرم بر لیتر) می باشد

[۱۸]

۴- بحث

در فرآیند تولید تخمیری زایلیتول که توسط میکروارگانیسم‌ها مخصوصاً "مخمرا صورت می‌گیرد، به منظور افزایش تولید و بازدهی، می‌توان پارامترهایی شامل غلظت سوبسترا، منبع نیتروژن، دما، pH و هوادهی را بهینه‌سازی کرد. یکی از مهمترین فاکتورهای موثر بر تولید زایلیتول، غلظت اولیه زایلوز است [۷]. ایکوچی و همکاران به منظور بهینه سازی تولید زایلیتول توسط سویه *کاندیدا* W103، اثر افزایش غلظت اولیه زایلوز از ۵۰ تا ۳۰۰ گرم بر لیتر را بر تولید زایلیتول بررسی کردند و بهترین غلظت قندی برای تولید زایلیتول توسط این سویه ۲۰۰ گرم بر لیتر گزارش شد و مقدار زایلیتول تولید شده ۱۷۳ گرم بر لیتر بود [۱۹]. چنگ و همکاران اثر افزایش غلظت زایلوز را بر تولید زایلیتول توسط سویه *کاندیدا* ترئوپیکالیز جداسازی شده از خاک بررسی و بهترین غلظت قندی را ۱۲۰ گرم بر لیتر با بازدهی ۰/۷۳ گرم بر گرم و مقدار ۸۷/۱ گرم بر لیتر زایلیتول گزارش کردند [۷]. بورا و همکاران گزارش کردند که سویه مخمری PTD3 رودوتورولا موسیلاژینوزا که از ساقه درخت صنوبر جداسازی شد، قادر به تولید زایلیتول با بازدهی ۶۷ درصد، از ۱۵۰ گرم بر لیتر زایلوز بود [۲۰].

همانطور که مطالعات صورت گرفته نشان می‌دهد، تاثیر فاکتور غلظت اولیه زایلوز در بهینه‌سازی تولید زایلیتول، به نوع سویه مخمری و نیز شرایط کشت بستگی دارد [۱۸].

در این پژوهش اثر غلظت‌های مختلف زایلوز بر تولید زایلیتول توسط رودوتورولا موسیلاژینوزا بررسی شد و نتایج بدست آمده بر اساس مقدار تولید و بازدهی زایلیتول نشان داد که افزایش غلظت زایلوز منجر به افزایش تولید و بازدهی زایلیتول شد، اما هم‌چنین منجر به طولانی‌تر شدن زمان تخمیر شد و این سویه در مدت زمان بیشتری زایلوز را مصرف کرد. بهترین غلظت زایلوز به منظور تولید زایلیتول توسط این سویه، ۱۴۰ گرم بر لیتر بود و مقدار زایلیتول تولید شده در این غلظت قندی، ۴۹/۲۸ گرم بر لیتر با بازدهی ۰/۵۹ گرم بر گرم (بر اساس قند مصرفی) در مدت زمان ۱۹۲ ساعت بود و افزایش بیشتر غلظت زایلوز منجر به کاهش بازدهی و تولید زایلیتول شد، که به علت اثر فشار اسمزی ناشی از غلظت افزایش یافته زایلوز بر سلول‌های مخمری بود.

برای غلبه بر این مشکل می‌توان از محیط کشت تغذیه شونده^۱ استفاده کرد که در مقایسه با کشت بسته بازدهی بیشتر و سرعت بالاتر تولید زایلیتول بدست می‌آید [۲۱].

تولید میکروبی زایلیتول با توجه به معایب روش شیمیایی یک روش جایگزین مناسب است. معمولاً زایلیتول توسط میکروارگانیسم‌هایی که به طور طبیعی مصرف‌کننده زایلوز هستند تولید می‌شود و این میکروارگانیسم‌ها دارای آنزیم زایلوز ردوکتاز می‌باشند که زایلیتول محصول اصلی متابولیسم زایلوز است [۲۲]. در اکثر مطالعات، منبع کربنی زایلوز به عنوان سوبسترا و فراوان-ترین قند موجود در ترکیبات همی سلولزی هیدرولیز شده برای تولید زایلیتول مورد استفاده قرار گرفته است. بررسی‌ها نشان دادند که تولید زایلیتول از گلوکز در یک مورد طی یک فرآیند سه مرحله‌ای از طریق آرابیتول و زایلوز انجام شد [۲۳]. هم‌چنین تولید زایلیتول از لاکتوز موجود در آب‌پنیر در یک مورد طی یک فرآیند سه مرحله‌ای گزارش گردید [۲۴].

جداسازی سویه‌های مخمری مولد زایلیتول و شناسایی اولیه این سویه‌ها گام نخست در جهت دستیابی به سویه‌های برتر برای تولید زایلیتول می‌باشد.

۵- منابع

- [1] Granstrom T B, Izumori K, Leisola M, 2007, A rare sugar xylitol PartI: the biochemistry and biosynthesis of xylitol, Applied Microbiology and Biotechnology, 2: 277-281.
- [2] Altamirano A, Vazquez F, De Figueroa L I C, 2000, Isolation and identification of xylitol-producing yeasts from agricultural residues, Folia Microbiological, 45[3]: 255-258.
- [3] EL- Batal A I and Khalaf S A, 2004, Xylitol production from corn cobs hemicellulosic hydrolysate by *Candida tropicalis* immobilized cells in hydrogel copolymer carrier, Journal of Agricultural Biological, 1066-1073.
- [4] Lif Holgerson P, StecksenBlicks C, Sjostrom I, Oberg M, Twetman S, 2006, Xylitol concentration in saliva and dental plaque after

1. Fedbatch Culture

- [14] Bok S H and Demain A, 1977, An improved colorimetric assay for polyols, Annual Review Biochemistry, 81: 18-20.
- [15] Millier GL, 1959, Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar, Annual Review Chemistry, 31: 426- 428.
- [16] Hoffman CS, 1997, Current Protocols in Molecular Biology, John Wiley and Sons, New York.
- [17] Deak T, Chen J, Beuchat LR, 2000, Molecular characterization of *Yarrowia lipolytica* and *Candida zeylanoides* isolated from poultry, Applied and Environmental Microbiology, 66: 4340-4344.
- [18] Mussatto SI, Roberto IC, 2008, Establishment of the optimum initial xylose concentration and nutritional supplementation of brewer's spent grain hydrolysate for xylitol production by *Candida guilliermondii*, Process Biochemistry, 43: 540- 546.
- [19] Ikeuchi T, Azuma M, kato J, Ooshima H, 1999, Screening of microorganisms for xylitol production and fermentation behavior in high concentrations of xylose, Biomass Bioenergy, 333-339.
- [20] Bura R, Vajzovic A, Doty SL, 2012, Novel endophytic yeast *Rhodotorula mucilaginosa* strain PTD3I: production of xylitol and ethanol, Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology, 39[7]: 1003-1011.
- [21] Vandeska E, Amartey S, Kuzmanova S, Jeffries TW, 1996, Fed batch culture for xylitol production by *Candida boidinii*, Process Biochemistry, 31: 265-270.
- [22] Saha BC, Bothast RJ, 1999, Production of xylitol by *Candida peltata*, Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology, 22: 633- 636.
- [23] Onishi H and Suzuki T, 1969, Microbial production of xylitol from glucose, Applied Microbiology, 18: 1031-1035.
- [24] Toyoda T and Ohtaguchi K, 2009, Xylitol production from lactose by biotransformation, Journal of Biochemical Technology, 2: 126-132.
- use of various xylitol-containing products, Caries Research, 40: 393-397.
- [5] Natah SS, Hussien KR, Tuominen JA, Koivisto VA, 1997, Metabolic response to lactitol and xylitol in healthy men, Journal of Clinical Nutrition, 65: 947-950.
- [6] Meinander N, Hahn-Hagerdal B, Linko M, Linko P, Ojamo H, 1994, Fed- batch xylitol production with recombinant XYL-1 expressing *Saccharomyces cerevisiae* using ethanol as a co-substrate, Applied Microbiology and Biotechnology, 42: 334-339 .
- [7] Cheng kk, Ling HZ, Zhang JA, Ping WX, Huang W, Ge JP and Xu JM, 2010, Strain isolation and study on process parameters for xylose- to- Xylitol bioconversion, Food Biotechnology, 24[1]: 1606- 1611.
- [8] Rao RS, Bhadra B, Shivaji S, 2007, Isolation and characterization of xylitol- producing yeasts from the gut of colleopteran insects, Current Microbiology, 5: 441-446.
- [9] Vakhlu J and Kour A, 2006, Yeast lipases: enzyme purification, biochemical properties and gene cloning, Electronic Journal of Biotechnology, 9: 69-85.
10. Kurzman C P and Fell J W, 1998, The yeast, a taxonomic study, Fourth edition, Elsevier Publication, 1-100 and 891- 946.
- [11] Lindow S E and Brandl M T, 2003, Microbiology of phyllosphere, Applied and Environmental Microbiology, 69[4]: 1875-1883.
- [12] Rao RS, Prahasham RS, Prasad KK, Rajesham S, Sarma PN, Rao LV, 2004, Xylitol production by *Candida* sp. : Parameter optimization using Taguchi approach, Process Biochemistry, 39: 951- 956.
- [13] Zagustina NA, Rodionova NA, Mestechkina NM, Shcherbukhin VD, Bezborodov AM, 2001, Xylitol production by a culture of *Candida guilliermondii* 2581, Applied Microbiology and Biotechnology, 37[5]: 489-492.

The study of xylitol production by *Rhodotorula mucilaginosa* isolated from nature

Asgary, F. ¹, Ghezelbash, GH. ^{2*}, Nahvi, I. ³

1. Expert of Research Laboratory, Department of Biology, Faculty of Science, University of Isfahan, Iran

2. PhD, Department of Biology, Faculty of Science, Shahid Chamran University of Ahvaz, Iran

3. Professor, Department of Biology, Faculty of Science, University of Isfahan, Iran

(Received: 92/2/20 Accepted: 92/10/8)

Xylitol is a naturally five – carbon polyol with a high sweetening power. Owing to its physicochemical and technological properties, make it of high value to pharmaceutical, food and chemical industries. The biotechnological method of producing xylitol by microorganisms has been studied as an alternative to the chemical method. This method is of interest because it requires little energy and is very specific. Among the microorganisms, yeasts are considered as the best xylitol producer. In this study xylitol was produced by *Rhodotorula mucilaginosa* that isolated from leaf of Benjamina. The produced xylitol by *R. mucilaginosa* was determined and measured by thin layer chromatography, kit and colorimetric methods. This strain produced 6.42 g l⁻¹ xylitol after 48 hours in medium containing 40 g l⁻¹ xylose. Consequences of increasing the initial xylose concentration from 60 to 140 g l⁻¹, the final xylitol concentration and yield were also increased. Maximum concentration of produced xylitol by *R. mucilaginosa* was 49.28 g l⁻¹ (yield of 0.59 g g⁻¹) at 140 g l⁻¹ initial xylose concentration. However further increasing of xylose concentration to 160 g l⁻¹, led to a drastic decrease in xylitol production and yield.

Keywords: Xylitol, Xylose, *Rhodotorula mucilaginosa*, Fermentation.

* Corresponding Author E-Mail Address: gh.r.ghezelbash@gmail.com