

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و عملکردی لیزوزیم اصلاح شده با تراگاکانتین

رویا کشنی^{۱*}، محمود امین لاری^۲، مهرداد نیا کوثری^۳، عسگر فرحناکی^۳،
غلامرضا مصباحی^۴

۱- بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

۲- استاد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، و بخش بیوشیمی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شیراز

۳- دانشیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

۴- استادیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

(تاریخ دریافت: ۹۳/۱۰/۱۹ تاریخ پذیرش: ۹۳/۸/۱۸)

چکیده

در سال های اخیر، پیشرفت هایی در بهینه کردن عملکردهای بیوکاتالیتیکی آنزیم ها صورت گرفته است. واکنش های بین آنزیم ها و ماکرومولکول ها نقش مهمی در پایداری ساختار و عملکرد آنزیم ها دارد. لیزوزیم آنزیمی است که هیدرولیز باندهای (۱-۴) β میان N-استیل مورامیک اسید و N-استیل گلوکز آمین موجود در ساختار دیواره سلولی باکتری ها را کاتالیز می کند. کتیرا به عنوان یکی از پلیمرهای آلی مترشحه از نوعی گیاه تیره گون از جمله ترکیبات مهم در داروسازی و تولید ریز مغذی های غذایی می باشد. این بیوپلیمر از دو جزء محلول و نامحلول به نام های تراگاکانتین و تراگاکانتیک اسید (باسورین) تشکیل شده است. هدف از این تحقیق اتصال تراگاکانتین (جزء محلول در آب هیدروکلوئید کتیرا) به آنزیم لیزوزیم از طریق واکنش میلارد است. اتصال کووالانسی این هیدروکلوئید به لیزوزیم با روش های الکتروفورز SDS-PAGE و کروماتوگرافی تبادل یون تایید گردید. آنالیزهای بررسی خواص عملکردی کانژوگه ی به دست آمده بهبود حلالیت، فعالیت امولسیون کنندگی و کف کنندگی را نشان داد. همچنین پایداری حرارتی لیزوزیم در این نمونه ها افزایش یافت. بنابر نتایج این تحقیق اتصال لیزوزیم با تراگاکانتین می تواند کاربرد این هیدروکلوئید را به یک ترکیب عملگر و لیزوزیم را به عنوان یک ترکیب ضد میکروبی طبیعی در صنایع غذایی و دارویی افزایش دهد.

کلید واژگان: لیزوزیم، تراگاکانتین، واکنش میلارد، خواص عملکردی، پایداری حرارتی

۱- مقدمه

آنزیم لیزوزیم یک N-استیل موراموئیل هیدرولاز^۱ (EC 3.2.1.17) است که اغلب تحت عنوان مورامیداز نامیده می شود. این آنزیم یک ضد میکروب طبیعی است که سوبسترای طبیعی آن ترکیب اصلی دیواره سلولی باکتری ها یعنی پپتیدوگلیکان (که تحت عنوان مورین^۲ نیز نامیده می شود) است [۱۹]. نقش ضد میکروبی لیزوزیم بر دیواره سلولی باکتری ها موجب کاربرد گسترده این ترکیب در صنایع مختلف غذایی، داروسازی، پزشکی و آرایشی گردیده است [۳]. در صنایع داروسازی برای ساخت اسپری های^۳ بکار رفته در درمان بیماری های ریوی^۴، پیشگیری از فساد دندان^۵ و حفاظت از بافت بینی^۶ بکار می رود. همچنین در تهیه محلول های نیمه جامد^۷ و کرمهای پوستی جهت درمان زخم^۸، سوختگی^۹ و ترمیم پوست^{۱۰} کاربرد دارد. در صنایع بسته بندی مواد غذایی از لیزوزیم برای تهیه فیلم های ضد میکروبی جهت توسعه ماندگاری غذاهایی که حداقل میزان فرآیند را دیده اند استفاده می شود. تثبیت لیزوزیم در فیلم های ساخته شده از کیتوزان، سیلیکاژل و پلی استایرین مثال هایی از این مورد می باشد. همچنین این آنزیم می تواند به عنوان یک نگهدارنده طبیعی برای توسعه ماندگاری مواد غذایی نظیر گوشت و محصولات گوشتی، پنیر، غذاهای دریایی، سبزیجات، میوه جات استفاده می شود [۴]. تشدید فعالیت ضد میکروبی این ترکیب به همراه بهبود خواص عملکردی، لیزوزیم را به یک افزودنی بسیار ایده آل که کاربرد وسیعی در صنایع غذایی گوناگون تحت شرایط مختلف دارد مبدل ساخته است [۵ و ۶].

از طرفی هیدروکلوئید کتیرا از جمله مهمترین صمغ های گیاهی است که از گیاه گون *Astragalus gummifer* تراوش می شود و به عنوان یک هیدروکلوئید با کیفیت، در فهرست GRAS^{۱۱} قرار دارد [۷]. این بیوپلیمر از دو جزء محلول و نامحلول به نام های تراگاکانتین و تراگاکانتیک اسید (باسورین) تشکیل شده است. تراگاکانتین یک ترکیب پلی ساکاریدی خنثی

است که به صورت آرابینوگالاکتان بسیار شاخه ای می باشد که در آن قند غالب ال-آرابینوز می باشد. ساختار تراگاکانتین از یک هسته متشکل از عوامل د-گالاکتوز می باشد که شاخه های بسیار منشعب ال-آرابینوز به آن متصل شده اند و شکل ملکولی کروی ایجاد میکند. این بخش محلول در آب است که بعلت ساختمان پلی ساکاریدی ویژه ای که دارد به شدت هیدروفیل می باشد و باعث ایجاد یک محلول کلوئید آبی می شود [۸].

یک روش مؤثر برای بهبود خواص عملکردی پروتئینها، که نیازی به کاتالیز شیمیایی هم ندارد و به برهمکنش پروتئینها با پلی ساکاریدها تکیه دارد، واکنش میلارد است [۹]. در طی این واکنش کونژوگه شدن ترکیبات پروتئین- پلی ساکارید بین گروه آمینی در پروتئین و گروه کربونیل احیاکننده انتهایی در پلی- ساکارید، در شرایط کنترل شده دما و رطوبت نسبی و در محیط خشک انجام می شود.

هدف از این پژوهش تولید یک بیوپلیمر عملگرا، متشکل از آنزیم لیزوزیم با هیدروکلوئید تراگاکانتین از طریق واکنش میلارد می باشد.

۲- مواد و روش ها

۲-۱- آماده سازی کتیرا

کتیرای نواری مرغوب از گیاهان گون در حال رشد از نواحی جنوب غربی ایران جمع آوری شد. نمونه های جمع آوری شده با استفاده از آسیاب پودر شد و برای دستیابی به ذرات با اندازه یکسان از الک های با مش سایزهای مختلف، پودرهای بین ۲۰۰ تا ۵۰۰ میکرون به دست آمد.

۲-۲- جداسازی و اندازه گیری جزء محلول

کتیرا و خشک کردن با استفاده از خشک کن

پاششی

پودر کتیرا را به مقدار ۱ گرم با ۱ میلی لیتر اتانول مخلوط کرده تا پودر خیس شد، سپس ۲۰۰ میلی لیتر آب مقطر به آن اضافه کرده (محلول ۰/۵ درصد) و محلول حاصل به مدت یک شبانه روز در دمای ۳-۱ درجه سانتی گراد همراه با همزدن به منظور هیدراته شدن کامل نگهداری شد. برای جداسازی دو بخش کتیرا، از سانتریفیوژ با دور ۴۵۰۰rpm به مدت ۳ ساعت استفاده گردید (۱۰). جهت تولید مقرون به صرفه تراگاکانتین

1. N-acetylmuramoyl hydrolase
2. Murein
3. Aerosol
4. Bronchopulmonary
5. Dental care
6. Nasal tissue protection
7. Lotions
8. Inflammation
9. Burning
10. Skin reparation
11. Generally Recognized As Safe

۶-۲- تعیین پایداری حرارتی با روش گرماسنجی پویشی تفاضلی (Differential Scanning Calorimetry)

برای تعیین میزان پایداری حرارتی آنزیم لیزوزیم و کانژوگه ی لیزوزیم - تراگاکانتین از دستگاه DSC (مدل DSC1 Mettler Toledo، ساخت کشور سوئیس) استفاده شد. دستگاه DSC از نظر دما و آنتالپی با ایندیوم (T_{m, onset}=156.6°C, ΔH=28.45J/g) کالیبره شد. نمونه ها با غلظت ۱۰ درصد وزنی- حجمی پروتئین در بافر فسفات با pH=۷ آماده سازی شدند. یک ظرف خالی به عنوان شاهد در دستگاه قرار داده شد. سپس با استفاده از ترموگرام های به دست آمده از DSC و نرم افزار STAR^e system پیک یا دمای دناتوراسیون (T_d) و تغییرات آنتالپی (ΔH) محاسبه شدند.

۷-۲- تعیین فعالیت امولسیون کنندگی و پایداری کانژوگه تولید شده

فعالیت امولسیون کنندگی و پایداری امولسیون نمونه ها براساس روش انجام شده توسط Pearce و Kinsella (۱۳) صورت پذیرفت. یک میلی لیتر روغن ذرت به ۳ میلی لیتر نمونه به غلظت ۱۰۰ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر بافر فسفات ۰/۱ مولار pH=۷/۴ افزوده شد و کاملاً مخلوط شده و سپس با هموژنایزر با دور ثابت به مدت ۱ دقیقه در دمای محیط هموژنیزه شد. ۰/۱ میلی لیتر از امولسیون تهیه شده در فواصل زمانی ۰ تا ۱۰ دقیقه در هر دقیقه برداشته شده و ۵ میلی لیتر سدیم دودسیل سولفات ۰/۱٪ به آن اضافه شد و بلافاصله جذب نوری آنها در طول موج ۵۰۰ نانومتر تعیین شد و منحنی مربوطه بر اساس میزان جذب و مدت زمان ۱۰ دقیقه رسم شد و میزان جذب در زمان صفر به عنوان فعالیت امولسیون کنندگی در نظر گرفته شد. پایداری امولسیون تشکیل شده نیز با تعیین مدت زمانی که طول می کشد تا میزان کدورت به نصف کاهش یابد محاسبه شد.

۸-۲- تعیین ظرفیت کف کنندگی و پایداری کف

مقداری از نمونه ها که حاوی ۳ گرم پروتئین بود در ۱۰۰ میلی لیتر آب مقطر حل شد. مخلوط حاصل در مخلوط کن با سرعت بالا برای ۳ دقیقه مخلوط شد. مخلوط حاصل در یک

به صورت پودر، محلول رویی کتیرای سانتیفریوژ شده با خشک کن پاششی آزمایشگاهی شرکت مهام صنعت ایران- نیشابور، خشک گردید.

۳-۲- کانژوگه کردن لیزوزیم با تراگاکانتین در pH= ۸/۵ در حالت پودر لیوفیلیزه شده و در زمان های مختلف نگهداری در دمای ۶۰ °C

۴۰۰ میلی گرم تراگاکانتین در ۱۰ میلی لیتر بافر فسفات سدیم ۰/۰۵ مولار با pH= ۸/۵ به مدت ۱ ساعت دمای محیط حل شدند، سپس ۱۰۰ میلی گرم لیزوزیم که در ۲ میلی لیتر بافر فسفات حل شده به آن اضافه شد، محلول های آماده شده ی ترکیب لیزوزیم و هیدروکلئید به شش قسمت مساوی تقسیم گردید و سپس لیوفیلیزه شد. نمونه پودرهای آماده شده به مدت ۱۰ روز در فواصل زمانی صفر، یک، دو، شش، هشت، ده روز در آن ۶۰ °C در حضور برماید پتاسیم^۱ اشباع جهت تامین رطوبت نسبی ۷۹٪ قرار داده شدند [۱۱].

۴-۲- الکتروفورز نمونه ها

به منظور سنجش اتصال هیدروکلئیدها به لیزوزیم، الکتروفورز SDS-PAGE در یک سیستم بافری ناپیوسته با استفاده از ژل پلی آکریل آمید بر طبق روش [۱۲] انجام گردید. نمونه ها با غلظت ۲ میلی گرم پروتئین در میلی لیتر آماده شدند. ژل زیرین یک ژل پلی آکریل آمید ۱۰٪ در ۱/۲M تریس بازی (pH=۸/۸) و ۰/۳٪ SDS بود. ژل روئی حاوی ۰/۳٪ آکریل آمید در ۰/۲۵M تریس بازی (pH=۸/۶) و ۰/۲٪ SDS بود. بافر الکتروود حاوی ۰/۲۵M تریس بازی، ۰/۱۹۲M گلیسین، ۰/۱۵٪ SDS در pH=۸/۶ بود. الکتروفورز در جریان ۲۴ میلی آمپر انجام شد و ژل به وسیله کوماسی بریلانیت بلو آر-۲۵۰ در متانول ۵۰٪ رنگ آمیزی شد و سپس با اسید استیک ۱۰٪ در متانول ۷٪ رنگبری شد.

۵-۲- انجام کروماتوگرافی به روش تبادل کاتیونی در نمونه لیزوزیم

در این روش از رزین تبادل کاتیونی CM-25 برای بررسی میزان گلیکوزیله شدن و همچنین جداسازی لیزوزیم گلیکوزیله شده از لیزوزیم اصلاح نشده استفاده گردید. کروماتوگرافی بر اساس فرانس ۶ با تغییرات جزئی انجام گردید [۶].

از آنجا که قهوه ای شدن غیر آنزیمی میلارد به میزان زیادی به فاکتورهای زمان، pH، فعالیت آبی و غلظت اجزای شرکت کننده در واکنش بستگی دارد، بنابراین در این تحقیق تاثیر زمان های مختلف انکوباسیون بر میزان کائزوگه شدن لیوزیم با تراگاکانتین از طریق واکنش میلارد مورد بررسی قرار گرفت و مشاهده شد که با افزایش زمان واکنش میلارد از صفر تا ده روز، گستردگی باند های پروتئینی افزایش می یابد. همانطور که در شکل ۱ مشاهده می گردد که با افزایش زمان گرمخانه گذاری باند پروتئینی گسترده تر شده است و در واقع دامنه گستردگی وزن مولکولی بیشتر شده است، در حالیکه در ستون شماره ۱ و ۲ باند باریکتر و کم رنگ تری دیده می شود.

نتایج حاصل از تصاویر الکتروفورز تحت تاثیر زمان با گزارشات بدست آمده از سایر محققین مطابقت دارد. امین لاری و همکاران (۲۰۰۵) [۵] گزارش کردند که با افزایش زمان واکنش میلارد به منظور اصلاح لیوزیم با دکستران از زمان صفر تا یک هفته شدت باند ها کاهش یافته و گستردگی باند ها با افزایش زمان گرمخانه گذاری افزایش می یابد. Yadav و همکاران (۲۰۱۲) [۱۵] کائزوگه های پروتئین شیر و صمغ فیر ذرت در شرایط میلارد تهیه کردند. با توجه به الگوی الکتروفورز، یک روند کاهش تدریجی در باندهای پروتئینی با افزایش زمان گرمخانه گذاری (۲، ۳ و ۷ روز) در دمای ۶۰ درجه سانتی گراد مشاهده کردند. آنها دریافتند که ۷ روز گرمخانه گذاری تحت این شرایط برای تشکیل کائزوگه ها کافی است. Miralles و همکاران (۲۰۰۷) [۱۶] گزارش کردند که با افزایش زمان حرارت دهی از ۰/۵ تا ۷ روز بمنظور اصلاح بتا-لاکتوگلوبین با کیتوزان شدت باندها افزایش می یابد که بدلیل تشکیل ترکیبات با وزن مولکولی بالاتری می باشد و باند مربوط به بتا-لاکتوگلوبولین با گذشت زمان کم رنگ تر و محو می شود. آنالیز تصویر الکتروفورز (شکل ۱) نشان می دهد که بیشترین تغییرات در طی ۸ روز گرمخانه گذاری در دمای ۶۰ درجه سانتی گراد و pH=۸/۵ رخ می دهد و بیشترین تعداد باند های پروتئینی لیوزیم در واکنش شرکت می کنند (نمونه اپتیمم).

لازم به ذکر است که دلیل واضح دیده نشدن دایمرهای لیوزیم و سایر باندهای مربوط به کائزوگه شدن، تا حدودی مربوط به ماهیت هیدروکلوئید تراگاکانتین و به خصوص ویسکوزیته

استوانه ۲۵۰ میلی لیتری ریخته شد و حجم کل اندازه گیری شد. بعد از ۳۰ ثانیه دوباره حجم خوانده شد و اختلاف بین دو حجم برابر با ظرفیت کف کنندگی است. پایداری کف برابر با افت حجم در مدت ۳۰ دقیقه است [۱۴].

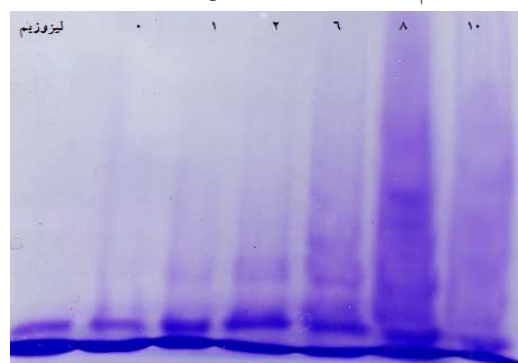
۲-۹ تجزیه و تحلیل آماری داده ها

برای انجام آنالیز داده ها و بررسی اطلاعات به دست آمده از آزمون های مختلف از طرح کاملاً تصادفی استفاده شد. به منظور تعیین اختلاف بین میانگین اعداد (سه تکرار برای هر آزمایش)، پس از آنالیز واریانس^{۱۲} از آزمون چند دامنه ای دانکن^{۱۳} در سطح (P<۰/۰۵) استفاده گردید. در تمام مراحل، تجزیه و تحلیل آماری داده ها با استفاده از نرم افزار SAS 9.1 صورت گرفت.

۳- نتایج و بحث

۳-۱ تاثیر شرایط گلیکوزیله کردن آنزیم با هیدروکلوئیدهای تراگاکانتین بر الگوی الکتروفورتیکی آنها

شکل ۱ الگوی الکتروفورز بر روی ژل پلی آکریل آمید ۱۰٪ نمونه های لیوزیم کائزوگه شده با تراگاکانتین در حالت پودر لیوفیلیزه شده در زمان های مختلف شامل ۰، ۱، ۲، ۶، ۸، ۱۰ روز نگهداری در دمای ۶۰°C و pH=۸/۵ در مقایسه با ترکیب لیوزیم حرارت ندیده نشان می دهد.



شکل ۱ الگوی الکتروفورز لیوزیم کائزوگه شده با هیدروکلوئید

تراگاکانتین (با نسبت وزنی ۱:۴) در pH=۸/۵ و زمان های مختلف بر

روی ژل پلی آکریل آمید ۱۰ درصد

12. Analysis of variance

13. Test Multiple Range Duncans

با اعمال شرایط یکسان از نظر نوع بافر مورد استفاده، غلظت و pH آن، ارتفاع و قطر ستون و افزودن کلرور سدیم ۱ مولار به صورت گرادیانت در همان نقطه، جدا شدن لیوزیم از لوله شماره ۳۰ شروع شد و قله منحنی در لوله شماره ۳۱ حاصل شد که گستردگی کمتری نسبت به قله منحنی لیوزیم تنها دارد. اتصال هیدروکلوئید تراگاکانتین به لیوزیم و خشتی شدن بار ترکیب (لیوزیم بار مثبت و تراگاکانتین بار منفی) باعث شده است که کانژوگه لیوزیم- تراگاکانتین از ستون تبادل یون CM-25 بدون جذب شدن به ذرات رزین های با بار منفی، در حجم های اولیه خارج شود (پیک ۱) و لیوزیم دست نخورده که وارد واکنش نشده، دارای بار مثبت است، در هنگام تزریق کانژوگه روی ستون جذب ذرات رزین شده با بار منفی شده و در جریان عبور بافر دیرتر خارج می شود (پیک ۲).

۳-۳- تعیین پایداری حرارتی با روش گرماسنجی پویشی افتراقی برای نمونه های لیوزیم کانژوگه شده با تراگاکانتین در pH=۸/۵ و دمای ۶۰°C به مدت ۸ روز در حالت پودر لیوفیلیزه

گرماسنجی پویشی افتراقی^{۱۴} می تواند مستقیماً تغییرات حرارتی که طی افزایش یا کاهش کنترل شده ی دما در گلیکوکانژوگه ها رخ می دهد را اندازه گیری کند. برای مثال آنتالپی مربوط به بازشدگی^{۱۵} در اثر حرارت را اندازه می گیرد زیرا گلیکوکانژوگه ها در محلول در حال تعادل بین ساختار طبیعی (پیچ خورده) و حالت دناتوره شده (باز شده) آن هستند. بالا بودن نقطه میانی انتقال حرارتی (T_{midpoint}) نشان دهنده ی مقاوم بودن ساختار (عمدتاً ساختار چهارم) است. عموماً گلیکوزیله باعث افزایش دمای دناتوره (T_d) و کاهش آنتالپی (ΔH) می شود که این نشان از بازشدگی و تجمع^{۱۶} پروتئین هاست. بنابراین در نتیجه گلیکوزیله شدن افزایشی در پایداری حرارتی یا پایداری ساختار چهارم خواهیم داشت. اخیراً جهت بررسی ویژگی های حرارتی کمپلکس های پروتئین- کربوهیدرات به طور گسترده ای از گرماسنجی پویشی افتراقی استفاده می شود [۱۷]. به طور کلی ویژگی های ساختاری و عملکردی پروتئین ها در اثر تیمارهای حرارتی می تواند تحت تاثیر قرار گیرد، که اغلب از

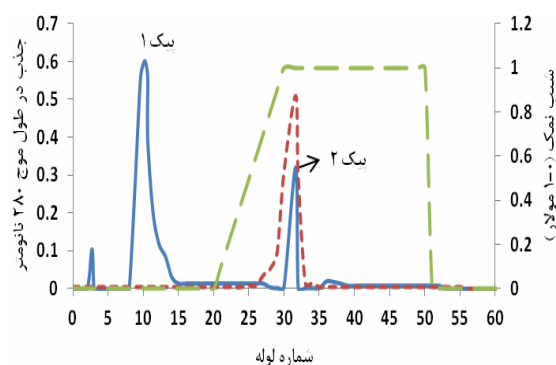
بالای این هیدروکلوئید است، که مانع حرکت الکتروفوریتی معمول و ایده آل کانژوگه ها شده است.

۳-۲- تاثیر کانژوگه شدن لیوزیم با

هیدروکلوئید تراگاکانتین بر رفتار

کروماتوگرافی تبادل یونی

شکل ۲ کروماتوگرام حاصل از کروماتوگرافی به روش تبادل یونی در ستون CM-25 برای نمونه های لیوزیم بدون تراگاکانتین و لیوزیم کانژوگه شده با تراگاکانتین به نسبت وزنی ۱ به ۴ و نگهداری شده در دمای ۶۰°C به مدت ۸ روز را نشان می دهد. در این روش لیوزیم که بار مثبت دارد به ذرات ستون CM-25 که گروه کربوکسیل منفی دارد متصل می شود.



شکل ۲ کروماتوگرام حاصل از کروماتوگرافی به روش تبادل یون در نمونه های لیوزیم کانژوگه نشده و لیوزیم کانژوگه شده با هیدروکلوئید تراگاکانتین بر روی رزین CM-25 (نسبت وزنی ۱:۴، دمای ۶۰°C به مدت ۸ روز در رطوبت نسبی ۷۹٪)

اندازه ستون: (۱۰×۵ سانتیمتر)، بافر مورد استفاده: استات آمونیوم ۰/۰۵ مولار با pH=۶، سرعت جریان بافر: ۰/۵ میلی لیتر در دقیقه، مقدار نمونه: ۵۰ میلی گرم کانژوگه لیوزیم- تراگاکانتین در ۳ میلی لیتر بافر فسفات سدیم ۰/۰۵ مولار pH=۸/۵، ۱۰ میلی گرم لیوزیم کانژوگه نشده در ۱ میلی لیتر بافر فسفات سدیم ۰/۰۵ مولار pH=۸/۵

همانطور که در منحنی مربوط به لیوزیم تنها مشاهده می شود تا لوله ۲۶ هیچ جذبی در طول موج ۲۸۰ نانومتر دیده نمی شود و از لوله ۲۶ به بعد، با افزودن کلرور سدیم ۱ مولار به صورت گرادیانت، میزان جذب با سرعت کمی افزایش یافته به طوریکه قله منحنی در لوله های شماره ۳۱ و ۳۲ حاصل شده است. در حالیکه در منحنی مربوط به لیوزیم کانژوگه شده با تراگاکانتین

14. Differential Scanning Calorimetry

15. Unfolding

16. Aggregate

طریق تخریب بعضی پیوندها یا نیروهای پایدارکننده ساختار پروتئین از جمله پیوندهای هیدروژنی، دی سولفیدی، نیروهای هیدروفوبیک و الکترواستاتیکی، باعث دناتوراسیون ساختارهای طبیعی می شود.

جدول ۱ تغییرات پارامترهای مربوط به گرماسنجی افتراقی را در نمونه های کانژوگه لیزوزیم- تراگاکانتین که تحت دمای ۶۰ درجه به مدت ۸ روز کانژوگه شده اند، به همراه نمونه لیزوزیم طبیعی نشان می دهد. دمای دناتوره شده در نمونه های کانژوگه شده در مقایسه با لیزوزیم طبیعی با اختلاف معنی داری ($\alpha < 0.05$) افزایش یافته است.

دمای دناتوراسیون لیزوزیم طبیعی ۶۷/۰۹ درجه سانتی گراد است. از آنجا که دمای دناتوراسیون در یک پروتئین کروی با

پایداری حرارتی در ارتباط است. بنابراین پایداری حرارتی لیزوزیم به طور قابل ملاحظه ای طی کانژوگه شدن با هیدروکلونید تراگاکانتین افزایش یافت ($\alpha < 0.05$). که این افزایش پایداری در تطابق با کارهای Wang و همکاران (۲۰۰۶) (۱۸) کانژوگه گلوتن گندم هیدولیز شده- کاراگینان، Medrano و همکاران (۲۰۰۹) [۱۹] کانژوگه بتالاکتوگلوبولین- گلوز و لاکتوز، Rodriguez Furlán و همکاران (۲۰۱۲) [۲۰] در مخلوط پروتئین پلاسمای گاوی با اینولین، گلوز و لاکتوز، است.

این افزایش دما در کانژوگه لیزوزیم- تراگاکانتین نسبت به لیزوزیم طبیعی به ترتیب ۶/۳۵ درجه سانتی گراد می باشد.

جدول ۱ دمای دناتوره شدن و آنتالپی دناتوره شدن کانژوگه لیزوزیم- تراگاکانتین (۴:۱) در pH=۸/۵ طی نگهداری در ۸ روز در دمای

۶۰°C در حالت پودر لیوفیلیزه

نمونه	دمای دناتوره شدن (°C)			آنتالپی (گرم/ژول)
لیزوزیم	دمای ابتدایی	دمای پیک	دمای پایانی	
	۶۰/۰۸* ^b (±۰/۱۲)	۶۷/۰۹ ^b (±۰/۰۴)	۷۵/۷۸ ^b (±۰/۲۴)	۹/۷۶ ^a (±۲/۶۲)
کانژوگه لیزوزیم- تراگاکانتین	۶۳/۹۲ ^a (±۰/۰۹)	۷۳/۴۴ ^a (±۰/۳۱)	۸۱/۹۲ ^a (±۰/۰۹)	۵/۰۹ ^b (±۰/۹۸)

*اعداد نشان داده شده میانگین سه تکرار می باشند (±SD).

**حروف کوچک متفاوت در هر ردیف نشان دهنده وجود اختلاف معنی دار ($\alpha < 0.05$) است.

دمای دناتوره شدن بالاتر، گویای افزایش پایداری حرارتی پروتئین ها یا پایداری ساختار سوم در حالت گلیکولیزه شده در مقایسه با شاهد می باشد، گلیکولیزه شدن یا اتصال آمینی گلیکان^{۱۷} به پروتئین (تشکیل گلیکو پروتئین) باعث افزایش هیدروفوبیسی سطحی و بار خالص پروتئین شده بنابراین ساختار سوم پایداری را بوجود می آورد [۱۷، ۱۸، ۱۹، ۲۱، ۲۲، ۲۳، ۲۴]. با اتصال کووالانسی پلی ساکارید هیدروفیل و باردار به پروتئین، اتصالات هیدروژنی و نیز الکتروستاتیک در ساختار سوم پروتئین بیشتر شده و در نتیجه دمای دناتوراسیون افزایش می یابد. ملکول های هیدروکلونیدها با قرار گرفتن بین ملکول های پروتئین و افزایش اتصالات^{۱۸} با توجه به موقعیت پیوندها، چرخش اسیدهای آمینه لیزوزیم در اطراف پیوند C-N را با یک ممانعت یا فشار فضایی روبه رو می کند و آنها فقط در محدوده خاصی می توانند این چرخش را انجام دهند، بنابراین ساختار پروتئین تحت تاثیر حرارت یا عوامل دناتوره کننده نمی تواند به راحتی از نظر شکل یا ساختار تغییر کند و از طرفی با اشغال جایگاه های اتصالات

هیدروفوبیک^{۱۹} روی سطح لیزوزیم از تجمع این پروتئین محافظت می کند [۱۷]. پارامتر دیگری که در بررسی پایداری حرارتی مورد توجه قرار می گیرد، تغییرات آنتالپی (ΔH) است که در کانژوگه ها پایین تر از لیزوزیم است. آنتالپی لیزوزیم ۹/۷۶ گرم بر ژول گزارش شده است. آنتالپی لیزوزیم کانژوگه شده با هیدروکلونیدهای تراگاکانتین نسبت به لیزوزیم طبیعی ۴۷/۸۵ درصد کاهش یافته است. تجمع و تخریب نیروهای هیدروفوبیک در اثر حرارت از نوع واکنش های اگزوترمیک است و می تواند دلیل کاهش آنتالپی کانژوگه نسبت به لیزوزیم طبیعی باشد [۲۵]. همچنین ایجاد اتصالات عرضی^{۲۰} بین لیزوزیم و هیدروکلونیدها از نوع اگزوترمیک (حرارت زا) است که این موضوع هم می تواند دلیل دیگری برای کاهش آنتالپی باشد. کاهش آنتالپی در نمونه گلیکولیزه شده در مقایسه با شاهد نشان از دناتوره شدن جزئی ساختار سوم/چهارم در طول گلیکولیزه شدن می باشد. آنتالپی دناتوره شدن در نمونه های تیمار شده با گلوز، به خصوص نسبت مولی بالای پروتئین: گلوز (۱:۱۰۰)، به طور قابل ملاحظه ای کاهش یافت چیزی

نشان دهنده اثر حفاظتی گلیکوزیده شدن بر ساختار پروتئین ها است.

۳-۴- خواص امولسیفایری لیزوزیم کانژوگه شده با هیدروکلونید تراگاکانتین (فعالیت امولسی فایری و پایداری امولسیون تشکیل شده)

جدول ۲ فعالیت امولسی فایری و پایداری امولسیون تشکیل شده را در نمونه کانژوگه لیزوزیم- تراگاکانتین به همراه نمونه لیزوزیم طبیعی نشان می دهد. فعالیت امولسی فایری و پایداری امولسیون کانژوگه در مقایسه با لیزوزیم طبیعی با اختلاف معنی داری ($\alpha < 0.05$) افزایش یافته است.

که می تواند به بازشدگی و توده ای شدن ساختار بتالاکتوگلوبولین ارتباط داشته باشد [۱۹]. Hattori و همکاران (۱۹۹۴) [۲۶] مشاهده کردند که آنتالپی برای کانژوگه بتالاکتوگلوبولین- کربوکسی متیل دکستران در مقایسه با بتالاکتوگلوبولین طبیعی ۴۰ درصد کاهش یافته است، آنها توضیح دادند علت این میزان کاهش آنتالپی مربوط به کاهش محتوای ساختار از جمله آلفا هلیکس است. بعلاوه Chevalier و همکاران در سال (۲۰۰۲) [۲۷] زمانیکه هیچ پیکی در دمانگشت های مربوط به کانژوگه ها مشاهده نکردند، دریافتند که بتالاکتوگلوبولین طی کلیگوزیده شدن با ریبوز یا آرابینوز شدیداً دناتوره شده است. آنها افزایش تقریباً ۱۰ درجه ای در دمای دناتورسیون بتالاکتوگلوبولین بعد از کلیگوزیده شدن با لاکتوز، رامنوز، گلوکز، گالاکتوز گزارش کردند که این

جدول ۲ فعالیت امولسیون کنندگی و پایداری امولسیون تشکیل شده در نمونه های لیزوزیم و کانژوگه لیزوزیم-تراگاکانتین

نمونه	فعالیت امولسی فایری (جذب در ۵۰۰ نانومتر)	پایداری امولسیون (دقیقه)
لیزوزیم	$0.117^b (\pm 0.011)$	$0.27^b (\pm 0.03)$
کانژوگه لیزوزیم- تراگاکانتین	$0.782^a (\pm 0.017)$	$7/9^a (\pm 0.15)$

*اعداد نشان داده شده میانگین سه تکرار می باشند ($\pm SD$).

** حروف کوچک متفاوت در هر ستون نشان دهنده وجود اختلاف معنی دار ($\alpha < 0.05$) است.

تواند بر لیزوزیم اثر تشدید کننده^{۲۱} داشته باشد. مکانیزم اصلی پایداری امولسیون توسط این ترکیب افزایش ویسکوزیته و تشکیل احتمالی یک شبکه نسبتاً ضعیف در اطراف ذرات می باشد. تحقیقات Kasran و همکاران (۲۰۱۳) [۳۲] ایزوله پروتئین سویا و صمغ شنبلیله^{۲۲}، Liu و همکاران (۲۰۱۲) [۱۷] ایزوله پروتئین نخود و دکستران، Yadav و همکاران (۲۰۱۰) [۱۵] در ترکیب پروتئین شیر- صمغ فیبر ذرت، Jafar Al-Hakkak و Fadia Al-Hakkak (۲۰۱۰) [۳۴] سفیده تخم مرغ و پکتین، Aminlari و همکاران (۲۰۰۵) [۵] در ترکیب لیزوزیم- دکستران نیز حاکی از آن بودند که خواص امولسی فایری پروتئین ها طی کانژوگه کردن با پلی ساکاریدها بهبود می یابد. Kim و همکاران (۲۰۰۳) [۳۶] در اصلاح کردن آلبومین سرم خون با گالاتومانان نشان دادند که کانژوگه های آلبومین - گالاتومانان پایداری امولسیفایری بهتری نسبت به آلبومین تنها دارند که به دلیل خواص ملکولی کانژوگه های دارای پیوند کووالان است. در واقع باند شدن کووالان پروتئین و گالاتومانان باعث تقویت جذب به فصل مشترک روغن -

هر دو ماکرومولکول پروتئین و پلی ساکارید در پایداری امولسیون های روغن در آب نقش دارند. پروتئین ها در طول تشکیل امولسیون برای ایجاد لایه ویسکوالاستیک منسجم در سطح روغن آب جذب می شوند، در حالیکه پلی ساکاریدها از طریق تغلیظ کردن و رفتار ژل دهنده گی در فاز مایع پایداری کلئیدی ایجاد می کنند [۲۸]. تحقیقات نشان داده است که علاوه بر افزایش آبدوستی سطحی فاکتورهای دیگری نظیر قابلیت انعطاف پذیری ساختار پروتئین، بار سطحی، پایداری ساختاری، حلالیت، اندازه ملکولی نیز در پایداری امولسیون می تواند موثر باشد [۲۹،۳۰،۳۱]. همانطور که انتظار می رفت نتایج بدست آمده از فعالیت امولسیون کنندگی و پایداری امولسیون حاصل از لیزوزیم طبیعی و کانژوگه لیزوزیم- هیدروکلونید تراگاکانتین حاکی از آنست که اتصال کووالانسی هیدروکلونیدهای نامبرده به لیزوزیم بطور قابل توجهی در بهبود فعالیت امولسیون کنندگی و پایداری امولسیون لیزوزیم موثر می باشد. در واقع در کانژوگه کردن لیزوزیم با هیدروکلونید، نیمه پروتئینی کانژوگه مولکول را در فصل مشترک آب- روغن ایجاد می کند که از تجمع یافتن آنها جلوگیری می کند. بعلاوه خود تراگاکانتین نیز دارای خاصیت امولسی فایری است که می

21. Synergistic
22. fenugreek

آب و پایداری ذرات روغن از طریق لایه ویسکوالاستیک پلی ساکارید در فاز آبی می شود.

۳-۵- خواص کف کنندگی لیوزیم کانژوگه شده با هیدروکلئید تراگاکانتین (قدرت ایجاد کف و پایداری کف تشکیل شده)

کف کردن ظرفیت پروتئین ها برای تشکیل لایه های پایدار اطراف ذرات گاز در یک فاز مایع (یا نیمه جامد)، پخش و نفوذ در سطح مشترک هوا/آب می باشد. به این ترتیب، حباب ها توسط دیواره های مایع یا نیمه جامد که در یک کف پایدار حالت الاستیک دارند از یکدیگر جدا می شوند. قطر حباب کف از ۱ میکرون تا چند سانتی متر متغیر است. با توجه به اندازه حباب و ضخامت دیواره، یک کف می تواند تقریباً به فشردگی یک فاز مایع پیوسته یا تقریباً به سبکی یک فاز گازی باشد. تشکیل کف بستگی به وجود عامل ایجاد کننده کف در فاز پیوسته قبل از پراکنده شدن گاز در آن دارد. ظرفیت کف کنندگی^{۲۳} نمونه ها بر اساس اختلاف کاهش حجم مخلوط بعد از ۳۰ ثانیه و پایداری کف^{۲۴} بر اساس اختلاف حجم نمونه ها بعد از ۳۰ دقیقه بیان شد.

جدول ۳ قدرت ایجاد کف و پایداری کف تشکیل شده را در نمونه های کانژوگه لیوزیم- تراگاکانتین به همراه لیوزیم طبیعی نشان می دهد. ظرفیت تولید کف و پایداری کف تولید شده توسط کانژوگه لیوزیم- تراگاکانتین در مقایسه با لیوزیم طبیعی به طور چشمگیری افزایش یافته است که از لحاظ آماری نیز اختلاف معنی داری ($\alpha < 0.05$) دیده می شود. به عنوان مثال ظرفیت تولید کف و پایداری کف ایجاد شده در لیوزیم از ۱۲/۲۳٪ به ۷۰/۵۱٪ در کانژوگه لیوزیم-تراگاکانتین افزایش یافته است.

جدول ۳ خصوصیات کف کنندگی در نمونه های لیوزیم و

کانژوگه لیوزیم-تراگاکانتین

نمونه*	ظرفیت تولید کف (%)	پایداری کف (%)
لیوزیم	۱۲/۲۳ ^{ab} (±۲/۳۳)	۳۱/۵۸ ^b (±۳/۰۳)
کانژوگه لیوزیم- تراگاکانتین	۷۰/۵۱ ^a (±۵/۹۱)	۵۳/۹۵ ^a (±۴/۲۷)

* اعداد نشان داده شده میانگین سه تکرار می باشند (±SD).

** حروف کوچک متفاوت در هر ستون نشان دهنده وجود اختلاف معنی دار ($\alpha < 0.05$) است.

Al- Hakkak, F. و Al- Hakkak, J. (۲۰۱۰) [۳۴] مشاهده کردند که کانژوگه کردن پروتئین سفیده تخم مرغ با پکتین باعث افزایش ویسکوزیته و بهبود کشش سطحی موجب تولید حجم بیشتری از کف و افزایش پایداری کف ایجاد شده می شود، در واقع یک لایه فیلم الاستیک قوی در اثر واکنش بین پروتئین و پلی ساکارید در سطح مشترک هوا/آب تشکیل می شود. همچنین Schmitt و همکاران (۲۰۰۵) [۳۷] نیز نشان دادند که کانژوگه کردن بتالاکتوگلوبولین با صمغ عربی موجب بهبود چشمگیر خواص کف کنندگی بتالاکتوگلوبولین می شود.

نتایج بدست آمده در این تحقیق نیز نشان می دهد که پیوند کووالان ایجاد شده بین هیدروکلئید تراگاکانتین با لیوزیم بطور چشمگیری باعث بهبود ظرفیت کف کنندگی و پایداری کف می شود. در واقع پیوند کووالان بین لیوزیم و هیدروکلئید نامبرده، کانژوگه ی پروتئین - پلی ساکاریدی تولید می کند که موجب تشکیل یک لایه چسبنده اطراف حباب های گاز و ایجاد ویسکوزیته و قدرت مکانیکی کافی جهت تولید و پایداری کف می شود.

۴- نتیجه گیری کلی

به طور خلاصه می توان گفت کانژوگه کردن لیوزیم با هیدروکلئید تراگاکانتین (با نسبت های وزنی ۱:۴) از طریق واکنش میلارد، در دمای ۶۰ درجه سانتی گراد، در زمان های مختلف (۰، ۱، ۲، ۶، ۸ و ۱۰ روز) و در رطوبت نسبی ۷۹ درصد و pH=۷/۵ قابل انجام می باشد. نتایج آنالیزهای SDS-PAGE و کروماتوگرافی تبادل یون به خوبی اتصال میان گروه آمینی لیوزیم و عامل کربونیل هیدروکلئید تراگاکانتین را تایید کردند. گرماسنجی پویشی افتراقی افزایش پایداری حرارتی در کانژوگه لیوزیم- تراگاکانتین نسبت به لیوزیم طبیعی (۶/۳۵ درجه سانتی گراد) را نشان داد. فعالیت امولسیون کنندگی و کف کنندگی ایجاد شده توسط لیوزیم کانژوگه شده با تراگاکانتین نسبت به لیوزیم طبیعی افزایش یافت. در مجموع با توجه به نتایج این تحقیق پیشنهاد می شود که می توان با کانژوگه کردن لیوزیم ها با هیدروکلئیدها، ترکیب های آنزیمی- بیوپلیمری، با خواص فیزیکوشیمیایی و عملکردی جدید و بهبود یافته تولید کرد و بدین ترتیب کاربرد آن ها را در صنایع مختلف دارویی و غذایی افزایش داد.

۵- منابع

- pectin conjugates with improved emulsifying properties by controlled dry heating, *Food Hydrocolloids*, 19, 329-340.
- [12] Laemmli, U. K., 1970, Cleavage of structural proteins during the assembly of the head of bacteriophage T4, *Nature (London)*, 227, 680-685.
- [13] Pearce, K. M., and Kinsella, J. E., 1978, Emulsifying properties of proteins: evaluation of a turbidimetric technique, *Agricultural and Food Chemistry*, 26, 716-723.
- [14] Fernandez, Q. A., and Macarulla, M. T., 1997, Composition and functional properties of protein isolates obtained from commercial legumes grown in northern Spain. *Plant Foods for Human Nutr*, 51, 331-342.
- [15] Yadav, M. P., Strahan, G. D., Mukhopadhyay, S., Hotchkiss, A.T., Hicks, K. B., 2012, Formation of corn fiber gum-milk proteins conjugates and their molecular characterization, *Food Hydrocolloids*, 26, 326-333.
- [16] Miralles, B., Martinez-Rodrigues, A., Santiago, A., Lagemaat, J., Heras, A., 2007, The occurrence of a Maillard-type protein-polysaccharide reaction between β -lactoglobulin and chitosan, *Food Chemistry*, 100, 1071-1075.
- [17] Liu, J., Ru, Q., Ding, Y., 2012, Glycation a promising method for food protein modification: Physicochemical properties and structure: A review, *Food Research International*, 49, 170-183.
- [18] Wang, J. S, Zhao, M. M., Yang, X. Q., Jiang, Y. M., 2006, Improvement of Emulsifying Properties of Wheat Gluten Hydrolysate/Lambda-Carrageenan Conjugates, *Food Technology and Biotechnology*, 44(1), 25-32.
- [19] Medrano, A., Abirached, C., Panizzolo, L., Moyna, P., Añón, M.C., 2009, The effect of glycation on foam and structural properties of β -lactoglobulin, *Food Chemistry*, 113, 127-133.
- [20] Rodriguez Furlán, L. T., Lecot, J., Padilla, A. P., Campderrós, M. E., Zaritzky, N., 2012, Stabilizing effect of saccharides on bovine plasma protein: A calorimetric study. *Meat Science*, 91, 478-485.
- [21] Chobert, J.M., Gaudin, J.C., Dalgalarondo, M., Haertlé, T., 2006, Impact of Maillard type glycation on properties of β -lactoglobulin, *Biotechnology Advances*, 24, 629-632.
- [1] Johnson, E.A., Larson, A.E, 2005, Lysozyme, In: Davidson, P.M., Sofos, J.N., Brannen, A.L. (Eds.), *Antimicrobials in Food*, 3rd ed, Taylor & Francis Group, New York.
- [2] Fleming, A, 1974, Personal recollections of lysozyme. In: Osserman, E.F.; Canfield, R.T. and Beychok, S (Eds.), *Lysozyme*. P: 3, New York, Academic Press.
- [3] Datta S., Xue Q.G., Janes M.E., Losso J.N. and La Peyre J.F, 2005, Potential use of lysozyme from shell liquor of eastern oysters against bacteria causing food poisoning and food spoilage, *Journal of Shellfish Research*, 24, 650-653.
- [4] Nakimbugwe, D., Masschalck, B., Atanassova, M., Zewdie-Bosüner, A. and Michiels, C. W, 2006, Comparison of bactericidal activity of six lysozymes at atmospheric pressure and under high hydrostatic pressure, *International Journal of Food Microbiology*, 108 (3), 355-363.
- [5] Aminlari, M., Ramezani, R., Jadidi, F, 2005, Effect of Maillard-based conjugation with dextran on the functional properties of lysozyme and casein, *Journal of Food Science and Agriculture*, 85, 2617-2624.
- [6] Scaman, C., S. Nakai, M. Aminlari, 2006, Effect of pH, temperature and sodium bisulfite or cysteine on the level of Maillard-based conjugation of lysozyme with dextran, galactomannan and mannan, *Food Chemistry*, 99, 368-380.
- [7] Anderson, D.M.W., 1989, Evidence for the safety of gum tragacanth (*Asiatic Astragalus* spp.) and modern criteria for evaluation of food additives, *Food Additives and Contaminants*, 6, 1-12.
- [8] Aspinall, G. O. and Baillies, J, 1963, Gum tragacanth, Part I. The arabinogalactan, *Journal of Chemical Society*, 1714-1721.
- [9] Jimenez-Castano, L., Villamiel, M., Lopez-Fandin, R., 2007, Glycosylation of individual whey proteins by Maillard reaction using dextran of different molecular mass, *Food Hydrocolloids*, 21, 433-443.
- [10] Mohammadifar, M. A., Musavi, S. M., Kumarsi, A., Williams, P., 2006, Solution properties of targacanthin (water-soluble part of gum tragacanth exudate from *Astragalus gossypinus*), *International Journal of Biological Macromolecules*, 38, 31-39.
- [11] Einhorn-Stoll, U., Ulbrich, M., Sever, S., Kunzek, H, 2005, Formation of milk protein-

- [30] Diftis, N., Kiosseoglou, V., 2003, Improvement of emulsifying properties of soybean protein isolate by conjugation with carboxymethyl cellulose, *Food Chemistry*, 81, 1–6.
- [31] Nakamura, S., Kato, A., & Kobayashi, K., 1992, Bifunctional lysozyme galactomannan conjugate having excellent emulsifying properties and bactericidal effect, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 40, 735–739.
- [32] Kasran, M., Cui, S. W., Goff, H. D., 2013, Covalent attachment of fenugreek gum to soy whey protein isolate through natural Maillard reaction for improved emulsion stability, *Food Hydrocolloids*, 30, 552–558.
- [33] Yadav, M. P., Strahan, G. D., Mukhopadhyay, S., Hotchkiss, A.T., Hicks, K. B., 2012, Formation of corn fiber gum-milk proteins conjugates and their molecular characterization, *Food Hydrocolloids*, 26, 326–333.
- [34] Al-Hakkak, Jafar., & Al-Hakkak, Fadia., 2010, Functional egg white–pectin conjugates prepared by controlled Maillard reaction, *Journal of Food Engineering*, 100, 152–159.
- [35] Aminlari, M., Ramezani, R., Jadidi, F., 2005, Effect of Maillard-based conjugation with dextran on the functional properties of lysozyme and casein, *Journal of Food Science and Agriculture*, 85, 2617–24.
- [36] Kim, H., Choi, S., Shin, W.-S., and Moon, T., 2003, Emulsifying properties of bovine serum albumin-galactomannan conjugates, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51, 1049–1056.
- [37] Schmitt, C., Bovay, C., Frossard, P., 2005, Kinetics of formation and functional properties of conjugates prepared by dry-State incubation of β -Lactoglobulin/acacia gum electrostatic complexes., *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 9089–9099.
- [22] Xu, D. X., Wang, X. Y., Jiang, J. P., Yuan, F., & Gao, Y. X., 2012, Impact of whey protein– Beet pectin conjugation on the physicochemical stability of β -carotene emulsions, *Food Hydrocolloids*, 28, 258–266.
- [23] Garcia, R. N., Adachi, M., Tecson-Mendoza, E. M., Bernardo, A. E. N., & Utsumi, S., 2006, Physicochemical properties of native and recombinant mungbean (*Vigna radiata* L. Wilczek) 8S globulins and the effects of the N-linked glycans, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 6005–6010.
- [24] Tang, C.H., Sun, X., Foegeding, E.A., 2011, Modulation of Physicochemical and Conformational Properties of Kidney Bean Vicilin (PHaseolin) by Glycation with Glucose: Implications for Structure-Function Relationships of Legume Vicilin, *Agricultural and Food Chemistry*, 59, 10114–10123.
- [25] Boye, J. I., Alli, I., & Ismail, A. A., 1996, Interactions involved in the gelation of bovine serum albumin, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44, 996–1004.
- [26] Hattori, M., Imamura, S., Nagasawa, K. and Takahashi, K., 1994, Functional changes of lysozyme by conjugating with carboxymethyl dextran, *Biosci. Biotechnol. Biochem*, 58, 174–177.
- [27] Chevalier, F., Chobert, J. M., Dalgalarondo, M., Choiset, Y., & Haertle, T., 2002, Maillard glycation of β -lactoglobulin induces conformation changes, *Nahrung*, 46(1), 58–63.
- [28] Kato, A., 2002, Industrial Applications of Maillard-Type Protein-Polysaccharide Conjugates, *Food Science and Technology Journal*, 8 (3), 193–199.
- [29] Ibrahim, H. R., Kato, A., Kobayashi, K., 1991, Antimicrobial effects of lysozyme against gram-negative bacteria due to covalent binding of palmitic acid, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 39, 2077–2082.

Studies on the physiochemical and functional properties of lysozyme modified with tragacanthin gum

Koshani, R.^{1*}, Aminlari, M.^{1,2}, Niakosari, M. 1, Farahnaky, A. 1, Mesbahi, Gh. R.¹

1. Department of Food Science and Technology, College of Agriculture, Shiraz University, Shiraz, Iran

2. Department of Biochemistry, School of Veterinary Medicine, Shiraz University, Shiraz, Iran

(Received: 93/8/19 Accepted: 93/10/18)

In recent years, many advances have been made in improving the biocatalytic activities of enzymes. Interaction of enzymes and macromolecules have important role in stabilization of enzyme's structure and function. Lysozyme lyses the bacterial cell wall by splitting β (1–4) linkages between N-acetylmuramic acid and N-acetylglucosamine of the peptidoglycan in bacterial cell walls. Tragacanth is a polysaccharide obtained from exudates of the species of *Astragalus*. It is a very complex heterogeneous anionic polysaccharide of high molecular weight. Tragacanth consists of two main fractions: a water-insoluble component called bassorin, and a water-soluble component called tragacanthin. The aim of this investigation was to attach tragacanthin (water-soluble component of tragacanth) to lysozyme by Maillard reaction. The covalent attachment of this hydrocolloid with lysozyme was confirmed by SDS-PAGE and ion exchange chromatography. The conjugates exhibited improved solubility, foaming and emulsion properties. In addition, thermal stability of lysozyme in this conjugate was increased significantly. According to these results, attachment of lysozyme to tragacanthin can increase the application of this hydrocolloid as a functional component and lysozyme as a natural antimicrobial component in food and pharmaceutical industry.

Keywords: Lysozyme, Tragacanthin, Maillard reaction, Functional properties, Thermal stability

* Corresponding Author E-Mail Address: Roya.Koshani@yahoo.com