

بررسی بازدهی تولید آنزیم لیپاز مخمر *Yarrowia lipolytica DSM3286* تحت تیمارهای مختلف نیتروژنی و زمان تخمیر

و چیهه زارع باقی آباد^۱، فریده طباطبایی یزدی^{۲*}، سید علی مرتضوی^۳، مهدی وریدی^۴

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

۲- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

۳- استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

۴- استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

(تاریخ دریافت: ۹۳/۶/۱۴ تاریخ پذیرش: ۹۳/۹/۲۶)

چکیده

مخمر یارویا لیپولیتیکا مخمر غیرمعارفی است که توانایی تولید متابولیت‌های مهمی از جمله آنزیم لیپاز را دارد. آنزیم لیپاز میکروبی کاربرد بسیاری در صنایع مختلف از جمله تولید مواد شوینده، صنایع غذایی، داروسازی، سوخت و ... را دارد. در این پژوهش بازدهی تولید آنزیم لیپاز توسط این مخمر و میزان بیومس تولید شده، تحت تیمارهای مختلف منابع نیتروژنی در محیط کشت Czapek Dox Broth و زمان تخمیر بررسی شد. تیمارهای انتخابی منابع نیتروژنی شامل CDB به همراه ۳/۷٪ محلول، ۳/۷٪ عصاره کنجد، ۰/۵٪ محیط کشت CDB به همراه ۰/۵٪ محلول، ۳/۶٪ کنجاله کنجد در آب مقطر، ۰/۵٪ محیط کشت CDB به همراه ۰/۵٪ محلول، ۳/۶٪ عصاره مخمر در آب مقطر و ۰/۵٪ محیط کشت CDB به همراه ۰/۵٪ محلول، ۳/۶٪ پپتون در آب مقطر بود. سطوح زمان تخمیر، ۴ و ۵ روز در نظر گرفته شد. در میان تیمارهای مورد بررسی، تیمار ۰/۵٪ درصد محلول ۳/۶٪ درصد عصاره کنجد در محیط کشت CDB در چهارمین روز گرمخانه‌گذاری در دمای ۳۰°C و سرعت هم‌زدن ۱۲۰ rpm بیشترین فعالیت لیپازی (۰/۵۶۲۴۱ ± ۰/۵۹۰۰) واحد آنزیمی را نشان داد. همچنین تجزیه و تحلیل آماری داده‌های به دست آمده در این آزمایش نشان داد که استفاده از عصاره کنجد در مقایسه با عصاره مخمر و پپتون در محیط کشت، در این گونه مخمر فعالیت لیپازی را به صورت معنی‌داری در سطح ۵ درصد افزایش می‌دهد.

کلید واژگان: یارویا لیپولیتیکا، منابع نیتروژن، آنزیم لیپاز، کنجاله کنجد

پروتئین تک سلولی، چربی تک سلولی، اسیدهای آلی، بیوسورفاکتانت و آنزیم‌ها استفاده کرد. از این سوبسترها می‌توان برای فرایندهای تخمیر با هدف کاهش هزینه‌ی تولید آنزیم، برای تولید آنزیمی صنعتی که قابلیت رقابت با آنزیم‌های تجاری را داشته باشد، استفاده نمود.^[۴]

بازدهی تولید لیپاز به شدت تحت تاثیر عوامل مختلف محیطی قرار می‌گیرد که تغییرات منابع کربن و نیتروژن از مهمترین آن‌ها می‌باشند. مطالعات نشان داده است که پپتون یک منبع نیتروژن بسیار بهتر از اوره و سولفات آمونیوم برای تولید لیپاز است.^[۱] هدف این پژوهش بررسی تاثیر پودر کنجاله کنجد و عصاره حاصله در مقایسه با عصاره مخمر و پپتون به عنوان منابع نیتروژنی و زمان گرمانه‌گذاری بر بازده تولید آنزیم لیپاز توسط مخمر یاروویا لیپولیتیکا در سیستم کشت غوطه‌وری^۴ می‌باشد.

۲- مواد و روش

۲-۱- مواد

مواد مورد استفاده در این پژوهش شامل محیط کشت Malt Extract Agar Czapek از شرکت مرک آلمان، محیط کشت Dox Broth از شرکت سیگما، عصاره مخمر و پپتون از شرکت مرک آلمان، صمغ عربی، پارانیتروفنیل پالمیتات، ایزوپروپانول و تریتون X100 از شرکت سیگما، بافر تریس HCl با pH= ۸ و سدیم کلراید از شرکت مرک آلمان بود.

۲-۲- کنجاله کنجد

نمونه‌برداری از کارگاه‌های تولید روغن کنجد در استان یزد و به روش کاملاً تصادفی خوشهای انجام پذیرفت. پنج نمونه کنجاله کنجد انتخاب، و برای تهیه پودر و عصاره کنجاله کنجد از آن‌ها استفاده شد.^[۵]

۳-۱- آزمون‌های شیمیایی مربوط به کنجاله

کنجد

آزمون اندازه‌گیری پروتئین خام، روغن خام، فیبر خام، رطوبت و خاکستر به روش استاندارد ملی ایران به ترتیب به شماره

۱- مقدمه

مخمر یاروویا لیپولیتیکا بهشدت هوایی است و قادر به تولید متابولیت‌های مهم از جمله لیپازهای میکروبی می‌باشد. از این‌رو به مخمری مهم در مطالعات بیولوژی مولکولی و ژنتیک تبدیل شده است. این مخمر توانایی رشد در پساب کنجاله روغن زیتون و همچنین ترکیبات آلی تجزیه شده از جمله هیدروکربن‌های الیفاتیک^۱ و آروماتیک^۲ را دارد.^[۱] لیپاز (تری‌گلیسرول‌آسیل-هیدرولاز EC 3.1.1.3) یک کربوکسی استر آز است که زنجیره‌های آسیل‌گلیسرول را هیدرولیز و سنتز می‌کند.^[۲] لیپازها گروه مهمی از کاتالیزورهای زیستی هستند که می‌توانند واکنش‌ها را در هر دو محیط آبی و غیر آبی کاتالیز کنند. آن‌ها می‌توانند در حضور آب تری‌آسیل‌گلیسرول را به اسیدهای چرب و گلیسرول هیدرولیز کند. البته در حضور مقادیر کم آب و اغلب در حضور حلال‌های آلی این واکنش می‌تواند به طور بالعکس رخ دهد، در این حالت لیپاز می‌تواند در حضور اسیدهای چرب و گلیسرول، واکنش سنتز تری‌آسیل‌گلیسرول را کاتالیز کند.^[۳]

در سال ۱۹۴۸ ترشح آنزیم لیپاز توسط این مخمر به سه صورت درونسلولی، متصل به دیواره و خارج از سلولی گزارش گردید.^[۱] رشد و ترشح این آنزیم به میزان زیادی تحت تاثیر شرایط هوادهی و میزان اکسیژن موجود در محیط کشت است. بهره‌وری تولید لیپاز هنگامی که سرعت انتقال اکسیژن و فشار در حال افزایش است، افزایش می‌یابد. علاوه بر این یاروویا لیپولیتیکا تحت شرایط محدودیت مواد غذایی قادر به تولید اسید سیتریک و مواد معطر از انواع منابع کربنی از جمله قندها، آلانها، روغن‌های گیاهی، نشاسته هیدرولیز شده، اتانول و گلیسرول است. ثابت شده است که مخمر یاروویا لیپولیتیکا می‌تواند بر روی ضایعات مختلف رشد نموده و محصولات با ارزش مانند لیپاز و اسید سیتریک تولید کند.^[۱] آنزیم لیپاز تولیدی این مخمر توسط سازمان غذا و داروی آمریکا اینم^۳ شناخته شده است.^[۱]

اگرچه تصفیه و تیمار ضایعات صنایع کشاورزی و مواد غذایی دشوار است با این حال می‌توان از این مواد برای کاربردهای بیوتکنولوژی به ویژه برای سنتز متابولیت‌های با ارزش بالا مانند

1. Aliphatic

2. Aromatic

3. Gras(safe)

تیمار ۴: ۵۰٪ محیط کشت CDB به همراه ۵۰٪ محلول ۳/۶٪ عصاره مخمر در آب مقطر

تیمار ۵: ۵۰٪ محیط کشت CDB به همراه ۵۰٪ محلول ۳/۶٪ پپتون در آب مقطر [۱۴].

به همه تیمار ها ۱٪ روغن کنجاله کنجد به عنوان محرک و منبع کربن اضافه شد [۱۴].

۲-۷-۱- تهیه پودر کنجاله کنجد

بدین منظور کنجاله های کنجد کاملا با یکدیگر مخلوط و در آسیاب خرد شدند. سپس پودر به دست آمده، از الک با اندازه مش ۰/۲ میلی متر گذرانده شد.

۲-۷-۲- تهیه عصاره کنجاله کنجد

برای تهیه این عصاره ابتدا ۵ نمونه کنجاله تهیه شده با نسبت های یکسان باهم کاملا مخلوط و همگن شدند. سپس کنجاله کنجد تهیه شده به نسبت ۱ به ۱۵ با آب مخلوط و در ارلن مایرهاي ۲۵۰ میلی لیتری ریخته شد. با استفاده از حمام آبی اولتراسوند (UP200H , Dr.Hielscher) در دمای اتاق به مدت ۲۰ دقیقه با توان ۱۰۰ و ۲۰ کیلوهertz تحت امواج فرماصوت قرار گرفتند. بعد از اتمام این مرحله عصاره ها از فیلتر کاغذی عبور داده شدند و با دور rpm ۵۰۰۰ به مدت ۵ دقیقه سانتریفیوژ شدند تا ذرات باقیمانده تهشیش شوند و سپس دوباره سوپرناتانت از فیلتر کاغذی گذرانده شد. مایه عبوری به عنوان عصاره در نظر گرفته شد [۱۵ و ۱۶].

۸-۲- سیستم کشت غوطه وری

برای بررسی تاثیر منابع نیتروژنی ۲ میلی لیتر از محیط کشت تلقیح به محیط های کشت غوطه وری اضافه گردید و محیط ها در دمای ۳۰°C و سرعت به همزدن ۱۲۰ rpm، به مدت ۵ روز گرمانه گذاری شدند. برای بررسی اثر زمان بر روی بازدهی تولید و فعالیت لیپاز و رشد سلولی در روزهای سوم، چهارم و پنجم گرمانه گذاری، فعالیت لیپاز و رشد سلولی اندازه گیری شد [۱۴].

۹-۲- تهیه سوپرناتانت محیط کشت

برای تهیه سوپرناتانت محیط کشت، محیط کشت ها در دور rpm ۱۰۰۰۰ سانتریفیوژ و از فیلتر کاغذی وات من شماره ۱ عبور داده شدند. مایع عبوری به عنوان سوپرناتانت محیط کشت استفاده شد

[۱۴]

استانداردهای ۳۲۳، ۳۷۱۷، ۷۵۹۳، ۳۷۱۷ و ۸۰۳۴ و ۲۷۰۶ صورت پذیرفت [۱۰-۶].

۴-۲- آزمون های شیمیایی مربوط به عصاره کنجد

آزمون اندازه گیری پروتئین خام، روغن خام، فیبر خام، رطوبت و خاکستر به روش استاندارد ملی ایران به ترتیب به شماره استانداردهای ۳۲۳، ۱۱۳۳۰، ۳۷۱۷، ۸۰۳۴ و ۲۷۰۶ صورت پذیرفت [۶، ۱۱، ۹ و ۱۰].

۵- ریزسازواره مورد استفاده

از سویه مخمر Yarrowia lipolytica DSM3286 از کلکسیون میکروبی DSMZ آلمان در این پژوهش استفاده گردید. از محیط کشت Malt Extract Agar (شامل ترکیبات ۲۰ گرم عصاره مالت به همراه ۲۰ گرم آگار در ۱ لیتر آب مقطر) برای کشت این مخمر در دمای ۲۹ °C به مدت ۲-۳ روزه استفاده گردید و در دمای نگهداری ۴ °C نگهداری شد (۱۲).

۶- آماده سازی محیط کشت تلقیح

ابتدا مخمر در محیط کشت حاوی ترکیبات پپتون ۵ گرم، عصاره مخمر ۳ گرم و سدیم کلرید ۳ گرم در هر لیتر آب مقطر به همراه ۱٪ روغن کنجد در دمای ۳۰ °C در دور ۲۰۰ rpm و ۲۴ ساعت کشت داده شد [۱۳].

۷- آماده سازی محیط کشت غوطه وری

بدین منظور ابتدا محیط کشت Czapak Dox Broth (ترکیبات شامل: NaNO₃: K₂H₂PO₄: FeSO₄.7H₂O: MgSO₄.7H₂O ۰/۰۵ گرم، KCl ۰/۰۵ گرم در هر لیتر آب مقطر) تهیه شد و سپس محلول ۳/۶٪ از کنجاله کنجد، عصاره مخمر و پپتون با آب مقطر به طور جداگانه تهیه شد. ۵ تیمار انتخاب شده به شرح زیر می باشد:

تیمار ۱: ۱۰۰٪ محیط کشت CDB

تیمار ۲: ۵۰٪ محیط کشت CDB به همراه ۵۰٪ محلول ۳/۶٪ عصاره کنجاله کنجد

تیمار ۳: ۵۰٪ محیط کشت CDB به همراه ۵۰٪ محلول ۳/۶٪ کنجاله کنجد در آب مقطر

و $100\text{ }\mu\text{M}$ میکرومولار پارانیتروفنل در ایزوپروپانول و جذب نوری آن در $410\text{ }\text{nm}$ تهیه شد [۱۴].

۱۲-۲- اندازه‌گیری بیومس

بعداز فیلتراسیون محیط کشت براث بر روی فیلتری که قبلاً به وزن ثابت رسیده بود (فیلتر کاغذی استفاده شده برای تهیه سوپرناتانت محیط کشت در اندازه‌گیری فعالیت لیپاز)، ابتدا فیلتر، با آب مقطر شسته شد و سپس در دمای $105-110\text{ }^{\circ}\text{C}$ در آون تازمانیکه به وزن ثابت برسد، خشک شد. وزن بیومس بر حسب وزن خشک سلول (گرم) بر $100\text{ }\text{ml}$ لیتر محیط کشت محاسبه شد [۱۷].

۱۳-۲- طرح آماری:

برای بررسی تاثیر منابع نیتروژنی ذکر شده و روزهای مختلف تخمیر، بر تولید و فعالیت آنژیم لیپاز و رشد سلولی از آزمون فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی و نرم افزار SPSS16.0 استفاده شد. مقایسه میانگین نتایج با استفاده از آزمون دانکن در سطح ۵ درصد صورت پذیرفت.

۳- بحث و نتایج

۱-۳- آزمون‌های شیمیایی کنجاله کنجد و عصاره حاصله از آن

نتایج آنالیزهای شیمیایی کنجاله کنجد و عصاره کنجاله کنجد در جدول ۱ آورده شده است.

جدول ۱ آنالیزهای شیمیایی کنجاله کنجد و عصاره کنجاله کنجد (اعداد بر حسب درصد می باشند)

نوع نمونه	پروتئین خام	روغن خام	فیبر خام	ماده خشک	خاکستر
کنجاله کنجد	37.5 ± 0.72	19.09 ± 0.89	8.9 ± 0.81	$9.2 / 5 \pm 0.56$	9.7 ± 0.18
عصاره کنجاله کنجد	5 ± 0.34	2.55 ± 0.21	1.89 ± 0.28	$1.87 / 64 \pm 0.18$	2.98 ± 0.12

آنژیم در میلی لیتر (U/ml) با روش رنگ‌سنجه پارانیتروفنيل پالمیتان در سومین، چهارمین و پنجمین روز کشت انجام شد. نتایج حاصله در جدول ۲ و ۳ مشاهده می‌شود. در شکل ۱ منحنی استاندارد جذب پارانیتروفنل در $410\text{ }\text{nm}$ نانومتر نشان داده شده است.

۱۱-۲- اندازه‌گیری کمی فعالیت لیپاز به روش رنگ‌سنجه

در این روش از پارانیتروفنيل پالمیتان (pNPP) به عنوان سوبیسترا از آنژیم لیپاز برای اندازه‌گیری فعالیت آنژیمی به کار رفت که محصولنهایی این آنژیم، اسیدچرب و پارانیتروفنل(pNP) است. پارانیتروفنل رنگ زردی ایجاد می‌نماید که در طول $410\text{ }\text{nm}$ نانومتر با استفاده از دستگاه اسپکتوفوتومتر قابل اندازه‌گیری است. محلول سوبیسترا با اضافه کردن محلول A (شامل محلولی با غلظت 16.5 mM از پارانیتروفنيل پالمیتان در $10\text{ }\text{ml}$ لیتر ایزوپروپانول) به محلول B (شامل 50 mM بافر تریس HCl با $\text{pH} = 8$ و 100 mM تریتون X = 0.1% صمغ عربی) به نسبت ۱ به ۹ آماده گردید. محلول آنژیم نیز بعد سانتریفیوژ محیط کشت و جدا کردن ذرات و سلولها با استفاده از فیلتر کاغذی واتمن شماره ۱ تهیه گردید.

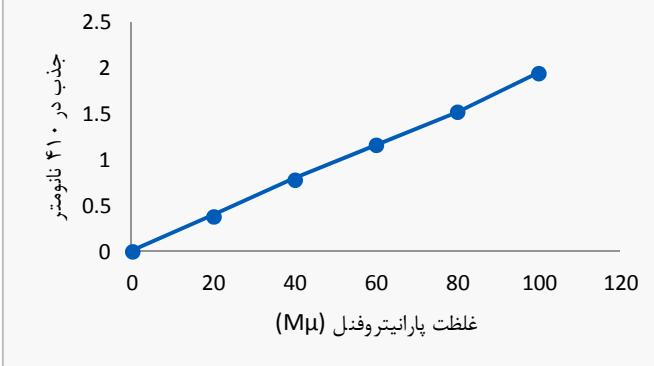
سپس $100\text{ }\mu\text{M}$ میکرولیتر از محلول آنژیم به $900\text{ }\mu\text{l}$ میکرولیتر از محلول سوبیسترا اضافه گردید و پس از ۱۵ دقیقه گرماخانه‌گذاری در دمای $37\text{ }^{\circ}\text{C}$ ، جذب پارانیتروفنول در طول موج $410\text{ }\text{nm}$ نانومتر با استفاده از دستگاه اسپکتوفوتومتر UV/Vis مدل S2000 (Lightwave) خوانده شد و واحد آنژیم به صورت یک واحد فعالیت آنژیم برابر است با مقداری از آنژیم که یک میکرومول پارانیتروفنول را از سوبیسترا در هر دقیقه آزاد کرده است، گزارش گردید. نمودار استاندارد با استفاده از محلول $20\text{, }40\text{, }60\text{, }80\text{ }\text{ml}$ نمودار استاندارد با استفاده از محلول

جدول ۱ آنالیزهای شیمیایی کنجاله کنجد و عصاره کنجاله کنجد (اعداد بر حسب درصد می باشند)

۲-۳- اثر تیمارها بر بازدهی تولید آنژیم لیپاز و رشد سلولی توسط مخمر یارورویا لیپولیتیکا عملکرد یارورویا لیپولیتیکا روی ۵ منبع مختلف نیتروژن برای تولید آنژیم لیپاز بررسی شد. وزن خشک بیومس بر حسب گرم در $100\text{ }\text{ml}$ لیتر (X) و فعالیت آنژیمی لیپاز (L) بر حسب واحد

تایج آنالیز آماری فعالیت لیپاز بین روزهای مختلف تخمیر در یک تیمار نشان دادند، اختلاف آماری معنی داری بین روزهای مختلف تخمیر در سطح ۵٪ وجود دارد. از مقایسه تولید و فعالیت لیپاز در روزهای مختلف مشاهده شد بیشترین فعالیت لیپاز در روز چهارم تخمیر (۵۳/۱۳۴ U/ml) می باشد. همچنین نتایج آنالیز آماری فعالیت لیپاز بین تیمارهای مختلف نیتروژنی نشان دادند، اختلاف آماری معنی داری در سطح ۵٪ با یکدیگر دارند. به گونه ای که بیشترین فعالیت لیپاز در میان تیمارهای نیتروژنی مربوط به تیمار ۲ با فعالیت لیپازی U/ml ۵۹/۴۲۵ بود. این نکته نیز قابل ذکر است که بیشترین فعالیت لیپاز در تیمار ۲ در روز چهارم با فعالیت لیپازی U/ml ۵۶۴۱ ± ۰/۵۹۰۰ متشاهده شد.

نمودار استاندارد پارانیتروفنل



شکل ۱ منحنی استاندارد جذب پارانیتروفنل در طول موج ۱۰۴ نانومتر

جدول ۲ فعالیت لیپاز تولید شده توسط مخمر یارورو یا لیپولیتیکا در شرایط کشت غوطه وری در تیمارها و روزهای مختلف

تیمار	۱۰۰٪ محیط کشت CDB	۳/۷٪ محیط کشت CDB به همراه ۵٪ محلول عصاره کنجاله کنجد	۳/۷٪ محیط کشت CDB به همراه ۵٪ محلول کنجاله کنجد در آب مقطر	۳/۷٪ محیط کشت CDB به همراه ۵٪ محلول عصاره مخمر در آب مقطر	۳/۷٪ محیط کشت CDB به همراه ۵٪ محلول پیتون در آب مقطر
۵۶/۸۹۶۷ ± ۰/۷۱۰۶	۵۰/۳۵۰۰ ± ۰/۳۵۰۰	۳۵/۵۶۷ ± ۰/۵۷۰۰۳			
۲۵/۸۲۳۳ ± ۰/۸۱۰۳۳	۹۱/۵۹۰۰ ± ۰/۵۶۲۴۱	۵۹/۸۰۰۰ ± ۰/۸۰۰۰			
۲۵/۳۱۰۰ ± ۰/۳۱۰۰	۳۰/۱۷۰۰ ± ۰/۱۷۰۰	۳۶/۷۷۶۷ ± ۰/۷۵۱۴۲			
۳۴/۴۶۰۰ ± ۰/۰۱۰۰	۶۷/۵۲۰۰ ± ۰/۰۱۰۰	۳۲/۳۶۳۳ ± ۰/۳۶۰۰۵			
۲۸/۵۰۰۰ ± ۰/۶۱۹۹۲	۲۵/۳۵۳۳ ± ۰/۳۶۰۱۹	۶۴/۷۷۳۳ ± ۰/۷۵۵۶۷			

یکدیگر دارند. به گونه ای که بیشترین رشد سلولی در میان تیمارهای نیتروژنی مربوط به تیمار ۳ و ۱ با وزن خشک سلولی ۱/۷۴۳ و ۱/۶۹۸ گرم بر ۱۰۰ میلی لیتر محیط کشت به ترتیب، بود. این نکته نیز قابل ذکر است که بیشترین رشد سلولی در تیمار ۳ در روز پنجم تخمیر با وزن خشک ۱/۸۷۱ گرم بر ۱۰۰ میلی لیتر محیط کشت، مشاهده شد.

نتایج آنالیز آماری رشد سلولی بین روزهای مختلف تخمیر در یک تیمار نشان دادند، اختلاف آماری معنی داری بین روزهای مختلف تخمیر در سطح ۵٪ وجود دارد. از مقایسه بیومس تولید شده در روزهای مختلف مشاهده شد بیشترین رشد سلولی در روز پنجم تخمیر (۱/۶۰۰ گرم بر میلی لیتر محیط کشت) می باشد. همچنین نتایج آنالیز آماری رشد سلولی بین تیمارهای مختلف نیتروژنی نشان دادند، اختلاف آماری معنی داری در سطح ۵٪ با

جدول ۳ وزن بیومس مخمر یاروویا لیپولیتیکا در شرایط کشت غوطه‌وری در تیمارها و روزهای مختلف

وزن بیومس بعداز ۴ روز	وزن بیومس بعداز ۳ روز	وزن بیومس بعداز ۵ روز	تیمار
گرمخانه‌گذاری (گرم بر ۱۰۰ میلی لیتر)	گرمخانه‌گذاری (گرم بر ۱۰۰ میلی لیتر)	گرمخانه‌گذاری (گرم بر ۱۰۰ میلی لیتر)	
۱/۸۵۰۰ ± ۰/۰۵۰۰	۱/۷۵۳۳ ± ۰/۰۵۰۸	۱/۴۴۶۷ ± ۰/۰۵۱۳۲	۱۰۰٪ محیط کشت CDB
۱/۲۹۰۰ ± ۰/۰۱۷۸۸	۱/۲۶۰۰ ± ۰/۰۶۰۰	۱/۱۴۶۷ ± ۰/۰۱۵۰۱۱	۵۰٪ محیط کشت CDB به همراه ۵۰٪ محلول عصاره کنجاله کنجد
۱/۸۷۱۴ ± ۰/۰۲۲۴۰	۱/۸۴۲۱ ± ۰/۰۴۰۲۵	۱/۴۶۱ ± ۰/۰۶۱۳۲	۵۰٪ محیط کشت CDB به همراه ۵۰٪ محلول کنجاله کنجد در آب مقطر
۱/۵۰۳۹ ± ۰/۰۳۲۱۱	۱/۴۵۰۵ ± ۰/۰۵۱۵۰	۱/۰۱۹۰ ± ۰/۱۰۰۰	۵۰٪ محیط کشت CDB به همراه ۵۰٪ محلول عصاره مخمر در آب مقطر
۱/۳۲۲۳ ± ۰/۰۲۱۸۶	۱/۳۴۱۷ ± ۰/۰۴۳۱۰	۱/۱۹۱۱ ± ۰/۰۶۱۴۲	۵۰٪ محیط کشت CDB به همراه ۵۰٪ محلول پیتون در آب مقطر

نتایج تجزیه و تحلیل آماری فعالیت لیپاز تولید شده و رشد سلولی در تیمارهای مختلف نیتروژنی در جدول ۴ آورده شده است.

جدول ۴ نتایج تجزیه و تحلیل آماری فعالیت لیپاز تولید شده و رشد سلولی در تیمارهای نیتروژنی

منابع نیتروژنی (شماره تیمار)	۵	۴	۳	۲	۱
فعالیت لیپاز (U/ml)	۳۹/۸۵۶۷ ± ۱۹/۱۹۵E	۴۴/۸۴۰۰ ± ۱۷/۵۸۵D	۳۰/۹۶۱۷ ± ۵/۲۶۶C	۵۹/۴۲۵۰ ± ۲۹/۳۸۴B	۴۷/۷۴۱۷ ± ۹/۶۴۷A
رشد سلولی (g/100ml)	۱/۳۴۳۳ ± ۰/۱۰۶۵	۱/۳۰۸۳ ± ۰/۲۸۰d	۱/۷۴۳۳ ± ۰/۱۹۷C	۱/۲۶۸۳ ± ۰/۶۵۸b	۱/۶۹۸۳ ± ۰/۲۰۸a

حروف کوچک و بزرگ به ترتیب نشان‌دهنده معناداری در سطح ۵ درصد بین تیمارهای نیتروژنی در پاسخ‌های رشد سلولی و فعالیت لیپاز می‌باشند.

نتایج تجزیه و تحلیل جداول ۲ و ۳ در جداول ۵، ۶ و ۷ آورده شده است. در این جداول نسبت بازده خشک به سوبسترا بر حسب واحد آنژیمی بر گرم، محصولدهی یا میزان تولید لیپاز بر حسب واحد آنژیمی در زمان تخمیر، سرعت ویژه تولید لیپاز بر حسب واحد آنژیمی بر وزن خشک در زمان تخمیر آورده شده است.

جدول ۵ تجزیه و تحلیل اثر منابع مختلف نیتروژن بر روی تولید لیپاز توسط یاروویا لیپولیتیکا در روز سوم گرمخانه‌گذاری

منبع نیتروژن	$Y_{X/S}$	$Y_{L/S}$	P_L	q_L
سولغات آمونیوم	۰/۴۰۱۸	۹/۸۷	۱۱/۸۵	۸/۱۹
عصاره کنجاله کنجد	۰/۳۱	۱۶/۶۱	۱۹/۹۳	۱۷/۳۸
کنجاله کنجد	۰/۴۰۵۸	۱۰/۲۱	۱۲/۲۵	۸/۳۸
عصاره مخمر	۰/۲۸	۸/۹۸	۱۰/۷۸	۱۰/۵۷
پیتون	۰/۳۳	۱۷/۹۹	۲۱/۵۹	۱۸/۱۲

: بازده وزن خشک بر روی سوبسترا بر حسب گرم بر گرم(g/g)، $Y_{L/S}$: بازده تولید لیپاز بر روی سوبسترا بر حسب واحد آنژیمی بر گرم(g/U)، P_L : میزان تولید لیپاز بر حسب واحد آنژیمی در زمان تخمیر(U/h)، q_L : سرعت ویژه تولید لیپاز بر حسب واحد آنژیمی بر وزن خشک در زمان تخمیر (U/gh)

جدول ۶ تجزیه و تحلیل اثر منابع مختلف نیتروژن بر روی تولید لیپاز توسط یاروویا لیپولیتیکا در روز چهارم گرمانخانه‌گذاری

q_L	P_L	$Y_{L/S}$	$Y_{X/S}$	منبع نیتروژن
۷/۱۷	۱۲/۵۸	۱۳/۹۸	۰/۴۸	سولفات آمونیوم
۱۸/۱۶	۲۲/۸۹	۲۵/۴۴	۰/۳۵	عصاره کنجاله کنجد
۴/۰۹	۷/۵۴	۸/۳۸	۰/۵۱	کنجاله کنجد
۱۱/۶۳	۱۶/۸۸	۱۸/۷۵	۰/۴۰	عصاره مخمر
۴/۷۱	۷/۳۳	۷/۰۴	۰/۳۷	پیتون

$Y_{X/S}$: بازده وزن خشک بر روی سوبسترا بر حسب گرم بر گرم(g/g)، $Y_{L/S}$: بازده تولید لیپاز بر روی سوبسترا بر حسب واحد آنزیمی بر گرم(U/g)، P_L : میزان تولید لیپاز بر حسب واحد آنزیمی در زمان تخمیر(U/h)، q_L : سرعت ویژه تولید لیپاز بر حسب واحد آنزیمی بر وزن خشک در زمان تخمیر(U/gh)

جدول ۷ تجزیه و تحلیل اثر منابع مختلف نیتروژن بر روی تولید لیپاز توسط یاروویا لیپولیتیکا در روز پنجم گرمانخانه‌گذاری

q_L	P_L	$Y_{L/S}$	$Y_{X/S}$	منبع نیتروژن
۷/۱۴	۱۱/۳۷	۱۵/۸۰	۰/۵۱	سولفات آمونیوم
۴	۵/۱۶	۷/۱۷	۰/۳۵	عصاره کنجاله کنجد
۲/۷۰	۵/۰۶	۷/۰۳	۰/۵۱	کنجاله کنجد
۴/۵۸	۶/۸۹	۹/۵۷	۰/۴۱	عصاره مخمر
۴/۳۱	۵/۷۱	۷/۹۳	۰/۳۶	پیتون

$Y_{X/S}$: بازده وزن خشک بر روی سوبسترا بر حسب گرم بر گرم(g/g)، $Y_{L/S}$: بازده تولید لیپاز بر روی سوبسترا بر حسب واحد آنزیمی بر گرم(U/g)، P_L : میزان تولید لیپاز بر حسب واحد آنزیمی در زمان تخمیر(U/h)، q_L : سرعت ویژه تولید لیپاز بر حسب واحد آنزیمی بر وزن خشک در زمان تخمیر(U/gh)

کمینی و همکاران(۲۰۰۰) تولید لیپاز توسط کربیتوكروکوس^۵ را بهینه‌سازی نمودند. بهینه‌سازی شامل، بهینه‌سازی منابع نیتروژن غیرآلی (اوره و آمونیوم سولفات) و آلی (عصاره مخمر، پیتون و شربت ذرت) بود. در میان منابع نیتروژنی عصاره مخمر بیشترین تاثیر را در تولید لیپاز نشان داد. فعالیت لیپاز در این حالت U/ml در ۹۶ ساعت گزارش شد. در حالیکه دیگر منابع نیتروژنی آزمایش شده تاثیر بازدارنده در تولید لیپاز نشان دادند(۱۹). نتایج به دست آمده در این پژوهش با نتایج به دست آمده توسط یانگ و همکاران(۲۰۱۲) مطابقت داشت. یانگ و همکاران گزارش کردند که استفاده از همی‌سلولزهای استخراجی از تیمار اولتراسوند بر روی سوبستراتی سبوس برج، نسبت به دیگر تیمارها، در محیط کشت، تولید آنزیم گریلاناز توسط قارچ Aspergillus japonicas را به طور معنی داری (در سطح ۵ درصد) افزایش داده است(۱۶).

۴- بحث

در این مطالعه رشد و تولید لیپاز توسط مخمر یاروویا لیپولیتیکا با استفاده از منابع نیتروژنی بررسی شد. مخمر یاروویا لیپولیتیکا نشان داد که توانایی بالایی در تولید لیپاز در محیط کشت غنی شده با عصاره کنجاله کنجد دارد. که این می‌تواند به علت داشتن درصدی از روغن کنجد در کنجاله کنجد و عصاره کنجاله کنجد به نسبت های ۱۹/۰۹ و ۲/۵۵ باشد. مقدار پروتئین بالا در این عصاره به علت وجود پروتئین بالا در کنجاله، تاثیر امواج فرماصوت و رها شده شدن مواد درون‌سلولی به داخل عصاره می‌باشد(۱۸). همچنین حضور آمینواسیدهای مختلف از جمله گلایسین(۵/۳) درصد پروتئین خام) و هیستیدین(۲/۹ درصد پروتئین خام) که حضور آن‌ها در تولید آنزیم لیپاز ضروری می‌باشد، در کنجاله کنجد می‌تواند مزید بر علت باشد(۲).

(۹۱/۵۹۰). در نهایت اینکه نتایج نشان دادند استفاده از عصاره کنجاله کنجد در تیمار ۲ به عنوان سوبسترای نیتروژنی (سوبسترای ارزان قیمت) در مخمر یاروویا لیپولیتیکا به طور موفقیت‌آمیز فعالیت لیپازی را در مقایسه با سایر سوبسترای های نیتروژنی، بیشتر (معنی‌داری در سطح ۵ درصد) افزایش می‌دهد. این نکته نیز قابل ذکر است که می‌توان با بهینه‌سازی منابع کربنی، و شرایط فیزیکی تاثیرگذار در تولید آنزیم لیپاز می‌توان فعالیت لیپاز را به میزان بیشتری افزایش داد و از این مخمر به عنوان یک میکروارگانیسم با پتانسیل مناسب تولید آنزیم لیپاز در صنایع بیوتکنولوژی و تولید متabolیت‌های میکروبی استفاده نمود.

۶- قدردانی و تشکر

از معاونت پژوهشی دانشگاه فردوسی مشهد به علت کمک‌های مادی و معنوی صورت گرفته در راستای انجام طرح پژوهشی پایان‌نامه با کد ۳/۲۹۵۹۱ تشكير و قدردانی به عمل می‌آيد.

مفتاح و همکاران ۲۰۱۳ عنوان کردند که منبع نیتروژنی آلی پپتون و به دنبال آن عصاره مخمر در میان دیگر منابع نیتروژن بیشترین تأثیر را در تولید لیپاز توسط یاروویا لیپولیتیکا داشتند. همچنین آن‌ها دوره گرمخانه‌گذاری ۶۰ ساعته را برای بدست آوردن بیشترین فعالیت لیپاز پیشنهاد کردند(۴). درویشی و همکاران (۱۳۹۰) عصاره مخمر را مناسب‌ترین منبع نیتروژنی برای تولید آنزیم لیپاز توسط مخمر یاروویا لیپولیتیکا با بیشینه تولید U/ml ۳۴/۷، معرفی کردند(۲۰).

تحقیقات زیادی در زمینه بهینه‌سازی محیط کشت مخمر یاروویا لیپولیتیکا برای تولید لیپاز انجام پذیرفته است. اما بیشتر سوبسترای های آزمایشگاهی همانند پپتون، عصاره مخمر، اوره، سولفات آمونیوم و... و یا پسپ کارخانجات روغن‌گیری از دانه‌های روغنی در این تحقیقات به عنوان منبع نیتروژنی به کار گرفته شده است(۴، ۲۱ و ۲۲). ما در این تحقیق تلاش نمودیم یک سوبسترای ارزان قیمت و در عین حال تاثیرگذار در تولید آنزیم لیپاز (عصاره کنجاله کنجد) را معرفی کنیم.

۵- نتیجه گیری

- [1] Coelho.M.A.Z., Amaral.P.F.F., Belo.I., 2010, *Yarrowia lipolytica*: an industrial workhorse. Technology and education topics in applied microbiology and microbial biotechnology.14: 930-944.
- [2] Ramachandran, S., Singh ,S. K., Larroche, Ch., Soccol, C. R., and Pandey, A. 2007. Oil cakes and their biotechnological applications—a review. Bioresource Technology, 98: 2000–2009.
- [3] Gupta. Rani., Rathi.pooja., Gupta.namita., bradoo. Sapna., 2003, Lipase assays for conventional and molecular screening: an overview. biotechnol appl biochem. 37:63-71.
- [4] Moftah.omar., Grbavcic. sanja., moftah. walid., lukovic. Nevena., prodanovic. olivera., jakovetic. sonja.,knezevic jugovic.zorica., 2013, Lipase production by *Yarrowia lipolytica* using olive oil processing wastes as substrates. Journal of the Serbian chemical society. 78(6):781-794.
- [5] Institute of Standards and Industrial Research of Iran.1382 . Oilseeds-sampling.ISIRI 7592. 1st. Revision.

مخمر یاروویا لیپولیتیکا در این تحقیق نشان داد که در حضور عصاره کنجاله کنجد توانایی بالایی برای تولید آنزیم لیپاز دارد. نتایج حاصله از آزمایش‌های فوق حاکی از آن بود که در میان سوبسترای های نیتروژنی به کار گرفته شده در این آزمایش، بیشترین فعالیت لیپازی مربوط به تیمار ۵۰٪ محیط کشت CDB به همراه محلول ۳/۷٪ عصاره کنجاله کنجد با فعالیت لیپازی ۵۹/۴۲۵ و بیشترین رشد سلولی مربوط به تیمار ۵۰٪ محیط کشت CDB به همراه ۳/۷٪ محلول عصاره کنجاله کنجد و تیمار محیط کشت CDB با وزن خشک سلولی ۱/۷۴۳ و ۱/۶۹۸ گرم بر ۱۰۰ میلی‌لیتر محیط کشت به ترتیب، می‌باشد. در بین روزهای تخمیر، بیشترین فعالیت لیپاز مربوط به روز چهارم تخمیر با فعالیت لیپازی ۵۳/۱۳۴ U/ml و بیشترین رشد سلولی مربوط به روز سوم تخمیر با وزن خشک سلولی ۱/۶۰۰ گرم بر ۱۰۰ میلی‌لیتر محیط کشت، بود. همچنین بیشترین فعالیت لیپاز در تیمار ۵۰٪ محیط کشت CDB به همراه محلول ۳/۷٪ عصاره کنجاله کنجد و در روز چهارم تخمیر مشاهده شد(۴).

- [15] Haydari majd, M., Mortazavi, S.A., Asili,J., bolorian,S.1391. Optimization of extraction of phenolic compounds from plant *Flomidoschema parviflora* Using ultrasound device. Journal of Herbal Medicines. 3(1):7-13.
- [16] Yang. chun-yao., sheli.I-chuan., fang.j. tony., 2012, Fermentation of rice hull by *Aspergillus japonicus* under ultrasonic pretreatment. Ultrasonic sonochemistry.19:687-691.
- [17] Naqvi. S. H., Khan. M.Y., Rafiq. M., Dahot.M.U., 2012, Screening of lipase producing Fungi and Catalytic Activity from Molasses Culture Medium. Sindh university research journal.44(1):105-112.
- [18] Zolfaghari. B., yekdaneh.A.1389. Recent advances in the field of plant-derived compounds. Journal of Herbal Medicines.1:51-55.
- [19] Kamini.N.R., Fujii.T., Kurosu.T., Iefuji.h., 2000, Production, purification and characterization of an extracellular lipase from the yeast, *Cryptococcus* sp. S-2. Process biochemistry.36:317-324.
- [20] Darvishi, F., nahvi, I., and zarkesh esfehani,S.H.1389. Effect of nitrogen sources on the production of enzymes and yeast *Yarrowia lipolytica*.modarrs of Biological Science and Technology. 2(1):45-53.
- [21] Corzo.Gerado., Revah. Sergio., 1999, Production and characteristics of the lipase from *Yarrowia lipolytica* 681.Bioresource Technology.70:173-180.
- [22] Kamini. N. R., Fujii.T., Kurosu.T., and Iefuji.h. 2000. Production, purification and characterization of an extracellular lipase from the yeast, *Cryptococcus* sp. S-2. Process biochemistry,36: 317-324.
- [6] Institute of Standards and Industrial Research of Iran.1387. Sesame seed – Specifications and test methods.ISIRI 323. 2nd. Revision.
- [7] Institute of Standards and Industrial Research of Iran,1382, Oilseeds- Determination of oil content (Reference method). ISIRI 7593. 1st. Revision.
- [8] Institute of Standards and Industrial Research of Iran. 1382. Agricultural food products determination of crude fibre content-modified scharrer method. ISIRI 3717. First Edition.
- [9] Institute of Standards and Industrial Research of Iran .1386.Oilseeds – Determination of moisture and volatile matter content - Test method. ISIRI 8034. 1st.edition.
- [10] Institute of Standards and Industrial Research of Iran . 1381.Cereals, pulses and by products - Determination of ash yeild by incineration. ISIRI 2706. 1st. revision.
- [11] Institute of Standards and Industrial Research of Iran.1389. Milk-Determination of fat content- Gravimetric method(Reference method). ISIRI 11330. 1st . Revision.
- [12] Amaral, P.F.F.,Almeida, A.P.R.,Peixoto, T.,M.Rocha-Leao,M.H.,Coutinho,J.A.P and Coelho,M. A.Z.2007.Benefical effects of enhanced aeration using perfluorodecalin in *Yarrowia lipolytica* cultures for lipase production. World Journal of Microbiology Biotechnology. 23:339-344.
- [13] Davin, Sh. 2003. Identification and characterization of *Yarrowia lipolytica* RP2 growing on tallow. BSc Thesis, School of Biotechnology.
- [14] Balaji,V., Ebenezer,P., Aneli, M. B., Robert F. H. D., 2012, Diversity of plant oil seed-associated fungi isolated from seven oil-bearing seeds and their potential for the production of lipolytic enzymes. World Journal Microbiol Biotechnol, 28:71–80.

Examination the yield of lipase enzyme produced by *Yarrowia lipolytica* DSM3286 yeast under different nitrogen treatments and fermentation time

Zare Baghi Abad, V.¹, Tabatabai Yazdi, F.^{2*}, Mortazavi, S. A.³, Varidi, M.⁴

1. M Sc. Student, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad

2. Associate Prof, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad

3. Prof, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad

4. Assistant Prof, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad

(Received: 93/6/14 Accepted: 93/9/26)

Yarrowia lipolytica is unusual yeast that has the ability to produce important metabolites such as lipase enzymes. Lipase enzyme has many applications in different industries including manufacturing of detergents, food industry, pharmacy, fuel and etc. In this paper, we studied the lipase enzyme produced by the yeast under different treatments of nitrogen sources such as yeast extract, peptone, soybean meal, sesame meal and sesame meal extracts on the medium of Czapek Dox Broth. Selected treatments of nitrogen resources include treatment solution (100%), solution (50%) containing with sesame cake extract (3.6%), solution (50%) containing with sesame cake extract (3.6%) in distilled water, solution (50%) containing with yeast extract (3.6%) in distilled water and solution (50%) containing with peptone (3.6%) in distilled water on the medium (CDB). Fermentation time levels are considered 3, 4 and 5 days. Among examined treatments, Treatment solution (50%) containing with sesame cake extract (3.6%) on the medium (CDB) showed the highest lipase activity (91.5900 ± 0.56241 and 67.5200 ± 0.01000 enzyme units, respectively) in the fourth day of incubation with stirring speed (120 rpm) and temperature (30 °C). The results show use of sesame cake extract increases lipase activity more than use of yeast extract and peptone at the level of 5%. Also, statistical analysis of resulted data showed use of sesame cake extract increases lipase activity significantly at 5% level in comparison with yeast extract and peptone.

Key words: *Yarrowia lipolytica*, nitrogen source, lipase enzyme, sesame meal

* Corresponding Author E-Mail Address: tabatabai@um.ac.ir