

افزایش تولید روغن غنی از اسیدهای چرب غیر اشباع ضروری در مخمر مولد چربی یارویا لیپولیتیکا با موتابسیون و روش غربالگری سروالنین

مرجان انشاییه^{*}^۱، آزاده عبدالی^۱، محبوبه مدنی^۲

۱- باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد فلاورجان، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

۲- گروه میکروبیولوژی، واحد فلاورجان، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

(تاریخ دریافت: ۹۳/۳/۳۱ تاریخ پذیرش: ۹۳/۹/۲۹)

چکیده

روغن میکروبی شباهت زیادی به روغن گیاهی دارد؛ تنها تفاوت موجود غنی بودن روغن میکروبی از اسیدهای چرب غیراشباع است. این روغن‌ها در صنایع دارویی جهت مقاصد تکنیکی و در صنایع غذایی به عنوان روغن خوراکی قابل استفاده هستند. هدف از این مطالعه افزایش تولید لیپید و میزان اسیدهای چرب غیر اشباع با کمک موتابسیون در مخمر مولد چربی می‌باشد. در این پژوهش بهینه سازی تولید لیپید در مخمر یارویا لیپولیتیکا با استفاده از موتابسیون تصادفی با اشعه ماوراء بنفش انجام شد و از سروالنین که دارای اثر ممانعت کننده بر تولید لیپید است جهت غربالگری استفاده گردید. موتانت هایی که دارای رشد طبیعی در حضور سروالنین بودند به عنوان سویه‌های برتر جهت مطالعات بعدی انتخاب شدند. تولید لیپید در سویه‌های موتانت و وحشی پس از گذشت مدت زمان انکوباسیون مقایسه شد. بدین ترتیب سویه‌یی موتانتی که دارای افزایش قابل توجهی در تولید لیپید بود انتخاب گردید. بهترین موتانت دارای افزایش ۵۰ درصدی و ۳۰ درصدی به ترتیب در تولید لیپید و بازده رشد بود. میزان لیپولیتیک اسید نیز پس از موتابسیون افزایش یافت. ترکیب اسیدهای چرب موجود در پروفایل لیپیدی مخمر مورد بررسی، پس از موتابسیون تغییر زیادی نکرده بود. البته میزان اسیدهای چرب غیر اشباع افزایش یافته، لذا این تکنیک جهت بهبود تولید لیپید بسیار موثر بود. استفاده از سروالنین به عنوان یک تکنیک غربالگری موثر در این پژوهش راه را برای جداسازی موتانت‌های برتر هموار نمود.

کلید واژگان: روغن میکروبی، اسیدهای چرب غیر اشباع، یارویا لیپولیتیکا، موتابسیون

* مسئول مکاتبات: m_enshaeieh@yahoo.com

زیادی یافته اند زیرا منبع تولید این اسیدهای چرب غیر اشباع محسوب می شوند [۱۳].

مسئله مهم در زمینه درخواستهای بیوتکنولوژی تبدیل مواد لیپیدی ارزان و زیاد به محصولات با ارزش است. برای این منظور می توان از مخمرهای مولد چربی جهت تبدیل ترکیبات لیپیدی به استرهای مختلف، ترکیبات مشتق از ایزوپرینئید، کاروتونئید، پلی-هیدروکسی آلانوات و اسیدهای چرب هیدروکسیله‌ی آزاد استفاده کرد [۱۴]. مزیت میکروارگانیسم‌هایی که به صورت وسیع در سیستم‌های بیوتکنولوژی مورد استفاده قرار می‌گیرند شامل تولید طیف وسیعی از محصولات، سرعت رشد بالا و امکان ایجاد جهش تصادفی در آنها جهت افزایش تولید می‌باشد. آنها می‌توانند تولید سریع‌تر و ایمن‌تری داشته باشند و محصولات آنها دارای کیفیت تضمین شده بوده و در طول سال به نوسانات آب-هوایی بستگی ندارد. بنابراین بهترین سیستم‌های کنترل شده‌ی زنده هستند. روغن‌های میکروبی می‌توانند در مقیاس بسیار زیاد، بیش از ۲۲۰ متر مکعب، تولید شوند. علاوه بر آن مشکل خاصی در زمینه استخراج روغن وجود ندارد و با استفاده از روش‌های مختلف قابل خالص سازی است [۱۳].

یکی از راه‌های بهبود ژنتیکی مخمرهای مولد چربی افزایش نرخ موتاسیون در آن‌ها با استفاده از موتاذن‌هایی نظری اشعه UV، اشعه‌های یونیزه کننده و یا سایر فاکتورهای موتاسیون زا می‌باشد [۲۱-۲۱]. مهم‌ترین موضوع در زمینه‌ی دست یابی به سویه‌های برتر به واسطه موتاسیون تصادفی، توسعه‌ی روش‌های غربالگری برای جداسازی سویه‌های برتر در میان موتانت‌ها می‌باشد. در زمینه‌ی مخمرهای مولد چربی روش‌های متفاوتی تا کنون استفاده شده است. در این بین روش‌هایی نظری اندازه‌گیری میزان جذب نوری پس از رنگ آمیزی با سودان سیاه B (۲۲) و یا استفاده از روش رنگ سنجی بر اساس واکنش سولفو-فسفو-وانیلین [۲۳] و یا روش رپلیکاپریتینگ [۲۴] می‌باشد. اما در این روش‌ها لازم است که اندازه‌گیری در مورد تعداد زیادی از موتانت‌ها انجام گیرد تا موتانت برتر شناسایی گردد.

سرولنین مولکولی است که به طور طبیعی از قارچ *Sphaeruloseporium* سرولننس (*Cephalosporium caerulens*) جداسازی شده و دارای خاصیت ضد فارچی است علاوه بر آن دارای خاصیت مهار کنندگی در بیوسترتر لیپید می‌باشد که این اثر مهاری به علت تاثیر

۱- مقدمه

میکروارگانیسم‌های مولد چربی دارای توانایی تولید و تجمع روغن به صورت تری آسیل گلیسرول می‌باشد. در بین میکروارگانیسم‌های مولد چربی، مخمرها و قارچ‌ها توجه زیادی را به خود جلب کرده اند [۱-۳]. نکته جالب توجه در مورد چربی‌های میکروبی، بالا بودن میزان اسیدهای چرب غیر اشباع با ۱۸۶ اتم کرین از سری امگا (۱۱) است. این اسیدهای چرب دارای اهمیت غذایی هستند. اسیدهای چرب غیر اشباع شامل لینولئیک اسید، آلفا لینولئیک اسید، گاما لینولئیک اسید، اولئیک اسید، پالمیتوئیک اسید، میریستوئیک اسید، آرشیدوئیک اسید، ایکوزاپتانوئیک اسید، دوکوزاپتانوئیک اسید و دوکوزاگرگزانوئیک اسید می‌باشند [۶-۴]. روغن‌های میکروبی غنی از اسیدهای چرب غیر اشباع بوده و به صورت ذاتی ایمن هستند. این چربی‌ها در برابر اکسیداسیون نیز، پایداری ویژه‌ای را نشان می‌دهند که این موضوع به دلیل آنتی اکسیدان‌های طبیعی موجود در آنها می‌باشد.

دو آنزیم مهم موثر بر تجمع لیپید، مالیک آنزیم و ATP-سیترات لیاز هستند [۷، ۸]. به طور کلی مالیک آنزیم مهم ترین تنظیم کننده تجمع لیپید از طریق تولید NADPH است. سائز اسیدهای چرب در مخمر توسط هگرامری از زیر واحدهای 3α و 3β صورت می‌گیرد که به ترتیب توسط ζ نهایی Fas1 و Fas2 کد می‌شوند [۹]. روغن‌های میکروبی شباهت ساختاری و ترکیبی زیادی به روغن‌های گیاهی دارند [۱۰، ۱۱]. گیاهان و جلبک‌های فیتوپلاتکتون و بعضی از قارچ‌ها و مخمرها دارای آنزیم‌های دلتا ۱۲ و دلتا ۱۵ دسچوراز هستند که در تولید لینولئیک اسید و گاما لینولئیک اسید موثر هستند. به دلیل عدم حضور این دو آنزیم در انسان‌ها و حیوانات، اسیدهای چرب لینولئیک اسید و لینولئیک اسید برای انسان و حیوان ضروری اند [۸]. اهمیت غذایی روغن‌های مخمری وجود اسیدهای چرب غیر اشباع چند زنجیره و بلند زنجیره می‌باشد. این ویژگی منجر به استفاده از این میکروارگانیسم‌ها در تولید صنعتی روغن تک یاخته (SCO) و یا تولید مکمل‌های غذایی که غنی از اسیدهای چرب هستند، می‌شود [۱۲]. میکروارگانیسم‌های مولد این روغن‌ها اخیراً اهمیت

مدت ۴۸ ساعت در دمای ۲۵°C و ۱۵۰rpm قرار گرفت. پس از آن ۵ میلی لیتر از مایه تلقیح به ۴۵ میلی لیتر از محیط تولید در ارلن مایر ۲۵۰ میلی لیتری انتقال داده شد، این محیط دارای L/g، KH₂PO₄ ۳۰ g/L، (NH₄)₂SO₄ ۱g/L، NaH₂PO₄ ۲g/L، MgSO₄.7H₂O ۱/۵ g/L، NaH₂PO₄ ۲g/L و ۱ g/L عصاره مخمر با pH= ۶ بوده و به مدت ۹۶ ساعت در دمای ۲۵°C و ۱۵۰rpm کشت داده شد.^[۲۷]

موتاپسیون با اشعه UV

در ابتدا سویه‌ی مورد بررسی به محیط فعال سازی انتقال داده شد. پس از ۴۸ ساعت ۰/۲ میلی لیتر از محیط به مدت ۵ دقیقه سانتریفیوژ گردید (۲۰۰۰ rpm). پس از آن دو مرتبه با بافر فسفات شستشو داده شد. بعد از این مرحله به میزان لازم جهت رقیق شدن بافر فسفات اضافه شد. پس از آن ۰/۲ میلی لیتر از سوسپانسیون مخمری، کف یک پلیت استریل ریخته شده و داخل دستگاه UV قرار داده شد. مدت زمان های در نظر گرفته شده جهت موتاپسیون شامل ۵، ۱۰، ۱۵ و ۲۰ دقیقه بود.^[۲۸]

غربالگری سویه‌ی موتانت

پس از انجام موتاپسیون سلول‌ها بر روی پلیت آگار دار حاوی محیط فقر ازت کشت داده شدند این محیط دارای ۱۰ µg/L سروولنین بود.^[۲۰] یک کشت از سلول‌های موتاپسیون نیافته نیز در محیط آگار دار حاوی سروولنین و بدون سروولنین جهت بررسی اثر مهاری سروولنین بر سویه‌ی های وحشی به عنوان کنترل استفاده گردید. پلیت‌ها برای مدت ۵ تا ۸ روز انکوبه شده تا کلنتی‌های قابل رویت ایجاد شوند.

بررسی تولید روغن مخمری با تکنیک Fourier Transform Infrared) FTIR Spectroscopy

تولید لیپید در سویه مخمری جداسازی شده با کمک تکنیک FTIR Spectroscopy JASCO FT/IR-6300, Japan آنالیز گردید. گستره مورد بررسی دستگاه از ۴۰۰ cm⁻¹ تا ۴۰۰۰ cm⁻¹ تنظیم شد. استاندارد تری اوئنین (خریداری شده از شرکت سیکما آلدريچ-آلمان) به عنوان شاهد و برای مقایسه با روغن تک یاخته تولیدی مورد استفاده قرار گرفت.^[۲۹-۳۱]

بر روی آنزیم فتی اسید سنتاز است^[۲۵] و دارای اثر مهاری بر روی فتی اسید سنتاز که یک آنزیم مهم در بیوسترز لیپیدهای است، می‌باشد. بنابراین می‌توان از این ماده به منظور غربالگری سویه‌های موتانت استفاده کرد. بیوسترز لیپید به عنوان یک متابولیسم ضروری برای رشد سلول است بنابراین ممانعت به واسطه‌ی سروولنین باعث کاهش قابل توجهی در رشد کلنتی‌ها می‌گردد. لذا موتانت‌هایی که در حضور سروولنین رشد معمولی دارند، دارای پتانسیل بالایی جهت تولید لیپید بوده اند که توانسته اند بر این اثر مهاری فایق آیند.^[۲۶]

در این پژوهش از روش موتاپسیون تصادفی با استفاده از اشعه UV برای ایجاد جهش در مخمر یارویا لیپولیتیکا DSM8218 استفاده شد. تکنیک مورد استفاده جهت غربالگری، سروولنین بود که از تکنیک رپلیکا پریتینگ موثرتر عمل کرد. سویه‌ی موتانت با توانایی بالای تولید بیومس و لیپید جداسازی شدند که در بین آن‌ها یکی از موتانت‌ها دارای بیشترین توانایی در زمینه‌ی تولید لیپید میکروبی بود. از تکنیک کروماتوگرافی گازی- اسپکترومتری تولید ای برای آنالیز پروفایل اسید چرب تولید شده استفاده گردید. علاوه بر این اثر موتاپسیون به همراه سه فاكتور مهم و موثر بر تولید چربی مخمری با کمک روش آماری تاگوچی مورد بررسی قرار گرفت.

۲- مواد و روش‌ها

سویه‌ی مخمری

سویه‌ی مخمری مورد استفاده در این تحقیق یارویا لیپولیتیکا DSM8218 به عنوان سویه‌ی استاندارد مولد چربی بود.

آماده سازی مایه تلقیح و تهیه محیط تولید

سویه‌ی مخمری در ابتدا بر روی محیط (Yeast Extract YPD Peptone Dextrose Agar) به مدت دو روز کشت داده شد. پس از آن به ارلن مایر ۱۰۰ میلی لیتری که حاوی ۲۰ ml محیط پیش تولید بود، منتقل گردید. این محیط دارای ۲۰ g/L گلوکز، ۲ g/L (NH₄)₂SO₄ ۴ g/L، KH₂PO₄ ۱ g/L، MgSO₄.7H₂O ۱ g/L و pH= ۵ عصاره مخمر با ۱ g/L عصاره مخمر با ۱ g/L بوده و به

$100 \times (\text{قند مصرف شده}) / (\text{وزن لیپید تولید شده}) = \text{راندمان تولید}$
(SCO Yield Efficiency)

بررسی میزان قند مصرف شده با کمک معرف DNS (دی نیتروسالیسیلات) صورت پذیرفت [۵].

تولید لیپید در شبه فرمانتور آزمایشگاهی

برای این منظور از یک ارلن ۳ لیتری استفاده شد که میزان محیط کشت موجود در آن به صورت $L/15$ در نظر گرفته شد تا میزان تولید لیپید در مقیاس بالاتر توسط سویه‌ی موتانت مورد بررسی قرار گیرد. انکوباسیون در دمای 25°C به مدت ۷۲ ساعت با دور ۱۵۰ rpm و $\text{pH} = ۶$ انجام گرفت. غلاظت مواد مطابق شرایط بهینه‌ی به دست آمده در مرحله‌ی بعد، استفاده گردید. سوسپانسیون فعالسازی شده (از موتانت برتر)، به عنوان مایه تلقیح به میزان ۵٪ به محیط تولید اضافه شد.

بررسی سایر فاکتورهای موثر بر تولید چربی

در این مرحله اثر ۴ فاکتور مهم بر تولید روغن مخمری مورد بررسی قرار گرفت. این فاکتورها شامل مدت زمان جهش، مدت زمان انکوباسیون، غلاظت گلوکز و غلاظت سولفات آمونیوم بودند. تحقیقات قبلی انجام شده [۱۵-۱۷] نشان دادند که غلاظت گلوکز و نیتروژن و یا به عبارتی نسبت کربن به نیتروژن مهم ترین عامل در تولید روغن مخمری است. در بین پارامترهای فیزیکی نیز مدت زمان انکوباسیون سهم به سزاگی دارد. لذا در اینجا این سه عامل به همراه جهش بررسی شدند. جدول ۱ سطوح مختلف پارامترهای مورد بررسی را نشان می‌دهد. انتخاب سطوح پارامترهای مورد بررسی با توجه به ویژگی‌های مخمر مورد نظر انجام می‌شود. برای مثال دانستن این موضوع که مخمرهای یارویا لیپولیتیکا پس از ۷۲ ساعت چربی ذخیره‌ای خود را مصرف می‌کنند به انتخاب طیف مورد بررسی کمک می‌کند. انجام آزمایشات نیز در این مرحله موثر هستند. برای مثال یک بررسی اولیه در مورد این مخمر نشان داد که مدت زمان جهش بیش از ۵ دقیقه بیشتر کلیه‌ها را از بین می‌برد لذا بررسی این عامل در همین محدوده انجام شد. علاوه بر آن برنامه‌ی تاگوچی نیز به انتخاب درست محدوده‌ی بررسی کمک می‌کند.

آنالیز با کروماتوگرافی گازی-اسپکترومتری توده ای (GC-MS)

در ابتدا ترانس استریفیکاسیون با استفاده از سولفوریک اسید به عنوان کاتالیزور با نسبت ۸۰٪ وزن روغن مورد استفاده و متابول با نسبت ۱:۳۰ در دمای 60°C به مدت ۵/۵ ساعت در ۶۰ rpm صورت گرفت. روغن استریفیه‌ی تولید شده در فاز بالایی بوده که با کمک پترولیوم اتر جداسازی شد. پس از آن آنالیز با استفاده HP 5972 mass selective detector،) GC-MS (serie II gas chromatography، Hp

[۳۲-۳۴]

تعیین میزان لیپید و بیومس سلولی

به منظور تعیین میزان لیپید، استخراج لیپید درون سلولی به روش Bligh & Dyer صورت گرفت. این روش در پژوهش‌های پیشین به صورت کامل توضیح داده شده است [۱۵-۱۷]. به منظور تعیین بیومس خشک سلول نیز ۵ ml از محیط تولید در ۵۰۰۰ rpm به مدت ۱۵ دقیقه سانتریفیوژ گردید. پس از دو مرتبه شستشو با آب، در آون 80°C قرار داده شد تا به وزن ثابت رسیده و خشک شود. پس از آن بیومس خشک شده توزین گردید [۱۷، ۳۵].

تعیین میزان تولید لیپید

به منظور تعیین درصد تولید لیپید از فرمول زیر استفاده شد:
 $در صد تولید لیپید (\text{محتوای لیپیدی}) = 100 \times \text{بیومس خشک} / \text{وزن روغن استخراج شده}$
 به منظور اندازه گیری میزان روغن تولیدی، ابتدا روغن استخراج شده توزین گردید [۵].

بررسی سوپرناتانت برای محاسبه قند مصرف شده

محاسبه قند مصرف شده برای به دست آوردن راندمان رشد و تولید لیپید اهمیت دارد:
 $100 \times (\text{قند مصرف شده}) / (\text{بیومس خشک سلولی}) = \text{راندمان رشد}$
 (Growth Yield Efficiency)

جدول ۱ سطوح مرتبط با متغیرهای موثر بر تولید روغن مخمری

متغیرها	سطح اول	سطح دوم	سطح سوم
مدت زمان جهش (min)	۳	۵	۷
مدت زمان انکرباسیون (h)	۴۸	۷۲	۹۶
غلظت گلوکز (g/L)	۳۰	۵۰	۷۰
غلظت سولفات آمونیوم(g/L)	۰/۵	۱	۱/۵

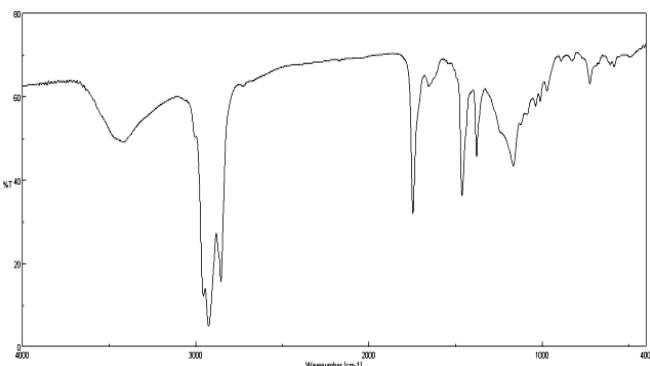
نتایج تولید لیپید در این سویه قبل از ایجاد موتاسیون در جدول ۲ نشان داده شده است.

۳- نتایج

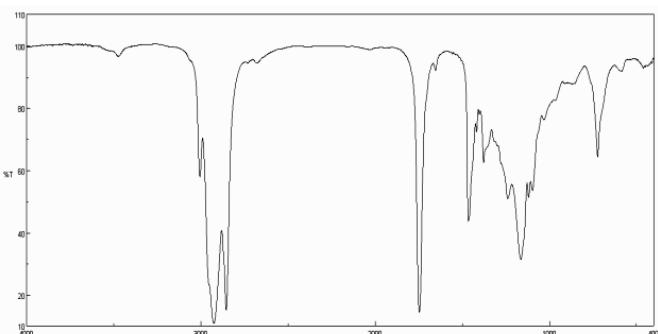
تولید لیپید قبل از ایجاد موتاسیون

جدول ۲ نتایج تولید لیپید در محیط تولید قبل از ایجاد موتاسیون

Growth Yield Efficiency	SCO Yield Efficiency	درصد تولید لیپید به وزن خشک	بیومس خشک (g/L)	مقدار لیپید تولیدی (g/L)	شرایط
۲۵/۱۵	۶/۵	۳۳/۸۳	۱۶/۷۶	۵/۶۷	محیط تولید قبل از بهینه شدن



شکل ۱ گراف FTIR مربوط به استاندارد تری اولئین



شکل ۲ گراف FTIR مربوط به روغن سویه‌ی یارویا لیپولیتیکا

DSM8218

آنالیز لیپید تولید شده با استفاده از تکنیک FTIR Spectroscopy

گراف‌های حاصل از نمونه روغن تولیدی و تری اولئین (استاندارد) در شکل شماره ۱ (a,b) نشان داده شده است. مقایسه دو گراف مشابه قابل توجهی بین روغن جداسازی شده از سویه مخمری و استاندارد مربوطه را نشان می‌دهد. در نقاط بین ۱۶۷۰ تا 1820 cm^{-1} (نوك پیک در 1745 cm^{-1}) پیک قابل توجهی ایجاد شده است که نشان دهنده حضور گروه‌های کربونیل است. در حد فاصل بین 2850 cm^{-1} تا 2929 cm^{-1} نیز پیک‌های مشخص نشان دهنده گروه‌های متیلن می‌باشد [۳۱-۲۹].

انتخاب موتانت با استفاده از روش غربالگری سروولنین

در مدت زمان‌های موتاسیون بیش از ۵ دقیقه کلندی‌های بسیار کمتری رشد کردند که نشان دهنده‌ی مرگ مخمرها در مدت زمان‌های موتاسیون بالاتر است.

افزایش محتوای اسیدهای چرب غیر اشباع در قارچ مورتیپرلا مارینا استفاده شده بود(۳۶). علاوه بر آن جهت شناسایی موتانت های با قدرت بالای تولید لیپید در مخمر رو دو تورولا گلوتینس نیز به کار رفته بود(۲۰).

جدول ۳ نتایج مربوط به غربالگری کلنجی های با قابلیت بالاتر تولید لیپید در مدت زمان ۵ دقیقه را نشان می دهد. مدت زمان های بیشتر موجب از بین رفتمندی مخمر شده و در نتیجه هیچ گونه رشدی مشاهده نشد. کلیه ای نتایج ارائه شده در جدول بر اساس میانگین سه بار تکرار آزمایشات گزارش شده است.

پس از موتابسیون، سلول ها در محیط دارای سرولنین غربالگری شدند. در محیط های بدون سرولنین قطر کلنجی های مخمر حدود ۰/۸ میلی متر است در حالی که در محیط های حاوی سرولنین قطر کلنجی بسیار کوچکتر و بین ۰/۱ تا ۰/۲ میلی متر باقی می ماند. اما در مورد سویه های موتانت قطر کلنجی ها در حضور سرولنین بزرگتر شده و این کلنجی های بزرگ جداسازی و غربالگری شدند. مورد از این کلنجی ها برای استخراج لیپید انتخاب گردیدند و یک مورد از بهترین آن ها به همراه سویه ای وحشی جهت آنالیز پروفایل اسیدهای چرب آن و تغییرات ترکیب اسیدهای چرب قبل و بعد از موتابسیون بررسی شدند. قبل از سرولنین جهت

جدول ۳ نتایج تولید لیپید مربوط به کلنجی های موتانت غربال شده با روش سرولنین

Growth Yield Efficiency	SCO Yield Efficiency	درصد تولید لیپید به وزن خشک	بیومس خشک (g/L)	مقدار لیپید تولیدی (g/L)	شرایط
۳۰/۴۵	۷/۸	۳۶/۳۹	۱۶/۳۵	۵/۹۵	کلنجی
۴۰/۴۳	۷/۹	۴۶/۲۵	۱۴/۳۵	۷/۶۴	کلنجی
۴۲/۳۲	۸/۸	۴۹/۴۴	۱۳/۸۵	۷/۸۵	کلنجی
۵۰/۱۲	۹/۲	۵۴/۶۲	۱۳/۸۴	۷/۵۶	کلنجی
۵۱/۲۰	۹/۶	۵۶/۵۶	۱۴/۰۰	۷/۹۲	کلنجی
۵۲/۴۵	۱۰/۱	۵۶/۸۳	۱۴/۸۱	۸/۴۲	کلنجی
۵۳/۹	۱۰/۶	۵۷/۴۵	۱۶/۱۳	۹/۲۷	کلنجی
۵۶/۵۵	۱۱/۳	۶۰/۳۴	۱۷/۶۱	۱۰/۶۳	کلنجی

سویه اولئیک اسید بیشترین درصد اسیدهای چرب غیر اشباع را به خود اختصاص داده است که نشان دهنده ای این است که موتابسیون بر تغییر پروفایل اسید چرب تاثیر چندانی نداشته است. تنها تفاوت موجود افزایش کمی در میزان اسید های چرب غیر اشباع می باشد. جدول ۴ نشان می دهد که همزمان با افزایش در اولئیک اسید کاهشی جزئی در استثاریک اسید مشاهده می شود. این موضوع نشان می دهد که به دنبال ایجاد موتابسیون در ژن کد کننده ای آنزیم دلتا-۹ فتی اسید دسچوراز و ایجاد پیوند توسط آنزیم مذکور استثاریک اسید به اولئیک اسید تبدیل شده و میزان اسید چرب غیر اشباع افزایش یافته است(۳۷). از دیدگاه بیوتکنولوژی این نتایج جالب توجه است زیرا میزان اشباع بودن اسیدهای چرب بر ویژگی های فیزیکی - شیمیایی مهمی نظیر ویسکوزیته، اکسیداسیون و نقطه ذوب تاثیر می گذارد (۳۸).

آنالیز اسیدهای چرب با GC-MS

جدول ۴ پروفایل اسیدهای چرب را در سویه ای وحشی و موتانت نشان می دهد(درصد ناچیزی از سایر اسیدهای چرب نیز وجود دارد که به علت جزئی بودن نشان داده نشده است). میزان اسید های چرب غیر اشباع در سویه ای موتانت به میزان حدود ۰/۳ و ۰/۶ در مورد اولئیک اسید و لینولئیک اسید به ترتیب افزایش یافته است. در مورد سایر اسید های چرب غیر اشباع نیز افزایش کمی در سویه ای موتانت مشاهده شد. به این ترتیب پروفایل اسید چرب در بین سویه ای وحشی و موتانت دست خوش تغییرات زیادی نشده است. این موضوع از نظر حفظ پروفایل لیپیدی مخمر که غنی از اسیدهای چرب غیر اشباع است، اهمیت دارد. بنابراین با حفظ پروفایل و حتی افزایش اسیدهای چرب غیر اشباع، می توان به تولید بالاتری دست یافت. در مورد هر دو

اسیدهای چرب مخمری نمی شود(۳۹).

Mlickova و همکارانش نیز در یک بررسی به این نتیجه رسیدند که موتاسیون باعث تغییر چندان زیادی در پروفایل

جدول ۴ پروفایل اسیدهای چرب در سویه‌ی وحشی و استاندارد

سویه‌ی مخمری	C14:0 (myristic acid)	C16:0 (palmitic acid)	C16:1 (palmitoleic acid)	C18:0 (Stearic acid)	C18:1 (oleic acid)	C18:2 (linoleic acid)
سویه‌ی وحشی	۰/۸۶	۸/۲	۱۳/۸	۱/۱	۶۳/۷	۴/۳
سویه‌ی موتانت	۰/۳	۵/۵	۱۴/۵	۰/۹	۶۶/۶	۱۰/۶

روش با بهینه سازی شرایط نتیجه‌ی حاصله را بسیار مطلوب تر می‌نماید.

نتایج بهینه سازی با استفاده از روش تاگوچی

جدول ۵ نتایج حاصل از بهینه سازی با استفاده از روش تاگوچی را نشان می‌دهد. برنامه ریزی تاگوچی روش L9 را پیشنهاد داد که در آن ۹ آزمایش با شرایط متفاوت برای رسیدن به بهترین حالت انجام داده شد. در جدول ۵ شرایط هر آزمایش به همراه نتیجه‌ی آن قابل مشاهده است. میزان تولید تولید شده بر اساس میانگین سه تکرار گزارش شده است. به طور کلی برنامه‌ی تاگوچی بر اساس میانگین حداقل سه تکرار آزمایش، نتایج را مورد بررسی قرار می‌دهد.

تولید لیپید در فرماتور آزمایشگاهی

تولید لیپید با استفاده از سویه‌ی موتانت در مقایسه بالاتر با موفقیت انجام گردید و سویه‌ی موتانت نسبت به سویه‌ی وحشی تولید بیشتری داشت. میزان تولید در سویه‌ی موتانت ۵۰٪ بیشتر شده بود و افزایش ظرفیت تولید در سویه‌ی موتانت را مورد تایید قرار داد. این میزان افزایش که تولید را تا دو برابر بالا می‌برد از نظر اقتصادی بسیار حائز اهمیت می‌باشد و ارزش این تکنیک را دو چندان می‌نماید. هر چند با سایر روش‌های بهینه سازی نیز می‌توان تولید لیپید را افزایش داد، لیکن ظرفیت مخمر برای تولید تغییر نمی‌کند. اما با کمک موتاسیون می‌توان ظرفیت مخمری را نیز افزایش داد. بدیهی است همگام شدن این

جدول ۵ شرایط آزمون L9 و نتایج حاصل از تولید لیپید

آرایه‌ها	مدت زمان جهش (min)	مدت زمان انکوباسیون (h)	غلاظت گلوکر (g/L)	غلاظت سولفات آمونیوم (g/L)	تولید لیپید (g/L)
۱	۳	۴۸	۳۰	۰/۵	۸/۶۷
۲	۳	۷۲	۵۰	۱	۹/۴۱
۳	۳	۹۶	۷۰	۱/۵	۷/۱۷
۴	۵	۴۸	۵۰	۱/۵	۹/۱۹
۵	۵	۷۲	۷۰	۰/۵	۱۱/۴۳
۶	۵	۹۶	۳۰	۱	۸/۲۶
۷	۷	۴۸	۷۰	۱	۷/۹۸
۸	۷	۷۲	۴۰	۱/۵	۷/۸۲
۹	۷	۹۶	۵۰	۰/۵	۸/۹۱

نتایج نشان می‌دهد بیش از آن که غلاظت گلوکر و نیتروژن مهم باشد، نسبت کربن به نیتروژن دارای اهمیت است. چون هر چه میزان سولفات آمونیوم کاهش می‌یابد میزان تولید لیپید به دلیل

جدول ۶ نتایج آنالیز واریانس در مورد بهینه سازی تولید لیپید را نشان می‌دهد. در این جدول درصد تاثیر پارامترهای مختلف بر میزان تولید لیپید در این مخمر مقایسه شده است. همان طور که

باشد که نیازهای مخمر را بر آورده سازد.

افزایش نسبت کربن به نیتروژن بیشتر می شود. البته به دلیل نیاز

مخمر به نیتروژن این کاهش نیز محدودیت دارد و باید تا حدی

جدول ۶ نتایج آنالیز واریانس در مورد شرایط هیدرولیز اسیدی

عامل	درجه آزادی	مجموع مربعات (S)	واریانس	مجموع خالص مربعات (S)	درصد تاثیر عامل
مدت زمان جهش (min)	۲	۷/۸۷۵	۳/۴۳۷	۶/۸۷۵	۳۳/۲۸۲
مدت زمان انکوباسیون (h)	۲	۳/۲۰۷	۱/۶۰۳	۳/۲۰۷	۱۵/۵۲۶
غلاظت گلوکز (g/L)	۲	۲/۶۰۱	۱/۳	۲/۶۰۱	۱۲/۵۹۲
غلاظت سولفات آمونیوم (g/L)	۲	۷/۹۷۳	۳/۹۸۶	۷/۹۷۳	۳۸/۵۹۸
مجموع	۸	۲۰/۶۵۶	----	۲۰/۶۵۶	۱۰۰

سرپزیه به این نتیجه رسیدند که ژن GUT2 که کد کننده گلیسروول ۳ فسفات دهیدروژناز است باعث هدایت مسیر کربن به سمت سترز لیپید می گردد(۴۲). به این ترتیب با شناسایی آنزیم های موثر بر مسیر سترز لیپید می توان علاوه بر جهش های تصادفی نظری موتاسیون UV با کمک جهش های هدفمند، مستقیماً بر روی ژن مربوطه اثر گذاشت و محتوای لیپیدی آن را افزایش داد. عدم توانایی در دستکاری ژنتیکی سویه های مخمری باعث وجود مشکل برای کاربرد صنعتی این میکرووارگانیسم ها در تولید بیو دیزل و سایر محصولات بیولوژیکی می شود(۴۳). در این تحقیق از یارویا لیپولیتیکا به عنوان سویه ای با پتانسیل کاربردی بالا در تولید روغن میکروبی استفاده شد و با موتاسیون اشعه ماورای بخش و روش غربالگری سروالنین میزان تولید لیپید در این مخمر افزایش یافت. سروالنین در مطالعه ای سترز و متابولیسم اسیدهای چرب و استروول ها توسط میکرووارگانیسم ها استفاده می شود که از آن برای غربالگری سویه های با پتانسیل بالای تولید لیپید در مورد رودوتوروولا گلوتینیس استفاده شده است(۴۴-۴۸).

۴- نتیجه گیری کلی

موتاسیون و غربالگری با سروالنین به عنوان راهی موثر، منجر به افزایش تولید لیپید در مخمرهای مولد چربی می گردد. بهینه سازی پارامترهای فیزیکی و شیمیایی تا حد ظرفیت سویه مخمری می تواند تولید چربی را افزایش دهد در حالی که با دست کاری ژنتیکی می توان گامی فراتر نهاده و پتانسیل تولید در سویه ای مورد نظر را بالاتر برد. بهینه سازی فاکتورهای موثر بر

کاربرد طراحی آزمایش ها مثل روش تاگوچی منجر به افزایش میزان بازدهی، کاهش هزینه، صرف زمان کمتر و کاهش قابلیت تغییر و انطباق بیشتر نسبت به مقادیر مورد انتظار می شود. Leesing و همکارانش به بیشترین میزان تولید لیپید در مخمر تورو ولاسپورا گلوبروسا با غلاظت $L = 80\text{ g/L}$ گلوکز دست یافتند. افزایش غلاظت گلوکز به بیش از 80 g/L منجر به کاهش غلاظت لیپید و بیومس می شود که این نشان دهنده اثر ممانعت کننده گلوکز در غلاظت های بالاست(۴۰). Karatay و همکارانش گزارش دادند که میزان لیپید در سلول های مخمری با افزایش غلاظت سولفات آمونیوم به بیش از $1/5\text{ g/L}$ کاهش می یابد(۱۰). در سویه های یارویا لیپولیتیکا میزان تولید چربی پس از ۷۲ ساعت رو به کاهش می رود که این موضوع با سویه مورد بررسی قابل تطبیق است، زیرا سویه های مخمر یارویا لیپولیتیکا حتی در حضور منبع کربن پس از حدود ۸۰ ساعت شروع به مصرف چربی ذخیره ای خود می کند(۴۱). این نتایج با نتایج به دست آمده در این پژوهش مطابقت دارد. تحلیل نتایج نشان می دهد که مدت زمان جهش چنانچه بیش از ۵ دقیقه باشد منجر به مرگ اکثر مخمرها شده و کلنی های بسیار کمتری رشد خواهد کرد. نتایج نشان می دهد که مدت زمان ۵ دقیقه بهترین نتیجه را به دنبال دارد. همان طور که در جدول ۶ نشان داده شده است مدت زمان جهش به میزان $33/28\%$ بر تولید لیپید موثر بوده است. چنانچه جهش منجر به افزایش تولید لیپید در کلنی های مورد بررسی شده باشد اندازه کلنی افزایش می یابد. Beopoulos و همکاران در مقایسه ژنومی بین یارویا لیپولیتیکا و ساکارومایسیس

- [6] Zlatanov, M, Pavlova, K, Grigrova, D, 2001, Lipid composition of some yeast strains from Livingston island, Antarctica, *Folia Microbiology*, 46(5), 402-406.
- [7] Meng, X, Yang, J, Xu, X, Zhang, L, Nie, Q, Xian, M, 2009, Biodiesel production from oleaginous microorganisms, *Renewable Energy*, 34, 1-5.
- [8] Fidler, N, Koletzho, B, Sauerwald, TU, 1999, Single cell oil production and application, 5, 37-45.
- [9] Kosa, M, Ragauskas, AJ, 2010, Lipids from heterotrophic microbes: advances in metabolism research, *Trends in Biotechnology*, 29, 53-61.
- [10] Karatay, SE, Donmez, G, 2010, Improving the lipid accumulation properties of the yeast cells for biodiesel production using molasses, *Bioresource Technology*, 101(20), 7988-7990.
- [11] Zheng, Y, Yu, X, Zeng, J, Chen, SH, 2012, Feasibility of filamentous fungi for biofuel production using hydrolysate from dilute sulfuric acid pretreatment of wheat straw, *Biotechnology for Biofuels*, 5, 1750-54.
- [12] Drucken, Z, 2008, Triacylglycerol synthesis in the oleaginous yeast *Yarrowia lipolytica*, *Bioresource Technology*, 9(2), 309-319.
- [13] Wynn, PJ, Ratledge, C, 2005, Oils from microorganisms, Martek Bioscience Corporation, 4, 121-153.
- [14] Sabirova, JS, Haddouche, R, Van Bogaert, IN, Mulua, F, Verstraete, W, Timmis,C, Schmidt-Dannert, KN, Nicaud, JM, Soetaert, W, 2011, The lipo yeasts project: using the oleaginous yeast *Yarrowia lipolytica* in combination with specific bacterial genes for the bioconversion of lipid, fats and oil in to high-value products, *Microbial Biotechnology*, 4(1), 47-54.
- [15] Enshaeieh, M, Abdoli, A, Nahvi, I, 2013, Medium optimization for biotechnological production of single cell oil using *Yarrowia lipolytica* M₇ and *Candida* sp, *Journal of cell and molecular research*, 5(1), 17-23.(a)
- [16] Enshaeieh, M, Abdoli, A, Nahvi, I, Madani, M, 2013, Selection and optimization of single cell oil production from *Rodotorula* 110 using environmental waste as substrate, *Journal of cell and molecular research*, 4(2), 1-10. (b)

تولید چربی در مخمرها سهم به سزاگی در افزایش تولید روغن تک یاخته دارد. علاوه بر آن با موتاسیون می توان میزان اسیدهای چرب غیر اشباع مورد نظر را در ترکیب چربی مخمری افزایش داد. این مطالعه نشان داد که موتاسیون تصادفی به همراه روش غربالگری سرولین برای افزایش ظرفیت تولید لیپید در مخمرهای مولد چربی موثر عمل می کند. در این پژوهش میزان تولید لیپید در سویه ی موتانت تا حدود ۵۰٪ افزایش یافته است که عملکرد موثر این روش را نشان می دهد.

۵- تقدیر و تشکر

این مقاله از طرح پژوهشی به کد ۹۲۰۶۲ استخراج شده و از کلیه عزیزانی که در انجام این پژوهش ما را یاری دادند، به ویژه مسئولین محترم باشگاه پژوهشگران جوان واحد دانشگاه آزاد اسلامی فلاورجان، قدردانی و تشکر می نماییم.

۶- منابع

- [1] Katre, G, Joshi, CH, Khot, M, Zinjarde, S, Ravikumar, A, 2012, Evaluation of single cell oil (SCO) from a tropical marine yeast *Yarrowia lipolytica* NCIM 3589 as a potential feedstock for biodiesel, *AMB Express*, 2(36), 15-36.
- [2] Khot, M, Kamat, S, Zinjarde, S, Pant, A, Chopade, B, Ravikumar, A, 2012, Single cell oil of oleaginous fungi from the tropical mangrove wetlands as a potential feedstock for biodiesel, *Microbial Cell Factories*, 11, 1-13.
- [3] Ratledge, C, 2002, Regulation of lipid accumulation in oleaginous micro-organisms, *Biochemical society*, 6, 1047-1050.
- [4] Amaretti, A, Raimondi, S, Sala, M, Roncaglia, L, Lucia, DM, Leonardi, A, Rossi, M, 2010, Single cell oil of cold adapted oleaginous yeast *Rhodotorula glacialis* DBVPG 4785, *Microbial Cell Factories*, 9(73),1-6.
- [5] El-Fadaly, H, El-Ahmady, N, Marvan, EM, 2009, Single cell oil production by an oleaginous yeast strain in a low cost cultivation medium, *Research Journal of Microbiology*, 4(8), 301-313.

- yeast from the soil and studies of their lipid-producing capacities, ISSN, Food technol, Biotechnol, china, 215-220.
- [28] Tapia, EV, Anschau, A, Coradini, ALV, Franco, T, Deckmann, AC, 2012, Optimization of lipid production by the oleaginous yeast *Lipomyces starkeyi* by random mutagenesis coupled to cerulenin screening, AMB express, 2 (64), 1186- 91.
- [29] Elumalai, S, Sakthivel, R, Ganesh Kumar, S, 2011, Ultra Structural and Analytical Studies of Biodiesel Producing Microalgae (*Chlorella vulgaris* and *Senedesmus* sp.) Collected from Tamil Nadu. India. Current Botany 2(6), 19-25.
- [30] Lin-Vien, D, Colthup, NB, Fateley, WG, Grasselil, JG, 1991, The Handbook of Infrared and Raman Characteristic Frequencies of Organic Molecules. Academic Press, Inc. United Kingdom. p. 141.
- [31] European Standard EN 14078: Liquid petroleum products –Determination of fatty acid methyl esters (FAME) in middle distillates – Infrared spectroscopy method.
- [32] Liu, GY, Yuan, S, Dai, CC, 2004, Factors affecting γ - linoleic acid content in fermented glutinous rice brewed by *Rhizopus* sp, Food Microbiology, 21(3), 299-304.
- [33] Wu, Q, Miao, XL, 2006, Biodiesel production from heterotrophic microalgal oil, Bioresource Technology, 97, 841-846.
- [34] Dai, C, Tao, J, Xie, F, Dai,YJ, Zhao, M, Biodiesel generation oleaginous yeast *Rhodotorula glutinis* with xylose assimilating capacity, African Journal of Biotechnology, 2007, 6, 2130-2134.
- [35] Kraisintu, P, Yongmanitchai, W, Limtong, S, 2010, Selection and optimization for lipid production of newly isolated oleaginous yeast, *Rdodosporidium toruloides* DMKU3-TK16, Kasetsart Journal.(Natural.Science.) 44, 436-445.
- [36] Morita, N, Nishida, T, Tanaka, M, Yano, Y, Okuyama, H, 2005, Enhancement of polyunsaturated fatty acid production by cerulenin treatment in polyunsaturated fatty acid-producing bacteria, Biotechnology Letters, 27, 389-393.
- [37] Martin, CE, Jiang, Y, 2007, Regulation of long chain unsaturated fatty acid synthesis in [17] Enshaeieh, M, Nahvi, I, Madani, M, 2014, Improving Microbial Oil Production with Standard and native Oleaginous Yeasts by using Taguchi Design, International Journal of Environmental Science and Technology, 11, 597-604.
- [18] Keller, B, Zolzer, F, Kiefer, J, 2004, Mutation induction in haploid yeast after split-dose radiation exposure. II. Combination of UV-irradiation and X-rays, Environmental and Molecular Mutagenesis, 43, 28-35.
- [19] Patnayak, S, Sree, A, 2005, Screening of bacterial associates of marine sponges for single cell oil and PUFA, Letters in Applied Microbiology, 40, 358-363.
- [20] Wang, JF, Li, RM, Lu, D, Ma, S, Yan, YP, Li, WJ, 2009, A quick isolation method for mutants with high lipid yield in oleaginous yeast, World Journal of Microbiology and Biotechnology, 25, 921-925.
- [21] Nishiuchi, H, Tabira, Y, Yamagishi, K, 2012, A combination of flow cytometry and traditional screening using chemicals to isolate high glutathione-producing yeast mutants, Bioscience Biotechnology and Biochemistry, 76(6), 1085-1090.
- [22] Thakur, MS, Prapulla, SG, Karanth, NG, 1989, Estimation of intracellular lipid by the measurement of absorbance of yeast cells stained with Sudan Black B, Enzyme and Microbial Technology, 11, 252-254.
- [23] Izard, J, Limberger, RJ, 2003, Rapid screening method for quantitation of bacterial cell lipids from whole cells, Journal of Microbiological Methods, 55, 411-418.
- [24] Evans, CT, Ratledge, C, Gillbert, C, 1985, A rapid screening method for lipid-accumulating yeast using replica- printing technique, Journal of Microbiological Methods, 4, 203-210.
- [25] Satoshi, Ô, 1976, The Antibiotic Cerulenin, a Novel Tool for Biochemistry as an Inhibitor of fatty Acid Synthesis, AMS News, 40, 681-697. [26] Heath, RJ, White, SW, Rock, CO, 2001, Lipid biosynthesis as a target for antibacterial agents, Progress in Lipid Research, 40, 467-497.
- [27] Pan, LX, Yang, DF, Shao, L, Li, W, Chen, GG, Liang, ZQ, 2009, Isolation of oleaginous

- [44] Hata, T, Matsumae, A, Nomura, S, Kim, T, Ryan, K, 1960, Studies on cerulenin, a new antifungal antibiotic. II. Biological characteristic and therapeutic effect of cerulenin, Japanese Journal of Medical Mycology, 1, 382-383.
- [45] Kawaguchi, A, Tomoda, H, Nozoe, S, Omura, S, Okuda, S, 1982, Mechanism of action of cerulenin on fatty acid synthetase, Effect of cerulenin on iodoacetamide-induced malonyl-CoA decarboxylase activity, The Journal of Biochemistry, 92(1), 7-12.
- [46] Altenbernd, RA, 1977, Cerulenin-Inhibited Cells of *Staphylococcus aureus* Resume Growth When Supplemented with Either a Saturated or an Unsaturated Fatty Acid, Antimicrob Agents Chemother, 11(3), 574-576.
- [47] Parrish, NM, Kuhajda, FP, Heine, HS, Bishai, WR, Dick, JD, 1999, Antimycobacterial activity of cerulenin and its effects on lipid biosynthesis, Journal of Antimicrobial Chemotherapy, 43(2), 219-226.
- [48] Parsons, JB, Frank, MW, Subramanian, C, Saenkham, P, Rock, CO, 2011, Metabolic basis for the differential susceptibility of Gram-positive pathogens to fatty acid synthesis inhibitors, Proceedings of the National Academy of Sciences, 108(37), 15378-15383. #
- yeast. *Biochimica Biophysica Acta*, 1771(3), 271-285.
- [38] Shahidi, F, 2005, Quality Assurance of Fats and Oils. In: Shahidi F (ed) Bailey's Industrial Oil and Fat Products, 6 Volume Set, 6th edn. John Wiley & Sons, Inc.
- [39] Mlickova, K, Roux, E, Athenstaedt, K, Andrea, S, Daum, G, Chardot, T, Nicaud, JM, 2004, Lipid accumulation, Lipid body formation and acyl coenzyme A oxidases of the yeast *Yarrowia lipolytica*, Applied and environmental microbiology, 70 (7), 3918-3924.
- [40] Leesing, R, Baojungharn, R, 2011, Microbial Oil production by isolated oleaginous yeast *Torulaspora globosa* YU5/2, World academy of science, Engineering and Technology, 76, 799-803.
- [41] Papanikolaou, S, Chevalot, I, Komaitis, M, Marc, I, Aggelis, G, 2001, Single cell oil production by *Yarrowia lipolytica* growing on an industrial derivative of animal fat in batch cultures, *Appl Microbial Biotechnol*, Verlag, 58:308-312.
- [42] Beopoulos, A, 2009, *Yarrowia lipolytica*: A model and a tool to understand the mechanisms implicated in lipid accumulation, *Biochimie*, 91, 692-696.
- [43] Ageitos, JM, Vallejo, JA, Veiga-Crespo, P, Villa, TG, 2011, Oily yeasts as oleaginous cell factories, *Applied Microbiology and Biotechnology*, 90(4), 1219-1227.

Improving production of oil rich in essential unsaturated fatty acids by oleaginous yeast *Yarrowia lipolytica* with mutagenesis and cerulenin screening method

Enshaeieh, M. ^{1*}, Azadeh Abdoli¹, Mahboobeh Madani²

1. Young Researchers and Elite Club, Falavarjan Branch, Islamic Azad University, Isfahan, Iran

2. Department of Microbiology, Falavarjan Branch, Islamic Azad University, Isfahan, Iran

(Received: 93/3/31 Accepted: 93/9/29)

Microbial oil has lots of similarity to the plant's oil; the only difference between them is that microbial oil is rich in unsaturated fatty acids. This oil can be used in pharmaceutical industry for technical purposes or as edible oil in food industry. The purpose of this study was to increase lipid production and the amount of unsaturated fatty acids in oleaginous yeasts by mutagenesis. In this study, optimization of lipid production in the yeast *Yarrowia lipolytica*, was done using ultraviolet random mutation and screening was done with the inhibitory effect of cerulenin on lipid synthesis. Mutants that had normal growth in the presence of cerulenin were selected as superior strains for further investigations. Lipid production in mutants and wild strains were compared after incubation period. Then, the mutant with significant increase in lipid production was selected. The best mutant had increasing of 50% and 30% in lipid production and growth yield, respectively. Also, Linoleic acid was increased after mutation. The composition of fatty acids in the lipid profile of the evaluated yeast did not change a lot after mutation. Of course, unsaturated fatty acids were increased, so this technique was very effective to improve lipid production. Cerulenin used as an effective screening technique in this study and paved the way for the isolation of superior mutants.

Key words: Microbial oil, Unsaturated fatty acids, *Yarrowia lipolytica*, Mutation

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