



بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده کنجاله کتجد تولیدی با تخمیر توسط گونه های باسیلوس

پریسا راعی^۱، مرتضی خمیری^{۲*}، علیرضا صادقی ماهونک^۲، علی مؤیدی^۳، محبوبه کشیری^۳

۱- دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

۲- استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

۳- دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

اطلاعات مقاله	چکیده
تاریخ های مقاله : تاریخ دریافت: ۱۴۰۲/۱۲/۱۵ تاریخ پذیرش: ۱۴۰۳/۳/۱۲	پروتئین هیدرولیز شده منبع ارزشمندی از پپتیدهای زیست فعال است. تولید پروتئین هیدرولیز شده از طریق فرآیند تخمیر یک رویکرد سازگار با محیط زیست است که در اغلب موارد نسبت به هیدرولیز آنزیمی و شیمیایی ترجیح داده می شود. در این پژوهش از ۴ گونه <i>Bacillus pumilus</i> PTCC 1319، <i>Bacillus PTCC 1156</i> و <i>Bacillus licheniformis</i> PTCC 1595، <i>Bacillus coagulans</i> IBRC 10807 جهت هیدرولیز پروتئین کنجاله کتجد استفاده شد. آزمون های مورد بررسی شامل اندازه گیری غلظت پپتیدها با روش OPA، اندازه گیری فعالیت آنتی اکسیدانی شامل مهار رادیکال آزاد DPPH، قدرت احیاء کنندگی یون آهن، فعالیت آنتی اکسیدانی کل و قدرت شلاته کنندگی یون آهن بود. غلظت پپتیدها پس از مدت زمان ۲۴ ساعت برای ۴ گونه <i>Bacillus</i> اندازه گیری شد. کمترین غلظت پپتید (mg/mL) ۰/۶۵۶ مربوط به تیمار تخمیر شده با <i>B. licheniformis</i> و بیشترین مقدار (۱/۳۸ mg/mL) مربوط به تیمار هیدرولیز شده با <i>B. subtilis</i> بود؛ بطوری که بین همه تیمارها اختلاف معنی داری (p<۰/۰۵) مشاهده شد. نتایج درصد مهار رادیکال آزاد DPPH نشان داد که بیشترین درصد مهار (۷۶/۶٪) مربوط به نمونه هیدرولیز شده توسط <i>Bacillus coagulans</i> و کمترین مقدار (۵۷/۳۶٪) مربوط به تیمار هیدرولیز شده با <i>B. licheniformis</i> بود به طوری که بین تیمارها اختلاف معنی داری (p<۰/۰۵) مشاهده شد. نمونه تخمیر شده با <i>Bacillus pumilus</i> قدرت احیاء کنندگی بیشتری (۰/۹۹۲ جذب در ۷۰۰ نانومتر) نشان داد. همچنین بین تیمارها اختلاف معنی داری (p<۰/۰۵) مشاهده شد. بیشترین درصد شلاته کنندگی یون آهن (۸۵/۶٪) در نمونه تخمیر شده با <i>B. subtilis</i> مشاهده شد. فعالیت آنتی اکسیدانی کل نشان داد که پروتئین هیدرولیز شده حاصل از تخمیر توسط <i>Bacillus coagulans</i> دارای بیشترین مقدار جذب در ۶۹۵ نانومتر می باشد و بین تیمارها اختلاف معنی داری (p<۰/۰۵) مشاهده شد. بطور کلی تخمیر پروتئین کتجد توسط گونه های <i>Bacillus</i> منجر به تولید پروتئین های هیدرولیز شده با فعالیت آنتی اکسیدانی بالایی شد که می تواند به عنوان منبعی بالقوه در فرمولاسیون مواد غذایی مورد استفاده قرار گیرد.
کلمات کلیدی: باسیلوس، تخمیر، پروتئین هیدرولیز شده کنجاله کتجد، آنتی اکسیدان	
DOI:10.22034/FSCT.21.156.80. * مسئول مکاتبات: khomeiri@gau.ac.ir	

۱-مقدمه

ها است که محتوای پروتئین بالایی دارد. در حال حاضر گزارش‌هایی از پروتئین‌های هیدرولیز شده و پپتیدهای فعال زیستی به دست آمده از پروتئین کنجد توسط هیدرولیز آنزیمی وجود دارد [۷].

تخمیر یکی از روش‌های هیدرولیز پروتئین است. این روش شامل استفاده از میکروارگانیسم‌ها برای به دست آوردن پروتئین‌های هیدرولیز شده و پپتیدهای زیست فعال است. در این روش پروتئین با عمل پپتیدازهایی که میکروارگانیسم‌ها می‌توانند در طی تخمیر ترشح کنند شکسته می‌شود. مزایای خاصی که این روش در مقایسه با روش هیدرولیز آنزیمی دارد، وجود تنوع بیشتر پروتئین‌های میکروبی و سطوح بالای فعالیت پروتئاز است، زیرا همه پروتئین‌های ترشح شده توسط میکروارگانیسم در فرآیند هیدرولیز پروتئین فعالیت می‌کنند؛ در نتیجه نسبت به هیدرولیز با آنزیم‌های تجاری مقرون به صرفه می‌باشد و موجب ایجاد ارزش افزوده در سوبسترای مورد استفاده می‌گردد. علاوه بر این، روشی دوستدار محیط زیست نسبت به هیدرولیز آنزیمی در نظر گرفته می‌شود [۸]. انتخاب میکروارگانیسم در این فرآیند مهم است زیرا مسئول تولید آنزیم پروتئولیتیک است. با این حال، باید شرایط محیطی مناسب (دما، زمان، فعالیت آبی، pH) برای رشد آن فراهم شود.

گونه‌های باسیلوس می‌توانند تعداد بالایی از پروتئین‌های غیر اختصاصی را برای افزایش هیدرولیز تولید کنند. علاوه بر این، عملکرد رشد بالایی دارند زیرا منابع کربن کم هزینه را مصرف می‌کنند و در محیط‌های سخت با مواد مغذی محدود یا در دسترس، رشد می‌کنند [۹]. برخی از سویه‌ها GRAS هستند، مانند *B. subtilis* که با تخمیر سویا پپتیدهایی با فعالیت بیولوژیکی متنوع تولید می‌کند [۱۰]. با این حال، گونه‌های دیگر باسیلوس وجود دارند که فعالیت پروتئولیتیک

در حال حاضر بیماری‌های مختلف بر کیفیت زندگی افراد تأثیر می‌گذارد. بر اساس گزارش سازمان جهانی بهداشت، بیماری‌هایی که بیشترین میزان مرگ و میر را به همراه دارند عبارتند از بیماری‌های قلبی عروقی، سرطان، بیماری‌های مزمن تنفسی و دیابت [۱]. یکی از عواملی که می‌تواند باعث ایجاد این بیماری‌ها شود، آسیب اکسیداتیو به لیپیدها، پروتئین‌ها و اسیدهای نوکلئیک است که به دلیل عدم تعادل بین آنتی‌اکسیدان‌های موجود در موجود زنده و گونه‌های فعال اکسیژن (^1ROS) ایجاد می‌شود [۲]. تشکیل ROS یک فرآیند اجتناب ناپذیر است که به عنوان یک عارضه جانبی تنفس ایجاد می‌شود و توسط سیستم دفاع آنتی‌اکسیدانی طبیعی بدن یا آنتی‌اکسیدان‌های مصرف شده خنثی می‌شوند [۳]. آنتی‌اکسیدان‌ها توانایی خنثی کردن رادیکال‌های آزاد و محافظت از سلول‌های انسان در برابر استرس اکسیداتیو را دارند با این حال، گاهی اوقات به دلیل عوامل مختلف، ROS بیش از حد تولید شده و سبب ایجاد بیماری‌های کشنده می‌شود [۴].

در سال‌های اخیر، اهمیت پروتئین هیدرولیز شده به دلیل خواص تغذیه‌ای و اثرات زیست فعالی آنها افزایش یافته است. آنها همچنین منبع پپتیدهای فعال زیستی هستند. پپتیدها مولکول‌های زیستی هستند که از هیدرولیز پروتئین‌های خاصی شکل گرفته و معمولاً از ۲ تا ۲۰ زیر واحد آمینواسید تشکیل شده‌اند [۵]. با این حال، برخی استثناها وجود دارد، مانند Lunasin، یک پپتید فعال زیستی متشکل از ۴۴ اسید آمینه است که دارای فعالیت‌های زیستی متعددی مانند تعدیل کننده ایمنی، ضد فشار خون، ضد سرطان، ضد التهاب، آنتی‌اکسیدان و ضد میکروبی هستند [۶]. پروتئین‌های هیدرولیز شده حاوی پپتیدهای فعال زیستی از پروتئین‌های غذایی حیوانی و گیاهی به دست می‌آیند. کنجد با نام علمی (*Sesamum indicum*) دانه گیاهی است که منبع خوبی از لیپیدها، فیبر غذایی، ویتامین‌ها و آنتی‌اکسیدان-

با دور rpm ۶۰۰۰ به مدت ۲۰ دقیقه انجام شد. رسوب حاصل جدا و با خشک کن انجمادی (Ningbo Dscientz Technology Co, Ltd, China) خشک شده و در دمای ۲۰- درجه سانتی گراد نگهداری شد [۱۱].

۲-۴- هیدرولیز پروتئین با تخمیر: برای هیدرولیز پروتئین با تخمیر ابتدا گونه های باسیلوس در محیط BHI^۲ برات به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد کشت داده شدند. برای انجام تخمیر غلظت پروتئین ۳ درصد، گلوکز ۱ درصد، مایه تلقیح ۲ درصد (با غلظت ۱۰^۸ cfu/mL)، pH برابر ۷ و دما ۳۷ درجه سانتی گراد در نظر گرفته شد. تخمیر با هر یک از گونه های باسیلوس انجام گرفت و پس از ۲۴ ساعت گرمخانه گذاری، سانتریفوژ با دور rpm ۵۰۰۰ به مدت ۱۰ دقیقه انجام شد و سپس با فیلتر ۰/۴۵ میکرون استریل شده و با خشک کن انجمادی خشک شد و برای انجام آزمون مورد استفاده قرار گرفت [۹].

۲-۵- اندازه گیری غلظت پپتید: سنجش غلظت پپتیدها با روش OPA^۳ انجام شد. به طور خلاصه محلول OPA به وسیله مخلوط ۲۵ میلی لیتر تترابورات ۱۰۰ میلی مولار، ۲/۵ میلی لیتر سدیم دو دسیل سولفات ۲۰ درصد، ۴۰ میلی گرم OPA (حل شده در یک میلی لیتر متانول) و ۵۰ میلی گرم DTT^۴ به مخلوط اضافه شد، سپس به حجم ۵۰ میلی لیتر با آب مقطر رسانده شد. در میکروپلیت ۹۶ خانه ای ۳۶ میکرولیتر از نمونه و ۲۷۰ میکرولیتر از محلول OPA اضافه شد و جذب نمونه ها با دستگاه اسپکتروفتومتر (BMG Labtech, SPECTROstar Nano, USA) برای رسم منحنی استاندارد از غلظت های مختلف آمینو اسید ال- سرین استفاده شد [۱۲].

۲-۶- آزمون آنتی اکسیدانی

۲-۶-۱- مهار رادیکال آزاد DPPH^۵: برای فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH، ابتدا ۲۰ میلی گرم از پروتئین هیدرولیز شده کنگد در یک میلی لیتر آب مقطر حل شد و یک میلی لیتر از آن با

بالایی دارند و باید برای نشان دادن توانایی آنها در تولید پروتئین های هیدرولیز شده یا پپتیدهای زیست فعال ارزیابی شوند. به عنوان مثال، *B. megaterium*، *B. thuringiensis* و *B. proteolyticus* گونه هایی هستند که تاکنون گزارشی در مورد آنها وجود ندارد.

به طور کلی هدف از انجام این پژوهش بررسی عملکرد ۴ گونه *B. pumilus*، *B. coagulans*، *B. licheniformis* و *B. subtilis* جهت هیدرولیز ایزوله پروتئین کنگد و ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی (مهار رادیکال آزاد DPPH، قدرت احیاء کنندگی یون آهن، فعالیت آنتی اکسیدانی کل و قدرت شلاته کنندگی یون آهن) آنها می باشد.

۲- مواد و روش ها

۲-۱- تهیه مواد اولیه: کنگاله کنگد از شرکت صنایع غذایی کشاورز قم تهیه شد سپس آسیاب شده و در آون در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد خشک شد تا به وزن ثابت برسد. در ادامه چربی گیری با هگزان انجام گرفت و کنگاله چربی گیری شده جهت استخراج پروتئین مورد استفاده قرار گرفت.

۲-۲- سویه های میکروبی: *Bacillus pumilus* PTCC

1319، 1595 *Bacillus licheniformis* PTCC

1156 *Bacillus subtilis* از مرکز کلکسیون قارچ ها و

باکتری های صنعتی ایران و *Bacillus coagulans* IBRC

10807 از شرکت تک ژن زیست خریداری شد.

۲-۳- استخراج پروتئین کنگاله کنگد: برای استخراج

پروتئین ابتدا مقدار مشخصی از کنگاله به نسبت ۱ به ۱۰ با

آب مقطر مخلوط شد. سپس pH آن با سود ۱ نرمال به ۱۱

رسانده شد و به مدت یک ساعت در دمای ۵۰ درجه سانتی-

گراد همزده شد و در ادامه سانتریفوژ (Hanil Co, Combi

514R, South Korea) با دور rpm ۸۰۰۰ به مدت ۱۵ دقیقه

انجام شد. pH مایع روئی با اسید کلریدریک ۰/۱ نرمال به ۴

رسانده شد و به مدت ۳۰ دقیقه همزده شد، سپس سانتریفوژ

4- Dithiothreitol
5- 2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl

2- Brain Heart Infusion Broth
3- O-phethaldialdehyde

$$100 \times \frac{\text{جذب نمونه} - \text{جذب کنترل}}{\text{جذب کنترل}} = \text{درصد شلاته کنندگی یون آهن}$$

۴-۶-۲- آنتی اکسیدانی کل: ابتدا ۵۰ میکرولیتر از نمونه حل شده در آب مقطر (غلظت ۲۰ mg/mL) با ۵۰۰ میکرولیتر از معرف (اسید سولفوریک ۰/۶ مولار، فسفات سدیم ۲۸ میلی-مولار و آمونیوم مولبیدات ۴ میلی-مولار) مخلوط و به مدت ۹۰ دقیقه در بن ماری با دمای ۹۰ درجه سانتیگراد قرار گرفت. سپس با دور ۵۰۰۰ rpm به مدت ۱۰ دقیقه سانتریفوژ شد و جذب نمونه‌ها با دستگاه اسپکتروفتومتر (BMG Labtech, SPECTROstar Nano, USA) در طول موج ۶۹۵ نانومتر ثبت شد. نمونه کنترل حاوی معرف و آب مقطر بود [۱۶].

۷-۲- آنالیز آماری: تجزیه و تحلیل داده‌ها با استفاده از نرم افزار SPSS نسخه ۲۶ انجام گرفت. مقایسه میانگین داده‌ها با آزمون دانکن در سطح اطمینان ۹۵ درصد صورت گرفت. همه آزمون‌ها در سه تکرار انجام شدند.

۳- نتایج و بحث

۱-۳- غلظت پپتید: در این مطالعه فعالیت پروتئولیتیکی گونه باسیلوس با روش OPA برای تعیین غلظت پپتیدها مورد ارزیابی قرار گرفت. تولید آنزیم توسط میکروارگانیسم‌ها به pH، دما، میزان مایه تلقیح، زمان گرمخانه‌گذاری و نوع منبع مغذی بستگی دارد [۱۷]. منبع کربن و نیتروژن فاکتور مهمی برای تولید پروتئاز در محیط تخمیر می‌باشد [۱۸]. با توجه به شکل ۱ *B. coagulans* و بیشترین جذب را در طول موج ۳۴۰ نانومتر نشان داد و غلظت پپتید به ترتیب ۱/۳۳ و ۱/۳۸ میلی گرم/میلی لیتر بدست آمد. کمترین غلظت پپتید (۰/۶۵۶ میلی گرم/میلی لیتر) مربوط به گونه *B. licheniformis* بود. جنسن و همکاران (۲۰۱۰) بیان کردند که علت اختلاف در فعالیت پروتئازی پروبیوتیک‌ها به دلیل تفاوت در ویژگی‌های ژنتیکی بین گونه‌های مختلف می‌باشد. بر این اساس هر گونه‌ای از

۷۵۰ میکرولیتر اتانول مطلق ترکیب شد و سپس ۲۵۰ میکرولیتر محلول DPPH ۰/۱۵ میلی مولار به آن اضافه شد و ۳۰ دقیقه در محیط تاریک قرار گرفت و در ادامه جذب نمونه‌ها در ۵۱۷ نانومتر با دستگاه اسپکتروفتومتر (BMG Labtech, SPECTROstar Nano, USA) قرائت شد. نمونه کنترل حاوی آب مقطر و محلول DPPH بود. درصد مهار کنندگی با استفاده از فرمول زیر محاسبه شد [۱۳].

$$100 \times \frac{\text{جذب نمونه} - \text{جذب کنترل}}{\text{جذب کنترل}} = \text{درصد مهار کنندگی رادیکال آزاد DPPH}$$

۲-۶-۲- احیاء کنندگی یون آهن: برای انجام این آزمون ۲۰ میلی گرم از پروتئین هیدرولیز شده در یک میلی لیتر آب مقطر حل شد. ۲۵۰ میکرولیتر از پروتئین هیدرولیز شده با ۲۵۰ میکرولیتر بافر فسفات ۰/۲ مولار و ۲۵۰ میکرولیتر پتاسیم فری سیانید ترکیب و به مدت یک دقیقه همزده شد. مخلوط حاصل به مدت ۳۰ دقیقه در دمای ۵۰ درجه سانتی-گراد در انکوباتور قرار داده شد. در ادامه TCA^۶ (Sigma, Aldrich) ۱۰ درصد به ترکیب اضافه و با دور ۱۲۰۰۰ rpm به مدت ۱۰ دقیقه سانتریفوژ شد. سوپرناتانت حاصل با فریک کلراید ۰/۱ درصد وزنی-حجمی مخلوط و جذب نمونه در ۷۰۰ نانومتر توسط دستگاه اسپکتروفتومتر (BMG Labtech, SPECTROstar Nano, USA) قرائت شد [۱۴].

۳-۶-۲- شلاته کنندگی یون آهن: برای اندازه گیری شلاته کنندگی یون آهن، ابتدا ۵۰۰ میکرولیتر از نمونه (غلظت ۲۰ mg/mL) با ۲۵ میکرولیتر محلول دی کلرید آهن ۲ میلی مولار و ۹۰۰ میکرولیتر آب مقطر مخلوط شد. سپس ۵۰ میکرولیتر محلول فروزین ۵ میلی مولار اضافه و به شدت همزده شد. پس از ۱۰ دقیقه نگهداری در دمای محیط جذب در ۵۶۲ نانومتر با دستگاه اسپکتروفتومتر (BMG Labtech, SPECTROstar Nano, USA) خوانده شد. از آب مقطر به عنوان نمونه کنترل استفاده شد [۱۵]. فعالیت شلاته کنندگی یون آهن با استفاده از فرمول زیر محاسبه شد:

مارگو و همکاران (۲۰۱۹) بیان کردند که پروتئین هیدرولیز شده عدس با *Aspergillus niger* و *Aspergillus oryzae* فعالیت آنتی اکسیدانی بالایی دارد [۲۴]. تورینو و همکاران (۲۰۱۳) فعالیت آنتی اکسیدانی ضد فشار خون پروتئین هیدرولیز شده عدس توسط *Lactobacillus plantarum* و *Bacillus* را مورد بررسی قرار دادند و پیشنهاد کردند که پپتیدهای فعال زیستی می توانند در طی تخمیر توسط پروتئازهای میکروبی تولید شده و خواص بیولوژیکی محصولات تخمیر شده را بهبود بخشند [۲۵]. همچنین والی و همکاران (۲۰۲۰) پروتئین هیدرولیز شده جوانه نخود را مورد ارزیابی قرار دادند و گزارش کردند که پپتید حاصل از پروتئین جوانه نخود فعالیت مهار رادیکال هیدروکسیل و DPPH دارد [۲۶].

۳-۳ احیاء کنندگی یون آهن: سنجش قدرت احیاء کنندگی اغلب برای ارزیابی توانایی یک آنتی اکسیدان در اهدای الکترون یا هیدروژن استفاده می شود. بسیاری از گزارشها نشان داده اند که ارتباط مستقیمی بین فعالیت آنتی اکسیدانی و قدرت احیاء کنندگی برخی از ترکیبات زیست فعال وجود دارد [۲۷]. در این روش، توانایی پروتئین هیدرولیز شده کنجاله کنجد با ۴ گونه باسیلوس برای احیاء Fe^{3+} به Fe^{2+} ارزیابی شد. خاصیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده کنجد می تواند باعث احیاء آهن فریک به فرم آهن فروس شود. بنابراین، وجود یون Fe^{2+} را می توان با اندازه گیری تغییر رنگ در طول موج ۷۰۰ نانومتر کنترل کرد. شکل ۳ قدرت احیاء کنندگی پروتئین هیدرولیز شده کنجاله کنجد را توسط گونه های باسیلوس نشان می دهد. با توجه به شکل ۳، *B. pumilus* بیشترین قدرت احیاء کنندگی (۰/۹۹۲) و *B. licheniformis* کمترین قدرت احیاء کنندگی یون آهن (۰/۷۰۸) را در طول موج ۷۰۰ نانومتر نشان داد. تفاوت بین قدرت احیاء کنندگی پروتئین هیدرولیز شده با گونه های مختلف احتمالاً به این دلیل است که پپتیدهای تولید شده ممکن است از نظر طول زنجیره و توالی اسیدهای آمینه متفاوت باشند که ناشی از متفاوت بودن مکانیسم آنزیمی گونه ها می باشد [۲۱].

باسیلوس به شرایط بهینه مختلف برای فعالیت پروتئازی نیاز دارد و الگوی هیدرولیزی پروتئینازها ممکن است به دلیل اختصاصی بودن بیان ژن و همچنین جهش ژنی باشد [۱۹]. هیدرولیز پروتئین کنجد و تبدیل آن ها به پپتیدها و آمینواسیدهای آزاد برای رشد سلولی نیاز می باشد. فانگ و همکاران (۲۰۱۷) هیدرولیز پروتئین پوست نوعی ماهی را مورد بررسی قرار دادند و افزایش غلظت پپتیدها را در طی فرآیند تخمیر توسط *Aspergillus oryzae* گزارش کردند [۲۰]. همچنین جمیل و همکاران (۲۰۱۴) گزارش کردند که باسیلوس توانایی خوبی در هیدرولیز پروتئین نوعی ماهی داشت [۲۱].

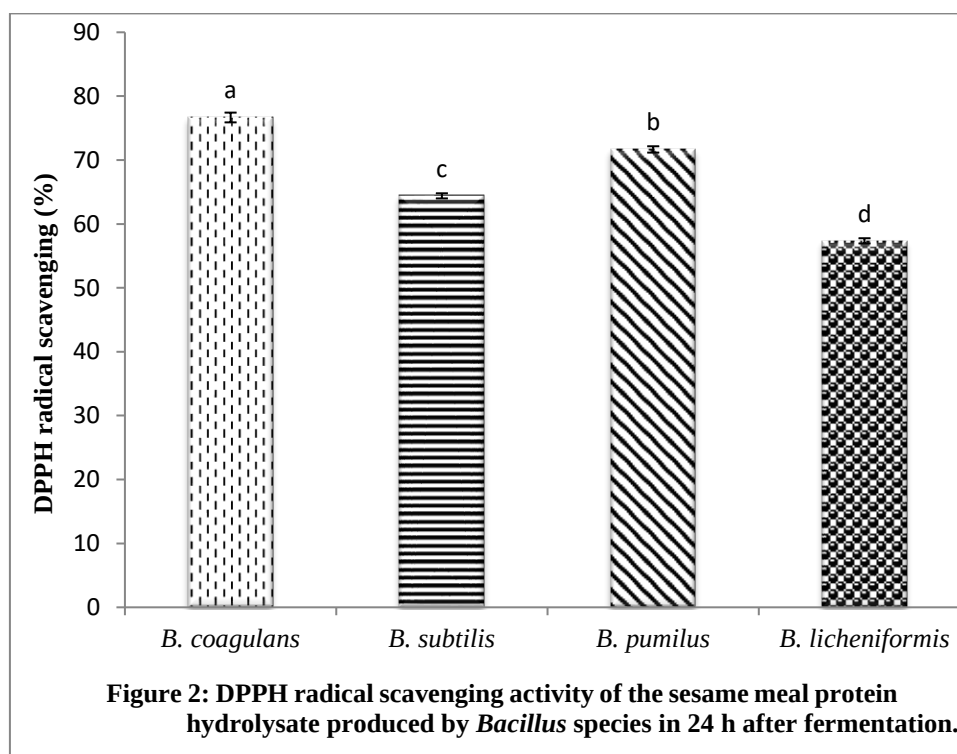
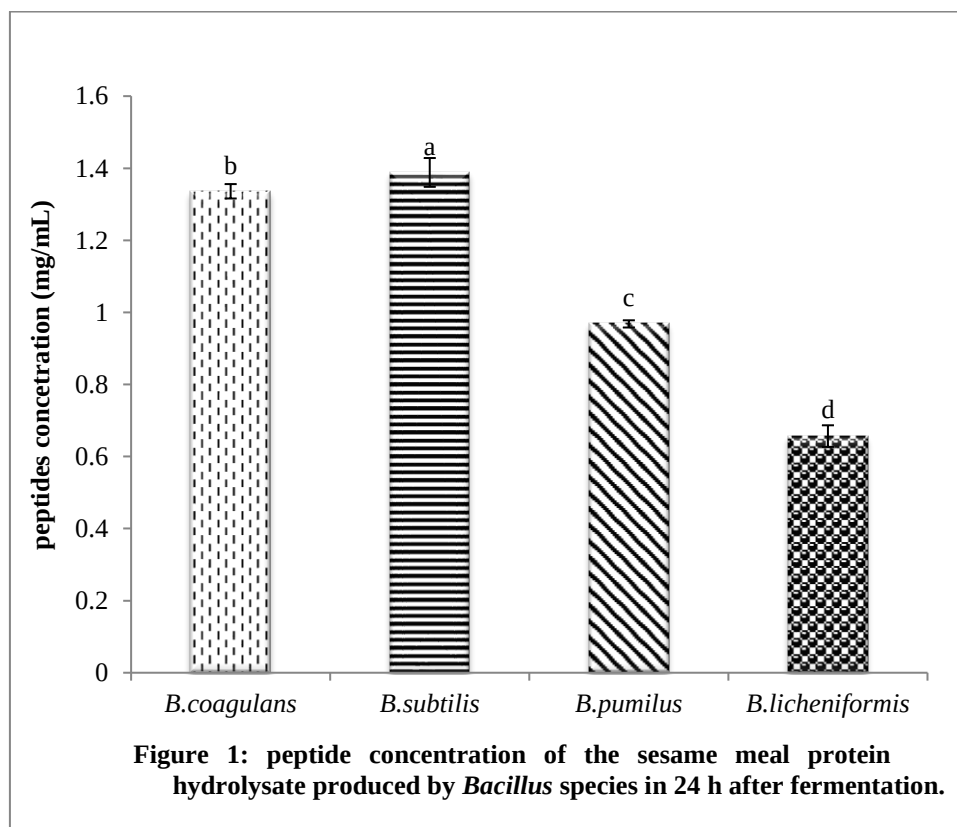
۲-۳ فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH: DPPH یک رادیکال آزاد پایدار است که حداکثر جذب را در ۵۱۷ نانومتر نشان می دهد. هنگامی که رادیکال های DPPH با یک سوپسترای دهنده پروتون مانند آنتی اکسیدان مواجه می شوند، رادیکال ها از بین می روند و جذب کاهش می یابد. فعالیت مهار رادیکال DPPH پروتئین هیدرولیز شده حاصل از ۴ گونه باسیلوس مورد بررسی قرار گرفت. نتایج در شکل ۲ آورده شده است. بیشترین درصد مهار کنندگی رادیکال DPPH (۷۶/۶) مربوط به هیدرولیز پروتئین با *B. coagulans* و کمترین درصد (۵۷/۳۶) مربوط به *B. licheniformis* بود. قابلیت مهار رادیکال DPPH به نوع سوپسترای پروتئینی و نوع گونه های مورد استفاده در فرآیند تخمیر بستگی دارد به طوری که هر گونه باسیلوس مکانیسم فعالیت پروتئولیتیکی متفاوتی داشته و پپتیدهایی با اندازه های متفاوت تولید می کند [۲۲]. اسیدهای آمینه آبگریز و آروماتیک به عنوان اسیدهای آمینه اصلی جهت کاهش فرآیند اکسیداسیون در نظر گرفته می شوند. حضور این اسیدهای آمینه به بهبود توانایی حذف رادیکال DPPH و فعالیت آنتی-اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده کمک می کند. از این رو، افزایش تعداد این اسیدهای آمینه در توالی پپتیدها در نتیجه تخمیر ممکن است مقاومت در برابر اکسیداسیون محصول غذایی را بهبود بخشد [۲۳]. همچنین گزارش شده است که متیونین پتانسیل بالاتری در کاهش اکسیداسیون چربی دارد.

۳-۴ شلاته کنندگی یون آهن: افزایش سطح آهن می تواند منجر به تشکیل ROS شود که به طور قابل توجهی باعث ایجاد استرس اکسیداتیو در بدن می شود. فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده کنگد می تواند ناشی از توانایی آنها در شلاته کردن یون های فلزی برای تشکیل اجزای پایدار و محلول در آب باشد. بنابراین، فعالیت شلاته کنندگی یون آهن (Fe^{2+}) در این مطالعه با استفاده از غلظت ۲۰ میلی گرم بر میلی لیتر پروتئین هیدرولیز شده کنگاله کنگد برای بررسی فعالیت بالقوه شلاته کردن فلزات انجام شد. با توجه به شکل ۴ پروتئین هیدرولیز شده توسط تخمیر با *B. subtilis* بیشترین فعالیت شلاته کنندگی ۸۷/۷٪ و کمترین فعالیت شلاته کنندگی ۶۷/۱۳٪ مربوط به هیدرولیز توسط *B. licheniformis* بود. فانگ و همکاران (۲۰۱۵) فعالیت شلاته کنندگی پروتئین هیدرولیز شده یک نوع ماهی را توسط اسپرژیلوس اوریزا، ۸۷٪ گزارش کردند و بیان کردند که علت فعالیت بالای شلاته کنندگی یون آهن توسط *A. oryzae* مربوط به ژن های هیدرولیتیک می باشد [۲۹]. تفاوت در فعالیت و ویژگی آنزیم های پروتئولیتیک باکتریایی منجر به تشکیل محصولات مختلف هیدرولیز می شود. همچنین ظرفیت بالاتر شلاته کنندگی یون آهن توسط پروتئین هیدرولیز شده شیر بدون چربی، در نتیجه حضور پپتیدهای حاوی اسید آمینه های سیستئین، تریپتوفان، سرین و تیروزین توسط *B. subtilis* است که با یون های فلزی برهمکنش ایجاد می کند [۳۰].

۳-۵ ظرفیت آنتی اکسیدانی کل: ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی کل بر مبنای احیای مولیبدن ۶ ظرفیتی به مولیبدن ۵ ظرفیتی می باشد و مقدار جذب در طول موج ۶۹۵ نانومتر

ظرفیت بالای آنتی اکسیدانی کل را نشان می دهد. این روش یک روش کمی برای بررسی قدرت آنتی اکسیدانی می باشد که با تشکیل کمپلکس سبز رنگ فسفومولیبدن در محیط اسیدی همراه است. با توجه به شکل ۵ بیشترین فعالیت آنتی اکسیدانی کل مربوط به *B. coagulans* و کمترین فعالیت آنتی اکسیدانی کل مربوط به *B. subtilis* بود. محققان گزارش کردند که نوع سویه تولید کننده آنزیم پروتئولیتیک و همچنین منبع پروتئین میزان فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده را تحت تأثیر قرار می دهد [۳۱]. کروز کازاس و همکاران (۲۰۲۳) پروتئین هیدرولیز شده دانه آمارانت را با تخمیر توسط گونه های باسیلوس مورد ارزیابی قرار دادند. نتایج پژوهش آنها نشان داد که گونه های باسیلوس آنزیم هایی با فعالیت پروتئولیتیک بالا تولید کرده که سبب شکستن زنجیره پروتئینی و تولید پپتیدهایی با خاصیت الکترون دهندگی بالا شد که با نتایج پژوهش ما مطابقت داشت [۳۲].

۴- نتیجه گیری: به طور کلی گونه های باسیلوس دارای فعالیت پروتئولیتیکی بالایی هستند که می توان پروتئین های هیدرولیز شده کنگاله کنگد با فعالیت زیستی مانند فعالیت های آنتی اکسیدانی (مهار رادیکال DPPH)، قدرت احیاء کنندگی یون آهن، قدرت شلاته کنندگی و فعالیت آنتی اکسیدانی کل) تولید کرد. نتایج نشان داد که گونه های *B. subtilis*، *B. licheniformis*، *B. coagulans* و *pumilus* دارای فعالیت پروتئینازی بوده و فعالیت آنتی اکسیدانی متفاوتی نشان دادند که می توانند در غذاهای فراسودمند به عنوان مواد مغذی جایگزین جهت پیشگیری از بیماری های مختلف مورد استفاده قرار بگیرند.



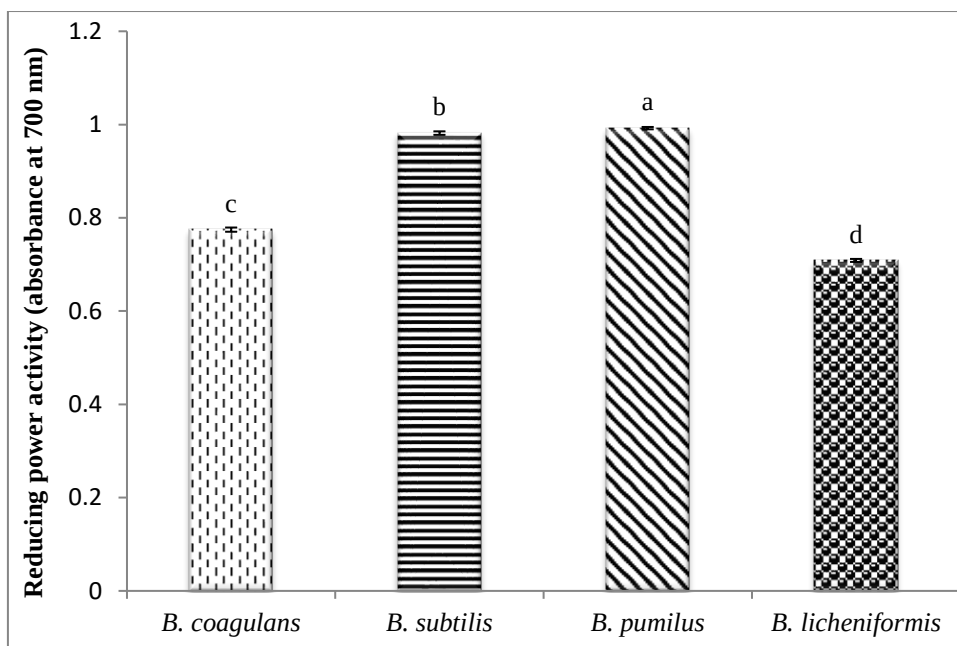


Figure 3: Reducing power activity of the sesame meal protein hydrolysate produced by *Bacillus* species in 24 h after fermentation.

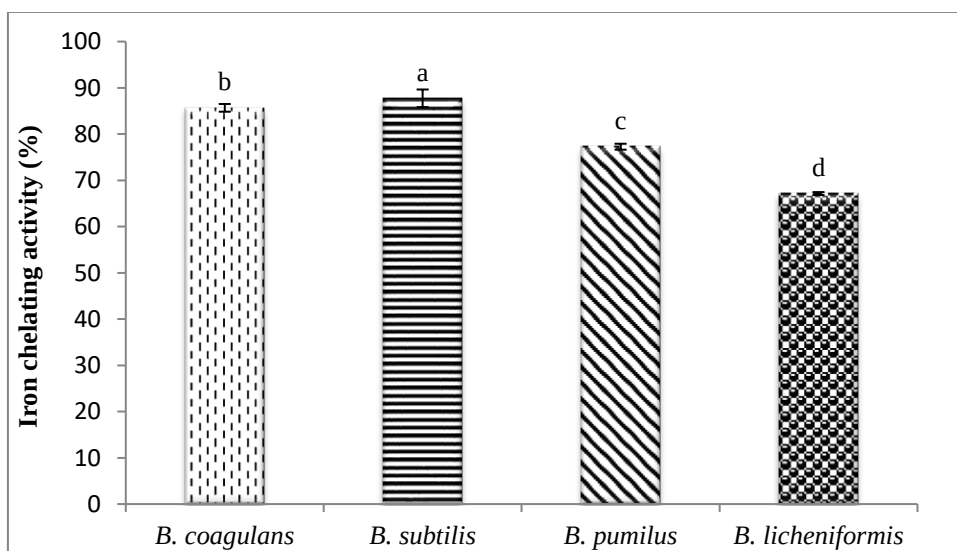
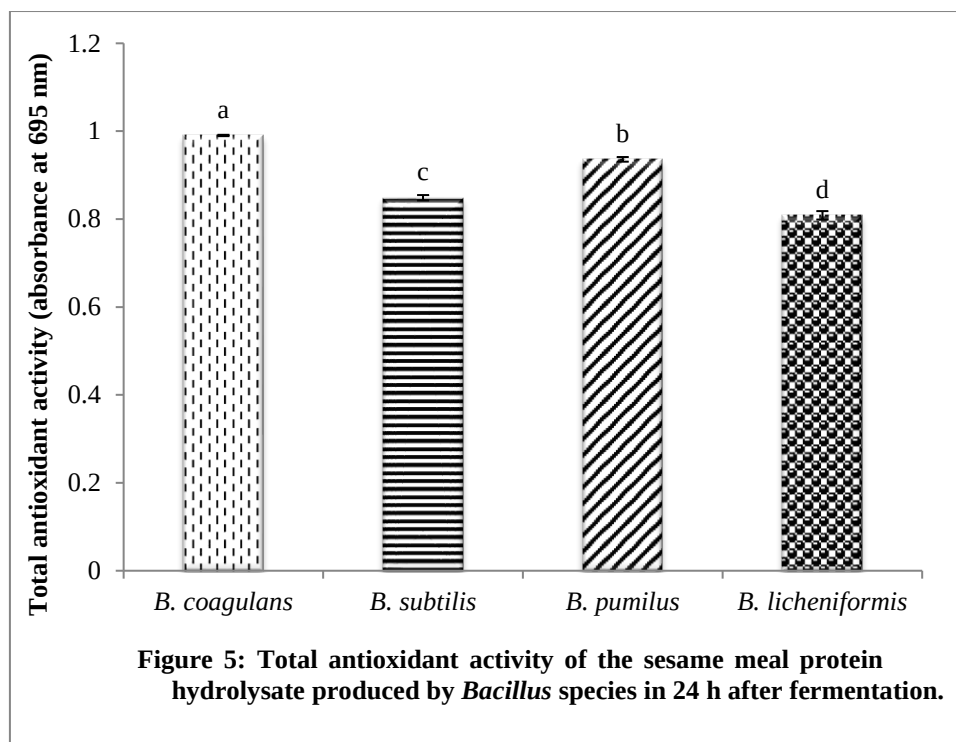


Figure 4: Iron chelating activity of the sesame meal protein hydrolysate produced by *Bacillus* species in 24 h after fermentation.



۵- منابع

- [1] Organisation mondiale de la santé. 2018. World Health Statistics 2018: Monitoring Health for the SDGs Sustainable Development Goals. World health organization.
- [2] Nwachukwu, I.D. and Aluko, R.E. 2019. Structural and functional properties of food protein-derived antioxidant peptides. Journal of food biochemistry, 43(1), p.e12761.
- [3] Ahmed, M., Verma, A. K., & Patel, R. 2020. Collagen extraction and recent biological activities of collagen peptides derived from sea-food waste: A review. Sustainable Chemistry and Pharmacy, 18, 100315. <https://doi.org/10.1016/j.scp.2020.100315>.
- [4] Leung, R., Venus, C., Zeng, T., & Tsopmo, A. 2018. Structure-function relationships of hydroxyl radical scavenging and chromium-VI reducing cysteine-tripeptides derived from rye secalin. Food Chemistry, 254, 165-169. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.01.190>.
- [5] Chalamaiah, M., Ulug, S. K., Hong, H., & Wu, J. 2019. Regulatory requirements of bioactive peptides (protein hydrolysates) from food proteins. Journal of Functional Foods, 58, 123-12. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.04.050>.
- [6] Mudgil, P., Omar, L. S., Kamal, H., Kilari, B. P., & Maqsood, S. 2019. Multi-functional bioactive properties of intact and enzymatically hydrolysed quinoa and amaranth proteins. Lwt, 110, 207-213. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.04.084>.
- [7] Lu, X., Zhang, L., Sun, Q., Song, G., & Huang, J. 2019. Extraction, identification and structure-activity relationship of antioxidant peptides from sesame (*Sesamum indicum* L.) protein hydrolysate. Food Research International, 116, 707-716. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.09.001>.
- [8] CK Rajendran, S. R., Mohan, A., Khiari, Z., Udenigwe, C. C., & Mason, B. 2018. Yield, physicochemical, and antioxidant properties of Atlantic salmon visceral hydrolysate: Comparison of lactic acid bacterial fermentation with Flavourzyme proteolysis and formic acid treatment. Journal of food processing and preservation, 42(6), e13620.
- [9] Jemil, I., Abdelhedi, O., Mora, L., Nasri, R., Aristoy, M. C., Jridi, M., & Nasri, M. 2016. Peptidomic analysis of bioactive peptides in zebra blenny (*Salaria basilisca*) muscle protein hydrolysate exhibiting antimicrobial activity obtained by fermentation with *Bacillus mojavensis* A21. Process Biochemistry, 51(12), 2186-2197. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2016.08.021>.
- [10] Jiang, X., Cui, Z., Wang, L., Xu, H., & Zhang, Y. 2020. Production of bioactive peptides from corn gluten meal by solid-state fermentation with *Bacillus*

- subtilis MTCC5480 and evaluation of its antioxidant capacity in vivo. *Lwt*, 131, 109767. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109767>.
- [11] Chatterjee, R., Dey, T. K., Ghosh, M., & Dhar, P. 2015. Enzymatic modification of sesame seed protein, sourced from waste resource for nutraceutical application. *Food and Bioprocesses*, 94, 70-81. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2015.01.007>.
- [12] Muhialdin, B. J., Rani, N. F. A., & Hussin, A. S. M. 2020. Identification of antioxidant and antibacterial activities for the bioactive peptides generated from bitter beans (*Parkia speciosa*) via boiling and fermentation processes. *Lwt*, 131, 109776. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109776>.
- [13] Jemil, I., Jridi, M., Nasri, R., Ktari, N., Salem, R. B. S.-B., Mehiri, M., Nasri, M. 2014. Functional, antioxidant and antibacterial properties of protein hydrolysates prepared from fish meat fermented by *Bacillus subtilis* A26. *Process Biochemistry*, 49(6), 963-972. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2014.03.004>.
- [14] Bougatef, A., Hajji, M., Balti, R., Lassoued, I., Triki-Ellouz, Y., & Nasri, M. 2009. Antioxidant and free radical-scavenging activities of smooth hound (*Mustelus mustelus*) muscle protein hydrolysates obtained by gastrointestinal proteases. *Food chemistry*, 114(4), 1198-1205. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.10.075>.
- [15] Jamdar, S. N., Rajalakshmi, V., Pednekar, M. D., Juan, F., Yardi, V., & Sharma, A. 2010. Influence of degree of hydrolysis on functional properties, antioxidant activity and ACE inhibitory activity of peanut protein hydrolysate. *Food chemistry*, 121(1), 178-184. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.12.027>.
- [16] Prieto, P., Pineda, M., & Aguilar, M. 1999. Spectrophotometric quantitation of antioxidant capacity through the formation of a phosphomolybdenum complex: specific application to the determination of vitamin E. *Analytical biochemistry*, 269(2), 337-341.
- [17] Sanjukta, S., Padhi, S., Sarkar, P., Singh, S. P., Sahoo, D., & Rai, A. K. 2021. Production, characterization and molecular docking of antioxidant peptides from peptidome of kinema fermented with proteolytic *Bacillus* spp. *Food Research International*, 141, 110161. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110161>.
- [18] Nasri, R., Abdelhedi, O., Nasri, M., & Jridi, M. 2022. Fermented protein hydrolysates: biological activities and applications. *Current Opinion in Food Science*, 43, 120-127. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.11.006>.
- [19] Jensen, M. P., & Ardö, Y. 2010. Variation in aminopeptidase and aminotransferase activities of six cheese related *Lactobacillus helveticus* strains. *International Dairy Journal*, 20(3), 149-155.
- [20] Fang, Y., Xu, Z. I., Shi, Y., Pei, F., Yang, W., Ma, N., & Hu, Q. 2017. Protection mechanism of Se-containing protein hydrolysates from Se-enriched rice on Pb²⁺-induced apoptosis in PC12 and RAW264. 7 cells. *Food Chemistry*, 219, 391-398.
- [21] Jemil, I., Jridi, M., Nasri, R., Ktari, N., Salem, R. B. S.-B., Mehiri, M., Nasri, M. 2014. Functional, antioxidant and antibacterial properties of protein hydrolysates prepared from fish meat fermented by *Bacillus subtilis* A26. *Process Biochemistry*, 49(6), 963-972. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2014.03.004>.
- [22] Zhi, T., Li, X., Sadiq, F. A., Mao, K., Gao, J., Mi, S., & Sang, Y. 2022. Novel antioxidant peptides from protein hydrolysates of scallop (*Argopecten irradians*) mantle using enzymatic and microbial methods: Preparation, purification, identification and characterization. *LWT*, 164, 113636. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113636>.
- [23] Hwang, H. S., & Winkler-Moser, J. K. 2017. Antioxidant activity of amino acids in soybean oil at frying temperature: Structural effects and synergism with tocopherols. *Food Chemistry*, 221, 1168-1177. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.11.042>.
- [24] Magro, A. E. A., Silva, L. C., Rasera, G. B., & de Castro, R. J. S. 2019. Solid-state fermentation as an efficient strategy for the biotransformation of lentils: enhancing their antioxidant and antidiabetic potentials. *Bioresources and Bioprocessing*, 6(1), 1-9.
- [25] Torino, M. I., Limón, R. I., Martínez-Villaluenga, C., Mäkinen, S., Pihlanto, A., Vidal-Valverde, C., & Frias, J. 2013. Antioxidant and antihypertensive properties of liquid and solid state fermented lentils. *Food chemistry*, 136(2), 1030-1037. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.09.015>.
- [26] Wali, A., Mijiti, Y., Yanhua, G., Yili, A., Aisa, H. A., & Kawuli, A. 2021. Isolation and identification of a novel antioxidant peptide from chickpea (*Cicer arietinum* L.) sprout protein hydrolysates. *International Journal of Peptide Research and Therapeutics*, 27, 219-227.
- [27] Khantaphant, S., & Benjakul, S. 2008. Comparative study on the proteases from fish pyloric caeca and the use for production of gelatin hydrolysate with antioxidative activity. *Comparative Biochemistry and Physiology Part B: Biochemistry and Molecular Biology*, 151(4), 410-419. <https://doi.org/10.1016/j.cbpb.2008.08.011>.
- [28] Mandel, S., Weinreb, O., Reznichenko, L., Kalfon, L., & Amit, T. 2006. Green tea catechins as brain-permeable, non toxic iron chelators to "iron out iron" from the brain. *Journal of Neural Transmission-Supplements only*, (71), 249-258.

- [29] Fang, Y., Wang, S., Liu, S., Lu, M., Jiao, Y., Chen, G., & Pan, J. 2015. Solid-state fermentation of *Acanthogobius hastaprocessing* by-products for the production of antioxidant protein hydrolysates with *Aspergillus oryzae*. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, 58, 343-352. <https://doi.org/10.1590/S1516-8913201500297>.
- [30] Corrêa, A. P. F., Daroit, D. J., Fontoura, R., Meira, S. M. M., Segalin, J., & Brandelli, A. 2014. Hydrolysates of sheep cheese whey as a source of bioactive peptides with antioxidant and angiotensin-converting enzyme inhibitory activities. *Peptides*, 61, 48-55. <https://doi.org/10.1016/j.peptides.2014.09.001>.
- [31] Mansor, A. B., Kahar, A. A., Rahman, S. A., Lelamurni, D., & Razak, A. 2014. Distribution and characterization of indigenous microbes from Malaysian fermented fish products. *Functional Food Culture*.
- [32] Cruz-Casas, D. E., Aguilar, C. N., Ascacio-Valdés, J. A., Rodríguez-Herrera, R., Chávez-González, M. L., & Flores-Gallegos, A. C. 2023. Bioactive protein hydrolysates obtained from amaranth by fermentation with lactic acid bacteria and *Bacillus* species. *Heliyon*, 9(2).



Scientific Research

Investigating the antioxidant activity of sesame meal protein hydrolysate produced with fermentation by *Bacillus* species

Parisa Raei¹, Morteza Khomeiri^{2*}, Alireza Sadeghi Mahoonak², Ali Moayedi³, Mahboobeh Kashiri³

1- PhD student, Department of Food Science and Technology, Faculty of Food Industry, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran

2- Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Food Industry, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran

3- Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Food Industry, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran

ARTICLE INFO	ABSTRACT
Article History: Received: 2024/3/5 Accepted: 2024/6/1 Keywords: <i>Bacillus</i>, Fermentation, Sesame meal protein hydrolysate, Antioxidant DOI: 10.22034/FSCT.21.156.80. *Corresponding Author E- khomeiri@gau.ac.ir	Protein hydrolysate is a valuable source of bioactive peptides. The production of protein hydrolysate through the fermentation process is an environmentally friendly approach that is preferred over enzymatic and chemical hydrolysis in most cases. In this research, <i>Bacillus</i> species, including <i>Bacillus pumilus</i>, <i>Bacillus coagulans</i>, <i>Bacillus licheniformis</i>, and <i>Bacillus subtilis</i>, were employed to hydrolyze sesame meal protein. The investigated tests included measuring the concentration of peptides by the OPA method, DPPH radical inhibition, and iron ion reducing power, total antioxidant activity, and iron ion chelating activity. The concentration of peptides was evaluated after 24 h for <i>Bacillus</i> species. The lowest peptide concentration (0.656 mg/mL) was associated with the fermented treatment by <i>B. licheniformis</i>, while the highest value (1.38 mg/mL) was observed for the hydrolyzed treatment with <i>B. subtilis</i>. A significant difference ($p < 0.05$) was observed among all the treatments. Results of DPPH radical inhibition showed the highest inhibition was associated with the samples hydrolyzed by <i>B. coagulans</i> (76.6%), and the lowest value was attributed to the hydrolysate by <i>B. licheniformis</i> (57.36%). The sample fermented with <i>B. pumilus</i> exhibited higher reducing power (0.992 absorbance at 700 nm) with a significant difference ($p < 0.05$) observed between the treatments. The highest chelating activity (85.6%) was observed in the sample fermented with <i>B. subtilis</i>. The total antioxidant activity demonstrated that the protein hydrolysate with fermentation by <i>B. coagulans</i> had the highest absorbance value at 695 nm with a significant difference between the treatments ($p < 0.05$). In conclusion, the fermentation of sesame meal protein by <i>Bacillus</i> species resulted in the production of protein hydrolysate with substantial antioxidant activity, positioning it as a promising source for inclusion in food formulations.