

اثر بتائین بر تولید ویتامین B₁₂ توسط باکتری پروپیونی باکتریوم فروندنریچی

مرضیه موسوی نسب^۱، سپیده علاسوند زراسوند^۲، علیرضا یوسفی^۲

۱- نویسنده مسئول: استادیار علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

پست الکترونیکی: marzieh.moosavi-nasab@mail.mcgill.ca

۲- دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

تاریخ پذیرش: ۸۹/۵/۲۷

تاریخ دریافت: ۸۹/۱/۱۵

چکیده

سابقه و هدف: تولید این ویتامین با استفاده از روش‌های شیمیایی، بهدلیل پیچیدگی فرایند بسیار مشکل است. هدف از انجام این پژوهش، که برای اولین بار در ایران انجام شده تولید ویتامین B₁₂ توسط باکتری پروپیونی باکتریوم فروندنریچی و بررسی اثر بتائین بر میزان این تولید بوده است.

مواد و روش‌ها: باکتری پروپیونی باکتریوم فروندنریچی به محیط تخمیر حاوی ذرت خیسانده شده و فیلتر شده تلقیح شد. پس از گرمخانه گذاری ارلن‌های حاوی محیط تخمیر در دمای ۳۰°C، ترکیب بتائین در غلظت‌های ۰، ۵، ۱۰، ۱۵، ۲۰ و ۳۰ گرم در لیتر، به محیط کشت تخمیر اضافه شد. پس از انجام مراحل جداسازی و خالص‌سازی، برای شناسایی ترکیب ویتامین B₁₂ و تعیین میزان تولید آن در محیط تخمیر ذکر شده از دستگاه HPLC استفاده شد.

یافته‌ها: نتایج نشان داد که بیشترین مقدار تولید ویتامین B₁₂ در غلظت ۱۰ گرم در لیتر بتائین به دست آمد (۳۱۸/۳۳ پیکوگرم در میلی لیتر)، در حالی که این غلظت بتائین، اثر منفی بر وزن خشک سلولی داشت (۲۲/۳۷ گرم بر لیتر). این نتایج تأثیر منفی بتائین را بر رشد سلول‌ها و تأثیر مثبت آن را بر میزان تولید ویتامین B₁₂ توسط باکتری پروپیونی باکتریوم فروندنریچی نشان داد.

نتیجه گیری: با اضافه کردن بتائین در غلظت مناسب به محیط کشت باکتری پروپیونی باکتریوم فروندنریچی می‌توان میزان تولید ویتامین B₁₂ را افزایش داد و به راهی جهت تولید اقتصادی و تجاری ویتامین B₁₂ دست یافت.

واژگان کلیدی: بتائین، پروپیونی باکتریوم فروندنریچی، تخمیر، ویتامین B₁₂

• مقدمه

تولید می‌شود (۱). ویتامین B₁₂ در هر بافت حیوانی در غلظت‌های خیلی کم مثلاً ۱ ppm در کبد موجود است. نیاز حیوانات به ویتامین B₁₂، از طریق جذب مواد غذایی یا جذب ویتامین B₁₂ تولیدی توسط میکرووارگانیسم‌های روده‌ای برطرف می‌شود. با این وجود انسان‌ها ویتامین B₁₂ را فقط از مواد غذایی به دست می‌آورند زیرا ویتامین سنتز شده توسط میکرووارگانیسم‌ها در ناحیه روده بزرگ جذب نمی‌شوند. غلظت‌هایی از ویتامین B₁₂ که در بافت‌های حیوانی وجود دارند، برای استفاده در سطح تولید تجاری بسیار کم هستند. لجن فعل شده حاصل از تصفیه فاضلاب،

ویتامین B₁₂ به گروهی از ترکیبات شامل کرونوئیدهای کمال گفته می‌شود که شاخص‌ترین جزء آن کوبالامین است. در طبیعت ۵- دی‌اکسی‌آدنوزیل کوبالامین (کوآنزیم B₁₂) و متیل کوبالامین محصولات نهایی بیوسنتر B₁₂ هستند، در حالی که ویتامین B₁₂ به فرم سیانوکوبالامین، به صورت صنعتی تولید می‌شود. میکرووارگانیسم‌ها یکی از منابع تولید ویتامین B₁₂ هستند که آن را به صورت ۵- دی‌اکسی‌آدنوزیل کوبالامین تولید می‌کنند و فرم سیانیددار آن، یعنی سیانوکوبالامین، در نتیجه فرایند استخراج و خالص‌سازی توسط ترکیبات سیانیددار مثل سیانید پتابسیم

ویتامین B_{12} غنی شوند، می‌توانند جایگزین پروتئین‌های حیوانی که گران‌قیمت‌تر هستند شوند (۵).

به خاطر گران بودن و پیچیده بودن تولید شیمیایی ویتامین B_{12} ، امروزه صنعت تولید آن توسط فرایند تخمیر و به‌وسیله میکروارگانیسم‌هایی مانند پروپیونی باکتریوم شرمانی، پروپیونی باکتریوم فرودنریچی و سودوموناس دنیتریفیکانس صورت می‌گیرد (۱).

بتائین به کمک خاصیت متیل‌دهندگی و شرکت در سنتز ترکیبات مهمی نظیر پروتئین و DNA/RNA، تولید ویتامین را افزایش می‌دهد. اسیدآمینه متیونین، به لحاظ دارا بودن گروه متیل، می‌تواند به عنوان یک متیل‌دهنده عمل نماید و از این رو ممکن است مقداری از این اسیدآمینه ضروری که در محیط کشت وجود دارد، وارد واکنش متیلاسیون شود. با حضور بتائین در محیط کشت و تأمین گروه‌های متیل مورد نیاز بدن توسط بتائین، متیونین بیشتری برای سنتز پروتئین و در نتیجه رشد سلول در دسترس قرار می‌گیرد. علاوه بر این در نتیجه متabolیسم بتائین (تری‌متیل‌گلیسین) در سلول، اسیدآمینه گلیسین تولید می‌شود که از جمله اسیدآمینه‌های مهم در سنتز پروتئین و رشد سلول باکتری است (۶، ۷). در گزارشاتی به تأثیر مثبت بتائین در افزایش تولید B_{12} اشاره شده است (۸، ۹). هدف این تحقیق بررسی اثر غلظت‌های مختلف بتائین در تولید ویتامین B_{12} توسط باکتری پروپیونی باکتریوم فرودنریچی است که برای این منظور از محیط تخمیر، شامل ذرت خیسانده شده برای تولید ویتامین استفاده شد.

• مواد و روش‌ها

میکروارگانیسم به کار برده شده در جهت تولید: پروپیونی باکتریوم فرودنریچی (PTCC 1874).

محیط کشت فعال‌سازی: سدیم لاکتانت ۱٪، عصاره مخمر ۰.۱٪ و ۱٪ trypticase soy broth

محیط پیش‌کشت ۱: آب گوجه‌فرنگی فیلتر شده ۲۰۰ گرم در لیتر، عصاره مخمر ۱۰ گرم در لیتر، تریپتون ۱۰ گرم در لیتر

محیط پیش‌کشت ۲: ۲۰ گرم در لیتر ذرت خیسانده شده فیلتر شده و ۹۰ گرم در لیتر گلوكز

حاوی ۴ تا ۱۰ میلی‌گرم ویتامین B_{12} در هر کیلوگرم است. جداسازی ویتامین از این منبع به لحاظ مشکل بودن جداسازی آنالوگ‌های مختلف B_{12} گران است. سنتز شیمیایی نیز به لحاظ این که به هفتاد مرحله واکنش نیاز دارد غیرکاربردی است (۳، ۲).

اولین بار ویتامین B_{12} به صورت تجاری به عنوان محصول جانبی تخمیرهای استرپتومیس است با عملکردی حدود ۱ میلی‌گرم در لیتر به دست آمد. با افزایش تقاضا برای این ویتامین، فرایندهای تخمیری با سویه‌های پربازده‌تر، توسعه پیدا کرد (۲).

به کارگیری علم بیوتکنولوژی و مهندسی ژنتیک سبب شد که میزان تولید محصول مورد نظر افزایش یابد. برای این منظور عموماً از سه روش استفاده می‌شود:

۱- تغییر ترکیب محیط کشت در جهت تولید محصول دلخواه، از این روش برای تولید بیشتر ویتامین B_{12} در اثر اضافه کردن بتائین به محیط تخمیر استفاده می‌شود.

۲- ایجاد جهش موردنظر و تبدیل آن به ژنومی که تولید محصول دلخواه را افزاش دهد، برای این منظور از روش‌های فیزیکی و مواد جهش‌زای شیمیایی استفاده می‌شود.

۳- استفاده از DNA نوترکیب، در این روش ژنی که سبب تولید محصول موردنظر می‌شود، وارد ژنوم باکتری خاص شده و جزء ساختار ژنتیکی آن می‌گردد و تولید آن با شدت بیشتری انجام می‌شود. تکنیک PCR از روش‌های مهم به کاررفته در جهت تشدید تولید ژنوم تولیدکننده محصول مورد نظر است (۴).

در حال حاضر تولید تجاری ویتامین B_{12} از طریق تخمیر انجام می‌شود و میزان تولید سالانه آن در حدود ۱۰۰۰۰ کیلوگرم تخمین زده می‌شود. تقریباً ۳۵۰۰ کیلوگرم سیانوکوبالامین، ۲۰۰۰ کیلوگرم هیدروکسی کوبالامین، ۱۰۰۰ کیلوگرم کوازنزیم و مقدار کمی متیل کوبالامین برای صنعت داروسازی و تهیه مکمل‌های غذایی استفاده می‌شود و بقیه آن به صنعت تولید خوارک دام اختصاص می‌یابد. برای خوارک طیور و خوک ۱۰ تا ۱۵ میلی‌گرم ویتامین B_{12} به هر تن خوارک افزوده می‌شود. چنانچه پروتئین‌های گیاهی با

لیتر به ارلن‌های تخمیر اضافه شد و ارلن‌های حاوی محیط تخمیر، به مدت ۴ روز در دمای 30°C نگهداری شدند (۲۷). **جداسازی و خالص‌سازی ویتامین B₁₂**: مرحله خالص‌سازی به این صورت بود که ابتدا دما 120°C به مدت ۱۰ دقیقه در pH ۶/۵ اعمال شد تا سلول‌های باکتری از بین بروند. پس از آن عصاره خارج شده، تحت فرایند حرارتی مذکور، در سیانید پتاسیم حل شد که تحت این شرایط کوبالامین تبدیل به سیانوکوبالامین می‌شود. سپس محلول از ستون HPLC که فاز ثابت آن آلومینا و فاز متحرک آن آب و فنول بود عبور داده شد (۳، ۷، ۱۰). شکل ۱ مراحل تولید تخمیری ویتامین B₁₂ را توسط باکتری پروپیونی باکتریوم فرودنریچی نشان می‌دهد.

اندازه‌گیری وزن خشک سلول: برای این منظور ارلن‌های حاوی محیط کشت که تحت شرایط بی‌هوایی تحت اثر غلظت‌های مختلف بتائین قرار گرفته بودند، در ظروف مخصوص سانتریفیوژ قرار داده شدند و با دور ۵۰۰۰ rmp برای ۱۰ دقیقه سانتریفیوژ شدند. پس از دو بار شستشوی رسوب‌ها با آب مقطر، رسوب‌های به دست آمده که همان سلول‌های باکتریایی بودند در دستگاه آون و تحت دمای 70°C تا رسیدن به وزن ثابت خشک شدند و وزن نهایی آن توسط ترازوی دیجیتالی با دقت ۱٪ تعیین شد.

تعیین مقدار ویتامین B₁₂: میزان ویتامین تولیدی به وسیله دستگاه HPLC اندازه‌گیری شد. از ویتامین B₁₂ خریداری شده از شرکت مرک، به عنوان استاندارد خارجی، جهت مطابقت با پیک نمونه که توسط دستگاه HPLC به دست آمد استفاده شد. به عصاره حاوی ویتامین B₁₂ تولید شده توسط باکتری که مطابق با روش ذکر شده در قسمت جdasازی و خالص‌سازی تهیه شد، ۲/۵ میلی لیتر نیترات سدیم و ۲/۵ میلی لیتر اسیداستیک گلاسیال اضافه شد و به مدت ۳۰ دقیقه جوشانده شد. سپس عصاره فیلتر شده و ۲۰ میکرولیتر از سیانید سدیم ۱۰ درصد به آن اضافه گردید و قبل از تزریق به دستگاه، توسط فیلتر میلی‌پور (Millipore) با مش سایز ۰/۴۵ میکرومتر فیلتر شد (۱). اندازه‌گیری ویتامین B₁₂ از طریق فاز معکوس و به صورت ایزوکراتیک صورت گرفت. دستگاه HPLC شامل یک پمپ از نوع Beckman مدل B110

محیط کشت تخمیر: ذرت خیسانده شده فیلتر شده ۴۰ گرم در لیتر (نسبت ذرت به آب داغ ۲ به ۷/۱)، مدت زمان خیساندن ۹۰ دقیقه، گلوکز ۱۰۰ گرم در لیتر، Na₂HPO₄ ۲/۷ گرم در لیتر، و کلرید کمالت ۰/۰۲ گرم در لیتر. **مکمل‌های محیط کشت تخمیر:** بتائین در غلظت‌های ۰، ۵، ۱۰، ۱۵، ۲۰ و ۳۰ گرم در لیتر، کلرید کمالت و دی‌متیل‌بنزاکسیدازول.

آماده‌سازی میکرووارگانیسم و محیط کشت تخمیر: باکتری پروپیونی باکتریوم فرودنریچی از خانواده پروپیونی باکتریا سه است. این باکتری گرم مثبت، غیرهوایی، غیراسپورزا و غیرمتحرک است که به صورت لیوفیلیزه شده از PTCC خریداری شد. باکتری در شرایط بی‌هوایی و در دمای 30°C بر روی محیط کشت سدیم لاکتان برای مدت ۳ روز گرمخانه‌گذاری شد. بعد از فعال‌سازی باکتری در شرایط ذکر شده، باکتری مذکور در محیط پیش‌کشت ۱ (seed culture)، به مدت ۲ روز و در دمای 30°C ، بدون اعمال سیستم هوادهی نگهداری شد. سپس باکتری مورد نظر به محیط پیش‌کشت ۲ منتقل شد تا به این ترتیب میزان تولید باکتری افزایش یابد. محیط پیش‌کشت ۲ حاوی ۲۰ گرم در لیتر ذرت خیسانده شده فیلتر شده و ۹۰ گرم در لیتر pH (۶/۵) بود که پس از تلقیح باکتری به ارلن مایر شامل این محیط کشت، ظروف حاوی محیط پیش‌کشت در دمای 30°C و به مدت ۲۴ ساعت و بدون انجام فرایند هوادهی گرمخانه‌گذاری شدند. پس از پایان گرمخانه‌گذاری، محظیات ارلن‌ها به یک ارلن مایر استریل منتقل شد. فرایند تلقیح محیط تخمیر توسط باکتری‌های محیط پیش‌کشت، به نسبت ۱:۱۰ حجم محیط تخمیر صورت گرفت. محیط تخمیر حاوی ذرت خیسانده شده فیلتر شده، به میزان ۴۰ گرم در لیتر، گلوکز ۱۰۰ گرم در لیتر و کلرید کمالت ۶ آبه ۰/۰۲ گرم در 30°C در لیتر بود. محیط مذکور به مدت ۸۰ ساعت در دمای 30°C و در شرایط بی‌هوایی (استفاده از گاز پک A و محفظه بی‌هوایی آزمایشگاهی) گرمخانه‌گذاری شد (۹). با استفاده از pH متر، pH محیط تخمیر به کمک سود ۰/۱ نرمال در حدود ۷ تنظیم شد. در مرحله بعد که تحت شرایط بی‌هوایی بود، بتائین در غلظت‌های ۰، ۵، ۱۰، ۱۵، ۲۰ و ۳۰ گرم در

در لیتر بتائین را نشان می‌دهند. این آنالیز توسط تست دانکن و در سطح ۵٪ انجام شد و همان طور که دیده می‌شود، غلظت‌های ۵ و ۱۰ گرم در لیتر بتائین اثر معنی‌داری در جهت تولید بیشتر ویتامین B_{12} را نشان داد، در حالی که غلظت‌های ۱۵، ۲۰ و ۳۰ گرم در لیتر بتائین اثر معنی‌داری را در جهت کاهش این ویتامین نسبت به میزان اپتیمم نشان داد. برای بررسی اثر غلظت‌های مختلف بتائین بر میزان تولید ویتامین B_{12} ، آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی و با سه تکرار صورت پذیرفت. جدول تجزیه واریانس این آزمایش، در مورد اختلاف تیمارها کاملاً معنی‌دار بود ($p < 0.001$). شکل ۴ کروماتوگرام HPLC را نشان می‌دهد که با توجه به آن بیشترین غلظت به دست آمده از ویتامین B_{12} ۳۱۸/۳۳ پیکوگرم در میلی‌لیتر) می‌باشد. همچنین صحت پیک دریافتی توسط نمونه استاندارد ویتامین B_{12} مشخص شد که هر دو زمان خروج برابر ۸ دقیقه را نشان دادند. لازم به ذکر است که اگر چه اندازه‌گیری ویتامین از طریق HPLC بیشتر از طریق گرادیان شویشی انجام می‌شود، اما در این تحقیق به دلیل محدودیت دستگاه از روش ایزو کراتیک استفاده شد که این خود تا اندازه کمی در امر جداسازی HPLC موجب کاهش قدرت تفکیک می‌شود.

اثر بتائین بر روی رشد سلول‌ها: همان‌طور که شکل ۳ نشان می‌دهد، بیشترین میزان وزن خشک سلول (DCW) ۲۹/۳۴ گرم در لیتر بود و زمانی مشاهده شد که غلظت بتائین صفر و بتائین در محیط کشت تخمیر وجود نداشت. تاکنون علت تأثیر منفی بتائین بر روی رشد سلول باکتری مشخص نشده است. شکل ۳ اختلاف معنی‌دار ($p < 0.05$) کاهش میانگین رشد سلولی، به دلیل افزایش غلظت بتائین اضافه شده به محیط کشت تخمیر را در چهار سطح نشان می‌دهد. برای بررسی اثر غلظت‌های مختلف بتائین بر میزان وزن خشک سلولی، آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی و با سه تکرار صورت پذیرفت. جدول تجزیه واریانس این آزمایش در مورد اختلاف تیمارها کاملاً معنی‌دار بود ($p < 0.001$).

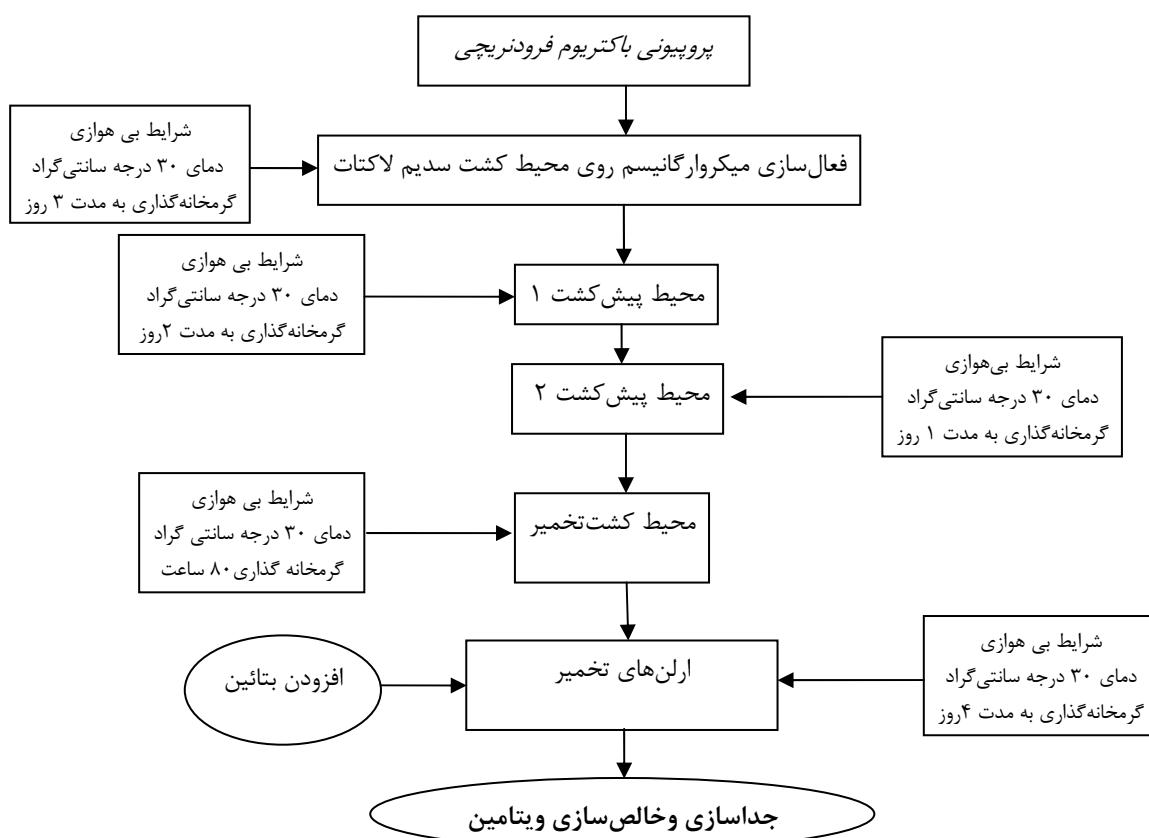
یک ستون C18 به طول ۲۵ سانتی‌متر و قطر ۶/۴ میلی‌متر و سیستم تزریق حلقه‌ای با حجم ۲۰ میکرولیتر، آشکارساز (detector) دوشعاعی با تکرنگ کننده مدل فیلتری بوده و آشکارسازی در طول موج ۲۵۴ نانومتر انجام شد. خروجی آشکارساز به انتگراتور (integrator) نوع Spectra Physics 4290 وصل شد و کلیه اندازه‌گیری‌ها از طریق روش استاندارد خارجی انجام گرفت. بهترین فاز متحرک برای تشخیص و تعیین میزان ویتامین‌های محلول در آب، مانند ویتامین B_{12} ، بافر فسفات همراه با ۱۰ درصد استونیتریل به عنوان اصلاح‌کننده است که مورد استفاده قرار گرفت (۱۱). آب مورد استفاده پس از تقطیر و عبور از معاوضه‌کننده کاتیونی (Catex) و آنیونی (Anex) دوباره تبخیر شد تا به درجه خلوص مورد نیاز جهت آنالیز با HPLC برسد. EC برای آب تهیه شده ۰/۸ میکروزیمنس بود.

ارزیابی آماری: در این پژوهش از طرح آماری کاملاً تصادفی استفاده شد. اثر فاكتور بتائین بر میزان تولید ویتامین B_{12} و وزن خشک سلولی با استفاده از جدول تجزیه واریانس (ANOVA) گزارش شد. آزمایشات در سه تکرار انجام پذیرفت. برای مقایسه میانگین داده‌ها در سطح احتمال ۵ درصد، از نرم‌افزار SPSS^{۱۳} و تست دانکن استفاده شد. برای رسم نمودارها نرم افزار اکسل ۲۰۰۷ به کار گرفته شد.

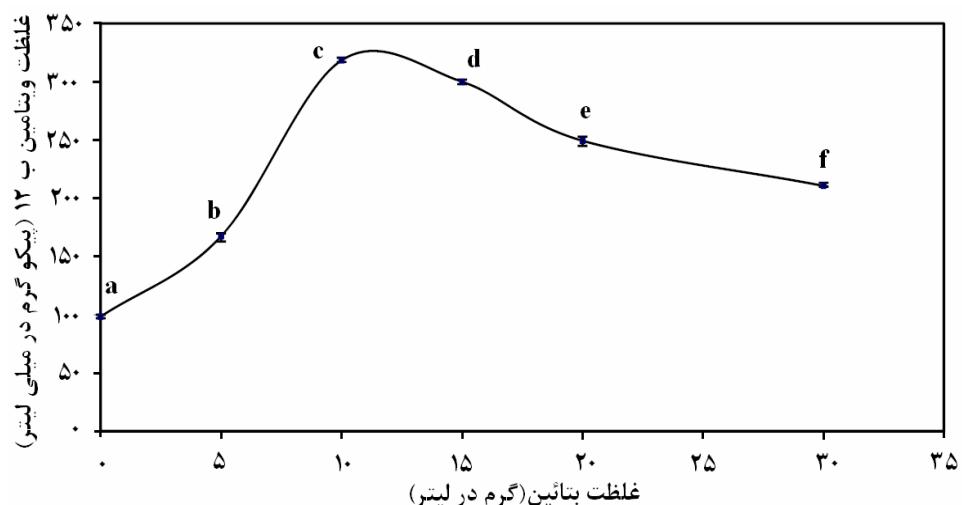
۰ یافته‌ها

اثر بتائین بر سنتز ویتامین B_{12} : شکل ۲ نشان می‌دهد که بیشترین مقدار ویتامین B_{12} ۳۱۸/۳۳ (پیکوگرم در میلی‌لیتر) در اثر اضافه کردن ۱۰ گرم در لیتر از بتائین به محیط تخمیر به دست آمد. در شکل ۳ مشخص است که با افزایش میزان بتائین در محیط کشت تخمیر، وزن خشک سلول کاهش پیدا کرد که حاکی از تأثیر منفی بتائین بر رشد سلول‌ها است. همان‌طور که شکل ۲ نشان می‌دهد، میزان تولید ویتامین B_{12} در غلظت‌های بالاتر از ۱۰ گرم در لیتر بتائین کاهش می‌یابد که علت این مسئله می‌تواند اختلال در مسیر سنتز ویتامین B_{12} باشد.

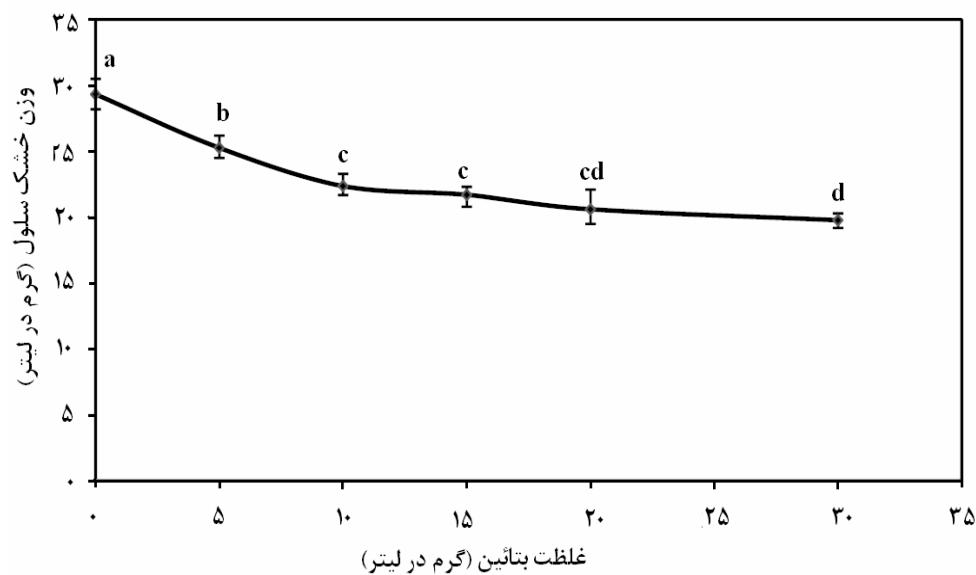
شکل‌های ۲ و ۳ آنالیز میانگین داده‌های مربوط به میزان تولید ویتامین B_{12} و نیز تغییرات وزن خشک سلولی در اثر اضافه کردن غلظت‌های ۰، ۵، ۱۰، ۱۵، ۲۰ و ۳۰ گرم



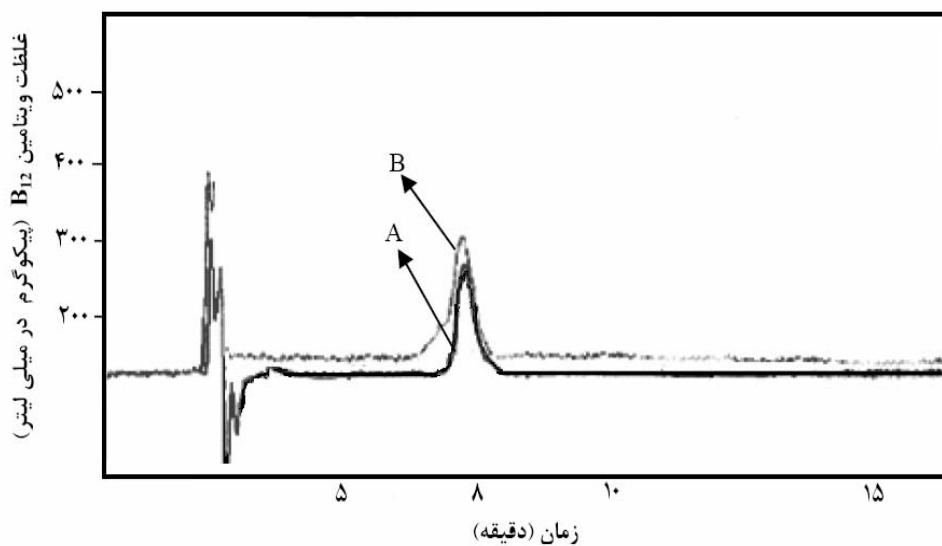
شکل ۱- مراحل فرایند تخمیر جهت تولید ویتامین B_{12} با استفاده از باکتری پروپیونی باکتریوم فرودنریچی



شکل ۲- اثر غلظت‌های مختلف بتابین بر میزان تولید ویتامین B_{12} (آنالیز میانگین داده‌ها در سطح ۵٪ و به وسیله تست دانکن انجام شد)



شکل ۳ - اثر غلظت‌های مختلف بتائین بر میزان وزن خشک سلول باکتری (آنالیز میانگین داده‌ها در سطح ۵٪ و به‌وسیله تست دانکن انجام شد)



شکل ۴ - کروماتوگرام HPLC نمونه استاندارد ویتامین B_{12} تزریق شده (A) و نمونه حاوی ویتامین B_{12} تولیدی توسط باکتری ویتامین B_{12} به‌وسیله باکتری پروبیونی باکتریوم فرودنریچی (B). زمان خروج نمونه ۸ دقیقه بود که بر منحنی استاندارد منطبق است

• بحث

کمترین مقدار خود (۹۸/۳۳ پیکوگرم در میلی لیتر) بود و بیشترین میزان تولید ویتامین B_{12} در غلظت ۱٪ (w/v) بتائین بدست آمد. این مطالعه نشان داد که بتائین تأثیر منفی بر میزان رشد و تأثیر مثبت بر مقدار تولید ویتامین

نتایج نشان داد که بتائین ترکیب ضروری برای سنتز ویتامین B_{12} به‌وسیله باکتری پروبیونی باکتریوم فرودنریچی است. اگر چه بیشترین رشد سلول در کمترین مقدار بتائین دیده شد ولی میزان تولید ویتامین B_{12} در این حالت در

تحریک کنندگی تولید این ویتامین توسط بتائین و بازدارندگی آنتیبیوتیک‌های ریفامپین (rifampin)، کلرامفنیکول (benzylpenicillin) و بنزیل‌پنی‌سلین (chloramphenicol) را مطالعه کردند. نتایج نشان داد که توقف اثر تحریک کنندگی تولید این ویتامین توسط بتائین، در حضور ریفامپین و کلرامفنیکول صورت می‌گیرد، در حالی که بنزیل‌پنی‌سلین اثر بازدارندگی روی عمل تحریک کنندگی بتائین ندارد.

Demain و همکاران (۵) اثر بتائین را روی باکتری سودوموناس بررسی کردند. آنها به محیط کشت میکرووارگانیسم ۵ میلی گرم بتائین اضافه کردند و مشاهده نمودند که تولید ویتامین B_{12} ۲۰ برابر شده است. نتایج مشابه Kacperzak و همکاران (۱۱)، Csaikl (۱۳) و White و همکاران (۱۴) روی تاثیر مثبت بتائین در افزایش سنتز ویتامین B_{12} صحه گذاشتند.

هدف از این پژوهش، تولید بیوتکنولوژیکی ویتامین B_{12} توسط باکتری پروپیونی باکتریوم فروذریچی و بررسی اثر بتائین بر میزان این تولید بود. این تحقیق برای نخستین بار در ایران انجام پذیرفته است و از آنجایی که از محیط تخمیر شامل ذرت خیسانده استفاده شد، نویدبخش استفاده از ضایعات کشاورزی در تولید محصول با ارزش افزوده ویتامین B_{12} در سطح وسیع است.

سپاسگزاری

از هسته کارآفرینی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز که حمایت مالی پژوهه را بر عهده داشته‌اند، صمیمانه قدردانی می‌شود. همچنین از جناب آقای حسینعلی شمس، کارشناس محترم آزمایشگاه مرکزی آنالیز دانشگاه شیراز و سرکار خانم محترم کشاورز، کارشناس آزمایشگاه میکروب‌شناسی دانشکده دامپزشکی دانشگاه شیراز، به خاطر همکاری‌های بی‌دریغشان تشکر می‌شود.

B_{12} توسط باکتری پروپیونی باکتریوم دارد. در نتیجه با اضافه کردن بتائین در غلظت‌های مناسب به محیط کشت می‌توان تولید ویتامین B_{12} را افزایش داد.

Li و همکاران (۱) از بتائین، برای بهینه‌سازی شرایط تولید ویتامین B_{12} به وسیله باکتری سودوموناس دنیتریفیکنس استفاده کردند. آنها بتائین را در غلظت‌های ۰، ۵، ۱۰، ۱۵، ۲۰ و ۳۰ گرم در لیتر به محیط‌های کشت باکتری اضافه کردند و میزان ویتامین تولیدشده را توسط این باکتری گزارش نمودند. بیشترین میزان تولید ویتامین $52/18$ میکروگرم در میلی لیتر در غلظت ۱۵ گرم در لیتر ۳۰/۵۱ گرم در لیتر) در حالتی روی داد که به محیط کشت بتائین اضافه نشده بود. این نتایج با نتایج به دست آمده در مطالعه حاضر مطابقت دارد.

Turlo و همکاران (۸) اثر گروه‌های متیل دهنده (بتائین، کولین و متیونین) را بر سنتز ویتامین B_{12} در یک نوع قارچ خوراکی (*Lentinula edodes*) مورد بررسی قرار دادند. در این پژوهش از ۴ محیط کشت مختلف که شامل ملاس چundر، گلوکر، ذرت خیسانده، عصاره سویا و غیره بود استفاده شد. همچنین از گروه‌های متیل دهنده در غلظت‌های ۰، ۱، ۲، ۳، ۴، ۵ و ۶ گرم در لیتر استفاده شد. نتایج حاکی از این بود که تمام گروه‌های متیل دهنده در غلظت‌های مختلف، باعث افزایش تولید ویتامین B_{12} شدند. بتائین در غلظت ۳ گرم در لیتر، متیونین در غلظت ۱ گرم در لیتر و کولین در غلظت ۳ گرم در لیتر بر تولید ویتامین B_{12} مؤثر بودند. آنها اثر بتائین را روی افزایش سنتز ویتامین، خاصیت متیل دهنده و متابولیسم متیونین گزارش کردند. Fa و همکاران (۱۲) افزایش میزان تولید ویتامین B_{12} را در اثر اضافه کردن بتائین به محیط تخمیر باکتری سودوموناس دنیتریفیکنس گزارش کردند و سپس اثر متقابل

• References

1. Li KT, Liu DH, Li YL. Improved large-scale production of vitamin B₁₂ by *Pseudomonas denitrificans* with betaine feeding. *Bioresour Technol* 2008; 99:8516-8520.
2. Battersby AR, Leeper FJ. Biosynthesis of vitamin B₁₂. *Top Curr Chem* 1998; 195:143-193.
3. Demain AL, Daniels HH, Schnabel L, White RF. Specificity of the stimulatory effect of betaine on the vitamin B₁₂ Fermentation. *Nature (London)* 1968; 220:1324-1325.
4. Lee BH. Fundamentals of food biotechnology. VCH publisher 1996. p.47-128.
5. Demain A, White RF. Prophyrin over production by *Pseudomonas denitrificans*: essentiality of betaine and stimulation by ethionine. *J Bacteriol* 1971; 107:456-460.
6. Martens JH, Barg H, warren MJ, Jahn D. Microbial production of vitamin B₁₂. *Appl Biotechnol* 2002; 58: 275-285.
7. Horig J, Renz P. Biosynthesis of vitamin B₁₂. Formation of free 5, β-dimethylbenzimidazol and alpha-ribazole from riboflavin by *Propionibacterium freudenreichii*. *FEBS* 1977; 80:337-339.
8. Turlo J, Gutkowska B, Herold F, Krzyczkowski W, Blazewicz A, Kocjan R. Optimizing vitamin B₁₂ biosynthesis by mycelial cultures of *Lentinula edodes* (Berk.) Pegl. *J Enzyme Microb Thechnol* 2008; 43:367-374.
9. Ro SL, Wood burn M, Sandine WE. Vitamin B₁₂ and ascorbic acid in kimchi inoculated with *Propionibacterium freudenreichji* ss. Shermanii. *J. Food Sc.* 2006; 44:873-877.
10. Hunik JH. Process for the production of vitamin B₁₂. US patent. 6492141. 12/10/2002.
11. Kacperzak MM, Lewadowska I, Matthews RG, Paszewski A. Transcriptional regulation of methionine synthase by homocysteine and choline in *Aspergillus nidulans*. *Biochem* 2003; 376:517-524.
12. Fa YH, Kusel JP, Demain AL. Dependence of Betaine Stimulation of Vitamin B₁₂ Overproduction on Protein Synthesis. *Appl Environ Microbiol* 1984; 47: 1067-9.
13. Csaikl U, Csaikl F. Molecular cloning and characterization of MET6 gene of *Saccharomyces cerevisiae*. *J Gene* 1986; 46:207-214.
14. White RF, Demain AL. Catabolism of betaine and its relationship to cobalamin overproduction. *J Biochem Biophys Acta* 1971; 237:112-119.

The effects of betaine on vitamin B₁₂ production by *Propionibacterium freudenreichii*

Moosavi-Nasab M^{*1}, Alasvand-Zarasvand S², Yousefi AR²

1- *Corresponding author: Assistant Prof. Dept. of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Shiraz, Iran.
Email: marzieh.moosavi-nasab@mail.mcgill.ca

2- M.Sc in Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Shiraz, Iran.

Received 4 Apr, 2010

Accepted 18 Aug, 2010

Background and Objectives: Chemical production of vitamin B₁₂ is a complicated process. The purpose of this study, done for the first time in Iran, was to produce vitamin B₁₂ by *Propionibacterium freudenreichii* and investigate the effect of adding betaine on its yield.

Materials and Methods: *Propionibacterium freudenreichii* was added to a fermentation culture medium containing filtrated soaked corn. This was followed by incubation at 30°C and, then, adding betaine at six concentrations (0, 5, 10, 15, 20 and 30 g/l). Separation and purification were done and the presence and the amount of vitamin B₁₂ produced were determined by HPLC.

Results: The most effective concentration of betaine for vitamin B₁₂ production (318.33 Pg/ml) was 10 g/l, which had a negative effect on dry weight of the cells (22.37 g/l). The results demonstrated that betaine could greatly stimulate vitamin B₁₂ biosynthesis by *Propionibacterium freudenreichii* and inhibit cell growth.

Conclusion: Based on the findings of this study, betaine added to the culture medium of *Propionibacterium freudenreichii* at a suitable concentration could increase the yield of vitamin B₁₂, paving the way to a commercial, more economic method for its production.

Keywords: Betaine, Fermentation, *Propionibacterium freudenreichii*, Vitamin B₁₂