

بررسی ویژگی‌های شبه انترووسین‌های تولید شده توسط دو سویه از انتروکوکوس‌های جدا شده از شیرمیش و بز

لیلا یوسفی^۱، محمدرضا احسانی^۲، محمدرضا فاضلی^۳، ناهید مژگانی^۴، حمید عزت پناه^۵

- ۱- دانش‌آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات
- ۲- نویسنده مسئول: استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، پست الکترونیکی: mehsani@ut.ac.ir
- ۳- دانشیار دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی تهران
- ۴- استادیار بخش بیوتکنولوژی، مؤسسه واکسن و سرم سازی رازی
- ۵- استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات

تاریخ دریافت: ۸۹/۳/۳

تاریخ پذیرش: ۸۹/۶/۱۳

چکیده

سابقه و هدف: شیر خام می‌تواند منبعی برای سویه‌های جدید باکتری‌های اسید لاکتیک تولیدکننده باکتريوسین با توانایی مهار میکروارگانیزم‌های نامطلوب باشد. این تحقیق با هدف جداسازی باکتری‌های اسید لاکتیک تولیدکننده باکتريوسین از شیر خام میش و بز و تعیین ویژگی‌های باکتريوسین‌های جدا شده انجام گرفت.

مواد و روش‌ها: به منظور جداسازی باکتری‌های اسید لاکتیک تولیدکننده باکتريوسین ۱۰۰ نمونه شیر میش و بز مورد بررسی قرار گرفتند. دو سویه انتخاب شدند و شناسایی آن‌ها بر اساس ویژگی‌های فنوتیپی در حد جنس صورت گرفت. برای بررسی ماهیت ترکیبات ضد میکروبی دو سویه مورد نظر، عصاره کشت آن‌ها با آنزیم‌های مختلف تیمار شد. طیف بازدارندگی این ترکیبات با روش نشرحفره‌ای بررسی و پایداری آن‌ها در دماها و pH‌های متفاوت تعیین شد. تخلیص نسبی ترکیبات ضد میکروبی مورد نظر با آمونیوم سولفات و پلی اتیلن گلیکول (PEG) صورت گرفت و تیتراژ آن‌ها مشخص شد. وزن ملکولی این ترکیبات با روش SDS-PAGE تعیین و پایداری آن‌ها طی نگهداری در دمای ۴ °C تخمین زده شد.

یافته‌ها: دو سویه از انتروکوکوس (L۴۰ و L۵۰) در تکرارهای متعدد، فعالیت ضد میکروبی بالایی از خود بروز دادند. حساسیت ترکیبات بازدارنده تولید شده توسط این سویه‌ها به آنزیم‌های پروتئولیتیک، تولید ترکیبات شبه انترووسین توسط این سویه‌ها را تأیید کرد. این ترکیبات روی لیستریا مونوسیتوزنز و استافیلوکوکوس اورئوس اثر بازدارندگی داشتند. هر دو شبه انترووسین در pH ۳ تا ۱۰ پایدار بودند و شبه انترووسین جدا شده از L۵۰ به دمای بالا مقاوم بود. تخلیص نسبی هر دو ترکیب موجب افزایش تیتراژ و فعالیت آن‌ها شد. وزن ملکولی هر دو شبه انترووسین ۲۴ تا ۲۹ کیلو دالتون تخمین زده شد. این دو ترکیب، فعالیت خود را به مدت ۲۸ روز در دمای ۴ °C حفظ کردند.

نتیجه‌گیری: با توجه به فعالیت ضد میکروبی و خصوصیات فیزیکی شیمیایی مطلوب شبه‌انترووسین‌های جدا شده، با مطالعه وسیع‌تر می‌توان از این ترکیبات به عنوان نگهدارنده‌های طبیعی در صنایع غذایی استفاده کرد.

واژگان کلیدی: شبه انترووسین، انتروکوکوس، شیر، استافیلوکوکوس اورئوس، لیستریا مونوسیتوزنز

• مقدمه

با رشد آن‌ها جلوگیری می‌کنند. برخی از این ترکیبات به دلیل امکان استفاده در مواد غذایی مختلف و فعالیت علیه باکتری‌های بیماری‌زای کلیدی مانند لیستریا مونوسیتوزنز و استافیلوکوکوس اورئوس مورد توجه محققان قرار گرفته‌اند (۱-۴).

باکتری‌های اسید لاکتیک از اجزای اصلی فلور میکروبی شیر خام و فرآورده‌های شیری هستند. برخی از سویه‌های این باکتری‌ها می‌توانند باکتريوسین تولید کنند. باکتريوسین‌ها پروتئین‌های فعال بیولوژیک یا توده‌هایی پروتئینی هستند که برای سایر باکتری‌ها به خصوص باکتری‌های گونه‌های نزدیک، کشنده هستند

سویه‌ها همراه با لیستریا مونوسی‌توزنز در شیر بی‌چربی به تأخیر ۶ ساعته در رشد لیستریا در مقایسه با نمونه شاهد منجر شد. این محققان امکان استفاده از این سویه‌ها را به همراه کشت‌های آغازگر برای افزایش ایمنی فرآورده‌های شیری مطرح کردند (۸).

هدف از این مطالعه، جداسازی سویه‌های برتر باکتری‌های اسیدلاکتیک تولیدکننده باکتریوسین از شیر با توانایی مهار برخی باکتری‌های بیماری‌زای غذایی و شناسایی برخی ویژگی‌های باکتریوسین‌های تولیدی بود.

• مواد و روش‌ها

سویه‌های میکروبی و شرایط کشت: باکتری‌های اسید لاکتیک از ۱۰۰ نمونه شیر میش و بز با استفاده از محیط کشت MRS (Merck، آلمان) در دمای 37°C و شرایط میکروآئروفیل (۶٪ اکسیژن) جدا شدند (۷). کشت باکتری‌های شاخص *استافیلوکوکوس اورئوس* ATCC ۶۵۳۸، *سودموناز آئروژینوزا* ATCC ۲۷۸۵۳، *سالمونلا انتری تیدیس* (جدایه بومی)، *اشرشیا کلی* ATCC ۸۷۳۹ در محیط کشت Muller Hilton (Merck، آلمان) و کشت لیستریا مونوسی‌توزنز PTCC ۱۲۹۸ در محیط کشت TS حاوی ۰/۶ درصد عصاره مخمر در دمای 35°C – 30°C و شرایط هوازای صورت گرفت (۸، ۷). دو باکتری شاخص اسید لاکتیک *لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس* PTCC ۱۶۴۳ و *لاکتوباسیلوس کازیبی* PTCC ۱۶۰۸ در محیط MRS دمای 37°C و شرایط میکروآئروفیل کشت داده شدند (۸).

قابلیت بازدارندگی: برای این منظور از روش نشرحفره‌ای (well diffusion) استفاده شد. کشت ۱۶ تا ۱۸ ساعته سویه‌های جدا شده در محیط کشت MRS برات حاوی ۰/۲٪ گلوکز سانتریفیوژ ($5000 \times g$ به مدت ۲۰ دقیقه) و عصاره کشت جدا شد. pH عصاره با استفاده از هیدروکسید سدیم ۲ مولار در محدوده ۶/۵ تا ۷ تنظیم شد. سوسپانسیونی از کشت ۲۴ ساعته *استافیلوکوکوس اورئوس* (باکتری شاخص) معادل 10^8 CFU/mL تهیه شد و با استفاده از سوآب استریل، کشت یکنواختی روی پلیت‌های حاوی محیط کشت تهیه شد. چاهک‌هایی به قطر ۵mm روی محیط کشت ایجاد شد و $100 \mu\text{L}$ از عصاره خنثی شده کشت سویه‌های لاکتیک جدا شده، درون آن‌ها ریخته شد. برای جذب عصاره به درون محیط کشت، پلیت‌ها به مدت ۲ تا ۴ ساعت در یخچال قرار داده شدند و سپس به مدت ۱۸ تا ۲۴

پژوهش‌های متعدد نشان داده‌اند که گونه‌های تولیدکننده باکتریوسین شامل همه جنس‌های باکتری‌های اسید لاکتیک می‌شود؛ مانند: *لاکتوکوکوس*، *استرپتوکوکوس*، *لاکتوباسیلوس*، *لوکونوستوک*، *پدیوکوکوس* و *انتروکوکوس*. تاکنون، باکتریوسین‌های مختلفی از این باکتری‌ها شناسایی شده‌اند. به طور مثال: تولید نیسین از *لاکتوکوکوس لاکتیس*، لاکتاسین B از *لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس*، پدیوسین PA-1 از *پدیوکوکوس اسیدیلکتیس*، مزتریسین Y105 از *لوکونوستوک مزترئوئیدس* و انتروسین AS-48 از گونه‌های مختلف *انتروکوکوس*. در بین باکتریوسین‌های شناخته شده نیسین، تنها باکتریوسینی است که به طور گسترده به عنوان یک نگهدارنده طبیعی مورد استفاده قرار می‌گیرد (۵، ۶).

امروزه، با توجه به عملکرد محدود باکتریوسین‌های شناخته شده، دستیابی به سویه‌های لاکتیک با توانایی تولید باکتریوسین‌های مناسب در مقادیر زیاد و فعالیت ضد میکروبی بالا علیه میکروارگانیسم‌های ناخواسته، مطلوب است. در این راه، محققان در بیشتر نقاط جهان سویه‌های بومی را بررسی کرده‌اند و از آنجا که شیر و فرآورده‌های آن می‌توانند منبعی برای سویه‌های جدید لاکتیک با توانایی بالقوه برای مهار میکروارگانیسم‌های عامل فساد و بیماری‌زای غذایی باشند، این گروه از مواد غذایی بیشتر مورد توجه قرار گرفته‌اند (۷).

در تحقیقی که توسط Rodriguez و همکاران در سال ۲۰۰۰ روی ۲۹۸ نمونه شیر خام گونه‌های مختلف حیوانی (بز، میش و گاو) در اسپانیا انجام شد ۸۲ سویه تولیدکننده باکتریوسین به صورت ژنوتیپی و فتوتیپی شناخته شدند و شبه باکتریوسین‌های تولیدی توسط ۱۶ سویه لاکتیک، طیف ضد میکروبی وسیعی از خود نشان دادند (۷).

Cocolin و همکاران در سال ۲۰۰۷ در اسپانیا دو سویه *انتروکوکوس فاسیوم* M241 و M249 را از شیر بز جدا کردند. این دو سویه روی لیستریا مونوسی‌توزنز و کلستریدیوم بوتیریکوم اثر بازدارندگی داشتند، در حالی که بر باکتری‌های اسید لاکتیک بی‌اثر بودند. باکتریوسین تولید شده توسط هر دو سویه دمای 100°C را به مدت ۱۰ دقیقه تحمل و در pH ۴/۵ تا ۸ فعالیت خود را حفظ کرد. کشت همزمان این

جداسازی و تخلیص نسبی ترکیبات شبه انترووسین: به عصاره کشت هر دو سویه تا غلظت نهایی ۴۵٪ سولفات آمونیوم اضافه شد. سپس روی همزن مغناطیسی با دور کم در دمای 4°C به مدت ۲۴ ساعت قرار داده شدند. بعد از این مدت، نمونه‌ها سانتریفیوژ ($30,000 \times g$ ، ۳۰ دقیقه، 4°C) شدند. رسوبات حاصل در دو فاز رویی و ته‌نشین شده در بافر فسفات پتاسیم ($\text{pH}=7/4$) حل شد. برای حذف نمک سولفات آمونیوم، نمونه‌ها در کیسه دیالیز با off-cut $10,000$ دالتون در مقابل بافر فسفات پتاسیم ($\text{pH}=7/4$) به مدت ۲۴ ساعت دیالیز شدند. طی دیالیز، سه مرتبه بافر تعویض شد. ایجاد فشار اسمزی به علت غلظت بالای نمونه‌های درون کیسه‌های دیالیز حجم محتویات داخل کیسه‌های دیالیز را افزایش داد. برای تغلیظ نمونه‌ها کیسه‌ها را به مدت ۲ ساعت در ارلن حاوی پلی اتیلن گلیکول خشک (PEG) قرار دادند و سپس قابلیت بازدارندگی آن‌ها باکتری‌های شاخص به روش نشرحفره‌ای بررسی شد (۱۵-۱۳).

تعیین تیترا ترکیبات شبه انترووسین: تیترا باکتریوسین‌ها برای ارزیابی فعالیت آن‌ها به کار می‌رود. برای این منظور از عصاره خنثی شده کشت دو سویه $\text{Le}40$ و $\text{Le}50$ و نمونه‌های نسبتاً تخلیص شده حاصل از مرحله قبل، رقت‌های متوالی دو تایی (two fold serial dilution) در بافر فسفات پتاسیم ($\text{pH}=7/4$) تهیه شد. سپس فعالیت رقت‌های تهیه شده به روش نشرحفره‌ای روی باکتری‌های شاخص تعیین شد. تیترا یک باکتریوسین عکس بالاترین رقتی از باکتریوسین است که در آن، هاله مهار رشد میکروارگانیسم شاخص مشاهده و به صورت AU/mL بیان می‌شود (۱۶).

تعیین وزن ملکولی شبه انترووسین‌ها: برای تعیین دقیق وزن ملکولی شبه انترووسین‌های جدا شده از الکتروفورز ژل پلی آکریل آمید (SDS-PAGE) با تکنیک رنگ آمیزی کوماسی بلو استفاده شد. برای این کار از نمونه‌های نسبتاً خالص شده حاصل از مرحله قبل استفاده شد (۱۷).

پایداری ترکیبات شبه انترووسین طی نگهداری: شبه انترووسین‌های نسبتاً خالص شده در دمای 4°C نگهداری شدند. قابلیت بازدارندگی آن‌ها هر ۷ روز یک بار به روش نشرحفره‌ای روی باکتری شاخص بررسی می‌شد (۸).

ساعت در دمای 35°C - 30°C گرمخانه گذاری شدند. بعد از این مدت، قطر هاله مهار رشد میکروارگانیسم شاخص با استفاده از خط‌کش مدرج میلی‌متری اندازه‌گیری شد. قابلیت بازدارندگی دو سویه $\text{Le}40$ و $\text{Le}50$ بر استافیلوکوکوس اورئوس مطلوب ارزیابی شد. به همین دلیل، برای آزمایشات بعد انتخاب شدند (۹).

شناسایی سویه‌های منتخب بر اساس ویژگی‌های فنوتیپی: برای این منظور از آزمون‌های متعددی استفاده شد مانند: بررسی تولید گاز از گلوکز، رشد در دماهای 10°C و 45°C ، رشد در غلظت ۶/۵ درصد نمک، هیدرولیز آرژنین، تولید سولفید هیدروژن، تولید ایندول، حرکت، و گس پروسکوئر (Voges-Proskauer) و تولید اسید از کربوهیدرات‌های مختلف (۱۲-۱۰).

حساسیت عوامل بازدارنده به آنزیم‌های مختلف: برای مشخص کردن ماهیت عوامل بازدارنده سویه‌های منتخب، حساسیت آن‌ها در حضور آنزیم‌های کاتالاز، پپسین، تریپسین و لیزوزیم بررسی شد. آنزیم‌ها با غلظت نهایی 1 mg/mL به عصاره خنثی شده سویه‌های مورد نظر اضافه شدند. بعد از انکوباسیون به مدت ۲ ساعت در دمای اتاق، فعالیت باقی‌مانده به روش نشرحفره‌ای بررسی شد (۸).

طیف بازدارندگی: با توجه به نتایج آزمایش‌های قبل، تولید ترکیبات شبه انترووسین توسط این سویه‌ها مشخص شد. برای بررسی طیف بازدارندگی شبه انترووسین‌های مورد نظر از روش نشرحفره‌ای استفاده شد. قابلیت بازدارندگی این ترکیبات روی باکتری‌های شاخص اسید لاکتیک و غیر اسید لاکتیک ذکر شده در جدول ۳ مورد بررسی قرار گرفت.

مقاومت ترکیبات شبه انترووسین در دماهای مختلف: عصاره خنثی شده کشت سویه‌های مورد نظر، در دماهای 60°C ، 70°C ، 80°C ، 90°C و 100°C به مدت ۱۰، ۲۰ و ۳۰ دقیقه تیمار شد. سپس فعالیت باقیمانده به روش نشرحفره‌ای مورد بررسی قرار گرفت (۸).

مقاومت ترکیبات شبه انترووسین در pH های مختلف: ابتدا pH عصاره کشت سویه‌های مورد نظر با استفاده از NaOH ۲ مولار و HCl ۰/۱ نرمال از ۲ تا ۱۱ تنظیم شد و بعد از ۲ ساعت انکوباسیون در دمای اتاق، عصاره‌ها خنثی شدند. سپس فعالیت باقی‌مانده به روش نشرحفره‌ای بررسی شد (۷).

• یافته‌ها

نتیجه بررسی اثر آنزیم‌های مختلف بر عصاره کشت این دو سویه که در جدول ۲ ارائه شده است، تولید انترووسین (باکتریوسین) را توسط هر دو سویه تأیید کرد، اما با توجه به عدم شناسایی ساختار ژنتیکی این ترکیبات، از اصطلاح "شبه‌انترووسین" به جای "انترووسین" استفاده شد.

جدول ۲- حساسیت عوامل بازدارنده دو سویه Le۴۰ و Le۵۰ به آنزیم‌های مختلف

Le۵۰	Le۴۰	آنزیم
-	-	کاتالاز
+/-	-	لیروزیم
+	+	پپسین
+	+	تریپسین

+ : از دست دادن قابلیت بازدارندگی

- : حفظ قابلیت بازدارندگی

+/- : کاهش قابلیت بازدارندگی

در بررسی طیف بازدارندگی شبه انترووسین‌های دو سویه مورد نظر مشخص شد که هر دو شبه‌انترووسین بر باکتری‌های *سالمونلا انتری تیدیس*، *سودوموناز آروژینوزا*، *اشرشیاکلی*، *لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس* و *لاکتوباسیلوس کازئی* بی اثر بودند، در حالی که بر *لیستریا مونوسییتوزنز* و *استافیلوکوکوس اورئوس* اثر قابل توجهی داشتند (جدول ۳).

نتایج مربوط به مقاومت شبه انترووسین‌های مورد نظر در دماهای مختلف نشان داد که شبه‌انترووسین تولید شده توسط Le۵۰ در دمای ۱۰۰ °C به مدت ۱۰ دقیقه مقاوم بود، در حالی که شبه‌انترووسین تولید شده توسط Le۴۰ در دمای ۷۰ °C به مدت ۱۰ دقیقه فعالیت خود را از دست داد.

در بررسی اثر pH بر شبه انترووسین‌های دو سویه مورد نظر مشخص شد که هر دو ترکیب در pH بین ۳ تا ۱۰ توانستند فعال بمانند. البته، شبه انترووسین تولید شده توسط Le۵۰ در pH=۲ نیز فعالیت خود را حفظ کرد. بالاترین قابلیت بازدارندگی بر باکتری شاخص در مورد هر دو شبه انترووسین در pH=۵ مشاهده شد (نمودار ۱).

در این مطالعه ۸۷ سویه گرم مثبت و کاتالاز منفی به عنوان باکتری اسید لاکتیک از ۱۰۰ نمونه شیر میش و بز جدا شد. از مجموع سویه‌های جدا شده در ۲۴ سویه بعد از خنثی سازی عصاره کشت، اثر ضد میکروبی مشاهده شد. قابلیت بازدارندگی بیشتر این سویه‌ها در طول تحقیق تغییراتی کرد و برخی از آن‌ها این قابلیت را به سرعت از دست دادند. دو سویه Le۴۰ و Le۵۰ با توجه به حفظ خاصیت پادزیستی خود در تکرارهای متعدد و قابلیت بازدارندگی مطلوب برای مطالعات بعدی انتخاب شدند. شناسایی فنوتیپی این سویه‌ها که بر اساس ویژگی‌های ارائه شده در جدول ۱ انجام گرفت، تعلق این دو سویه را به جنس *انتروکوکوس* مشخص کرد.

جدول ۱- ویژگی‌های فنوتیپی دو سویه Le۴۰ و Le۵۰

Le۵۰	Le۴۰	نوع آزمون
-	-	تولید گاز از گلوکز
+	+	رشد در دمای ۴۵ °C
+	+	رشد در دمای ۱۰ °C
+	+	رشد در ۶/۵٪ نمک
+	+	تولید آمونیاک از آرژنین
-	-	تولید سولفید هیدروژن
-	-	تولید ایندول
-	-	توانایی حرکت
+	+	وگس - پروسکوئر
		تولید اسید از:
+	+	گلوکز
+	+	فروکتوز
+	+	مالتوز
-	-	مانیتول
-	-	سوربیتول
+	+	سوکروز
-	+	رافینوز
-	-	آرابینوز
+	+	لاکتوز
+	+	ریبوز

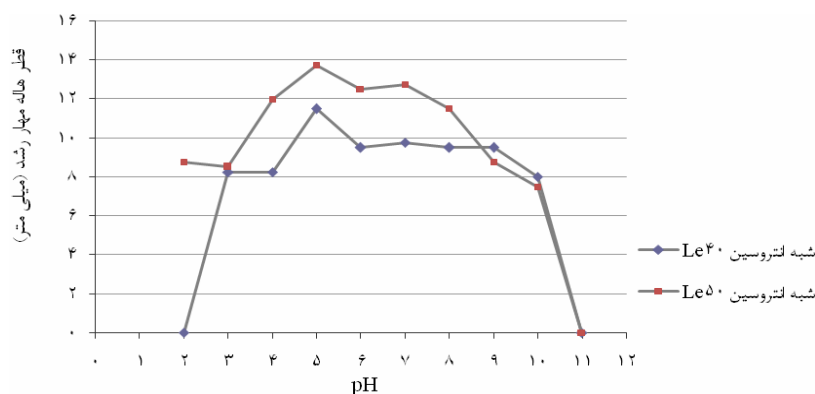
در تیترا این ترکیبات بعد از تخلیص نسبی مشاهده شد و قطر هاله‌های مهار رشد باکتری‌های شاخص افزایش یافت همچنین، این هاله‌ها با شفافیت بیشتری نمودار شدند (نمودار ۲). وزن ملکولی هر دو شبه انتروسین با روش SDS-PAGE ۲۹-۲۴ کیلو دالتون تخمین زده شد. همان طور که در نمودار ۳ مشاهده می‌شود، هر دو شبه انتروسین به مدت ۲۸ روز فعالیت خود را حفظ کردند و بعد از این مدت به طور کامل فعالیت خود را از دست دادند (نمودار ۳).

بعد از تیمار عصاره‌های کشت حاوی شبه انتروسین با آمونیوم سولفات (۰.۴۵٪) سه فاز جدا شد: فاز سبک تشکیل شده در سطح، فاز ته‌نشین شده و فاز مایع. در فاز سبک تشکیل شده در سطح هر دو عصاره، قابلیت بازدارندگی بر دو باکتری شاخص *استافیلوکوکوس اورئوس* و *لیستریا مونوسیتوزنز* مشاهده شد، در حالی که قابلیت بازدارندگی در فاز مایع، ناچیز بود و در فاز ته‌نشین شده وجود نداشت. در ارزیابی فعالیت رقت‌های تهیه شده از عصاره‌های خنثی شده کشت دو سویه (که حاوی ترکیبات شبه انتروسین بودند) و شبه انتروسین‌های نسبتاً تخلیص شده، افزایش قابل توجهی

جدول ۳- طیف بازدارندگی شبه انتروسین‌های دو سویه Le^{40} و Le^{50} روی باکتری‌های شاخص

قابلیت بازدارندگی شبه انتروسین		باکتری شاخص
Le^{50}	Le^{40}	
-	-	<i>سالمونلا انترایتیدیس</i> (جدایه بومی)
-	-	<i>سودوموناز آئروژینوزا</i> ATCC ۲۷۸۵۳
-	-	<i>اشرشیا کلی</i> ATCC ۸۷۳۹
+	+	<i>لیستریا مونوسیتوزنز</i> PTCC ۱۲۹۸
+	+	<i>استافیلوکوکوس اورئوس</i> ATCC ۶۵۳۸
-	-	<i>لاکتوباسیلوس کازئی</i> PTCC ۱۶۰۸
-	-	<i>لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس</i> PTCC ۱۶۴۳

- : قابلیت بازدارندگی مشاهده نشده است.

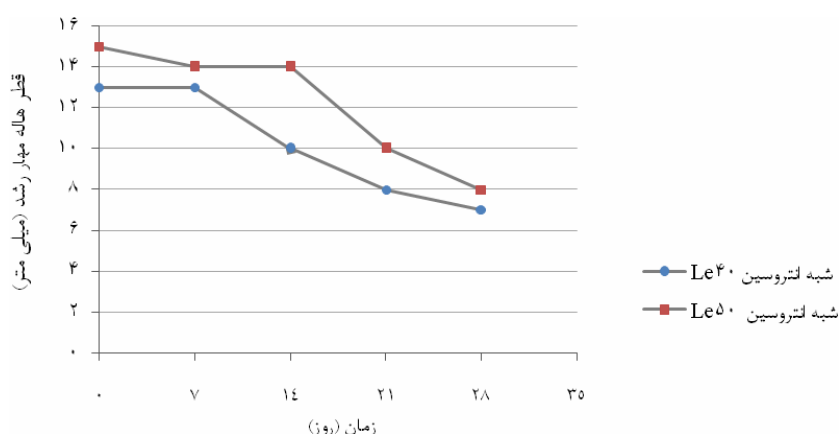


شکل ۱- مقاومت ترکیب شبه انتروسین تولید شده توسط دو سویه Le^{50} و Le^{40} در pHهای مختلف



شکل ۲- فعالیت شبه انتروسین‌های دو سویه Le40 و Le50 قبل و بعد از تخلیص نسبی روی باکتری‌های شاخص

استافیلوکوکوس اورئوس و لیستریا مونوسیتوژنز



شکل ۳- پایداری شبه انتروسین‌های تولید شده توسط دو سویه Le40 و Le50 در طول نگهداری

بحث

باکتری، فاقد جسم باکتری است، قابلیت بازدارندگی باکتری‌های اسید لاکتیک به دلیل ترشح ماده ای به خارج سلول است. از جمله این مواد می‌توان به پراکسید هیدروژن، اسیدهای آلی و باکتریوسین‌ها اشاره کرد. اسید، بخش عمده ترکیبات تولید شده توسط این باکتری‌ها است (۱۸). بعد از خنثی کردن مایع رویی که موجب حذف اثر اسید در عصاره‌ها شد، در ۲۴ سویه قابلیت بازدارندگی مشاهده شد. از آنجا که طبق گزارش‌های علمی، غلظت پراکسید هیدروژن

باکتری‌های اسید لاکتیک، کوکوس‌ها، کوکوباسیلوس‌ها و باسیلوس‌های میکروآتروفیل و گرم مثبتی هستند که قادر به تولید کاتالاز نیستند (۲). در این تحقیق به منظور یافتن سویه‌های تولید کننده باکتریوسین، باکتری‌های اسید لاکتیک جدا شده از ۱۰۰ نمونه شیر میش و بز مورد بررسی قرار گرفتند. در بررسی قابلیت بازدارندگی سویه‌های جدا شده، برخی سویه‌ها قابلیت بازدارندگی بر باکتری شاخص از خود نشان دادند. با توجه به اینکه عصاره کشت

Le در حضور لیزوزیم می‌توان نتیجه گرفت که این ترکیب به یک بخش غیرپروتئینی مانند یک کربوهیدرات متصل است و در واقع این شبه‌انتروسین به شکل یک گلیکوپروتئین است. گزارش‌های متعددی در خصوص جداسازی گونه‌های مختلف *انتروکوکوس* از شیر و فرآورده‌های شیری به عنوان باکتری‌های تولیدکننده انتروسین منتشر شده است (۲۰-۲۳).

دو شبه انتروسین تولیدی بر باکتری‌های گرم مثبت *لیستریا مونوسیوتوز* و *استافیلوکوکوس اورئوس* که اهمیت ویژه‌ای در صنایع غذایی دارند، اثر بازدارندگی قابل توجهی داشتند. این دو ترکیب بر باکتری‌های گرم منفی مورد آزمایش، اثر بازدارندگی نداشتند. تاکنون، مهار باکتری‌های گرم منفی به وسیله باکتری‌های اسید لاکتیک بسیار مورد مطالعه قرار گرفته است، ولی گزارش‌های معدودی مبنی بر اثر باکتریوسین‌های تولید شده توسط باکتری‌های اسید لاکتیک علیه باکتری‌های گرم منفی وجود دارد. این مطالعات نشان می‌دهند که غشای خارجی باکتری‌های گرم منفی به عنوان سدی در مقابل فعالیت باکتریوسین روی غشای سیتوپلاسمی عمل می‌کند (۲۴). ترکیبات شبه انتروسین تولیدی توسط دو سویه مورد نظر بر *لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس* و *لاکتوباسیلوس کازئی* اثر نداشتند که ممکن است ناشی از ویژگی‌های انفرادی سویه تولید کننده باکتریوسین و اختصاصی بودن نحوه عملکرد هر سویه یا متابولیت‌های آن بر رشد هر باکتری شاخص باشد. در برخی مطالعات نیز باکتریوسین‌هایی با عدم تأثیر ضد میکروبی بر باکتری‌های اسید لاکتیک گزارش شده است (۸).

شبه انتروسین‌های به دست آمده در این تحقیق توانستند در طیف وسیعی از pH قابلیت بازدارندگی خود را حفظ کنند. به دلیل ساختار پروتئینی باکتریوسین‌ها، تغییرات pH می‌تواند بر ساختار و فعالیت این ترکیبات، مؤثر باشد؛ اما حساسیت بیشتر این ترکیبات نسبت به تغییرات pH متفاوت است. بسیاری از باکتریوسین‌ها در pH اسیدی و خنثی پایدارند، ولی در pH قلیایی غیرفعال می‌شوند؛ مانند: نیسین، لاکتواسترپسین‌ها، پدیوسین ACh و لوکوسین

تولید شده توسط باکتری‌های اسید لاکتیک در کشت‌های مایع به حدی نیست که بر رشد باکتری‌ها اثر بازدارندگی داشته باشد، می‌توان نتیجه گرفت که بخشی از قابلیت بازدارندگی این سویه‌ها به ترکیبات شبه باکتریوسین مربوط است.

قابلیت بازدارندگی برخی سویه‌ها دچار تغییراتی شد که در برخی پژوهش‌های علمی نیز به آن اشاره شده است. وجود ژن تولید باکتریوسین روی پلاسمید در این سویه‌ها و ناپایداری پلاسمیدها از عواملی است که می‌تواند در بروز این تغییرات مؤثر باشد. بنابراین، می‌توان نتیجه گرفت که شاید فقط برخی از سلول‌های باکتریایی در سویه‌های مذکور قادر به تولید عوامل بازدارنده هستند. البته، سرعت نفوذ باکتریوسین به محیط کشت و سرعت رشد باکتری شاخص از عواملی هستند که می‌توانند قطر هاله مهار رشد را تحت تأثیر قرار دهند. از طرفی، گاهی اوقات ممکن است با روش نشرحرفه ای تولید باکتریوسین، قابل تشخیص نباشد که می‌تواند ناشی از تجمع و غیر قابل نفوذ بودن باکتریوسین‌های تولید شده و غلظت آن‌ها باشد (۱۹، ۲).

در بین سویه‌های جدا شده، دو سویه از *انتروکوکوس* قابلیت بازدارندگی مطلوبی از خود نشان دادند. برای اثبات تولید انتروسین توسط این سویه‌ها اثر آنزیم‌های مختلف بر عصاره کشت این سویه‌ها مورد بررسی قرار گرفت که با توجه به حفظ قابلیت بازدارندگی ترکیبات بازدارنده در حضور آنزیم کاتالاز عدم دخالت پراکسید هیدروژن در فعالیت ضد میکروبی سویه‌های مورد نظر تأیید شد و از طرفی با مشاهده حساسیت این ترکیبات به پروتئازها که شاخصی کلیدی برای تعیین هویت ماده بازدارنده به عنوان باکتریوسین است، می‌توان گفت هر دو سویه مورد نظر قادر به تولید باکتریوسین هستند.

برخی باکتریوسین‌ها حاوی کربوهیدرات، لیپید یا فسفر هستند. چنین بخش غیر پروتئینی با بررسی حساسیت این ترکیبات به آنزیم‌های گلیکولیتیک، لیپولیتیک و فسفولیتیک قابل تشخیص است (۲). به همین دلیل در این مطالعه برای بررسی بیشتر ساختمان ترکیبات ضد میکروبی تولید شده از آنزیم لیزوزیم استفاده شد. با کاهش قابلیت بازدارندگی ۵۰

وزن ملکولی شبه انترووسین‌های جدا شده با روش SDS-PAGE که روش دقیقی در تعیین وزن ملکولی پروتئین‌هاست ۲۴ تا ۲۹ کیلو دالتون تعیین شد. تاکنون، انترووسین‌ها و شبه انترووسین‌هایی با وزن ملکولی متفاوت از سویه‌های مختلف/انترووکوکوس گزارش شده است (۲، ۸، ۱۷، ۲۳).

هر دو ترکیب مورد نظر توانستند به مدت ۲۸ روز فعالیت خود را در دمای ۴°C حفظ کنند. البته، فعالیت ضد میکروبی این ترکیبات طی این مدت سیر نزولی داشت. انترووسین‌های جدا شده از دو سویه/ترووکوکوس نیز که توسط *Cocolin* و همکاران در سال ۱۹۹۷ از شیر بز جدا شدند، بعد از ۳۰ روز نگهداری در دمای ۴°C فعالیت خود را از دست دادند. پایداری بیشتر این ترکیبات در دمای انجماد در برخی از مقالات گزارش شده است. پایداری باکتریوسین‌ها در طی نگهداری در انتخاب این ترکیبات به عنوان نگهدارنده مؤثر است (۸، ۲۵).

با توجه به قابلیت بازدارندگی شبه انترووسین‌های دو سویه مورد نظر بر *استافیلوکوکوس اورئوس* و *لیستریا مونوسیتوژنز* که دو باکتری بیماری‌زای مهم در مواد غذایی به شمار می‌آیند و ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی مطلوب ترکیبات جدا شده به ویژه شبه انترووسین تولید شده توسط سویه Le50 تحقیقات وسیع‌تری برای شناسایی ویژگی‌های ژنتیکی این ترکیبات همراه با بهینه‌سازی شرایط تولید و افزایش فعالیت ضد میکروبی آن‌ها می‌تواند زمینه کاربرد این ترکیبات را به عنوان افزودنی‌های غذایی فراهم سازد.

سپاسگزاری

از معاونت محترم پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی تهران و مؤسسه تحقیقات واکسن و سرم‌سازی رازی برای تأمین بودجه لازم جهت انجام این پژوهش سپاسگزاری می‌شود.

A-UAL187 که در pH‌های بالای ۸ غیرفعال می‌شوند (۲).

شبه انترووسین تولید شده توسط سویه Le50 مقاومت دمایی مطلوبی از خود نشان داد. مقاومت دمایی، ویژگی عمده بسیاری از باکتریوسین‌ها و شبه باکتریوسین‌های تولیدی توسط باکتری‌های اسید لاکتیک است که می‌تواند از ۶۰-۱۰۰°C به مدت ۳۰ دقیقه یا دمای اتوکلاو (۱۲۱°C) به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه متفاوت باشد. مقاوت دمایی ممکن است به دلیل تشکیل ساختمان‌های گلبولی، حضور نواحی هیدروفوبیک قوی، ایجاد اتصالات عرضی پایدار، محتوای گلیسین بالا و عوامل دیگر باشد (۲). مقاومت بالاتر شبه انترووسین Le50 نسبت به Le40 را می‌توان ناشی از تفاوت در ساختار این دو ترکیب و همچنین وجود شبه انترووسین Le50 به شکل یک گلیکوپروتئین دانست. مقاومت در دماها و pH‌های مختلف از ویژگی‌های مؤثر در کاربرد یک باکتریوسین به عنوان نگهدارنده غذایی است.

در این تحقیق برای تخلیص نسبی شبه انترووسین‌هایی به دست آمده از روش رسوب‌دهی با نمک استفاده شد که یکی از قدیمی‌ترین و در عین حال مهم‌ترین فنون مورد استفاده برای بازیافت پروتئین‌هاست، (۱۳، ۱۵). فعالیت عمده شبه انترووسین‌ها در فاز سبک تشکیل شده در سطح مشاهده شد. با توجه به اینکه باکتریوسین‌ها بیشتر کمپلکس‌ها و یا توده‌های پروتئینی هستند، به نظر می‌رسد که تجمع آن‌ها در فاز رویی یا ته‌نشین شده به ساختمان آن‌ها بستگی دارد (۲). افزایش قطر هاله‌های مهار رشد باکتری‌های شاخص و شفافیت بیشتر آن‌ها و افزایش تیتراژ این ترکیبات بعد از رسوب دهی شبه انترووسین‌ها با آمونیوم سولفات، دیالیز و تغلیظ با PEG را می‌توان به کارایی این روش در تخلیص نسبی و بازیافت شبه انترووسین‌ها از عصاره کشت نسبت داد.

• References

- Cleveland J, Montville TJ, Nes IF, Chikindas ML. Bacteriocins: safe, natural antimicrobials for food preservation. *Int J Food Microbiol* 2001; 71: 1-20.
- De vuyst L, Vandamme EJ. Bacteriocins of lactic acid bacteria. 1st ed. London: Blackie Academic and Professional; 1994: pp. 91-143.
- Abee T, Krockel L, Hill C. Bacteriocins: modes of action and potentials in food preservation and control of food poisoning. *Int J Food Microbiol* 1995; 28: 169-85.
- Chikindas ML, Montville TJ. Perspectives for application of bacteriocins as food preservatives. In: Juneja VK, Sofos JN. Editors. *Control of foodborne microorganisms*. New York: Marcel Dekker; 2002: pp. 303-21.

5. Delves-Broughton J. Nisin and its uses as a preservative. *Food Technol* 1990; 44: 100-102.
6. Delves-Broughton J, Blackburn P, Evans RJ, Hugenholtz J. Applications of the bacteriocin, nisin. *Antonie van Leeuwenhoek* 1996; 69: 193-202.
7. Rodriguez E, González B, Gaya P, Nuñez M, Medina M. Diversity of bacteriocins produced by lactic acid bacteria isolated from raw milk. *Int Dairy J* 2000; 10: 7-15.
8. Cocolin L, Foschino R, Giuseppe C, Grazia-Fortina M. Description of bacteriocins produced by two strains of *Enterococcus faecium* isolated from Italian goat milk. *Food Microbiol* 2007; 24: 752-8.
9. Mayr-Harting A, Hedges AJ, Berkeley RCW. Methods for studying bacteriocins. *Methods Microbiol* 1972; 7A: 315-422.
10. Balow A. Manual of clinical microbiology. 5th ed. Washington: ASM; 1991: 251-3
11. Balow A, Tuper HG, Dworkin M, Harder W, Schleifer KH. The prokaryotes: a handbook on the biology of bacteria. New York: Springer; 2006. p. 163-74.
12. Kandler O, Weiss N. Bergey's manual of systematic bacteriology. 9th ed. Baltimore: Williams and Wilkins; 1986. p. 1043- 62.
13. Parente E, Ricciardi A. Production, recovery and purification of bacteriocin from lactic acid bacteria. *Appl Microbial Biotechnol* 1999; 52: 628-38.
14. Harris E, Angel S. Protein purification methods. 2nd ed. New York: IRL press; 1989: p. 126-48.
15. Carolissen V, Arendse G, Hastings JW. Purification of bacteriocins of lactic acid bacteria: problems and pointers. *Int J Food Microbiol* 1997; 16: 1-16.
16. Ogunbanwo ST, Sanni AI, Onilude AA. Characterization of bacteriocin produced by *Lactobacillus plantarum* F1 and *Lactobacillus brevis* OG1. *J Biotechnol* 2003; 2(8): 219-27.
17. Sambrook J, Russell DW. Molecular cloning a laboratory manual. 3rd ed. New York: Cold Spring Harbor Laboratory Press; p. 2001: 840-6.
18. Piard JC, Desmazeaud M. Inhibiting factors produced by lactic acid bacteria. 2: bacteriocins and other antibacterial substances. *Lait* 1991; 72: 113-42.
19. Ahn C, Stilles ME. Mobilization and expression of bacteriocin plasmids from *Carnobacterium piscicola* isolated from meat. *J Appl Bacteriol* 1992; 73: 217-28.
20. Rodriguez E, Martinez M, Medina M, Hernandez PE, Rodriguez JM. Detection of enterocin AS-48-producing dairy enterococci by dot-blot and colony hybridization. *J Dairy Res* 1998; 65: 143-8.
21. Lasagno M, Beoleito V, Sesma F, Raya R, Font de Valdez G, Eraso A. Selection of bacteriocin producer strains of lactic acid bacteria from a dairy environment. *New Microbiol* 2002; 25(1): 37- 44.
22. Casla D, Requena T, Gomez R. Antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from goat's milk and artisanal cheeses: characteristics of a bacteriocin produced by *Lactobacillus curvatus* IFPL105. *J Appl Bacteriol* 1996; 81: 35-41.
23. Mirhosseini M, Nahvi I, Emtiazi G, Tavassoli M. Characterisation of anti-*Listeria monocytogenes* bacteriocins from *Enterococcus faecium* strain isolated from dairy product. *J Dairy Technol* 2009; 63: 55-61.
24. Helander IM, Von Wright A, Mattila-Sandholm TM. Potential of lactic acid bacteria and novel antimicrobials against gram-negative bacteria. *Trends Food Sci. Technol* 1997; 8: 146-150.
25. Mojgani NG, Sabiri M, Ashtiani M, Torshizi M. Characterization of bacteriocins produced by *Lactobacillus brevis* NM 24 and *L. fermentum* NM 332 isolated from green olives in Iran. *Internet J Microbiol* 2009; 6(2)

Characterization of enterocin-like substances produced by two strains of *Enterococci* isolated from ewe's and goat's milks

Yousefi L¹, Ehsani MR^{*2}, Fazeli MR³, Mojgani N⁴, Ezatpanah H⁵

1- M.Sc in Food Science and Technology, Islamic Azad University, Science and Research Branch, Tehran, Iran.

2- *Corresponding author: Prof, Dept. of Food Science and Technology, Islamic Azad University, Science and Research Branch, Tehran, Iran.

E-mail: mehrdad_ghavami@yahoo.com

3- Associate Prof, Faculty of Pharmacy, Tehran University of Medical Sciences, Tehran, Iran.

4- Assistant Prof, Dept. of Biotechnology, Razi Vaccine and Serum Research Institute, Tehran, Iran.

5- Assistant Prof, Dept. of Food Science and Technology, Islamic Azad University, Science and Research Branch, Tehran, Iran.

Received 24 May, 2010

Accepted 4 Sept, 2010

Background and Objective: Raw milk is a source of new strains of bacteriocin-producing lactic acid bacteria (LAB) with the potential to inhibit undesirable microorganisms. The aim of this work was to detect the bacteriocin-producing LAB from raw ewe's and goat's milks and characterize the isolated bacteriocins.

Materials and Methods: A total of 100 samples of ewe's and goat's milks were screened for bacteriocin-producing lactic acid bacteria. Two strains were selected and identified phenotypically to genus level. The serums of cultures of the selected strains were treated with various enzymes to determine the nature of their antimicrobial substances. The inhibition potential of the substances was investigated by agar well diffusion assay and their stability at different temperatures and pH's were determined. The antimicrobial substances were partially purified by ammonium sulphate and poly-ethylene glycol (PEG) and the titer determined. In addition, their molecular weights were determined by SDS-PAGE analysis and their resistance estimated during storage at 4 °C.

Results: The two strains of *Enterococcus*, Le40 and Le50, exhibited a broad antimicrobial activity in several replicates. The sensitivity of the inhibitory substances to proteolytic enzymes confirmed the production of enterocin-like substances (ELS) by these strains. *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* were inhibited by the ELSs. The ELSs were both stable at a wide pH range (pH 3-10) and the one isolated from Le50 was resistant to heat. Partial purification of both the ELSs increased their activity and titer. Their molecular weights were between 24 and 29 KD. Finally, the ELS's activity was maintained during storage at 4 °C for 28 days.

Conclusion: Considering the desirable antimicrobial characteristics and biochemical properties of the isolated ELSs, further studies to explore the possibility of using them as biopreservatives in food processing is recommended.

Keywords: Enterocin-like, *Enterococcus*, Milk, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*