



جامعة الفيوم
كلية الزراعة

قسم الميكروبيولوجيا الزراعية

Impact Factor: 2.306

Journal of Extremophiles

البحث الخامس منشور (مشترك)

عنوان البحث والمجلة:

Purification and characterization of halo-alkali-thermophilic protease from *Halobacterium* sp. strain HP25 isolated from raw salt, Lake Qarun, Fayoum, Egypt. *Extremophiles* (2015) 19:763–774

تنقية وتوصيف إنزيم البروتياز المحب للملوحة والقلوية والحرارة المعزول من نوع جديد من البكتيريا المحبة للملوحة *Halobacterium* sp. والتي عزلت من الملح الخام من بحيرة قارون بجمهورية مصر العربية.

Khaled Elbanna^{1,2}, Ibrahim M. Ibrahim¹, Anne-Marie Revol-Junelles³

¹ Department of Agricultural Microbiology, Faculty of Agriculture, Fayoum University, Fayoum, Egypt.

² Department of Biology, Faculty of Applied Sciences, Umm Al-Qura University, Makkah, Kingdom of Saudi Arabia.

³ Institut National Polytechnique de Lorraine (ENSAIA-INPL), 54505 Vandoeuvre-les-Nancy Cedex, France.

الملخص العربي:

تضمنت هذه الدراسة نقطتين بحثيتين كما يلي:

النقطة البحثية الأولى: عزل وتصنيف البكتيريا المحبة للملوحة والمنتجة لإنزيمات البروتياز ذات الخصائص الغير عادية. **النقطة البحثية الثانية:** فصل و تنقية إنزيم البروتياز ذات الخصائص الغير عادية كإنزيم محب للملوحة ومحب للقلوية ومحب للحرارة.

ففي النقطة البحثية الأولى، تم عزل وتصنيف البكتيريا المحبة للملوحة ذات الخصائص الغير عادية والمنتجة للبروتياز ذات الخصائص الغير عادية من عينات الملح الخام بإستخدام بيئة متخصصة تحتوي على 25% NaCl والمدعمة بالكازين كمصدر محفز لإنتاج البروتياز وقياس قطر الهالة الرائقة بعد فترة التحضين المناسبة على درجة الحرارة المناسبة. وبعد العزل والتنقية تم إختبار قدرة جميع العزلات على النمو على مستويات ملوحة مختلفة ودرجة حرارة ومدى مختلف من الـ pH لتحديد أفضل ظروف نمو لها. وتم إختيار أفضل العزلات وتعريفها تعريفا كاملا بتحديد نتابعات القواعد الوراثية لجين 16s rRNA الى جانب الخصائص المورفولوجية والفسولوجية بإستخدام API kits مع تعديل البيئة لتناسب نمو هذه البكتيريا بإضافة 25% ملح الى البيئة المستخدمة.

وأُسفرت هذه الدراسة إلى النتائج التالية:

- تم الحصول على 33 عزلة محبة للملوحة منتجة للبروتياز ووجد أنها تستطيع أن تنمو حتى تركيز ملح 30% NaCl ، وأشارت نتائج تحديد النتابعات الوراثية لجين 16s rRNA الى أن العزلة HP25 كنوع جديد ينتمى إلى جنس *Halobacterium* بنسبة تشابه 97% وسميت كـ *Halobacterium* sp. وسجلت فى بنك الجينات تحت رقم Genbank database under accession number: KJ011554.

النقطة البحثية الثانية:

وفيهما تم تنقية إنزيم البروتياز المحب للملوحة ذات الخصائص الغير عادية من هذه العزلة الواعدة ، وقبل إنتاج و تنقية الإنزيم تم دراسة أفضل الظروف لنمو الميكروب وإنتاج الإنزيم ، ثم تنميتها فى مخمر سعة ٢ لتر مع إستخدام بيئة متخصصة مدعمة بالكازين كمحفز لإنتاج البروتياز والتحضين تحت أفضل ظروف نمو وإنتاج الإنزيم. ثم حصاد الراشح بالطرد المركزي وإجراء تركيزة بجهاز أميكون Amicon ثم بالإثانول البارد ثم إجراء تنقية الإنزيم بواسطة (Superdex 200HR) Gel filtration. تلى ذلك دراسة الخصائص المختلفة لإنزيم البروتياز الغير عادى من حيث تحديد أفضل تركيز ملحي يعمل فيه الإنزيم وكذلك



جامعة الفيوم
كلية الزراعة

قسم الميكروبيولوجيا الزراعية

تحديد أفضل pH وأفضل درجة حرارة وتحديد الـ Km value و أقصى سرعة للتفاعل Vmax.

وأُسفرت نتائج هذه الدراسة الى ما يلي:

- أن أفضل ظروف لنمو العزلة المختارة (*Halobacterium sp.*) وإنتاج البروتينيز منها كان عند 25% NaCl و pH 7.2 بعد فترة تخمير ٤ أيام على درجة حرارة 40°C .

وبدراسة خصائص هذا الإنزيم تم الحصول على النتائج الآتية:

- ان الإنزيم النقى اظهر وزن جزيئي 21 KD ، واطهر نشاط نوعي Specific activity حوالى 6350 U/ mg ، كما أظهر نشاط في مدى واسع من التركيز الملحي ما بين 5-25% بنشاط أمثل عند 17% ملح NaCl ، رقم الحموضة 6-11 pH بنشاط أمثل عند 8.0 pH ، وأظهر نشاط في مدى واسع من الحرارة ما بين 30-60°C بنشاط أمثل عند 60°C . هذا بالإضافة إلى أن قيمة الـ K_m كانت 523 µg/ ml وأن أقصى سرعة للتفاعل Vmax كانت عند 2500 mg/min/ml .

- وبدراسة العوامل المؤثرة على درجة ثبات الإنزيم كالمذيبات ومنظفات الغسيل المختلفة وكذلك المثبطات المختلفة تبين ان هذا البروتينيز أظهر درجة عالية من الثبات مع المذيبات كالإيثانول والميثانول والبروبانول والهكسان ، كما اظهر درجة ثبات عالية مع مساحيق الغسيل كالبرسيل والإيريل.

خلاصة هذه الدراسة: أن هذه الدراسة تعتبر من أولى الدراسات التي أجريت على بحيرة قارون والتي تم فيها فصل وتنقية إنزيم البروتينيز ذات الخصائص الغير عادية كإنزيم محب للملوحة والقلوية ومحب للحرارة وثباته العالي في المذيبات والمنظفات والذي تم إنتاجه من بكتيريا غير عادية في خصائصها، يمكن من إستخدامه في العديد من التطبيقات الهامة كتسوية الأسماك المملحة وبالتالي منع التسممات الناجمة عن الطرق التقليدية ، بالإضافة إلى إمكانية تطبيقه على نطاق واسع بإضافته إلى المنظفات ومساحيق الغسيل.