

تأثير بعض المحثات في زيادة انتاجية الانتروسين U36 المنتج من بكتريا

Enterococcus faecalis U36

المعزولة محليا من التهابات السبيل البولي

حسين خانقاه**

غازي منعم عزيز*

نهى جوزيف قندلا*

تاريخ قبول النشر 2010/ 3/ 1

الخلاصة

الانتروسين U36 (ENT U36) , هو بكتريوسين منتج من بكتريا *Enterococcus faecalis* U36 المعزولة محليا من عينات ادرار اخذت من مرضى يعانون من التهابات السبيل البولي ، ذي فعالية مثبتة لعدد من الانواع البكتيرية القريبة الصلة التي تعود للبكتريا المنتجة لحمض اللاكتيك Lactic acid bacteria والتي شملت *E. faecalis* S10 و *Lactococcus lactis* و *L. fermentum* ، بالاضافة الى فعاليته التثبيطية ضد بعض الممرضات البكتيرية والتي تضمنت الانواع الاتية *Listeria mono cytogenes* و *Staphylococcus aureus* و *Streptococcus spp.* و *Escherchia coli* والعصيات المكونة للسلبورات *Bacillus subtilis*.

حددت الظروف المثلى لانتاج الانتروسين من العزلة المحلية EFU36 باستخدام المزارع المغمورة اذ اظهرت النتائج ان وسط الانتاجية الامثل للانتروسين اشتمل على مصادر كربونية ومصادر نايتروجينية وبعض الاملاح ولقح الوسط بحجم نهائي 2% من لقاح بعدد خلايا حية 10×10^9 خلية / مليلتر و رقم هيدروجيني امثل 6 عند درجة حرارة مثلى (35 – 37) م بسرعة 120 دورة / دقيقة اذ بلغت الفعالية النوعية $10 \times 91 \times 10^3$ وحدة/ ملليغرام بروتين. ودرس تأثير عدد من المحفزات للانتاجية مثل Chloramphenicol و B12 و Vitamin و Folic Acid و Mitomycin-C في الوسط الامثل للانتاجية للعزلة المنتخبة وقد لوحظ ان استخدام 1.5% من المايتومايسين C- قد اعطى اعلى فعالية نوعية عندما بلغت 103×10^3 وحدة / ملليغرام بروتين عند اضافته بعد 3 ساعات من المدة المثلى للانتاج.

الكلمات المفتاحية: الانتروسين U36، *Enterococcus faecalis* U36

المقدمة:

للانسان والحيوان ، و كمادة حافظة في الصناعات الغذائية [3]. وتتحكم في عملية انتاج الانتروسين عدد من اليات البناء والتي تشمل المصدر الكربوني والنتروجيني والفوسفات والاملاح والمحفزات والمنشطات مثل السكريات و الفينامينات وحامض الفولك حيث تعد المحفزات كعوامل منظمة ثانوية تقوم بدور محفز في انتاج الانتروسين ولكن في احيان اخرى تؤدي الى كبح وتثبيط الانتاجية [4]. كما يحدد انتاج الانتروسين بعوامل بيئية مختلفة منها كيميائية واخرى فيزيائية. وتعد درجة الحرارة ، الرقم الهيدروجيني من العوامل المؤثرة في معظم الفعاليات الحيوية كالنمو والانتاجية بالاضافة الى عوامل اخرى ذات اهمية في انتاج البكتريوسين مثل حجم اللقاح والتهوية الجيدة وفترة الحضانة حيث تساهم بشكل اساسي في زيادة الانتاجية. [5] [6] . و درس تأثير بعض المحفزات او المحثات مثل الاشعة فوق البنفسجية والمايتومايسين- C في انتاج الانتروسين من بكتريا *E. faecalis* [7] . و

تتواجد بكتريا *E. faecalis* كنببت طبيعي في الجهاز المعدي المعوي للقناة الهضمية (Gastrointestinal Tract) فضلا عن وجودها في الجهاز التناسلي الانثوي وفي تجويف الفم ، وتعد من اكثر انواع جنس المكورات المعوية *Enterococcus* تواجدا وانتشارا كما ان نسبة انتاجها للانتروسين (البكتريوسين المنتج من هذا الجنس تحديدا) الاعلى مقارنة بباقي انواع المكورات المعوية سواء المعزولة من النبيت الطبيعي أو من مصادر سريرية [1]. وهي مركبات ذات طبيعة بروتينية تمتلك قابلية اعادة العديد من انواع البكتريا القريبة الصلة من الكائن المنتج او الحد من نموها [2]. يؤدي الانتروسين دوراً بيئياً ورئيسياً مهما في حياة الكائن المنتج بمعادلته التوازن المايكروبي بالامعاء فضلا عن استخدامه على الصعيد الطبي والعلاجي في علاج التهابات المعدة والامعاء (Gastroenteritis)

و Folic acid و Chloramphenicol و Mitomycin – Vitamin B12 والمادة المحثة C اضافة لاختبار درجات مختلفة من الرقم الهيدروجيني ودرجات الحرارة كما ودرس تأثير التغيير في حجم اللقاح وفترة الحضانه على انتاج الانتروسين [11][12].

* تحديد الوسط الزراعي الامثل للانتاجية

اختبرت كفاءة عدد من الاوساط الزراعية المختلفة في قابلية العزلة المنتخبة في انتاج الانتروسين، حيث نميت هذه العزلة في الاوساط الزراعية السائلة Man Regosa Sharp Broth (MRS) , Brain Heart Infusion , Tryptic Soy Broth (TSB), Broth(BHI) Tryptone Yeast , Tryptose Broth (TB) Glucose Yeast , Extract Broth (TYE) , Nutrient Broth (NB), Broth (GYB) , Cooked Meat Media (CMM) Casein , Thiogluconate Broth (THB) Glucose Broth (CGB).

واتبعت الطريقة الموصوفة وحسب ماجاء في [6] ثم قيست الفعالية لراشح الانتروسين الخام والتركيز للبروتين..

* تحديد نوع المصدر الكربوني وتركيزه الامثل

اختبرت كفاءة مصادر كربونية عدة شملت المالتوز والكلوكوز والكليسرول والسكروز واللاكتوز والفركتوز والنشا بتركيز 0.2 % حيث اضيفت هذه المصادر الى الوسط الانتاجي الامثل فضلا عن معاملة السيطرة الخالية من المصدر الكربوني ، وبعد انتخاب افضل المصادر الكربونية (الكلوكوز والكليسرول) ، ثم تحديد تراكيزهما المثلى بتدعيم الوسط الانتاجي بتراكيز مختلفة من احد المصدرين شملت (0 و 0.1 و 0.2 و 0.4 و 0.8 و 1.2 و 1.6 و 2 و 2.4 و 3) % قيست الفعالية لراشح الانتروسين الخام والتركيز للبروتين.

* تحديد المصدر النتروجيني الامثل وتركيزه

لاجل اختبار المصدر النتروجيني الملائم لانتاج الانتروسين، استخدمت مصادر نتروجينية عضوية متنوعة والتي تعد من مكونات الوسط الزراعي الانتاجي مرق نقيع القلب والدماغ وشملت على مستخلص الخميرة والبيتون والتربتون ومستخلص اللحم وبتراكيز مختلفة فضلا عن المصدر النتروجيني غير العضوي نترات البوتاسيوم.

وقد اختبر تأثير التراكيز المثلى لكل مصدر من المصادر النتروجينية السابقة في انتاج الانتروسين من العزلة المحلية وحسب الجدول الاتي:

نظرا للاهمية التطبيقية للانتروسين فقد جاء هذا البحث ليهدف الى تحديد الظروف المثلى لانتاج الانتروسين من العزلة المنتخبة والتي شملت مكونات الوسط الخاص وظروف تنميتها فضلا عن استخدام بعض المحثات لتحفيز الإنتاجية.

المواد وطرائق العمل:

العزلات البكتيرية وظروف التنمية

انتخبت العزلة المحلية U36 *Enterococcus faecalis* من مجموع 50 عزلة من بكتريا المكورات المعوية الاخرى [8] لكفائتها العالية وتأثيرها التثبيطي ضد عدد كبير من بكتريا الاختبار قيد الدراسة . حفظت هذه العزلة في 20°م في وسط مرق نقيع القلب والدماغ (Difco) مضافا له 20% كليسرول لحين استخدامها في التجارب اللاحقة. نميت جميع عزلات الاختبار البكتيرية التابعة لبكتريا حامض اللاكتيك *Enterococcus faecalis S10* و *Lactococcus lactis* و *Lactobacillus fermentum* في وسط Man Regosa Sharp Broth (Hi - media \ India) , اما العزلات *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 و *B.subtilis* و *Streptococcus sp.* و *Shigella sp.* فقد نميت في وسط مرق نقيع القلب والدماغ ، في حين كانت العزلة *L.monocytogenes* منمأة في وسط Trypticases Soya Broth (BBL) بمستخلص الخميرة بنسبة 0.6 % (TSBYE) وحضنت جميع العزلات في حرارة 37 م باستثناء الاخيرة في درجة حرارة 30 م.

* قياس فعالية الانتروسين

تم التحري عن انتاجية الانتروسين كيميا في الاوساط المستخدمة باستعمال طريقة التخافيف المتسلسلة (نصفية او عشرية) حسب ما جاء [9] .

تقدير تركيز البروتين

قدر تركيز البروتين باتباع الطريقة الموصوفة من قبل [10] والتي تعتمد على ارتباط صبغة Coomassi Brilliant Blue – G250 بالبروتين مما يسهم في ظهور اللون الازرق وزيادة الامتصاص.

تعيين الظروف المثلى لانتاج الانتروسين

اخضعت العزلة المنتخبة لاختبارات مختلفة لتحديد الظروف المثلى لانتاج الانتروسين. تضمنت هذه الاختبارات استخدام اوساط مختلفة، ثم اختيار احداها وهو الوسط الذي مكن العزلة من انتاج الانتروسين بكفاءة، اخضع هذا الوسط لتغييرات في مكوناته شملت التغيير في نوع وتركيز المصدر الكربوني والنتروجيني والفوسفوري كما واختبرت بعض المحفزات للانتاجية والتي شملت

لحق وسط الانتاج باضافة 2% من المزروع البكتيري بعدد 10^9 خلية/مليتر بعمر 24 ساعة وحضن بدرجة حرارة 37°C لمدة حضانة مختلفة شملت (0-48) ساعة ثم اختبرت فعالية الانتروسين وتركيز البروتين.

- تأثير بعض المركبات في انتاج الانتروسين

اختبر تأثير بعض المركبات في انتاج الانتروسين وشملت الكلورامفينكول وحامض الفولك وفيتامين B12 [13][14]، حيث اضيفت هذه المركبات الى الوسط الانتاجي المنتخب بعد التعقيم بالتراكيز الاتية (3 و 6 و 9 و 12 و 15) مايكروغرام/مليتر كلا على انفراد ثم اختبرت فعالية الانتروسين وتركيز البروتين.

اختبار تركيز الماييتومايسين - C المناسب لحث الانتروسين

اختبر تأثير المادة المحثة الماييتومايسين - C بتراكيز نهائية مقدارها (0.5 و 1 و 1.5 و 2) مايكروغرام /مليتر في الوسط الانتخابي الامثل اعلاه مع الاحتفاظ بمعاملة السيطرة بدون اضافة ماييتومايسين - C. بعد تحديد التركيز الذي اعطى افضل انتاجية ثم تعيين وقت الاضافة الامثل للماييتومايسين حيث اختبرت الفترات الزمنية الاتية (1 و 3 و 5 و 7 و 24) ساعة وبعد جمع الراشح لكل فترة زمنية قيست الفعالية للانتروسين المنتج وتركيز البروتين.

النتائج والمناقشة

اختبرت القابلية التثبيطية للعزلة المحلية U36 *Enterococcus faecalis* المعزولة محليا من عينة ادرار اخذت من مرضى يعانون من التهابات السبيل البولي على الاوساط الصلبة بطريقة الانتشار بالاكوار تجاه عزلات بكتريا الاختبار قيد الدراسة. وقد اظهرت النتائج ان الانتروسين المنتج من بكتريا U36 *Enterococcus faecalis* يمتلك فعالية تثبيطية ضد الممرضات البكتيرية والتي تضمنت *Staphylococcus aureus*، و *Listeria monocytogenes* و *Bacillus subtilis* و *E. coli* و *Streptococcus sp.* ، بالاضافة لامتلاك الفعالية المثبطة لعدد من الانواع البكتيرية القريبة الصلة وتلك التي تعود للبكتريا المنتجة لحمض اللاكتيك Lactic acid bacteria والتي شملت *Enterococcus faecalis* و *Lactococcus lactis* و *Lactobacillus fermentum* (جدول 1).

المعاملات	الوسط الزراعي مضاف له احدى المصادر التثبيطية	تركيز المصدر التثبيطي %
المعاملة الاولى	Modified BHIB M- BHIB+Tryptone M- BHIB+Meat extract M- BHIB+Yeast extract M- BHIB+Peptone BHIB+KNO3	- 0 و 1 و 1.5 و 2 و 2.5 0 و 0.35 و 0.7 و 1.5 و 2 و 2.5 0 و 0.2 و 0.4 و 0.6 و 1.2 و 1.5 و 2 و 2.5 0 و 0.5 و 1.2 و 1.5 و 2.5 0 و 0.5 و 0.75 و 1
المعاملة الثانية	Tryptone + M- BHIB +Yeast extract M- BHIB + Peptone +Meat extract +Yeast extract + Tryptone M- BHIB	1.5 و 0.6 1.5 و 0.35 و 0.6 و 1.5 -

تأثير تركيز الفسفور في انتاج الانتروسين

درس تأثير فوسفات الصوديوم احادية الهيدروجين في انتاج الانتروسين حيث حضر الوسط الانتاجي مضافا له تراكيز مختلفة من Na_2HPO_4 (0 و 0.1 و 0.2 و 0.25 و 0.5) % ثم اختبرت فعالية الانتروسين وتركيز البروتين.

تأثير تركيز كلوريد الصوديوم في انتاج الانتروسين

درس تأثير كلوريد الصوديوم في انتاج الانتروسين حيث حضر الوسط الانتاجي مضافا له تراكيز مختلفة من كلوريد الصوديوم (0 و 0.5 و 1 و 1.5 و 2 و 2.5) % ثم اختبرت فعالية الانتروسين وتركيز البروتين.

تحديد تركيز اللقاح الامثل للانتاج

استخدم الوسط الغذائي المكون من تربتون 1.5% و مستخلص الخميرة 0.6% و الكلوكرز 1.2% و الكليسرول 1.0% وكلوريد الصوديوم 1.0% و Na_2HPO_4 0.25% و سطا للانتاج في التجارب اللاحقة بناء على نتائج التجارب السابقة ثم حضر اللقاح من البكتريا الحية بتراكيز تراوحت بين ($10^9 - 10^{10}$) خلية /مليتر ولحق الوسط باضافة 1% من كل تركيز وحضن بدرجة حرارة 37°C لمدة 18 ساعة ثم قدرت الفعالية للمستخلص الخام للانتروسين وتركيز البروتين. ودرس تأثير حجم اللقاح في التركيز الامثل للخلايا على فعالية الانتروسين حيث انتخبت 1% و 2% و 4% و 8% من التركيز الامثل لعدد الخلايا 10^9 خلية /مليتر ثم اختبرت فعالية الانتروسين وتركيز البروتين.

تحديد الرقم الهيدروجيني الامثل

حضر الوسط الانتاجي الامثل بارقام هيدروجينية مختلفة شملت (3 و 4 و 5 و 6 و 7 و 8 و 9 و 10 و 11) كلا على انفراد لتحديد الرقم الهيدروجيني الامثل للانتاج الانتروسين ثم اختبرت فعالية الانتروسين وتركيز البروتين.

تحديد درجة الحرارة المثلى

حددت درجة الحرارة المثلى للانتاجية والتي شملت (25 و 30 و 35 و 37 و 40 و 42 و 45 و 48) ثم اختبرت فعالية الانتروسين وتركيز البروتين.

مدة الحضانة المثلى لانتاج الانتروسين

من رواشح الاوساط المستخدمة فعالية تجاه عزلات البكتريا السالبة لملون غرام *Shigella* *P. sp.* و *Acinetobacter sp.* و *aeruginosa*. أشار [3] الى أن وسط مرق نقع القلب والدماغ يعد من الأوساط الملائمة في إنتاج الانتروسين EJ97 من بكتريا J-97 *E. faecalis*.

المصدر الكربوني الأمثل .

أظهرت النتائج المبينة في شكل (1) ان الكليسرول والكلوكوز كانا المصدرين الملائمين فقد بلغت الفعالية النوعية للانتروسين المنتج من العزلة المحلية EFU36 تجاه بكتريا الاختبار *L.monocytogenes* حوالي 3.2×10^3 وحدة / مليغرام بروتين مقارنة بالمعاملة الخالية من المصدر الكربوني اذ بلغت الفعالية النوعية للانتروسين 1×10^3 وحدة/مليغرام بروتين. اما النشا فقد اتصف بقابليته الضعيفة في تحفيز العزلة EFU36 في إنتاج الانتروسين اذ بلغت الفعالية النوعية 8×10^2 وحدة/مليغرام. ويتضح من النتائج المستحصلة من هذه الدراسة أن تحفيز إنتاج الانتروسين يتحدد باحتواء الوسط الغذائي على المصدر الكربوني فضلا عن نوع هذا المصدر الكربوني وهذا ما يعكس انخفاض إنتاج الانتروسين من البكتريا عند تنميتها في وسط غذائي خالي من المصدر الكربوني.

تحديد التراكيز المثلى للكليسرول والكلوكوز

أضيف كل من الكلوكوز والكليسرول كأفضل مصدرين للكربون إلى الوسط الإنتاجي بتراكيز مختلفة لاجل تحديد التركيز الأمثل لهما في إنتاج الانتروسين (شكل 2) وظهر بان أعلى فعالية نوعية للانتروسين كانت 9.8×10^3 وحدة/مليغرام عند تركيز 1% من الكليسرول وانخفضت الفعالية النوعية للانتروسين عند اضافة تراكيز عالية من الكليسرول في الوسط الغذائي حتى وصلت 4.4×10^3 وحدة / مليغرام بروتين عند تركيز 3%. أما المعاملة الثانية فقد تم تثبيت تركيز الكليسرول في الوسط الغذائي لإنتاج الانتروسين ب 1% مع اضافة تراكيز مختلفة من الكلوكوز مما أدى إلى زيادة ملحوظة في الفعالية النوعية للانتروسين الناتج (شكل 2). حيث بلغت الفعالية النوعية أقصاها 33.4×10^3 وحدة/ مليغرام عند تركيز 1.2% كلوكوز. لذلك اعتمد المصدرين الكليسرول والكلوكوز بتركيز 1% و 1.2% على التوالي كمصادر كربونية ملائمة في تدعيم الوسط الغذائي في التجارب اللاحقة.

وقد ذكر [6] ان اضافة 4% من الكلوكوز الى الوسط الغذائي يحفز إنتاج الانترولايسين A من بكتريا *E. faecalis*. وقد أكدت الدراسات التي أجريت من قبل [17] و[18] ان الكليسرول يعد من المصادر الكربونية الجيدة إذ يحفز إنتاج الكوليسين من بكتريا *E. coli* عند اضافته للوسط الزراعي بتركيز 5%.

جدول(1): قابلية العزلة المحلية *E. faecalis* U36 المنتجة للانتروسين ضد عزلات بكتريا الاختبار بطريقة well diffusion method في وسط نقيع القلب والدماغ السائل

Micoorganism	Sensitivity ^b
<i>Enterococcus faecalis</i> S10	+++
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25923	++
<i>Lactobacillus fermentum</i>	+++
<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>	++
<i>Listeria monocytogenes</i>	+++
<i>Bacillus subtilis</i>	+
<i>S. aureus</i>	++
<i>Streptococcus sp.</i>	+
<i>Streptococcus pneumoniae</i>	++

^b +, sensitive to enterocins u36 (+10-15)mm, ++ (16-20)mm, and +++(21-25)mm reflect the degree of sensitivity); —, resistant to enterocins u36.

وتتفق هذه النتائج مع ما وجدته [15] عند إنتاج البكتيريوسين من *E. faecalis* IUTA4 الذي كان فعالا ضد *Lactobacillus sp.* و *L. monocytogenes*. لقد اشار [16] الى ان اغلب انواع البكتيريوسينات المعزولة من بكتريا حامض اللاكتيك والتي من ضمنها المكورات المعوية فعالة ضد بكتريا *L. monocytogenes*. فيما بين [5] ان الانتروسين RJ-11 المنتج من *E. faecalis* RJ-11 ذو فعالية واسعة الطيف ضد سلالات البكتريا الموجبة لملون غرام مثل *S. aureus* و *Bacillus* و *Lc. lactis* و *Enterococcus spp.*

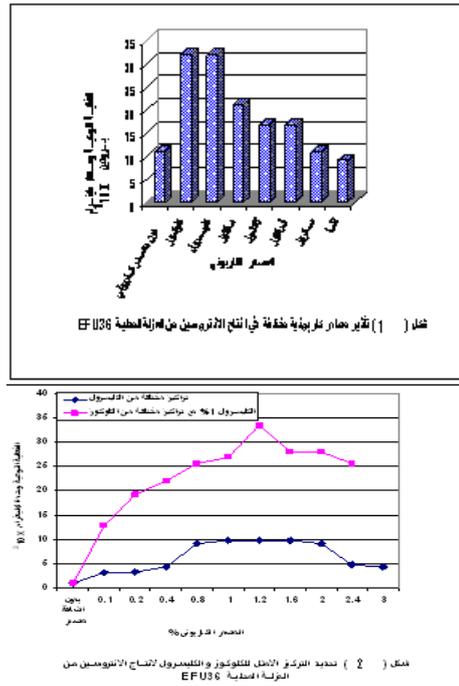
تحديد الظروف المثلى لإنتاج الانتروسين

اختبار الوسط الأمثل لإنتاج الانتروسين

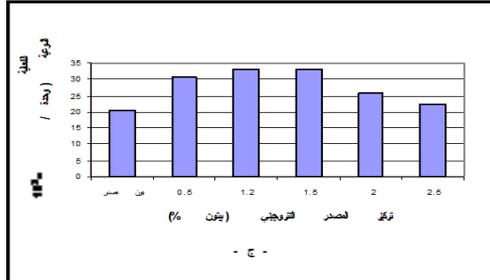
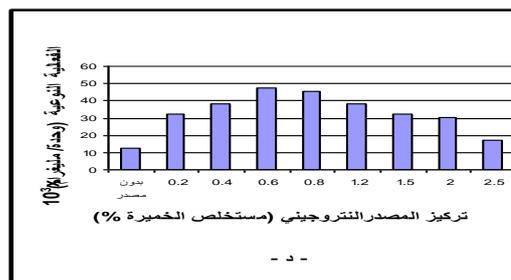
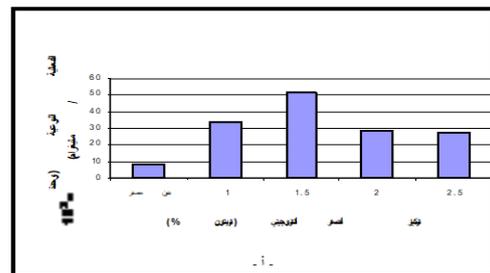
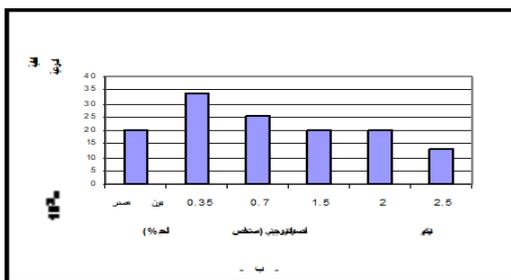
عد وسط مرق نقيع القلب والدماغ من افضل الاوساط الغذائية لكفاءته في إنتاج الانتروسين وتأثيره تجاه عزلات من بكتريا الاختبار هي *Lc. lactis* و *Lb. fermentum* و *S. aureus* و *S. pyogenes* و *E. coli* و *S. pneumoniae* و *E. faecalis* S23 و *L. monocytogenes* وبأقطار تثبيط تراوحت (21 و 21 و 20 و 15 و 14 و 15 و 20 و 24) مليمتر على التوالي. وتباينت قابلية الاوساط الأخرى في إنتاج الانتروسين فقد تفاوتت الفعالية التضادية للانتروسين تجاه بكتريا الاختبار اذ تأثرت 7 عزلات من بكتريا الاختبار براشح الوسط الزراعي Tryptic Soya Cooked و Thioglycolate الأخرى و Meat Medium و Tryptose و Casein Glucose و Tryptone Yeast Extract فعالية تثبيطية تجاه 4 عزلات فقط من بكتريا الاختبار , بينما تأثرت عزلتان فقط *L. monocytogenes* و *Lc. lactis* براشح وسط المرق المغذي (Nutrient Broth) ولم تظهر اي

الأصلي للمصدر في الوسط الزرع حيث كانت 34.3×10^3 وحدة/مليغرام بروتين، وتأثرت الانتاجية قليلا عند ازالته من الوسط الزرع بفعالية نوعية 19.7×10^3 وحدة/مليغرام (شكل 3- ب). ولم تتأثر إنتاجية الانتروسين كثيراً عند إضافة الببتون بالتركيز المحددة إلى الوسط الزرع مقارنة بالتركيز الأصلي لها بالوسط الزرع (شكل 3- ج) إذ بلغت أعلى فعالية نوعية 33×10^3 عند التركيز 1.2%، وانخفضت قليلا عند مقارنتها بالوسط الزرع الخالي من هذا المصدر حيث بلغت الفعالية النوعية له 20.5×10^3 وحدة/مليغرام.

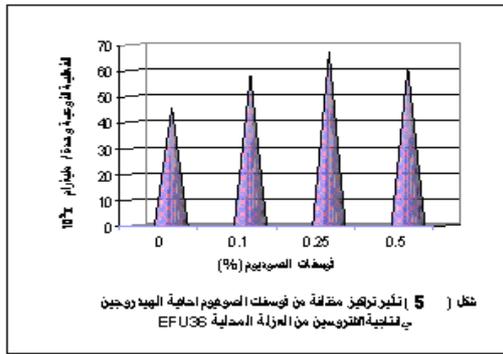
أما مستخلص الخميرة فقد كانت أعلى فعالية نوعيه 47.6×10^3 وحدة/مليغرام عند تركيز 0.6%. ومن جهة أخرى تناقصت هذه الفعالية كثيراً عند إزالة هذا المصدر من الوسط الزرع إذ بلغت 12.8×10^3 وحدة/مليغرام (شكل 3- د). ولم يؤثر إضافة المصدر النتروجيني اللاعضوي نترات البوتاسيوم إلى الوسط الزرع في إنتاج الانتروسين عندما بلغت الفعالية النوعية 34.1×10^3 بتركيز 0.5% المنخفضة قليلا عن الفعالية النوعية للانتروسين في الوسط الزرع الخالي من هذا المصدر عندما بلغت 34.9×10^3 وحدة لكل ملغرام بروتين (شكل 4). وفي ضوء هذه النتائج تم انتخاب افضل مصدرين للنتروجين كانا الاكفا في اظهار اعلى انتاجية للانتروسين، وشملت التريتون 1.5% ومستخلص الخميرة 0.6% ليشكلا احد مكونات الوسط الانتاجي. يؤدي هذا التباين في التراكيز للمواد المجهزة للوسط الزرع دوراً مهماً في انتاجية البكتريوسين من قبل الاحياء المجهرية [12].



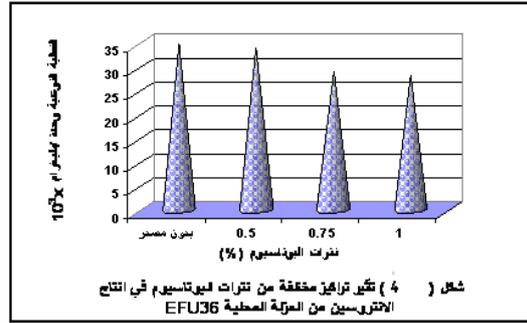
تعيين المصدر النتروجيني وتركيزه الامثل
أظهرت النتائج أن الوسط الزرع الحاوي على التريتون بتركيز 1.5% (شكل 3- أ) هو الأفضل إذ بلغت الفعالية النوعية 51.2×10^3 وحدة/مليغرام تجاه بكتريا *L.monocytogenes* مقارنة بالفعالية النوعية للوسط الزرع الحاوي على التركيز الأصلي لهذه المادة ضمن مكوناته والبالغة 33×10^3 في حين تأثرت الفعالية النوعية عند إزالة هذا المصدر إذ انخفضت إلى 8.8×10^3 وحدة/مليغرام. في حين تناقصت إنتاجية الانتروسين عند إضافة مستخلص اللحم إلى الوسط الزرع بتركيز 0.7% عندما بلغت الفعالية النوعية 25.6×10^3 عن الفعالية النوعية للتركيز



شكل (3) تأثير مصادر نتروجينية مختلفة في إنتاج الانتروسين من العزلة المحلية *E. faecalis* U36



شكل (5) تأثير تراكيز فسفات الصوديوم احادية الهيدروجين من عزلة الفيتوسين من العزلة المحلية EFU36

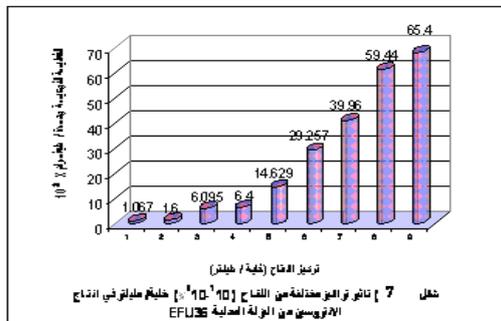


شكل (4) تأثير تراكيز فسفات الصوديوم من تترات الهيدروجين في إنتاج الفيتوسين من العزلة المحلية EFU36

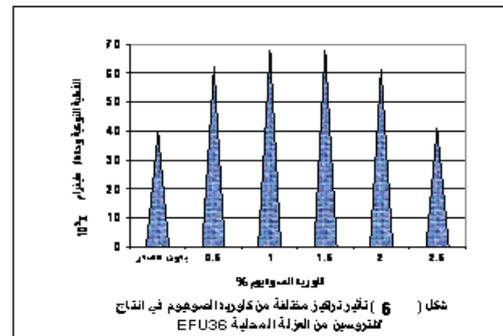
تعيين اللقاح الأمثل لإنتاج الانتروسين

لوحظ زيادة تدريجية في إنتاج الانتروسين مع زيادة اعداد خلايا في كمية اللقاح المضاف الى الوسط الزراعي حيث بلغت اعلى انتاجية عند اضافة 1 X 10⁹ خلية / مليلتر اذ بلغت الفعالية النوعية للانتروسين 310x65.4 وحدة / مليغرام (شكل - 7).

كما بينت النتائج ان تلقيح الوسط الغذائي باعداد قليلة من الخلايا (10¹⁰ - 10⁴) خلية / مليلتر قد تكون غير كافية للإنتاج العالي للانتروسين ، في حين ان زيادة تركيز اللقاح ضمن الحدود المثلى يجعل الخلايا في حالة تنافس فتبدأ بإنتاج الانتروسين لأدامة حياة البكتريا من التغيرات المزرعية . ولتحديد حجم اللقاح ضمن التركيز الأمثل لعدد الخلايا والبالغ 10⁹ خلية / مليلتر، لوحظ ان حجم اللقاح 2% بعدد خلايا 10⁹ خلية / مليلتر كان الأمثل للحصول على أعلى فعالية نوعية للانتروسين المنسج اذ بلغ 310x74.5 وحدة/مليغرام، ألا إنها أخذت بالانخفاض مع زيادة حجم اللقاح عن ذلك وكانت الفعالية النوعية للانتروسين 310x 51.2 وحدة / ملغرام بروتين عند حجم لقاح 8% (شكل - 8)



شكل (7) تأثير تراكيز مختلفة من اللقاح (10¹⁰ - 10⁴) خلية مليلتر في إنتاج الفيتوسين من العزلة المحلية EFU36



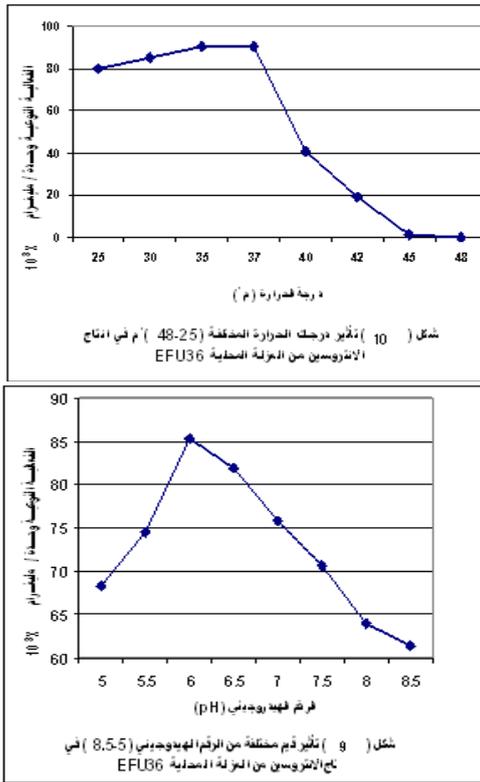
شكل (6) تأثير تراكيز مختلفة من فوسفات الصوديوم احادية الهيدروجين في إنتاج الفيتوسين من العزلة المحلية EFU36

تأثير فوسفات الصوديوم في إنتاج الانتروسين

اختبرت تراكيز مختلفة من فوسفات الصوديوم احادي الهيدروجين (0-0.5%) لمعرفة التركيز الأمثل لإنتاج الانتروسين، وتشير النتائج المبينة في شكل (5) ان تركيز 0.25% من فوسفات الصوديوم كان الأمثل للحصول على أعلى انتاجية من الانتروسين اذ بلغت الفعالية النوعية 310x67.1 وحدة/مليغرام مقارنة بالمعاملة الخالية من فوسفات الصوديوم اذ كانت الفعالية النوعية حوالي 310x45.5 وحدة /مليغرام.

تأثير كلوريد الصوديوم في إنتاج الانتروسين

اختبرت تراكيز مختلفة من كلوريد الصوديوم NaCl لتحديد التركيز الأمثل في إنتاج الانتروسين من العزلة المحلية EFU36. تبين النتائج الموضحة في شكل (6) حاجة العزلة الى كلوريد الصوديوم في إنتاج الانتروسين من ملاحظة حدوث زيادة تدريجية في إنتاج الانتروسين عند زيادة تركيز كلوريد الصوديوم اذ بلغت الفعالية النوعية حوالي 310x68.3 وحدة /مليغرام عند التركيزين 1 و 1.5% بعدها انخفضت لتصل الى حوالي 310x41 وحدة / مليغرام عند تركيز 2.5% بينما كانت الفعالية النوعية للانتروسين 310x 39.4 وحدة/مليغرام في الوسط الغذائي الخالي من كلوريد الصوديوم.

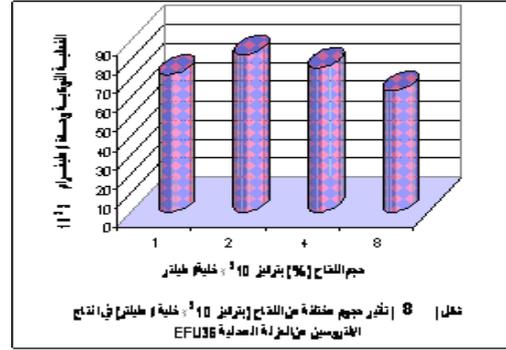


تحديد مدة الحضانة المثلى لانتاج الانتروسين

تم متابعة تطور إنتاج الانتروسين من العزلة المنتخبة في مدد زمنية مختلفة وقد بدأ إنتاج الانتروسين بعد 6 ساعات من تلقیح الوسط الغذائي بفعالية نوعية بلغت 640 وحدة/ ملليغرام بروتين ووصلت أقصاها بعد 12 ساعة من الحضن بفعالية نوعية 91.3×10^3 وحدة / ملليغرام بروتين ، واستمرت الفعالية بالثبات حتى 32 ساعة بعدها بدأت بالانخفاض التدريجي فيما كان إنتاج الانتروسين CC4231 من بكتريا *E. faecalis* في وسط حليب فول الصويا يتناسب طرديا مع النمو اذ بدأ الإنتاج بعد ساعتين من الحضن ليصل اقصاه ما بين 18 – 24 ساعة [19].

تأثير بعض المركبات على إنتاج الانتروسين

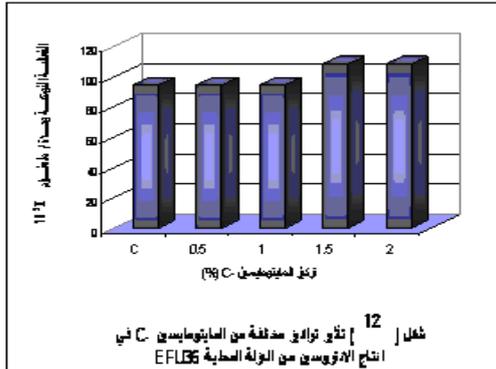
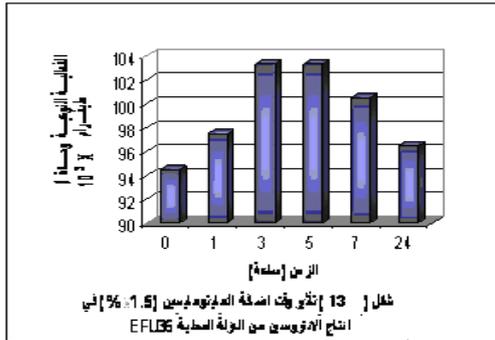
لتحديد تأثير بعض المحفزات على إنتاج الانتروسين من العزلة المحلية EFU 36 تم اضافة كل من الكلورمفنكول وحامض الفوليك وفيتامين B12 كلا على حدة بتركيز مختلفة إلى الوسط الإنتاجي للانتروسين، لم تظهر اي من المركبات قيد الدراسة زيادة ملحوظة في الفعالية النوعية للانتروسين وكما مبين في شكل (11) عند مقارنتها بالوسط الزرع الخالي من هذه المركبات والذي بلغ 91×10^3 وحدة / ملليغرام.



تحديد الرقم الهيدروجيني الامثل لانتاج الانتروسين اظهرت النتائج ان اقصى فعالية نوعية للانتروسين كانت عند الرقم الهيدروجيني 6 ومقدارها 85.3×10^3 وحدة / ملليغرام بروتين مع انخفاض ملحوظ في قيم الفعالية النوعية عند الارقام الهيدروجينية الاقل والاعلى من 6 حيث نجد انخفاضا للفعالية النوعية عند الرقم الهيدروجيني 5 عندما وصل الى 68.7×10^3 وحدة / ملليغرام بروتين، اما الفعالية النوعية فقد بلغت 61.4×10^3 وحدة / ملليغرام عند الرقم الهيدروجيني 8.5 (شكل 9) . تتفق هذه النتيجة مع ما توصل اليه الباحثون عند دراستهم تأثير الرقم الهيدروجيني في انتاج البكتريوسين ووجدوا ان افضل انتاجية للبكتريوسين المنتج من بكتريا *E. faecalis* كانت عند الرقم الهيدروجيني 6 [5][6]

تحديد درجة الحرارة المثلى لانتاج الانتروسين

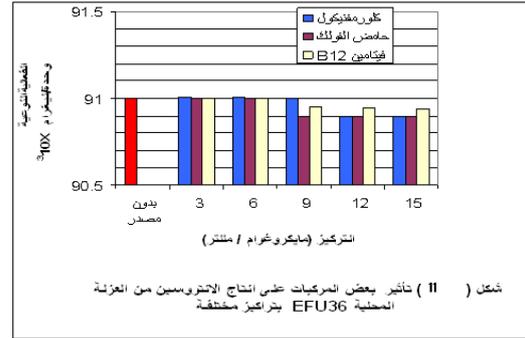
درس تأثير مدى من درجات الحرارة تراوح بين (25 – 48) م في إنتاج الانتروسين من العزلة المحلية EFU36، وبينت النتائج وجود زيادة في الفعالية النوعية عند درجة حرارة (35 و 37) م اذ بلغت 90.4×10^3 وحدة/ملليغرام على التوالي بعدها انخفضت انخفاضاً واضحاً مع ارتفاع درجة الحرارة حتى وصلت الفعالية النوعية 41×10^3 و 19.1×10^3 وحدة / ملليغرام بروتين عند درجتى حرارة 42° م و 45° م على التوالي مع فقدان الفعالية النوعية عند درجة حرارة 48° م (شكل - 10)، مما يشير الى حساسية العزلة المحلية EFU36 للدرجات الحرارية وعلاقة ذلك بانتاج الانتروسين في الوسط . ووجد [6] ان اعلى فعالية نوعية للانتروسين A كانت 5120 وحدة / ملليغرام عند درجة حرارة 35° م في حين ذكرت دراسة اخرى ان درجة الحرارة المثلى لانتاج الانتروسين من بكتريا *E. faecalis* كانت 30° م [5].



C : الوسط الانتاجي الامثل (معاملة سيطرة)

المصادر :

- 1-Kau, A.L.; Martin, S.M.; Lyon, W.; Hayes, E.; Caparon, M.G. and Hultgren, S.J. 2005. *Enterococcus faecalis* tropica for the kidney in the urinary tract of C57BL/6J Mice. *Infect . Immun.* 73(4):2461–2488.
- 2-Luders, T. ; Birkemo,G.A. ; Finland, G. ; Nissen- Meyer, J. and Nes, I.F.2003 . Strong synergy between eukaryotic antimicrobial peptide and bacteriocins from lactic acid bacteria . *Appl . Environ. Microbiol.* 69(3) : 1797–1799.
- 3-Sanchez – Hidalgo, M.S. ; Maqueda; M. ; Gluvez, A. ; Abriouel, H. ; Valdivia, E. and Martinez – Bueno, M.2003. The gene Coding for Enterocin EJ97 production by *Enterococcus faecalis* EJ97 are located on a conjugative plasmid. *Appl. Environ. Microbiol.* 69(3): 1633 – 1641.
- 4-Ogunbanwo, S.T. ; Sanni, A.I. and Onilude, A.A.2003. Influence of



تأثير المايكروبيسين – C على استحداث الانتاج الانتوسين

اظهرت النتائج الموضحة في شكل (12) عدم تاثر الانتاجية عند معاملة العزلة بتركيزي 0.5 % و 1% من المايكروبيسين –C في حين ارتفعت الفعالية النوعية لتصل الى 103.4×10^3 وحدة / مليغرام بروتين عند معاملة العزلة بالتركيزين 1.5 % و 2 % من المايكروبيسين مقارنة بالفعالية النوعية للانتوسين المنتج في الوسط الانتاجي الامثل والبالغة 91×10^3 وحدة /

حددت المدة الزمنية المثلى للمعاملة بالمايكروبيسين –C . اذ اظهرت النتائج والموضحة في شكل (13) ان المعاملة بالمايكروبيسين لمدة 3 و 5 ساعة كانت هي الامثل في اعطاء اعلى فعالية نوعية اذ بلغت 103×10^3 وحدة/ مليغرام . لذا عدت المعاملة بالمايكروبيسين –C بتركيز 1.5 % ولمدة 3 ساعات هي الامثل في استحداث انتاجية الانتوسين . ويعزا استخدام المايكروبيسين –C كمادة حاثة لقدرته على الاستحداث بالتركيز الواطئة وزيادة انتاجية البكتريوسين وهو من المواد الشائعة الاستخدام في هذا المجال [20] . وبينت نتائج الظروف المثلى لانتاج الانتوسين باستخدام المزارع المغمورة أن الوسط الإنتاجي الأمثل والمحضّر في هذه الدراسة ذي كفاءة عالية في زيادة الانتاجية للانتوسين من العزلة المنتخبة والمكون من الكلوكوز 1% والكليسرول 1.2% كمصادر كربونية و 1.5 % و 0.6% من التريبتون ومستخلص الخميرة على التوالي كمصادر نيتروجينية و 1% كلوريد الصوديوم و 0.25% فوسفات الصوديوم احادية الهيدروجين وبعد تثبيت باقي الظروف المثلى للانتاج من درجة الحرارة (37) م والرقم الهيدروجيني الامثل (6) وتركيز اللقاح (10^9 خلية / مليلتر) وبحجم 2% ومدة التخمير (12 ساعة) مع امكانية زيادة انتاجية الانتوسين بالظروف المثلى باستخدام المادة الحاثية المايكروبيسين بتركيز 1.5% وبمدة تعرض 3 ساعات حيث بلغت اعلى فعالية نوعية 103×10^3 وحدة / مليغرام بروتين.

- principle of protein – dye binding. Anal. Biochem. 72: 248–254.
- 11-Nilsen, T.** ; Ingolf, F. and Holo, H. 1998 . An exptred inducer peptide regulates bacteriocin production in *Enterococcus faecium* CTC492 . J. Bacteriol. 180(7) : 1848–1854.
- 12-Ogunbanwo, S.T.** ; Sanni, A. I. and Onilude, A. A. 2003 . Characterization of bacteriocin produced by *Lactobacillus plantarum* F1 and *Lactobacillus brevis* OG1. African Journal of Biotechnology. 2(8) : 219–227.
- 13-Al-Shibib, A.S.** and Kandela, S.A. 1991 . Production of proteocin by local *Proteus mirabilis* . Acta . Ciencia Indica , XVII : 1–10 .
- 14-Pugsley, A.P.** 1983. Auto induced synthesis of colicin E2. Mol. Gen. Genet. 190 : 379–383.
- 15-Salzano, G.** ; Villain, F. ; Pepe, O. ; Sorrentino, E. ; Moschelti, G. and of Coppola, S. 1992. Conjugal transfer of plasmid–borne bacteriocin production in *Enterococcus faecalis* 226 NWC. FEMS. Microbiol. 99 : 1– 6.
- 16-Nes, I.F.** and Holo, H. 2000. Class II antimicrobial peptides from lactic acid bacteria. Biopolymers. 55(1): 50-61.
- 17-Tishvarian, J.A.M.** 1996. Optimization, partial purification and characterization of colicin produced by local *Escherishia coli* isolated from urinary tract infection. M.S.C. thesis/collage of Medicine/ Al–Mustansiriya University
- 18-Al-Dulami, H.H.O.** 1999. Effect of crude colicin extracted from *Escherichia coli* on immune cells. M.Sc Thesis, Collage of Science. Al–Mustensiriya University.
- 19-Laukova, A.** and Czikkova, S. 1999. The use of enterocin CCM 4231 in soy milk to control the growth of *Listeria monocytogenes* cultural condition on the production of bacteriocin by *Lactobacillus brevis* OG1. African Journal of Biotechnology. 2(7):179–184.
- 5-Yamamoto, Y.** ; Togawa, Y. ; Shimosaka, M and Okazaki, M. 2003. Purification and characterization of a novel bacteriocin produced by *Enterococcus faecalis* strain RS-11. Appl. Environ. Microbiol. 69(10) : 5746–5753.
- 6-Nilsen, T.** ; Nes, I.F. and Holo, H. 2003. Enterolysin A, a cell wall–degrading bacteriocin from *Enterococcus faecalis* LMG 2333. Appl. Environ. Microbiol. 69(5) : 2975–2984.
- 7-Lara, I .** ; Martinez–Bueno, M. ; Galvez, A. ; Maqueda, M. and Valdivia, E. 1990. Introduction of inhibition agent produced by *Enterococcus faecalis* . Folia .Microbiol .35(2) : 124–9.
- 8-Kandala, N.J.** 2006. Production, Purification and Charactertzation of Enterocin from *Enterococcus faecalis* that Isolated Locally from Different Clinical Sources .Ph.D thesis ,college of science .Al-Mustansiriya University.
- 9-Balla, E.** ; Dicks, L.T. ; Toit, M.D. ; Van–Dermewe, M.J. and Holzapfel, W. H. 2000. Characterization and cloning of the gene encoding enterocin 1017A and enterocin 1017B, two antimicrobial peptides produced by *Enterococcus faecalis* BFE 1071. Appl. Environ. Microbiol. 66(4): 1298-1304.
- 10-Bradford, M.** 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein using the

against the sister chromatid exchanges produced by mitomycin- C in vitro. J . Med. Sci. Res. 23 : 835–836.

and *Staphylococcus aureus*. J. Appl. Microbiology. 87 : 182–186.

20-Diaz-Barriga, S. ; Madrigal-Bugaidar E. and Vaquez, S. 1995. Inhibitory effects of vitamin E

The Effect of some inducer agents in increase the production of Enterocin U36 produced by *Enterococcus faecalis* U36 that isolated from Urinary Tract Infection

*Nuha J. Kandela**

*Ghazi M. Aziz**

*Hausain Khanika **

* Collage of Science / Biotechnology Dep /Baghdad University The chief of Baghdad- Iraq Kurkuk University

ABSTRACT

Enterocin U36 (ENT U36), is a bacteriocin produced by *Enterococcus faecalis* U36 , strain isolated from urine samples have collected from patients suffering from urinary tract infections . The Bacteriocin is an antimicrobial proteins or peptides that inhibit growth of bacteria closely related to the producing organism. The results has been shown that ENT U36 active against *Enterococcus faecalis* S10 *Lactococcus lactis* ,*Lactobacillus fermentum* and few other gram positive pathogens bacteria including *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* ,*Bacillus subtilis* and *Streptococcus spp.* The optimum conditions for enterocin production from selective local isolates EFU36 were determined by using the cultural submerged and the results showed that the optimum media for production of enterocin contained carbon sources , nitrogen source and some mineral salts with an inoculum size of 2% which contains 1×10^9 cell/ml. at an optimum pH 6 in optimum degree(35-37) in shaker incubator 120 cycle/min reached to the specific activity of 91×10^3 unit/mg. The effect of some inducers of production like chloramphenicol, folic acid, vitamin B12 and mitomycin-c was studied. The results showed that 1.5% of mitomycin gave specific activity of about 103×10^3 unit/mg when added to the optimum media after 3 hours from optimum production period.