

دراسة إمكانية إنتاج إنزيم السيليليز من الفطر *Aspergillus niger* على مسحوق سعف النخيل

جمال عبد الخالق عبد الرحيم
حازم محسن علي
مركز أبحاث النخيل، جامعة البصرة، العراق

الخلاصة

أجريت هذه الدراسة بهدف إنتاج إنزيم السيليليز من الفطر *Aspergillus niger* في وسط غذائي تحت ظروف مختلفة. إذ أظهرت النتائج أن أفضل درجة حموضة للوسط الغذائي (pH) في إنتاج الإنزيم كانت ٥.٠، حيث أعطت فعالية مقدارها ١٠٠ Unit/ml. وكانت درجة الحرارة المثلى للحضانة في إنتاج الإنزيم هي ٣٠ °م، إذ أعطت أعلى فعالية مقدارها ١٠٠ Unit/ml. وكانت فترة الحضانة لمدة ١٠ أيام هي أفضل فترة حضانة لإنتاج الإنزيم، إذ أعطت فعالية مقدارها ١٠٠ Unit/ml. وبينت نتائج استبدال مادة (Carboxy methyl cellulos) CMC بمسحوق النخيل في الوسط الغذائي أن أفضل نسبة كانت ١٠%، إذ أعطت أعلى فعالية للإنزيم بلغت ١٠٠ Unit/ml.

المقدمة

إنزيم السيليليز هو احد إنزيمات التحلل المائي و يعمل على تحلل السيليلوز إلى وحدات سكر الكلوكوز من خلال كسر الاصرة 1,4 Beta ويعد هذا الانزيم من إنزيمات النضج في الكثير من الفواكه والخضر مثل تمار التمر (عبد الواحد و عبد الله).

يعد السيليلوز المكون الاساسي لجدران الخلية النباتية و هو عبارة عن سكر معقد مكون من جزيئات من الكلوكوز المرتبطة باصرة 1,4Beta. إذ يعتبر السيليلوز مصدرا لعنصر الكربون للكثير من الاحياء المجهرية مثل البكتريا والفطريات (عبد النور وآخرون).

يتحلل السيليلوز مائيا بلوحة Complete hydrolysis منتجاً وحدات من سكر الكلوكوز. وإذا تعرض إلى تحلل مائي جزئي ينتج عنه سكر ثنائي السليبايوز Celbios (دلاي والحكيم).

تصيب الفطريات النباتات بشكل واسع من خلال إفراز مجموعة من الانزيمات و منها انزيم السيليليز حيث يقوم بتحليل مادة السيليلوز المكونه لجدار الخلية ويتسبب في تلف الانسجة النباتية. ويمكن الاستفادة من هذه الحالة لانتاج انزيم السيليليز بتنمية الفطريات على المخلفات الحيوانية والنباتية. وبعد استخلاص الانزيم وتنقيته يمكن الاستفادة منه في مجال التخمرات الصناعية و الصناعات الغذائية. (Maheshwari 2005).

و استخدمت الفطريات في انتاج انزيم السيليليز من المخلفات النباتية مثل مخلفات الرز وزهرة الشمس ومسحوق نوى التمر. حيث استخدم (Ghazi, et.al 2002) الفطر *Aspergillus niger* لإنتاج انزيم السيليليز بعد تنميته على بينا سائله تحتوي على مخلفات الرز وزهرة الشمس كمصدر للكربون. اما نعيمه وال منهل () فقد استخدموا مسحوق نوى التمر كمصدر للكربون في إنتاج الانزيم.

ونتيجة لاختلاف مصادر إنتاج السيليليز لذا هدفت هذه الدراسة استخدام سعف النخيل كمصدر لإنتاج إنزيم السيليليز.

المواد وطرائق العمل

الكشف على انتاج انزيم السيليليز

حضر الوسط الغذائي حسب الطريقة التي ذكرها Mandel et. al. (1975) و ذلك بإدابة $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ 1.4 mg و $\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ 1.4 mg و $\text{MnSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ 1.6 mg و Urea 3 gm و $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ 1.4 mg و KH_2PO_4 2 mg و CaCl_2 0.3 mg و MgSO_4 2 mg و CoCl_2 2 mg و CMC 8mg و Tween-20 2ml و Pepton 0.8 mg في لتر و اضيف الاكار في ١٠٠ دار ١٠ غم/لتر. وبعد تعقيم الوسط الغذائي نمي الفطر *A. niger* وذلك بنقل قرص من

مستعمرة الفطر إلى الوسط وحضنت الاطباق بالحاضنة على درجة حرارة $25 \pm 1^\circ \text{C}$ لمدة 24 ساعة.

وللكشف على قدرة الفطر على إفراز انزيم السيليليز اضيف الكاشف اليود حامض الهيدروكلوريك وبحسب الطريقة التي ذكرها الحبيب (1985) على مستعمرة الفطر وذلك بظهور هالة صفراء حول مستعمرة الفطر بعد مرور 5 دقائق من إضافة الكاشف.

2. دراسة تأثير الوسط الغذائي السائل في فعالية الانزيم

حضر الوسط الغذائي كما في الفقرة 1 بدون إضافة الاكارا واضيف في دوارق زجاجية حجم 100 مل. وبعد تعقيم الوسط الغذائي نقل قرص مستعمرة الفطر *A. niger* إلى الدوارق الزجاجية وحضنت على درجة حرارة $25 \pm 1^\circ \text{C}$ ، وقدرت فعالية الانزيم حسب الطريقة المذكورة من قبل (Takao et.al 1985).

2.1 دراسة تأثير الرقم الهيدروجيني (pH) في فعالية الانزيم

نمي الفطر *A. niger* على الوسط الغذائي السائل المحضر والمعقم وبعد تعديل الـ pH إلى 4.0، 5.0، 6.0، 7.0، 8.0، 9.0، 10.0، 11.0، 12.0، 13.0، 14.0، وقدرت فعالية الانزيم بعد 24 ساعة من الحضانة.

2.2 دراسة تأثير درجة الحرارة على فعالية الانزيم

نمي الفطر *A. niger* على الوسط الغذائي السائل المحضر والمعقم والمحضن على درجات حرارية 4، 5، 6، 7، 8، 9، 10، 11، 12، 13، 14، 15، 16، 17، 18، 19، 20، 21، 22، 23، 24، 25، 26، 27، 28، 29، 30، 31، 32، 33، 34، 35، 36، 37، 38، 39، 40، وقدرت فعالية الانزيم بعد 24 ساعة من الحضانة.

2.3 دراسة تأثير فترة الحضانة على فعالية الانزيم

حضر الوسط الغذائي السائل في الدوارق الزجاجية ونمي الفطر *A. niger* على درجة حرارة $25 \pm 1^\circ \text{C}$ إلى فترات حضانة لمدة 1، 2، 3، 4، 5، 6، 7، 8، 9، 10، 12، 14، 16، 18، 20، 24، 28، 32، 36، 40، وقدرت فعالية الانزيم.

2.4 دراسة تأثير استخدام مسحوق الخوص

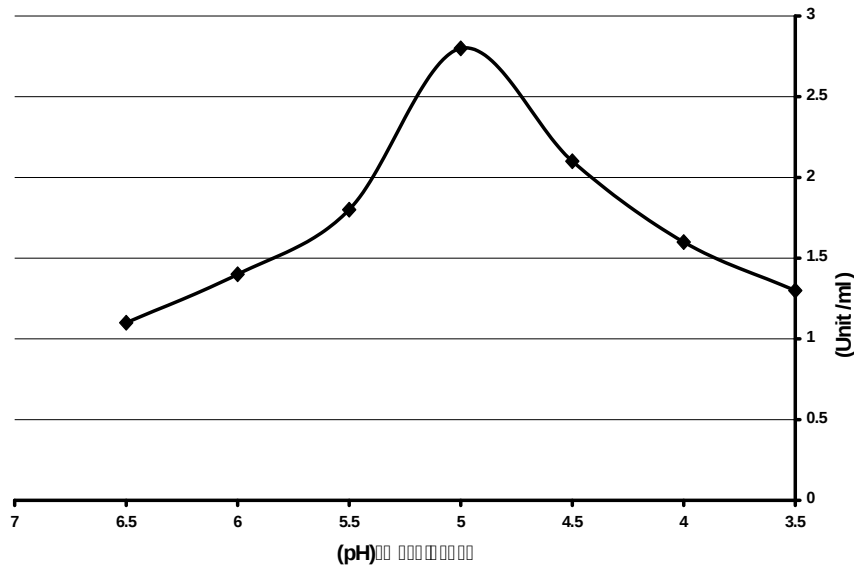
تم تقطيع السعفة واستخلاص الخوص وغسلت بالماء الجاري لإزالة الاتربة وجففت على درجة حرارة الغرفة لمدة 24 ساعة، ثم طحنت بالمطحنة الكهربائية.

حضر الوسط الغذائي السائل في الدوارق الزجاجية بعد استبدال مادة الـ CMC بمسحوق الخوص بنسبة 1، 2، 3، 4، 5، 6، 7، 8، 9، 10، 12، 14، 16، 18، 20، 24، 28، 32، 36، 40، ونمي الفطر *A. niger* على درجة حرارة $25 \pm 1^\circ \text{C}$ ، وقدرت فعالية الانزيم.

3. النتائج والمناقشة

اظهرت النتائج بعد إضافة كاشف اليود حامض الهيدروكلوريك على مستعمرة الفطر *A. niger* وجود هالة صفراء بقطر 1 سم حول المستعمرة تدل على قدرة الفطر على إفراز انزيم السيليليز.

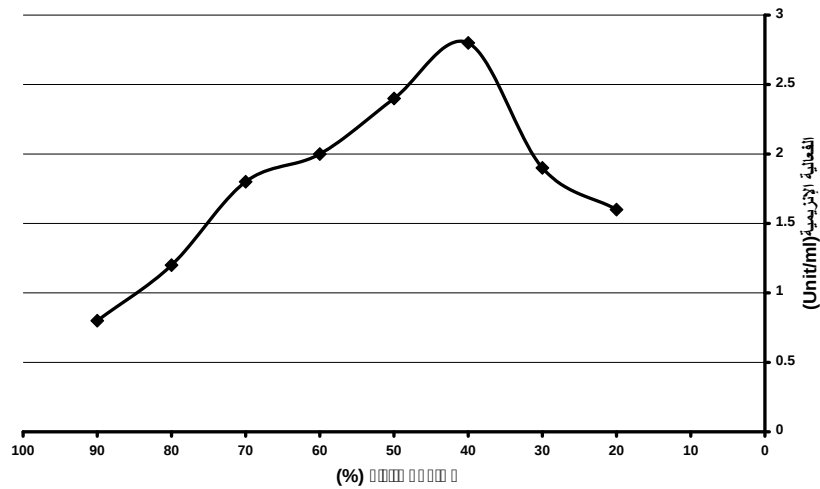
وعند دراسته تأثير pH للوسط الغذائي ظهر أن pH الأمثل لإنتاج الأنزيم من قبل الفطر *A. niger* كان (5.0) حيث أعطى أعلى فعالية للأنزيم ومقدارها 2.8 Unit/ml. وهذا ما أكدته نعيمة وال منهل (2000) حيث بينا أن pH المثالي لإنتاج الأنزيم من الفطر نفسه كان (5.0) [وأكدته أيضا (Al-Ani and Sultan 1989) أن pH المثالي لإنتاج نفس الأنزيم من الفطر *Trichoderma reesie* كان (5.0)]



البيانات: الرقم القياسي: الرقم القياسي

و أظهرت نتائج تأثير درجة حرارة الحضانة على فعالية الأنزيم أن الحرارة المثلى لإنتاج الأنزيم من قبل الفطر *A. niger* كان بحدود 30 °م حيث أعطت أعلى فعالية للأنزيم ومقدارها 2.8 Unit/ml. وهذا ما أكدته نعيمة وال منهل (2000) حيث أكدوا أن الحرارة المثلى لإنتاج الأنزيم كانت بحدود 30 °م.

وبينت نتائج دراسة استخدام مسحوق الخوص في إنتاج إنزيم السيليليز كبديل لمادة CMC و إن أفضل معاملة كانت نسبة الاستبدال فيها هي 40% إذ كانت فعالية الإنزيم 2.8 Unit/ml. حين أعطت فعالية الإنزيم عند نسبة الاستبدال 20% أقل فعالية ومقدارها 1.5 Unit/ml. و ذكر نعيمة وال منهل (2000) أن استخدام مسحوق نوى التمر بنسبة 20% كبديل عن مادة CMC أعطت أفضل نتائج لإنتاج الإنزيم.



البيانات التجريبية: تأثير نسبة استبدال مادة CMC بمسحوق السعف على فعالية إنزيم السيليليز

وعلى ضوء هذه النتائج يمكن الاستفادة من مسحوق خوص النخيل كمصدر لإنتاج إنزيم السيليليز إذ ذكر Bukhaev and Zaki (1983) إن نسبة السليلوز كانت عالية في السعف و قليلة في ساق العذق والكرب. و أوضح الجابري وآخرون (2000) إن محتوى خوص النخيل من السليلوز في صنف الحلاوي يصل إلى 20.0% من الوزن الجاف. كما ذكر الزبيدي (2000) إن إمكانية تنميته مجموعه من الفطريات على اوساط غذائية معموله من سعف النخيل. ومن هذه الدراسة نستنتج انه يمكن الاستفادة من سعف النخيل في إنتاج إنزيم السيليليز كمصدر رخيص ممكن الحصول عليه بسهولة إضافه إلى توفره بشكل كبير.

- الجابري، خير الله موسى عواد و نعمة محسن عبد الرسول ومهدي علي شاكر (2000): محتوى اللكتين و السليلوز في بعض اجزاء نخلة التمر *Phoenix dactylifera* [مجلة البصرة لبحاث النخيل 8 (2): 88-90].
- الحبيب ، إخلاص كاظم جبار (1988) . دراسة تصنيفية للفطريات المحبة والمصاحبة لروث الحيوانات ونشاطها الانزيمي السليلوزي . رسالة ماجستير ، كلية التربية ، جامعة البصرة
- الزبيدي [علاء عوده مانع(2000)]. دراسات حول مرض تبقع اوراق النخيل ومكافحته كيميائيا في محافظة البصرة [رسالة ماجستير كلية الزراعة جامعة البصرة
- دلالي، باسل كامل والحكيم، صادق حسن(2000): تحليل اغذية جامعة الموصل -العراق 2000 .
- عبد النور ، ايوب وباصات ، فاروق فرج وعطية ، سهام سوادى والعاني ، مدحت سلمان (1986) . استغلال الفضلات السليلوزية (اقماع وعرائص الدرة) بتحويلها بالطرق الكيماوية إلى سكريات . مجلة بحوث علوم الحياة ، 17 (1) : 47 – 57 .
- عبد الواحد، عقيل عدنان وعبد-عبد الكريم محمد (2000): التغيرات في الفعالية الانزيمية لانزيمي (الانفرتيز والسيلوليز) وبعض المواد الكيماوية خلال نمو ونضج تمار نخيل التمر لصنف الحلاوي. مجلة البصرة لبحاث نخلة التمر 8 (2): 88-90
- علاء كريم وال منهل علاء جبار(2000): دراسة الظروف المثلى لإنتاج إنزيم السليلوز باستخدام الفطر *Aspergillus niger* من مسحوق نوى التمر [مجلة البصرة لبحاث النخيل 8 (2): 88-90].

- Al-Any, F. and Sultan, M. Y.(1989). Cellulase and SCP from *Trichoderma reesei* by solid substrate fermentation. Iraqi Journal of microbiology,1(1):79-87.
- Bukhaev,V.TH and Zaki, F.S,(1983); Study of some consituents of date palm parts in Iraq . Date Palm J. 2(1):129-146p.
- Ghazi,I.M, Abdlla,M.S and Saodi,O.A(2002): Bioconversion of Cellulosic wastes by certain fungi . Arab Univ. J. Agric. Sci. Ain Shams Univ.,Cairo, 10 (2) ,589-606.
- Maheshwari ,R.,(2005): Fungi Experimental Method in Biology, Taylor & Francis Group, p240
- Mandels , H. , Sternberg , D. and Andereotti , R.(1975) : In (Symposium on enzymatic hydrolysis of cellulose) , (Eds Enori , T. M. and linko , E.) Denver Book binding Co. , Denver
- Takao , S. , komagate , Y. and Sasaki , H. (1985) : Cellulase production by *Penicillium purpurogenum* . J. Ferment. Technol. , 63 : 127 – 134 .

Studies the production of Cellulase from the growing of *Aspergillus niger* on the date palm leaves.

Jamal A-K Abdulrheam
Date palm research ,Basrah Univ.Iraq

Summary

This study had been made to prove the probability at the production of Cellulase enzyme from the growing of *Aspergillus niger* on nutrient media in different conditions

It has been proved that the optimum pH of the nutrient media was 5.0; this media gave activity of 2.8 unit/ml. The optimum temperature of incubation for the productions of the enzyme was 24 C .This temperature gave activity of 2.4 unit/ml .The optimum incubation period was 8 day, this period gave activity 3.2 unit/ml.

Butter result had been obtained when using 40% of date palm leaves powder instead of CMC material. This method gave 2.4 unit /ml.