

## روش ساده اسپکتروفتومتری برای اندازه‌گیری فعالیت آنزیم پکتین استراز پوست پرتقال

دردی قوچق<sup>۱</sup> و سید احسان موسوی<sup>۲</sup>

چکیده

هدف از این پژوهش استفاده از روشی ساده برای اندازه‌گیری فعالیت آنزیم پکتین استراز در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد است. پرتقال رسیده در فصل زمستان از فروشگاه‌های محلی تهیه شد. پنج گرم پوست پرتقال در محلول ۱۰ درصد سدیم کلراید و بافر فسفات ۰/۰ مولار هموژنیزه گردید. محلوت هموژنیزه با ۳۰۰ دور در دقیقه، به مدت ۲۰ دقیقه سانتریفیوژ شده، محلول رویی جمع‌آوری، و توسط سود ۰/۱ مولار، pH آن به ۷/۲۰ رسانده شد. جذب هر یک از نمونه‌ها در طول موج ۴۸۵ نانومتر توسط اسپکتروفتومتر قرائت گردید. فعالیت آنزیم پکتین استراز بر حسب میکرومول متابول تولید شده در هر دقیقه در میلی‌لیتر محاسبه شد.

نتایج به دست آمده از این پژوهش نشان می‌دهد که فعالیت آنزیم پکتین استراز تا حدود ۰/۰۵ واحد آنزیمی قابل اندازه‌گیری است. در مقایسه با دیگر روش‌های استفاده شده، روش به کار رفته در این پژوهش روشی ساده، ارزان و حساس است. از این روش می‌توان در صنایع غذایی و صنایع تبدیلی، برای هدف‌های آنالیز پکتین و پکتین استراز استفاده نمود.

واژه‌های کلیدی: پکتین، فعالیت پکتین استراز، روش اسپکتروفتومتری

مقدمه

استرهای پکتین را هیدرولیز می‌نماید. این آنزیم پکتین‌های حاوی هیدروکسیل را به پکتین‌های با هیدروکسیل کم و متانول تبدیل می‌کند. پکتین استراز علاوه بر گونه‌های گیاهی، توسط برخی از باکتری‌ها و قارچ‌های بیماری‌زا نیز تولید می‌شود. آنزیم پکتین استراز گیاهی در تبدیل پروتوبکتین غیر محلول به پکتین محلول و پکتات نقش مهمی دارد (۲). آنزیم پکتین استراز بر پکتین اثر کرده و گروه‌های کربوکسیل آزاد را بلوکه می‌نماید،

پکتین از مونومرهای اسید گالاكتورونیک و گالاكتورونیک متیل استر با اتصال آلفا ۴ او ۱ تشکیل می‌شود. هم‌چنین، پکتین با فعالیت آنزیم‌های گروه پکتیناز هیدرولیز می‌گردد. تجزیه پکتین در بیماری‌های گیاهی، کامل شدن و رسیدن میوه، تغذیه و پایداری محصولات غذایی نقش بسیار مهمی دارد (۱). آنزیم پکتین استراز (پکتین، پکتیل هیدرولاز و BC.۳,۱.۱.۱۱) متیل

۱. به ترتیب دانشیار بیوشیمی و مربي میکروبیولوژي، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی بابل

پکتین استراز طراحی شد، بدین ترتیب که روش اسپکتروفوتومتری برای اندازه‌گیری فعالیت آنزیم پکتین استراز مورد استفاده قرار گرفت و متانول آزاد شده در نتیجه فعالیت آنزیم پکتین استراز اندازه‌گیری شد.

و پکتین استراز پوست پرتفال محل گروههای متیل استر موجود در جوار گروههای کربوکسیل را هیدرولیز می‌کند (۳). پکتین استراز (پکتین، پکتیل هیدرولاز) مولکول پکتین را استریفیه می‌کند و مولکولهای متانول و اسید پکتیک را آزاد می‌سازد (۴).

## مواد و روش‌ها

### مواد شیمیایی

پرتفال از فروشگاههای محلی مازندران در فصل زمستان تهیه شد. نمک طعام، فسفات پتاسیم، سود، پکتین، پکتین استراز، الكل اکسیداز، پراکسیداز، ۴-آمینوآنتی‌پیرین و ام-هیدروکسی بنزویلیک اسید از شرکت سیگما تهیه گردید. دیگر مواد شیمیایی و محلول‌ها در حد آزمایشگاهی بوده و از شرکت مرک تهیه شد.

### روش آزمایش

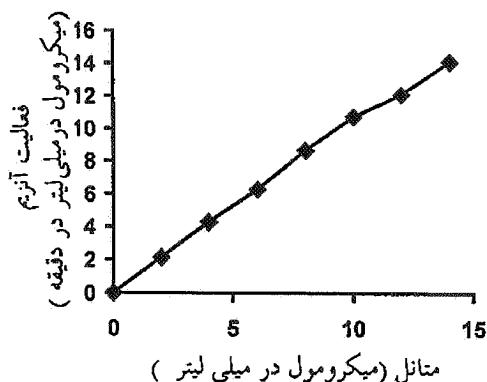
پوست پرتفال گرفته شد و پنج گرم آن در بافر فسفات ۰/۵ مولار و محلول نمک طعام ۱۰٪ (W/V)، در دمای ۲۰ درجه سانتی‌گراد هموژنیزه گردید. سپس هموژن تهیه شده در ۳۵۰۰xg به مدت ۲۰ دقیقه سانتریفوژ شد. محلول رویی حاصل به یک لوله آزمایش دیگر انتقال یافت و pH آن با افزایش سود ۰/۱ مولار به ۷/۲۵ رسانده شد. پس از آن مقدار پنج میکروگرم پکتین، ۰/۶ واحد از الكل اکسیداز، ۰/۴ واحد از پراکسیداز، ۰/۸ میلی مول در لیتر از معروف ۴-آمینوآنتی‌پیرین، ۰/۲ میلی لیتر از ام-هیدروکسی بنزویلیک اسید پنج میلی مول در لیتر و ۱۰ واحد از پراکسیداز برای انجام هر آزمایش به هر میلی لیتر محلول رویی حاصل افزوده شد و محلول نهایی به مدت ۱۰ دقیقه در ۳۵ درجه سانتی‌گراد گرماگذاری گردید.

در این آزمایش، پکتین توسط پکتین استراز به متانول و پکتات تبدیل شد و متانول حاصل توسط الكل اکسیداز به فرم آلدید و آب اکسیژنه تبدیل گردید و توسط آنزیم پراکسیداز در حضور معروف ۴-آمینوآنتی‌پیرین متیل بنزویلیک اسید به کینون‌ایمین تبدیل شد. در طول موج ۴۸۵ نانومتر، جذب هر

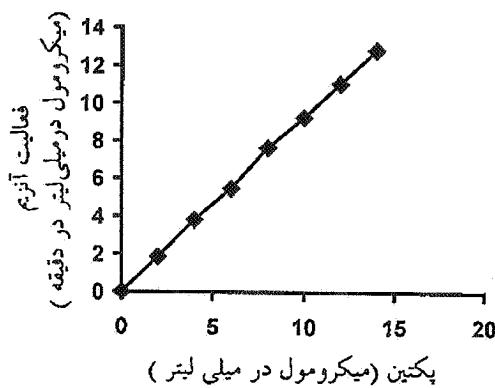
آنژیم پکتین استراز از میوه (موز، پرتفال و گوجه‌فرنگی)، قارچ‌ها و باکتری‌ها استخراج و خالص‌سازی شده است. وزن مولکولی این آنزیم با روش الکتروفورز با ژل پلی‌اکریل آمید حدود ۲۷۸۰۰ تا ۲۸۴۰۰ دالتون و با روش ژل کروماتوگرافی در حدود ۲۷۶۰۰ تا ۲۸۱۰۰ دالتون به دست آمده است. نقطه ایزوالکتریک آن برابر ۶/۸ است و مقدار Km آن در دمای ۳۰ درجه برابر با ۶۰۰۰ گرم در دسی‌لیتر و pH بهینه آن برابر با ۷ می‌باشد. مهارکننده این آنزیم سدیم پلی‌پکتات است (۵).

آنژیم پکتین استراز از مرکبات و پوست میوه‌های دیگر، از طریق رسوب دادن توسط آمونیوم سولفات و با استفاده از روش‌های کروماتوگرافی استخراج شده است (۶). پکتین متیل استراز آنزیمی است که پکتین متیل هیدروکسیله را در دیواره سلول گیاهی استریفیه می‌کند (۷). روش‌های زیادی برای اندازه‌گیری محصول آنزیم پکتین هیدرولاز و فعالیت آنزیم پکتین استراز استفاده شده است. برای مثال، در یک روش متانول تولید شده توسط کروماتوگرافی و کالریمتری اندازه‌گیری شده است (۲). در روشی دیگر، اسید تولید شده از طریق تیتراسیون با استفاده از pH متر اندازه گرفته شده است. در یک روش دیگر هیدرولیز، پارانیتروفنیل استات توسط استراز با روش اسپکتروفوتومتری اندازه‌گیری شده است. روش کروماتوگرافی برای اندازه‌گیری متانول بسیار حساس است، ولی برای اندازه‌گیری فعالیت آنزیم معمول نمی‌باشد. برای انجام روش کالریمتری و تیتراسیون برای اندازه‌گیری فعالیت آنزیم پکتین استراز، حجم‌های وسیع مواد اولیه مورد نیاز است و انجام آزمایش‌ها زمان زیادی طول می‌کشد.

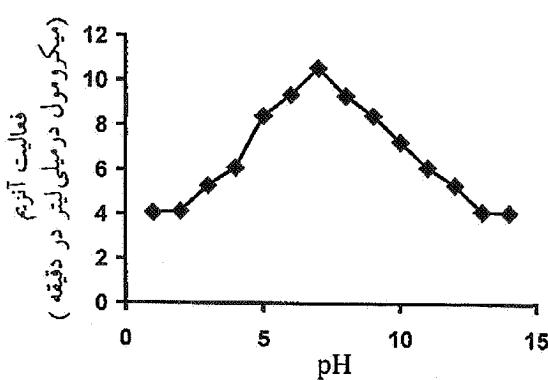
در این پژوهش با توجه به محدودیت‌های ذکر شده، روش ساده‌تر و حساس‌تری برای اندازه‌گیری فعالیت آنزیم



نمودار ۱. منحنی کالیبراسیون فعالیت آنزیم در غلظت‌های مختلف محصول واکنش (هر یک از نقاط به صورت  $\text{Mean} \pm \text{SD}$  ارائه شده و حاصل شش بار تکرار آزمایش است).



نمودار ۲. منحنی کالیبراسیون فعالیت آنزیم (هر یک از نقاط به صورت  $\text{Mean} \pm \text{SD}$  ارائه شده و حاصل شش بار تکرار آزمایش است).



نمودار ۳. فعالیت آنزیم در pH های مختلف (هر یک از نقاط به صورت  $\text{Mean} \pm \text{SD}$  ارائه شده و حاصل شش بار تکرار آزمایش است).

یک از نمونه‌ها اندازه‌گیری شد (۸). برای تهیه نمونه استاندارد پکتین، مقدار ۱۰ میکروگرم از پکتین به محلول گرم‌ماگذاری فوق اضافه و پس از آن مقدار ۵۰ میکرولیتر از پکتین استراز استاندارد افزوده شد. پس از ۱۰ دقیقه گرم‌ماگذاری، میزان جذب هر نمونه تهیه شده همانند نمونه‌های دیگر خوانده شد. فعالیت آنزیم پکتین استراز بر حسب میکرومول متانل تولید شده در هر دقیقه در هر میلی‌لیتر محلول هموژنیزه محاسبه گردید.

## نتایج

در این پژوهش، روشی حساس برای اندازه‌گیری فعالیت آنزیم پکتین استراز طراحی شد، به طوری که پیوندهای استری پکتین توسط آنزیم پکتین استراز هیدرولیز و متانل و پکتات تولید گردید. متانل تولید شده توسط الكل اکسیداز به فرم آلدید و آب اکسیژنه تبدیل شد. آب اکسیژنه تولید شده با استفاده از معرف ۴-آمینوآنٹی‌پیرین به کینون تبدیل و با روش اسپکتروفومتری اندازه‌گیری گردید. منحنی کالیبراسیون فعالیت آنزیم پکتین استراز پوست پرتقال، بر حسب تغییرات غلظت متانل در نمودار ۱ نشان داده شده است. همان گونه که در این نمودار دیده می‌شود، تا حدود ۱۰ میکرومول در میلی‌لیتر، منحنی به صورت خطی است، که در حدود غلظت نمونه‌های تهیه شده است و حداقل تا ۱۶ میکرومول در میلی‌لیتر نیز می‌توان از این نمودار استفاده کرد.

فعالیت آنزیم پکتین استراز پوست پرتقال بر حسب غلظت سویسترا در نمودار ۲ نشان داده شده است. این نمودار نشان می‌دهد که فعالیت آنزیم پکتین استراز را در غلظت‌های بسیار کم سویسترا می‌توان اندازه‌گیری نمود. به طوری که در حدود میکروگرم سویسترا فعالیت آنزیم پکتین استراز قابل اندازه‌گیری است.

فعالیت آنزیم پکتین استراز بر حسب تغییرات pH در نمودار ۳ نشان داده شده است. این نمودار بیانگر این است که مناسب‌ترین pH برای اندازه‌گیری فعالیت آنزیم پکتین استراز در حدود ۶-۸ است. مقادیر فعالیت آنزیم پکتین استراز پوست

جدول ۱. فعالیت آنزیم بر حسب میکرومول متابول تولید شده در میلی لیتر در دقیقه، در نمونه های مختلف تهیه شده از پوست پرتقال

شماره آزمایش	حجم نمونه (میلی لیتر)	فعالیت آنزیم (میکرومول در میلی لیتر در دقیقه)
۱	۰/۱	۰/۰۵±۰/۰۲
۲	۱	۱/۹۶±۰/۱۴
۳	۲	۲/۷۴±۰/۱۵
۴	۳	۴/۸۳±۰/۱۲
۵	۴	۷/۵۲±۰/۱۴
۶	۵	۸/۴۹±۰/۱۳

روش حاضر در مقایسه با روش های دیگر (۲ و ۳) مراحل آزمایش کمتری دارد و زمان و هزینه کمتری صرف می شود. همچنین، معرف ۴-آمینو آنتی پیرین و ام-هیدروکسی بنزوئیک اسید در حضور آنزیم پراکسیداز و تبدیل آب اکسیژنه به ترکیب رنگی کینون، در این پژوهش برای اولین بار در اندازه گیری فعالیت آنزیم پکتین استراز پوست پرتقال مورد استفاده قرار گرفت. روش اسپکتروفوتومتری استفاده شده در این آزمایش، مقادیر متال آزاد شده در طی واکنش انجام شده را از مقدار ۰/۱ تا ۱۰ میکرومول در لیتر اندازه گیری می کند و منحنی کالیبراسیون تا مقدار ۱۰ میکرومول در میلی لیتر به صورت خطی است (منحنی ۱)، و می توان تا حدود ۱۶ میکرومول در میلی لیتر از این نمودار استفاده کرد. در روش هایی که اندازه گیری pH و تغییرات غلظت یون هیدروژن مورد بررسی قرار می گیرد، حجم محلول زیاد (حداقل یک میلی لیتر) و مقدار سویستراز زیاد (حداقل ۱۰۰ میکروگرم) لازم است (۱۱)، در حالی که در روش حاضر مقدار سویستراز لازم خیلی کم و در حد میکروگرم است (منحنی ۲). بنابراین، با روش به کار گرفته شده در این پژوهش، می توان مقادیر کم پکتین را در نمونه اندازه گیری نمود (جدول ۱).

در این روش محلول هایی از پکتین پوست پرتقال از صفر تا ۱۰ میکروگرم در میلی لیتر استفاده گردید و فعالیت آنزیم پکتین استراز پوست پرتقال اندازه گیری شد. نتایج به دست آمده با گزارش پژوهشگران دیگر (۹ و ۱۰) هم خوانی دارد. روش

پرتقال در نمونه های مختلف هموژنیزه پوست پرتقال در جدول نشان داده شده است. این جدول نشان می دهد که با حجم نمونه در حدود ۰/۱ میلی لیتر می توان فعالیت آنزیم پکتین استراز را اندازه گیری نمود. در صورتی که در روش های دیگر (۲، ۳ و ۱۱) حداقل پنج میلی لیتر از نمونه لازم است.

## بحث

در صنعت، تبدیل پروتوبکتین غیر محلول میوه ها توسط آنزیم پکتین استراز به پکتین و پکتات محلول اهمیت زیادی دارد. برای سنجش مقدار فعالیت آنزیم مورد نیاز، با توجه به دقیق و سادگی، روش اندازه گیری متابول آزاد شده توسط اسپکتروفوتومتری بسیار مناسب است. تا به حال، فعالیت آنزیم پکتین استراز از طریق تیتراسیون گروه های کربوکسیل آزاد شده در طول انکوباسیون نمونه های حاوی پکتین در حضور آنزیم پکتین استراز و یا از طریق اندازه گیری متابول آزاد شده صورت می گرفت (۱). در روش شرح داده شده در این پژوهش، پیوندهای استری پکتین توسط آنزیم پکتین استراز هیدرولیز گردید و متانول، اسید و پکتات تولید شد. متانول تولید شده با استفاده از الكل اکسیداز به فرم آلدید و آب اکسیژنه درآمد. آب اکسیژنه تولید شده با استفاده از واکنش با معرف ۴-آمینو آنتی پیرین و ام-هیدروکسی بنزوئیک اسید، در حضور پراکسیداز به کینون و آب تبدیل گردید. میزان جذب محلول های تهیه شده توسط اسپکتروفوتومتری اندازه گیری شد.

ندارد، زیرا اسپکتروفوتومتر در همه آزمایشگاه‌ها موجود است (۱۱، ۱۲ و ۱۳). از روش استفاده شده در این پژوهش می‌توان برای اندازه‌گیری فعالیت دیگر آنزیم‌های دسته استراز استفاده کرد.

اسپکتروفوتومتری یاد شده روشی ساده برای اجرا است و به حجم سویسٹرای کم (۰/۱۰ میلی لیتر) نیاز دارد. این روش نسبت به روش‌های دیگر حساس، دقیق (۰/۰۵-۸/۴۹ میکرومول در میلی لیتر در دقیقه)، و از نظر اقتصادی، با توجه به مراحل کم و زمان کمتر، بسیار مناسب است و به تجهیزات پرهزینه نیاز

#### منابع مورد استفاده

1. Hagerman, A. E. and P. J. Austin. 1986. Continuous spectrophotometric assay for plant pectin methyl esterase. *J. Agric. Food Chem.* 34: 440-447.
2. Mangos, T. J. and M. J. Hass. 1997. A spectrophotometric assay for the enzymatic demethoxylation of pectins and the determination of pectinesterase activity. *Anal. Biochem.* 244: 357-366.
3. Lee, M. and J. D. Macmillan. 1970. Mode of action of pectic enzymes. III. Site of initial action of tomato pectinesterase on highly esterified pectin. *Biochem.* 9: 1930-1934.
4. Forster, H. 1988. Pectinesterase from phytophthora infestans. *Methods in Enzymol.* 38: 355-361.
5. Schejter, A. and L. Marcus. 1988. Isoenzyme of pectinesterase and polygalacturonase from *Botrytis cinerea* Pers. *Methods in Enzymol.* 40: 366-373.
6. Christensen, I. M., J. E. Nielsen, J. D. Kreiberg, P. Rasmussen and J. D. Mikkelsen. 1998. Pectin methyl esterase from orange fruit. Characterization and localization by in-situ hybridization and immunohistochemistry. *Planta* 206(4): 493-503.
7. Gaffe, J., M. E. Liznado and A. K. Handa. 1997. Characterization and functional expression of a ubiquitously expressed tomato pectin methylesterase. *Plant Physiol.* 114(4): 1547-1556.
8. Trinder, P. 1969. Determination of glucose in blood using glucose oxidase with an alternative oxygen acceptor. *Anal. Clin. Biochem.* 6(2): 101-105.
9. Downie, B., L. M. Dirk, K. A. Hadfield, A. B. Bennett and K. J. Bradford. 1998. A gel diffusion assay for quantification of pectin methyl esterase activity. *Anal. Biochem.* 264(2): 149-157.
10. Catoire, L., M. Pierron, C. Morvan, C. H. Penhoat and R. Goldberg. 1998. Investigation of the action patterns of pectin methyl esterase isoforms through kinetic analyses and NMR spectroscopy. Implications in cell wall expansion. *J. Biol. Chem.* 273(50): 33150-33156.
11. Wood, P. J. and I. R. Siddiqui. 1971. Determination of methanol and its application measurement of pectin ester content and pectin methyl esterase activity. *Anal. Biochem.* 39: 418-428.
12. Zimmerman, R. E. 1978. A rapid assay for pectinesterase activity which can be used as a prescreen for pectinesterase inhibitors. *Anal. Biochem.* 85: 219-223.
13. Bradford, M. M. 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Anal. Biochem.* 72: 248-254.