

تولید آنزیم زایلاناز بر روی ده نوع خوراک توسط فارجهای بی‌هوازی شکمبه

تقی قورچی^۱، شعبان رحیمی^۱، محمد رضائیان^۲ و غلامرضا قربانی^۳

^۱ دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس، ^۲ دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، ^۳ دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان
تاریخ دریافت: ۸۰/۷/۱۵؛ تاریخ پذیرش: ۸۰/۱۱/۲۰

چکیده

برای بررسی توان فارجهای بی‌هوازی شکمبه در تولید آنزیم زایلاناز از مواد خوراکی نظیر کاه گندم، کاهبرنج، کاهجو، کاه گندم + اوره، کاه گندم + ملاس، یونجه، سبوس گندم، کنجاله پنبه دانه، باگاس و ذرت سیلو شده برای کشت فارجهای بی‌هوازی جدا شده از شکمبه گوسفند نژاد شال، استفاده گردید. فارچها به مدت ۰، ۳، ۶ و ۹ روز بر روی مواد خوراکی مذکور کشت داده شدند و تغییرات حاصله از نظر فعالیت آنزیم زایلاناز اندازه‌گیری شد. نتایج نشان داد که فارجهای بی‌هوازی شکمبه بر روی کل مواد خوراکی مورد مطالعه رشد نمودند. در مدت ۹ روز کشت قارچ بر روی انواع خوراکهای مورد استفاده فعالیت آنزیم زایلاناز از ۴/۹۷ تا ۱۴/۷۸ واحد آنزیمی متغیر بود که به ترتیب کمترین مقدار در کاهجو و بیشترین مقدار در سبوس گندم اندازه‌گیری شد. در اکثر خوراکها مقدار تولید آنزیم تا روز ششم روند صعودی داشته و بعد از این مدت روند با سرعت کم ادامه داشت. داده‌ها و اطلاعات حاصله بیانگر توانایی فارجهای شکمبه گوسفند در تولید آنزیم زایلاناز در انواع خوراکها می‌باشد.

واژه‌های کلیدی: فارجهای بی‌هوازی، زایلاناز، گوسفند، تولید آنزیم.

مقدمه

محدودیت منابع خوراک دام در ایران، مهمترین عامل محدود کننده توسعه دامپروری کشور محسوب می‌شود، لذا شناخت روشهای مختلف که باعث استفاده بهینه از مواد خشبی در تغذیه دام به منظور کسب حداکثر بازده

بیولوژیکی در تولیدات دامی می‌گردند، امری اجتناب‌ناپذیر می‌باشد. اربین (۱۸) اولین بار ثابت کرد که بعضی از میکروارگانیسمهای موجود در شکمبه، برخلاف عقیده محققان قبلی که تصور می‌کردند جزء تک یاخته‌های تاژکدار می‌باشند، در حقیقت زئوسپور



گندم (۲۶/۷ - ۲۱/۲)، باگاس (۱۸-۲/۵) و کاه
برنج (۱۱/۸-۱۰/۵) می باشد.

گوردن و فیلیس (۱۲) نیز گزارش کردند که
دامنه فعالیت آنزیم زایلاناز حاصل از قارچهای
بی-هوازی بر روی چهارسوبسترای گلوکز،
سلویوز، سلولز و کاه از ۵۸۰ تا ۷۱۰۰ (nmol /
min/ml) می باشد. بورنمان و همکاران (۸)
تولید آنزیم زایلاناز را توسط قارچهای بی-هوازی
شکبه حداکثر ۲ (U/ml) بدست آوردند. اکین و
بورمان (۵) فعالیت آنزیم زایلاناز را از سویه های
مختلف قارچ ۴/۵۱ تا ۲۰/۱۶ (U/ml) بدست
آوردند. لو و همکاران (۱۷) فعالیت آنزیم زایلاناز
قارچهای بی-هوازی شکبه را از ۶، ۴/۹ و ۲
(U/ml) به ترتیب برای کاه گندم، هولوسلولز کاه
گندم و سلولز بدست آوردند. از زمانیکه قارچهای
شکبه کشف شده اند تحقیقات مختلفی در زمینه
اکولوژی و فعالیت های بیوشیمیایی و بیولوژیک
صورت گرفته (۳)، ولی هنوز نقش و سهم آنها در
فرآیند هضم از طریق تولید آنزیم بر روی
سبوسهای مختلف شناخته نشده است. هدف از
این آزمایش بررسی تولید آنزیم بر روی یونجه،
سبوس گندم، کنجاله پنبه دانه، باگاس، ذرت
سیلوشده، کاه گندم کاه گندم + اوره، کاه گندم +
ملاس، کاه برنج و کاه جو می باشد.

مواد و روشها

در این پژوهش از گوسفند نر نژاد شال استفاده
گردید. در طول مدت آزمایش حیوان در قفس
متابولیکی انفرادی نگهداری شد. فیستول گذاری با
روشهای معمول صورت گرفت (۳، ۲۰). جیره
روزانه حیوان یونجه (۱۱۰۰ گرم) و جو (۲۰۰
گرم) بود. تجزیه ترکیبات شیمیایی خوراک طبق
روش پیشنهاد شده AOAC (۳، ۶) تعیین گردید.
جهت جداسازی قارچهای بی-هوازی، نمونه برداری
از محتویات شکبه صورت گرفت و از این نمونه

قارچهای بی-هوازی هستند.

قارچهای بی-هوازی در همه نشخوارکنندگان
وجود دارند و چرخه زندگی آنها دو مرحله ای
است. مرحله متحرک دارای زئوسپور بوده و
مرحله رویشی با اتصال زئوسپور قارچ به ذرات
گیاهی داخل شکبه شروع و تا تولید و آزاد شدن
زئوسپورهای جدید از اسپورانژیوم ادامه می یابد
(۱۵، ۱۹ و ۲۱).

توانایی قارچها در مصرف ملکولهای بزرگ
نهایتاً به توانایی قارچ در هضم آنها بستگی دارد و
این خود بسته به توانایی قارچ در تولید آنزیمهای
مورد نیاز برای هضم است. قارچها اصولاً
آنزیمهای زیادی تولید می کنند، اما بسیاری از این
آنزیمها ممکن است فعالیتی نداشته یا اینکه، زمینه
تماس بر روی سوبسترا را نداشته باشند (۱۰).
فعالیت آنزیم در قارچهای بی-هوازی شکبه هم در
زئوسپور و هم در مراحل رویشی چرخه زندگی
به صورت داخل سلولی و خارج سلولی وجود
دارد (۱۷). قارچهای بی-هوازی شکبه آنزیمهایی
مانند سلولاز، زایلاناز، آمیلاز، پروتاز، پکتیناز و
پارااکوماریل استراز تولید می کنند (۱۹).

تجزیه همی سلولز از طریق فعالیت آنزیمهای
گلیکونازهای داخلی و خارجی انجام می شود و
عمده زنجیره های این پلی ساکاریدها از حالت
سری خارج شده و به حالت محلول در می آید.
گروههای استخلافی و زنجیره جانبی از
پلی ساکاریدهای همی سلولزی برداشته شده و از
طریق فعالیت های تعدادی از گلیکوزیدازها تجزیه
می شود (۱۸). اخیراً تولید و کاربرد زایلان رابج
شده، زیرا زایلاناز نقش مهمی را در تبدیل زیستی
همی سلولز به قندهای مربوطه دارد (۴).

گاوآنده و کامت (۱۰) گزارش نمودند که
سبوس گندم در مقایسه با باگاس و کاه برنج
به عنوان سوبسترا بهترین تولیدزایلاناز را داشته
است و فعالیت آنزیم زایلاناز (U/ml) سبوس



به عنوان منبع قارچ جهت تلقیح به محیط کشت استفاده شد. محیط کشت قارچهای بی‌هوازی از اجزاء ذیل تشکیل شده بود:

محلول نمکی شماره ۱، محلول نمکی شماره ۲، مایع صاف شده شکمبه (سانتریفوژ به مدت ۳۰ دقیقه در دور $g \times 1000$)، عصاره مخمر، پپتون تریپتیکاز، بی‌کربنات سدیم، محلول ریزازورین، ال-سیستین هیدروکلراید. محیط کشت کاملاً بی‌هوازی بوده و در این تحقیق جهت حذف اکسیژن از محیط کشت، به مدت دو ساعت از گاز اسیدکربنیک استفاده شد. مقدار ۸۰ سی‌سی از محیط کشت همراه با ۱/۲ گرم از خوراکیهای مورد آزمایش را در ظروف شیشه‌ای در بسته ریخته و جهت استریل از اتوکلاو با فشار ۱۵ اتمسفر و حرارت ۱۲۱ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۵ دقیقه (استفاده شد (۱۶، ۲۱)). حال به این محیط استریل شده مقدار ۲-۱ سی‌سی نمونه گرفته شده از محتویات شکمبه تلقیح و به مدت ۴۸ ساعت در انکوباتور ۳۹ درجه سانتی‌گراد قرار گرفت. در طول مدت نگهداری در انکوباتور، قارچها در محیط کشت رشد می‌نمودند و رشد آنها با مشاهده مستقیم میکروسکوپی تأیید گردید. از قارچهای جدا شده به عنوان منبع، جهت رشد در محیطهای کشت با سوبسترای مختلف استفاده گردید.

خوراکیهای مورد استفاده شامل: بونجه، سبوس گندم، کنجاله پنبه دانه، باگاس، ذرت سیلو شده، کاه گندم، کاه گندم+اوره، کاه گندم+ملاس، کاه جو، کاه برنج به تعداد ۳ تکرار تهیه و برای مدت ۰، ۳، ۶ و ۹ روز کشت داده شد.

تعیین فعالیت آنزیم زایلاناز

تهیه مواد: ۱- محلول بافر سیترات - فسفات: مقدار ۸/۷ گرم فسفات پتاسیم و ۲/۵ گرم اسید سیتریک را با یک لیتر آب مقطر مخلوط نموده

به‌طوری‌که مواد کاملاً در آب مقطر حل گردند و pH محیط بایستی به ۶/۵ رسانده شود.

۲- محلول سوبسترا: جهت تهیه محلول زایلان ۲٪، مقدار ۲ گرم زایلان و ۱۰۰ میلی‌لیتر بافر سیترات - فسفات استفاده گردید که این محلول جهت استفاده به رقت یک دهم رسانده شد (۹۰ میلی‌لیتر بافر سیترات - فسفات و ۱۰ میلی‌لیتر محلول زایلان ۲٪).

۳- تهیه محلول دی‌نیترو سالیسیلیک اسید (DNSA) اولیه: مقدار ۵ گرم DNSA، یک گرم فنل و ۵ گرم هیدروکسید سدیم در ۵۰۰ میلی‌لیتر آب مقطر حل گردید.

۴- محلول سدیم فسفات ۵٪: یک گرم Na_2SO_4 در ۲۰ میلی‌لیتر آب مقطر حل شد.

۵- محلول گلوکز ۵٪: یک گرم گلوکز در ۲۰ میلی‌لیتر آب مقطر حل گردید.

۶- تهیه محلول دی‌نیترو سالیسیلیک اسید ثانویه: ۰/۵ میلی‌لیتر محلول سدیم فسفات و ۲۰ میکرولیتر محلول گلوکز با ۵۰ میلی‌لیتر محلول DNSA اولیه کاملاً مخلوط شد.

۷- تهیه محلول استاندارد (گلوکز): یک میلی‌گرم گلوکز در یک میلی‌لیتر آب مقطر حل گردید (۲۱).

روش انجام کار: ۱- بعد از کشت قارچ بر روی سوبسترا مقداری از مایع رویی محیط کشت را برداشته و بعد از سانتریفوژ کردن ($g \times 3000$) برای مدت ۱۵ دقیقه در فریزر در حرارت ۲۰- درجه برای اندازه‌گیری فعالیت آنزیم نگهداری گردید و در مواقع اندازه‌گیری فعالیت آنزیم استفاده شد.

۲- مقدار ۵۴۰ میکرولیتر از محلول سوبسترا را داخل میکرونیوب ۱/۵ میلی‌لیتری ریخته و مقدار ۹۰ میکرولیتر از مایع رویی نمونه کشت که





سانتریفوژ شده بود. به آن اضافه گردید.

۳- میکروتیوپها در بن ماری ۳۷ درجه سانتی گراد به مدت ۳۰ دقیقه قرار گرفتند.

۴- بعد از ۳۰ دقیقه میکروتیوپها را از بن ماری برداشته و به آن ۷۲۰ میکرولیتر DNSA ثانویه اضافه و جهت تکمیل واکنشها اضافه گردید.

۵- میکروتیوپها در حمام آب جوش ۱۰۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ دقیقه جهت رنگ گرفتن قرار گرفتند.

۶- بعد از ۲۰ دقیقه میکروتیوپها از حمام آب جوش ۱۰۰ درجه سانتی گراد خارج و به سرعت در ۴- درجه حرارت سرد شدند.

۷- جذب هر نمونه در طول موج ۵۷۰ نانومتر (nm) توسط دستگاه اسپکتوفتومتر (Jenway, LTD, Felsted, 6100) قرائت شد (۲۰).

نمودار استاندارد: برقراری رابطه بین جذب و غلظت از نمودار استاندارد استفاده شد.

۱- محلول گلوکز یک میلی گرم در میلی لیتر را به مقادیر ۰، ۳۶، ۷۲، ۱۰۸، ۱۴۴ و ۱۸۰ میکرولیتر داخل میکروتیوپ اضافه نموده و توسط بافرسیترات - فسفات آن حجم را به ۷۲۰ میکرولیتر می‌رسانیم. با اضافه نمودن DNSA، حجم کلی ۱۴۴۰ میکرولیتر شد.

۲- جذب هر کدام از نمونه‌ها و استانداردها توسط دستگاه اسپکتوفتومتری و در طول موج ۵۷۰ نانومتر قرائت شد.

۳- پس از قرائت جذب استاندارد گلوکز مقادیر غلظت گلوکز محاسبه شد و یک نمودار خطی با معادله زیر بدست آمد (۲۱).

$$Y = a + bx$$

محاسبه: غلظت قندهای احیا شده در نمونه‌های کشت شده توسط رگرسیون خطی و از نمودار

استاندارد بدست آمد. سپس فعالیت‌های زایلاناز نمونه‌ها از طریق فرمول زیر محاسبه شد:

$$U = (G \times DF) / 30$$

G = مقدار گلوکز ارزیابی شده در هر نمونه ($\mu \text{ mol}$)

DF = فاکتور رقت

۳۰ = زمان انکوباسیون (دقیقه)

U (واحد آنزیمی) = مقدار آنزیم مورد نیاز برای تولید یک میکرومول گلوکز یا زایلان در یک دقیقه در میلی لیتر (۲۱).

ثبت و ذخیره اطلاعات جمع آوری شده با استفاده از برنامه رایانه‌ای اکسل (Excel) صورت گرفت. رسم کلیه نمودارها نیز از طریق این برنامه انجام شد. اطلاعات جمع آوری شده با استفاده از نرم افزار آماری SAS با کاربرد مدل آماری طرح کاملا تصادفی در سه تکرار مورد تجزیه آماری قرار گرفت. مقایسه میانگین‌ها با استفاده از آزمون چند دامنه‌ای دانکن انجام شد.

نتایج

در این پژوهش جهت تلقیح قارچ در محیط کشت از محتویات شکمبه نمونه برداشته و در زیر میکروسکوپ نوری، نمونه از نظر وجود یا عدم وجود قارچ مورد بررسی قرار گرفت (شکل‌های ۱ و ۲). قارچهای بی‌هوازی شکمبه بر روی تمامی سوبستراهای مورد آزمایش شامل: کاه گندم، کاه گندم + اوره (یک درصد اوره)، کاه گندم + ملاس (پنج درصد ملاس)، کاه جو، کاه برنج، یونجه، باگاس، سیلوی ذرت، کنجاله پنبه دانه و سبوس گندم رشد نمودند.

نتایج مندرج در جدول شماره ۲، ترکیبات شیمیایی سوبستراهای مورد آزمایش را نشان می‌دهد. به استناد جدول شماره ۲، بیشترین مقدار پروتئین خام را کنجاله پنبه دانه در بین خوراکی‌های

جدول ۱- مقادیر استفاده شده از مواد مختلف جهت اندازه گیری فعالیت آنزیم زایلاناز.

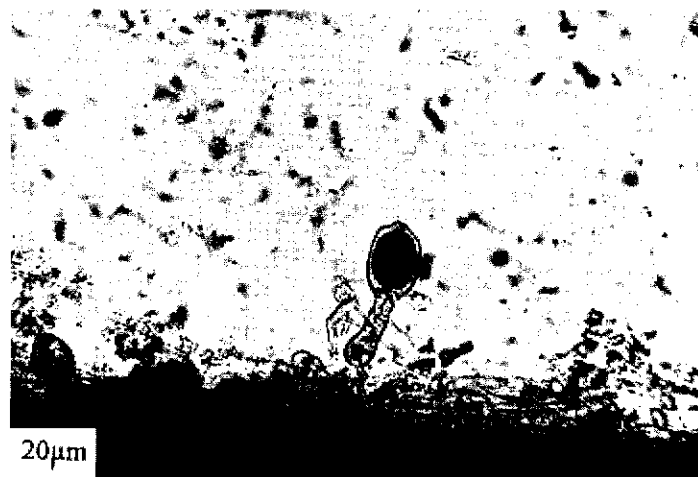
نمونه ۱	۵	۴	۳	۲	۱	۰	نام استاندارد
۵۴۰	۵۴۰	۵۴۰	۵۴۰	۵۴۰	۵۴۰	۵۴۰	محلول زایلان
-	۱۸۰	۱۴۴	۱۰۸	۷۲	۳۶	۰	محلول گلوکز (۱mg/ml)
۹۰	۰	۳۶	۷۲	۱۰۸	۱۴۴	۱۸۰	بافر سترات - فسفات
۹۰	-	-	-	-	-	-	نمونه کشت
۷۲۰	۷۲۰	۷۲۰	۷۲۰	۷۲۰	۷۲۰	۷۲۰	کل

۱- واحد برحسب میکرولیتر



شکل ۱- اسپورانژیوم همراه با اسپورانژیوفور قارچهای بی‌هوازی شکمبه در محیط کشت حاوی کاه جو.

۱۸۳



شکل ۲- اسپورانژیوم همراه با اسپورانژیوفور قارچهای بی‌هوازی شکمبه در محیط کشت حاوی کاه برنج.



مورد آزمایش دارا بوده، میزان چربی درخوراکهای مورد آزمایش از ۰/۴٪ تا ۵/۹٪ که به ترتیب کمترین مقدار مربوط به باگاس و بیشترین مقدار متعلق به کنجاله پنبه دانه می باشد (جدول شماره ۲). میانگین مقدار لیگنین، همی سلولز و سلولز در کاه گندم، کاه گندم + ملاس و کاه گندم + اوره یکسان است (جدول ۲). بیشترین لیگنین در این آزمایش مربوط به کنجاله پنبه دانه (۱۳/۸٪) و کاه جو (۱۱٪) می باشد.

بیشترین مقدار همی سلولز را در این تحقیق سبوس گندم دارا بود و کمترین مقدار همی سلولز متعلق به یونجه بود. کمترین مقدار NDF و ADF را به ترتیب یونجه و سبوس گندم در بین خوراکهای مورد آزمایش دارا بودند (جدول شماره ۲).

فعالیت آنزیم زایلاناز: دامنه فعالیت آنزیم زایلاناز در مدت ۳ روز کشت قارچ از ۱/۵۸ تا ۴/۹۴ واحد آنزیمی بود که کمترین مقدار مربوط به ذرت سیلوشده و بیشترین مقدار متعلق به سبوس گندم بود (جدول ۳). در مدت مذکور سبوس گندم با سایر خوراکها از نظر آماری اختلاف معنی دار داشت ($P < 0/05$). بیشترین میزان فعالیت آنزیم زایلاناز در مدت ۶ روز را سبوس گندم و کمترین مقدار را کاه گندم دارا بودند (جدول ۳).

کاه گندم + اوره و کاه گندم + ملاس از نظر میزان فعالیت آنزیم زایلاناز در مدت ۳، ۶ و ۹ روز کشت قارچ بیشترین مقدار را نسبت به کاههای دیگر غلات دارا بود (جدول ۳). فعالیت آنزیم زایلاناز در اکثر خوراکهای مورد مطالعه تا مدت ۶ روز کشت روند افزایشی داشت (شکلهای ۳ و ۴). کمترین مقدار فعالیت آنزیم زایلاناز در مدت ۹ روز کشت قارچ متعلق به سبوس کاه جو (۴/۹۷) واحد آنزیمی بود و بیشترین فعالیت آنزیم زایلاناز در مدت مذکور را سبوس گندم

(۱۴/۷۸ واحد آنزیمی) دارا بود (جدول ۳). در مدت ۹ روز سبوس گندم با سایر خوراکها از نظر تولید آنزیم زایلاناز اختلاف معنی داری داشت ($P < 0/05$). کاه گندم، کاه گندم + اوره و کاه گندم + ملاس از نظر میزان فعالیت آنزیم زایلاناز در مدت ۹ روز کشت اختلاف معنی داری نداشتند ($P > 0/05$). همچنین در مدت ۹ روز کشت از نظر میزان فعالیت آنزیم زایلاناز باگاس، ذرت سیلو شده، کنجاله پنبه دانه و یونجه نیز از نظر آماری اختلاف معنی داری نداشتند ($P > 0/05$).

بحث

نتایج مندرج در جدول شماره ۳ و شکل‌های ۳ و ۴ بیانگر تولید آنزیم زایلاناز توسط قارچهای بی‌هوازی شکمبه در مدت ۳، ۶ و ۹ روز کشت می باشد. گزارشات محققان نشان دهنده فعالیت آنزیمی بالای زایلاناز توسط قارچهای بی‌هوازی شکمبه است (۱۸، ۱۹).

قارچهای بی‌هوازی شکمبه نسبت به خوراکهای دیگر دارای فعالیت بالای آنزیم زایلاناز بر روی سبوس گندم بودند ($P < 0/05$). سیتق و همکاران (۲۳) گزارش کردند که اختلاف معنی دار در تولید آنزیم زایلاناز به خاطر تنوع در منابع کربن و همچنین سادگی متابولیسم قندها در بعضی از خوراکها، موجب تولید سطوح بالای آنزیم زایلاناز شده است.

تعدادی از سوبستراهای خانواده گرامینه مانند سبوس گندم دارای آرابینو زایلان هستند که اینها فعالیت آنزیمی بیشتری نسبت به گلوکوروزایلان دارند (۲۲، ۲۳). در این آزمایش نیز خانواده غلات کاه گندم + ملاس، کاه گندم، کاه گندم + اوره و کاه برنج نسبت به بقیه خوراکها فعالیت آنزیمی زایلاناز بیشتری دارند (جدول ۳). فقط کاه جو فعالیت آنزیمی کمتری نسبت به بقیه خوراکها داشت. در این رابطه نیز محققان بیان داشتند که



جدول ۷- ترکیبات شیمیایی ده نوع خوراک، براساس ۱۰۰٪ ماده خشک.

ماده خوراکی	پروتئین خام	چربی	دیواره سلولی (NDF)	دیواره سلولی بدون همی سلولز (ADF)	لیگنین (ADL)	همی سلولز	سلولز
کاه گندم	۶/۱۴ ± ۰/۵	۱/۲ ± ۰/۰۶	۷۰/۷ ± ۳/۰۶	۴۹/۵ ± ۱/۹	۱۰/۱ ± ۰/۹	۲۱/۲ ± ۱/۱	۲۹/۴ ± ۱/۵
کاه گندم + ملاس	۶/۷۲ ± ۰/۴	۱/۳ ± ۰/۰۹	۷۰/۷ ± ۳/۰۶	۴۹/۵ ± ۱/۹	۱۰/۱ ± ۰/۹	۲۱/۲ ± ۱/۱	۳۹/۳ ± ۱/۳
کاه گندم + اووه	۷/۸۵ ± ۰/۵	۱/۲ ± ۰/۰۵	۷۰/۷ ± ۳/۰۶	۴۹/۵ ± ۱/۹	۱۰/۱ ± ۰/۹	۲۱/۲ ± ۱/۱	۳۹/۴ ± ۱/۳
کاه جو	۲/۹ ± ۰/۱	۱/۰ ± ۰/۰۵	۷۵/۸ ± ۲/۵	۴۴/۴ ± ۱/۲	۱۱/۱ ± ۰/۱	۷/۱ ± ۰/۵	۱۷/۴ ± ۲/۸
کاه برنج	۳/۷ ± ۰/۳	۰/۷ ± ۰/۰۳	۷/۱ ± ۱/۶	۴۹/۸ ± ۲/۲	۶/۰ ± ۰/۳	۸/۱ ± ۰/۳	۴۳/۸ ± ۲/۸
یونجه	۲۱/۳ ± ۲/۴	۱/۱ ± ۰/۰۲	۳۳/۹ ± ۱/۷	۲۵/۲ ± ۱/۶	۵/۳ ± ۰/۲	۶/۰ ± ۰/۳	۸/۱ ± ۰/۳
سوس گندم	۱۴/۴ ± ۱/۲	۲/۹ ± ۰/۳۳	۴۹/۷ ± ۳/۲	۱۷/۳ ± ۰/۷	۴/۲ ± ۰/۲	۱۰/۱ ± ۰/۳	۱۳/۸ ± ۱/۱
کنجاله پنبه دانه	۲۸/۶ ± ۲/۴	۵/۹ ± ۰/۷	۵۵/۲ ± ۳/۸	۳۰/۳ ± ۲/۱	۱/۰ ± ۰/۱	۴/۱ ± ۰/۱	۵/۱ ± ۰/۱
سلولی ذرت	۷/۰ ± ۰/۶	۱/۴ ± ۰/۰۴	۵۰/۱ ± ۱/۷	۲۱/۱ ± ۰/۳	۳/۷ ± ۰/۱	۵/۰ ± ۰/۱	۱۷/۴ ± ۲/۸
باکاس	۶/۳ ± ۰/۴	۰/۴ ± ۰/۰۱	۶۲/۸ ± ۱/۶	۴۴/۶ ± ۲/۷	۳/۰ ± ۰/۱	۱/۱ ± ۰/۱	۴۳/۳ ± ۱/۳

۱- هر عدد، میانگین سه تکرار است.

جدول ۳- میزان فعالیت آنزیم زایلاناز در مدت ۳، ۶ و ۹ روز پس از رشد قارچهای بی‌هوازی شکمبه بر روی انواع خوراکیهای مورد استفاده.

فعالیت آنزیم زایلاناز (واحد آنزیمی)			
ماده خوراکی	روز ۳	روز ۶	روز ۹
کاه گندم	۲/۲۹±۰/۴ bc	۴/۲۷±۰/۳ d	۱۰/۲۷±۲/۲ bc
کاه گندم + ملاس	۲/۰۸±۰/۸ c	۸/۹۴±۰/۱ b	۱۱/۱۱±۱/۳ b
کاه گندم + اوره	۴/۲۳±۱/۱ b	۸/۶۶±۲/۷ b	۱۰/۹۳±۱/۷ bc
کاه جو	۲/۶۰±۰/۷ bc	۴/۳۷±۰/۴ d	۴/۹۷±۰/۸ f
کاه برنج	۳/۲۴±۰/۲ bc	۷/۵۱±۰/۳ bc	۹/۶±۱/۰ dc
یونجه	۲/۵۵±۰/۵ bc	۵/۰۲±۱/۴ d	۶/۰۲±۰/۵ e
سیوس گندم	۴/۹۴±۱/۰ a	۱۱/۶۷±۰/۸ a	۱۴/۷۸±۱/۹ a
کنجاله پنبه دانه	۳/۸۰±۰/۲ bc	۵/۸۰±۱/۲ d	۵/۹±۰/۷ fe
سیلوی ذرت	۱/۵۸±۰/۳ b	۵/۷۷±۱/۰ dc	۶/۸۷±۱/۹ e
باگاس	۳/۰۴±۰/۵ bc	۳۲±۰/۳۶۶ d	۵/۸۹±۱/۷ fe

۱- هر عدد، میانگین سه عدد تکرار است.

۲- در هر ستون اعدادی که دارای حروف مشابه نیستند در سطح کمتر از ۵ درصد اختلاف معنی‌داری دارند.

نقش معنی‌دار تجزیه همی سلولز توسط زایلاناز می‌باشد. از آنجاییکه به نظر می‌رسد ارتباط بین همی سلولز و لیگنین نزدیک است، فعالیت بالاتر آنزیم زایلاناز ممکن است مزیت مهمی در تجزیه دیواره سلولی لیگنینی شده داشته باشد. مقدار لیگنین در کاه جو نسبت به خوراکیهای دیگر بالاتر بود و جدول شماره ۳ نشان می‌دهد که کمترین فعالیت آنزیم زایلاناز مربوط به این خوراک می‌باشد. این نتیجه بیانگر این است که لیگنین یک عامل منفی و بازدارنده جهت هضم و تجزیه همی سلولز و در نتیجه کمی فعالیت آنزیم زایلاناز است (۳، ۵، ۱۸).

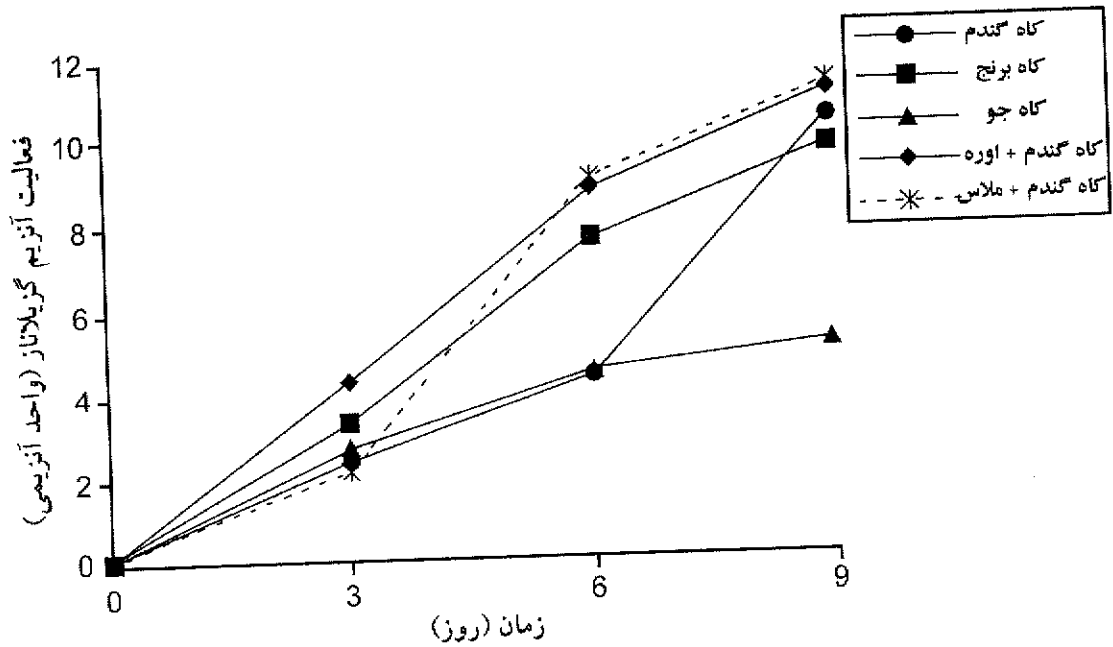
با توجه به جدول شماره ۳ و شکل‌های ۳ و ۴ مشخص می‌گردد که فعالیت آنزیمی قارچها بر روی سوبستراهای مختلف با یکدیگر اختلاف معنی‌دار دارند ($P < 0.05$). در این زمینه برخی محققان گزارش کرده‌اند که فاکتورهای ذاتی مختلفی بر روی تجزیه زایلان و تولید آنزیم زایلاناز تأثیر می‌گذارند که مهم‌ترین آنها فاکتورهای ذاتی مواد علوفه‌ای از جمله چگونگی

این فرضیه همیشه صدق نمی‌کند و مشخص شده که سطح زایلاناز در یولاف که از خانواده گرامینه می‌باشد سطح نبوده است (۲۳).

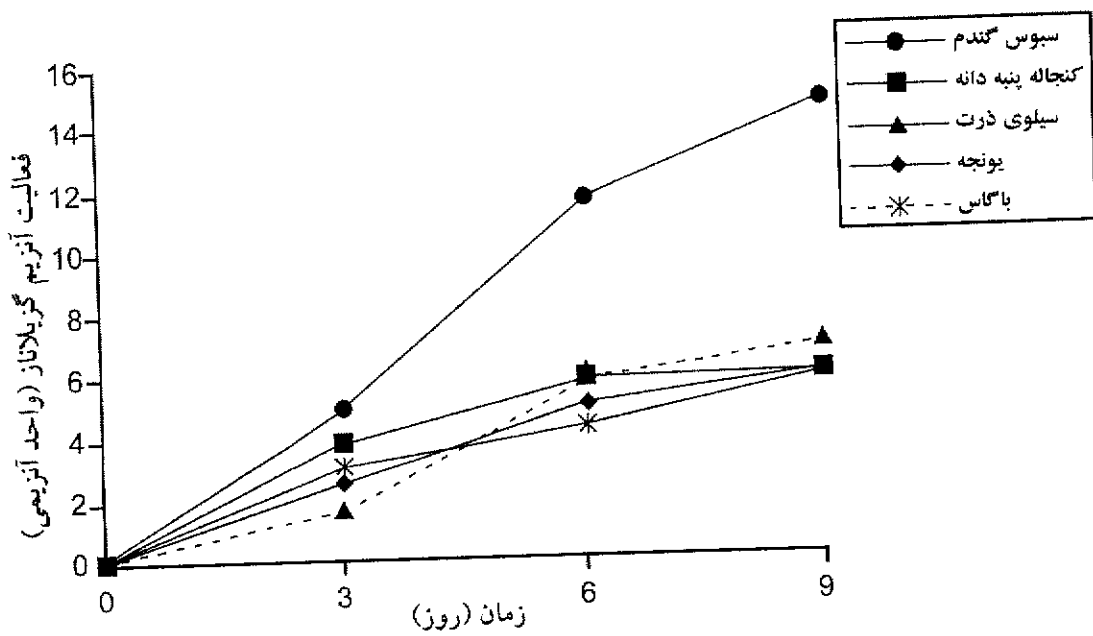
فعالیت آنزیمی زایلاناز بر روی سوبسترای کاه گندم + ملاس بیشتر از کاه گندم بود ولی اختلاف معنی‌داری در مدت ۹ روز کشت نداشت (جدول ۳). مواد سوبسترای متابولیسمی آماده مانند گلوکز، فروکتوز و ساکاروز فعالیت آنزیمی بسالایی را موجب می‌شوند (۳). همچنین فعالیت آنزیمی زایلاناز بر روی کاه گندم + اوره به طور جزئی بالاتر از کاه گندم بود ولی اختلاف معنی‌داری در مدت ۹ روز کشت نداشت (جدول ۳). احتمالاً به‌خاطر تأمین ازت توسط اوره برای قارچهای شکمبه جهت رشد و تجزیه بیشتر می‌باشد. گزارش شده است که سطح بسالایی از فعالیت آنزیمی زایلاناز وقتی که بر روی عصاره مخمر به‌عنوان منبع نیتروژن استفاده شد، مشاهده گردید (۱۹).

محققان گزارش نمودند که همبستگی مثبت بین تجزیه همی سلولز و آنزیم زایلاناز بیانگر





شکل ۳. میزان فعالیت آنزیم زایلاناز در طول مدت ۹ روز پس از رشد قارچهای بی‌هوازی شکمبه گوسفند بر روی انواع کاه غلات.



شکل ۴. میزان فعالیت آنزیم زایلاناز در طول مدت ۹ روز پس از رشد قارچهای بی‌هوازی شکمبه گوسفند بر روی پنج نوع خوراک دام.





ارتباط زایلان- سلولز، ارتباط زایلان- لیگنین و زایلان- استیل می‌باشد. این تنوع ممکن است حتی در قسمتهای مختلف گیاه و مرحله رشد گیاه وجود داشته باشد. مهمترین فاکتورهایی که در این رابطه تأثیر دارند، بساندلیگنین با زایلان می‌باشد (۲۰، ۱۴).

مقدار فعالیت آنزیم زایلاناز کنجاله پنبه‌دانه در مدت ۹ روز نسبت به خوراک دیگر کمتر است (۵/۹ واحد آنزیمی). احتمالاً کمی فعالیت آنزیم زایلاناز به خاطر وجود لیگنین بالای کنجاله پنبه‌دانه می‌باشد (جدول ۲). که دسترسی همی سلولز را برای قارچ مشکل می‌سازد. همچنین کنجاله پنبه‌دانه دارای گوسیپول بوده که احتمالاً باعث کمی تجزیه همی سلولز و در نتیجه باعث کمی تولید آنزیم زایلاناز می‌شود (۲، ۴، ۱۰، ۱۳، ۲۰).

آنزیمهای سلولاز و همی سلولاز باعث تجزیه سلولز و همی سلولز شده در نتیجه اسیدهای چرب فرار، دی‌اکسیدکربن و متان در محیط کشت تولید می‌شود که منجر به کاهش pH محیط کشت می‌گردد (۳). فعالیت آنزیم زایلاناز را در pH های مختلف گزارش نموده‌اند (۸، ۲۱). دامنه فعالیت آنزیم زایلاناز در این آزمایش در pH بین ۴/۹ تا ۶/۹۶ بود. برخی محققان گزارش کرده‌اند که طیف فعالیت آنزیم زایلاناز در pH بین ۴ تا ۸ می‌باشد (۱۰، ۱۲، ۲۴).

فعالیت آنزیم زایلاناز قارچهای بی‌هوازی شکمبه بر روی سوسترای یونجه پایین می‌باشد. در این رابطه می‌توان گفت که احتمالاً این کاهش فعالیت به خاطر مقدار کم همی سلولز در یونجه (جدول ۲) است و معمولاً تولید آنزیم با مقدار سوستر تا حدی رابطه مثبت دارد (۱). برخی محققان گزارش کرده‌اند که نمودار فعالیت آنزیمی قارچهای بی‌هوازی شکمبه بعد از ۶ یا ۷ روز رشد حالت افقی به خود می‌گیرد. در مطالعات تأثیر غلظت سوستر بر فعالیت آنزیم،

مشاهده گردید که با افزایش غلظت سوستر تا حد مشخصی فعالیت آنزیم افزایش می‌یافت. پس از آن فعالیت آنزیم، با افزایش سوستر نسبتاً ثابت باقی می‌ماند که احتمالاً به دلیل پرشدن تمام جایگاههای فعال آنزیمی به وسیله سوستر در غلظت مشخصی از سوستر می‌باشد (۱، ۴). همچنین دیگر محققان نیز نشان دادند که با افزایش زمان کشت، سرعت و میزان فعالیت قارچ در محیط کشت کاهش می‌یابد (۹، ۲۴).

فعالیت آنزیم زایلاناز در این تحقیق نسبت به آزمایشات انجام شده توسط گوردن و فیلیس (۱۲)، بورنمان و همکاران (۸)، آکین و بورمان (۵) ولو و همکاران (۱۷) بالاتر و نسبت به آزمایش گاوانده و کامت (۱۱) پائین بود. این اختلاف احتمالاً به خاطر تفاوت در سویه‌های قارچ و سوسترهای مورد استفاده، در وارته گیاه، مدت زمان رشد قارچ و مرحله رویشی گیاه می‌باشد (۹، ۱۰، ۱۷ و ۲۵).

نتیجه‌گیری و پیشنهادات: مشاهدات میکروسکوپ نوری، رشد قارچهای بی‌هوازی شکمبه بر روی انواع خوراکیهای دام مورد آزمایش را تأیید می‌کند. نتایج نشان داد که توان قارچها از نظر تولید آنزیم زایلاناز در سوسترهای مختلف، حتی در خوراکیهایی که از نظر ترکیبات شیمیایی یکسان می‌باشند، می‌تواند متفاوت باشد. بیشترین مقدار فعالیت زایلاناز در سبوس گندم و کمترین مقدار آن در کاه جو مشاهده شده است. با توجه به نتایج بدست آمده در این تحقیق و به منظور روشن نمودن هرچه بهتر جایگاه و نقش قارچهای بی‌هوازی در فرآیند تولید آنزیم زایلاناز پیشنهادات زیر می‌تواند در مطالعات بعدی مورد توجه قرار گیرد:

۱- شناسایی گونه‌های قارچی موجود در سایر دامها از نظر تولید آنزیم مورد نیاز است.

۲- با توجه به اینکه آنزیم زایلاناز را می‌توان در مصارف مختلف، از جمله در تغذیه دام و صنعت بکار برد، لذا تهیه آنزیم زایلاناز قارچهای بی‌هوازی شکمبه به صورت خام و خالص‌سازی آنها به منظور کاربرد استفاده در صنعت و تغذیه دام نیز می‌تواند از نظر اقتصادی مورد بررسی قرار گیرد.

سپاسگزاری

بدینوسیله از گروه تغذیه و اصلاح نژاد دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران جهت در

اختیار قرار دادن امکانات آزمایشگاهی و معاونت محترم پژوهشی دانشگاه تربیت مدرس که در تأمین اعتبار لازم برای انجام این پژوهش همکاری لازم را مبذول داشته‌اند، و همچنین از همکاری و مساعدت آقای دکتر خسروی جهت خرید زابلان از کشور انگلستان، آقای دکتر قمصری جهت فیستول‌گذاری گوسفند و آقای مهندس پورمحمدی کارشناس آزمایشگاهی دانشکده دامپزشکی در کمک به انجام آزمایشات تجزیه خوراک تقدیر و تشکر به عمل می‌آید.

منابع

۱. امتیازی، گیتی، نحوی، ایرج و صالح بیگ، مزده. ۱۳۷۷. مقایسه تولید آنزیم سلولاز (اگزوگلوکوناز) توسط قارچها در محیط کشت مختلف. مجله پژوهشی دانشگاه اصفهان (علوم پایه). جلد دهم، شماره ۱ و ۲: ۱۵-۲۸.
۲. حاج حیدری، صفرعلی. ۱۳۷۶. بررسی ارزش نسبی پودرماهی در برابر کنجاله پنبه‌دانه در جیره‌هایی با تجزیه‌پذیری سریع در گاوهای شیری. کارشناسی ارشد علوم دامی. دانشگاه صنعتی اصفهان.
۳. قورچی، تقی، رضائیان، محمد، رحیمی، شعبان و قربانی، غلامرضا. ۱۳۸۰. تجزیه ماده خشک و مواد فیبری کاه غلات توسط قارچهای بی‌هوازی شکمبه. مجله دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران. دوره ۵۶، شماره ۱: ۱-۷.
۴. نقوی، نفیسه سادات. ۱۳۷۸. مقایسه تولید آنزیم سلولاز در قارچها و باکتریها و خالص‌سازی نسبی این آنزیم. پایان‌نامه کارشناسی ارشد میکروبیولوژی، دانشگاه اصفهان.
5. Akin, D.E., and W.S. Borman. 1990. Role of rumen fungi in fiber degradation. J. Dairy Sci. 73: 3023-3032.
6. Association of Official Analytic Chemists. 1990. Official Methods analysis AOAC. 15th Washington. DC.U.S.A
7. Bailey, M.J., and, K. Poutanen. 1989. Production of xylanolytic enzymes by strains of *Aspergillus*. Applied Microbiol. Biotech. 30: 5-10.
8. Bornman, W.S., D.E. Akin, D.E. Ljung, and E. Dahi. 1989. Fermentation products and plant cell wall degradation enzymes produced by monocentric and polycentric anaerobic ruminal fungi. Applied Environ. Microbiol. 55: 1066-1073.
9. Das, A., and G. Nanda. 1995. Production of xylanolytic enzymes during growth on pulverized grass by *Aspergillus ochraceus*. Anim. Feed Sci. Technol. 42: 141-144.
10. Forgary, W.M., and T.K. Kelly. 1990. Microbial Enzymes and Biotechnology. Elsevier Applied Science Publishers Ltd. New York, USA.
11. Gawande, P.V., and M.Y. Kamat. 1999. Production of *Aspergillus xylanase* by lignocellulosic waste fermentation and its application. J. Applied Microbiol. 87: 511-519.
12. Gordon, E.L., and M.W. Phillips. 1989. Degradation and utilization of cellulose and straw by three different anaerobic fungi from the ovine rumen. Applied Environ. Microbiol. 55: 1703-1710.



13. Gutierrez-Correa, M., and R.P. Tengerdy. 1998. Xylanase Production by fungal mixed culture solid substrate fermentation on sugar cane bagasse. *Biotechn. Letters*. 20: 45-47.
14. Hespell, R.B., and T.R. Whitehead. 1990. Physiology and genetics of xylan degradation by gastrointestinal tract bacteria. *J. Dairy Sci.* 73: 3013-3022.
15. Ho, Y.W., and D.G.S. Barr. 1995. Classification of anaerobic gut fungi from herbivores with emphasis on the rumen fungi from Malaysia. *Mycologia*. 87: 655-677.
16. Joblin, K.N. 1981. Isolation, enumeration and maintenance of rumen anaerobic fungi in roll tubes. *Applied Environ. Microbiol.* 42: 119-127.
17. Lowe, S.E., M.K., Theodorou, and A.P.J. Trinci. 1987. Cellulases and xylanase of anaerobic rumen fungus grown on wheat straw, wheat straw holocellulose, cellulose and xylan. *Applied Environ. Microbiol.* 53: 1216- 1223.
18. Matsui, H., K. Ushida, and M. Kogima. 1998. Use of ratio of digested xylan to digested cellulose (X/C) as an index of fiber digestion in plant cell-wall material by ruminal microorganisms. *Anim. Feed Sci. Technol.* 71:207- 215.
19. Orpin, C.G., and K.N. Joblin. 1997. The rumen anaerobic fungi. In: *The Rumen Microbial Ecosystem*. (Ed. Hobson, P.N. and Stewart, C. S.). Elsevier Science Publishers LTD. PP: 129- 151.
20. Orpin, C.G., and A.J. Letcher. 1979. Utilization of cellulose, starch, xylan and other hemicelluloses for growth by the rumen phycomycete *Neocallimastix frontalis*. *Current Microbiol.* 104: 113-122.
21. Rezaeian, M. 1996. Assessment and Distribution of Anaerobic Fungi in the Ruminant Gut. Ph. D. Thesis, University Newcastle.
22. Shamala, T.R., and K.R. Sreeantiah. 1987. Successive cultivation of selected cellulolytic fungi on rice straw and wheat bran for economic production of cellulases and D-xylanase. *Enzyme Microb. Technol.* 9: 97-101.
23. Singh, S., B. Pillay., V. Dilsook, and B.A. Prior. 2000. Production and properties of hemicellulase by a thermomyces lanuginosus strain. *J. Dairy Sci.* 88:975-982.
24. Tenuissen, M.J., G.V.M. Dekort., C.H.J.M. Op Den, and J.H.J. Huis. 1992. Production of cellulolytic and xylanolytic enzymes during growth of the anaerobic fungus *piromyces sp.* on different substrates. *J. General Microbiol.* 158: 1657-1669.
25. William, S.A.G. 1987. Polysaccharide-degrading enzymes formed by three species of anaerobic rumen fungi grown on a range of carbohydrate substrates. *Can. J. Microbiol.* 33: 418- 420.

19.



1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025

Production of zaylanase enzyme on ten feeds by rumen anaerobic fungi

T. Ghoorchi¹, S. Rahimi¹, M. Rezaiean² and G. Ghorbani³

¹Faculty of Agriculture, Tarbiat Modarres University, Tehran, Iran; ² Faculty of veterinary medicine, Tehran University, Tehran, Iran. ³ Faculty of Agriculture, Isfahan University of Technology, Isfahan, Iran

Abstract

An experiment was carried out to estimate the potential activity of rumen anaerobic fungi in production of zaylanase enzyme on different substrates. Samples of wheat straw, barley straw, wheat straw + urea, rice straw, wheat straw + molasses, wheat bran, bagasses (sugar cane), cotton seed, alfalfa and corn silage were used as the substrate to culture rumen fungi which isolated from a fistulated Shal sheep. Zaylanase enzyme activities of samples were measured after 0, 3, 6 and 9 days of incubation. Production of zaylanase enzyme of substrates varied from 4.97 to 14.78 (unit enzyme) after 9 days of fungi growth. The highest and lowest production enzyme was related to wheat bran and barley straw, respectively. Enzyme production was increased sharply until 6 days of fungal incubation and continued slowly by 9th day in all of the cultures. The results indicated that rumen anaerobic fungi have the ability for enzyme production.

Keywords: Sheep; Anaerobic fungi; zaylanase; Rumen; Enzyme Production.

191

