

بررسی تکثیر باکتری *Sinorhizobium meliloti*

در چند محیط کشت ارزان قیمت

شیرین قریانی، احترام سادات رحیمی، کاظم خاوازی و محمدحسین ارزانش^{۱*}

چکیده

مرحله تکثیر سویه‌های انتخاب شده از باکتری مورد نظر، یکی از پرهزینه‌ترین مراحل تولید مایه تلقیح می‌باشد. لذا معمولاً در فرآیند تولید صنعتی ریزوبیوم‌ها سعی می‌گردد تا از فرآورده‌های فرعی کارخانجات صنایع غذایی به تنهایی و یا با افزودن مواد دیگر، به عنوان محیط تکثیر استفاده گردد. در این تحقیق نحوه تکثیر باکتری مذکور در سه محیط *Dehydrated cheese whey Malt sprout extract* و پایه شیمیایی محیط *Yeast extract mannitol* به همراه سه نوع منبع نیتروژن: کلرور آمونیوم، نترات پتاسیم و عصاره مخمر؛ چهار نوع منبع کربن: مانیتول، گلوکز، گالاتوز و سوکروز و در دو pH (۶/۸، ۷) بررسی گردید. این آزمایش در قالب یک طرح کاملاً تصادفی، بصورت فاکتوریل و با سه تکرار انجام شد. در این آزمایش ایزوله SM-11 (*S. meliloti*) با جمعیت اولیه 2×10^5 Cells/ml به ارلن‌های ۱۰۰ ml حاوی محیط‌های مذکور تلقیح و پس از دو روز، جمعیت باکتری با روش *plate-count* و روی محیط YMA حاوی کنگورد شمارش گردید. نتایج این آزمایش نشان داد که جمعیت باکتری پس از سه روز از زمان تلقیح در محیط پایه Malt به همراه قند مانیتول به عنوان منبع کربن و عصاره مخمر به عنوان منبع نیتروژن در pH=۷ به $7/94 \times 10^9$ Cells/ml و نیز جمعیت باکتری در محیط مذکور به همراه قند سوکروز به عنوان منبع کربن و نترات پتاسیم به عنوان منبع نیتروژن در pH=۶/۸ به $4/5 \times 10^9$ Cells/ml رسید و این در حالی بود که جمعیت باکتری در محیط استاندارد YMB به $5/24 \times 10^8$ Cells/ml رسید. همچنین جمعیت باکتری پس از سه روز از زمان تلقیح در محیط استاندارد YMB و pH=۶/۸ به $2/07 \times 10^9$ Cells/ml و نیز جمعیت باکتری در محیط مذکور به همراه قند سوکروز به عنوان منبع کربن و عصاره مخمر به عنوان منبع نیتروژن در pH=۷ به 10^9 Cells/ml رسید. نتایج مذکور نشان داد که برای تکثیر ارزان قیمت این ایزوله جهت تولید صنعتی مایه تلقیح آن، می‌توان از محیط پایه Malt به همراه قند سوکروز و نترات پتاسیم استفاده کرد.

واژه های کلیدی: مالت اسپروت، آب پنیر، سینوریزوبیوم ملیوتی.

مقدمه

یونجه یکی از مهم‌ترین گیاهان علوفه‌ای است که بیش از ۶۰۰ هزار هکتار از زمین‌های زراعی کشور را به خود اختصاص می‌دهد (بی‌نام، ۱۳۷۸). این گیاه قادر است از طریق همزیستی با باکتری *Sinorhizobium meliloti* تمام یا بخش قابل ملاحظه‌ای از نیتروژن مورد نیاز خود را تأمین نماید (Gault و همکاران، ۱۹۹۵؛ Vance، ۱۹۹۸) بنابراین در صورت وجود تعداد قابل قبولی از باکتری‌های *S. meliloti* مناسب در ریزوسفر

و یا عرضه آن به سیستم ریشه‌ای یونجه از طریق مصرف مایه تلقیح و متعاقباً استقرار همزیستی، بخش قابل ملاحظه‌ای از کودهای شیمیایی نیتروژنه مصرفی قابل صرفه‌جویی است. مرحله تکثیر باکتری یکی از پرهزینه‌ترین و حساس‌ترین مراحل تولید یک مایه تلقیح ریزوبیومی می‌باشد (Bissonnette و همکاران، ۱۹۸۶؛ Somasegaran و Hoben، ۱۹۹۴) محتویات محیط کشت‌های تکثیر ریزوبیوم‌ها عموماً شامل مواد معدنی،

۱- به ترتیب استادیار گروه زیست شناسی دانشکده علوم پایه، دانشگاه الزهراء(س)، گروه زیست شناسی، دانشکده علوم پایه، دانشگاه الزهراء(س)، استادیار پژوهش مؤسسه تحقیقات خاک و آب، پژوهشگر مؤسسه تحقیقات خاک و آب

S. meliloti از این قندها استفاده می‌کنند (Kahn و همکاران، ۱۹۹۸). باکتری *S. meliloti* قادر به استفاده از تعداد زیادی از قندها مانند قند مانیتول، سوکروز، گلسیرول، سلوبیوز، گالاکتوز و مانوز می‌باشد ولی توانایی استفاده از قندهای اینوزیتول و رامینوز را ندارند (Jordan، ۱۹۸۴).

منبع نیتروژن نیز از جمله ارکان اساسی یک محیط کشت محسوب می‌شود. یکی از وجوه مشترک همه ریزوبیوم‌ها توانایی آنها در استفاده از همه ترکیبات معدنی به عنوان منبع نیتروژن می‌باشد (Kahn و همکاران، ۱۹۹۸). این ترکیبات می‌توانند شامل نترات، نیتريت و آمونیوم باشند. عصاره مخمر، کلرید آمونیوم و نترات پتاسیم رایج‌ترین منابع نیتروژن در محیط کشت‌های ریزوبیومی می‌باشند (Beck، ۱۹۹۳؛ Jordan، ۱۹۹۴؛ Somasegaran و Hoben، ۱۹۹۴).

عصاره مخمر، سوبسترای بسیار مناسبی برای اکثر میکروارگانیسم‌ها می‌باشد. این ماده در اثر اتولیز مخمر نانویی (در دمای ۵۰-۵۵ درجه سانتی‌گراد) و یا پلاسمولیز آن در غلظت زیاد NaCl تولید می‌شود. عصاره مخمر حاوی اسیدهای آمینه، پپتیدها، ویتامینهای محلول در آب و هیدرات‌های کربن می‌باشد. عصاره مخمر علاوه بر تأمین گلیکوژن و ترهالوز به عنوان منبع کربن، نیتروژن مورد نیاز باکتری و بسیاری از ویتامین‌ها مانند تیامین، ریوفلاوین، پیریدوکسین، نیاسین آمید و پنتوتیک اسید را تأمین می‌نماید (مرتضوی و همکاران، ۱۳۷۶). مخمر در حین تولید عصاره به گلوکز هیدرولیز می‌شود. این ماده در بعضی از گونه‌ها مثل *R. leguminosarum* می‌تواند هم به عنوان منبع کربن و هم منبع نیتروژن مورد استفاده قرار گیرد (مرتضوی و همکاران، ۱۳۷۶).

باکتری‌های ریزوبیومی در دامنه متفاوتی از pH رشد می‌کنند به طوری که براین اساس آنها را به دو دسته تندرشد و کندرشد تقسیم می‌کنند. در دسته باکتری‌های تندرشد که *Sinorhizobium* در راس آن قرار دارد؛ باکتری پس از ۲ تا ۳ روز در محیط pH.YMB محیط را به سمت اسیدی پیش می‌برند درحالی که کندرشدها از جمله *B. japonicum* اسیدیته محیط را به سمت قلیانیت پیش می‌برد (۵). از طرفی یکی از مهمترین عواملی که روی جمعیت باکتری‌ها خصوصاً در محیط‌های تکثیر مؤثر می‌باشد pH است، به طوری که در اثر تغییر pH در محیط به اندازه ۰/۲ واحد جمعیت به اندازه ۲ واحد لگاریتمی تغییر می‌کند (ارزانش و همکاران، ۱۳۷۹).

تولید صنعتی مایه تلقیح‌های ریزوبیومی نیازمند تکثیر مقادیر زیادی ریزوبیوم می‌باشد که بالطبع تهیه حجم زیادی از محیط کشت را طلب می‌نماید به عنوان مثال اگر

منبع کربن، منبع نیتروژن، ویتامین و فاکتورهای رشد است (Jordan، ۱۹۸۴؛ Cliquet، ۱۹۹۲؛ Beck و همکاران، ۱۹۹۳؛ Somasegaran و Hoben، ۱۹۹۴). اگرچه محیط کشت‌های بسیار گوناگونی برای ریزوبیوم‌ها گزارش شده است (Parcks، ۱۹۹۳) ولی محیط کشت Yeast Extract Mannitol Broth (YMB) مرسوم‌ترین محیط برای تکثیر باکتری‌های ریزوبیومی است (Vincent، ۱۹۷۰). که گاهی به دلیل عدم دسترسی به قند مانیتول و یا به دلایل اقتصادی ممکن است این قندها با قندهای سوکروز یا گلسیرول جایگزین شود (Hoben و Somasegaran، ۱۹۹۴). در این محیط کشت، نمک‌های دی‌پتاسیم فسفات، سولفات منیزیم و کلرور سدیم به عنوان مواد معدنی، قند مانیتول به عنوان منبع کربن و عصاره مخمر به عنوان منبع نیتروژن، ویتامین و فاکتورهای رشد محسوب می‌شوند (Beck و همکاران، ۱۹۹۳؛ Somasegaran و Hoben، ۱۹۹۴). در خصوص تنوع استفاده از منابع مختلف کربن توسط ریزوبیوم‌ها تحقیقات مفصلی انجام شده است (Stover، ۱۹۸۵؛ Bissonnette، ۱۹۸۶؛ Beck و همکاران، ۱۹۹۳). نتایج نشان داده است که ریزوبیوم‌ها می‌توانند به استثناء چند ترکیب محدود، طیف وسیعی از ترکیبات کربنی را برای سنتز و یا تولید انرژی استفاده کنند (Kahn و همکاران، ۱۹۹۸). این باکتری‌ها قادرند از ترکیبات کربنی بسیار گسترده‌ای شامل ترکیبات یک کربنه مانند دی‌اکسید کربن، ترکیبات دو کربنه مانند استات، ترکیبات سه کربنه مانند گلیسرول، ترکیبات چهار کربنه مانند سوکسینات، ترکیبات پنج کربنه مانند آراینوز، ترکیبات شش کربنه مانند گلوکونات و همچنین از دی‌ساکاریدها، تری‌ساکاریدها، قندهای الکلی، اسیدهای آلی و ترکیبات حلقوی استفاده کنند (Kahn و همکاران، ۱۹۹۸). این توانایی در همه ریزوبیوم‌ها یکسان نبوده و جنس‌ها، گونه‌ها و حتی سوبه‌های مختلف ریزوبیوم، رفتارهای متفاوتی را از خود به نمایش می‌گذارند که گاهی از این ویژگی برای گروه‌بندی ریزوبیوم‌ها در مطالعات «تنوع» نیز استفاده می‌شود (Amargar، ۲۰۰۱). در خصوص دی‌ساکاریدها که یکی از مهم‌ترین منابع کربنی برای تکثیر ریزوبیوم‌ها به شمار می‌روند؛ تفاوت فاحشی بین ریزوبیوم‌های تند رشد و کند رشد وجود دارد. ریزوبیوم‌های کند رشد مانند *Bradyrhizobium japonicum* به دلیل نداشتن دی‌ساکاریدهای مناسب برای انجام تیدرولیز، توانایی استفاده از دی‌ساکاریدهای سوکروز، لاکتوز و مالتوز را ندارند و بالعکس ریزوبیوم‌های تند رشد مانند

مواد و روشها

تهیه باکتری و اینوکولوم باکتری

به منظور دستیابی به باکتری همزیست با گیاه یونجه در سال ۱۳۷۹، از مناطق زیرکشت این گیاه در منطقه کرج، تعداد ۲۲ نمونه گرهک ریشه‌ای یونجه‌های یکساله جمع‌آوری گردید. گرهک‌های جمع‌آوری شده نیز پس از میکروب زدایی سطحی و به منظور جداسازی باکتری‌های همزیست با گیاه یونجه روی محیط غذایی YMA+CR کشت داده شدند (Vincet, ۱۹۷۰). پس از این مرحله به منظور تأیید تشخیص ایزوله‌های جمع‌آوری شده از آزمون lant Infection Test استفاده شد (Beck, ۱۹۹۳). ایزوله‌هایی که در این مرحله قادر بودند روی مجموعه ریشه‌ای گیاه گرهک‌های فعال که محل تثبیت ازت مولکولی است به وجود آورند، جزء سویه‌های همزیست با این گیاه قرار گرفتند. در مرحله بعد این ایزوله‌ها از نظر توانایی تثبیت ازت مولکولی در ظروف جارلشونارد و تلقیح باکتری‌های مربوطه در شرایط کنترل شده آزمایشگاهی در دمای ۲۶ درجه سانتی‌گراد در روز و ۲۰ درجه سانتی‌گراد در شب، ۱۶ ساعت روشنایی و ۸ ساعت خاموشی به مدت سه ماه نگهداری شدند. این ایزوله‌ها با دو تیمار ازته ۳۵ و ۷۰ میلی‌گرم در کیلوگرم ازت NH_4NO_3 (Beck, ۱۹۹۳) و یک تیمار شاهد و سه تکرار برای هر تیمار مورد مقایسه قرار گرفت. مقایسه تیمارهای باکتریایی براساس محاسبه کارایی سیستم همزیستی با تیمار ۷۰ میلی‌گرم در کیلوگرم نیتروژن NH_4NO_3 صورت گرفت و در نهایت بهترین سویه *S. meliloti* از نظر تثبیت ازت مولکولی از بین ۲۲ ایزوله جداسازی شده و برای آزمایش تکثیر انتخاب گردید. در مرحله بعدی منحنی رشد باکتری مزبور رسم گردید. برای این کار از کشت ۴۸ ساعته باکتری روی محیط YMA+CR یک کلنی برداشته و به ارلن ۲۵۰ میلی‌لیتری حاوی ۵۰ ml محیط YMB کشت تلقیح شد. ارلن مذکور به مدت ۴۸ ساعت روی دستگاه تکان‌دهنده، در دمای $28^{\circ}C$ و در ۱۵۰ دور در دقیقه و در تاریکی قرار داده شد و سپس با استفاده از رقت‌های ده تایی و پخش روی پلیت‌های حاوی YMA+CR جمعیت باکتری به روش Plate-count برآورد گردید. از ارلن مزبور یک میلی‌لیتر که حاوی 10^8 سلول باکتری در هر میلی‌لیتر بود به ارلن‌های ۲۵۰ میلی‌لیتری حاوی ۵۰ ml محیط YMB تلقیح شدند و سپس

قرار باشد که فقط صد هزار بسته نیم کیلویی مایه تلقیح یونجه تهیه شود با فرض آنکه ظرفیت نگهداری آب ماده حامل دویست درصد باشد به حدود سی و پنج هزار لیتر محیط کشت نیاز است. بنابراین عملاً استفاده از محیط کشت‌های استاندارد مانند YMB به دلایل اقتصادی توجیه ندارد. لذا سعی می‌شود تا از موادی استفاده شود که ضمن داشتن قیمت ارزان بتوانند از طریق تأمین نیازهای غذایی ریزوبیوم‌ها، بالاخص کربن و نیتروژن، حداکثر تراکم جمعیت سلولی را بدست آورند. در این خصوص مواد قابل استفاده و ارزان قیمت داخلی از اهمیت ویژه‌ای برخوردار می‌باشند. عصاره تفاله جو، آب پنیر و ملاس چغندر از جمله مهم‌ترین مواد ارزان قیمتی می‌باشند که در صنعت برای تکثیر باکتری استفاده شده‌اند (Churchill و Mille, ۱۹۸۶).

عصاره تفاله جو سوبسترای بسیار مناسبی برای بسیاری از قارچها، مخمرها، و اکتینومیسیت‌ها می‌باشد. عصاره خشک آن مقدار قابل توجهی هیدرات کربن دارد که شامل هگروزها (گلوکز و فروکتوز)، دی‌ساکاریدها (مالتوز و ساکارز)، تری‌ساکاریدها (تریروز) و دکستروز می‌باشد. ترکیبات نیتروژنه موجود در عصاره مالت، شامل پروتئین‌ها، پپتیدها، اسیدهای آمینه، بورینها، پیریمیدینها و ویتامینها می‌باشد. ترکیبات اسیدهای آمینه آن نیز بسته به نوع جو مورد استفاده فرق می‌کنند. اما همیشه حدود ۵٪ مجموع اسیدهای آمینه موجود را پرولین به خود اختصاص می‌دهد (مرتضوی و همکاران، ۱۳۷۶؛ ارزانش و همکاران، ۱۳۷۹).

آب پنیر محصول جنبی حاصل از فرآیند تولید پنیر و کازئین است. تقریباً نیمی از ماده خشک شیر در طول این فرآیند وارد آب پنیر می‌شود. آب پنیر حاوی ۷۵-۷۰٪ قند شیر (لاکتوز)، ۶ درصد مواد معدنی و $2/4 - 1/82$ درصد نیتروژن است که عمدتاً نیتروژن به صورت اسیدهای آمینه می‌باشد (مرتضوی و همکاران، ۱۳۷۶؛ Bissonette و همکاران، ۱۹۸۶).

عصاره تفاله جو، آب پنیر و ملاس چغندر قند از جمله مواد ارزان قیمت و قابل دسترسی می‌باشند که به ترتیب در کارخانجات نوشابه‌سازی، پنیرسازی و کارخانجات قند و نیشکر به عنوان محصول جانبی یا ضایعات تولید می‌شوند. بنابراین با توجه به ترکیب موجود در آنها این مواد می‌توانند پتانسیل خوبی برای تکثیر ریزوبیوم‌ها داشته باشند. لذا در این تحقیق سعی گردید تا کارایی این مواد به تنهایی و یا اضافه کردن یکسری مواد و همچنین تغییرات pH، برای تکثیر صنعتی *Sinorhizobium meliloti* مورد ارزیابی قرار گیرد.

بود. سپس این ارلن‌های تلقیح شده روی دستگاه تکان‌دهنده با ۱۵۰ دور در دقیقه و دمای ۲۸C به مدت ۴۸ ساعت قرار داده شدند و شمارش با استفاده از روش Plate-count و روی محیط YMA+CR انجام شد.

نتایج و بحث

اندازه‌گیری درجه کارایی سیستم همزیستی یا (Symbiotic Effectiveness) S.E

ارزیابی و محاسبه کارایی سیستم همزیستی ایزوله‌ها در مقایسه با تیمار ۷۰ میلی‌گرم در لیتر نیتروژن و با استفاده از ظروف لئونارد و پس از دو ماه و نیم از زمان تلقیح، و براساس وزن خشک اندام هوایی گیاه یونجه صورت گرفت (Beck و همکاران، ۱۹۹۳). نتایج نشان داد که کمتر از ۲۵ درصد از ایزوله‌ها دارای کارایی بالایی در زمینه تثبیت بیولوژیک ازت هستند (شکل ۱). که از میان آنها ایزوله S M-11 با بالاترین درصد مقدار S.E به عنوان سویه مناسب انتخاب شد.

بررسی میزان همبستگی پارامترهای همزیستی (وزن خشک اندام هوایی، وزن خشک ریشه، وزن گرهک، تعداد گرهک، مقدار نیتروژن اندام هوایی) و میزان کارایی همزیستی نشان داد که وزن خشک گرهک و تعداد گرهک با وزن خشک اندام‌های هوایی و در نهایت کارایی همزیستی رابطه نداشته و سایر پارامترها با هم رابطه مثبتی داشتند. بنابراین در رابطه همزیستی ریزوبیوم - لگوم و در انتخاب سویه مؤثر و کارا از نظر همزیستی باید پارامتر وزن خشک اندام‌های هوایی مدنظر قرار گیرد و پارامترهای مربوط به گرهک نمی‌تواند در این مورد ملاک باشد.

همچنین بررسی منحنی رشد ایزوله SM-11 در محیط استاندارد YMB نشان می‌دهد که حداکثر جمعیت در ۷۲ ساعت مشاهده می‌شود و بعد از آن جمعیت ثابت و بعد از ۵ روز جمعیت کاهش می‌یابد در نتیجه بهترین زمان برداشت و شمارش در طی ۷۲ ساعت پس از تلقیح تعیین گردید.

در بررسی سطح عناصر غذایی در محیط‌های تکثیر حاصل از پساب کارخانه‌های صنایع غذایی و مقایسه آنها با محیط YMB مشاهده شده که پساب این دو کارخانه از لحاظ اکثر عناصر غذایی مورد نیاز باکتری *S. meliloti* به حد کافی غنی هستند. اما pH همه پساب‌ها بسیار اسیدی بود که با استفاده از KOH نرمال در حد pH استاندارد (۷/۸) تنظیم گردید (جدول ۲).

نتایج حاصل از تجزیه واریانس مربوط به تأثیر نوع محیط کشت، منبع کربن و منبع نیتروژن در دو pH مختلف بر روی جمعیت ایزوله SM-11 نشان داد که تأثیر نوع محیط پایه، منبع نیتروژن و pH محیط کشت روی جمعیت باکتری مزبور معنی‌دار بوده و اثرات متقابل آنها نیز معنی‌دار

هر ۱۲ ساعت و در طی ۵ روز، جمعیت *S. meliloti* به روش Plate-count شمارش گردید.

محیط‌های تکثیر

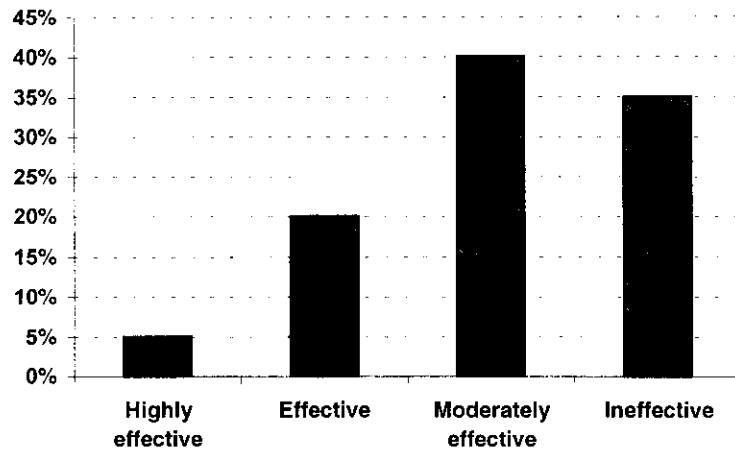
در مرحله بهینه‌سازی محیط کشت باکتری

S. meliloti، از محیط استاندارد YMB به عنوان شاهد و از عصاره تفاله جو و آب پنیر به ترتیب به عنوان فرآورده‌های فرعی کارخانجات نوشابه سازی بهنوش و کارخانه شیر پاستوریزه یزد استفاده شد. عصاره تفاله جو پس از انتقال به آزمایشگاه به نسبت ۱ به ۵ با آب مقطر رقیق‌سازی (ارزانش و همکاران، ۱۳۷۹) و سپس به مدت ۱۵ دقیقه در دمای ۱۲۱C استریل شد. محلول آب پنیر نیز با حل کردن ۲۲ گرم پودر آب پنیر به یک لیتر آب مقطر، تهیه شد (Bissonnette و همکاران، ۱۹۸۶). به منظور بررسی امکان رشد باکتری مزبور در داخل این محیط مقدار ۱ ml از ارلن حاوی 2×10^8 سلول در هر میلی‌لیتر از باکتری *S. meliloti* به ارلن‌های ۲۵۰ ml حاوی ۵۰ ml از محلول‌های مالت اسپروت (عصاره تفاله‌جو) و آب پنیر منتقل شد و سپس این نمونه‌ها به مدت ۲ روز در دمای ۲۸C روی دستگاه تکان‌دهنده و در ۱۵۰ دور در دقیقه و در تاریکی شیکر شدند. بعد از طی این مدت رقت‌های ده تایی تهیه و در نهایت شمارش باکتری به روش Plate-count و با استفاده از پلیت‌های حاوی محیط کشت YMA+CR انجام شد.

تیمارها و طرح آزمایشی

به منظور بررسی تأثیر pH در دو سطح مختلف ۶/۸ و ۷، منبع کربن در چهار سطح (گلوکز، گالاکتوز، مانیتول و سوکروز) و به میزان ۱۰ گرم در لیتر (ارزانش و همکاران، ۱۳۷۹)، منبع نیتروژن در سه سطح (۰/۵ گرم در لیتر عصاره مخمر، ۰/۷ گرم نترات پتاسیم و ۰/۶ گرم در لیتر کلرور آمونیوم) و نوع محیط کشت پایه در سه سطح (YMB، Malt sprout extract و Dehydrated cheese whey) در قالب یک طرح کاملاً تصادفی بصورت فاکتوریل و در سه تکرار طراحی گردید. بدین منظور پس از آماده کردن نمونه‌ها، مقدار ۲۰ میلی‌لیتر از آنها را در ارلن‌های ۱۰۰ میلی‌لیتری ریخته و پس از تنظیم pH، به مدت ۲۰ دقیقه در دمای ۱۲۱ درجه سانتی‌گراد استریل گردیدند. نمونه‌های عصاره تفاله جو و آب پنیر به دلیل نوسان pH بعد از اتوکلاو، ابتدا pH آنها قبل از استریل شدن اندازه‌گیری شد و پس از اتوکلاو با استفاده از KOH استریل ۰/۱ نرمال، pH نهایی محلول‌ها تنظیم گردید. در ادامه یک میلی‌لیتر از سوسپانسیون باکتری ۴۸ ساعت کشت داده شده به داخل این ارلن‌ها تلقیح گردید. جمعیت اولیه باکتری در ارلن‌ها 2×10^8 سلول باکتری در هر میلی‌لیتر

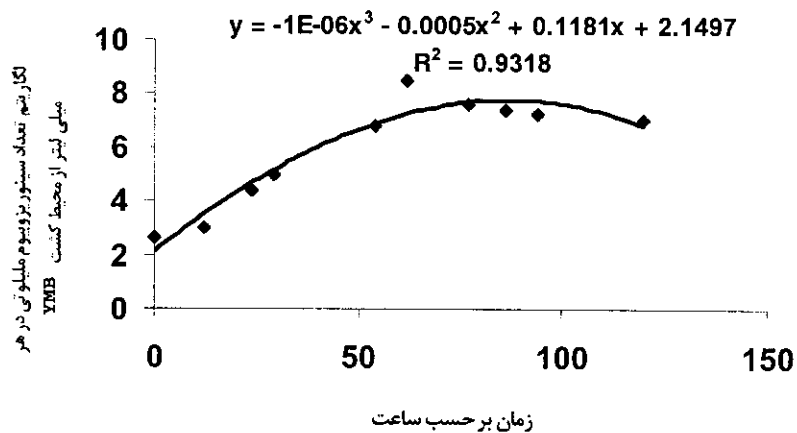
است. اما تأثیر نوع منبع کربن روی جمعیت باکتری مزبور معنی دار نبود و اثرات متقابل این فاکتور در منبع نیتروژن و pH محیط کشت نیز معنی دار نبود.



شکل ۱- طبقه‌بندی ایزوله‌ها از نظر درجه کارایی همزیستی

جدول ۱- بررسی ضریب همبستگی بین پارامترهای تثبیت نیتروژن

درجه کارایی	نیتروژن اندام هوایی	وزن خشک گرهک	تعداد گرهک	وزن خشک ریشه	وزن خشک اندام هوایی	
-	-	-	-	-	۱	وزن خشک اندام هوایی
-	-	-	-	۱	۰/۸۲۹	وزن خشک ریشه
-	-	-	۱	۰/۲۳۹	۰/۱۲	تعداد گرهک
-	-	۱	۰/۶۸۲	۰/۲۲۶	۰/۲۳۱	وزن خشک گرهک
-	۱	۰/۲۲۶	۰/۳۲۵	۰/۳۳۶	۰/۴۷۲	نیتروژن اندام هوایی
۱	۰/۵۰۱	۰/۲۳۲	۰/۳۷۶	۰/۷۷۱	۰/۹۶۷	درجه کارایی



شکل ۲- منحنی رشد ایزوله SM-11 در محیط استاندارد تکثیر ریزوبیوم ها (YMB)

جدول ۲- ترکیب شیمیایی مواد مورد استفاده برای تکثیر *Sinorhizobium meliloti* (ارزانش و همکاران، ۱۳۷۹)

مواد تکثیر کننده <i>Sinorhizobium meliloti</i>			
عناصر و خصوصیات	محیط کشت استاندارد	محلول ۲۰٪ مالت	محلول ۳۰٪
اندازه گیری شده	YMB	اسپروت	آب پنیتر
Ca (mg L ⁻¹)	۲	۴۲/۸	۲۶/۸
Mg (mg L ⁻¹)	۱۵	۴۸/۲	۲۰/۹۷
Cu (mg L ⁻¹)	۰	۰	۰
Zn (mg L ⁻¹)	۱۲	۴/۵	
Fe (mg L ⁻¹)	۸	۱/۴	۳/۳۵
Mn (mg L ⁻¹)	۰	۳/۵	۰
C (%)	۰/۷۸	۱/۳۲	۲/۵۶
N (%)	۰/۰۰۷	۰/۰۹۲	۰/۰۲۵
P ₂ O ₅ (%)	۰/۰۱۰۵	۰/۰۰۷۶	۰/۰۱۱
K (%)	۰/۰۲۵	۰/۹۲	۰/۰۳۴
Na (%)	۰/۰۰۵۵	۰/۰۱۵۸	۰/۰۳
D.M (%)	۰/۷	۰/۹۲	۱/۴۷
pH	۷/۸	۳/۴۶	۳/۹۶
EC (dS m ⁻¹)	۷/۲۱	۲/۰۹۶	۲/۴۹

جدول ۳- تجزیه واریانس مربوط به تأثیر نوع محیط کشت، منبع کربن، منبع نیتروژن و

pH بر جمعیت ایزوله SM-11

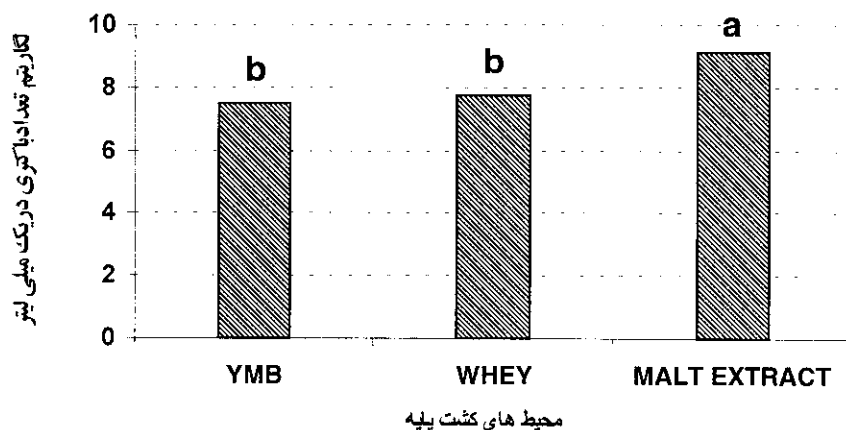
منبع تغییرات	درجه آزادی	مجموع مربعات	میانگین مربعات	مقدار F	احتمال خطا
فاکتور A	۲	۱۴۵/۳۵۱	۷۲/۶۷۶	۲۷۳/۵۳۰۶	۰/۰۰۰۰
فاکتور B	۱	۰/۲۸۱	۰/۲۸۱	۱/۰۵۶۳	۰/۳۰۵۸
AB	۲	۰/۳۰۰	۰/۱۵۰	۰/۵۶۴۰	۰/۰۰۰۰
فاکتور C	۳	۱۰/۲۸۵	۳/۴۲۸	۱۲/۹۰۳۶	۰/۰۰۰۰
AC	۶	۵/۳۳۹	۰/۸۸۸	۳/۳۴۲۷	۰/۰۰۴۱
BC	۳	۱/۱۲۰	۰/۳۷۳	۱/۴۰۵۳	۰/۲۴۳۷
ABC	۶	۱۱/۰۶۳	۱/۸۴۴	۶/۹۳۹۹	۰/۰۰۰۰
فاکتور D	۲	۱۱۰/۹۸۶	۵۵/۴۹۳	۲۰۸/۸۵۹۶	۰/۰۰۰۰
AD	۴	۳۴/۸۲۹	۸/۷۰۷	۳۲/۷۷۱۵	۰/۰۰۰۰
BD	۲	۰/۸۵۴	۰/۴۲۷	۱/۶۱۷۵	۰/۲۰۴۰
ABD	۴	۳/۲۴۸	۰/۸۱۲	۳/۰۵۵۸	۰/۰۱۸۸
CD	۶	۲۱/۱۶۴	۳/۵۲۷	۱۳/۲۷۵۹	۰/۰۰۰۰
ACD	۱۲	۱۳/۷۸۶	۱/۱۴۹	۴/۳۲۲۸	۰/۰۰۰۰
BCD	۶	۹/۳۱۱	۱/۵۵۲	۵/۸۴۰۶	۰/۰۰۰۰
ABCD	۱۲	۶/۷۲۴	۰/۵۶۰	۲/۱۰۸۹	۰/۰۱۹۷
خطای آزمایش	۱۴۴	۳۸/۲۶۰	۰/۲۶۶	—	۰/۰۰۰۰
کل	۲۱۵	۴۱۲/۸۹۰	—	—	۰/۰۰۰۰

فاکتور A: نوع محیط کشت پایه (عصاره تفاله جو، آب پنیتر، محیط استاندارد YMB)

فاکتور B: منبع کربن (گلوکز، گالاکتوز، مانیتول، سوکروز)

فاکتور C: منبع نیتروژن (عصاره مخمر، KNO₃ و NH₄Cl)

فاکتور D: pH₁=۶/۸ و pH₂=۷/۰۰



شکل ۳- تأثیر نوع محیط‌های کشت پایه بر جمعیت ایزوله SM-11

افزایش پیدا کرده است. بیسونت و همکاران توانستند در سال ۱۹۸۶ با استفاده از آب پنیر جمعیت باکتری *S. meliloti* را به 5×10^9 در هر میلی‌لیتر برسانند (Bissonnette و همکاران، ۱۹۸۶). نتایج پژوهش حاضر نیز نشان داد که محیط آب پنیر (Whey) جمعیت باکتری *S. meliloti* را تقریباً دو واحد لگاریتمی و در حد محیط استاندارد نسبت به زمان تلقیح، افزایش دهد. با توجه به اینکه از محلول ۱۰۰ درصد آب پنیر استفاده شده است، به علت وجود درصد بالای نمک و فلزات تنها در مواردی که مکمل‌های مناسب مانند عصاره مخمر به آن اضافه شود، جمعیت باکتری در آن افزایش می‌یابد. بنابراین به نظر می‌رسد استفاده از محلول‌های رقیق تر آن، جمعیت باکتری را بیشتر افزایش داده است.

تأثیر pH محیط بر روی جمعیت باکتری *S. meliloti*

نتایج حاصل از تلقیح باکتری در دو pH مختلف (۷ و ۷/۸) نشان داد که بین جمعیت باکتری در pH=۷ و در مقایسه با pH=۷/۸ تفاوت معنی‌داری وجود ندارد.

بررسی تأثیر منبع کربن بر روی جمعیت باکتری *S. meliloti*

بررسی تأثیر نوع قند بر جمعیت باکتری نشان داد که تأثیر قند سوکروز بر جمعیت این باکتری در مقایسه با سایر قندها بیشتر بوده لیکن از این نظر با قندهای مانیتول و گالاکتوز در سطح ۵ درصد آماری تفاوت معنی‌داری وجود ندارد. همچنین قند گلوکز در اکثر تیمارها کمترین تأثیر را بر جمعیت باکتری داشت.

با توجه به اینکه این باکتری‌ها در دسته تند رشد‌ها قرار می‌گیرند، بنابراین از دی‌ساکاریدها به راحتی می‌توانند استفاده کنند (Jordan، ۱۹۸۴؛ Bissonnette

بررسی تأثیر نوع محیط کشت استفاده شده برای تکثیر باکتری *S. meliloti*

نتایج حاصل از تلقیح همزمان ایزوله SM-11 به محلول‌های عصاره تفاله جو و آب پنیر بطور همزمان با محیط استاندارد YMB نشان داد که بین محلول عصاره تفاله جو از نظر جمعیت باکتری پس از ۷۲ ساعت در مقایسه با محیط استاندارد و محلول آب پنیر، تفاوت معنی‌داری در سطح ۵ درصد وجود دارد.

استفاده از عصاره جو برای تکثیر ریزوبیوم‌ها به سال ۱۹۸۵ بر می‌گردد. بویاردی و ارتولا (Ertola و oiardi، ۱۹۸۵) با استفاده از عصاره جو بجای عصاره مخمر آب جو توانستند به جمعیت بالاتر از 5×10^9 سلول در هر میلی‌لیتر در تولید انبوه باکتری‌های *R. leguminosarum* *B. japonicum* برسند. همچنین در سال ۱۳۷۷ ارزانش و همکاران با استفاده از محلول ۲۰٪ عصاره جو توانستند جمعیت باکتری *B. japonicum* را سه واحد لگاریتمی نسبت به زمان تلقیح (جمعیت تلقیح اولیه 2×10^9 باکتری در هر میلی‌لیتر بود) بالا ببرند (ارزانش و همکاران، ۱۳۷۹). در این بررسی نیز مشخص شد که محلول ۲۰٪ عصاره جو می‌تواند به عنوان محیط تکثیر باکتری *S. meliloti* استفاده شده و جمعیت باکتری را بیش از ۴ واحد لگاریتمی نسبت به زمان تلقیح (افزایش جمعیت بالاتر از محیط استاندارد) افزایش دهد.

آب پنیر (Whey) یکی از محصولات فرعی کارخانجات صنایع غذایی است که استفاده از آن به عنوان محیط رشد ریزوبیوم‌های تند رشد، بطور قابل توجهی

بررسی تأثیر متقابل نوع منبع کربن، منبع نیتروژن، pH و نوع محیط کشت استفاده شده برای تکثیر باکتری *S. meliloti*

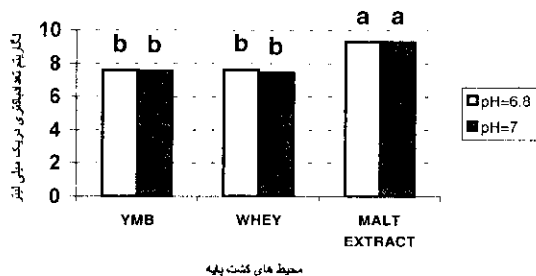
با توجه به جدول تجزیه واریانس (جدول ۲) تأثیر متقابل این چهار فاکتور در سطح ۱ درصد معنی دار نیست اما در سطح ۵ درصد معنی دار است. در این میان تیمار محیط عصاره تفاله جو بعلاوه قند سوکروز و نیترات پتاسیم در $pH = 6/8$ دارای بالاترین جمعیت باکتری است و استفاده از این تیمار پس از ۴۸ ساعت از زمان تلقیح جمعیت باکتری مذکور را ۴ واحد لگاریتمی افزایش داده است. بررسی تأثیر متقابل منبع نیتروژن، منبع کربن، pH و نوع محیط با توجه به آنکه هر کدام از محیط‌های مورد استفاده حاوی اجزاء و ترکیبات شیمیایی متنوعی هستند نشان داد که محیط کشت استفاده شده برای تکثیر باکتری بیشتر از سایر عوامل می‌تواند در افزایش جمعیت این باکتری تأثیرگذار باشد و تأثیرات متقابل هر کدام از عوامل بر یکدیگر را نیز نباید نادیده گرفت. چند تیمار به عنوان بهترین تیمارها در نظر گرفته شد که تیمارهای محیط عصاره جو و محیط استاندارد با اختلاف بسیار کمی، اثرات مشابهی بر جمعیت باکتری داشتند. از این چند تیمار، عصاره تفاله جو، سوکروز، نیترات پتاسیم در $pH=7$ به لحاظ استفاده از سه ماده ارزان قیمت در آن و اقتصادی بودن به عنوان مناسب‌ترین محیط کشت برای تکثیر باکتری *S. meliloti* انتخاب شد.

همکاران، ۱۹۸۶). بطور کلی در این بررسی نیز با توجه به خصوصیات این باکتری‌ها از همه قندها بخوبی استفاده شده است. با توجه به اینکه قندهایی مانند سوکروز، افزایش جمعیتی برابر با قند استاندارد را ایجاد می‌کند، لذا می‌توان این قندها را به عنوان جایگزینی مناسب به جای قند مانیтол استفاده کرد.

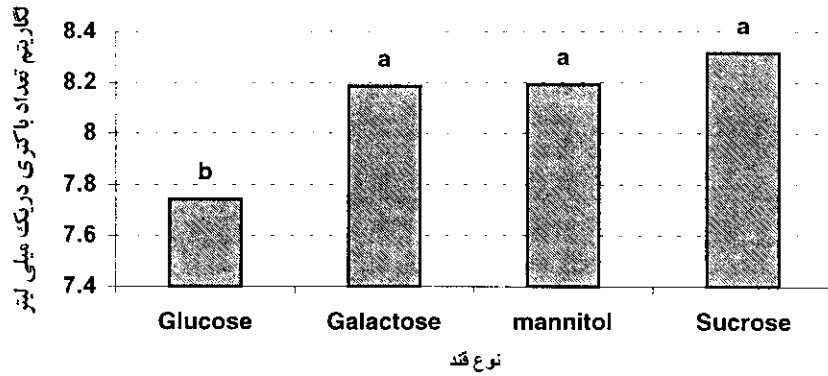
بررسی تأثیر منبع نیتروژن بر روی جمعیت باکتری *S. meliloti* استفاده از عصاره مخمر به عنوان منبع نیتروژن در مقایسه با نیترات پتاسیم و کلرور آمونیوم از نظر افزایش جمعیت باکتری تأثیر بیشتری داشته که از لحاظ آماری در سطح ۵ درصد این تفاوت معنی دار است.

بررسی نتایج حاصله از این آزمایش نشان داد که باکتری *S. meliloti* عصاره مخمر را در مقایسه با دو منبع نیتروژنی دیگر ترجیح داده است که به نظر می‌رسد به دلیل تنوع ترکیبات شیمیایی و فاکتورهای رشد موجود در عصاره مخمر و استفاده از عصاره مخمر به عنوان منبع کربن علاوه بر منبع نیتروژن باشد (مرتضوی و همکاران، ۱۳۷۶).

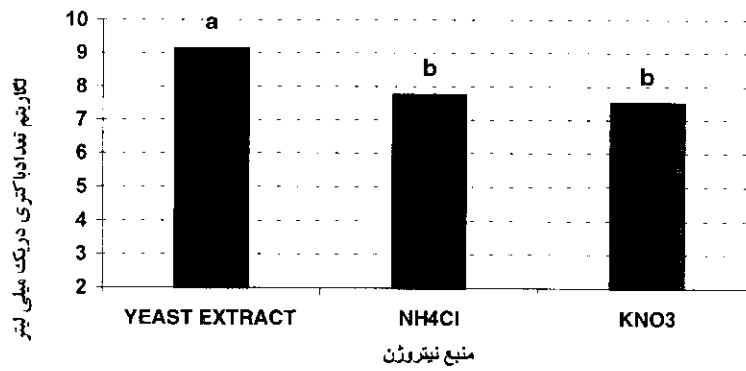
همچنین ریزوبیوم‌ها می‌توانند از نیترات پتاسیم و نمک‌های آمونیوم به عنوان منبع نیتروژنی استفاده کنند. تحقیقات نشان داده است که کلرور آمونیوم برای بعضی از سویه‌ها دارای اثر کمتری از عصاره مخمر است. در این تحقیق نیز مشخص گردید که استفاده از کلرور آمونیوم به عنوان منبع نیتروژن در مقایسه با عصاره مخمر تأثیر کمتری بر جمعیت باکتری داشته است (Cliquet و همکاران ۱۹۹۲). همچنین به جهت جذب یون آمونیوم و پایین آمدن pH و از طرفی تولید اسید توسط باکتری *S. meliloti* کلرور آمونیوم تا زمانی که pH محیط مساعد باشد، استفاده می‌شود و بقیه آن بلااستفاده در محیط کشت باقی می‌ماند (Bissonette و همکاران، ۱۹۸۶؛ Cliquet، ۱۹۹۲).



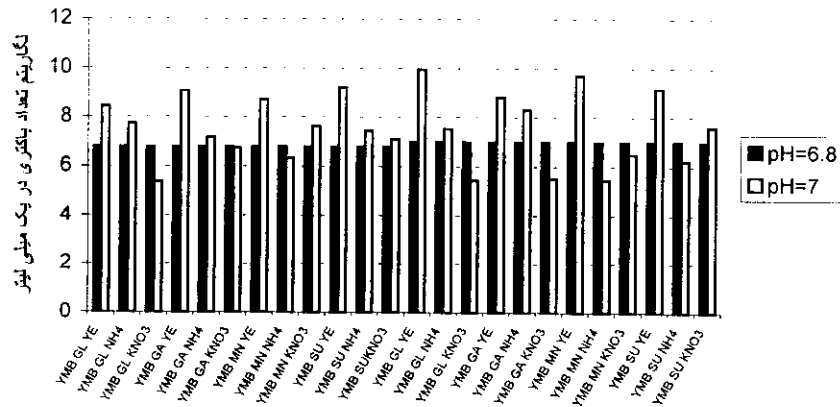
شکل ۴- بررسی تأثیر متقابل pH و محیط بر جمعیت ایزوله SM-11



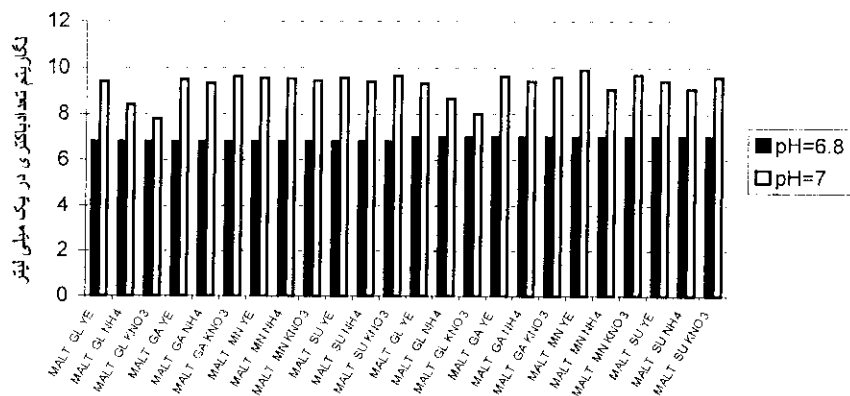
شکل ۵ - بررسی تأثیر منبع کربن بر جمعیت ایزوله SM-11



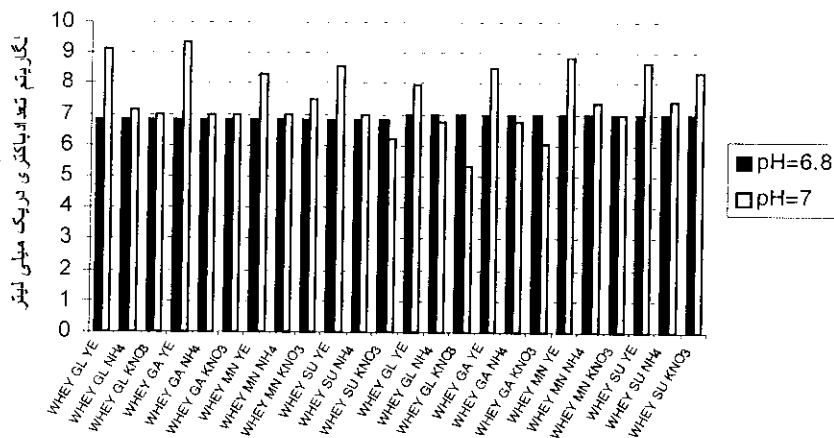
شکل ۶ - بررسی تأثیر منبع نیتروژن بر جمعیت ایزوله SM-11



شکل ۷ - بررسی تأثیرات متقابل منبع کربن و منبع نیتروژن در دو pH مختلف در محیط پایه استاندارد YMB



شکل ۸ - بررسی تأثیرات متقابل منبع کربن و منبع نیتروژن در دو pH مختلف در محیط عصاره تفاله جو



شکل ۹ - بررسی تأثیرات متقابل منبع کربن و منبع نیتروژن در دو pH مختلف در محیط آب پنیر

فهرست منابع:

۱. بی‌نام (۱۳۷۸). آمارنامه کشاورزی، معاونت آموزش و ترویج کشاورزی، سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی.
۲. ارزانش، م. ح. (۱۳۷۹). بررسی توان تکثیر باکتری برادی ریزویوم ژاپنیکوم (*Bradyrhizobium japonicum*) در چند محیط ارزان قیمت. مجله علوم خاک و آب، جلد ۱۲، شماره ۷، صفحات ۱-۱۱، تهران، ایران.
۳. مرتضوی، ع. کریمی، م. کدخدایی، ر. روحیمی یزدی، س. (۱۳۷۶). بیوتکنولوژی میکروبیولوژی صنعتی. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد.
۴. جراح باشی، ا. (۱۳۷۳). آب پنیر و استفاده بهینه از آن. مجله کشاورز، جلد ۱۷۹، صفحات ۹۶-۹۴.
5. Amarger, N. (2001). Rhizobia in the field. *Advan. Agron.* 73: 109-133.
6. Beck, D. P. Materon, L. Afandi, F. (1993). *Practical Rhizobium-Legume Technology Manual*, ICARDA, Syria.
7. Bissonnette, N., Lalande, R. R., and Bordeleau, L. M. (1986). Large-Scale production of *Rhizobium meliloti* on whey. *Appl. Environ. Microbiol.* 52: 838-841.
8. Boiard, J. J., and Ertola, R. J. (1985). Rhizobium biomass production in bath and continuous culture with a malt sprouts medium. *MIRCEN J. Appl. Microbiol. Biotechnol.* 1: 163-172.

9. Chakrabarti, S., Lee, M. S., and Gibson, A. H. (1981). Diversity in the nutritional requirements of strains of various *Rhizobium* species. *Soil Biol. Biochem.* 13:349-354.
10. Cliquet, S. Durier, C., and Catroux, G. (1992). Use of central composite experimental design for development of *Bradyrhizobium japonicum* liquid inoculant. *Biotech. Techniques* 6:477-482.
11. Gault, R. R., Peoples, M. B. Turner, G. L., Lilley, D. M., Brockwell, J. and Bergersen, F. J. (1995). Nitrogen fixation by irrigated lucerne during the first three years after establishment. *Aust. J. Agric. Res.* 46: 1401-1425.
12. Hirsch, A. M. Lum, M. R. Downie, J. A. (2001). What makes the *Rhizobia* legume symbiosis. *Plant Physiol.* 127:1484-1492.
13. Jordan, D. C. (1984). Rhizobiaceae. *In: J. G. Holt & N. R. Krieg (eds.). Berggey's Manual of Systematic Bacteriology. Vol: 1, The Williams & Wilking Co. Baltimore.*
14. Kahn, M. L., Mc Dermott, T. R., and udvardi, M. K. (1998). Carbon and nitrogen metabolism in rhizobia. *In: Spaink, H. P., Kondrosi, A., and Hooykass, P. J.J. (eds.). The Rhizobiaceae: Molecular Biology of Model Plant-Associated Bacteria. Kluwer Academic Press. Netherland.*
15. Maede, J., Higgins, P. and Ogara, F. (1985). Production and storage of *Rhizobium leguminosurm* cell concentration for use as inoculants. *Appl. Bacteriol.* 58:517-524
16. Miller, T. L., and churchill, B. W. (1986). Substrates for Large-Scale fermentations. *In: Demain, A., and Solomon, N. A. (eds.) Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology. Am. Soci. Microbiol. USA.*
17. Paau, A. S. (1999). Improvement of *Rhizobium* inoculant. *Appl. Environ. Microbiol.* 55:520-522.
18. Parcks, L. C. (1993). *Handbook of Microbiological Media. CRC Press, USA.*
19. Somasegaran, P., and Hoben, H. J. (1994). *Handbook for Rhizobia: Methods in Legume-Rhizobium Technology. Springer-Verlag, New York.*
20. Stower, M. D. (1985). Carbon metabolism in *Rhizobium* species. *Annu. Rev. Microbiol.* 39: 89-108.
21. Teasa, M. B. (1984). *Physiology basis of crop growth and development. Am. Soci. Agron. Inc Publisher, USA.*
22. Vance, C. P. (1998). Legume symbiotic nitrogen fixation: Agronomic aspects. *In: spaink, H. P., Kondrosi, A., and Hooykass, P. J.J. (eds.) The Rhizobiaceae: Molecular Biology of Model Plant Associated Bocteria. Kluwer Academic Press. Netherland.*
23. Vincent, J. M. (1970). *A Manual for the Practical Study of Root-Nodule Bacteria. IBP Handbook N 0.15, Blackwell Scientific Publication, Oxford and Edinburgh.*

Reproduction of *Sinorhizobium meliloti* Bacteria in some Inexpensive Culture Media

Sh. Ghorbani, E. Sadat Rahimi, K. Khavazi and M. H. Arzanesh¹

Abstract

Reproduction of selected strains is one of the most expensive stages in the process of inoculum production. Therefore, for large scale industrial production of rhizobiums, efforts are made to use the by-products of food industry plants directly or in combination with some other ingredients as culture media. In this experiment multiplication of *S. meliloti* in three culture media, namely malt sprout extract, dehydrated cheese whey, and the chemical base medium of yeast extract mannitol along with three nitrogen sources: ammonium chloride, potassium nitrate, and yeast extract; four carbon sources: mannitol, glucose, galactose, and sucrose at two pH levels of 6.8 and 7.0 was investigated. The experiment was designed as a randomized complete block factorial test with three replications. Isolates of SM-11 (*S. meliloti*) with population densities of 2×10^7 cells/ml were transferred to 100 ml Erlenmeyer flasks containing the culture media mentioned before, followed by making plate counts on YMA, growth medium containing Congo-red. After two days of bacterial growth, the results of the experiment showed that the bacterial populations reached a level of 7.94×10^9 cells/ml in the malt culture containing mannitol as a carbon source and yeast extract as a nitrogen source with the pH of the medium adjusted to 7.0, while the population density in the same medium, but containing sucrose and potassium nitrate adjusted to pH 6.8 was measured to be 4.5×10^9 cells/ml, as compared with 5.24×10^9 cells/ml for the standard YMB culture medium. Likewise, the population density of the bacteria in the chemical base culture at pH of 6.8, was 2.07×10^9 cell/ml after 3 days and in the same medium containing sucrose and yeast extract at pH of 7.0 was measured to be 5.24×10^8 cells/ml. These results indicate that, to reproduce this isolate inexpensively on industrial scales for inoculum production, the malt sprout extract growth medium containing sucrose and potassium nitrate is recommendable.

Keywords: Malt sprout, Cheese whey, *Sinorhizobium meliloti*.

1- Member of Scientific Staff of Biology Dept. of School of Sciences, Alzahra University (s); Biology Dept. School of Sciences, Alzahra University (s); and Soil Biology Research Division, Soil and Water Research Institute.