

## بررسی محیط کشت های مختلف بر روی حلالیت پپتید ضد میکروبی پلی-ال-آرژینین و رشد باکتری

### *Escherichia coli* O157:H7

محدثه سپاهی<sup>1</sup>، راضیه جلال<sup>2</sup>، منصور مشرقی<sup>3</sup>

<sup>1</sup> دانشگاه فردوسی مشهد، دانشکده علوم، گروه شیمی، مشهد، ایران

<sup>2</sup> دانشگاه فردوسی مشهد، پژوهشکده بیوتکنولوژی، مشهد، ایران

<sup>3</sup> دانشگاه فردوسی مشهد، دانشکده علوم، گروه زیست شناسی، مشهد، ایران

E.mail: [raziyh@um.ac.ir](mailto:raziyh@um.ac.ir)

#### چکیده

هدف از این تحقیق، مطالعه اثر محیط کشت های مختلف بر روی حلالیت پلی-ال-آرژینین و رشد باکتری *E. coli* O157:H7 و همچنین بررسی فعالیت ضدباکتریایی پلی-ال-آرژینین بر روی این باکتری در محیط کشت های TSB<sup>1</sup> و PBS<sup>2</sup> حاوی 0/1% گلوکز و پپتون است. بدین منظور رشد 24 ساعته باکتری در هر یک از محیط کشت های مورد آزمایش TSB، محیط کشت های حاوی مخلوط پپتون-گلوکز، پپتون-عصاره مخمر، پپتون-گلوکز-نمک، پپتون-عصاره مخمر-نمک، PBS<sup>3</sup>، LB و PBS با درصدهای مختلف از پپتون و گلوکز و همچنین برهمکنش هر یک از محیط های مذکور با پلی-ال-آرژینین (با غلظت 0/25mg/ml) بررسی شد. نتایج نشان داد که باکتری در محیط های TSB، LB و PBS با درصد بالایی از پپتون (بیش از 0/1%) به خوبی رشد نموده و پلی-ال-آرژینین در این محیط ها رسوب می کند. به نظر می رسد که رسوب مشاهده شده به دلیل برهمکنش پلی-ال-آرژینین با اجزای با بار منفی محیط کشت است. در محیط کشت PBS که حاوی 0/1% پپتون و 0/1% گلوکز بود رشد باکتری و عدم تشکیل رسوب پلی-ال-آرژینین مشاهده شد. حداقل غلظت ممانعت کننده از رشد MIC پلی-ال-آرژینین در این محیط کشت 0/01562mg/ml بدست آمد. نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد که اجزای محیط کشت، تاثیر قابل ملاحظه ای نه تنها بر روی رشد باکتری بلکه حلالیت پلی-ال-آرژینین و فعالیت ضد میکروبی آن دارد.

کلمات کلیدی: فعالیت ضد میکروبی، پلی-ال-آرژینین، *E. coli* O157:H7، MIC.

#### Investigation of the influence of different culture media upon the solubility of poly-l-arginine and growth of *Escherichia coli* O157:H7

<sup>1</sup> - Tryptic soy broth

<sup>2</sup> - Phosphate buffer saline

<sup>3</sup> - Luria broth



M. Sepahi<sup>1</sup>, R. Jalal<sup>1,2</sup>, M. Mashreghi<sup>2,3</sup>

<sup>1</sup>Department of Chemistry, Faculty of Sciences, Ferdowsi University of Mashhad.91779, Iran.

<sup>2</sup>Institute of Biotechnology, Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad 91779, Iran.

<sup>3</sup>Department of Biology, Faculty of Sciences, Ferdowsi University of Mashhad.91779, Iran.

E.mail: [raziéh@um.ac.ir](mailto:raziéh@um.ac.ir)

## Abstract

The purpose of this study was to evaluate the influence of different culture media on poly-l-arginine solubility and growth of E.coli O157:H7. We also investigated the antibacterial activity of poly-l-arginine against E.coli O157:H7 in TSB<sup>1</sup> culture media and PBS<sup>2</sup> (containing 0.1% glucose and 0.1% peptone). For this purpose, this bacteria was cultured in different media cultures (TSB; peptone-glucose, peptone-yeast extract, peptone-glucose-NaCl, peptone-yeast extract-NaCl, LB<sup>3</sup>, PBS, and PBS containing different per cent of glucose and peptone) and the number of bacteria cells was determined after 24 hours. The interaction between poly-l-arginine (0.25 mg/ml) and each of the above media was examined. Our results showed that the growth of E.coli O157:H7 in TSB, LB, and PBS with high percent of peptone (> 0.1%) was well but poly-l-arginine was precipitated in these media. It seems that the observed precipitate is due to interaction of poly-l-arginine with negatively charge components of media. Bacterial growth and no precipitation of poly-l-arginine observed in PBS (containing 0.1% glucose and 0.1% peptone). The MIC value of poly-l-arginine in this media was 0.01562 mg/ml. Results of this research showed that the components of media, not only affect on the bacterial growth but also on the solubility of poly-l-arginine and its antimicrobial activity.

**Keywords:** Antimicrobial activity; Poly-l-arginine; E.coli O157:H7; MIC.

---

<sup>1</sup>- Tryptic soy broth

<sup>2</sup>- Phosphate buffer saline

<sup>3</sup> - Luria broth

## مقدمه

اشرشیاکلی به طور معمول در روده انسان و جانوران به عنوان فلور میکروبی وجود دارد، اما چندین سویه آن باعث بیماری‌های مختلفی در انسان می‌شوند. در سال 1982، برای اولین بار *E. coli* O157:H7 به عنوان پاتوژن انسانی شناسایی شد و بیماری‌های مرتبط با آلودگی مواد غذایی توسط این باکتری پیوسته در حال افزایش است. این باکتری متعلق به گروه اشرشیاکلی انتروهموراژیک (EHEC)<sup>1</sup> می‌باشد. EHEC توکسین‌هایی تولید می‌کند که منجر به اسهال، کولیت هموراژیک و سندروم اورمی همولیتیک در انسان می‌شوند. به نظر می‌رسد منبع اصلی این پاتوژن دام‌ها باشند و اساساً از طریق غذاهای آلوده به این باکتری مثل گوشت خام یا خوب پخته نشده و یا شیر خام به انسان منتقل می‌گردد. انواع بسیاری از غذاها به عنوان ناقل *E. coli* O157:H7 مطرح هستند که شامل گوشت، شیر، ماست، عصاره میوه‌ها، پنیر و سبزیجات اند [1 و 2].

با افزایش تمایل برای محدود کردن استفاده از نگهدارنده‌های شیمیایی غذایی، توجه زیادی به استفاده از راهکارهای دیگری ایجاد شده است. چندین پپتید ضد میکروبی تاکنون مطالعه شده و به طریق تجاری برای کاربردهای غذایی به کار گرفته شده است که از جمله آن‌ها پروتامین و نیسین است. پروتامین پپتید ضد میکروبی بسیار کاتیونی است که از 31 آمینواسید تشکیل شده که 20 آمینواسید آن آرژینین است و برای نگهداری انواع متنوعی از غذاها مانند تنقلات، میوه‌ها و برنج استفاده می‌شود [3-7]. از دیگر پپتیدهای ضد میکروبی کاتیونی پلی-ال-آرژینین است که هوموپلیمری از آمینواسید ال-آرژینین می‌باشد. به دلیل وجود گروه گوانیدو با بار مثبت در زنجیر جانبی ال-آرژینین، این ماده به عنوان یک پلی-آمینواسید کاتیونی با دانسیته بالایی از بارهای سطحی مثبت مورد توجه واقع شده است. هوموپلیمرهای آمینواسیدهای با بار مثبت توانایی زیادی در افزایش نفوذپذیری غشای سلول دارند [8-10].

در این تحقیق اثر محیط کشت‌های مختلف بر روی حلالیت پلی-ال-آرژینین و رشد باکتری *E. coli* O157:H7 مورد بررسی قرار گرفت و همچنین فعالیت ضدباکتریایی پلی-ال-آرژینین بر روی این باکتری در محیط کشت‌های TSB و PBS حاوی 0/1% گلوکز و پپتون مطالعه شد.

## مواد و روش کار

### سویه باکتری

*E. coli* O157:H7 از آزمایشگاه بیوشیمی دانشگاه فردوسی مشهد دریافت شد.

<sup>1</sup> Enterohaemorrhagic *Escherichia coli*

### مواد شیمیایی

پلی-ال-آرژینین با وزن مولکولی 5000-15000 Da از شرکت Sigma خریداری شد. محلول استوک پلی-ال-آرژینین با حل کردن 1 mg از پلی-ال-آرژینین در 1ml از آب دیونیزه بدست آمد. این محلول برای تهیه غلظت‌های مورد نظر از پلی-ال-آرژینین به کار گرفته شد.

### رشد باکتری در محیط کشت های مختلف

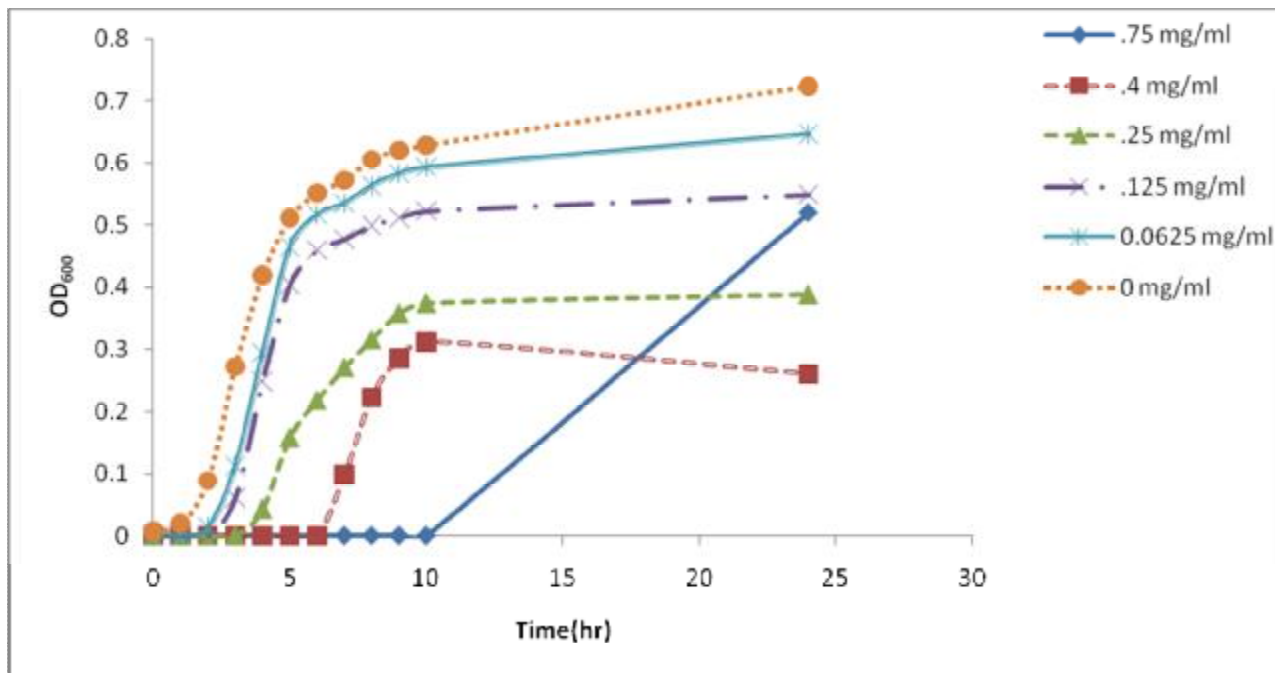
باکتری *E.coli* O157:H7 در محیط کشت TSB در دمای 37 درجه به مدت یک شبانه روز کشت داده شد. کشت تازه‌ای از باکتری در محیط کشت TSB در مدت 3-4 ساعت بدست آمد. جذب نمونه باکتری با توجه به جذب مک‌فارلند 1 خوانده شد و تعداد  $10^6$  Cells/ml به هریک از محیط کشت های مورد آزمایش (جدول 1) اضافه گردید و دانسیته نوری در طول موج 600 nm پس از 24 ساعت اندازه گیری شد.

### تعیین MIC پلی-ال-آرژینین

1ml از کشت تازه باکتری در 5000 دور به مدت 10 دقیقه سانتریفوژ گردید و رسوب در TSB یا PBS استریل سوسپانس شد. تعداد  $10^6$  Cells/ml از سوسپانسیون سلولی به هر یک از دو محیط کشت حاوی پلی-ال آرژینین با غلظت‌های 0/75mg/ml-0/0039 اضافه گردید. کشت در 37 درجه به مدت 24 ساعت انکوبه شد. دانسیته نوری نمونه باکتریایی با استفاده از اسپکتروفوتومتر در طول موج 600 nm در فواصل زمانی 0،2،4،6،8،10 و 24 ساعت خوانده شد. همه آزمایشات سه بار تکرار شد.

### نتایج

محیط کشت انتخابی اول، محیط کشت TSB بود، باکتری *E.coli* O157:H7 به این محیط کشت تلقیح گردید و اثر غلظت‌های مختلف پلی-ال-آرژینین در این محیط بر روی رشد باکتری بررسی شد. همانطور که در شکل 1 مشاهده می شود هیچیک از غلظت‌های مختلف پلی-ال-آرژینین مانع رشد باکتری نشده و باکتری در کلیه ی غلظت های پلی-ال-آرژینین با فواصل زمانی متفاوت رشد کرده است. غلظت‌های مختلف پلی-ال-آرژینین به محیط کشت TSB فاقد باکتری افزوده شد و مشاهده گردید که در تمام غلظت‌های پلی-ال-آرژینین محیط کشت TSB کدر شده و میزان کدورت با افزایش غلظت پلی-ال-آرژینین افزایش می یابد.



شکل 1. رشد *E. coli* O157:H7 در محیط کشت TSB در حضور و عدم حضور غلظت‌های مختلف پلی-ال-آرژینین.

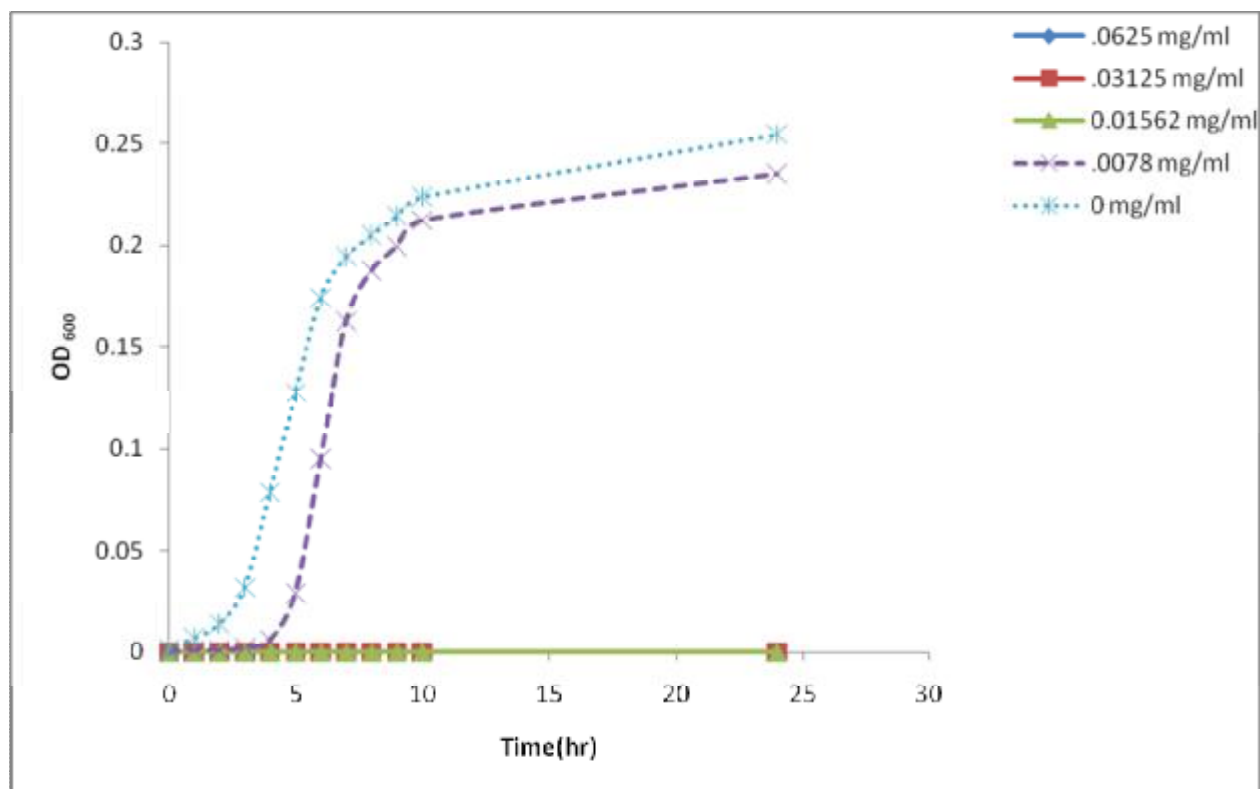
به منظور به دست آوردن محیط کشت مناسب برای رشد باکتری *E. coli* O157:H7 به نحوی که پلی-ال-آرژینین در آن رسوب نکند، رشد باکتری در محیط کشت‌های مختلف با رشد باکتری در TSB مقایسه گردید (جدول 1).

جدول 1. بررسی رشد باکتری *E. coli* O157:H7 و میزان رسوب دهی پلی-ال-آرژینین (0/25mg/ml) در محیط کشت‌های انتخابی.

محیط کشت مایع	تعداد سلول/ml	میزان تشکیل رسوب
TSB	$28 \times 10^6$	+++
LB	$19/4 \times 10^8$	++
0.5% Peptone+0.2% Yeast extract+0.5% Nacl	$14/3 \times 10^8$	++
0.5% Peptone+0.2% Yeast extract	$17/4 \times 10^6$	++
0.5% Peptone+0.2% Glucose+0.5% Nacl	$16/6 \times 10^6$	+
0.5% Peptone+0.2% Glucose	$15/1 \times 10^8$	+
PBS	-	-
PBS+ 0.1% Glucose	$2 \times 10^6$	-
PBS+0.5% Peptone+0.1% Glucose	$13/3 \times 10^6$	+

PBS+0.25% peptone+0.1% Glucose	$12/6 \times 10^8$	+
PBS+0.1% Peptone+0.1% Glucose	$12 \times 10^8$	-

در محیط کشت های حاوی مخلوط پپتون-گلوکز، پپتون - عصاره مخمر، پپتون-گلوکز- نمک، پپتون - عصاره مخمر- نمک و LB رشد باکتری خوبی مشاهده شد. افزودن پلی-ال-آرژینین با غلظت 0/25 mg/ml به هر یک از محیط کشت های مورد آزمایش فاقد باکتری باعث کدورت محیط کشت و تشکیل رسوب شد. تشکیل رسوب محیط PBS مشاهده نگردید و رشد باکتری بسیار کم بود. به منظور افزایش رشد باکتری در PBS درصدهای مختلفی از پپتون و گلوکز به PBS اضافه شد و در هر مورد رشد باکتری و برهمکنش محیط با پلی-ال-آرژینین (با غلظت 0/25 mg/ml) مورد بررسی قرار گرفت. در محیط های PBS که حاوی درصد بالایی از پپتون (بیش از 0/1%) بودند، رشد باکتری و تشکیل رسوب هر دو مشاهده شد. در محیط کشت PBS که حاوی 0/1% پپتون و 0/1% گلوکز بود رشد باکتری و عدم تشکیل رسوب پلی-ال-آرژینین در این محیط مشاهده شد. MIC پلی-ال-آرژینین در این محیط کشت 0/01562 mg/ml بدست آمد (شکل 2).



شکل 2. رشد *E. coli* O157:H7 در محیط کشت PBS حاوی 0/1% گلوکز و پپتون در حضور و عدم حضور غلظت های مختلف پلی-ال-آرژینین.



همایش ملی شیمی و صنعت

30 مهر 1390

National Conference of Chemistry & Industry



### بحث و نتیجه گیری

در این مطالعه، اثر محیط کشت های مختلف بر روی حلالیت پپتید ضد میکروبی پلی-ال-آرژینین و رشد باکتری *E. coli* O157:H7 بررسی شد. در محیط کشت TSB افزودن غلظت های مختلف پلی-ال-آرژینین به محیط منجر به رسوب پلی-ال-آرژینین و کدورت محیط شد. به نظر می رسد علت تشکیل رسوب برهمکنش پلی-ال-آرژینین با اجزای با بار منفی محیط کشت باشد همچنانکه در محیط های انتخابی مشابه که حاوی درصدهای بالایی از پپتون و عصاره مخمر هستند پلی-ال-آرژینین رسوب کرد.

در این مطالعه مشخص شد که اجزای محیط کشت روی رشد باکتری، حلالیت پلی-ال-آرژینین و فعالیت ضد میکروبی آن تأثیرگذار است. پلی-ال-آرژینین در محیط PBS حاوی پپتون با غلظت 0/1% فعالیت ضد باکتریایی از خود نشان داد.

### منابع

1. Mohammadi, K.; Karim, G.; Razavilar, V.; Hanifian, S. *Iranian Journal of Veterinary Research, Shiraz University*. **2009**, 10(4), 346-351.
2. Deng, Y.; Ryu, J.H.; Beuchat, L.R. *Int J Food Microbiol*. **1998**, 45, 173-184.
3. Potter, R.; Hansen, L.T.; Gill, T.A. *Int J Food Microbiol*. **2005**, 103, 23-34.
4. Kuwano, K.; Tanaka, N.; Shimiz, T.; Nagatoshi, K.; Noub, S.; Sonomotoc, K. *Int J Antimicrob Agents*. **2005**, 26, 396-402.
5. Hansen, L.T.; T.A.Gill. *J Appl Microbiol*. **2000**, 88, 1049-1055.
6. Conte, M.; Aliberti, F.; Fucci, L.; Piscopo, M. *World J Microbiol Biotechnol*. **2007**, 23, 1679-1683.
7. Grisi, T.C.S. de L.; Gorlach-Lira, K. *Braz J Microbiol*. **2005**, 36, 151-156.
8. Rawat, A.; Yang, T.; Hussain, A.; Ahsan, F. *Pharm Res*. **2007**, 25(4), 936-948.
9. Schwieger, C.; Blume, A. *Biomacromolecules*. **2009**, 10, 2152-2161.
10. Mitchell, D.J.; Kim, D.T.; Steinman, L.; Fathman, C.G.; Rothbard, J.B. *J Peptide Res*. **2000**, 56, 318-325.