

短小芽孢杆菌 289(pBX96) α -淀粉酶的性质

马 明 杨丽珠 王诚一 郑 宏* 蒋如璋

(南开大学生物系生物工程研究室, 天津 300071)

将巨大芽孢杆菌 (*Bacillus megaterium*) α -淀粉酶基因克隆到短小芽孢杆菌 (*Bacillus pumilus*) 中获得表达。将该工程菌发酵液的上清液, 经硫酸铵分级盐析和 DEAE-纤维素柱层析, 得到纯化的 α -淀粉酶。此酶的最适 pH 为 6.0; 在 pH 5—8 之间稳定; 最适反应温度为 55°C; 金属离子 Zn^{2+} 、 Ab^{2+} 、 Cu^{2+} 、 Ag^{+} 对酶有明显的抑制作用; Ca^{2+} 、 Na^{+} 、 K^{+} 对酶略有激活作用; $3 \times 10^{-3} mol/L$ 对氯汞苯甲酸 (PCMB) 对酶有 95% 的抑制作用; 其免疫性质与枯草芽孢杆菌 (*Bacillus subtilis*) 所产生的 α -淀粉酶相同。

关键词 短小芽孢杆菌 289(pBX96); α -淀粉酶; 免疫性质

蒋如璋等人由巨大芽孢杆菌 (*Bacillus megaterium*) 克隆得到了 α -淀粉酶 (EC 3.2.1.1) 基因, 并在枯草芽孢杆菌 (*Bacillus subtilis*) 中表达, 确定该 α -淀粉酶基因所编码的是糖化型 α -淀粉酶^[1]。在此基础上, 又利用原生质体转化法将质粒 pBX96 转入短小芽孢杆菌 289 (*Bacillus pumilus* 289) 中, 获得表达水平高于枯草芽孢杆菌 (pBX96) 的菌株。

该 α -淀粉酶与淀粉液化芽孢杆菌 (*Bacillus amyloliquefaciens*) 和地衣芽孢杆菌 (*Bacillus licheniformis*) 所产生的 α -淀粉酶不同, 而与枯草芽孢杆菌的 α -淀粉酶具有同源性, 将可溶性淀粉水解成葡萄糖、麦芽糖和麦芽三糖, 随水解时间的延长, 葡萄糖量增高^[1]。因此在受控条件下, 可由淀粉生产糖浆用于发酵工业, 具有开发价值。本文报道短小芽孢杆菌 (pBX96) α -淀粉酶的免疫学和一些酶学性质。

材料和方法

(一) 菌种

枯草芽孢杆菌 168 (*Bacillus subtilis* 168)、地衣芽孢杆菌 ATCC27811 (*Bacillus licheniformis* ATCC 27811) 均系本室保藏。短小芽孢杆菌 289 (*Bacillus pumilus* 289) (pBX96) 本室构建。

(二) 培养基

LB 培养基^[2]: 用于细菌培养。LBS 培养基为含有 2% 可溶性淀粉的 LB 培养基, 用于液体发酵。

(三) 化学试剂

DEAE-纤维素 (DE-32) 购自 Whatman 公司; 可溶性淀粉购自浙江菱湖化工厂;

* 本文于 1991 年 1 月 10 日收到。

* 规址: 武汉生物制品研究所。

对氯汞苯甲酸 (PCMB) 为广州化学试剂厂出品; Freund 佐剂购自美国 Difco 公司; 液化型 α -淀粉酶、枯草芽孢杆菌 168 糖化型 α -淀粉酶均为本实验室自制; β -淀粉酶为德国 Merck 公司产品。

(四) 测定方法

1. α -淀粉酶活性测定: 0.5ml 1% 的可溶性淀粉, 在 55°C 恒温水浴中预热 3 分钟, 加入同时预热的酶液 0.5ml, 保温反应 3 分钟, 用 DNS 法^[3]测定还原糖。在上述条件下, 每分钟水解淀粉产生 1 μ mol 葡萄糖量定为一个酶活力单位。

2. 蛋白质测定: 采用 Lowry 法^[4]

(五) α -淀粉酶的纯化

将短小芽孢杆菌 289(pBX96), 接入 LBS 培养基, 37°C 往复摇床培养 48 小时, 离心后取上清液, 以 35—65% 饱和度 $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ 分级盐析, 盐析物经透析脱盐后上 DEAE-纤维素层析柱。收集淀粉酶高活性部分, 浓缩冻干后即为实验用酶制剂。

(六) 抗血清制备

将分离纯化的 α -淀粉酶的冻干粉溶于生理盐水, 取一定量酶蛋白与完全 Freund 佐剂混合, 注射家兔, 每次注射 0.35mg 酶蛋白, 经 4 次注射(每周一次)后, 由耳静脉取血测效价, 适时从颈动脉放血, 血液在室温放置 4 小时后分离血清, 血清在 56°C 保温 30 分钟, 使补体失活, 分装试管, -70°C 保存备用。

(七) 免疫交叉反应

采用 Ouhferlong 双向扩散平板法^[5]和液体中和法^[6]。

(八) 淀粉水解率测定

取 105°C 恒重的可溶性淀粉 1g, 配制成 49ml 溶液, 装入带塞的试管中, 加入 α -淀粉酶 1ml(约 700 单位), 55°C 保温, 不同时间取样, 测还原糖量。同一浓度的可溶性淀粉溶液, 用 25% HCl 在沸水浴中水解 2.5 小时, 中和稀释后测得的还原糖量为 100%, 计算酶对淀粉的水解率。

结 果 和 讨 论

(一) 免疫学反应

采用 Ouhferlong 双向免疫扩散法测定, 结果表明短小芽孢杆菌 289(pBX96) α -淀粉酶的抗血清与枯草芽孢杆菌 168 α -淀粉酶有免疫交叉反应, 而与地衣芽孢杆菌 ATCC 27811 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、黑曲霉 (*Aspergillus niger*) 葡萄糖淀粉酶则无交叉反应(图 1)。采用免疫中和反应也得类似的结果, 见图 2。

由此证明, 短小芽孢杆菌 289(pBX96) α -淀粉酶和枯草芽孢杆菌 168 α -淀粉酶具有高度同源性, 均为糖化型 α -淀粉酶^[1,7]。

(二) 淀粉酶的性质

1. pH 对酶活性的影响: 在 pH 3.0—8.0 磷酸-柠檬酸缓冲液和 pH 9.0—10.0 碳酸钠缓冲溶液中测定酶活力, 结果见图 3-A。酶作用最适 pH 为 6.0。

用上述不同 pH 缓冲液分别配制 α -淀粉酶溶液, 在 30°C 放置 5 小时后, 测定剩余酶活力, 该酶在 pH 5.0—8.0 范围内活性稳定。

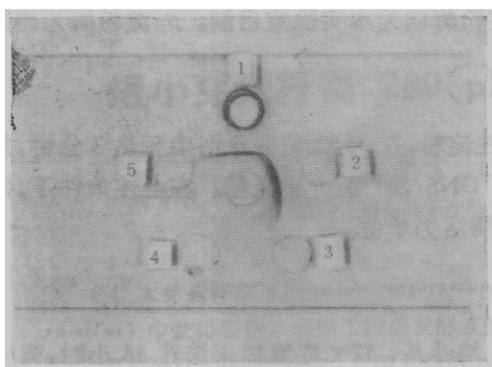


图1 不同 α -淀粉酶样品的双向免疫扩散

中央孔为抗 α -淀粉酶(短小芽孢杆菌289(pBX96))血清;孔1:枯草芽孢杆菌289 α -淀粉酶;孔2:枯草芽孢杆菌168 α -淀粉酶;孔3: β -淀粉酶;孔4:黑曲霉葡萄糖淀粉酶;孔5:地衣型芽孢杆菌 α -淀粉酶

Fig. 1 Double immunodiffusion test of different α -amylases

Center well: antiserum against α -amylase (*B. pumilus* pBX96); well 1: *B. pumilus* 289 (*pBX96*) α -amylase; well 2: *B. subtilis* 168 α -amylase; well 3: β -amylase; well 4: *A. niger* glucoamylase; well 5: *B. licheniformis* α -amylase

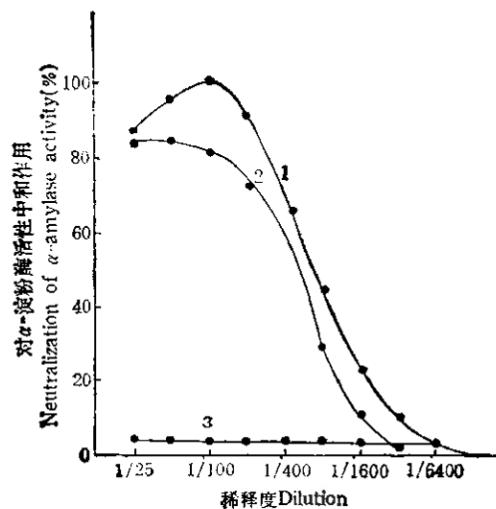


图2 短小芽孢杆菌289 α -淀粉酶抗血清对 α -淀粉酶活力的中和反应

Fig. 2 Neutralization of the activity of α -amylases by antiserum against *B. pumilus* (*pBX96*) α -amylase

1. *B. pumilus* (*pBX96*) α -amylase; 2. *B. subtilis* 168 α -amylase; 3. *B. licheniformis* α -amylase

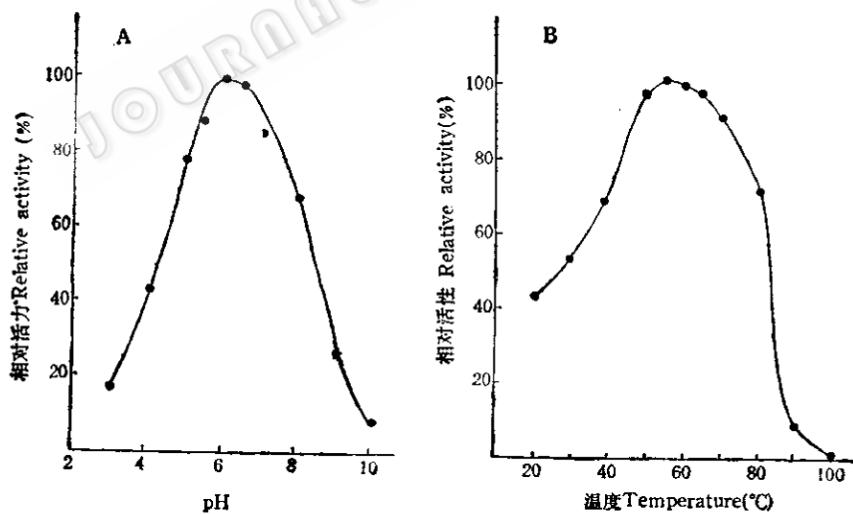


图3 pH(A) 和温度(B) 对酶活力的影响

Fig. 3 Effect of pH (A) and temperature (B) on the activity of α -amylase

2. 酶作用的最适温度: 在不同温度下测定酶活力, 结果见图3-B, 酶作用的最适温度为55°C。

3. 酶的热稳定性: 以0.02mol/L磷酸缓冲液(pH 6.5)配制酶液, 在不同温度下保温

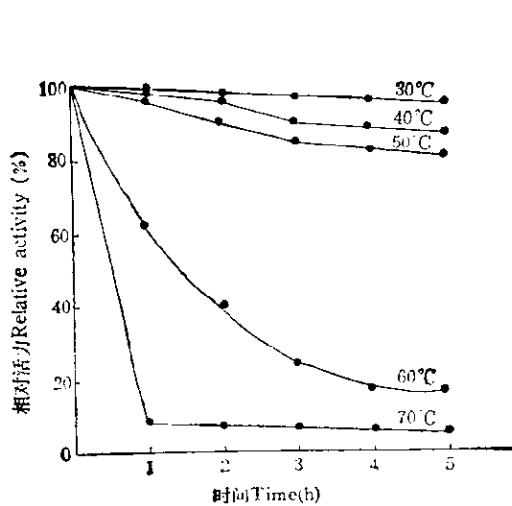
图4 温度对 α -淀粉酶稳定性的影响

Fig. 4 Effect of temperature on α -amylase stability

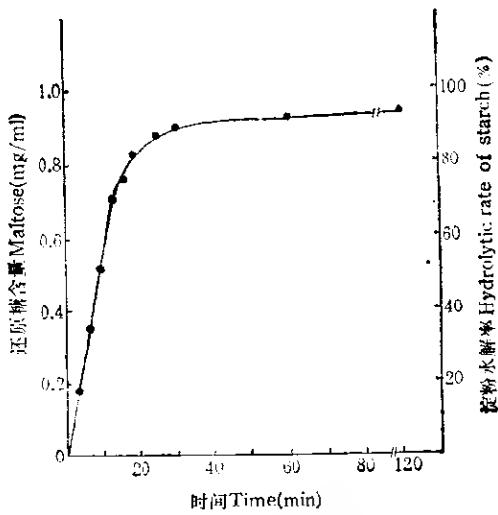
图5 α -淀粉酶的水解率

Fig. 5 The hydrolytic rate of starch by α -amylase

表1 金属离子对 α -淀粉酶活力的影响

Table 1 Effect of metal ions on the activity of α -amylase

金 属 离 子 Metal ion	相 对 活 力 Relative activity (%)
None	100
KCl	107
NaCl	108
MgSO ₄	100
ZnCl ₂	38.0
AgNO ₃	73.0
BaCl ₂	97.9
CaCl ₂	109.9
MnCl ₂	96.8
PbAc	17.8
CuSO ₄	16.9

不同时间，取出样品立即冷却，在55℃下测定剩余酶活力，结果见图4。糖化型 α -淀粉酶在50℃下保温5小时，仍保留80%的原始酶活力。

4. PCMB对酶活性的影响：在酶反应体系中加入不同浓度的对氯汞苯甲酸(PCMB)，测定酶活力。结果表明， 3×10^{-3} mol/L PCMB抑制95%的酶活性，说明巯基是糖化型 α -淀粉酶催化活性所必需的。

5. 金属离子对酶活性的影响：将酶液与金属盐溶液混合(反应液中的金属离子浓度为 10^{-3} mol/L)，室温放置1小时，测定剩余酶活力。结果(表1)表明， Ca^{2+} 、 Na^+ 、 K^+ 略能激活 α -淀粉酶^[8]，而 Zn^{2+} 、 Ag^+ 、 Pb^{2+} 和 Cu^{2+} 对酶活性有明显的抑制作用。

(三) 淀粉水解率

测定短小芽孢杆菌 289(pBX96) α -淀粉酶的淀粉水解率，结果见图5。发现该酶对淀

粉水解率较高，可达到 90%，而枯草杆菌糖化型 α -淀粉酶作用于可溶性淀粉时，水解率达到 70%^[8]。因此该菌株具有开发前景。

参 考 文 献

- [1] 吕向阳、蒋如璋：遗传学报，2：185—192，1991。
- [2] Mantsula, P. et al.: *J. Biol. Chem.*, 254: 8540—8547, 1979.
- [3] 蒋传葵等：工具酶的活力测定，第 74—76 页，上海科学技术出版社，上海，1982 年。
- [4] Lowry, O. H. et al.: *J. Biol. Chem.*, 193:265, 1951.
- [5] Duchtterlon, O.: *Handbook of Experimental Immunology*, (ed. Wein, D. H.), p. 655—705, Blackwell Oxford, 1967.
- [6] Yamane, K. et al.: *Biophys. Biochem. Acta*, 295:323—340, 1973.
- [7] Matruzaki, H. et al.: *ibid.*, 365:248—258, 1974.
- [8] 张树政等：酶制剂工业，第 458—463 页，科学出版社，北京，1989 年。

STUDIES ON THE PROPERTIES OF α -AMYLASE PRODUCED BY *BACILLUS PUMILUS* 289 (pBX96)

Ma Ming Yang Lizhu Wang Chengyi Zheng Hong Jiang Ruzhang
(*Laboratory of Biotechnology, Nankai University, Tianjin 300071*)

The gene of α -amylase of *Bacillus megaterium* was cloned and expressed in *Bacillus pumilus*. The purified enzyme was obtained by salting out of $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ and DEAE-cellulose chromatography. The optimum pH of enzyme is 6.0. It is stable between pH 5—8. The optimum temperature is 55°C. The activity of enzyme was inhibited by Zn^{2+} , Ab^{2+} , Cu^{2+} , and a little activated by Ca^{2+} , Na^+ , K^+ . When PCMB was added at the concentration of 3×10^{-3} mol/L, 95% of enzyme activity was inhibited. The properties of immunology of enzyme are the same as that of α -amylase produced *Bacillus subtilis*.

Key words *Bacillus pumilus* 289; α -amylase; Immunology