

曲酸生产菌的复合诱变选育*

沈卫荣 沈 健 韩丽萍 江 莹 万 一 陈 锐

(陕西省微生物研究所 西安 710043)

摘要: 以黄曲霉 (*Aspergillus flavus*) 为出发菌株, 经 3 次紫外线、1 次⁶⁰Co、3 次亚硝基胍多重复合诱变处理, 选育获得曲酸生产菌 UCN₇-17, 配以最佳培养条件, 发酵 7d, 曲酸产量由原来的 0.926%, 提高到 6.3%。实验证明采用多因子复合诱变, 能有效改变菌株对诱变因素敏感性, 提高变异率, 逐步提高突变株的产酸水平。

关键词: 曲酸, 复合诱变, 突变株

中图分类号: Q93 **文献标识码:** A **文章编号:** 0253-2654 (2003) 04-0060-05

COMPOUND MUTATION BREEDING OF KOJIC ACID PRODUCTION STAIN

SHEN Wei-Rong SHEN Jian HAN Li-Ping JIANG Ying WAN Yi CHEN Rui

(Shaanxi Microbiology Research Institute, Xi'an 710043)

Abstract: mutant (UCN₇-17) of producing high-yield Kojic acid was screened from *Aspergillus flavus* after treated with UV three times, γ -ray of ⁶⁰Co one time and NTG four times, underoptimal conditions, the Kojic acid production level reached up to 6.3% after 7 days, compared with original stain's 0.926%. The experiments showed that compound mutation using various mutagenic agents can alter the original stain's sensitivity to mutagenic agents, increase mutation frequency and raise Kojic acid yield.

Key words: Kojic acid, Compound mutation, Mutant

曲酸 (Kojic acid), 化学名称 α -羟甲基-5-羟基- γ -吡喃酮, 是与葡萄糖分子结构相似的弱酸性化合物, 可由微生物利用淀粉糖好氧发酵产生^[1]。曲酸及衍生物目前在国外已广泛用于食品的抗菌防腐剂; 果蔬、鲜切花、菇类、肉制品、水产品抗氧化护色剂; 美白化妆品的增白祛斑功能基料。此外, 曲酸也是生产头孢类抗生素的中间体; 生产对人畜无毒, 无公害农药杀虫剂的原料; 用作铁分析试剂; 胶片去斑剂等^[2,3]。故在食品、化妆品、医药、农业、化工等行业有较广泛的应用前景。

20世纪90年代以来, 国内外曲酸发酵生产研究日趋增多, 并取得了一定进展^[4-6]。本文介绍了运用紫外线 (UV)、⁶⁰Co、亚硝基胍 (NTG) 复合诱变育种技术, 选育获得曲酸生产菌 UCN₇-17, 该突变株配以优化发酵培养条件, 发酵 7d, 曲酸产量由原来的 0.926% 达到 6.3%, 该突变株遗传特性稳定, 发酵液不含黄曲霉毒素。

1 材料与方法

1.1 菌株

黄曲霉 (*Aspergillus flavus*), 由本所菌保中心提供, 编号 C-527。

* 陕西省重大攻关课题资助项目 (No. 9704101)

收稿日期: 2002-09-13, 修回日期: 2002-11-15

1.2 培养基

1.2.1 斜面培养基：葡萄糖30g，硝酸钠2g，磷酸氢二钾1g，氯化钾0.5g，硫酸镁0.5g，硫酸亚铁0.01g，酵母膏1g，琼脂20g，定容至1L，pH6.0。

1.2.2 鉴别培养基：斜面培养基1.2.1中另加去氧胆酸钠0.3g，三氯化铁1g。

1.2.3 发酵培养基：培养基1.2.1，改葡萄糖加量120g~130g，磷酸调pH至3.0，不加琼脂。

1.3 摆瓶发酵实验

500mL三角瓶，培养基1.2.3装量100mL，接种1接种环培养5d测试菌孢子，往复式摇床摇瓶培养，振幅6cm，频率70次/min，发酵温度31℃。

1.4 测定方法

曲酸含量测定：参考Ronald Bentley方法^[7]。

残糖测定：采用费林滴定法测还原糖。

1.5 诱变条件与方法

1.5.1 孢子悬液制备：培养5d的斜面菌种，用pH6.2，0.2mol/L磷酸缓冲液或生理盐水洗下孢子，经玻璃珠打散，镜头纸8层过滤，制成含孢子10⁶/mL孢子悬液。

1.5.2 紫外线诱变：取10mL孢子悬液于9cm平皿中，磁力搅拌，15W紫外灯30cm处照射5~20min。

1.5.3 ⁶⁰Co诱变：10mL孢子悬液于无菌试管中，分别以4万，6万伦琴进行⁶⁰Co照射处理。

1.5.4 亚硝基胍(NTG)诱变：用pH6.2、0.2mol/L磷酸缓冲液分别制成的孢子悬液于同样磷酸缓冲液的NTG液等量混合。分别以0.25，0.5，1.0mg/mLNTG浓度，30℃温度20min处理，稀释法终止反应。

1.5.5 突变株分离：上述各诱变处理的菌悬液，取0.1mL涂布于鉴别培养基平板上30℃培养3d(紫外线诱变平板避光培养)，挑取显红色单菌落于斜面培养基上，培养4d后，摇瓶发酵筛选。

1.6 黄曲霉毒素检测

黄曲霉毒素B₁测定，委托陕西省卫生防疫站检测。

2 结果与讨论

2.1 曲酸生产菌出发菌株的选择性分离筛选

据文献报道，曲霉属中某些种能利用葡萄糖好氧发酵产生曲酸。选用本所保藏的各类曲霉41株，中国工业微生物菌种保藏中心曲霉4株，利用Fe³⁺离子与曲酸络合反应可生成红色物质的特性在鉴别培养基上进行初筛，选出显色快、色斑大的菌株进行摇床发酵筛选。并测其曲酸含量。最终选出产酸0.926%的C-527(*Aspergillus flavus*)为出发菌株。

2.2 曲酸生产菌的诱变选育

2.2.1 紫外线对曲酸生产菌的诱变效应：以C-527作出发菌株，以5~20min不同剂量进行第1轮照射，共挑取菌156株，经摇瓶复筛后，获得产曲酸在2%以上的菌株37株，其中15min剂量组的U₁-3产酸达2.81%，以U₁-3为出发菌，用16min剂量进行第2

轮紫外线照射诱变处理，同样操作，挑菌130株，后经初复筛，获得高于此轮出发菌产酸水平的突变株16株，其中U₂-99产酸达3.31%。以该突变株为出发菌进行第3轮紫外线诱变，获得初筛菌143株，其中高于U₂-99产曲酸水平的20株，编号为U₃-68的菌株产酸达3.41%（表1）。

表1 曲酸生产菌紫外线诱变结果

诱变代数	出发菌	诱变时间 (min)	致死率 (%)	挑菌数 (株)	正变率 (%)	代表株	产酸 (g/100mL)
第1轮	C-527	5	89.0	60	35.0	U ₁ -13	2.76
						U ₁ -16	2.53
						U ₁ -17	2.53
						U ₁ -22	2.52
						U ₁ -29	2.87
						U ₁ -36	2.75
						U ₁ -41	2.79
						U ₁ -44	2.80
		15	99.0	34	46.7	U ₁ -3	2.81
						U ₁ -7	2.65
						U ₁ -8	2.63
						U ₁ -6	2.73
						U ₁ -47	2.65
						U ₁ -50	2.05
						U ₁ -51	2.45
						U ₁ -52	2.40
第2轮	U ₁ -3	16	99.1	130	12.3	U ₂ -99	3.31
						U ₂ -50	3.30
						U ₂ -50	3.29
						U ₂ -85	3.25
						U ₃ -63	3.36
第3轮	U ₂ -99	15	99.0	143	14.0	U ₃ -64	3.36
						U ₃ -42	3.32
						U ₃ -68	3.41

从表1可看出，在第1轮紫外线诱变的不同剂量中，均有较为理想的诱变效果，产酸提高率较高。其中10min组U₁-29达2.87%，15min剂量组的U₁-3产酸达2.81%。分别比出发菌C-527提高了210%、203%。而在后两轮的紫外诱变比其出发菌分别提高了17.8%和3.02%，虽然U₃-68的产酸水平较C-527已提高了268.3%，但后两轮的诱变效果明显降低，原因可能是经数次诱变后，突变株对紫外线的敏感性降低，故应考虑采用其它诱变因子，以进一步提高诱变效应。

2.2.2 ⁶⁰Co诱变对曲酸生产菌的诱变效应：用紫外线诱变突变株U₁-68为出发菌，以4万伦琴、6万伦琴⁶⁰Co剂量照射处理，摇瓶初复筛，获得正突变株51株，其中UC₄-48突变株产曲酸为3.5%，曲酸产量增加不多（表2），分析其原因，可能是经过多次紫外诱变处理的菌株对辐射物质的物理诱变敏感性降低和⁶⁰Co剂量偏低。

2.2.3 亚硝基脲（NTG）对曲酸生产菌的诱变效应：以突变株UC₄-48为出发菌株，用不同剂量的NTG进行第1轮诱变处理，经初复筛选出产曲酸3.5%以上突变株79株（表3）。从表3可看出，NTG作为一种较强的化学诱变剂，对经UV、⁶⁰Co多重诱变处理

表2 曲酸生产菌⁶⁰Co诱变结果

出发菌 (编号)	剂量 (伦琴)	致死率 (%)	挑菌数 (株)	正变率 (%)	代表株	曲酸 (g/100mL)
U ₃ -68	4万	88.23	279	3.94	UC ₄ -124	3.44
					UC ₄ -191	3.48
					UC ₄ -200	3.46
					UC ₄ -48	3.50
U ₃ -68	6万	95.04	243	16.46	UC ₄ -269	3.48
					UC ₄ -279	3.47

的突变株来说，在0.5~1.0mg/mL剂量范围可取得理想的诱变效果，选择0.5mg/mL NTG诱变剂量继续下两轮的诱变选育，最终选出UCN₅-17和UCN₅-12，发酵产曲酸分别达6.133%、6.01%，进一步对UCN₅-17菌株进行摇瓶发酵条件试验，该菌株在13%的葡萄糖，31℃条件下，摇瓶培养7d，产曲酸达6.3%。

表3 NTG诱变突变株产曲酸结果

诱变轮数	出发菌	剂量 (mg/mL)	致死率 (%)	挑菌数 (株)	正变率 (%)	代表株	产酸 (g/100mL)
第1轮	UC ₄ -48	0.25	98.0	83	30.12	UCN ₅ -14	4.4
		0.5	98.5	80	51.25	UCN ₅ -21	3.73
		1.0	99.7	37	35.14	UCN ₅ -29	3.91
						UCN ₅ -84	4.47
						UCN ₅ -104	4.25
	UCN ₅ -84					UCN ₅ -116	4.35
						UCN ₅ -171	4.16
						UCN ₅ -180	4.03
	UCN ₆ -2	0.5	98.9	50		UCN ₅ -192	3.94
		0.33	98.7	70		UCN ₆ -2	5.26
第2轮						UCN ₆ -10	5.18
第3轮						UCN ₇ -17	6.133
						UCN ₇ -12	6.01

2.2.4 各代表突变株与亲株间产曲酸比较：在曲酸生产菌诱变选育中，采用紫外线、⁶⁰Co、亚硝基胍复合诱变处理技术，选育的高产菌UCN₅-17较曲酸出发菌C527提高约5.5倍（表4）。在微生物诱变育种中，经常存在着突变株对单一诱变剂钝化的情形，所以突变株产量的提高，不但要靠多代诱发突变，而且需使用多种诱变因子诱变处理，才能在改变突变株对诱变剂敏感性的基础上，经逐渐积累，选育出高产的突变菌株。

2.3 曲酸生产菌突变株的遗传稳定性

为了观察曲酸生产菌UCN₅-17的遗传稳定性，进行了菌种传代产酸性能试验。结果证明UCN₅-17在选定的摇瓶发酵培养条件下，经传5代产酸均在6.3%左右，其性能稳定，可以在中试生产上应用。

2.4 曲酸样品分子结构分析

由UCN₅-17菌株发酵液提取得曲酸精制样品，经西北大学化学系用EQUINOX55型傅立叶红外光谱仪，进行KBr压片分子结构分析，其分子结构与日本产标准曲酸完全一致。

2.5 黄曲霉毒素检测

出发菌株C527和选育的曲酸生产菌UCN₅-17菌株的发酵液，经陕西省卫生防疫站检测，均不含黄曲霉毒素。

表4 曲酸生产菌诱变选育系谱与曲酸产量比较

菌号	诱变因素	代数	曲酸产量 (g/100mL)	提高率 (%)
CS27		亲代	0.926	
U ₁ -3	UV	I	2.81	203.46
U ₂ -99	UV	II	3.31	257.45
U ₃ -68	UV	III	3.41	268.25
UCN ₄ -48	⁶⁰ Co	IV	3.5	277.97
UCN ₅ -84	NTG	V	4.47	
UCN ₅ -84	条件培养	V	4.97	436.72
UCN ₆ -2	NTG	VI	5.26	468.03
UCN ₇ -17	NTG	VII	6.133	
UCN ₇ -17	条件培养	VII	6.30	580.35

3 结论

本研究以黄曲霉 C-527 为出发菌, 采用 UV、⁶⁰Co、NTG 复合诱变育种技术, 选育的曲酸发酵高产菌株 UCN₇-17, 其产曲酸水平比出发菌有大幅度提高, 说明常规诱变育种仍是有效可行的微生物育种手段, 然而单因子诱变筛选突变株效果不甚理想, 通过多因子, 不同剂量

复合诱变, 可改变菌株对诱变剂的敏感性, 提高变异率。如果再适时地调整优化发酵培养条件, 使突变株获得最佳的营养与环境条件, 能有效的减少常规诱变育种工作量, 提高选育效果。

参考文献

- [1] 陈陶声. 有机酸发酵生产技术. 北京: 化学工业出版社, 1991. 232~236.
- [2] 特开昭. 平 1-132502; 特开昭. 平 2-4001; 特开昭. 昭 62-224267; 特开昭. 昭 61-38466.
- [3] 陶文沂, 孙 微, 许正宏, 等. 中国食品添加剂, 2000, 2: 26~31.
- [4] 郑铁霞, 涂提坤, 黄登禹, 等. 天津微生物, 1995, 2: 1~6.
- [5] 裴疆森. 食品与发酵工业, 1997, 23 (1): 11~14.
- [6] 孙 微, 陶文沂. 微生物学通报, 1997, 24 (5): 274~277.
- [7] Bendle R. Methods in Enzymology (Vol. III), S.P. Colowick and N.O. Kaplan ed, 1937, 238~241.