康氏木霉诱变菌株纤维素酶系的分离纯化与 酶学特性研究

葛飞,石贝杰,唐尧,朱龙宝,李婉珍,陶玉贵

(安徽工程大学生物与化学工程学院,安徽芜湖 241000)

摘要:探讨来源于康氏木霉诱变菌株 SG0026 10L 发酵罐发酵液中纤维素酶系的分离纯化过程及其酶学性质。采用硫酸铵盐析、 Sephadex G-100 凝胶过滤、DEAE-Sepharose FF 阴离子交换层析柱和 CM-Sepharose FF 阳离子交换层析等分离纯化技术,从康氏木霉 诱变菌株发酵液中分离纯化得到 3 个电泳纯的纤维素酶系组分(内切葡聚糖酶、外切葡聚糖酶和 β-葡萄糖苷酶)。对纯化的电泳纯内 切葡聚糖酶、外切葡聚糖酶和 β-葡萄糖苷酶的酶活进行测定,发现 3 种酶的比活力分别为 4.67±0.06 IU/mg、5.16±0.08 IU/mg 和 12.52±0.12 IU/mg。采用变性聚丙烯酰胺凝胶电泳 (SDS-PAGE)确定其分子量,发现其分子量分别为 78.1、91.2 和 83.1kDa。利用 Linewaeaver-Burk 法对 3 种酶的动力学参数进行测定,发现 3 种酶的 Km 值分别为 3.84、6.62 和 6.21 mg/mL, Vmax 值分别为 2.29、 1.74 和 2.19 mg/(min mL)。在此基础上,对 3 种酶的反应温度和 pH 进行了研究,发现 3 种酶的最适反应温度分别为 50、50 和 55 ℃, 最适反应 pH 均为 5.0。

关键词:纤维素酶;康氏木霉;纯化;酶学性质 文章篇号:1673-9078(2015)12-149-155

DOI: 10.13982/j.mfst.1673-9078.2015.12.022

Isolation, Purification, and Enzymatic Properties of Cellulase System in

Mutant Strain Trichoderma koningü SG0026

GE Fei, SHI Bei-jie, TANG Yao, ZHU Long-bao, LI Wan-zhen, TAO Yu-gui

(Department of Biological and Chemical Engineering, Anhui Polytechnic University, Wuhu 241000, China) **Abstract:** Cellulase purification from the broth of the mutant strain *Trichoderma koningii* SG0026 allowed for the investigation of the enzymatic properties of its cellulase system. Three electrophoretically pure components of the cellulase system (endo-β-1,4-glucanase, exo-β-1,4-glucanase, and β-glucosidase) were isolated and purified from the broth of the mutant strain *Trichoderma koningii* SG0026 by a combination of ammonium sulfate fractionation, Sephadex G-100 gel filtration, DEAE-Sepharose FF anion exchange column chromatography, and CM-Sepharose FF cation exchange chromatography. The specific enzyme activities of electrophoretically pure endo-β-1,4-glucanase, exo-β-1,4-glucanase, and β-glucosidase were measured to be 4.67 ± 0.06, 5.16 ± 0.08, and 12.52 ± 0.12 IU/mg, respectively. The relative molecular masses of three cellulases were measured by sodium dodecyl sulfate-polyacrylamide gel electrophoresis (SDS-PAGE), and were 78.1, 91.2, and 83.1 kDa, respectively. The Lineweaver-Burk method was used to calculate the kinetic parameters of the three cellulases; the *K*m values for endo-β-1,4-glucanase, exo-β-1,4-glucanase, and β-glucosidase were 3.84, 6.62, and 6.21 mg/mL, respectively and the *Vmax* values were 2.29, 1.74, and 2.19 mg/(min mL), respectively. Based on the results, the reaction temperature and pH of these three cellulases were determined. The optimal temperatures for endo-β-1,4-glucanase, exo-β-1,4-glucanase, and β-glucosidase were 50, 50, and 55 °C, respectively, and their optimum pH values were 5.0.

Key words: cellulase; Trichoderma koningii; purification; enzymatic properties

纤维素是地球上最丰富的能源,纤维素酶可将木质纤维材料中的纤维素和半纤维素转化为葡萄糖,进

收稿日期: 2015-05-09

基金项目:国家自然科学基金项目(30270135);安徽省高等学校省级自然 科学研究重点项目(KJ2013A049)

作者简介: 葛飞 (1978-), 男, 副教授, 博士研究生, 研究方向为微生物资 源开发与利用。 而发酵为燃料乙醇等,广泛用于食品、发酵、纺织等 工业领域,有效解决能源短缺、环境污染等问题^[1-4]。 纤维素酶是一种复合酶系,包括内切葡聚糖酶、外切 葡聚糖酶和β-葡萄糖苷酶,三种酶协同作用水解纤维 素^[5-6]。由于纤维素酶系的复杂性,使其相关组分不易 分离、纯化,另外只有分离、纯化出纯酶,才能对酶 系各组分的功能、作用以及协同作用机制加以阐释, 为进一步的基因克隆、分子改造、规模化生产、降低 生产成本提供理论依据,因此加强对不同来源纤维素 酶系的分离、纯化具有重要的理论意义和应用价值。

目前,国内外学者已发现有近百种微生物可以产 生纤维素酶,其中木霉属(Trichoderma sp.)是公认 的产纤维素酶最高的菌种之一[7]。康氏木霉纤维素酶 的相关研究已有报道。Halliwell 等利用康氏木霉纤维 素酶,从棉花纤维中制备出寡纤维素,并通过 DEAE-Sephadex 等技术分离出 C1-纤维素酶和 CM-纤 维素酶^[8]。Wang 等从纤维素中酸解获得一种纤维寡糖 GX,发现其对康氏木霉纤维素酶具有诱导作用^[9]。覃 益民等从康氏木霉发酵液中分离纯化出β-葡萄糖苷酶 和一种纤维素酶协同增效蛋白^[10]。但从康氏木霉诱变 菌株发酵液中同时分离、纯化内切葡聚糖酶、外切葡 聚糖酶和β-葡萄糖苷酶3种酶,并对其酶学性质进行 初步研究的相关文献未见报道。本文在前期研究的基 础上,对一株产纤维素酶的康氏木霉诱变菌株分泌的 内切葡聚糖酶、外切葡聚糖酶以及β-葡萄糖苷酶进行 分离纯化,并对纯化得到的三种酶的酶学性质进行了 初步研究。

1 材料与方法

1.1 原料

1.1.1 菌株及其来源

康氏木霉 (Trichoderma koningii) 诱变菌株 SG0026, 安徽工程大学微生物发酵安徽省工程技术研 究中心保藏。

1.1.2 主要试剂与仪器设备

硫酸铵、KH2PO4、MgSO4、CaCl2、DNS 试剂、 Tween-80 购于国药集团分析纯;考马斯亮蓝 G-250, 蛋白分子质量 Marker 购于 Takara 公司; 透析袋、0.45 nm 超滤膜购于上海 Sangon 公司; DEAE-SepharoseFF、 CM-SepharoseFF、Sephadex G-100 购于 GE 公司; AKTA avant 全自动蛋白质分离纯化仪,美国通用电 气医疗集团; L5 型紫外可见分光光度计, 上海仪电分 析仪器有限公司; DYCP-31DN 电泳仪, 北京市六一 仪器厂; JS-380C 全自动数码凝胶成像分析仪,上海 培清科技有限公司; BIOTECH-10JSA 3L-10L 发酵罐, 上海保兴生物设备工程有限公司。

1.1.3 培养基

斜面活化培养基:马铃薯 200 g/L,葡萄糖 20 g/L, 琼脂 15 g/L, MgSO4 1.5 g/L, KH2PO4 3 g/L, 自然 pH。

摇瓶种子培养基: 100g 麸皮, 沸水煮 30 min, 4 层纱布过滤, 定容至1000 mL。

液体发酵培养基:豆渣 1.7 g/L,稻草秸秆 10 g/L, 尿素 1.7 g/L, KH₂PO₄ 1.1 g/L, Tween-80 0.27 mL/L, MgSO₄1.5 g/L, CaCl₂3 g/L, pH 为 5.0。

1.2 试验方法

1.2.1 康氏木霉诱变菌株 SG0026 10L 发酵罐 培养方法

将康氏木霉诱变菌株 SG0026 摇瓶发酵液按 10% 接种量接种至3L发酵罐,30℃下培养36h后,按 10%接种量转种至10L发酵罐,发酵罐培养基按1.1.3 中液体发酵培养基配方进行配置, 30 ℃下培养 96 h,

pH 5.0,通气量为 1:1v/v min。

1.2.2 粗酶液的制备

用饱和度为 70%的硫酸铵 4 ℃下处理发酵液, 3000 r/min 离心 20 min, 取沉淀, 用 0.05 M、pH 7.0 的 Tris-HCl 缓冲液溶解沉淀。在 2L 的烧杯中加入 pH 7.0 的 Tris-HCl 缓冲液,再将盐析后的蛋白装入透析 袋(使用前用水反复冲洗干净)中,12h换一次缓冲 溶液,反复3次后,将透析袋放入30%聚乙二醇溶液 中浓缩至适当浓度,即为粗酶液。

1.2.3 Sephadex G-100 凝胶过滤层析

称取 10g Sephadex G-100 干粉放入 500 mL 加有 蒸馏水的烧杯中,在沸水浴中热膨胀4h,静置冷却到 室温后,用蒸馏水清洗,脱气,用蒸馏水将柱子内壁 润湿, 然后加入 1/4 柱体积 pH 4.8 的柠檬酸-柠檬酸钠 缓冲液,然后将处理好的凝胶一并倒入柱中,等到凝 胶慢慢下沉,然后将柱子上端的帽子拧好,再用 pH 4.8、0.05 M的柠檬酸缓冲液平衡。等凝胶完全下沉, 将 1.2.2 中的粗酶液沿柱子内壁缓缓加入, 上样量为 4 mL。上样结束后,用 0.05 M、pH 4.8 的醋酸-醋酸钠 缓冲液进行洗脱,洗脱速度 0.25 mL/min, 打开色谱工 作站,收集具有纤维素酶活的洗脱蛋白峰,保存备用。

1.2.4 DEAE-Sepharose FF 阴离子交换层析

用 0.05 M、pH 7.0 的 Tris-HCl 缓冲液平衡 DEAE-SepHarose FF 离子交换柱,缓慢上样(1.2.3 中收集的 蛋白样),上样量为20mL,使蛋白样与层析柱充分结 合。用含 0.1~1 M NaCl 的 0.05 M、pH4.8 Tris-HCl 缓 冲液进行 0.05 M 梯度洗脱,每个梯度共洗脱约 5 个柱 体积,流速为0.25 mL/min。收集具有酶活力的蛋白峰, 保存备用。

1.2.5 CM-Sepharose FF 阳离子交换层析柱

用 0.05M 的醋酸-醋酸钠缓冲液平衡离子交换柱, 直至流出液的 pH 为 4.8,将 1.2.4 中收集的蛋白样过 0.45 nm 超滤膜后,缓慢上样,使蛋白样与柱子充分 结合。将过完 DEAE-Sepharose FF 阴离子交换层析柱 后的蛋白通过 CM-SepharoseFF 阳离子交换层析柱, 用含 0.1~1 M NaCl 的 0.05 M、pH 4.8 醋酸-醋酸钠缓 冲液进行 0.05 M 梯度洗脱,每个梯度共洗脱约 5 个柱 体积,流速为 0.25 mL/min。收集具有酶活力的蛋白峰, 保存备用。

1.2.6 蛋白质标准曲线

蛋白质标准曲线的绘制,采用考马斯亮蓝法^[11,12]。 取 6 支 10mL 干净试管,分别取标准蛋白样 0、0.2、 0.4、0.6、0.8 和 1.0 mL,蒸馏水 1.0、0.8、0.6、0.4、 0.2 和 0 mL,盖塞后混匀,放置 2 min 后,在 595 nm 波长下测定 OD 值。

以牛血清白蛋白含量(μg/mL)为横坐标,OD 值为 纵坐标,绘制标准曲线,如图 1 所示。牛血清蛋白浓 度在 0~120 μg/mL 的范围内,线性关系良好,回归方 程为: y=0.006x,相关系数 R²=0.9997。



1.2.7 蛋白质纯度及分子量测定

采用 SDS-PAGE 法^[13]。配制分离胶以后,将待测 蛋白和上样缓冲液按 5:1 的比例混合,100 ℃下热变 性 5 min,上样。加入电泳缓冲液,用移液枪将标准 蛋白 Marker 和待测蛋白加到点样孔中(约 20 μL)。接 通电源,调节电压为 80 V,30 min 后,将电压调到 120 V。当染料到达底部时,关闭电源。取出胶,用1%的 考马斯亮蓝染色液染色 30 min,再用脱色液脱色 12 h 以上。

1.2.8 内切葡聚糖酶酶活测定

采用 DNS 法^[14],取适当稀释的粗酶液和 pH 4.8 的柠檬酸-柠檬酸钠缓冲液各 0.5 mL,加入 1.0 mL 以 0.05 M、pH 4.8 柠檬酸-柠檬酸钠缓冲液配制的 1% 羧 甲基纤维素钠(CMC-Na)作为底物,50 ℃水浴反应 30 min 后,加入 3.0 mLDNS 试剂,加热 10 min,冷却 至室温后,加水稀释到 25.0 mL,于 540 nm 处测量 OD 值。

1.2.9 外切葡聚糖酶酶活测定

取适当稀释的粗酶液和 pH 4.8 的柠檬酸-柠檬酸

钠缓冲液各 0.5 mL, 加入 1.0 mL 以 0.05 M、pH 4.8 柠檬酸-柠檬酸钠缓冲液配制的 1%微晶纤维素作为底 物,50 ℃水浴反应 30 min 后, 加入 3.0 mLDNS 试剂, 加热 10 min, 冷却至室温后, 加水稀释到 25.0 mL, 于 540 nm 处测量 OD 值。

1.2.10 β-葡萄糖苷酶酶活测定

取适当稀释的粗酶液和 pH 4.8 的柠檬酸-柠檬酸 钠缓冲液各 0.5 mL, 加入 1.0 mL 以 0.05 M、pH 4.8 柠檬酸-柠檬酸钠缓冲液配制的 1%水杨苷作为底物, 50 ℃水浴反应 30 min 后,加入 3.0 mLDNS 试剂,加 热 10 min,冷却至室温后,加水稀释到 25.0 mL,于 540 nm 处测量 OD 值。

酶活力单位定义:在酶的最适催化条件下,每分 钟催化1μmol的底物转化为产物需要的酶量为1个酶 活单位 IU。

1.2.11 酶的最适反应温度

分别取电泳纯的酶液和柠檬酸-柠檬酸钠缓冲溶 液 0.5 mL, 1.0 mL 1% CMC-Na, 1.0 mL 1% 微晶纤维 素, 1.0 mL 1% 水杨苷于比色管中,在 20~80 ℃条件下 分别反应 30 min 后加 3.0 mL DNS,沸水煮 10 min, 冷却至室温后加水稀释到 25.0 mL,于 540 nm 处测量 OD 值。以最高酶活为 100%。其余折算为最高活力的 百分数,以温度为横坐标,最高活力的百分数为纵坐 标。分别绘制内切葡聚糖酶、外切葡聚糖酶和 β-葡萄 糖苷酶的酶活力对温度曲线。

1.2.12 酶的最适反应 pH

将纯化后酶液的 pH 调至 3.0~8.0,用上述各 pH 的缓冲液分别配制 1%的 CMC-Na 底物溶液,1%的微 晶纤维素底物溶液和 1%的水杨苷底物溶液,在 50 ℃ 下反应 30 min。分别测定不同 pH 值下内切葡聚糖酶、 外切葡聚糖酶和 β-葡萄糖苷酶酶活,以最高酶活为 100%,其余折算为最高活力的百分数,以 pH 为横坐 标,最高活力的百分数为纵坐标。分别绘制内切葡聚 糖酶、外切葡聚糖酶和 β-葡萄糖苷酶的酶活力对 pH 曲线。

1.2.13 酶反应动力学常数 Km 及 Vmax 的测定

用 0.02 M、pH 4.8 的柠檬酸-柠檬酸钠缓冲液配制 浓度分别为 1.0%、0.8%、0.6%、0.4%和 0.2%的 CMC-Na 底物、微晶纤维素底物和水杨苷底物,50 °C 下反应 30 min,依次测定内切葡聚糖酶、外切葡聚糖 酶和 β-葡萄糖苷酶酶活,测定酶的反应初速度,根据 Linewaeaver-Burk 作图法^[15]求出内切葡聚糖酶、外切 葡聚糖酶和 β-葡萄糖苷酶的 Km 值及 Vmax 值。

1.2.14 数据分析

采用 Origin8.5 软件进行绘图, SPSS19.0 软件对

数据进行处理分析。

2 结果与讨论

2.1 硫酸铵分级沉淀



Fig.2 Effect of ammonium sulfate concentration on the

precipitation of cellulase components

由图 2 可知,内切葡聚糖酶、外切葡聚糖酶和β-葡萄糖苷酶三种酶的沉淀效果,随不同硫酸铵饱和度 的变化趋势基本相同。硫酸铵饱和度在 20~70%时, 上清液中酶活逐渐减小。当硫酸铵浓度为 70%时,上 清液中内切葡聚糖酶、外切葡聚糖酶和β-葡萄糖苷酶 三种酶的酶活分别为 3.02、0.51 和 1.72 IU/mL。硫酸 铵饱和度在 70~90%时,上清液中三种酶的酶活变化 不明显。因此,选择饱和度为 70%的硫酸铵溶液来沉 淀康氏木霉发酵液。

2.2 Sephadex G-100 凝胶过滤层相



图 3 纤维素酶粗酶液 Sephadex G-100 分子筛洗脱图谱

Fig.3 Elution profile of crude cellulase components from

SephadexG-100 gel filtration chromatography

将经硫酸铵沉淀后的蛋白质,用 Tris-HCl 缓冲液 溶解、盐析和聚乙二醇包埋法浓缩处理的粗酶液,过 Sephadex G-100 凝胶过滤层析柱,共得到四个洗脱蛋 白峰,结果如图 3 所示。经检测,蛋白峰 3 无纤维素 酶活性,为杂蛋白。蛋白峰 1、2 和 4 均有较高的纤维 素酶活,其中蛋白峰1和2主要含有内切葡聚糖酶、 外切葡聚糖酶和β-葡萄糖苷酶,而蛋白峰4中主要含 内切葡聚糖酶和β-葡萄糖苷酶。

2.3 DEAE-SepharoseFF 阴离子交换层析

Modern Food Science and Technology

将过完 Sephadex G-100 凝胶过滤层析柱的蛋白 峰 1、2 和 4 合并,上样于 DEAE-SepharoseFF 阴离子 交换层析柱,并进行洗脱,洗脱曲线如图 4 所示。经 检测,蛋白峰 1 无酶活,蛋白峰 2 和 3 含有 β-葡萄糖 苷酶和内切葡聚糖酶,蛋白峰 4 仅含外切葡聚糖酶。



图 4 蛋白峰 1、2 和 4(图 3)合并液 DEAE-SepharoseFF 阴离 子交换层析洗脱图谱

Fig.4 Elution profile for combined fractions of protein peaks 1, 2, and 4 (Fig. 3) based on DEAE Sepharose Fast Flow anion

exchange column chromatography





注: 1~6 泳道为洗脱峰 4 (图 4) 蛋白; 7~12 泳道为洗脱峰 2 和 3 (图 4) 合并蛋白; 13 泳道为标准蛋白 marker。

用 SDS-PAGE 法检测,经 DEAE-SepharoseFF 阴 离子交换层析柱纯化后收集的蛋白峰纯度,结果如图 5 所示。1-6 泳道均为蛋白峰 4 的凝胶成像图,为单一 条带,表明该组分已达电泳纯,分子量大小约为 91.2 kDa,为外切葡聚糖酶,比活力为 5.16±0.08 IU/mg; 7 到 12 泳道含内切葡聚糖酶和 β-葡萄糖苷酶。

2.4 CM-SepharoseFF 阳离子交换层析

由于在 DEAE-SepharoseFF 阴离子交换层析柱 上, β-葡萄糖苷酶和内切葡聚糖酶基本上同时被洗脱 下来,两种酶的等电点均在 7.0 附近,因此在溶液 pH 为 7.0 时,不适合用阴离子交换柱进行分离纯化。基 于以上分析,考虑用 CM-Sepharose FF 阳离子交换层 析柱对蛋白峰 2 和 3 (图 4)的合并液进行进一步的分 离纯化,结果如图 6 所示。经检测,蛋白峰 1 仅含 β-葡萄糖苷酶,蛋白峰 2 仅含内切葡聚糖酶。



图 6 蛋白峰 2 和 3 (图 4) 合并液 CM─SepharoseFF 阳离子交换 层析洗脱图谱

Fig.6 Elution profile for the combined fractions of protein peaks 2 and 3 (Fig. 4) based on CM-Sepharose Fast Flow cation exchange

column chromatography

用 SDS-PAGE 法检测, 经 CM-SepharoseFF 阳离 子交换层析柱纯化后收集的蛋白峰 1 和 2 纯度,结果 如图 7 所示。图 7a 中, 1-2 泳道为蛋白峰 1 (图 6) 的凝胶成像图,为单一条带,表明该组分已达电泳纯, 分子量大小约为 83.1 ku,为β-葡萄糖苷酶,比活力为 12.52±0.12 IU/mg。图 7b 中, 1-3 泳道为蛋白峰 2 (图 6)的凝胶成像图,为单一条带,表明该组分已达电泳 纯,分子量大小约为78.1 ku,为内切葡聚糖酶,比活力为4.67±0.06 IU/mg。



图7蛋白峰1和2(图6)电泳图

Fig.7 SDS-PAGE images of purified protein peaks 1 and 2 (Fig. 6)

注: a 图, M 为标准蛋白 marker, 1~2 泳道为洗脱峰1(图 6)蛋白; b 图, M 为标准蛋白 marker, 1~3 泳道为洗脱峰2(图 6)蛋白。

2.5 康氏木酶诱变菌株产纤维素酶系分离纯

化结果

2.5.1 外切葡聚糖酶分离纯化结果

由表1可知,外切葡聚糖酶粗酶液,经硫酸铵沉 淀后,总蛋白含量为41.82 mg,酶活力为18.29 IU。 然后经过 Sephadex G-100 凝胶过滤层析和 DEAE-SepharoseFF 阴离子交换层析后,外切葡聚糖酶纯化了 9.31 倍,总蛋白质量为0.72 mg,酶活力为1.10 IU, 酶比活力为5.16 IU/mg,表明纯化效果良好。 2.5.2 内切葡聚糖酶分离纯化结果

			010						
Table 1 Purification of exo-β-1,4-glucanase									
纯化步骤	总蛋白/mg	总活力/IU	比活力/(IU/mg)	纯化倍数	回收率/%				
粗酶液	57.13	27.11	0.21	1	100				
硫酸铵沉淀	41.82	18.29	0.74	1.54	85.21				
Sephadex G-100 凝胶过滤层析	19.78	4.14	4.29	5.42	17.34				
DEAE-SepharoseFF 阴离子交换层析	0.72	1.10	5.16	9.31	15.25				
表 2 内切葡聚糖酶的分离纯化									
Table 2 Purification of endo-β-1,4-glucanase									
纯化步骤	总蛋白/mg	总活力/IU	比活力/(IU/mg)	纯化倍数	回收率/%				
粗酶液	56.12	19.31	3.31	1	100				
硫酸铵沉淀	41.12	15.33	3.73	6.23	75.33				
Sephadex G-100 凝胶过滤层析	26.17	13.29	7.12	10.77	44.19				
DEAE-SepharoseFF 阴离子交换层析	15.31	6.23	7.41	23.15	22.83				
DEAE-SepharoseFF 阳离子交换层析	8.12	2.12	4.67	31.12	10.73				

ま1 外切菌堅糠酶的分室幼化

从表2可以看出,内切葡聚糖酶纯化倍数随纯化

步骤逐步提高,但在经 DEAE-SepharoseFF 阳离子交

现代食品科技

Modern Food Science and Technology

2015, Vol.31, No.12

换层析纯化之后,内切葡聚糖酶比活力为4.67 IU/mg 反而小于经 Sephadex G-100 凝胶过滤层析后的 7.12 IU/mg 和 DEAE-SepharoseFF 阴离子交换层析后的 7.41 IU/mg。造成这种现象的原因可能是经 Sephadex G-100 凝胶过滤层析和 DEAE-SepharoseFF 阴离子交 换层析后的洗脱峰中,内切葡聚糖和β-葡萄糖苷酶同 时存在,由于这两种酶之间存在协同水解作用,酶活 测 定 时 表 现 出 较 高 的 活 力 。 当 两 个 组 分 经 DEAE-SepharoseFF 阳离子交换层析分离后,再测定酶 活时,由于失去了 β-葡萄糖苷酶的协同水解作用,进 而表现出较低的酶活。

2.5.3 内切葡聚糖酶分离纯化结果

表 3 β-葡萄糖苷酶的分离纯化

Table 5 Summary of purmeation of p-glucosidase from Trenoaerma Koninga								
纯化步骤	总蛋白/mg	总活力/IU	比活力/(IU/mg)	纯化倍数 🧹	回收率/%			
粗酶液	54.62	21.34	0.42	1	100			
硫酸铵沉淀	42.66	17.21	3.24	7.12	73.21			
Sephadex G-100 凝胶过滤层析	20.01	9.21	7.21	16.62	34.32			
DEAE-SepharoseFF 阴离子交换层析	1.72	6.12	10.01	23.52	25.53			
DEAE-SepharoseFF 阳离子交换层析	0.23	1.32	12.52	32.16	19.26			

表 3 数据显示,纤维素酶粗酶液中β-葡萄糖苷酶 经硫酸铵沉淀、Sephadex G-100 凝胶过滤层析、DEAE-SepharoseFF 阴离子交换层析和 DEAE-SepharoseFF 阳 离子交换层析后比活力达到了 12.52 IU/mg,纯化倍数 达 32.16 倍。

2.6 纤维素酶最适反应温度

将纯化后的内切葡聚糖酶、外切葡聚糖酶和β-葡 萄糖苷酶酶液,在不同温度(20~80 ℃区间范围内, 每隔5℃取一个测量点)下反应,测定酶活确定最适 反应温度,结果如图8所示。内切葡聚糖酶和外切葡 聚糖酶的最适反应温度为50℃,β-葡萄糖苷酶的最适 反应温度为55℃。

2.7 纤维素酶最适反应 pl





将纯化后的内切葡聚糖酶、外切葡聚糖酶和 β-葡 萄糖苷酶酶液,在不同 pH (3.0~8.0 区间范围内,每 隔 1.0 取一个测量点)条件下反应 30 min,测定酶活 确定最适反应 pH,结果如图 9 所示。由图 9 可见,内 切葡聚糖酶、外切葡聚糖酶和 β-葡萄糖苷酶最适反应



Fig.9 The effect of pH on the activity of cellulases

2.8 酶的动力学参数 Km 及 Vmax 的测定







将稀释的内切葡聚糖酶、外切葡聚糖酶和 β-葡萄 糖苷酶的纯酶液分别与不同浓度的 CMC-Na、微晶纤 维素和水杨苷底物反应,测定生成的还原糖量。根据 Linewaeaver-Burk 作图法(图 10、11 和 12),分别求 出三种酶的 Km 值及 Vmax 值,内切葡聚糖酶的 Km 值为 3.84 mg/mL, Vmax 为 2.29 mg/(min mL);外切 葡聚糖酶的 Km 值为 6.62 mg/mL, Vmax 为 1.74 mg/ (min mL); β-葡萄糖苷酶的 Km 值为 6.21 mg/mL, Vmax 为 2.19 mg/(min mL)。



Fig.11 The Lineweaver-Burk plot for exo-β-1,4-glucanase



3 结论

3.1 木霉诱变菌株 SG002610L 发酵罐发酵液,采用 一系列分离纯化技术,获得了电泳纯的内切葡聚糖酶、 外切葡聚糖酶和β-葡萄糖苷酶。经测定,内切葡聚糖 酶比活力为 4.67±0.06 IU/mg, 相对分子量约为 78.1 ku; 外切葡聚糖酶比酶活为 5.16±0.08 IU/mg, 相对分 子量约为91.2 ku; β-葡萄糖苷酶比酶活为 12.52±0.12 IU/mg,相对分子量约为83.1 ku。严芬等从绿色木霉 发酵液中分离纯化得到了4个电泳纯的内切葡聚糖酶 组分,最大分子量仅为60.5 ku,小于本文获得的内切 葡聚糖酶的分子量 78.1 ku^[16]。Beldman 从绿色木霉中 分离得到了 3 个外切葡聚糖组分,最大分子量为 76 ku,小于本文获得的外切葡聚糖酶的分子量 91.2 ku^[17]。覃益民等从康氏木霉发酵液中分离得到1个β-葡萄糖苷酶,分子量约为61.8 ku,小于本文获得的 B-葡萄糖苷酶的分子量 83.1 ku^[10]。与相关文献对比我们 发现,本文分离获得的康氏木霉诱变菌株 SG0026 产 生的纤维素酶系的分子量偏大,不同于其它微生物来 源的纤维素酶系,这为更好地对纤维素酶系开展理论

和应用基础研究提供了实验和理论依据。

3.2 在此基础上,对以上三种酶的酶学性质进行了初 步研究,内切葡聚糖酶反应的最适温度为 50 ℃,最 适 pH 为 5.0, *K*m 值为 3.84 mg/mL, *V*max 值为 2.29 mg/(min mL);外切葡聚糖酶反应的最适温度为 50 ℃, 最适 pH 为 5.0, *K*m 值为 6.62 mg/mL, *V*max 值为 1.74 mg/(min mL); β-葡萄糖苷酶反应的最适温度为 55 ℃, 最适 pH 5.0, *K*m 值为 6.21 mg/mL, *V*max 值为 2.19 mg/ (min mL)。

参考文献

- [1] HUANG Y P, QIN X L, LUO X M, et al. Efficient enzymatic hydrolysis and simultaneous saccharification and fermentation of sugarcane bagasse pulp for ethanol production by cellulase from *Penicillium oxalicum* EU2106 and thermotolerant *Saccharomyces cerevisiae* ZM1-5 [J]. Biomass and Bioenergy, 2015, 77: 53-63
- [2] 张鹤,佟心洁,庞春生,等.纤维素酶酶解玉米秸秆新型蒸煮 浆的工艺研究[J].现代食品科技,2012,28(2):182-186

ZHANG He, TONG Xin-jie, PANG Chun-sheng, et al. Research of enzymatic hydrolysis of corn stalk pulp with new cooking method [J]. Modern Food Science and Technology, 2012, 28(2):182-186

- [3] VAN DYK J, PLETSCHKE B. A review of lignocellulase bioconversion using enzymatic hydrolysis and synergistic cooperation between enzymes-factors affecting enzymes, conversion and synergy [J]. Biotechnology Advances, 2012, 30(6):1458-1480
- [4] Thomas L, Joseph A, Gottumukkala L D. Xylanase and cellulase systems of *Clostridium* sp.: An insight on molecular approaches for strain improvement [J]. Bioresource Technology, 2014, 158: 343-350
- [5] Johnson E A, Sakajoh M, Halliwell G, et al. Saccharification of complex cellulosic substrates by the cellulase system from *Clostridium thermocellum* [J]. Applied and Environmental Microbiology, 1982, 43(5): 1125-1132
- [6] Vazana Y, Morais S, Barak Y, et al. Designer cellulosomes for enhanced hydrolysis of cellulosic substrates [J]. Methods Enzymol, 2012, 510:429-452
- [7] WANG Z, ONG H X, GENG A. Cellulase production and oil palm empty fruit bunch saccharification by a new isolate of *Trichoderma koningii* D-64 [J]. Process Biochemistry, 2012, 47(11): 1564-71
- [8] Halliwell G, Riaz M. The formation of short fibers from native cellulase by components of *Trichoderma koningii*

现代食品科技

Modern Food Science and Technology

celluase [J]. Biochem. J., 1970, 116: 35-42

- [9] Wang C H, Hseu T H, Huang C M. Induction of cellulase by cello-oligosaccharides in *Trichoderma koningii* G-39 [J]. Journal of Biotechnology, 1988, 9: 47-59
- [10] 覃益民,张静茹,叶锦,等.康氏木霉内切β -葡聚糖苷酶的分 离纯化及酶学性质[J].江苏农业科学,2015, 43(1): 40-43
 TAN Yi-min, ZHANG Jing-ru, YE Jing, et al. Isolation, Purification and enzymological characteristics of β-glucosidase from *trichoderma koningii* [J]. Jiangsu Agricultural Sciences, 2015, 43(1):40-43
- [11] Marshall T, Williams K M. Coomassie blue protein dye-binding assays measure formation of an insoluble protein-dye complex [J]. Analytical Biochemistry, 1992, 204(1): 107-109
- [12] Splittgerber A G, Sohl J. Nonlinearity in protein assays by the Coomassie blue dye-binding method [J]. Analytical Biochemistry, 1989, 179(1): 198-201
- [13] Laemmli U. Cleavage of structural proteins during the assembly of the head of the bacteriophage T4 [J]. Nature, 1970, 227: 680-685

- [14] MILLER G L. Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar [J]. Analytical chemistry, 1959, 31(3): 426-428
- [15] Yue W, Erica F, Roberto D S, et al. Improvement of *Aspergillus niger* Glucoamylase Thermostability by Directed [J]. Evolution Starch/Stake, 2006, 58: 501-508
- [16] 严芬,李源涛,林娟,等.绿色木霉内切葡聚糖酶的分离纯化 及酶学性质研究[J].中国食品学报,2014, 14 (11):96-103
 YAN Fen, LI Yuan-tao, LIN Juan, et al. Purification and characterization of endoglucanases from *trichoderma viride* [J]. Journal of Chinese Institute of Food Science an Technology, 2014, 14(11): 96-103
- [17] Beldman G, Searle-Van Leeuwen MF, Rombouts FM, et al. The cellulose of *Trichoderma viride* Purification, characterization and comparison of all detectable endoglucanases, exoglucanases and beta-glucosidases [J]. Eur. J. Biochem., 1985, 146: 301-308