

## МОДИФИКАЦИЯ МЕТОДА ОЦЕНКИ ПЕКТОЛИТИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ ПОТЕНЦИАЛЬНО ФИТОПАТОГЕННЫХ БАКТЕРИЙ

Ферменты занимают ключевые позиции в различных метаболических путях в клетке, следовательно, их анализ позволяет не только оценить уровни активности отдельных белков, но и определить интенсивность протекания обмена веществ в живых организмах. Особый интерес вызывают разного рода литические ферменты, применяемые в пищевой и фармацевтической промышленности для расщепления биополимеров. К таким ферментам можно отнести и пектолитические.

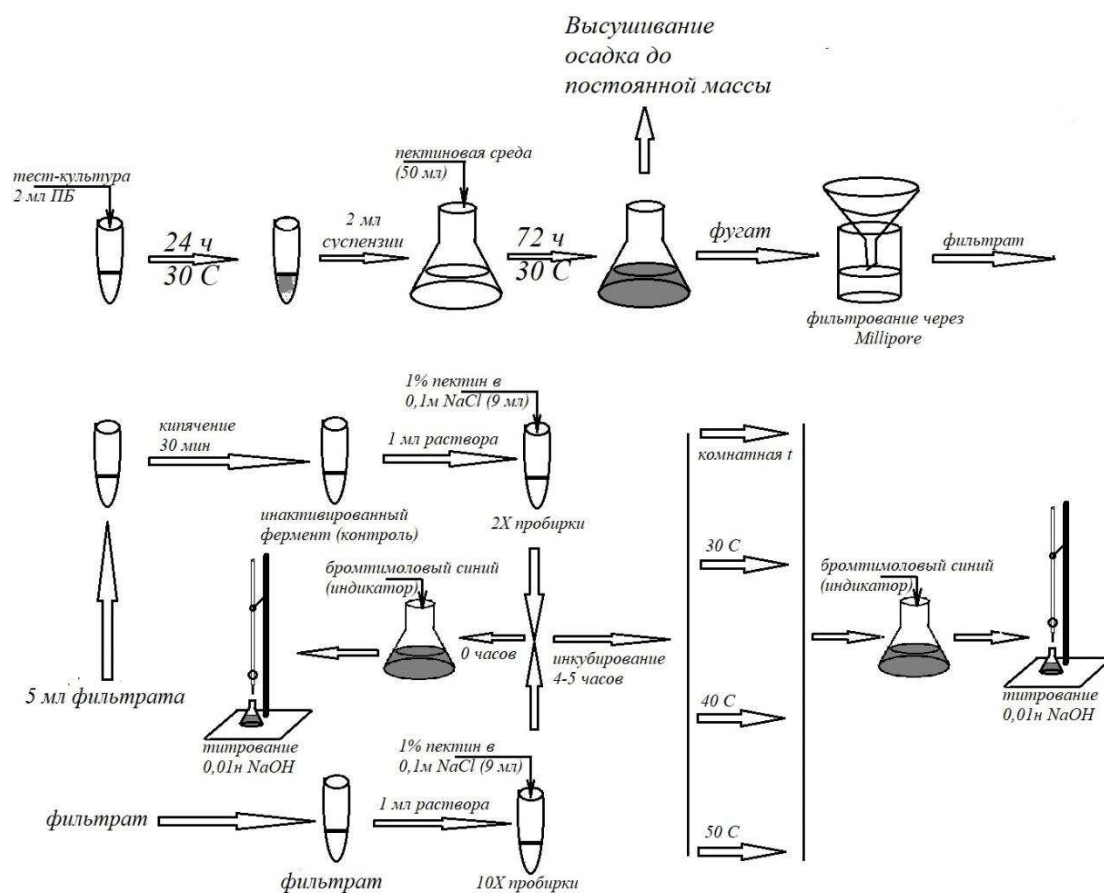
Пектолитические ферменты широко используются в различных областях. Процесс гидролиза пектиновых веществ имеет большое значение для переработки плодов, ягод и овощей. Использование пектолитических ферментов позволяет резко повысить сокоотделение (на 5–25 %) при производстве осветленных соков, особенно из тех плодов и ягод, которые не имеют собственных пектолитических ферментов и содержат повышенные количества пектина (слива, алыча, абрикосы, персики, груши и др.). При изготовлении фруктово-ягодных напитков с мякотью ферменты позволяют снять нежелательный желирующий эффект [1].

Помимо вышеобозначенного применения наличие пектолитической активности может являться признаком фитопатогенности микроорганизмов, так как многие возбудители болезней растений, в частности «черной ножки», характеризуются высоким пектолитическим потенциалом [2].

Основной целью нашего исследования стал поиск оптимального способа оценки пектолитической активности потенциально фитопатогенных бактерий, выделенных с поверхности пораженных ростков рассады томатов. Объектами исследования стали бактерии штаммов ресто (коллекция кафедры биотехнологии), а также 5` и 7 (выделенные в данном исследовании).

Для оценки пектолитического потенциала использовали метод, описанный М.Р. Starr [2], с внесенными модификациями. Для упрощения из методики было удалена стадия диализа ферментного препарата, что позволило сократить время на проведения эксперимента с 28 до 6 часов. Культуральная жидкость в отличие от ферментного препа-

рата обладает меньшей активностью, что привело к необходимости увеличения времени гидролиза пектина с одного до четырех часов, однако модифицированный метод менее трудоемок и характеризуется большей экспрессностью по сравнению со стандартным, а, следовательно, пригоден для предварительной оценки пектолитического потенциала выделяемых микроорганизмов. Кроме того, выдерживание культуральной жидкости с пектином при разных температурах позволяет параллельно с оценкой пектолитической активности определять температурный оптимум анализируемых ферментов. Схема эксперимента приведена на рисунке 1.



**Рисунок 1 – Схема определения пектолитической активности бактерий**

Бактерии выращивают в условиях аэрации на синтетической пектиновой среде при температуре 28-30 °С в течении 48-72 часов. Культуральную жидкость центрифугируют при 6000 об/мин в течении 10 мин, а затем фильтруют через фильтр Millipore (0,45 мкм). Пектинэстеразную активность определяют методом титрования. Готовят реакционную смесь, содержащую 1% пектин в 0,1 м NaCl (9 мл) и 1 мл раствора ферментного препарата. В качестве контроля используют пробу фермента, которую предварительно кипятят в течении 30 мин.

Реакционную смесь доводят до рН 7,0 и инкубируют в течении 4-5 часов при 30 °С. Начальную точку снимают сразу после смешивания реакционной смеси. Проинкубированную реакционную смесь титруют до рН 7,0 NaOH (0,01 н) в присутствии бромтимолового синего.

Результаты оценки пектолитического потенциала анализируемых штаммов приведены в таблице.

**Таблица – Пектолитический потенциал анализируемых штаммов**

| Температура инкубирования                            | Объем NaOH (0,01 н), пошедший на титрование культуральной жидкости штамма, мл |             |             |
|--|---|-------------|-------------|
|  | pecto   | 5`          | 7           |
| 20°С   | 1,88  | 0,78        | 0,12        |
| 30 °С  | 2,52  | <b>1,26</b> | 0,37        |
| 40 °С  | 4,34  | 0,62        | 0,84        |
| 50 °С  | <b>7,27</b>   | 0,35        | <b>1,35</b> |
| Контроль (30 °С)                                     | 0,00  | 0,01        | 0,00        |
| Пектолитический потенциал (мл NaOH/г сухой биомассы) | <b>24,2</b>   | <b>7,4</b>  | <b>4,3</b>  |

На основании полученных данных можно утверждать, что наибольшим пектолитической активностью, а значит и потенциальной фитопатогенностью, обладают бактерии штамма pecto, наименьшей – штамма 7. Оптимум температур для бактерий штаммов pecto и 7 составил 50 °С, для штамма 5` – 30 °С. Модифицированный метод позволяет за небольшой промежуток времени оценить пектолитическую активность большого количества штаммов микроорганизмов с достаточно высокой точностью, а также определить температурный оптимум синтезируемых микроорганизмами пектиназ.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Priyanka S. Bharadwaj Isolation, Purification and Characterization of Pectinase enzyme from *Streptomyces thermocarboxydus* / Priyanka S. Bharadwaj, Prajna M. Udupa // J. Clin. Microbiol. Biochem. Technol. – №5(1). – 2019. – P. 001-006.
2. M.P. Starr Pectolytic Activity of Phytopathogenic Xanthomonads/ M.P. Starr, S Nasuno// J. gen. Microbiol. – № 46. – 1967. – P. 425-433.