

التحري عن قابلية عزلات بكتريا *Leuconostoc* spp. المحلية على انتاج المستحلب الحيوي (Biosurfactant) وتحديد الظروف المثلى لانتاجه

جيهان عبد الستار سلمان و عدنان ياس خضير
قسم علوم الحياة / كلية العلوم / الجامعة المستنصرية

Screening for ability of locally isolates *Leuconostoc* spp. to produce biosurfactant and determination of optimum condition for its production

Jehan A.S. Salman and Adnan Y. Khudair

Department of Biology /College of Science /Al-Mustansiriyah
University

Abstract

Fifteen samples of raw milk and yogurt were used to isolate *Leuconostoc* spp. ,Twenty eight *Leuconostoc* spp.were isolated. All isolates were tested for biosurfactant production , Producer isolates were then subjected to the biochemical examination and Vitek 2 system for identification to the species . Eleven of biosurfactantproducer isolates were identified from 28 *Leuconostoc* isolates. They are distributed as *Leuconostoc mesenteroide sssp cremoris* .

Surface activity of *Leuconostoc mesenteroides ssp cremor is* supernatants were studied .The optimal conditions of biosurfactant production included growing at different temperatures; different pH, different incubation periods, aeration and inoculum ratio were also studied. The results showed that surface activity of supernatant was differed according to isolate, with oil displacement diameter 4-7 mm. Anaerobic and aerobic conditions for 24 hours at 30° C and pH 6 and 2% inoculum were fitting to biosurfactant production.

Key words: *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris* ,biosurfactant

المستخلص

جمعت 15 عينة من الحليب الخام واللبن الرائب لغرض عزل بكتريا *Leuconostoc* spp. ،امكن الحصول من هذه العينات على 28 عزلة تعود لبكتريا *Leuconostoc* spp. اختبرت قابلية العزلات جميعها على انتاج المستحلب الحيوي (Biosurfactant) ، وشخصت بعدها العزلات المنتجة له حتى النوع باتباع الفحوصات الكيموحيوية الخاصة وبأستعمال نظام Vitek 2. امكن تشخيص 11 عزلة منتجة للمستحلب الحيوي من أصل 28 عزلة تعود الى الجنس *Leuconostoc*، كانت جميعها تعود للنوع *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris*.

درست الفعالية السطحية لرواشح عزلات بكتريا *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris* المنتجة للمستحلب الحيوي وحددت الظروف المثلى لانتاجه شملت التنمية في درجات حرارة مختلفة وارقام هيدروجينية مختلفة وافات حضن وظروف تهوية مختلفة ونسب لقا ح مختلفة . بينت النتائج تباين الفعالية السطحية لرواشح تلك العزلات ، عندما تراوحت اقطار مناطق ازاحة الزيت

بين 4-7 ملليمتر. وكان نمو البكتريا في الظروف الهوائية واللاهوائية لمدة 24 ساعة وبدرجة حرارة 30م ورقم هيروجيني 6 وبنسبة لفاح 2% مناسبة لانتاج المستحلب الحيوي .

الكلمات المفتاحية : بكتريا *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris* ، المستحلب الحيوي

المقدمة

ينتمي جنس *Leuconostoc* الى مجموعة بكتريا حامض اللاكتيك ، والتي تتصف بكونها كروية بيضوية الشكل ، موجبة لصبغة كرام صغيرة منتظمة الشكل ، توجد بشكل ازواج او سلاسل ، تمتاز الخلايا بكونها غير متحركة وغير مكونة للسبورات ، درجة الحرارة المثلى لنموها ما بين (14-30) م ° (1) ، تتميز بكونها غير ممرضة ومتحملة للحموضة ، جميع الأنواع ضمن هذا الجنس هي غير متجانسة التخمر وقادرة على انتاج عديد السكريات الدكستران عند نموها بوجود السكروز (2) ، تكون مقاومة للمضاد vancomycin وتعد صفة المقاومة صفة تشخيصية تفريقية لهذا الجنس عن بقية مكورات بكتريا حامض اللاكتيك (3) . تتواجد هذه البكتريا في النباتات واللحوم والحليب، ويستعمل البعض منها في تخمير الاغذية (4).

يتميز جنس *Leuconostoc* بقدرته على تثبيط الاحياء المجهرية من خلال انتاجه العديد من المواد المثبطة مثل الحوامض العضوية (حامض اللاكتيك وحامض الخليك) وبيروكسيد الهيدروجين والبكتريوسين و الكحول الأيثلي والمستحلب الحيوي (5)، اذ يبدي الكحول الايثلي المنتج من بكتريا *Leuconostoc* القدرة على تثبيط جنس *Penicillium* ، كذلك تنتج بعض السلالات بكتريوسين pediocin والذي يعتبر من انواع البكتريوسينات التي لها دور في سلامة الاغذية وحمايتها من التلف (6) و (7) . وتتصف بكتريوسينات هذا الجنس بكونها ذات تأثير واسع تجاه البكتريا الموجبة لصبغة كرام (4).

يعد المستحلب الحيوي (Biosurfactant) من المركبات الفعالة سطحياً تنتجها العديد من الاجناس البكتيرية والخمائر والأعفان ، وتتكون تلك المركبات في الغالب على اسطح الخلايا المايكروبية او ربما تفرز خارج الخلايا (8) و (9) وتعد هذه المركبات Amphiphilic ، اي انها تحتوي على مجموعتين كيميائيتين : احدهما محبة للماء والاخرى كارهة للماء ، مما يعطيها القدرة على ان تتجمع بين الاطوار السائلة وبذلك فهي تستعمل لتقليل الشد السطحي والبيني (10). وينتج المستحلب الحيوي اما من خلال المسارات التخمرية للاحياء المجهرية ، او من خلال التفاعلات الانزيمية المحفزة في المختبر. ويصنف المستحلب الحيوي على اساس تركيبه الكيميائي ووزنه الجزيئي و اصله المايكروبي الى اصناف منها *Glycolipids* و *Lipopeptides* و *Phospholipids* (10 و 11)، وهناك اهتمام متزايد في دراسة الخصائص الكيموفيزيائية والحيوية للمستحلب الحيوي بسبب استعمالاته المتعددة (12) . اذ يمتلك المستحلب الحيوي العديد من الصفات التي تضاهي نظائره المصنعة كيميائياً ، بل تفوقها احياناً ، مما يجعلها أكثر اهمية وله العديد من التطبيقات مثل تطبيقاته في الانشطة البايولوجية والمجالات الصيدلانية بوصفه مادة مضادة للبكتريا والفايروسات والفطريات وكمنظمات مناعية ومن المواد المضادة للسرطان (13 و 14)، كما يعمل كمادة مضادة لالتصاق العديد من الممرضات مما شجع على استخدامه كمادة وقائية لتغطية الادوات الطبية (12) ، فضلاً عن استخدامه في مجال البيئة والزراعة والصناعة مثل صناعة الاغذية وصناعة المنظفات ومواد التجميل فضلاً عن مجالات اخرى (12 و 13).

نظراً لندرة الدراسات ولاسيما المحلية حول انتاج المستحلب الحيوي (Biosurfactant) من بكتريا *Leuconostoc* جاءت هذه الدراسة لتهدف الى : عزل وتشخيص بكتريا *Leuconostoc spp.* والتحرري عن قابليتها على انتاج المستحلب الحيوي و دراسة الظروف المثلى لانتاجه.

المواد وطرائق العمل جمع العينات

جمعت 15 عينة من الحليب البقري الخام و اللبن الرائب الريفي والمبستر ، وضعت العينات في حاويات خاصة معقمة ونقلت الى المختبر لأجراء الفحوصات اللازمة لعزل بكتريا *Leuconostoc*.

عزل بكتريا *Leuconostoc*

لقت كل عينة من العينات في وسط MRS السائل بنسبة 1% وحضنت بدرجة حرارة 30 م لمدة 24 ساعة تحت ظروف لاهوائية ، اجريت سلسلة من التخفيف العشرية للعينات المزروعة باستعمال المحلول الملحي الفسلجي ، ثم نشر 0.1 مليلتر من التخفيف الثالث على سطح وسط MRS Vancomycin الصلب ، لتحضن بعدها بدرجة حرارة 30 م لمدة 24-48 ساعة تحت ظروف لاهوائية ، نقلت المستعمرات المعزولة الى وسط MRS الصلب لتتقبتها بطريقة التخطيط ، حضنت لاهوائيا بدرجة حرارة 30 م لمدة 24 ساعة ، ثم نقلت المستعمرات المفردة النامية الى وسط MRS السائل وحضنت تحت الظروف نفسها (15) .

تشخيص بكتريا *Leuconostoc*

أخضعت 28 عذلة للفحوصات الزرعية والمجهريّة والكيموحيوية (16) والتي شملت فحص الكاتاليز والاكسيديز وفحص انتاج الحموضة والخثرة في وسط حليب اللثموس ومن ثم تشخيص العزلات المنتجة للمستحلب الحيوي حتى النوع باستعمال نظام Vitek 2.

التحري عن قابلية عزلات بكتريا *Leuconostoc* على انتاج المستحلب الحيوي

طريقة تحليل اكار الدم Blood Agar Screening Method

تم تلقح وسط MRS السائل ببكتريا *Leuconostoc* بعمر 24 ساعة وبنسبة لقاح 1% وحضنت بدرجة حرارة 30 م لمدة 24 ساعة ، بعدها نقل 10 مايكروليتر من المزروع البكتيري السائل الى وسط اكار الدم وبعد تركها لتجف، حُضنت الأطباق بدرجة 30 م لمدة 24-72 ساعة. وبعد انتهاء مدة الحضان تم قياس قطر منطقة التحلل حول المستعمرات وتم تمييز العزلات المنتجة للمستحلب الحيوي من خلال قابليتها على تحليل الدم من تلك غير المنتجة له (17).

أختبار انتشار الزيت Oil Spreading Test

تم اختبار الفعالية السطحية لعزلات بكتريا *Leuconostoc* المنتجة للمستحلب الحيوي والموجبة لفحص تحليل اكار الدم، زرعت العزلات في وسط MRS السائل بنسبة لقاح 2% ،حضنت بدرجة حرارة 30 م لمدة 24 ساعة،نبذت مركزياً بسرعة 6000 دورة/دقيقة لمدة 20 دقيقة وبدرجة حرارة 4 م للحصول على راشح الخلايا الذي رُشح فيما بعد بالمرشحات الدقيقة Millipore filters حجم 0.22 مايكروميتر. أُختبرت الفعالية السطحية بطريقة انتشار الزيت (Oil spreading method)، وذلك بنقل 20 مايكروليتر من زيت المحركات على سطح 20 مليلتر من الماء المقطر في طبق بتري معقم مكوناً غشاء رقيق، وُضع 20 مايكروليتر من رواشح العزلات قيد الاختبار(كلاً على افراد) في مركز الغشاء الزيتي في طبق وبعد مرور 30 ثانية تم تقدير اقطار مناطق ازاحة الزيت بالمليمتر (18،19).

دراسة الظروف المثلى لانتاج المستحلب الحيوي

درجة حرارة الحضان

لدراسة تأثير درجة الحرارة على انتاج المستحلب الحيوي تم تنمية العزلة المنتجة التي اعطت اعلى فعالية سطحية في درجات حرارية مختلفة اذ نمت العزلة في وسط MRS السائل وبنسبة لقاح 2% وحضنت بدرجات حرارية مختلفة شملت 20،25،30 م (كلاً على افراد) في ظروف لاهوائية لمدة 24 ساعة. بعدها نُبذ المزروع البكتيري السائل مركزياً 6000 دورة/دقيقة بدرجة 4 م ولمدة 20 دقيقة وبعد الحصول على الراشح تم اختبار الفعالية السطحية له بطريقة انتشار الزيت ولدرجات الحرارة المذكورة

لإختبار الدرجة الحرارية المثلى للإنتاج (18،19).

الرقم الهيدروجيني للوسط الزراعي

بعد اختيار الدرجة الحرارية المثلى لإنتاج المستحلب الحيوي درس تأثير الرقم الهيدروجيني على إنتاجه ، إذ تم تنمية العزلة المنتخبة التي أعطت أعلى فعالية سطحية في وسط MRS السائل وبنسبة لقاح 2% وفي الأرقام الهيدروجينية 5 ، 6 ، 7 ، 8 كلا على أفراد ، وبدرجة حرارة 30 م° بطروف لاهوائية ولمدة 24 ساعة ، بعدها نُبذ المزروع البكتيري السائل مركزياً 6000 دورة/دقيقة بدرجة 4م° ولمدة 20 دقيقة وبعد الحصول على الراشح تم اختبار الفعالية السطحية لها بطريقة انتشار الزيت لإختيار الرقم الهيدروجيني الأمثل للإنتاج (18،19) .

ظروف التهوية وأوقات الحضان

بعد اختيار الدرجة الحرارية والرقم الهيدروجيني الأمثل لإنتاج المستحلب الحيوي درس تأثير ظروف التهوية وأوقات الحضان على إنتاجه ، إذ تم تنمية العزلة المنتخبة التي أعطت أعلى فعالية سطحية في وسط MRS السائل وبنسبة لقاح 2% لاهوائياً وهوائياً لأوقات حضان 24 و 48 و 72 ساعة وبدرجة حرارة 30 م° كلا على أفراد . وبعد انتهاء كل مدة حضان لكلا المجموعتين، تم نبذ المزروع البكتيري السائل مركزياً بسرعة 6000 دورة/دقيقة بدرجة 4م° لمدة 20 دقيقة. اختبرت الفعالية السطحية بطريقة انتشار الزيت لراشح العزلة المنتخبة ولأوقات الحضان 24 و 48 و 72 ساعة (18،19).

نسبة اللقاح

لدراسة تأثير نسبة اللقاح على إنتاج المستحلب الحيوي تم تنمية العزلة المنتخبة التي أعطت أعلى فعالية سطحية في وسط MRS السائل وبنسبة لقاح 1 ، 2 ، 5 ، 10 % (10^8 خلية / مل محسوبة بطريقة عد الاطباق) بطروف هوائية ودرجة حرارة 30 لمدة 24 ساعة وبعد انتهاء مدة حضان ، تم نبذ المزروع البكتيري السائل مركزياً بسرعة 6000 دورة/دقيقة بدرجة 4م° لمدة 20 دقيقة. اختبرت الفعالية السطحية بطريقة انتشار الزيت لراشح العزلة المنتخبة (18،19).

النتائج والمناقشة

عزل وتشخيص بكتريا *Leuconostoc*:

اظهرت نتائج الفحوصات الزرعية للمستعمرات النامية على وسط MRS vancomycin الصلب الحصول على مستعمرات دائرية بيضاء ذات حافات مسطحة ، ناعمة وبراقة ، محدبة شبه شفافة ، وتعود مثل هذه الصفات الى الانواع التابعة لجنس *Leuconostoc*، وظهر فحص الشريحة للخلايا التي اخذت من المستعمرات بان الخلايا كانت كروية ، موجبة لصبغة الكرام ، غير مكونة للسابورات ، تتواجد بشكل ازواج او سلاسل طويلة مما يدعم كونها تعود لجنس *Leuconostoc* كما اظهرت نتائج فحوصات الكيموحيوية ان جميع عزلات كانت سالبة لفحوصات الكاتاليز والاكسيديز ، واعطت نتيجة موجبة لفحص اللثموس ولهذا فقد تشابهت صفاتها مع جنس *Leuconostoc* (16). اعتماداً على نتائج الفحوصات الزرعية والمجهريّة والكيموحيوية امكن الحصول على 28 عزلة تعود الى جنس *Leuconostoc*.

التحري عن قابلية عزلات بكتريا *Lactobacillus* على إنتاج المستحلب الحيوي

طريقة تحليل اكار الدم Blood Agar Screening Method

اختبرت قابلية 28 عزلة تعود لجنس *Leuconostoc* على إنتاج المستحلب الحيوي باستعمال وسط اكار الدم وملاحظة تحليل الدم على الوسط. استعملت هذه الطريقة للتحري الاولى عن فعالية المستحلب الحيوي والكشف عن العزلات المنتجة له (20). بينت النتائج ان 11 عزلة من اصل 28 عزلة ، اظهرت تحلاً للدم على وسط اكار الدم ، التي عدت منتجة للمستحلب الحيوي باننتاجية متباينة تبعاً لقطر منطقة التحلل التي اعطتها وقد تراوحت اقطار مناطق التحلل من 6 ملم الى 18 ملم (جدول 1). شخصت العزلات المنتجة للمستحلب الحيوي حتى النوع باستعمال نظام Vitek2 ، وبعد التشخيص بهذا النظام بينت النتائج عند استعمال البطاقة

الخاصة بالانواع البكتيرية الموجبة لصبغة كرام ، تشخيص 11 عزلة من البكتريا المنتجة للمستحلب الحيوي والمعزولة من الحليب البقري الخام و اللبن الرائب تعود جميعها للنوع *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris*. تشير المناطق الشفافة المتكونة على اكار الدم الى انتاج المستحلب الحيوي من الاحياء المجهرية المنتجة له (21) وتتناسب منطقة التحلل تناسباً طردياً مع كمية المستحلب الحيوي المنتج من قبل البكتريا او الكائن المجهرية (22)، اشار Rodrigues وجماعته (23) الى انه على الرغم من ان بكتريا حامض اللاكتيك معروفة بعدم انتاجها للهيمولايسين الا ان لها القدرة على تليز (Agglutination) خلايا الدم، وان قدرتها على تحلل الدم تعود الى انتاجها للمستحلب الحيوي الذي يتميز بقدرته على تحليل الدم.

جدول (2) : قابلية عزلات بكتريا *Leuconostoc spp* على تحليل الدم على وسط اكار الدم

رقم ورمز العزلة	قطر منطقة تحلل الدم (مم)	رقم ورمز العزلة	قطر منطقة تحلل الدم (مم)
LY1	-	LM8	-
LY2	-	LM9	-
LY3	-	LM10	-
LY4	18	LM11	-
LY5	13	LM12	-
LY6	10	LM13	7
LY7	7	LM14	8
LY8	-	LM15	-
LM1	6	LM16	-
LM2	13	LM17	-
LM3	-	LM18	11
LM4	-	LM19	12
LM5	-	LM20	-
LM6	10		
LM7	-		

● Y : مصدر العزل اللبن الرائب ، M : مصدر العزل الحليب الخام ، - : غير محللة

أختبار الفعالية السطحية بطريقة انتشار الزيت

اختبرت الفعالية السطحية ل 11 عزلة منتجة للمستحلب الحيوي والتي اظهرت تحلل في اوساط اكار الدم بطريقة انتشار الزيت، وتعد هذه طريقة جيدة ومعتمدة للكشف الاولي عن انتاج المستحلب الحيوي من المايكروبات ، اذ تتميز بكونها طريقة سهلة وسريعة وتحتاج حجوم قليلة من النماذج ولا تحتاج الى معدات واجهزة (24). أظهرت العزلات المنتجة للمستحلب الحيوي فعالية سطحية عندما اعطت مناطق ازاحة للزيت واضحة وبأقطار متباينة تبعاً للعزلة، ويتبين من جدول (2) ان اقطار ازاحة الزيت قد تراوحت من 4- 7 ملم تبعاً للعزلة المختبرة . يتضح مما سبق ان العزلات قد اظهرت تبايناً في فعاليتها السطحية ، وهذا يمكن ان يعزى الى

الاختلاف في تركيز المستحلب الحيوي المنتج من قبل تلك العزلات ، اذ ان هنالك علاقة طردية بين تركيز المستحلب الحيوي المنتج واقطار مناطق ازاحة الزيت وتمثل تلك الاقطار معظم الفعالية السطحية للنموذج قيد الاختبار (25،26). ووفقاً لهذه النتائج فقد اختيرت العزلة *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris* (LY₄) لفعاليتها السطحية العالية في انتشار الزيت واعتمدت في تجارب تحديد الظروف المثلى.

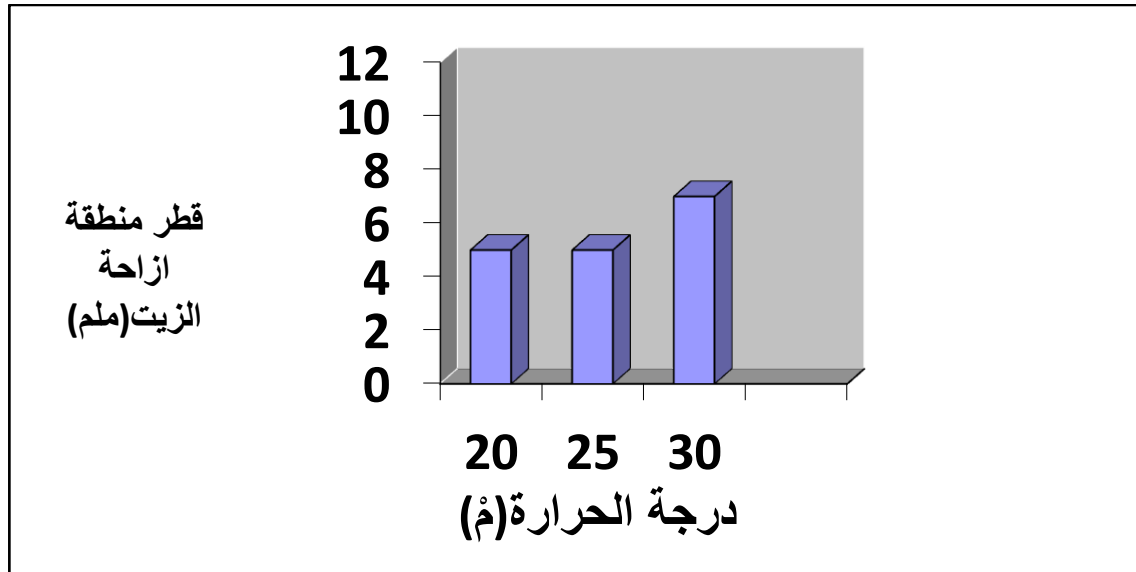
جدول (2) : اقطار مناطق ازاحة الزيت لعزلات بكتريا *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris* المنتجة للمستحلب الحيوي

رمز العزلة	مصدر العزل	قطر منطقة ازاحة الزيت(مليمتر)
LY4	لبن رائب	7
LY5		5
LY6		4
LY7		4
LM1		4
LM2	حليب خام	5
LM6		5
LM13		5
LM14		4
LM18		4
LM19		5
		5

تحديد الظروف المثلى لانتاج المستحلب الحيوي

درجة الحرارة

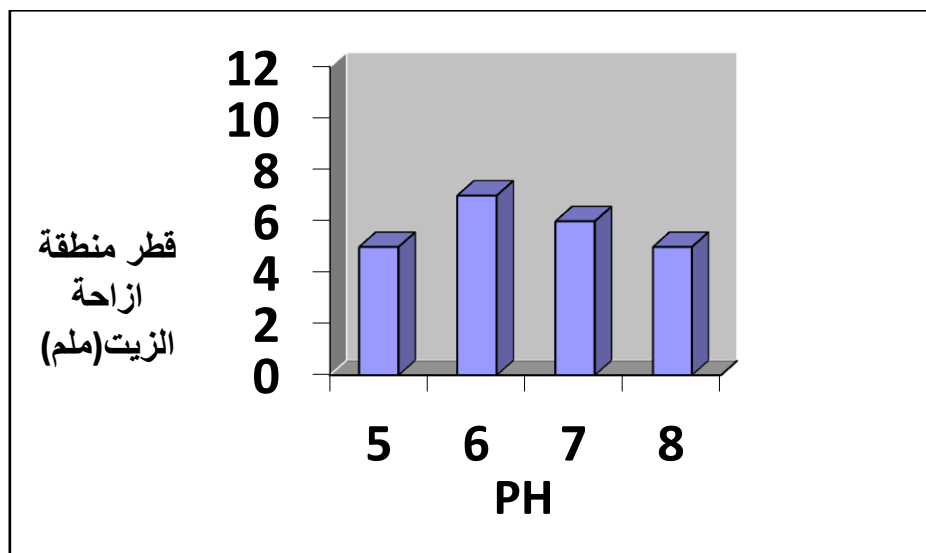
بينت النتائج ان درجات الحرارة 30م كانت المثلى لانتاج المستحلب الحيوي، عندما اعطت العزلة *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris* أعلى فعالية سطحية ، وبقطر ازاحة للزيت بلغت 7 ملم . فيما بلغت 5 ملم في درجات الحرارة 20 و 25 شكل (1). يمكن الاستنتاج من النتائج اعلاه ان درجة الحرارة المثلى للانتاج هي 30 م . تختلف درجة الحرارة الملائمة لانتاج المستحلب الحيوي تبعا للأنواع البكتيرية المنتجة له ، وبهذا الخصوص اشار (27) الى ان درجة الحرارة 28 م كانت مناسبة لانتاج المستحلب الحيوي من عزلات بكتريا *Lactobacillus spp* قيد دراسته. في حين تنتج بكتريا *L.pentosus* المستحلب الحيوي بدرجة حرارة 31 م، فيما تنتجه الأنواع الأخرى التي تعود لبكتريا *Lactobacillus* بدرجة حرارة 37 م (28) لاحظ Abushady وجماعته (29) ان ارتفاع او انخفاض درجة الحرارة عن 30 م قد ادى الى خفض انتاج المستحلب الحيوي من بكتريا *B.subtilis*.



شكل (1) : الفعالية السطحية لراشح بكتريا *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris* (LY4) بدرجات حرارة مختلفة

الرقم الهيدروجيني للوسط الزراعي

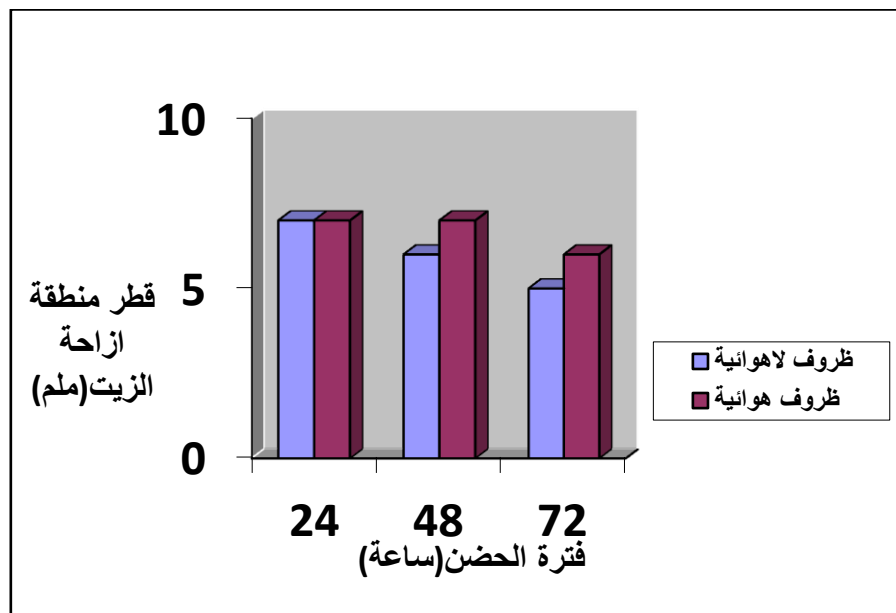
درس تأثير اربعة ارقام هيدروجينية شملت 5 و 6 و 7 و 8 في انتاج المستحلب الحيوي ، بينت نتائج الفعالية السطحية ان اعلى قطر منطقة ازاحة للزيت بلغت 7 ملم عند الرقم الهيدروجيني 6 فيما بلغت 5 و 6 ملم عند الرقمين الهيدروجيين 7 و 8 على التوالي وبلغ اقل قطر ازاحة 4 ملم عند الرقم الهيدروجيني 5 (شكل 2) . لاحظ Khopade وجماعته (30) حدوث انخفاض في انتاجية المستحلب الحيوي عند رقم الهيدروجيني 5 وكذلك عند ارتفاع الرقم الهيدروجيني اعلى من 7 ، ويكون افضل انتاج للمستحلب الحيوي باستعمال العزلات البكتيرية في الارقام الهيدروجينية المعتدلة (31) ، وامكن انتاج المستحلب الحيوي من بكتريا *Leuconostoc mesenteroides* لدى تنميتها في وسط الانتاج برقم هيدروجيني 6.2 (32).



شكل (2) : الفعالية السطحية لراشح بكتريا *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris* (LY4) بارقام هيدروجينية مختلفة

ظروف التهوية وأوقات الحضان

بغية تحديد ظروف التهوية وأوقات الحضان الملائمة لإنتاج المستحلب الحيوي فقد نميت العزلة المنتخبة بوجود وعدم وجود الهواء وبأوقات حضان مختلفة شملت 24 و 48 و 72 ساعة، وبعد الحصول على راشح الخلايا لكل وقت من أوقات الحضان وبظروف التهوية المختلفة تم تقدير الفعالية السطحية بطريقة انتشار الزيت. بينت النتائج ان الفعالية السطحية للعزلات قيد الدراسة قد بلغت 7 ملم لدى التنمية بالظروف الهوائية واللاهوائية لفترة الحضان 24 ساعة ، وفي الوقت الذي اعطت فيه العزلة نفسها اقطار ازاحة للزيت بلغت 6،7 ملم لوقت الحضان 48 ساعة لدى التنمية تحت الظروف الهوائية واللاهوائية على التوالي فيما لوحظ انخفاض الفعالية السطحية لمدة الحضان 72 ساعة شكل (3).



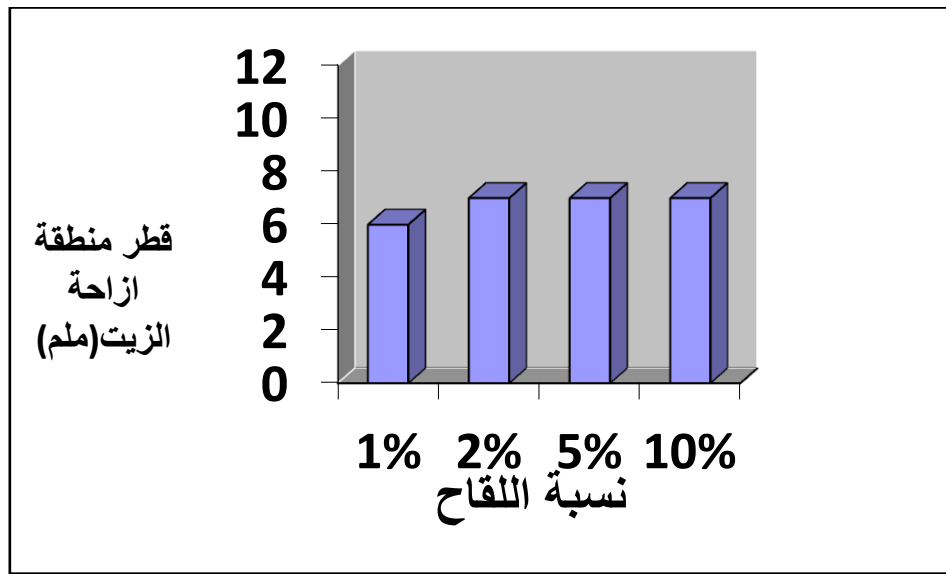
شكل 3 : الفعالية السطحية لراشح بكتريا *Leuconostoc mesenteroides ssp. cremoris* (LY4) بعد الحضان لفترات مختلفة وبظروف هوائية ولاهوائية

نستنتج من النتائج اعلاه ان التنمية تحت الظروف الهوائية و اللاهوائية ولوقت الحضان 24 ساعة كانت مناسبة لإنتاج المستحلب الحيوي من قبل العزلة ، ان ظروف التهوية وجود الاوكسجين يؤثر على انتاج المستحلب الحيوي من خلال تأثيره على الخلايا النامية (33). لاحظ Gudina وجماعته (32) قدرة بكتريا *Leuconostoc mesenteroides* على انتاج المستحلب الحيوي تحت الظروف الهوائية.

لوحظ ان انتاج المستحلب الحيوي يبدأ منذ الساعات الاربع الاولى للتنمية ويستمر الى 72 ساعة ولكن بأنتاجية أقل مع انخفاض الفعالية السطحية له في نهاية التنمية وتكون اعلى انتاجية له في طور السكون للخلايا (idiophase) (23،32). ويعزى سبب ذلك الانخفاض الى قدرة بكتريا حامض اللاكتيك الى انتاج كميات من حامض اللاكتيك خلال النمو مؤدياً الى خفض الرقم الهيدروجيني وبالتالي تثبيط انتاج المستحلب الحيوي (32)، وكذلك لوحظ ان زيادة مدة الحضان تؤدي الى انخفاض الانتاجية والفعالية للمستحلب الحيوي المنتج من الانواع البكتيرية الاخرى، اذ تعطي بكتريا *B. subtilis* افضل انتاجية له عند التنمية لمدة 24 ساعة (22). ولاحظ Raza وجماعته (34) ان فعالية الشد السطحي لراشح بكتريا *Pseudomonas aeruginosa* قد انخفضت بعد التنمية لمدة 3-4 ايام.

نسبة اللقاح

بغية تحديد نسبة اللقاح المثلى لانتاج المستحلب الحيوي تم تنمية العزلة (*Leuconostoc mesenteroides* ssp *cremoris*) (10^8 خلية / مل) بنسب لقاح مختلفة شملت 1 و 2 و 5 و 10 % كلا على انفراد. يوضح (شكل 4) ان اقطار مناطق ازاحة الزيت لنسب اللقاح 2 و 5 و 10 % كانت متشابهة عندما بلغت اقطار الازاحة 7 ملم لكل منها ، فيما بلغت 6 ملم لنسبة لقاح 1 %، وهذا اشارة الى عدم وجود تأثير لزيادة نسبة اللقاح عن 2 % على انتاج المستحلب الحيوي ووفقا لذلك فقد تم اختيار نسبة اللقاح 2 % النسبة المثلى لانتاج المستحلب الحيوي. امكن انتاج المستحلب الحيوي من بكتريا *Leuconostoc mesenteroides* باستعمال لقاح 1 % من قبل Gudina وجماعته (32) دون التطرق في دراستهم الى تأثير نسب لقاح مختلفة على الانتاج ، وقد لاحظ Ray (31) ان زيادة نسبة لقاح بكتريا *Bacillus* sp لا يؤدي الى زيادة المستحلب الحيوي الناتج منها . كما لوحظ ان كمية rhamnolipid الناتجة من *Pseudomonas aeruginosa* لا تزداد بزيادة كمية اللقاح (35).



شكل (4) : الفعالية السطحية لراشح بكتريا *Leuconostoc mesenteroides* ssp *cremoris* (LY4) بنسب لقاح مختلفة

يمكن الاستنتاج من نتائج الدراسة الحالية امتلاك عزلات بكتريا *Leuconostoc mesenteroides* ssp *cremoris* المحلية المعزولة من الحليب الخام واللبن الرائب القدرة على انتاج المستحلب الحيوي ، مع امتلاك المستحلب الحيوي المنتج منها فعالية سطحية جيدة ، وكانت التنمية لمدة 24 ساعة وتحت الظروف الهوائية واللاهوائية وبدرجة حرارة 30 م° و برقم هيدروجيني 6 وبنسبة لقاح 2 % الاكثر ملائمة لانتاج المستحلب الحيوي .

المصادر

- 1- Holzapfel , W.H. ; Bjorkroth and Dicks L.M.T .(2009). Genus I *Leuconostoc* . In Bergeys Manual of systematic Bacteriology Vol .3, The Firmicutes , Eds . De Vos , P., Garrity , G.M., Jones ,D., Krieg, N.R., Ludwig ,W., Rainey , F.A., Schleifer , K.H. and Whitman ,W.B. ; pp . 624-635. Springer, New York.
- 2- Chen ,K.H. ; Feeters R.F. and Fleming H.P.(1983). Fermentation Characteristics of Heterolactic

Acid Bacteria in Green Bean Juice. Journal of Food Science. 48(3) : 962–96.

3- **Swenson, J.M. ;Facklam, R. R. andThornsberrry , C .(1990).** Antimicrobial susceptibility of vancomycin-resistant *Leuconostoc*, *Pediococcus*, and *Lactobacillus* species .Antimicrob Agents Chemother. 34(4): 543–549.

4- **سلمان، جيهان عبد الستار.** (2014). البكتيريا في الأغذية. الطبعة الاولى. الذاكرة للنشر والتوزيع . العراق. بغداد. ص 23.

5- **Hemme, D., Foucaud-Scheunemann, C.,(2004).** *Leuconostoc*, characteristics ,use in dairy technology and prospects in functional foods. International Dairy Journal 14, 467-494

6- **Sawa ,N.; Okamura, K.; Zendo, T.; Himeno ,K.; Nakayama, J. and Sonomoto, K. (2010)** Identification and characterization of novel multiple bacteriocins produced by *Leuconostoc pseudomesenteroides* QU 15. J Appl Microbiol 109:282-291

7- **Chang, J.Y. and Chang, H.C. (2010).** Improvements in the quality and shelf life of kimchi by fermentation with the induced bacteriocin-producing strain, *Leuconostoc citreum* GJ7 as a starter. J Food Sci 75:M103-110.

8- **Sekhon, B. S. (2006).** Biosurfactants : An overview. Natl. Acad. Sci. Lett., 29(9-10)- 317-332.

9. **Xu, Q. ; Nakajima, M. ; Liu, Z. and Shiina, T. (2011).** Biosurfactants for microbubble preparation and application. Int. J. Mol. Sci., 12:462-475.

10- **Kalyani,R.; Bishwambhar,M. and Suneetha,V.(2011).** Recent usage of surfactant from microbial origin in pharmaceutical and biomedical arena :A perspective. International research journal of pharmacy., 2(8):11-15.

11- **Okoliegbe, I.N. and Agarry, O.O. (2012).** Application of microbial surfactant (a review). Scholarly. J. Biotechnol., 1(1) :15 -23.

12- **Rodrigues, L.R. ; Banat, I.M. ; Teixeira, J. and Oliveira, R. (2006).** Biosurfactants: potential applications in medicine. J Antimicrob Chemother., 57:609–618.

13- **Sanchez, M. ;Aranda, F.J. ; Teruel, J.A. ; Espuny, M.J. ; Marqués, A. Manresa,A. and Ortiz, A. (2010).** Permeabilization of biological and artificial membranes by a bacterial dirhamnolipid produced by *Pseudomonas aeruginosa*. J. Colloid Interface Sci., 341(2) : 240 –247.

14- **Gharaei-Fathabad, E. (2011).** Biosurfactants in pharmaceutical industry: A Mini-Review. American Journal of Drug Discovering and Development., 1: 58-69.

15- **Fatma , C . H. and Benmechernene , Z. (2013) .** Isolation and identification of *Leuconostoc mesenteroides* producing bacteriocin isolated from Algerian raw camel milk .Afr .J .Microbiol. Res

16- **Garvie,E.I.(1986).** gram positive cocci. Genus *Leuconostoc* , in Bergeys Manual of Systematic Bacteriology Vol 2. Eds. P.H. Sneath, N.S. Mair and M.E. Sharpe, Williams-Wilkins, Baltimore. p.1071.

17- **Rodrigues, L.R.; Teixeira, J.A.; Van der Mei, H.C. and Oliveira, R.(2006) .** Physicochemical and functional characterization of a biosurfactant produced by *Lactococcus lactis*. Colloids and Surfaces B, 49 (1): 79–86.

- 18- Jaysree , R.C. ; Basu ,S. ; Singh , P.P. ; ghisal , T. ; Patra ,P.A. ; Keerthi , Y. and Rajendran , N. (2011). Isolation of biosurfactant producing bacteria from environment sample .pharmacology online . 3: 1427-1433 .
- 19- Fracchia , L. ; Cavallo , M. ; Allegrone , G. and Martinotti , M.G. (2010). A lactobacillus – derived biosurfactant inhibition biofilm formation of human pathogenic candida albicans biofilm producers . current research , Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology A. Mendez – Vilas (ED) . FORMA TEX, pp . 827-837.
- 20- Carrillo ,P. ; Mardaraz , C. ; Pitta –Alvarez , S. and Giulietti , A. (1996). Isolation and Selection of biosurfactant producing bacteria . World J. Microb.Biot. , 12 : 82-84.
- 21-Anandaraj, B. and Thivakaran, P.(2010). Isolation and Production of Biosurfactant producing organism from oil spilled soil. J. Biosci .Tech., 1(3) 120-126.
- 22- Ghribi,D. ; Abdelkefi-Mesrati,L. ; Mnif,I. ; Kammoun ,R. ; Ayadi,I. ; Saadaoui,I. ; Maktouf,S. and Chaabouni-Ellouze ,S .(2012). Investigation of Antimicrobial Activity and Statistical Optimization of *Bacillus subtilis* SPB1 Biosurfactant Production in Solid-State Fermentation. Journal of Biomedicine and Biotechnology., : 12 .
- 23-Rodrigues ,L. ; Moldes,A. ; Teixeira,J. and Oliveira,R. (2006). Kinetic study of fermentative biosurfactant production by *Lactobacillus* strains.Biochemical Engineering Journal., 28 :109–116.
- 24- Techaoei,S. ; Leelapornpisid,P. ; Santiarwarn,D. and Lumyong,S. (2007). Preliminary screening of biosurfactant producing microorganisms isolated from hot spring and garages in northern Thailand. KMITL Sci. Tech. J., 7(S1) : 38-43.
- 25- Rodrigues,L.R. ; Teixeira, J.A. ; Van der Mei, H.C. and Oliveira, R. (2006). Physicochemical and functional characterization of a biosurfactant produced by *Lactococcus lactis* 53. Colloids and Surfaces B :Biointerfaces., 49 : 78-85.
- 26- Brzozowski,B. ; Bednarski ,W. and Goł'ek ,P.(2011).The Adhesive Capability of Two *Lactobacillus* Strains and Physicochemical Properties of Their Synthesized Biosurfactants. Food Technol.Biotechnol., 49 (2): 177–186 .
- 27-Fracchia,L. ; Cavallo,M. ; Allegrone,G. and Martinotti,M.G. (2010). A *Lactobacillus* – derived biosurfactant inhibits biofilm formation of human pathogenic *Candida albicans* biofilm producers. Current Research , Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology A. Mendez – Vilas(Ed.).FORMA TEX,PP .827-837.
- 28-Gudina,E.J. ; Rocha,V. ; Teixeira, J.A. and Rodrigues, L.R. (2010). Antimicrobial and antiadhesive properties of a biosurfactant isolated from *Lactobacillus paracasei ssp paracasei* A20. Letters in Applied Microbiology., 50 : 419–424.
- 29-Abushady,H.M. ; Bashandy,A.S. ; Aziz,N.H. and Ibrahim,H.M.M. (2005). Molecular Characterization of *Bacillus subtilis* Surfactin Producing strain and the Factors Affecting its Production. International Journal of Agriculture and Biology., 7(3) : 337-344.
- 30-Khopade ,A. ; Ren ,B. and Liu ,X.Y.(2012).Production and characterization of biosurfactant

from marine *Streptomyces* species B3. *Journal of Colloid and Interface Science* : 311–318.

31- **Ray ,S.(2012).** Production of biosurfactant using an isolated bacterial strain of *Bacillus sp*(m28) . *J. Microbiol. Biotech. Res.* 2 (3):402-415.

32-**Gudina,E.J. ; Teixeira,J.A. and Rodrigueus,L.R.(2011).** Biosurfactant- Producing *Lactobacilli* : Screening , Production Profiles, and Effect of Medium Composition. *Applied and Enviromental Soil Science*, 2011 : 9.

33-**Ghribi,D. and Ellouze-ChaabouniS.(2011).** Enhancement of *Bacillus subtilis* LipopeptideBiosurfactants Production through Optimization of Medium Composition and Adequate Control of Aeration. *Biotechnol. Res.Int.*, 2011: 1-6 .

34-**Raza,Z.A. ; Khan,M.S. ; Khalid,Z.M . and Rehman,A. (2006).** Production of Biosurfactant Using Different Hydrocarbons by *Pseudomonasaeruginosa* EBN-8 Mutant. *Verlag der Zeitschrift fur Naturforsch.*,61c : 87-94.

35- **Asif, S.; Habib, H.; Abbsai, M. H.; Akhtar, R. M. ; Waqas, M. ; Rana M.; Zafar, S.andAwais H.(2013).** Biosurfactant Production by *Pseudomonas aeruginosa* Strains on 1ml of Inoculum Size. *Pakistan Journal of Medical and Health Sciences.*,7(2):421-423.