

DOI: [http://dx.doi.org/10.28936/jmracpc11.2.2019.\(4\)](http://dx.doi.org/10.28936/jmracpc11.2.2019.(4))عزل وتشخيص بكتريا *Pseudomonas* sp. المنتجة لأنزيم اللايباز المحلل للدهونمصطفى إبراهيم خليفة^{1*}، جاسم محمد عودة²¹قسم علوم الأغذية، كلية الزراعة، جامعة بغداد، بغداد، العراق mustafa.11m11@gmail.com
²أستاذ مساعد دكتور، قسم علوم الأغذية، كلية الزراعة، جامعة بغداد، بغداد، العراق Dr.j.asim.awda@coagri.uobaghdad.edu.iq

الاستلام 2018 / 7 / 2، القبول 2018 / 8 / 12، النشر 2019 / 12 / 31

هذا العمل تحت سياسة ترخيص من نوع CC BY 4.0 <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

الخلاصة

تم الحصول على 15 عزلة محلية من بكتريا *Pseudomonas* من 35 عينة من عدة مصادر مثل التربة والمياه وبعض الأغذية الغنية بالدهون، وقد اختبرت قابلية العزلات على إنتاج أنزيم اللايباز lipase عن طريق حجم الهالة المتكونة على وسط إنتاج اللايباز وكذلك من خلال قياس الفعالية الأنزيمية والنوعية للأنزيم، وقد تبين أن العزلة التي رمز لها M3 كانت الأكفأ في إنتاج الأنزيم، واجري تشخيص هذه العزلة من خلال الفحوص المجهرية والمزرعية وبعض الفحوصات الكيميائية وكذلك من خلال التشخيص الجيني لتتابعات القواعد النروجينية في جين 16S rRNA باستعمال تفاعل البلمرة المتسلسل (PCR) وبعد مقارنة النتائج التي تم الحصول عليها مع موقع المركز الوطني لمعلومات التقنية الحيوية NCBI، تبين أن العزلة M3 تعود الى بكتريا *Pseudomonas aeruginosa* وبنسبة تطابق بلغت 99%.

الكلمات المفتاحية: بكتريا *Pseudomonas* sp. عزل وتشخيص، لايباز، جين 16S rRNA.DOI: [http://dx.doi.org/10.28936/jmracpc11.2.2019.\(4\)](http://dx.doi.org/10.28936/jmracpc11.2.2019.(4))ISOLATION AND IDENTIFICATION OF *PSEUDOMONAS* SP THAT PRODUCE LIPASEMustafa I. Khalifa¹, Jasim M. Awda²¹Department of Food Sciences, College of Agriculture, University of Baghdad, Baghdad, Iraq. mustafa.11m11@gmail.com²Department of Food Sciences, College of Agriculture, University of Baghdad, Baghdad, Iraq. Dr.j.asim.awda@coagri.uobaghdad.edu.iq

Received 2/ 7/ 2018, Accepted 12/ 8/ 2018, Published 31/ 12/ 2019

This work is licensed under a CC BY 4.0 <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

ABSTRACT

15 local isolates of *Pseudomonas* were obtained from 35 samples from several sources such as soil, water and some high-fat foods. The ability of isolates to produce lipase was measured by the size of the clarification zone formed around the colonies on the lipase production medium and by measuring the enzymatic activity and specific enzymatic activity, the isolate M3 was found to be the most efficient for production of the enzyme, This isolate was identified by microscopic, morphological, some biochemical tests and genetic diagnosis of 16S gene sequences by using the (PCR) technique, and then comparing the results obtained with the National Center for Biotechnology Information (NCBI) website, M3 isolates were found to be *Pseudomonas aeruginosa*.

Keywords: Isolation, diagnosis, 16S rRNA gene, Lipase.

* البحث مستل من رسالة ماجستير للباحث الأول.



المقدمة INTRODUCTION

تعد اللايبيزات (triacylglycerol acylhydrolases, EC 3.1.1.3) من انزيمات التحلل المائي للدهون والتي تعمل على تحطيم الروابط الأسترية للمجاميع الكربوكسيلية في الدهون الثلاثية وتنتج دهون ثنائية واحادية وحمض دهنية حرة وكليسيروول (Veerapagu et al., 2013)، وتعد اللايبيزات واحدة من أكبر مجموعات الانزيمات الصناعية التي تستخدم في صناعات عديدة، مثل الصناعات الغذائية والدوائية وصناعة المنظفات ومستحضرات التجميل وفي إنتاج الوقود الحيوي (Uppada et al., 2017)، وفي مجال الصناعات الغذائية، استعملت اللايبيزات بشكل واسع في تحسين النكهة من خلال إنتاج استرات لحوامض دهنية قصيرة السلسلة مع الكحوليات، إذ استعملت لتطوير النكهة في صناعة منتجات الألبان مثل الأجبان والزبدة والمرجرين وغيرها وكذلك استعملت اللايبيزات في صناعة منتجات اللحوم قليلة المحتوى الدهني أو ما يعرف بـ Lean meat (Andualema & Gessesse, 2012)، وكذلك تستعمل اللايبيزات في صناعة المعجنات، إذ تؤدي دوراً هاماً في تحسين النكهة و الخواص الريولوجية للعجين وزيادة قوة العجينة وثبوتيتها وزيادة الحجم (Miguel et al., 2013)، ووفقاً لدراسات استقصائية فإنه يقدر أن يصل سوق اللايبيزات إلى 590.5 مليون دولار بحلول عام 2020 (Oliveira et al., 2017)، ويتم إنتاج اللايبيزات من قبل العديد من الكائنات الحية مثل النباتات والحيوانات والاحياء المجهرية (Treichel et al., 2010)، وتعد الاحياء المجهرية أفضل مصدر لإنتاجها مقارنة بالمصادر النباتية والحيوانية وذلك لسهولة التعامل معها ولصغر المساحة التي تشغلها وكذلك تنوع اللايبيزات المنتجة منها وسهولة إجراء التعديلات الوراثية عليها لجعلها أكثر إنتاجية للإنزيم وأكثر ملائمة للتطبيقات المختلفة (Andualema & Gessesse, 2012)، وقد حظيت اللايبيزات البكتيرية بأهمية كبيرة في صناعة منتجات الألبان بسبب علاقتها المباشرة في ظهور النكهة المترنخة في الحليب والتي تم الاستفادة منها في صناعة بعض أنواع الأجبان المنضجة مثل التشدر وغيرها (Acikel et al., 2011)، وتتميز اللايبيزات المنتجة من قبل بكتريا *Pseudomonas* بخصائص تختلف عن تلك المنتجة من قبل بقية الكائنات المجهرية مثل ثباتيتها الحرارية العالية وفعاليتها في الأوساط القاعدية (Prasad et al., 2014)، وتكون هذه البكتريا عسوية هوائية سالبة لصبغة كرام (Ikeda-Ohtsubo et al., 2013)، و يعد جنسها واحداً من أكثر مجاميع البكتيريا تعقيداً وتعدداً من الناحية البيئية على كوكب الأرض، فهي توجد في مختلف البيئات مثل التربة والمياه العذبة والمالحة وعلى النباتات والحيوانات، وهذا الانتشار الواسع يدل على القدرة العالية لهذه البكتيريا على التكيف (Sah, et al., 2016)، وتتميز بأنها تنتج العديد من المركبات خارج الخلية مثل السكريات المتعددة والبروتينات والانزيمات والدنا الخارجي وغيرها (Luczkiewicz, et al., 2015)، وهي قادرة على استهلاك مجموعة كبيرة من المركبات العضوية البسيطة منها والمعقدة (Fendri, et al., 2013)، وقد حظيت هذه البكتريا باهتمام الباحثين المتزايد وذلك بسبب أهميتها الكبيرة في مجالات الطب وتكنولوجيا الغذاء والميكروبيولوجيا البيئية وعلم الأمراض النباتية (Dabboussi, et al., 2002)، وهي معروفة بكونها تساهم في التحلل الحيوي للمركبات الكيميائية السامة الطبيعية أو التي هي من صنع الإنسان وكذلك يتميز جنسها بغزارة إنتاجها للأنزيمات الخارجية وأهمها الأميليزات و اللايبيزات (Liu et al., 2011)، ونظراً للأهمية المذكورة لهذا الإنزيم فإن هذا البحث يهدف إلى إيجاد عزلة محلية من بكتريا *Pseudomonas sp* منتجة لإنزيم اللايبيز وقياس فعاليته وتشخيص العزلة الكفاً في إنتاج الإنزيم على المستوى الجيني.

المواد وطرائق العمل MATERIALS AND METHOD

مصادر العزلات Source of isolates

عزلت العينات من مصادر مختلفة مثل التربة و المياه وبعض الأغذية الدهنية (لحوم، ثمار الزيتون، ثمار جوز الهند وغيرها) وتم وضعت في أنابيب بلاستيكية معقمة وبعد إجراء التخفيف العشرية تم زرعها على أطباق بتري وحاوية على الوسط الانتخابي لبكتريا *Pseudomonas* (Pseudomonas Agar).

الغربة الأولية للعزلات المنتجة للايبيز Primary screening for lipase producing isolates

تم اختبار قابلية العزلات البكتيرية لإنتاج إنزيم اللايبيز بزراعة المستعمرات البكتيرية المنمأة على وسط *Pseudomonas Agar* بعمر 24 ساعة في أطباق بتري حاوية على وسط Tween 20 agar حيث استعمل Tween 20 في الوسط كمصدر وحيد للكربون (Lanka et al., 2015)، وحضنت الأطباق بدرجة حرارة 35 م و لمدة 24 ساعة، وتم التحري عن قابلية العزلات البكتيرية لإنتاج إنزيم اللايبيز من خلال ملاحظة الهالة المتكونة حول المستعمرات النامية والتي تعد دليل على تحلل الزيت في تلك المنطقة بواسطة إنزيم اللايبيز المنتج من قبل البكتيريا (Cardenas et al., 2001)، ثم قياس قطر المستعمرة البكتيرية وقطر منطقة التحلل لكل عزلة ومن خلالها تم احتساب قدرة العزلات على إنتاج الإنزيم.

المنحنى القياسي لماكفرلاند McFarland standard curve

أُتبعَت الطريقة الموصوفة من قبل Martineau et al. (1998) في إعداد المنحنى القياسي، إذ اضيفت الحجوم المذكورة في (الجدول، 1) من كلوريد الباريوم المائي بتركيز 1% إلى أنابيب اختبار وأكمل الحجم إلى 10 مللتر بحامض

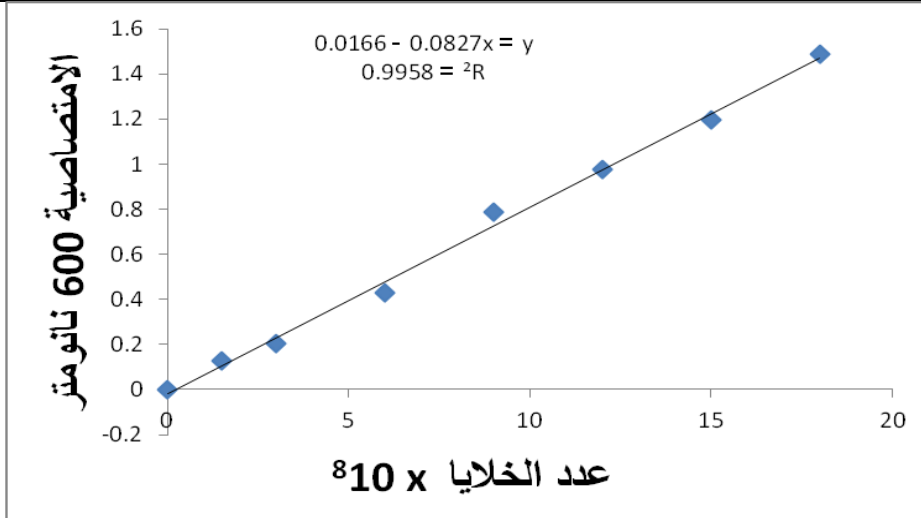
الكبريتيك بتركيز 1% وتم قياس الامتصاصية لجميع الانابيب وبمكررين في جهاز المطياف الضوئي على طول موجي 600 نانومتر، وتم تحضير محلول السيطرة Blank من حامض الكبريتيك بتركيز 1% والذي استعمل في تصفير الجهاز، واستعملت معادلة الخط المستقيم من المنحنى القياسي لـ McFarland كما في (الشكل، 1) في حساب العدد التقريبي للخلايا/ملتر لتحديد حجم اللقاح المطلوب إضافته إلى وسط إنتاج الأنزيم خلال مدة الدراسة.

تحضير اللقاح Inoculum preparing

حضر اللقاح بأخذ مسحة بوساطة ابرة التلقيح الـ loop من المستعمرات المنماة في وسط pseudomonas agar وبعمر 24 ساعة من العزلات التي أعطت أعلى قابلية لإنتاج الأنزيم من الغريلة الأولية و لقتحت انابيب اختبار حاوية على 10 ملتر من الوسط السائل المغذي Nutrient broth، وتم حضنت بدرجة حرارة 37 م لمدة 24 ساعة، ثم تم حساب عدد الخلايا لكل 1 ملتر بوساطة قياس الامتصاصية الضوئية للمزارع المنشطة على طول موجي 600 نانومتر وبلاستعانة بمعادلة الخط المستقيم لمنحنى McFarland القياسي، ثم أجري التخفيف اللازم للحصول على العدد المطلوب اضافته من الخلايا الى وسط الإنتاج.

جدول (1): تراكيز المنحنى القياسي McFarland لأعداد منحنى القياسي.

رقم الانبوبة	كلوريد الباريوم المائي (ملتر)	حامض الكبريتيك (ملتر)	McFarland الرقم القياسي	الامتصاصية على طول موجي 600 نانومتر	عدد الخلايا التقريبية $\times 10^8$ /ملتر
1	0	10	0	0	0
2	0.05	9.95	0.5	0.127	1.5
3	0.10	9.90	1.0	0.203	3.0
4	0.20	9.80	2.0	0.428	6.0
5	0.30	9.70	3.0	0.786	9.0
6	0.40	9.60	4.0	0.975	12.0
7	0.50	9.50	5.0	1.195	15.0
8	0.60	9.40	6.0	1.489	18.0



شكل (1): المنحنى القياسي McFarland لحساب أعداد الخلايا البكتيرية/ملتر.

تقدير فعالية اللايباز (الغريلة الثانوية) Lipase assay (Secondary screening) :

استعمل الوسط الإنتاجي المتكون من (صمغ عربي 1% وزيت زيتون 1% وكلوريد الصوديوم 0.5% وبيبتون 1%) والذي أشار له (Borkar et al. (2009)، وعدل الرقم الهيدروجيني لوسط الإنتاج الى 7 باستعمال دارئ الفوسفات ذي تركيز 0.1 مولار، اذ اضيف 100 ملتر من الوسط الى دوارق حجمية سعة 250 ملتر وتم تلقيح هذه الدوارق بعد تعقيمها بالعالق البكتيري للمزارع المنماة وبحجم مقداره 10×10^8 خلية وتم تحديد حجم اللقاح بالاستعانة بالمنحنى القياسي McFarland ثم حضنت الدوارق في الحاضنة الهزازة بسرعة 200 دورة/ دقيقة بدرجة حرارة 37 م لمدة 48 ساعة، وبعد انتهاء مدة الحضانة تم اجراء عملية النيد المركزي لأجل فصل الخلايا بسرعة $6000 \times g$ لمدة 20 دقيقة واعتبر الراشح الذي تم الحصول عليه مستخلص خام للأنزيم، وقدرت الفعالية الأنزيمية باستعمال الطريقة التسحيحية وكما أشار لها (Borkar et



(2009) *al.*، والتي تتضمن تسحيح خليط التفاعل المتكون من إضافة حجم معين من المستخلص الانزيمي الخام الى محلول المادة الأساس مع قاعدة هيدروكسيد الصوديوم 0.1 مولار ومقارنته مع انموذج السيطرة والذي يضاف فيه الماء بدلا من المستخلص الخام، وعرفت وحدة الفعالية الانزيمية على انها كمية الانزيم التي تحرر واحد مايكرومول من الاحماض الدهنية الحرة في الدقيقة الواحدة وتحت ظروف التقدير.

تقدير تركيز البروتين Protein determination

تم تقدير تركيز البروتين حسب طريقة برادفورد (Bradford 1976) وذلك بنقل 0.1 ملتر من المستخلص الانزيمي الخام الى 1 ملتر من كاشف برادفورد (Comassie brilliant blue G-250) ومزجت جيدا وتركت لمدة 5 دقائق بدرجة حرارة الغرفة وبعدها تم قياس الامتصاصية على طول موجي 595 نانومتر، ثم تم تقدير تركيز البروتين بالاعتماد على المنحنى القياسي للألبومين المصل البقري .

تشخيص العزلة M3 Isolate M3 Characterization of M3

نميت البكتريا التي اعطت اعلى فعالية انزيمية على وسط الأكار المغذي بطريقة التلقيح السطحي، وحضنت الأطباق في درجة حرارة 37م لمدة 24 ساعة ثم تم بعدها تحديد الخصائص المزرعية والمجهريّة من حيث شكل المستعمرة على الوسط الغذائي الصلب وحافاتها وسطحها ولونها وحجمها وشكل الخلايا واستجابتها لصبغة كرام، كما تم اجراء بعض الاختبارات الكيميوحيوية فضلا عن التشخيص الجيني لجين 16S RNA.

الفحوصات الكيميوحيوية Biochemical tests

أجريت بعض الفحوصات الكيميوحيوية التشخيصية التي اشار لها (Kiska & Gilligan 1999) والتي شملت:
اختبار إنتاج أنزيم الكاتليز Catalase test.
اختبار إنتاج أنزيم الاوكسديز Oxidase test.
اختبار استهلاك السترات Citrate utilization test.
اختبار الحركة Motility test.

التشخيص الجيني للعزلة M3 Genetic characterization of M3 Isolate M3

استخلاص الدنا DNA isolation

أستعملت عدة استخلاص الدنا (GBB100) المجهزة من شركة Geneaid.

تضخيم الدنا DNA amplification

أستعملت تقنية تفاعلات البلمرة المتسلسلة الـ PCR لتضخيم 16S rRNA باستعمال بادئ خاص (الجدول، 2) بيكتريا *Pseudomonas spp* الذي ذكره (Jose Maschio 2015)، و الـ PreMix PCR المجفد المجهز من شركة Bioneer، اذ اضيف خليط التفاعل (الجدول، 3) الى انبوبة ابندروف لاجراء عملية التضخيم بجهاز PCR thermocycler والذي تمت برمجته كما موضح في (الجدول، 4).

جدول (2): تتابعات القواعد النروجينية في البادئ.

العدد	التسلسل	البادئ
19	5'- GACGGGTGAGTAATGCCTA-3'	الامامية Forward
20	5'-CACTGGTGTTCCTTCCTATA-3'	العكسية Reverse

جدول (3): المواد المضافة في أنبوبة ابندروف الحاوية على PreMix PCR لأجراء عملية التضخيم بتقنية PCR.

ت	المكونات	الحجم (مايكرولتر)
1	مستخلص DNA 83 نانو غرام/ مايكرو لتر	4
2	Forward primer بتركيز 10 بيكومول/ مايكرو لتر	2
3	Reverse primer بتركيز 10 بيكومول/ مايكرو لتر	2
4	free nuclease water	12
	الحجم الكلي	20

جدول (4): الظروف المعتمدة في تضخيم 16S rRNA والتي تم برمجتها في جهاز PCR.

رقم الخطوة	الخطوات	درجة الحرارة (م)	الزمن (دقيقة)	عدد الدورات
1	Denaturation	94	5	1
35	Denaturation	94	0:45	
	Annealing	50	0:45	
	Extension	72	0:45	
	Final extension	72	5	
6	Cooling	4	∞	1



الترحيل الكهربائي لناتج عملية التضخيم Gel Electrophoresis for PCR product بعد انتهاء عملية التضخيم اجري الترحيل الكهربائي بهلام الاكاروز بتركيز 1% والذي تم تحضيره كما في الطريقة التي ذكرها (Gautom (1997) وذلك بإذابة 0.5 غم من الأكاروز في 50 مللتر من محلول 1X TBE، ثم سخن بواسطة Microwave oven لمدة 2 دقيقة وترك ليبرد الى حين وصول درجة حرارته الى 55 م تقريبا، ثم أضيف إليه 2 مايكرو لتر من صبغة Ethidium bromide، وبعد ذلك تم صب الهلام بقالب الترحيل الكهربائي وترك ليتصلب وأضيف محلول الترحيل 1X TBE buffer الى حوض جهاز الترحيل الى ان تم تغطية سطح الهلام، ثم أضيفت العينات بمقدار 5 مايكرو لتر من ناتج الـ PCR، واستعمل دليل حجي معلوم Ladder من شركة Promega، لتحديد حجوم الحزم الناتجة.

النتائج والمناقشة RESULTS AND DISCUSSION

غربة العزلات على أساس كفاءتها لإنتاج إنزيم اللابيز Detection of Lipase production Isolates

أظهرت النتائج تفوق العزلات (M1 و M3 و M5 و M6 و M9) على باقي العزلات الأخرى، إذ تراوحت أقطار الهالات الشفافة على الوسط الصلب بين 1-8 ملمتر كما في (الجدول، 5)، إذ تم اختيار هذه العزلات لأجراء الغرلة الثانوية عليها لإنشاء الأكتاف منها في إنتاج إنزيم اللابيز، وقد أظهرت النتائج كما في (الجدول، 6) تفوق العزلة M3 على باقي العزلات، إذ بلغت الفعالية الانزيمية لها 56.6 وحدة/مللتر، وعليه تم اختيار العزلة M3 لإكمال بقية الدراسة، ويذكر ان هناك العديد من الدراسات التي تناولت موضوع عزل البكتريا المنتجة لإنزيم اللابيز بالاعتماد على الهالة المتكونة حول المستعمرات في الأوساط الصلبة والتي تعود الى فعل إنزيم اللابيز وكذلك باستعمال طريقة الغرلة الكمية، إذ اشار (Zouaoui & Bouzaine (2012) الى انه يمكن من الحصول على 6 عزلات من بكتيريا *Pseudomonas sp* منتجة لإنزيم اللابيز باستخدام وسط التوين 80 الصلب و وسط زيت الزيتون الصلب حيث اعطت العزلة Ps5 اكبر قطر لمنطقة التحلل مع منطقة النمو حيث بلغت 22 ملم على وسط زيت الزيتون و 18 ملم على وسط التوين 80 وكذلك اعطت اعلى فعالية انزيمية في الغرلة الثانوية حيث بلغت 37 وحدة/مللتر وبينت نتائج التشخيص ان العزلة تعود الى *Pseudomonas aeruginosa*، وتمكن (Patel et al. (2016 من الحصول على 4 عزلات منتجة للابيز بطريقة الغرلة الأولية على وسط الـ Tributyrin الصلب وكذلك باستعمال الغرلة الثانوية، إذ اعطت العزلة B4 اعلى فعالية على الوسط الصلب، حيث بلغ قطر منطقة التحلل 1.6 ملمتر، وكذلك اعطت اعلى فعالية في الغرلة الثانوية، إذ بلغت الفعالية الانزيمية 13.2 وحدة/مللتر، وقد أظهرت نتائج التشخيص ان العزلة تعود الى جنس *Bacillus*.

جدول(5): كفاءة عدد من عزلات البكتريا في انتاج انزيمات اللابيز المقدره على اساس قطر الهالة الشفافة المتكونة على وسط Tween 20 agar.

رقم العزلة	قطر الهالة (ملمتر)	رقم العزلة	قطر الهالة (ملمتر)
M1	5	M9	6.5
M2	1.5	M10	1
M3	8	M11	0.5
M4	2	M12	1.8
M5	4	M13	2.8
M6	5.5	M14	2
M7	2.4	M15	3
M8	0

جدول (6): كفاءة العزلات المنتخبة من الغرلة الأولية في انتاج انزيم اللابيز.

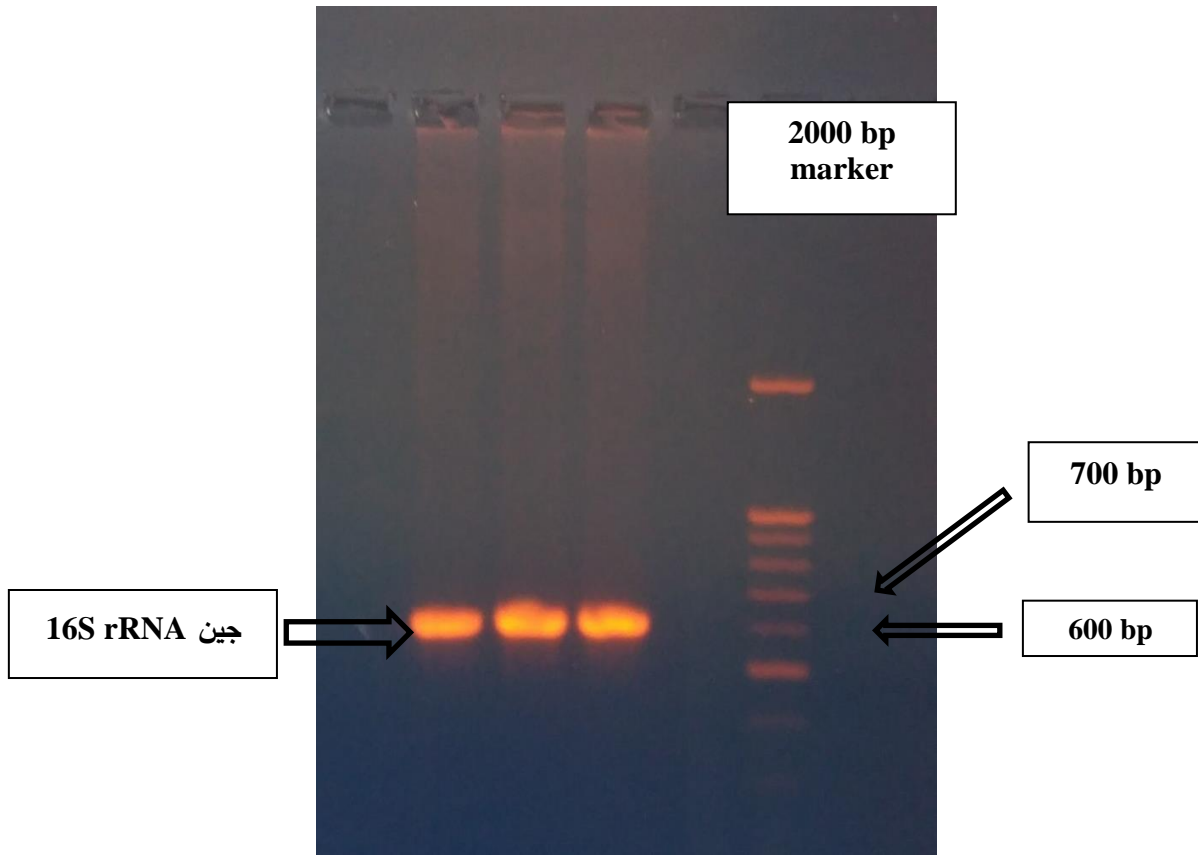
العزلة	الفعالية الانزيمية (وحدة/مللتر)	تركيز البروتين (ملغم/مللتر)	الفعالية النوعية (وحدة/ملغم)
M1	33.3	0.194	171.64
M3	56.6	0.185	305.94
M6	36.6	0.175	209.14
M5	30	0.197	152.28
M9	43.3	0.182	237.91

تشخيص العزلة M3 Characterization of M3 Isolate

اظهرت نتائج الفحوصات التشخيصية المورفولوجية والكيميوكيوية التي تم اجرائها على العزلة (M3) وكما في (الجدول، 7)، انها تنطبق على اهم الصفات لبكتريا جنس الـ *Pseudomonas* والتي ذكرها **Kiska & Gilligan (1999)**، وللتأكيد بشكل نهائي تم اجراء التشخيص الجيني للعزلة المذكورة، اذ اعتمد في هذا النوع من التشخيص على جين 16S Rrna، اذ اجري في البداية استخلاص للمادة الوراثية للعزلة قيد الدراسة (M3)، وتم التأكد من نقاوتها بقياس نسبة امتصاصيتها في 260 الى 280 نانومتر بواسطة جهاز القطرة النانوية Nanodrop وقد اظهر ان النسبة هي 1.7 ثم اجري التضخيم بتقنية PCR من خلال استعمال بواى خاصة بالجين 16S rRNA، اذ اظهرت النتائج التي تم الحصول عليها من الترحيل الكهربائي للجين المضخم وجود حزمة واحدة مما يدل على ارتباط البواى بالجين المستهدف كما في (الشكل، 2) وهو جين 16S rRNA دون الاجزاء الاخرى من DNA المستخلص من العزلة قيد الدراسة.

جدول (7): بعض الفحوصات الكيميائية والتشخيصية الأخرى.

الاختبار	النتيجة
تصبغ كرام	-
انتاج الكاتاليز	+
انتاج الأوكسيديز	+
استهلاك السترات	+
انتاج اللايبيز	+
قابلية الحركة	+
انتاج الصبغة	+



شكل (2): نتائج الترحيل الكهربائي على هلام الاكاروز لجين 16S rRNA من العزلة M3 والدليل الحجمي Marker الذي يتراوح بين 100-2000 كيلوقاعدة نتروجينية.

بعدها اخذ ناتج الـ PCR وارسل الى شركة Macrogen الكورية لمعرفة تسلسل القواعد النتروجينية وتبين انه مكون من 637 زوج قاعدة وكما في (الجدول، 8)، ويذكر ان الباحث **Meng et al. (2017)** قد قدر حجم القطعة الناتجة



618 زوج قاعدة نيتروجينية عند تضخيم جين 16S rRNA في تشخيص بكتيريا الـ *Pseudomonas*، وقد ذكر الباحث Amutha & Kokila (2014) ان حجم القطعة الناتجة كان 1451 زوج قاعدة من ناتج تضخيم جين 16S rRNA الـ *Pseudomonas*، في حين أشار Baghal Asghari et al. (2013) ان حجم القطعة الناتجة من تضخيم جين 16S rRNA كان 956 زوج قاعدة.

جدول (8): تتابع القواعد النتروجينية لجين 16S rRNA للعزلة M3.

عدد القواعد	تتابعات القواعد النتروجينية لجين 16S rRNA
637	CGTTTTACAGCTCTCATCAGTCGTCGGAACGGGCGCTAATACCGCATA CGTCCTGAGGGAGAAAAGTGGGGGATCTTCGGACCTCACGCTATCAGATGA GCCTAGGTCCGATTAGCTAGTTGGTGGGGTAAAGGCCCTACCAAGGCGACG ATCCGTAACCTGGTCTGAGAGGATGATCAGTCACACTGGAAGTGGAGACAG GTCCAGACTCCTACGGGAGGCAGCAGTGGGGAAATATTGGACAATGGCGGA AAGCCTGATCCAGCCATGCCGCGTGTGTGAAGAAGGTCTTCGATTGTAA AGCACTTTAAGTTGGGAGGAAGGGCAGTAAGTTAATACCTTGCTGTTTTG ACGTTACCAACAGAATAAGCACCGGCTAACTTCGTGCCAGCAGCCGCGGT AATACGAAGGGTGCAAGCGTTAATCGGAATTACTGGGCGTAAAGCGCGCG TAGGTGGTTCAGCAAGTTGGATGTGAAATCCCCGGGCTCAACCTGGGAAC TGCATCCAAAATACTGAGCTAGAGTACGGTAGAGGGTGGTGGAAATTTCC TGTGTAGCGGTGAAATGCGTAGATATAGGAAGGAACACCCAGTGAGGTAA AGACCGGAGAGTGTAGGAAACTGTTCCAATCATCTTG

اظهرت النتائج بعد تحليلها ببرنامج BLAST في موقع المركز الوطني لمعلومات التقنية الحيوية NCBI ان هناك تطابق وبنسبة 99% بين هذه العزلة وبين سلالات من بكتيريا *Pseudomonas aeruginosa* المسجلة في NCBI وكما مبين في (الجدول، 9)، وعليه عدت العزلة قيد الدراسة عائدة الى البكتيريا *P. aeruginosa*، ويذكر ان التشخيص الجيني بواسطة جين 16S rRNA يستعمل بشكل ناجح في التمييز بين الانواع المختلفة من البكتيريا ويعطي نتائج حاسمة في التشخيص (Lakshmi et al. 2014).

جدول (9): نسبة تطابق تتابعات القواعد النتروجينية للعزلة M3 مع 7 سلالات بكتيريا *Pseudomonas aeruginosa* المسجلة في NCBI.

السلالة	نسبة التطابق (%)	رمز الوصول
<i>P. aeruginosa</i> FQR12	99	MF144446.1
<i>P. aeruginosa</i> RSB3	99	LN589738.1
<i>P. aeruginosa</i> DUVASU/Hs-1	99	KY930659.1
<i>P. aeruginosa</i> DUVASU/F6	99	KY930655.1
<i>P. aeruginosa</i> P6D102-476	99	EF510037.1
<i>P. aeruginosa</i> HS9	99	MH000683.1
<i>P. aeruginosa</i> BTTDD3	99	MG648420.1

REFERENCES

- Açikel, Ü., Erşan, M. & Açikel, Y. S. (2011). The effects of the composition of growth medium and fermentation conditions on the production of lipase by *R. delemar*. *Turkish Journal of Biology*, 35(1), 35-44.
- Amutha, K. & Kokila, V. (2014). PCR amplification, sequencing of 16S rRNA genes with universal primers and phylogenetic analysis of *Pseudomonas aeruginosa*. *Int. J. Sci. Res.*, 3, 257-261.
- Andualema, B. & Gessesse, A. (2012). Microbial lipases and their industrial applications. *Biotechnology*, 11(3), 100-118.
- Baghal Asghari, F., Nikaeen, M. & Mirhendi, H. (2013). Rapid monitoring of *Pseudomonas aeruginosa* in hospital water systems: a key priority in prevention of nosocomial infection. *FEMS Microbiology Letters*, 343(1), 77-81.



- v. Benattouche, Z. & Abbouni, B. (2012). Production, optimization and characterization of the lipase from *Pseudomonas aeruginosa*. *Rom. Biotechnol. Lett.*, 17(2), 7187-7193.
- vi. Cardenas, F., Alvarez, E., de Castro-Alvarez, M. S., Sanchez-Montero, J. M., Valmaseda, M., Elson, S. W. & Sinisterra, J. V. (2001). Screening and catalytic activity in organic synthesis of novel fungal and yeast lipases. *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*, 14(4-6), 111-123.
- vii. Dabboussi, F., Hamze, M., Singer, E., Geoffroy, V., Meyer, J. M. & Izard, D. (2002). *Pseudomonas mosselii* sp. nov., a novel species isolated from clinical specimens. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 52(2), 363-376.
- viii. Fendri, I., Chamkha, M., Bouaziz, M., Labat, M., Sayadi, S. & Abdelkafi, S. (2013). Olive fermentation brine: biotechnological potentialities and valorization. *Environmental Technology*, 34(2), 181-193.
- ix. Gautom, R. K. (1997). Rapid pulsed-field gel electrophoresis protocol for typing of *Escherichia coli* O157: H7 and other gram-negative organisms in 1 day. *Journal of Clinical Microbiology*, 35(11), 2977-2980.
- x. Ikeda-Ohtsubo, W., Miyahara, M., Kim, S. W., Yamada, T., Matsuoka, M., Watanabe, A. & Endo, G. (2013). Bioaugmentation of a wastewater bioreactor system with the nitrous oxide-reducing denitrifier *Pseudomonas stutzeri* strain TR2. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 115(1), 37-42.
- xi. José Maschio, V., Corção, G. & Rott, M. B. (2015). Identification of *Pseudomonas spp.* as amoeba resistant microorganisms in isolates of *Acanthamoeba*. *Revista do Instituto de Medicina Tropical de São Paulo*, 57(1), 81-83.
- xii. Lanka, S. & Latha, J. N. L. (2015). A short review on various screening methods to isolate potential lipase producers: lipases-the present and future enzymes of biotech industry. *Int. J. Biol. Chem.*, 9, 207-219.
- xiii. Liu, N., Jiang, J. L., Cai, L. L. & Li, W. (2011). Characterization and optimization of Fe (II) Cit-NO reduction by *Pseudomonas sp.* *Environmental Technology*, 32(16), 1947-1953.
- xiv. Luczkiewicz, A., Kotlarska, E., Artichowicz, W., Tarasewicz, K. & Fudala-Ksiazek, S. (2015). Antimicrobial resistance of *Pseudomonas spp.* isolated from wastewater and wastewater impacted marine coastal zone. *Environmental Science and Pollution Research*, 22(24), 19823-19834.
- xv. Martineau, F., Picard, F. J., Roy, P. H., Ouellette, M. & Bergeron, M. G. (1998). Species-specific and ubiquitous-DNA-based assays for rapid identification of *Staphylococcus aureus*. *Journal of Clinical Microbiology*, 36(3), 618-623.
- xvi. Meng, L., Zhang, Y., Liu, H., Zhao, S., Wang, J. & Zheng, N. (2017). Characterization of *Pseudomonas spp.* and associated proteolytic properties in raw milk stored at low temperatures. *Frontiers in Microbiology*, 8, 21-58.
- xvii. Miguel, Â. S. M., Martins-Meyer, T. S., da Costa Figueiredo, É. V., Lobo, B. W. P. & Dellamora-Ortiz, G. M. (2013). Enzymes in Bakery: Current and Future Trends. In Food Industry. In Tech.
- xviii. Oliveira, F., Salgado, J. M., Abrunhosa, L., Pérez-Rodríguez, N., Domínguez, J. M., Venâncio, A. & Belo, I. (2017). Optimization of lipase production by solid-state fermentation of olive pomace: from flask to laboratory-scale packed-bed bioreactor. *Bioprocess and Biosystems Engineering*, 40(7), 1123-1132.



- xix. Patel, M., Mistry, J., Desai, S., Patel, S. & Desai, S. (2016). Isolation and characterization of lipase producing bacteria from vegetable oil spillage site. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 5(8), 214-232.
- xx. Prasad, M. P. (2014). Production of lipase enzyme from *Pseudomonas aeruginosa* isolated from lipid rich soil. *Int. J. Pure Appl. Biosci.*, 2, 77-81.
- xxi. Sah, S. & Singh, R. (2016). Phylogenetical coherence of *Pseudomonas* in unexplored soils of Himalayan region. *3 Biotech*, 6(2), 170-179.
- xxii. Shaini, V. P. & Jayasree, S. (2016). Isolation and characterization of lipase producing bacteria from windrow compost. *Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci*, 5(5), 926-933.
- xxiii. Treichel, H., de Oliveira, D., Mazutti, M. A., Di Luccio, M. & Oliveira, J. V. (2010). A review on microbial lipases production. *Food and Bioprocess Technology*, 3(2), 182-196.
- xxiv. Uppada, S. R., Akula, M., Bhattacharya, A. & Dutta, J. R. (2017). Immobilized lipase from *Lactobacillus plantarum* in meat degradation and synthesis of flavor esters. *Journal of Genetic Engineering and Biotechnology*, 15(2), 331-334.
- xxv. Veerapagu, M., Narayanan, A. S., Ponnuragan, K. & Jeya, K. R. (2013). Screening selection identification production and optimization of bacterial lipase from oil spilled soil. *Asian J. Pharm. Clin. Res.*, 6(3), 62-67.