

## اثر روغن کوسه ماهی چانه سفید (*Carcharhinus dussumieri*) بر رشد *Saccharopolyspora erythraea* NUR001 و تولید اریترومایسین

جواد حامدی - فریدون ملک زاده

گروه زیست شناسی (بخش میکروبیولوژی)، دانشکده علوم، دانشگاه تهران

(دریافت: ۸۰/۱۱/۱۵؛ پذیرش: ۸۱/۴/۴)

### چکیده

اثر روغن کبد کوسه چانه سفید، کوسه ماهی غالب خلیج فارس و دریای عمان (*Carcharhinus dussumieri*)، بر رشد *Saccharopolyspora erythraea* و تولید اریترومایسین در محیط کمپلکس دارای آرد سویا، دکستروز و نمک‌های معدنی بررسی شد. طول دوره فرمانتاسیون ۲۶۴ ساعت، دور شیکر ۲۴۰ rpm، درجه حرارت ۳۰°C و pH اولیه ۶/۸ بود. روزانه مقدار اریترومایسین، بیوماس، pH، سوبستراهای باقیمانده (دکستروز و روغن) در مایع فرمانتاسیون اندازه گیری شد. همچنین نوع و فراوانی اسیدهای چرب روغن کوسه تعیین گردید. نتایج پژوهش نشان می‌دهد که تولید اریترومایسین در محیط دارای روغن کوسه ماهی ۲/۵۹ برابر بیشتر از محیط بدون روغن بوده است. همچنین در محیط دارای روغن میزان مصرف دکستروز کمتر از محیط شاهد بوده است. بین تولید اریترومایسین و تولید بیوماس در محیط دارای روغن همراهی وجود داشته است. به نظر می‌رسد روغن کبد کوسه ماهی می‌تواند به عنوان بخشی از منبع کربن و انرژی و احتمالاً پیش ساز برای سنتز اریترومایسین در *S. erythraea* عمل کند.

**واژه‌های کلیدی:** *Saccharopolyspora erythraea*، کوسه ماهی چانه سفید (*Carcharhinus dussumieri*)، روغن، اریترومایسین، خلیج فارس.

## مقدمه

منابع کربنی که سرعت تجزیه می‌شوند در تولید آنتی‌بیوتیکها اثر منفی دارند و محققین از سالها قبل دریافته اند که برای تولید آنتی‌بیوتیکها بهتراست از منابعی استفاده شود که دیرتر تجزیه شوند، به همین دلیل تولید صنعتی پنی‌سیلین با استفاده از لاکتوز انجام می‌شود که کندتر از گلوکز متابولیزه می‌گردد. روغن‌های گیاهی و جانوری معمولاً در محیط کشت نامحلول هستند و بنابراین می‌توان از آنها به عنوان مانعی در راه مهار کاتابولیک استفاده کرد. در همین رابطه Anderson و همکاران (۱۹۵۹) نشان داده‌اند که روغن خوک مناسب‌ترین محرک تولید پنی‌سیلین است. Vezina و همکاران (۱۹۷۹) برای تولید آنتی‌بیوتیک ماکرولیدی لوکومایسین توسط *Streptoverticillium kitasatoensis* از روغن نهنگ استفاده کرده‌اند. Eiki و همکاران (۱۹۸۹) نقش روغن خوک را در تولید خوزامایسین توسط *Streptomyces narbonensis var. Josamyceticus* بررسی کرده‌اند و نشان داده‌اند که خوزامایسین در محیط حاوی روغن خوک به میزان ۱/۱ g/l تولید می‌شود ولی در محیط حاوی دکستروز (محیط شاهد) مقدار آن ۰/۳ g/l است. همچنین مقالات متعددی در مورد استفاده از روغن‌های گیاهی در تولید آنتی‌بیوتیکها وجود دارد

کوسه چانه سفید (*Carcharhinus dussumieri*) فراوانترین کوسه‌ماهی آبهای خلیج فارس و دریای عمان است و در فصل پائیز در این آبها ۵۷٪ کوسه‌ماهی‌ها را تشکیل می‌دهد (آفتاب سوار، ۱۳۷۲). روغن کوسه‌ماهی در تولید دارو، صابون، لوازم آرایش، دباغی چرم، جوهر نقاشی و پارچه مشمع به کار می‌رود (Emokpae, et al., 1983). با توجه به فراوانی این نوع ماهی و اهمیت روغن‌ها در تولید اریترومایسین، در این تحقیق اثر روغن کوسه‌ماهی خلیج فارس در تولید اریترومایسین توسط *Saccharopolyspora erythraea* بررسی شده‌است.

## مواد و روش کار

سویه‌های باکتریایی و محیط‌های کشت: *Saccharopolyspora erythraea* NUR001 سویه مولد اریترومایسین از شرکت شفای‌ساری دریافت و در تولید اریترومایسین مورد استفاده قرار گرفته شده است. برای سنجش میکروبیولوژیک فعالیت آنتی‌بیوتیک تولید شده از *Micrococcus luteus* ATCC9341 به عنوان سویه حساس استفاده شده‌است.

برای کشت اکتینومایست در محیط جامد از محیط کشت اسپورزای Oat meal agar استفاده شد (Shirling and Gottlieb, 1966). ترکیب محیط پیش‌کشت (seeding) به شرح زیر بوده است (g/l): آرد سویا ۳۰، گلوکز ۱۰، گلیسرول ۱۰، دی-آمونوم هیدروژن فسفات ۱، آمونوم

سولفات ۳/۵ و کربنات کلسیم ۵ و pH محیط کشت با NaOH ۲۰٪ به ۰/۱ ± ۷/۰ تنظیم شده است برای محیط فرمانتاسیون از محیط کشت دارای ترکیبات زیر استفاده شده (g/l): آرد سویا ۳۵، دکستروزین ۷۰، آمونیوم سولفات ۳، دی آمونیوم هیدروژن فسفات ۰/۵، کربنات کلسیم ۱۲ و روغن کوسه ماهی ۵۰ و pH محیط کشت با H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> به ۱/۰ ± ۶/۸ تنظیم شده است. روغن کبد کوسه ماهی (*Carcharhinus dussumieri*) از شرکت شیلات ایران، بندرعباس، ایران تهیه شده است.

### شرایط کشت

ابتدا *Saccharopolyspora erythraea* NUR001 در محیط Oatmeal agar کشت و در ۳۰°C تا ۱۰ روز گرماگذاری شد. از این کشت یک سوسپانسیون آبی حاوی ۱۰<sup>۸</sup> - ۱۰<sup>۷</sup> اسپور در هر ml تهیه و ۱ ml از آن در فلاسک های ارلن مایر با حجم ۱۰۰۰ ml حاوی ۱۰۰ ml محیط پیش کشت تلقیح و در ۳۰°C به مدت ۴۸ ساعت در شیکر دوار با دور ۲۲۰ rpm گرماگذاری شد. برای تولید اریترومایسین ۵٪ از محیط پیش کشت در فلاسک های ارلن مایر ۱۰۰۰ ml دارای ۱۵۰ ml محیط فرمانتاسیون تلقیح و در ۳۰°C به مدت ۲۴۰ ساعت در شیکر دوار با دور ۲۴۰ rpm گرماگذاری گردید.

**نمونه برداری:** روزانه ۵ ml از هر فلاسک برداشت نموده و پس از سنجش pH و بیوماس در ۷۰°C- نگهداری شد تا آزمایشهای لازم بموقع بر روی آن انجام شود.

### سنجش ها

**بیوماس:** به علت رشد رشته ای اکتینومایست ها و کدورت محیط کشت، سنجش بیوماس به روش های متداول مانند کدورت سنجی یا شمارش باکتری های زنده در پلیت امکان پذیر نبود. از این رو بر اساس روش اصلاح شده Jones و Porter (۱۹۹۸) از نسبت وزن رسوب سلولی به وزن محیط کشت به عنوان تخمینی از رشد میسلیمی استفاده شد. برای این کار نمونه مایع فرمانتاسیون به مدت ۲۰ دقیقه در ۴۰۰۰ rpm سانتریفوژ و درصد وزن رسوب سلولی به وزن مایع فرمانتاسیون محاسبه و به عنوان وزن تر سلولی در ارزیابی کشت های پیش کشت و فرمانتاسیون استفاده شد.

**دکستروزین:** سنجش دکستروزین در نمونه ها طبق روش Bensliman و همکاران (۱۹۹۶) انجام شد. رقت های لازم از مایع فرمانتاسیون و نیز غلظت های ۱۰۰-۱۰ μg/ml از گلوکز بدون آب (Merck) تهیه شد، محلول های آماده شده فوق با محلول ۵٪ فنل و اسید سولفوریک مجاور و

میزان جذب نمونه‌ها در طول موج ۴۹۰ nm به کمک اسپکتروفتومتر Shimadzu (مدل UV160A) ساخت ژاپن) اندازه‌گیری گردید. سپس غلظت تام قندها در نمونه‌ها با استفاده از منحنی استاندارد حاصل از غلظت‌های ذکر شده گلوکز محاسبه گردید. در هر آزمایش یک منحنی استاندارد تهیه و هر آزمایش حداقل سه بار تکرار شد.

**اریترومایسین:** غلظت اریترومایسین تام طبق روش اصلاح شده Regosz و همکاران (۱۹۸۲) تعیین گردید. برای این کار نمونه مایع فرمانتاسیون در ۴۰۰۰ rpm به مدت ۲۰ دقیقه سانتریفوژ شد تا روغن مصرف نشده، رسوب حاوی میسلیموم و اجزای حل نشده محیط کشت و مایع فرمانتاسیون حاوی اریترومایسین احتمالی از یکدیگر جدا شوند. بخش مایع فرمانتاسیون جدا شد و تا حد لزوم با بافر ۰/۲N کربنات-بی کربنات با pH ۹/۶ رقیق گردید. این محلول برای استخراج اریترومایسین با کلروفرم مخلوط شد و به مدت ۳۰ دقیقه همزده شد. فاز کلروفرمی بدقت جدا شد و با حجم مساوی معرف بروموفنل بلو مخلوط گردید و مجدداً ۳۰ دقیقه همزده شد (معرف بروموفنل بلو شامل ۱ حجم از محلول با غلظت ۴ mg/ml / ۰/۴ بروموفنل بلو در اتانول ۲۰٪ و ۴ حجم بافر سیترات - فسفات ۰/۲N با pH ۴/۲ بود). پس از جدا کردن فاز آبی، جذب نوری فاز کلروفرمی به کمک اسپکتروفتومتر در طول موج ۴۱۵nm سنجیده شد. غلظت اریترومایسین در نمونه‌ها با استفاده از منحنی استاندارد تهیه شده از غلظت‌های ۵۰-۰ μg/ml اریترومایسین (Sigma) تعیین شد. برای تأیید فعالیت بیولوژیک آنتی‌بیوتیک تولید شده، قدرت آنتی‌بیوتیکی مایع فرمانتاسیون بعد از هشت روز (حاوی بیشترین غلظت آنتی‌بیوتیک) با استفاده از سویه حساس *Micrococcus luteus* ATCC 9341 بر اساس روش USP24 تعیین گردید. همچنین غلظت اریترومایسین A در این نمونه‌ها به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) بر اساس روش Tsuji و همکاران (۱۹۷۸) اندازه‌گیری گردید. برای این کار ۲ ml از مایع فرمانتاسیون روز هشتم به یک بشر منتقل و pH آن با NaOH ۰/۱ N به ۸/۹ رسانیده شد. محتویات بشر به صورت کمی به یک بالن ژوژه ۲۵۰ ml منتقل و با آب مقطر به حجم رسانیده شد. محتویات بالن پس از هم‌زدن شدید در ۲۰۰۰ rpm به مدت ۲۰ دقیقه سانتریفوژ و مایع رویی از صافی ۰/۴۵ μm گذرانیده شد. ۲۵ ml از مایع صاف شده با ۲۵ ml هپتان درجه UV در یک قیف جداکننده ریخته و ۵ دقیقه همزده شد. فاز آبی در یک لوله سانتریفوژ جمع‌آوری گردید. فاز آلی دوبار با آب مقطر شسته شد و آب شستشو به فاز آبی قبل اضافه شد. به این فاز ۱۰ ml کلروفرم درجه UV افزوده شد و به مدت ۵ دقیقه بشدت به هم‌زده شد. لوله سانتریفوژ ۵ دقیقه در ۲۵۰۰ rpm سانتریفوژ گردید. لایه آبی بدقت جدا شد و ۵ ml از فاز کلروفرمی در یک ویال درب‌دار ریخته و در حضور جریان ملایم گاز نیتروژن خشک شد.

۵۰ μl از فاز متحرک شامل استونیتریل، متانول، آمونیوم استات ۰/۲ M، آب (۳۵:۱۰:۱۰:۴۵) در pH ۷/۸ به نمونه اضافه و با سونیکاسیون مخلوط شد. ۵۰ μl از نمونه آماده شده به دستگاه Knauer HPLC (ساخت آلمان) مجهز به دتکتور UV (مدل K-2001) و ستون فاز معکوس C18 تزریق شد. دمای آون ۴۰°C و طول موج دتکتور ۲۰۵ nm بود.

**روغن باقیمانده:** برای اندازه گیری روغن باقیمانده در مایع فرمانتاسیون ۲ ml از مایع فرمانتاسیون با ۱۰ ml آب مقطر مخلوط و سپس با ۱۰ ml نرمال هگزان، مجاور و سپس ۵ دقیقه بشدت هم زده شد و ۳۰ دقیقه در ۴۰۰۰ rpm سانتریفوژ گردید. لایه رویی جدا و در ظروف کریستالیزور که وزن آنها قبلا با ترازوی با دقت ۰/۱ mg سنجیده شده بود ریخته و تا رسیدن به وزن ثابت در ۴۰°C نگهداری شد و وزن روغن باقیمانده و ظرف مجددا با ترازوی فوق اندازه گیری شد (Junker, et al., 1998).

**تعیین نوع و فراوانی اسیدهای چرب در روغن کوسه ماهی:** نوع و فراوانی اسیدهای چرب در روغن کوسه ماهی به روش کروماتوگرافی گازی انجام شد. برای این کار اسیدهای چرب موجود در روغن پس از صابونی کردن با پتاس الکی جدا شد و مشتق های استری این اسیدهای چرب با استفاده از معرف تولوئن-متانول-سولفوریک اسید تهیه گردید (Hamilton & Hamilton, 1992). آنالیز استر اسیدهای چرب با دستگاه کروماتوگراف گازی Shimadzu (مدل GC-16A ساخت ژاپن) انجام شد که به دتکتور یونیزاسیون شعله ای و ستون موئین (OV17) به ابعاد 50m×0.25mm تجهیز شده بود. درجه حرارت ۲۱۰°C و گاز حامل (N<sub>2</sub>) با شدت جریان ۲ ml/min بوده است. پیک های منحنی ها با مقایسه زمانهای تاخیر استاندارد های اسید چرب (Sigma) مشخص و شناسایی شد.

## نتایج

در این پژوهش اثر روغن کبد کوسه چانه سفید (*Carcharhinus dussumieri*) فراوان ترین کوسه ماهی خلیج فارس، در تولید اریترومایسین در کشت های بسته *Saccharopolyspora erythraea* NUR001 بررسی شده است. هر آزمایش ۳ بار تکرار شده و هر کشت شامل ۶ فلاسک، ۳ فلاسک دارای محیط کشت روغن دار و ۳ فلاسک شاهد، دارای محیط کشت پایه و بدون روغن بوده است. نتایج ارائه شده حاصل میانگین ۹ تکرار پس از آنالیز واریانس یک طرفه است.

**اسیدهای چرب روغن کوسه چانه سفید:** در جدول (۱) اسیدهای چرب روغن کوسه چانه سفید نشان داده شده است. اسیدهای چرب غالب این روغن به ترتیب فراوانی عبارتند از: اسید

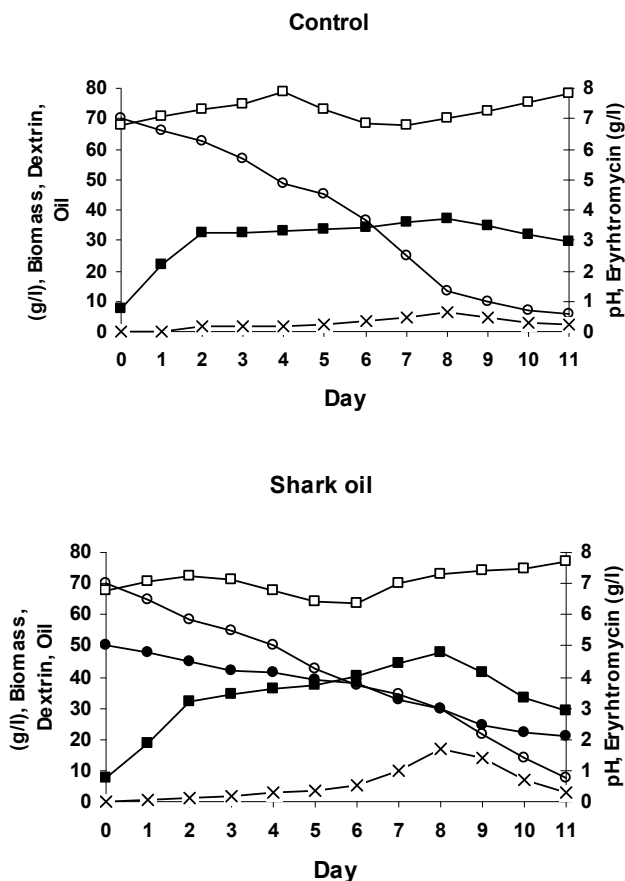
پالمیتیک، اسید لینولئیک، اسید اروسیک، اسید اولئیک، اسید پالمیتوئلئیک، اسید استئاریک، اسید آراشیدیک و اسید میریستیک.

جدول ۱- نوع اسیدهای چرب روغن کوسه‌ماهی و درصد فراوانی هر یک نسبت به کل اسیدهای چرب.

درصد فراوانی	نوع اسید چرب	درصد فراوانی	نوع اسید چرب
۳۹/۴۵	اسیدهای چرب غیراشباع:	۴۱/۳۱	اسیدهای چرب اشباع:
۱۳/۷۲	اسید پالمیتوئلئیک	۰	اسید کاپروئیک
۰	اسید اولئیک	۰	اسید کاپریلیک
۰	اسید الئیدیک	۰	اسید کاپریک
۱۸/۱۵	اسید لینولئیک	۰	اسید آندسیلیک
۰	اسید لینولنیک	۰/۱۸	اسید لوریک
۷/۵۸	اسید آراشیدونیک	۶/۸۴	اسید میریستیک
۰	اسید اروسیک	۱/۱۵	اسید پنتادکانوئیک
		۲۳/۸۹	اسید پالمیتیک
		۱/۱	اسید مارگاریک
		۷/۶۴	اسید استئاریک
		۰/۵۱	اسید آراشیدیک
		۰	اسید بهنیک
		۰	اسید لیگنوسریک

**تاثیر روغن کوسه در تولید اریترومایسین:** در شکل ۱ تولید اریترومایسین در محیط‌های روغن دار و بدون روغن نشان داده شده است. بررسی این نمودارها نشان می‌دهد که در هر دو محیط کشت حداکثر تولید اریترومایسین در روز هشتم به دست آمده است، به‌همین دلیل درمقایسه نتایج دو رژیم به کار رفته پارامترهای روز هشتم بیشتر مورد توجه قرار گرفته است. همانگونه که در شکل (۱) مشاهده می‌شود غلظت اریترومایسین در روز هشتم در محیط دارای روغن کوسه ۱/۷۱g/l و در محیط شاهد ۰/۶۶g/l بوده است، که نشان می‌دهد در محیط دارای روغن کوسه‌ماهی تولید اریترومایسین ۲/۵۹ برابر بیشتر از محیط شاهد بوده است.

**اثر روغن کوسه بر رشد *Saccharopolyspora erythraea* NUR001:** همانگونه که در شکل (۱) دیده می‌شود افزایش بیوماس در هر دو محیط کشت روغن دار و بدون روغن تا روز دوم سریع بوده است و سپس اگرچه سرعت رشد کاهش یافته، ولی افزایش بیوماس ولو با سرعت کم تا روز هشتم ادامه یافته و پس از آن احتمالاً به علت تجمع متابولیت‌های ثانویه و مواد سمی کاهش یافته است.



شکل ۱- اثرات روغن کوسه ماهی بر تولید اریترومایسین توسط *Saccharopolyspora erythraea* NUR001 در محیط شاهد (بدون روغن) و محیط دارای روغن کوسه ماهی. علائم: غلظت اریترومایسین (g/l) ×، غلظت بیوماس (g/l) ■، غلظت دکسترین (g/l) ○، غلظت روغن (g/l) ● و مقدار pH □.

مصرف دکسترین: غلظت دکسترین باقیمانده روز هشتم در محیط روغن دار ۲۹/۷۶ g/l و در محیط شاهد ۱۳/۳۹ g/l بوده است، که نشان می‌دهد در محیط روغن دار باکتری به علت استفاده از روغن کوسه ماهی دکسترین کمتری را مصرف کرده است. به نظر می‌رسد باکتری می‌تواند روغن کوسه ماهی را به عنوان بخشی از منبع کربن مورد استفاده قرار دهد و ضمناً تمایل بیشتری به تجزیه روغن کوسه ماهی نسبت به دکسترین نشان می‌دهد.

اثر روغن کوسه بر pH نهائی محیط کشت: محیط کشت به کار رفته برای تولید اریترومایسین حاوی کربنات کلسیم است که می‌تواند به عنوان بافر عمل کرده و متابولیت‌های اسیدی حاصل از تجزیه کربوهیدرات‌ها را خنثی نماید، ظاهراً به همین دلیل در محیط کشت کاهش شدید pH مشاهده نشده است. ولی با تولید مواد افزاینده pH، که احتمالاً به علت تجمع متابولیت‌های حاصل از مصرف آرد سویا و آمونیوم است، pH نهایی در هر دو محیط کشت افزایش یافته است. در هر صورت، تفاوت pH محیط کشت‌های روغن دار و بدون روغن در روز هشتم معنی‌دار نیست و در روز هشتم pH محیط کشت بدون روغن ۷/۲۹ و محیط کشت روغن دار ۷/۲۲ بوده است.

### بحث

روغن‌ها با مکانیسم‌های مختلف می‌توانند موجب افزایش تولید آنتی بیوتیک‌ها شوند. به نظر می‌رسد در *S. erythraea* روغن‌ها علاوه بر اینکه با کاهش کف موجب افزایش تولید می‌شوند (Pan et al., 1959)، به علت تهیه اسیدهای چرب زنجیره کوتاه که به عنوان مواد پیش‌ساز در تولید آنتی بیوتیک‌های لاکتونی مورد استفاده قرار می‌گیرند مستقیماً در تولید اریترومایسین نقش دارند. متیل مالونیل کوآنزیم A کربوکسی ترانسفراز در بیوسنتز بخش اریترونولاید مولکول اریترومایسین نقش کلیدی دارد (Hunaiti and Kulattukudi, 1982). مقایسه غلظت آنزیم متیل مالونیل کوآنزیم A کربوکسی ترانسفراز در کشت *Streptomyces fradiae* برای تولید آنتی بیوتیک ماکرولیدی تایلوزین توسط Choi و همکاران (۱۹۹۸) نشان می‌دهد که غلظت آنزیم فوق در محیط دارای روغن کلزا ۲/۵ برابر بیشتر از محیط دارای گلوکز و ۱/۳ برابر بیشتر از محیط دارای نشاسته است. ضمناً تولید تایلوزین در محیط روغن دار به ترتیب ۲/۵ برابر و ۱/۵ برابر بیش از محیط کشت‌های دارای گلوکز و نشاسته بوده است.

در پژوهش کنونی غلظت بیوماس در محیط روغن دار ۱/۲۷ برابر بیشتر از محیط شاهد بوده است. تفاوت دیگری که در دو محیط کشت دیده می‌شود این است که در محیط کشت بدون روغن الگوی کلاسیک جدایی تولید متابولیت‌های ثانویه از تولید بیوماس بهتر دیده می‌شود، ولی در محیط دارای روغن کوسه تا حدودی بین تولید اریترومایسین و تولید بیوماس همراهی دیده می‌شود. همراهی یا جدایی تولید متابولیت‌های ثانویه و بیوماس به شرایط کشت بستگی دارد. McDermott و همکاران (۱۹۹۳) نیز مشاهده کرده‌اند که تولید اریترومایسین در محیط محدود از نظر نیتراژ نیز با رشد همراه، ولی در محیط دارای گلوکز کم یا فسفات کم مستقل از رشد است. همچنین Clark و همکاران (۱۹۹۵) نشان داده‌اند که تولید اریترومایسین توسط *S. erythraea* در محیط‌های کشت گلوکز کم یا اکسیژن کم همراه با رشد است.



در این پژوهش برای اولین بار اثر روغن کوسه چانه سفید (*Carcharhinus dussumieri*) فراوان ترین کوسه خلیج فارس و دریای عمان، در تولید اریترومایسین بررسی شده است و نتایج این تحقیق نشان می دهد که در محیط دارای روغن کوسه، تولید اریترومایسین توسط *S. erythraea* NUR001 ۲/۵۹ برابر بیشتر از محیط بدون روغن است. در تحقیق انجام شده توسط Davies و همکاران (۲۰۰۰) در محیط کشت دارای روغن کلزا تولید اریترومایسین تقریباً ۳ برابر بیشتر از محیط کشت بدون روغن بوده است. در این تحقیق تولید اریترومایسین در دو نوع محیط کشت متفاوت SCM (دارای گلوکز، عصاره مخمر، پپتون، گلیسین و املاح معدنی) و محیط کشت OBM (دارای آرد سویا، روغن کلزا، دکسترین و املاح معدنی) انجام شده است. ولی در تحقیق کنونی از یک محیط کشت پایه برای بررسی اثر روغن استفاده شده است. نتایج این پژوهش می تواند در انجام تحقیقات بیشتر در مورد کارآمدی روغن کوسه ماهی (*Carcharhinus dussumieri*) در تولید اریترومایسین مفید باشد. در همین رابطه در این آزمایشگاه پژوهش هایی در مورد مقایسه اثر این روغن با دیگر روغن های مهم در صنعت تولید آنتی بیوتیک و نیز بررسی اثر روغن کوسه ماهی در فرماتور در دست انجام است.

### تقدیر و تشکر

بخشی از هزینه این پژوهش با استفاده از اعتبارات شورای پژوهشی دانشگاه تهران طی طرح شماره ۵۱۳/۱/۱۲ تامین شده است، که بدینوسیله از مسئولین محترم معاونت پژوهشی دانشگاه تهران و دانشکده علوم قردانی می شود. از مدیرعامل و کارکنان محترم شرکت شفاف سازی برای همکاری صمیمانه در این پژوهش و فراهم کردن سوبیه های باکتریایی و امکانات آزمایشگاهی و تأمین بخشی از هزینه ها و از همکاران محترم شرکت شیلات ایران در تهران و بندرعباس برای تهیه روغن کوسه ماهی سپاسگزاری می شود.

### Reference

- Anderson, R.F., Törnqvist, E.G.M., and Peterson, W.H. (1956) *Effect of oil in pilot plant fermentation*, Agric. Food Chem., **4(6)**, 556-559
- Benslimane, C., Lebrihi, A., Lounes, A., Lefebvre, G., and Germain, P., (1995) *Influence of dextrin on the assimilation of yeast extract amino acids in culture of Streptomyces ambofaciens producer of spiramycin*, Enz. Microbial Technol., **17**, 1003-1013
- Choi, D.B., Park, Y. and Okabe, M. (1998) *Effects of rapeseed oil on activity of methylmalonyl-CoA carboxyltransferase in culture of Streptomyces frediae*, Biosci., Biotechnol., Biochem., **62(5)**, 902-906

- Clarck, C.J., Langley, D. and Bushell, M.E., (1995) *Oxygen limitation can induce microbial secondary metabolite formation: investigation with miniature electrodes in shaker and bioreactor culture*, Microbiol., **141**, 663-669
- Davies, J.L., Baganz, F., Ison, A.P., and Lye, G.J., (2000) *Studies on the interaction of fermentation and microfiltration operations: erythromycin recovery from Saccharopolyspora erythraea fermentation broths*, Biotechnol. Bioeng., **69(4)**, 429-439
- Eiki, H., Gushima, H., Saito, T., Ishida, H., Oka, Y. and Osono, T., (1988) *Product Inhibition and its removal on josamycin fermentation by Streptomyces narbonensis var. josamyceticus*, J. Ferment. Technol., **66(5)**, 559-565
- Emokpae, A.O. and Anekw, G.E., (1983) *Characterization of the non-saponification fraction of the liver lipids of the Charcharhinus tourus by mass-specterometry*, Com. Biochem. Physiol. **74(B)**, 661-665.
- Hamilton, R.J. and Hamilton, S., (1992) *Lipid Analysis, A Practical Approach*, Oxford University Press, New York, pp 13-64
- Hunaiti, A.R. and kolattukudy, P.E., (1982) *Isolation and characterization of an acyl-coenzyme A carboxylase from an erythromycin producing Streptomyces erythreus*, Arch. Biochem Biophys. **216**, 362-371
- Jones, A.M. and Porter, M.A., (1998) *Vegetable oils in fermentation: beneficial effects of low-level supplementation*, J. Ind. Microbiol. Biotechnol., **21**, 203-207
- Junker, B., Mann, Z., Giallot, P., Byrne, K. and Wilson, J., (1998) *Use of Soybean oil and Ammonium sulfate additions to optimize secondary metabolite production*, Biotechnol. Bioeng., **60**, 581-588
- McDermott, J.F., Lethbridge, G. and Bushell, M.E., (1993) *Estimation of the kinetic constants and elucidation of trends in growth and erythromycin production in batch and continuous cultures of Saccharopolyspora erythraea using curve-fitting techniques*, Enz. Micobial. Technol., **15**, 657-663
- Pan, S. C., Bonanna, S., Wagam, G.H., (1959) *Efficient utilization of fatty oils as energy sources in penicillin fermentation*, Appl., Microbiol. **7**, 176-180
- Regosz, A., Darbrowska, D., Babile, H. and Nestruck, H., (1982) *Methods of determination of erythromycin I*, Sci. Pharm., **50**, 17-25
- Shiring, E.B. and Gotelieb, D., (1966) *Methods for characterization of Streptomyces species*, Int. J. Syst. Bacteriol., **16**, 313-340
- The United States Pharmacopoeia (2000) ed. 24, Pharmacopoeial Convention Inc., Rockville
- Tsuji, K. and Goetz, J.F., (1978) *High performance liquid chromatographic determination of erythromycin*, J. Chromatogr. **147**, 302-308
- Vezina, C., Bolduc, C., Kudelski, A. and Audet, P., (1979) *Biosynthesis of Kitasamycin (leucomycin) analog resistant mutants of Streptomyces Kitasatoensis*, Antimicrob. Agents, Cjemother., **15**, 738-746