Name of Candidate: Ahmed Mohy Eldin Abd ElSamie Degree: Ph.D.

Title of Thesis: Biochemical Studies on Microbial Chitinases

Supervisors: Dr. Samir Abd ElMoneim Ahmed

Dr. Gaber Elbaz ElDesoky Dr. Samir Aly ElSayed

Department: Agricultural Biochemistry

Branch: Approval:28/6/2009

ABSTRACT

Two chitinolytic bacterial candidates were isolated from mango tree rhizosphere and mature compost, after which they were purified. The isolates were identified as Streptomyces sparsogenes and Streptomyces nigrifaciens, respectively. Optimization of growth conditions on 250ml shaker flask test in 50 ml medium at 150 rpm was accomplished to obtain the highest chitinolytic activity. St. sparsogenes was grown on chitin medium B using tryptone as nitrogen source at a concentration of 0.2%, 45°C, pH 10 for 50 hrs that increased its chitinolytic production from 63 to 367 U/ml, while St. nigrifaciens was grown on chitin medium A using peptone as nitrogen source at a concentration of to 197 U/ml. Both isolates utilized many local chitinic wastes efficiently among which the fungal chitin (Aspergillus niger dead mycelia) gave the highest chitinolytic activity (897 and 663 U/ml, respectively). Scaling up in a fermentor, charged with 1L medium and 1 vvm air flow rate, raised the production to 1469 U/ml after 48 hr at 200 rpm and to 2129 after 48 hr at 300 rpm, respectively. St. nigrifaciens finaly was grown on local chitinic wastes in the fermentor to produce raw chitinase which was subjected to partial purification by ammonium sulphate precipitation. Three partially purified chitinases separated from the supernatant named SUP-25%, SUP-65% and SUP-85%, had specific activites of 1414, 616 and 641 U/mg, respectively. While from the chitinic debris, two fractions of high affinity to chitin were separated and named CD-65% and CD-85% of specific activites 745 and 2137 U/mg, raising the purification fold to 6.5 and 18.8, while their yield reached 4.3% and 2%, respectively. The optimization of temperature test revealed the superiority of CD-85% fraction, as its chitinolytic specific activity increased to 3650 U/mg at 45°C. The CD-85% optimum pH for hydrolyzing colloidal chitin was found to be pH 10 (4872) U/mg) and remarkably another one at the control pH 6.8 (3507 U/mg). Gel electrophorasis (silver stained) and sephadex G-100 column purification studies on the CD-85% fraction revealed that it might be composed of two chitnases.

Key words: chitinase, chitin, streptomycetes, fermentation.

اسم الطالب: أحمد محيى الدين عبد السميع الدرجة: الدكتوراه

عنوان الرسالة: دراسات كيميائية حيوية على إنزيمات الكايتينيز الميكروبية

المشرفون: دكتور: سمير عبد المنعم

دكتور: جابر الباز الدسوقى دكتور: سمير على السيد

قسم: الكيمياء الحيوية فرع: تاريخ منح الدرجة: 2009/6/28

المستخلص العربي

الهدف الرئيسي لهذا البحث هو عزل و تعريف بكتيريا محلية ذات قدرة عالية لانتاج انزيم الكايتينيز و رفع قدرتها على انتاج المزيد منه بتحسين ظروف النمو و الانتاج و من ثم دراسة مقدرتها على تحليل مخلفات محلية غنيه بالكايتين. يضاف الى هذا دراسة العوامل البيئية المؤثرة على عمل إنزيم الكايتينيز الخام الذي تم فصله و بعض من خصائصه.

تبنت الدراسة عزل سلالتين بكتيريتين من عينة التربه المحيطة بجنور شجر المانجو و كذلك من الكومبوست و تتقيتهما و تعريفعهما، حيث صنفت الأولى Streptomyces sparsogenes و صنفت الثانية Streptomyces nigrifaciens. تم تحسين ظروف انتاج الكايتينيز بواسطة السلالتين لأعلى نشاط من خلال تطوير ظروف النمو في 50 مللي لتر من بيئة النمو الموجودة في دوارق مخروطية سعة نشاط من خلال تطوير ظروف النمو في 50 مللي لتر من بيئة النمو الموجودة في دوارق مخروطية سعة 50 مللي لتر باستخدام الحضان الهزاز و سرعة الرج كانت 150 لفة أق. تمت تنمية . \$150 من معهد على 45 م، درجة H = 10 لمدة 50 ساعة ليزداد الانتاج من الكايتينيز و يرتفع نشاطها من داخل المللي لتر، بينما تمت تنمية \$1.00 من على 45 م، درجة H = 9 لمدة 50 ساعة ليزداد الانتاج من الكايتينيز و يرتفع نشاطها من 50 الي 150 وحدة/ المللي لتر. كل من السلالتين المنافيات المحليه الغنية بالكايتين و كانت أفضل هذه المصادر المايسيليا الميته من فطر استهلكت النفايات المحليه الغنية بالكايتين و كانت أفضل هذه المصادر المايسيليا الميته من فطر المللي لتر، على التوالي . بتنمية كل من السلالتين في 1 لتر بيئة بالمخمر فقد تعاظم انتاج كل منهما المللي لتر، على التوالي. بتنمية كل من السلالتين في 1 لتر بيئة بالمخمر فقد تعاظم انتاج كل منهما الكايتينيز حيث بلغ نشاط الانزيم المنتج 140 و 212 وحدة/مللي لتر بعد 48 ساعة و بإستخدام سرعة قلاب 200 و 300 لفة قر ، على التوالي.

أختيرت سلالة St. nigrifaciens لتنميتها في المخمر على خليط من مخلفات غنية بالكايتين. فصل الإنزيم الخام الناتج بالترسيب بتركيزات مختلفة من كبريتات الأمونيوم حيث فصل من الراشح ثلاثة إنزيمات كايتينز 25%-20 30%-20 و المناقريد الكهربي على الجيل (مصبوغا بالفضيه) و التنقية بإستخدام عامود السيفادكس 30%-20 لل 30%-20 التوائه على إنزيمي كايتينيز.

الكلمات الدالة: كايتينيز، كايتين، ستربتومايسيتس، تخمر

CONTENTS

	pages
INTRODUCTION	1
REVIEW OF LITERATURE	3
1. The substrate and the enzyme	3
2. The physiological roles of chitinases	15
3. Chitinases from microorganisms	19
4. Advantages of using chitinolytic Streptomycetes in Biocontrol	31
5. Purification and properties of chitinases isolated from different microbial sources	32
MATERIALS AND METHODS	47
1. Materials	47
a. Chitin	47
b. Buffers used	47
c. Soil samples	47
d. Microbiological media	48
2. Methods	53
a. Chemical methods	53
1. Determination of soil pH	53
2. Colloidal chitin preparation	53
3. Determination of chitinase activity in soil	54
4. Determination of chitinase activity in microbial culture filtrate	55
5. N-acetyl-glucosamine reducing end determination	56
6. Effects of initial pH on chitinase production and activity	57
7. Effect of temperature on chitinase production	58
8. Effect of temperature on semi-purified chitinase activity	59
9. Protein determination	59

10. Chitinase separation and purification	6
b. Microbiological methods	6
1. Clear zone test for Isolation of chitinolytic microorganism.	6
2. Preparation of the starter	6
3. Submerged culture in classical shaker flasks	6
4. Submerged culture in Fermentor	6
5. The nitrogen source and concentration in production media	. 6
6. Morphological characteristics for classification	6
7. Physiological characteristics	6
c. Statistical analysis	6
RESULTS AND DISCUSSION	6
1. Isolation of chitinolytic rhizobacteria	6
2. Secondary screening for chitinolytic activity	7
3. Identification of isolates	7
4. Effect of nutritional requirements and environment conditions on chitinolytic activity	
a. Effect of different nitrogen sources	8
b. Effect of initial pH value on chitinase production	8
c. Effect of incubation temperature	9
d. Effect of nitrogen source concentration	1
e. Effect of chitin waste source	1
f. Effect of agitation speed on chitinase activity	1
5. Chitinase production using mixture of chitin wastes as its partial purification with ammonium sulphate	
6. Gel electrophoresis	1
7. Effect of assay conditions on chitinolytic specific activity of the partially purified fractions	
a. Effect of incubation temperature	. 1
b. Effect of pH	13

8. Gel purification column chromatography using sephadex	
G100 for the CD85% fraction	134
SUMMARY	137
REFERENCES	146
ARABIC SUMMARY	