

عزل الاحياء المجهرية الصناعية من المصادر الطبيعية

الطريقة المثلثى لعزل السلالات تبدا باستعمال المصادر الطبيعية الرئيسية هي التربة ،المياه، الأغذية الطازجة او المتخمرة ،الحيوانات او النباتات الحية و مياه المجاري والتربة غالبا تكون غنية بالاحياء المرغوبة . تصمم عملية العزل بحيث تشجع نمو الانواع التي تحمل الصفة المرغوبة حيث تستعمل الصفة المرغوبة عامل الانتخاب ويصاحبها اختبار بسيط يميز الانواع المرغوبة جدا وقد تستعمل الطرق الانتقائية في عزل الانواع التي تستطيع النمو في اوساط معينة او تحت ظروف مزرعية معينة والتي لا تسمح بنمو الانواع الأخرى.

أهم طرق العزل

1 - طرق العزل التي تستعمل عملية انتخاب الصفة المرغوبة :

أ- طريقة المزارع السائلة المدعمة *Enriched liquid cultures*

يعتمد أساس هذه الطريقة على تشجيع نمو الاحياء المجهرية المرغوبة مقارنة بالاحياء المجهرية الأخرى الموجودة في العينة الاصلية والتي استعملت مصدرها للكائن المجهي المرغوب وتتضمن الطريقة بأخذ عينة من مصادر طبيعية تحتوي على مزيج من الاحياء المجهرية ويتم توفير الظروف الملائمة للأنواع المرغوبة وغير الملائمة للأنواع الأخرى مثل على ذلك إضافة مادة غذائية مدعمة للوسط الغذائي بحيث يشجع نمو أنواع أو إضافة مواد مثبطة معينة تبطئ أنواع غير المرغوبة . ويؤدي نمو أنواع المرغوبة إلى تغيير الطبيعة الانتخابية للوسط الغذائي وبالتالي قد يسمح بنمو أنواع أخرى من الاحياء المجهرية وينتج عن ذلك تعاقب نمو وتدخل الاحياء المجهرية ويمكن التغلب على ذلك بالمحافظة على الطبيعة الانتخابية للوسط وذلك بتجديده مرات عديدة أي إعادة الزراعة *subculturing* على وسط طازج مماثل وقد تعاد عملية التجديد لمرات عديدة قبل العزل النهائي وان توقيت عملية التجديد يعد مهما جدا ويجب ان يتواافق مع الفترة التي يصبح بها نمو الكائن المجهي المرغوب سائدا.

ب- طريقة الأوساط الغذائية المتصلبة (الاطباق)

استعملت هذه الطريقة في عزل الاحياء المجهرية المنتجة لأنزيمات معينة حيث تستعمل أوساط غذائية انتقائية *Selective media* تحتوي على المادة الغذائية *Substrate* التي يعمل عليها الانزيم المرغوب والتي تشجع نمو أنواع الاحياء المجهرية المنتجة لأنزيمات فقط.

2 - طرق العزل التي لا تستعمل عملية انتخاب الصفة المرغوبة:

لا يعطي انتاج بعض المنتجات المرغوبة أية ميزة انتخابية للكائن المجهرى المنتج بحيث يمكن الاستفادة منها في عملية العزل لذلك تعزز هذه الاحياء المجهرية عادة عشوائيا وقد طورت طرق غربلة سريعة للكائن المجهرى المعزول الذى يحمل الصفة المرغوبة مثل انتاج المضادات الحيوية ومنظمات النمو والاحماض الامينية والنيوكليلوتيدات ويفضل في هذه الحالة ان يكون الوسط الغذائي الذى تتمى عليه العزلة قبل اختبارها من النوع الذى يعطى اقصى تعبير عن الصفة الوراثية المرغوبة التي تحملها العزلة.

واهم هذه الطرق:

أ. الغربلة الخاصة بالاحياء المجهرية المنتجة للمضادات الحيوية

يمكن الكشف عن الفعالية المضادة للاحياء المجهرية بتنميتها على وسط متصلب (أكار)، وجود كائن مجهرى آخر يتأثر بالمادة المضادة او حساس اتجاهها والذي لا ينمو في حالة انتاج تلك المادة من قبل الكائن المجهرى المنتج كما يمكن استخدام طريقة أخرى وهي تنمية الكائن المنتج في وسط زرعى سائل يتم الكشف عن المادة المضادة في راشح المزرعة الخالي من الخلايا.

ب- الغربلة الخاصة بالاحياء المجهرية المنتجة لعوامل النمو

يعد انتاج عوامل النمو مثل الاحماض الامينية و النيوكليلوتيدات من الصفات التي يصعب معها استخدام الصفة الانتقائية في العزل لذلك عزلت الاحياء المجهرية المنتجة لهذه المواد عشوائيا ومن ثم يتم الكشف عن الاحياء المجهرية المنتجة باستخدام اختبارات الغربلة يعتمد الكشف عن الاحياء المجهرية المنتجة لعوامل النمو على تحفيز نمو السلالات الاكسوتروفية (Auxotrophic) وهي السلالات المطفرة التي ينقصها انتاج عامل نمو معين) للكائن المجهرى المنتج لعوامل النمو وتتلخص خطوات الكشف عن الاحياء المجهرية المنتجة للأحماض الامينية بما يلي :

ان اغلب الاحياء المجهرية المنتجة للأحماض الامينية هي تابعة لأجناس بكتيريا *Arthrobacter* *Microbacterium* , *Brevibacterium* , *Micrococcus* , *Corynebacterium* استبعد الفطريات خلال عملية العزل وذلك بإضافة مادة مضادة لنمو الفطريات مثل مادة سايكلو هكسامайд Cyclohexamide الى الوسط الغذائي المستخدم في عملية العزل وتنم هذه العملية على وسط صلب وذلك لأن عملية الغربلة الاولية نوعية وليس كمية ثم تعاد زراعة الاطباق العزل التي تحتوي 30-50 مستعمرة على وسط غذائي صلب يحتوي على مكونات مغذية تدعم انتاج الاحماض الامينية وتنم التنمية لمدة 2-3 ايام ثم يتم قتل المستعمرات المتكونة بالأشعة فوق البنفسجية بعد ذلك يتم تغطية الوسط بوسط غذائي صلب آخر يحتوي على معلق من السلالة الاكسوتروفية للمنتج المرغوب ظهور نمو الكائن المجهرى المستخدم في

الفحص بعد 16 ساعة عند درجة حرارة 37°C على هيئة هالة حول المستعمرات الكائن المجهرى المنتج للحامض الاميني في اطباق بتري ويمكن عزل الكائن المجهرى المنتج بعد ذلك من اطباق الاصلية التي اعيدت زراعتها ويمكن اجراء الغربلة الكمية بتنمية الكائن المجهرى في مزارع في سائلة لتقدير كمية الحامض الاميني المنتج في راشح المزرعة الخالي من الخلايا.

جـ- الغربلة الخاصة بالاحياء المجهرية المنتجة للسكريات المتعددة

يتم عزل عدد من الاحياء المجهرية المنتجة للسكريات المتعددة الخارجية exopolysaccharides مثل الاصماغ من مصادر مختلفة ويصعب استخدام هذه الصفة كعامل انتقائي في عملية العزل وقد اقترح عزل هذه من بعض المخلفات الصناعية الكربوهيدراتية لكونها غنية بالاحياء المنتجة لتلك المادة. يتم تنمية هذه الاحياء على اوساط غذائية مناسبة والتي من خلالها يتم التعرف على الكائن المنتج من المظهر الهلامي للمستعمرات ثم تتم في مزارع سائلة لأجراء غربلة كمية لتقدير كمية السكريات المتعددة المنتجة.

حفظ الاحياء المجهرية المهمة صناعيا

تعد عملية عزل الاحياء المجهرية المهمة صناعياً مكلفة وتحتاج الى وقت طويلاً لذا يجب المحافظة على هذه الاحياء لكي تبقى محافظة على الصفات التي عزلت من اجلها فضلاً عن ذلك يجب ان تبقى مزرعة الكائن المجهرى المستخدم في الصناعة حية وخلالية من التلوث لذا يجب ان تحفظ هذه المزارع بطريقة تحافظ على صفاتها الوراثية من التغيير وتحميها من التلوث وتحافظ على حيويتها. ان الكائن المجهرى قد يبقى حياً عند اعادة زراعته على وسط غذائي طازج ولكن هناك احتمال لحدوث طفرة وراثية عند كل انقسام خلوي وبما ان اعادة الزراعة المتكررة تتضمن انقسامات خلوية متعددة لذا فان هناك احتمال حدوث انحلال السلالة (تغير في صفاتها الوراثية Strain degeneration) اضافة الى تعرض السلالة لمخاطر التلوث لذا فان طرق حفظ الاحياء المجهرية الصناعية تلعب دوراً مهماً في التكنولوجيا الحيوية سواء للأغراض الانتاجية او البحثية يوجد نوعان من المزارع الميكروبية الصناعية :

1- مزارع العمل المخزونة Working stock cultures

وتشتمل هذه المزارع باستمرار في الصناعة ويجب ان تحفظ في حالة نمو كثيفة غير ملوثة وعادة تحفظ على هيئة مزارع آكاري مائلة agar slant او مزارع موخوزة stab cultures او معلق سبورى او مزارع سائلة broth cultures وتحت ظروف التبريد ويجب فحص هذه المزارع دوريًا لمعرفة صفات نموها وتغذيتها وقابلية انتاجها ومدى تلوثها.

2- المزارع الاولية المخزونة Primary stock cultures

تحفظ هذه المزارع لاستعمالها خزيناً لعمليات تخمر جديدة او لأغراض المقارنة او الفحوصات البيولوجية او في مزارع العزل والغربلة ، ولاتحفظ هذه المزارع في حالة فسيولوجية عالية . تجري عملية النقل من هذه المزارع في حالة الحاجة الى مزارع العمل فقط او عند اعادة زراعة المزارع الاولية لمنع هلاكها لذا تخزن بحيث تحتاج الى اقل عدد من مرات النقل خلال فترة زمنية معينة وان موت نسبة عالية من خلايا المزارع الاولية لا يشكل خطورة كبيرة اذ يمكن اعادة زراعة الخلايا المتبقية في وسط غذائي جديد.

اهم طرق حفظ مزارع الاحياء المجهرية

1-الخزن على الاكار المائل Agar slant

يمكن حفظ المزارع النامية على وسط غذائي مناسب يحتوي على الاكار وبصورة مائلة عند درجة حرارة الثلاجة 5 م وتعاد زراعتها كل ستة اشهر تقريبا واحيانا كل سنة في حالة تغطية المزرعة بزيت معدني معقم مثل زيت البارافين اذ تجهز طبقة الزيت الاوكسجين المذاب للكائن المجهرى وتمنع في الوقت نفسه جفاف الاكار وبذلك تقل الفعالية الحيوية للكائن المجهرى.

2- خزن السبورات في الماء Storage of spores in water

يمكن حفظ سبورات الاعفان في الماء وذلك بتحضير معلق السبورات في ماء معقم وتحفظ بالثلاجة عند درجة حرارة 5 م وهذه الطريقة ذات استعمال محدود.

3-الحفظ بالنتروجين السائل Nitrogen storage under liquid

يمكن تقليل الفعالية الحيوية للاحياء المجهرية بصورة كبيرة وذلك بحفظها بدرجة حرارة واطئة جداً (150-196) م ويمكن الوصول اليها باستخدام ثلاجات النتروجين السائل . تتضمن هذه الطريقة تنمية الكائن المجهرى على وسط غذائي مناسب ثم تعلق الخلايا في عامل يحفظها من الانجماد مثل 10 % كليسرون ثم يوضع المعلق في أنابيب زجاجية صغيرة (أمبولات) وتُقفل قبل حفظها تحت النتروجين السائل ويمكن الحصول على نتائج أفضل بتجميد المعلق ببطء قبل الخزن والتذويب بسرعة عند استرجاع المزرعة ويحدث بعض الفقد في حيوية الخلايا أثناء التجميد ويقل الفقد أثناء الخزن لذلك يمكن الحفاظ على حيوية الخلايا لأشهر عديدة وأهم سلبيات هذه الطريقة هي الكلفة العالية في المحافظة على درجات الحرارة الواطئة جداً والخطر الناتج من عطب الجهاز.

4-الخزن في التربة In soil storage

يمكن تلقيح التربة المزيجية والمعقمة بالكائن المجهرى المراد حفظه وتحضرن عدة أيام في درجات الحرارة المناسبة وبعد النمو تجفف المزرعة بدرجة حرارة الغرفة لمدة اسبوعين ثم تحفظ في جو جاف ويفضل أن

تحفظ بالثلجة . وتستخدم هذه الطريقة بكثرة في حفظ الاعغان والبكتيريا الخيطية وقد وجد انه عند حفظ 1800 مزرعة من البكتيريا الخيطية بالتربيه فان حوالي 50 % منها احتفظت بحيويتها بعد مرور 20 سنة من الخزن.

5- التجفيف Freeze - Drying

تتضمن هذه الطريقة تجميد مزارع الاحياء المجهرية ثم تجفيفها تحت التفريغ اذ يتسامى الماء الموجود في الخلايا . تتم الطريقة بتنمية المزارع عادة في وسط غذائي ملائم ثم تعلق الخلايا في مادة تحافظ عليها مثل الحليب الفرز أو بلازما الدم أو كلوتامات الصوديوم أو البيتون أو السكر، توضع عدة قطرات من المعلق في أنابيب زجاجية صغيرة (أمبولات) ثم تجمد وتوضع تحت تفريغ عال حيث يتسامى الماء ثم تقلل الامبولات وقد تحفظ بالثلجة وبذلك تبقى محافظة على حيويتها لمدة عشر سنوات أو أكثر . وتعتبر هذه الطريقة من أكثر طرق الحفظ شيوعا ويمكن استخدامها مع أنواع عديدة من الاحياء المجهرية.