

Industrial Microbiology

علم الأحياء المجهرية الصناعية

Industrial Microbiology: العلم التطبيقي الذي يختص بدراسة الاستخدام الصناعي للأحياء المجهرية من خلال العمليات الأيضية التي تقوم بها، وذلك لامتلاكها الانزيمات الضرورية لذلك وقد يتداخل هذا العلم مع علوم أخرى مثل العلوم الطبية والكيميائية والصناعية وغيرها..

Industrial Microorganisms (الأحياء المجهرية الصناعية) وهي الأحياء التي يمكن استخدامها في الصناعة بشكل اقتصادي بحيث تعطي ناتج (product) معين يتم الاستفادة منه وبذلك تؤدي غرضا اقتصاديا معين وبشكل لا يسبب خسارة للمصنع المصادر .

*الحيدري. نظام عبد الأمير ولصلح. رشيد محبوب . (1989) الأحياء المجهرية الصناعية. مطابع التعليم العالي جامعة الموصل.

الأسس التي تعتمد عليها التخمرات الصناعية :

هناك أربعة عوامل تؤثر بشكل مباشر في العمليات الصناعية هي:

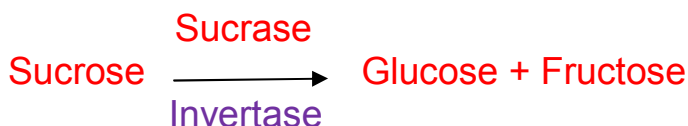
1. المادة الأساس The substrate
2. الأحياء المجهرية Microorganisms ذات الاستخدامات الصناعية
3. ظروف النمو Conditions of Growth
4. النواتج The products

1. المادة الأساس : وهي المادة الأولية التي تستخدم في التخمرات الميكروبية وتقسم الى :

أ. المواد الزراعية ومخلفاتها Agriculture materials & wastes وتشمل الحبوب بأنواعها ومخلفاتها Grain waste والخشب wood والنباتات مثل البطاطا وغيرها وبقايا الفواكه (الحمضيات) ومخلفات صناعة العصائر .
يمكن تحليل وتكسير المواد السليلوزية الموجودة في هذه المواد باستخدام مواد كيميائية (كالمحوض العضوية)
او باستخدام الحرارة او الانزيمات مثل Cellulase

ب. المواد الأولية الصناعية ومخلفاتها Industrial materials & wastes وتشمل

1. صناعة السكر ومخلفاته sugar industry & wastes: من مخلفات صناعة الدبس هناك مادة شبيهة بالدبس تحتوي (5%) سكر متحول Invert Sugar والذي يتكون من كلوكوز وفركتوز وتدعى بالمولاس (Molasses) وهي افضل مادة للتخمرات الصناعية.



2. صناعة الألبان ومخلفاتها Dairy industry waste: ويطلق على تلك المخلفات بالشرش whey ويحوي (4-5) % سكر اللاكتوز و 50 % سكر متحول .

3. صناعة الورق Paper Industry: ومن مخلفاتها مادة Sulfite liquor

3. المواد الأولية البترولية Petroleum materials :
ومنها الكازولين , الميثانول ومخلفاتها مثل الميثان وال N-alkane.

الشروط الواجب توفرها في المواد الأولية :

1. ان تكون رخيصة الثمن
2. ان لا يكون لها تأثيرات سمية او جانبية
3. متوفرة بكثرة
4. قريبة من العامل التي تصنع فيها لغرض سهولة النقل

2. الأحياء المجهرية المستخدمة في التخمرات الصناعية : وتشمل Bacteria , yeasts , molds ,
Algae وقد يستخدم الكائن المجهرية نفسه لإنتاج أكثر من مادة او يكون لهذا الكائن المجهرية الصناعي
تأثيرات سلبية تحت ظروف ووسط غذائي معين , لذا يجب الاهتمام بنقاوة الكائن المجهرية وتوفير الظروف
المناسبة للإنتاج.

الشروط الواجب توفرها بالأحياء المجهرية الصناعية:

1. سهولة الاستخدام ولا تحتاج الى مواد معقدة لنموها
2. ذات إنتاجية عالية
3. تكون غير منتجة للسموم
4. لا تتأثر بمكونات المواد المستخدمة في التخمرات الصناعية او بظروف التخمر خاصة ال pH

*أهم الأحياء المجهرية الصناعية:

1. البكتيريا Bacteria: مثل Bacillus , Propionics , Lactics , Acetics , Clostridium,
Coliform , Streptococci

2. الاعفان Molds: مثل Mucor , Rhizopus , Aspergillus, Penicillium وغيرها.

3. الخمائر Yeasts: مثل Debaromyces , Candida , Saccharomyces

4. الطحالب Algae: مثل Gaelidium , Chlorella

3. ظروف او عوامل النمو : وتشمل 1. الأوكسجين 2. درجة الحرارة 3. الاس الهيدروجيني 4. الملح والسكر
(التراكيز الذائبة في الوسط).

1. الأوكسجين O₂: من أهم العوامل التي تؤثر على التخمرات الصناعية , حيث على أساس وجود او عدم
وجود O₂ يتم تقسيمها الى هوائية ولا هوائية anaerobic & aerobic لذا تكون كمية O₂ الداخلة
للتخمرات ذات أهمية كبيرة في الصناعة لتحديد كمية ونوعية المنتج , كما في انتاج انزيمات الاميليز
والبروتيز اذ تستخدم بكتريا Bacillus نفسها في الإنتاج ولكن بظروف تهوية مختلفة...

2. الحرارة Temperature: عامل مهم في التخمرات الصناعية لان أي تغيير فيه يؤدي الى التأثير على الكائنات المجهرية والأنزيمات الخاصة بها . ويكون لارتفاع درجة الحرارة تأثيرات سلبية على النمو البكتيري إضافة الى الانخفاض فيها يكون ايضا له تأثير قاتل للأحياء المجهرية .

3. الاس الهيدروجيني pH: هو تركيز ايون الهيدروجين (H+) في الماده ويساوي (-LogH+) ويؤثر هذا العامل على التخمرات الصناعية لأنه يؤثر مباشرة على العمليات الايضية التي تتوسطها الانزيمات ويتم تنظيم ذلك أما باضافة مواد معادله للحموضة مثل (CaCo3) او استخدام احياء مجهرية متحملة للحموضة العالية

4-المواد المذابة في الوسط :تستند هذه على أساسين هما :-

1-البلمرة plasmolysis

2-الضغط الازموزي Osmotic pressure

لذلك يجب معرفه تركيز الماده المضافة (المواد الذائبة) لان اي ارتفاع او انخفاض فيها يؤثر سلبا على الأحياء المجهرية الصناعية وتؤثر هذه المواد أذاته على النشاط المائي (aw) الخاص بالأحياء المجهرية

4-النواتج products:-يقصد بها المواد الناتجة بعد التخمر و إدخال الكائن المجهرى للعملية الصناعية ويكون بشكل ماده خام (crude) التي تحتاج الى عمليات استخلاص Extraction وتنقيه Purification ومن هذه النواتج :-

1-المواد العلاجية Chemotherapeutic agents :- وأهمها المضادات الحيائية و الستيرويدات

2-المنتجات الكحولية Alcoholic products :-وتشمل انتاج الايثانول والبيرة والنبيد

3-المنتجات الغذائية Food products :-مثل Cheese و Single Cell Protein (scp)

4-المواد الكيمائية التجارية Commercial Chemical agents وتشمل

A-الأحماض العضوية Organic acids:مثل lactic acid ,citric acid ,butyric acid اوغيرها....

B-الانزيمات Enzymes:مثل Proteases, Amylases ,Cellulases ,Invertase

C-الفيتامينات vitamins:مثل B12 , Cobalamin الخ

D-الأحماض الامينية amino acid :مثل Lysine ,Alanine وغيرها

E-الدهون lipids:مثل الكليسيرول glycerol

مصطلح البادئ Starter:

او قد تسمى Inoculums او Cultures ولكن لكل منها استخدامات مختلفة . يقصد بالبادئ الكائن الحي المجهرى الذي يكون أما مفردا او اكثر محفوظ او نامى في وسط غذائي معين وتحت ظروف معينه وتكون هذه المزارع المجهرية أما نقيه pure cultures او تسمى single strain culture او مكون من اكثر من نوع واحد وتسمى multi strain او مكون من نوعين double strain او خليط منها وتسمى mixed cultures وهناك مزارع أوليه primary او بالاستخدام الدائم working cultures ومنها يمكن حفظ المزارع كخزين للاستخدام الدائم وتسمى Stock cultures

عزل سلالات المجهرية الصناعية :

تعد هذه العملية أول مرحله من مراحل استخدام الأحياء المجهرية في الإنتاج الصناعي ويشمل العزل الحصول على المزارع نقيه او مختلطة ثم إخضاعها لاختبارات لمعرفة أي منها يقوم بإنتاج المنتج المطلوب .

العوامل التي تتحكم في العزل والانتخاب :-

- 1-المتطلبات التغذوية للأحياء المجهرية الصناعية :-
حيث يراعى حاجة الكائن المجهرى في أوساط التنمية الى وجود مصادر كاربونية و نيتروجينية خاصة ومدعمات نمو لغرض النمو والإنتاج
- 2-درجه الحرارة :
وتكون الدرجة الحرارية المثلى للحضن في التخمرات الصناعية خاصة بكل نوع مجهرى حيث يفضل استعمال سلالات ذات درجه حرارة مثلى اكثر من 40 م لغرض تقليل كلفه التبريد أثناء التخمر والذي له فائدة اقتصادية على المستوى الإنتاجي .
- 3-توفير الظروف البيئية الملائمة للعزل والتنمية:
والتي تكون نفسها في حاله تنميه السلالات على المستوى الإنتاجي .
- 4-التأكد من الاستقرار الوراثي للسلالات المعزولة وقابلية التطويع الوراثي
- 5-التأكد من الانتاجية العالية للسلالات :
(وتحسب من خلال القابلية على تحويل المادة الأساس الى المنتج في وحده الزمن)
- 6-سهولة استخلاص وتنقية المنتج من المزرعة.

يتطلب عمليه العزل معرفه طبيعة الكائن المجهرى وطبيعة المادة المراد إنتاجها وهل ان الغرض من العزل هو تطوير صناعه تخميره قائمه او اكتشاف أخرى .

طرق العزل

1. العزل بالأطباق Plating وتشمل
- طريقة النشر Spreading
-طريقة التخطيط على أطباق Streaking
- طريقة الصب بالأطباق Pour – plate
- الأطباق المزدحمة The crowded plate لمعرفة ال Microorganisms المنتجة للمضادات الحيائية.
- Auxanography لعزل M.O. المنتجة لعوامل النمو.
2. طريقة المزرعة السائلة المغناة Enrichment liquid culture
3. طريقة التخفيف بالأنابيب Dilution وتستخدم لعزل والعد البكتيري.
4. عزل خليه مفردة single cell isolation وفيها يستخدم جهاز خاص يسمى Micromanipulator في بحوث الخمائر.

*** طرق حفظ المزارع البكتيرية .**

- 1.Slants: وهو وسط زرعى يتصلب بشكل مائل لزيادة المساحة السطحية للمزرعة وهي رخيصة
2. Broth: وتستخدم المزارع السائلة وهي رخيصة وسريعة وكفوءة ولكنها غير دقيقة ألا ان جفاف الوسط يؤدي الى تركيز المواد وقتل السلالة.
- 3.Oil-overlay: طريقة تستخدم فيها مزارع صلبه او سائله مع إضافة الزيت فوق المزرعة وذلك لضمان عدم دخول الهواء وحصول تلوث وأيضا لكي لا يسمح بتبخر وجفاف الوسط ومن الزيوت المستخدمة هو الكليسيرول والبارافين السائل.
4. Soil: قد تستخدم التربة في عمليه الحفظ وخاصة ال M.O. المكونة للسبورات
- 5.Freezing: يكون التجميد جيد ولكنه قد يؤثر على النمو للأحياء المجهرية ويتم في درجة حرارة (-18)م
6. Freezing drying: وهي طريقة تجميد وتجفيف وبدون المرور بالحالة السائلة

*** الاسترجاع Recovery**

ان نجاح طريقه حفظ السلالات تعتمد على كفاءة الاسترجاع بعد عملية الحفظ. وهناك بعض النواحي التي يجب مراعاتها أثناء عملية الاسترجاع ومنها:

1. تنوب النماذج المجمدة بسرعة لتلافي الضرر للخلايا وقد يؤخذ جزء من سطح المزرعة المجمدة تم يعاد النموذج للتجميد.
2. تعليق الخلايا في وسط مناسب
3. تنمية الخلايا في وسط زرع مناسب من الناحية الغذائية والضغط الازموزي.
4. درجة الحرارة يجب ان تكون ملائمة لنمو الكائن
5. تهوية المزرعة بشكل جيد ما لم يكن للأوكسجين فعل تثبيطي على الخلايا .
6. بعد الاسترجاع تجرى الفحوصات اللازمة للتأكد من نقاوة المزرعة ومعرفة العدد الحي للخلايا
7. التأكد من احتفاظ السلالات بالصفات المطلوبة كالصفات المناعية بالنسبة للخلايا التي تستعمل لإنتاج اللقاحات , او معرفة صفات الخمائر المنتجة للكحول وغير ذلك.

بنوك حفظ السلالات الميكروبية :

هناك بنوك متخصصة لحفظ السلالات الميكروبية وبيعها , وتكون هذه البنوك في دول عديدة ومنها :

-American Type culture collection (ATCC) , U.S.A.(All Microorganisms)

-North Research Regional Lab.(NRRL) In U.S.A (All M.O)

-Institute of Applied Microbiology , Japan (All M.O).

-National Collection of Industrial Bacteria , UK. (All Bacteria)

-Common Wealth Mycological Institute , U.K. (All Fungi).

انواع المزارع الميكروبية :

1. مزرعة الدفعة Batch culture او النظام المغلق Closed system وفي هذه المزارع لا يضاف وسط جديد Fresh medium خلال عملية التحضين Incubation وعليه فان مستوى المغذيات Nutrients سوف يتناقص وكذلك المخلفات سوف تزداد لذلك تظهر ضمن منحنى النمو growth curve أربعة مراحل هي:

1. طور الركود Lag phase

2. طور النمو اللوغارتمي Log phase

3. طور الثبوت العددي Stationary phase

4. طور الهلاك Death phase

- المزارع المستمرة للأحياء المجهرية Continuous Culture of M.O

في هذه المزارع نحصل على خلايا بكتيرية دائما في طور النمو اللوغارتمي , وهي عكس مزرعة الدفعة. يضاف الوسط الغذائي ويسحب جزء مساوي له من حجم المزرعة بصورة مستمرة وبذلك نستفيد منه للحصول على حاصل (نتاج) yield

M1 = كتله الخلايا عند التلقيح

M2 = كتله الخلايا في بداية طور الثبات

S = المادة الأساس

M2 – M1

$$\text{Yield} = \frac{\text{ } \rightarrow}{S}$$

أنظمة الحصول على المزارع المستمرة

1. المنظم الكيميائي Chemostate :

مبدأ هذا الجهاز يعتمد على الربط بين كمية المادة الأساس ومعدل النمو , كما هو معروف ان سرعة النمو تزداد بزيادة المادة الأساس وهنا يكون عامل النمو المحدد هو احد مكونات الوسط الغذائي , عند سحب الوسط الزراعي القديم تكون المادة المحدد لنمو = صفر أي ان السحب يعتمد على نفاذ المادة المحددة للنمو من الوسط.

2. منظم العكورة Turbidostate: مبدأ الجهاز يعتمد على العكورة بدلاً من نفاذ المادة المحددة للنمو إذ يبقى تركيز الخلايا ثابت في المزرعة وذلك بالسيطرة على جريان الوسط الغذائي الى داخل المخمر تبقى عكارة المزرعة في حدود معينة ويمكن الوصول الى هذه الحالة عن طريق استخدام خلية ضوئية كهربائية تعطي إشارة الى المضخة الخاصة بتجهيز الوسط الغذائي بحيث تفتح المضخة إذ تجاوزت الكتلة الحيوية الحد المثبت وتغلق إذ كانت الخلايا اقل الحد المثبت.

3. المنظم الحيوي Biostate: يقاس تركيز الكتلة الحيوية بمقدار CO₂ الناتج ويقوم على أساس انه عندما تتكون أقصى كمية من الكتلة الحيوية تصل كمية CO₂ الى أقصاها وعندها يتم سحب المنتج وأضافه وسط غذائي جديد.

*تعد طريقة المنظم الكيميائي أكثرها شيوعاً لأنها تتميز بعدم حاجتها الى أجهزة سيطرة معقدة كما في حالة المنظم الحيوي