

Biosyntéza a vlastnosti α -amyláz morfologických variantov *Bacillus subtilis* R-623

A. A. GLEMŽA, A. B. BAŁSIS, I. V. BACHMATOVA, L. A. BARATOVA, A. P. SINICYN, Vedecko-výrobné združenie „Ferment“, Vilnius, ZSSR

Kľúčové slová: α -amyláza, *Bacillus subtilis* R-623, biosyntéza

Priemyselné kmene *Bacillus subtilis* — producenti α -amylázy — sa počas skladovania a kultivácie štepia na morfologické variandy, ktoré sa líšia medzi sebou v rade znakov, včítane schopnosti syntetizovať mimobunečné hydrolytické enzýmy [1, 2].

Dokázali sme, že morfologický variant *Bacillus subtilis* R-623 syntetizuje rôzne proteázy [3], a takisto do určitej miery sa líšiace α -amylázy [4]. Podrobnejšie štúdium molekulárnych, imunologických a katalytických vlastností α -amyláz morfologického variantu *B. subtilis* R-623 je nepochybne zaujímavé. Za tým účelom bolo potrebné vypracovať účinnú metódu separácie a rafinácie α -amylázy. Najúčinnejšími sú metódy špecifickej sorbcie na prírodných polymérnych substrátoch [5–8]. Vzjomné pôsobenie amyláz s nerozpustným substrátom v mnohých prípadoch [9, 10] vytvára dobré možnosti ich rafinácie. Ako príklad možno uviesť, že trojnásobná sorpcia a desorpcia na obilnom škrobe umožnila rafinovať termofilnú α -amylázu 1500krát [11]. Analogický postup bol použitý v tejto práci, následkom čoho boli získané homogénne preparáty α -amylázy z morfologického variantu *R*, *P* a *S B. subtilis* R-623. Metodika bola popísaná v posledných publikáciach [12, 13].

Ako potenciálne sorbenty sme skúmali glykogén, rozpustný škrob, kukuričný škrob a kukuričný škrob s plnidlom. Najvhodnejšími sorbentami sa ukázali byť rozpustný škrob a glykogén. Keďže stupeň rafinácie na

obidvoch sorbentoch sa ukázal byť takmer rovnaký, v ďalšom sme na rafináciu α -amylázy používali rozpustný škrob [12].

Overenie proteolytickej aktivity ukázalo, že v eluáte α -amylázy je asi 2 % pôvodného množstva proteázu, ktoré bolo potrebné odstraníť. Študovala sa možnosť odstránenie proteázu tepelným spracovaním čiastočne rafinovaného roztoku α -amylázy. Pri inkubácii roztoku α -amylázy 30 minút pri teplote 60 °C sa celkom zachovala amylolytická aktivita, zatiaľ čo proteáza sa z 90 % inaktivovala. Ako vidno z údajov tabuľky 1, množstvo proteázu, sprevádzajúcich α -amylázu, sa znížilo takmer o jeden rád. Špecifická aktivita α -amylázy po tepelnom ošetroení takisto trocha vzrástla. Preto sme do schémy rafinácie α -amyláz zaradili inkubáciu pri zvýšenej teplote.

Na definitívnu rafináciu α -amyláz sa použila preprácaňa izoelektrifikácia v gradiente sacharózy. Na základe toho sme obdržali homogénne preparáty α -amylázy. Overenie proteolytickej aktivity v preprátoch α -amyláz ukázalo, že izoelektrifikáciou sa dokonale podarilo zbaviť sa sprievodných proteázu. Výsledky rafinácie α -amyláz z kultivačnej kvapaliny morfologických variantov *R*, *P* a *S* *Bacillus subtilis* R-623 sú zahrnuté v tabuľke 2.

Molekulárna hmotnosť α -amyláz morfologických variantov *R*, *P*, a *S* *Bacillus subtilis* R-623 sa stanovovala

Tabuľka 1. Vplyv podmienok štepenia komplexu α -amylázy a škrobu na stupeň rafinácie α -amylázy a odstránenie proteáz

Podmienky štepenia komplexu α -amylázy a škrobu*	Zvyšná protéázová aktivity [%]	Výťažok amylolytickej aktivity [%]	Stupeň rafinácie α -amylázy
Inkubácia pri 40 °C počas 3 hodín	1,84	60	14
Inkubácia pri 40 °C počas 3 hodín a pri 60 °C počas 30 minút	0,23	54	18

* Zloženie inkubačnej zmesi: 100 cm³ filtrátu kultivačnej kvapaliny morfologického variantu P (bielkoviny 8 mg · cm⁻³, amylolytická aktivity 500 jed. · cm⁻³, proteolytická aktivity 540 jed. · cm⁻³) + 2,5 cm³ 1,6 % rozpustného škrobu + 100 mg acetátu vápenatého + 43 cm³ etylalkoholu.

Tabuľka 2. Rafinácia α -amylázy morfologických variantov *B. subtilis* R-623

Štadium rafinácie	Morf. variant	Bielkoviny, [mg]	Aktivita		Stupeň rafinácie	Výťažok [%]
			celková [j. · mg ⁻¹]	specifická [j. · mg ⁻¹]		
Kultivačná kvapalina	R	831,0	77 000	92,6	1,0	100
	P	878,0	77 000	113,6	1,0	100
	S	1702,0	77 000	45,2	1,0	100
Sorbcia-desorbcia na rozpustnom škrobe	R	25,3	41 600	1644,3	17,8	54
	P	24,8	37 700	1532,5	13,5	49
	S	31,6	40 000	1285,8	28,0	52
Gélová filtračia na biogéle R-2	R	8,9	25 400	2853,9	30,8	33
	P	11,2	27 700	2473,2	21,8	36
	S	12,7	24 600	1937,0	42,8	32
Elektrofokusácia a gélová filtračia na Sephadex G-50	R	2,7	20 000	7404,4	80,0	26
	P	3,4	20 800	6117,6	53,8	27
	S	3,1	16 900	5451,6	120,6	22

metódou diskovej elektroforézy a získali sa hodnoty 57 000, 58 000 a 56 000. Ako vyplýva zo získaných výsledkov, čo do molekulárnej hmotnosti sa tri α -amylázy z morfologických variantov medzi sebou nelisia. Z porovnania nami stanovených molekulárnych hmotností α -amylázy morfologických variantov s literárnymi údajmi vyplýva, že naše α -amylázy sú podobné tým, ktoré izoloval Saito et al., molekulárne hmotnosti, ktoré izolovali z *B. subtilis*, *B. subtilis* Na64 a *B. subtilis* 6160 sa rovnajú 55 000 [14–16]. Moseley a Kisluchina [18] uvádzajú hodnoty molekulárnych hmotností o niečo menšie (asi 50 000).

V ďalšom boli pre všetky tri α -amylázy z morfologických variantov *B. subtilis* R-623 stanovené aminokyselinové spektrá. Ako je zrejmé z údajov uvedených v tabuľke 3, α -amylázy morfologických variantov *B. subtilis* R-623 majú prakticky rovnaké aminokyselinové zloženie. S ohľadom na tú okolnosť, že zhodnosť aminokyselinového zloženia je nepriamu dôkazom identičnosti štruktúr, predsa treba konštatovať, že tento výsledok neprotirečí predpokladu možnej identičnosti alebo štruktúrnej zhode α -amylázy z morfologických variantov *B. subtilis*. Prítom porovnanie nami získaných aminokyselinových spekter α -amylázy morfologických variantov s literárnymi údajmi ukazuje, že v plnej miere zodpovedajú údajom, uvádzaným pre α -amylázy z iných kmeňov *B. subtilis*. Pre všetky α -amylázy je charakteristické veľké množstvo kyseliny asparágovej a glutámovej, absence cysteínu, nepatrne množstvo (4–8 zvyškov) metionínu [16, 18, 19]. Prítom porovnanie údajov, získaných radom autorov, umožňuje konštatovať široké kolísanie aminokyselinového zloženia α -amylázy z kmeňov *B. subtilis* R-623 rôzneho pôvodu [16, 19]. To umožňuje

predpokladať, že praktickú identičnosť aminokyselinového zloženia α -amylázy morfologických variantov *B. subtilis* R-623 možno považovať za určitý dôkaz v prospech toho, že biosyntéza α -amylázy je vo všetkých morfologických variantoch ovládaná jedným a tým istým génom.

Štúdium imunologických vlastností jednotlivých α -amylázy *B. subtilis* R-623 (R, P, S) ukázalo, že pri tvorbe precipitačných oblúkov sa objavujú ostruhy, čo znamená, že sú imunologicky čiastočne príbuzné. To hovorí v prospech toho, že α -amylázy morfologických variantov sú produktami jedného génu, lebo sú totožné vo väčšine antigénových determinantov. Avšak štúdium α -amylázy morfologických variantov ukazuje, že sú imunologicky príbuzné nie celkom, ale čiastočne, čo môže byť podmienené vznikom určitých poškodení štruktúry bielkovín počas biosyntézy, sekrecie, alebo účinkom modifičných faktorov kultivačnej kvapaliny.

Štúdium katalytických vlastností α -amylázy sa začalo stanovením Michaelisovej konštancy (K_M), maximálnej rýchlosťi (V_M) a pomery V_M/K_M , ktoré hodnoty sa uvádzajú v tabuľke 4. Ako substráty boli použité rozpustné a nerozpustné amylázy a škrob. Najnižšie hodnoty K_M boli získané pre vo vode nerozpustnú amylózu a škrob (0,6–0,8 mg · cm⁻³), pričom čo do hodnoty K_M sa α -amylázy morfologických variantov pre objedva tieto nerozpustné substráty medzi sebou prakticky nelisia. Pokial ide o V_M hydrolýzy nerozpustných substrátorov, boli α -amylázy všetkých troch morfologických variantov blízke: V_M hydrolýzy nerozpustnej amylózy bola v rozmedzi $35 \cdot 10^3$ až $37 \cdot 10^3$ μmol vzniknutých redukujúcich látok na 1 mg bielkoviny za 1 minútu, V_M hydrolýzy nerozpustného škrobu bola o niečo vyšia a predstavovala $66 \cdot 10^3$ až $79 \cdot 10^3$ μmol vzniknutých redukujúcich látok na 1 mg bielkoviny za 1 minútu. Hodnoty V_M/K_M boli takisto blízke a predstavovali pre nerozpustnú amylózu $44 \cdot 10^3$ až $53 \cdot 10^3$ a pre nerozpustný škrob $110 \cdot 10^3$ až $132 \cdot 10^3$ μmol vzniknutých redukujúcich látok v 1 cm³ na 1 mg substrátu na 1 mg bielkoviny za 1 minútu. Rýchlosť a účinnosť katalýzy nerozpustných substrátorov α -amylázami troch morfologických variantov sa nelisia od seba viac ako 1,2krát. Čo do účinnosti katalýzy α -amylázy možno zoradiť nasledovne $R < P < S$, pričom aktivity α -amylázy morfologických variantov voči nerozpustnému škrobu bola 2krát (ak súdime podľa V_M), počasne 2,5krát (ak súdime podľa V_M/K_M) väčšia, ako voči nerozpustnej amylóze.

Pri hydrolýze rozpustnej amylózy hodnota K_M klesala v rade morfologických variantov $R > P > S$ (od 2,0 po 0,9 mg · cm⁻³), naproti tomu, pre hydrolýzu rozpustného škrobu trocha rásťla (od 2,0 do 5,0 mg · cm⁻³). V_M hydrolýzy amylózy pre tri α -amylázy ubývala v rade $R > P > S$ z $208 \cdot 10^3$ po $142 \cdot 10^3$, zatiaľ čo pri hydrolýze

Tabuľka 3. Aminokyselinové zloženie α -amylázy morfologických variantov *Bacillus subtilis* R-623 v porovnaní s α -amylázami z iných kmeňov *B. subtilis*

Amino-kyseliny	<i>B. subtilis</i> R-623 [13]			<i>B. subtilis</i> [19]	<i>B. subtilis</i> 6160 [26]	<i>B. subtilis var. amylosachariticus</i> [16]	<i>B. subtilis</i> Na [16]
	R	P	S				
ASP	60	62	58	53	76	60	80
THR	26	29	29	23	43	22	39
SER	27	30	30	24	40	34	39
GLU	54	55	54	43	43	36	46
PRO	30	30	28	14	12	7	10
GLY	45	45	46	39	44	32	46
ALA	33	37	38	29	42	33	44
CYS	0	0	0	0	0	0	0
VAL	27	28	27	25	26	17	18
MET	4	4	5	5	7	7	8
ILE	17	18	18	17	27	22	28
LEU	28	26	28	23	24	26	30
TYR	25	28	28	24	20	14	12
PHE	16	18	17	18	18	15	19
LYS	29	30	27	25	27	18	30
HIS	13	13	11	12	14	11	15
ARG	19	19	19	17	18	18	21

Tabuľka 4. Kinetické parametre pôsobenia α -amylázy morfologických variantov *Bacillus subtilis* R-623 na rôzne substráty (pH 6,0; 40 °C)

Substráty	R		P		S				
	K_M	V^{**}	V/K_M^{***}	K_M	V	V/K_M	K_M	V	V/K_M
Amylóza rozpustená $M_w = 81\ 000$	2,0	$208 \cdot 10^3$	$104 \cdot 10^3$	1,7	$165 \cdot 10^3$	$97 \cdot 10^3$	0,9	$142 \cdot 10^3$	$158 \cdot 10^3$
Amylóza nerozpustená $M_w = 81\ 000$	0,8	$35 \cdot 10^3$	$44 \cdot 10^3$	0,8	$38 \cdot 10^3$	$45 \cdot 10^3$	0,7	$37 \cdot 10^3$	$53 \cdot 10^3$
Škrob rozpustný $M_w = 10^3$	2,0	$109 \cdot 10^3$	$54 \cdot 10^3$	3,5	$129 \cdot 10^3$	$37 \cdot 10^3$	5,0	$163 \cdot 10^3$	$33 \cdot 10^3$
Škrob nerozpustný $M_w = 10^6$	0,6	$66 \cdot 10^3$	$110 \cdot 10^3$	0,6	$73 \cdot 10^3$	$122 \cdot 10^3$	0,6	$79 \cdot 10^3$	$132 \cdot 10^3$

* K_M , mg (substrátu) \cdot cm $^{-3}$,

** V , μ mol (vzniknutých redukujúcich cukrov) mg $^{-1}$ (bielkoviny) min $^{-1}$,

*** V/K_M , μ mol (vzniknutých redukujúcich cukrov) cm 3 · mg $^{-1}$ (substrátu) mg $^{-1}$ (bielkoviny) min $^{-1}$

škrobu naopak rásťla v rade $R < P < S$ zo $109 \cdot 10^3$ na $163 \cdot 10^3$ μ mol vzniknutých redukujúcich látok na 1 mg bielkoviny za 1 minútu. Takéto zmeny kinetických parametrov viedli k tomu, že účinnosť katalýzy α -amylázy morfologických variantov (V_M/K_M) pre rozpustnú amylózu rásťla v rade morfologických variantov $R < P < S$ z $97 \cdot 10^3$ po $158 \cdot 10^3$, a pre rozpustný škrob ubúdala v rade morfologických variantov $R > P > S$ z $54 \cdot 10^3$ po $33 \cdot 10^3$ μ mol vznikajúcich redukujúcich látok v 1 cm^3 na 1 mg bielkoviny za 1 minútu. Keď analyzujeme rozdiely hodnôt kinetických parametrov hydrolízy rozpustných substrátov α -amylázami, môžeme konštatovať, že účinnosť hydrolízy amylózy je v prípade všetkých troch morfologických variantov vyššia, než účinnosť hydrolízy škrobu, zatiaľ čo pre nerozpustné substráty platil opačný obraz. Zrejme komplementárnosť aktívneho centra α -amyláz morfologických variantov voči molekulárnej, alebo nadmolekulárnej štruktúre nerozpustného škrobu je vyššia, než voči štruktúram nerozpustnej amylózy. Rozpúštanie substrátov nepochybne vedie k takým zmenám ich konformácie, že aktívne centrum α -amyláz sa stáva viac komplementárnym voči amylóze.

Okrem kinetiky účinku α -amyláz pri neveľkej hlbke hydrolízy (čo do počiatocných rýchlosťí) sa študovala hydrolíza substrátu do väčšej hlbky, kedy reakcia trvala nie 5–30 min, ale 20 hodín a viac [13]. Pri dosiahnutí medznej hlbky hydrolízy sa zistil rozdiel medzi preparátmi α -amyláz, získanými z rôznych morfologických variantov. α -amyláza hydrolyzovala amylózu do 24 %, α -amyláza P do 20 % a α -amyláza R do 15 %.

Pri použití rozpustnej a nerozpustnej amylózy ako substrátu, sme vykonali porovnávaciu analýzu α -amyláz troch morfologických variantov z hľadiska zloženia vznikajúcich nízkomolekulárnych produktov hydrolízy [13]. Keďže k depolymerizácii polysacharidov α -amylázu dochádza náhodne [20, 21], okrem oligosacharidov sme stanovovali i zmenu molekulárnej hmotnosti M_w amylózy v priebehu hydrolízy. Zo získaných údajov [13] vypĺňa, že účinkom α -amyláz morfologických variantov R , P a S zo rozpustného a nerozpustného substrátu vznikali di-, tri-, tetra-, penta- i hexamalooligosacharidy (G_2 , G_3 , G_4 , G_5 a G_6). Penta- a vyššie vysokomolekulárne oligosacharidy sa v našom pokuse nestanovovali. Glukóza bola zistená iba po dlhodobom účinku enzymu, pri 15 až 23 % hydrolíze substrátu, i tak v nepatrnych množstvách — $0,08 \text{ g} \cdot \text{dm}^{-3}$, $0,09 \text{ g} \cdot \text{dm}^{-3}$ a $0,06 \text{ g} \cdot \text{dm}^{-3}$ pre α -amylázy morfologických variantov R , P počasne S . Produkty hydrolízy rozpustného substrátu boli na začiatku reakcie obohatené frakciami G_2 a G_6 , obsahovali pomerne menej frakcií G_5 a G_3 a iba stopy G_4 . Pri dlhotrvajúcej hydrolíze možno zoradiť maltooligosacharidy, čo do relatívneho obsahu v hydrolyzátoch rozpustnej amylózy, do klesajúceho radu G_5 , G_6 , G_2 , G_3 , G_4 .

Toto poradie je rovnaké pre α -amylázy všetkých troch morfologických variantov. V hydrolyzátoch nerozpustnej amylózy bol väčší obsah frakcií G_3 a G_6 , ako G_5 , G_4 a G_2 , pričom toto poradie platilo pre všetky tri α -amylázy.

Súčasne so vznikom maltooligosacharidov dochádzalo ku znižovaniu priemernej molekulárnej hmotnosti polysacharidových substrátov. Osobitne rýchlo sa znižovala molekulárna hmotnosť rozpustnej amylózy. Hlbka hydrolízy substrátov bola ešte neveľká (4 %), ale priemernej molekulárnej hmotnosti sa znížila z 81 000 na 10 000 až 13 000 [13]. Hydrolíza nerozpustnej amylózy prebiehala trocha pomalej. Hlbke hydrolízy 4,0 % zodpovedala priemerná molekulárna hmotnosť 20 000, zrejme teda hydrolíza nerozpustnej amylózy prebieha ináč, než v prípade rozpustnej. Na priebeh procesu hydrolízy teda do určitej miery vplýval stav substrátu, čo sa odzrkadlovalo na rozmeroch vysokomolekulárnych produktov hydrolízy. Okrem toho, keď sa substrát nachádza v nerozpustnom stave, jeho hydrolíza α -amylázami morfologických variantov prebieha pomalej: je to zrejmé ako z množstva vznikajúcich redukujúcich látok, tak aj z kinetických parametrov, stanovených podľa počiatocných rýchlosťí.

Štúdium produktov hydrolízy amylózy teda ukázalo, že α -amylázy morfologických variantov R , P a S v počiatocných štadiánoch hydrolízy skvapalňujú substrát, čo vedie k značnému zníženiu M_w , zatiaľ čo nízkomolekulárne produkty hydrolízy (G_2 — G_6) v počiatocných štadiánoch hydrolízy vznikajú v nepatrnych množstvach. Štúdium α -amylázy čo do špecifnosti účinku na polymérny substrát ukázalo, že α -amylázy R , P a S sú podobné na α -amylázy niektorých kmeňov *B. subtilis* [22], *S. griseus* [23], *B. licheniformis NCIB 6346* [24], *Asp. oryzae* [25] a *Calvatia gigantes* [26] a účinkujú na substrát viačvetvovým mechanizmom (inými slovami štatistiky „neuspriadaný“ mechanizmom) [20, 21, 27–29]. Pri hydrolíze nerozpustnej amylózy stupeň „uspriadania“ hydrolízy substrátu α -amylázami troch morfologických variantov je prakticky rovnaký. Avšak pri hydrolíze rozpustnej amylózy stupeň „uspriadania“ účinku α -amyláz R a P je o niečo vyšší, než v prípade α -amylázy S . Ak účinkom α -amylázy R a P na amylózu sa od samého začiatku hydrolízy začínajú hromadit maltooligosacharidy G_2 — G_6 , vznik maltooligosacharidov účinkom α -amylázy S nastáva po lag-fáze, zatiaľ čo v počiatocnom okamžiku hydrolízy všetky α -amylázy rovnako znižujú M_w rozpustnej amylózy.

Získané výsledky ukazujú, že α -amylázy, separované z kultivačnej kvapaliny troch morfologických variantov R , P a S *B. subtilis* R-623 majú prakticky rovnakú molekulárnu hmotnosť a rovnaké aminokyselinové zloženie, čo svedčí v prospech toho, že sú produktami jedného génu. Nami získané výsledky súhlasia s údajmi ostatných autorov [30, 31]. Imunochemická analýza tak-

isto poukazuje na ich rovnakosť, avšak objavujú sa niektoré štruktúrne vady, ktoré zrejme aj podmieňujú veľké rozdiely v izoelektrických bodoch a optimálnych pH a v čiastočnej imunochemickej príbuznosti, čo sa najzreteľnejšie prejavuje na α -amyláze morfologického variantu S [13].

Získané údaje umožňujú predpokladať, že morfologicke varianty *B. subtilis* R-623 syntetizujú rovnaké mikrobunečné α -amylázy. Súčasne bunky morfologických variantov *B. subtilis* R-623 syntetizujú rôzne proteázy [1]. Na základe predložených výsledkov možno pripustiť, že rozdiely medzi morfologickými variantami R, P a S *B. subtilis* R-623 možno aj nesúvisia s biosyntézou α -amyláz.

Účinnosť katalytického pôsobenia čo do počiatočných rýchlosťí je najvyššia u α -amylázy S, nasleduje α -amyláza R a P (ako pri hydrolíze rozpustných, tak aj nerozpustných substrátov). Avšak pri realizácii hlbokej hydrolízy substrátov (najmä rozpustných) α -amyláza viedie ku vzniku pomerne menších množstiev nízkomolekulárnych maltooligosacharidov (G_2 — G_6), čo je zrejme spôsobené nižším stupňom „usporiadania“ hydrolízy substrátu viačvetvovým [20] mechanizmom, než v prípade α -amyláz morfologických variantov R a P. Boli takisto zistené rozdiely aktivity α -amyláz morfologických variantov v závislosti od teploty. Vcelku sa α -amylázy morfologických variantov R, P a S čo do kinetických charakteristik principiálne nelisia — rozdiely v katalytických parametroch spravidla neprevyšujú 50 až 100 %.

Údaje o štruktúre, fyzikálno-chemických, imunologickej a katalytických vlastnostiach α -amyláz morfologických variantov R, P a S kmeňa *Bacillus subtilis* R-623 potvrzuju predpoklad, že rozdiely medzi morfologickými variantami R, P a S *B. subtilis* R-623 nemôžu súvisieť s biosyntézou α -amyláz [3]. Niektoré zistené rozdiely medzi študovanými α -amylázami morfologických variantov možno vysvetliť tak, že počas vylučovania alebo účinkom modifikačných faktorov kultivačnej kvapaliny dochádza k určitým poškodeniam štruktúry bielkoviny, ktoré do určitej miery vplývajú na aktívne centrum α -amyláz morfologických variantov.

Literatúra

- [1] BACHMATOVA, I. V., ŽARIKOVA, G. G.: Mikrobiológia, 1978, **47**, s. 893
- [2] BACHMATOVA, I. V., ŽARIKOVA, G. G.: Mikrobiológia, 1979, **50**, s. 514—516
- [3] BACHMATOVA, I. V., GLEMŽA, A. A., ŽARIKOVA, G. G.: Príkl. biochimia i mikrobiol. 1981, **17**, s. 18—23
- [4] BACHMATOVA, I. V., BALŠIS, A. B., ČJURLIS, T. K., JANULAJTENE, K. K., GLEMŽA, A. A.: Príkl. biochimia i mikrobiol. 1984, **20**, 6, s. 804—809
- [5] HOCKENHULL, D. J. D., HERBERT, D.: Biotech. J. 1945, **39**, s. 102—108
- [6] SCHWIMMER, S., BALLS, A. K. K.: Biol. Chem. 1949, **179**, s. 1063—1074
- [7] THAYER, P. S. J.: Bacteriol. 1953, **66**, s. 656—663
- [8] HASEGAWA, A., MIWA, N., OSHIMA, T., IMAHORI, K. J.: Biochem., 1976, **79**, s. 35—42
- [9] LOYTER, A., SCHRAMM, M.: Biochem. et biophys. acta, 1962, **63**, s. 200—206
- [10] LEVITZKI, A., HELLER, J., SCHRAMM, M.: Biochem. et biophys. acta, 1964, **81**, s. 101—107
- [11] HASEGAWA, A., MIWA, N., OSHIMA, T. J.: Biochem., 1976, **79**, s. 126—129
- [12] BALŠIS, A. B., BARATOVA, L. A., BACHMATOVA, I. V., GLEMŽA, A. A., JANULAJTENE, K. K.: Biochimija, 1985, **50**, s. 928—935
- [13] BALŠIS, A. B., BACHMATOVA, I. V., GLEMŽA, A. A., ČJURLIS, T. K., SINICYN, A. P., TALEBOROVSKAJA, I. K.: Biochimija, 1986, **51**, s. 378—386
- [14] SAITO, N.: Arch. Biochem. Biophys. 1973, **155**, s. 290—298
- [15] YAMANE, K., MARUO, B.: J. Bacteriol. 1974, **120**, s. 792—798
- [16] MATSUZAKI, H., YAMANE, K., MARUO, B.: Biochem. et biophys. acta, 1974, **365**, s. 248—258
- [17] MOSELEY, M. H., KLEY, L.: Biotechnol. and Bioeng. 1970, **12**, s. 251—271
- [18] KISLUCHINA, O. B.: Mikrobiol. promyšlenost, 1971, **3**, s. 3—8
- [19] JUNGE, J. M., STEIN, E. A., NEURATH, H., FISCHER, E. H.: J. Biol. Chem. 1959, **234**, s. 558—561
- [20] BANKS, W.: Carbohydr. Res. 1977, **57**, s. 301—315
- [21] BANKS, W., MAZUNDER, N. K., SPOONER, R. L.: Int. J. Biochem. 1976, **7**, s. 107—110
- [22] KENNEDY, J. F., WHITE, C. A.: Starch, 1979, **31**, č. 3, s. 93—99
- [23] WAKO, K. J.: Jap. Soc. Starch Sci., 1981, **28**, č. 3, s. 215—218
- [24] MORGAN, F. J., PRIEST, F. G.: J. Appl. Bacteriol. 1981, **50**, s. 107—114
- [25] ZULFIQUAR, S., KHAN, M. R.: J. of Natural Sciences and Mathematics. 1982, **22**, č. 1, s. 39—48
- [26] KEKOS, D., MACRICKS, B.: J. Appl. Environ. Microbiol. 1983, **45**, 3, s. 935—941
- [27] BIRD, R., HOPKINS, R. H.: Biochem. J., 1954, **58**, s. 88—99
- [28] ROBYT, J. E., FRENCH, D.: Archs. Biochem. Biophys. 1976, **122**, s. 8—18
- [29] FRENCH, D.: In: Frends Biol. Ferment, Fuels and Chem. Proc. Symp., New York, London, 1981, s. 151—180
- [30] STRONGIN, A. Ja., ABRAMOV, Z. T., LEVIN, E. D., STEPANOV, B. M.: Bioorgán. chimija, 1975, **I**, s. 1441—1448
- [31] STRONGIN, A. Ja., LUKIN, A. A., IZOTOV, L. S., ABRAMOV, Z. T., JERMAKOVA, L. M., STEPANOV, B. M.: Mikrobiologija, 1977, **46**, s. 539—546

Glemža A. A., Balšis A. B., Bachmatova I. V., Baratova L. A., Sinicyn A. P.: Biosyntéza a vlastnosti α -amyláz morfologických variantov *Bacillus subtilis* R-623. Kvas. prům. **32**, 1986, č. 11, s. 269—273.

V tejto práci sa predstavuje metóda získavania homogenných α -amyláz z kultivačnej kvapaliny morfologických variantov R, P a S *Bacillus subtilis* R-623 afínnym zrážaním, géloufiltráciou a izoelektrifikáciou. Študovali sa fyzikálno-chemické, imunologické a katalytické vlastnosti vylučovaných α -amyláz. Zistilo sa, že čo do molekulárnych hmotností, aminokiselinového zloženia a izoelektrického bodu sú si navzájom celkom blízke. Nie celkom rovnaké sú po imunochemickej stránke. Bola zistená určitá variabilita katalytických vlastností α -amyláz z morfologických variantov *Bacillus subtilis* R-623.

Глемжа, А. А. — Бальсис, А. Б. — Бахматова, И. В. — Баратова, Л. А. — Синицын, А. П.: Биосинтез и свойства α -амилаз морфологических вариантов *Bacillus subtilis* R-623. Квас. прум. 32, 1986, № 11, стр. 269—273.

В настоящей работе представлен метод получения гомогенных α -амилаз из культуральной жидкости R, P и S морфологических вариантов *Bacillus subtilis* R-623 путем аффинного осаждения, гель-фильтрации и изоэлектрофокусирования. Изучены физико-химические, иммунологические и катализитические свойства выделения α -амилаз. Установлено, что они весьма близки по молекулярным массам, аминокислотному составу, изоэлектрической точке. Неполностью идентичны иммунохимически. Обнаружена некоторая вариабельность катализитических свойств α -амилаз из морфологических вариантов *Bacillus subtilis* R-623.

Glemža, A. A. - Balšis, A. B. - Bachmatova, I. V. - Baratova, L. A. - Sinicyn, A. P.: Biosynthesis and Some Properties of α -Amylases from Morphologically Different Forms of *Bacillus subtilis* R-623. Kvas. prům. **32**, 1986, No. 11, pp. 269—273.

Homogeneous preparations of extracellular α -amylases from cultural medium of P, R and S morphological forms of *Bacillus subtilis* R-623 were isolated by affinity precipitation followed by gel filtration and isoelectrical focusing. Some physico-chemical, immunochemical and catalytical properties of isolated α -amylases were studied. They have identical molecular weights, isoelectrical points and amino acid compositions, yet are only partially similar immuno chemically. α -Amylases from morphological forms *Bacillus subtilis* R-623 are slightly different on theirs catalytical properties.

Glemža A. A. - Balšis A. B. - Bachmatova I. V. - Baratova L. A. - Sinicyn A. P.: Biosynthese und Eigenschaften der α -Amylasen der morphologischen Varianten von *Bacillus subtilis* R-623. Kvas. prům. **32**, 1986, Nr. 11, S. 269—273.

In dem Artikel wird die Methode der Gewinnung homogener α -Amylasen aus der Kultivationsflüssigkeit morphologischer Varianten R, P und S von *Bacillus subtilis* R-623 mittels Affinfällung, Gelfiltration und Isoelektrofokusatcion vorgestellt. Es wurden die physikalisch-

chemischen, imunologischen und katalytischen Eigenschaften der gewonnenen α -Amylasen studiert und es wurde festgestellt, daß sie in den Kriterien Molekularmasse, Aminosäurenzusammensetzung und im isoelektrischen Punkt einander sehr nahe sind. Relativ grössere

Differenzen zeigten sich in den imunologischen Eigenschaften. Es wurde weiter auch eine bestimmte Variabilität der katalytischen Eigenschaften der α -Amylasen aus den morphologischen Varianten von *Bacillus subtilis* R-623 festgestellt.