

بهینه‌سازی محیط کشت تولید باکتری بومی گرمادوست

Cohnella sp. A01، خالص‌سازی آنزیم کیتیناز و بررسی فعالیت

قارچ‌کشی آن

نغمه عبیری^۱، سعید امین‌زاده^{۲*}، محمدرضا بی‌همتا^۳

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج و

پژوهشگاه ملی مهندسی ژنتیک و زیست‌فناوری

۲- استادیار پژوهشگاه ملی مهندسی ژنتیک و زیست‌فناوری

۳- استاد دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران

* نویسنده مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: aminzade@nigeb.ac.ir

(تاریخ دریافت: ۹۰/۱۰/۳ - تاریخ پذیرش: ۹۱/۲/۱۰)

چکیده

واژه‌های کلیدی

اثر ضدقارچی
خالص‌سازی آنزیم
فعالیت آنزیمی
کیتیناز

کیتین جزء اصلی کوتیکول حشرات و پوسته سخت‌پوستان بوده دیواره سلولی بیشتر قارچ‌ها، بعضی از جلبک‌ها و نماتدها را تشکیل می‌دهد. کیتینازها از آنزیم‌هایی هستند که نقش تجزیه کیتین نامحلول را بر عهده دارند. باکتری‌ها کیتیناز را برای هضم کیتین تولید می‌کنند، اصولاً آنها از کیتین به عنوان منبع کربن و انرژی استفاده می‌کنند. در این پژوهش جهت بررسی حداکثر تولید آنزیم کیتیناز پنج نوع محیط کشت مختلف مورد بررسی قرار گرفت. آنزیم کیتیناز از این سویه بومی ایران (*Cohnella* sp. A01) که توانایی تولید کیتیناز را دارد، خالص‌سازی شد. باکتری بعد از کشت اولیه به محیط پیش کشت منتقل شد. بعد از گذشت ۲۴ ساعت باکتری به پنج محیط کشت مختلف که همگی حاوی کیتین کلوئیدی به عنوان جزء اصلی بودند، جهت تولید کیتیناز منتقل شد. بیشترین تولید آنزیم مربوط به تیماری بود که شامل $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ 0.05% و 0.1% Agar بود. سنجش فعالیت آنزیم کیتیناز به کمک معرف رنگی ۳ و ۵ دی نیترو سالیسیلیک اسید و رسوب‌دهی پروتئین‌ها توسط آمونیوم سولفات انجام شد. بعد از رسوب‌دهی پروتئین‌ها با آمونیوم سولفات میزان فعالیت آنزیمی افزایش یافت. حداکثر عملکرد این باکتری برای تولید آنزیم کیتیناز در این پنج نوع محیط کشت تولید با کمک نرم‌افزار SAS در طرح کاملاً تصادفی مورد بررسی قرار گرفت. اثر مهارکنندگی آنزیم نسبتاً خالص‌سازی شده کیتیناز بر روی تعدادی از قارچ‌هایی که عوامل بیماری‌زای گیاهی محسوب می‌شوند نیز مورد بررسی قرار گرفت و اثر مهارکنندگی (ضد قارچی) آنزیم کیتیناز بر روی چهار قارچ بیماری‌زای گیاهی ثابت شد.

مقدمه

مواد و روش‌ها

تولید کیتیناز

کشت اولیه در محیط کشت زیر انجام شد.

Trace element 0.1%, Yeast extract 0.5%, Tryptone 1%, Pepton 0.03%, NaCl 0.5%, K_2HPO_4 0.07%, KH_2PO_4 0.03%, $CaCl_2 \cdot 7H_2O$ 0.013%, $MgSO_4 \cdot 7H_2O$ 0.05%, $(NH_4)_2SO_4$ 0.1%, Agar 2%, Glucose 0.2%, Colloid Chitin 0.5% (Zarei et al., 2011).

برای تهیه Trace element از ترکیبات زیر استفاده شد.

$ZnSO_4 \cdot 7H_2O$ 0.014%, $MnSO_4 \cdot 2H_2O$ 0.016%, $FeSO_4 \cdot 7H_2O$ 0.05%, $CoCl_2$ 0.02%

بعد از کشت اولیه باکتری به محیط پیش‌کشت منتقل شد. برای محیط پیش‌کشت از ترکیبات زیر استفاده شد.

Trace element 0.1%, Yeast extract 0.5%, Tryptone 1%, Pepton 0.03%, NaCl 0.5%, K_2HPO_4 0.07%, KH_2PO_4 0.03%, $CaCl_2 \cdot 7H_2O$ 0.013%, $MgSO_4 \cdot 7H_2O$ 0.05%, $(NH_4)_2SO_4$ 0.1%, Agar 0.2%, Glucose 0.2%, Colloid Chitin 0.5% (Zarei et al., 2011).

بهینه‌سازی محیط کشت تولید باکتری *Cohnella* sp. A01

جهت تولید حداکثر آنزیم کیتیناز

جهت بررسی حداکثر تولید کیتیناز توسط باکتری *Cohnella* sp. A01 در محیط کشت تولید، پنج نوع محیط کشت تولید با اجزای مختلف مورد بررسی قرار گرفت. تمامی محیط کشت‌ها شامل موارد زیر بودند.

Colloid Chitin 0.25%, K_2HPO_4 0.035%, Trace element 0.05%, Yeast extract 0.015%, Pepton 0.015%, NaCl 0.05%, $MgSO_4 \cdot 7H_2O$ 0.025%, KH_2PO_4 0.015% (Zarei et al., 2011).

سپس pH تمامی محیط کشت‌های تهیه شده به ۷/۵ تا ۷/۸ رسانده شد. بعد از تهیه محیط‌های تولید، ۴ ml از محیط پیش‌کشت حاوی باکتری *Cohnella* sp. A01 که ۲۴ ساعت در محیط پیش‌کشت رشد کرده بود به این پنج محیط تولید متفاوت اضافه شد و در دمای ۶۰ درجه سلسیوس به مدت سه روز بر روی یک

کیتینین، (GleNAc) poly- β -1,4-N-acetyl-D-glucosamine، دومین بیوپلیمر فراوان در طبیعت بعد از سلولز و جزء اصلی کوتیکول حشرات و پوسته سخت‌پوستان است. کیتین، دیواره سلولی بیشتر قارچ‌ها و بعضی از جلبک‌ها و نماتدها را تشکیل می‌دهد (Flach et al., 1992; Gooday, 1996). تولید کیتین و مواد تجزیه شده از آن مانند N-acetylglucosamine و chitooligosaccharides از ضایعات پوسته سخت‌پوستان، بدلیل هزینه بالا، فرآیند محدود و پیچیده‌ای است (Simpson et al., 1994; Martinou et al., 1995; Aloie et al., 1996; Keyhani et al., 1999; Khor, 2002; Tharanathan et al., 2003). کیتینازها یکی از آنزیم‌هایی هستند که نقش تجزیه کیتین نامحلول را بر عهده دارند. باکتری‌ها کیتیناز را برای هضم کیتین تولید می‌کنند، اصولاً آنها از کیتین به عنوان منبع کربن و انرژی استفاده می‌کنند (Wiwat, 1999). کیتیناز از خانواده آنزیمی E.C 3.2.1.14 بوده که هیدرولیز پیوندهای β -1,4 را در مولکول N-acetyl- β -D-glucosamine در کیتین و کیتین دکسترین انجام می‌دهد. از کیتیناز می‌توان در کنترل بیماری‌های قارچی در گیاهان و حشرات استفاده کرد (Patil et al., 2000; Wang et al., 2001). در بخش کشاورزی، اثرهای بیولوژیک ضد قارچی در کیتینازهای مختلف که توسط میکروارگانیسم‌ها تولید شده‌اند، بسیار حائز اهمیت هستند (Tang et al., 2001). این اثرها به هیدرولیز کیتین در دیواره سلولی قارچ مربوط می‌شود (Sietsma et al., 1979; Fleuri et al., 2005).

در این پژوهش آنزیم کیتیناز از باکتری بومی *Cohnella* SP. A01 تولید و خالص‌سازی شد. این باکتری که از خانواده *Paenibacillaceae* و نژاد *Bacillus* است یک باکتری مقاوم به گرما است. نشان داده شده است که این باکتری بعد از قرار گرفتن در انکوباتور به مدت ۲۴ ساعت در TS و Nutrient agars در دمای ۲۵-۳۰ درجه سلسیوس به خوبی رشد می‌کند. این رشد خوب در دمای ۵۵ درجه سلسیوس نیز صورت می‌گیرد (Ash et al., 1994). در ادامه اثر مهارکنندگی این آنزیم بر روی سه قارچ آفت گیاهی بررسی شده است.

جدول ۱- تیمارهای متفاوت استفاده شده در پنج نوع محیط کشت تولید برای بررسی حداکثر تولید آنزیم کیتیناز

Table 1- Different treatments used in five media with the objective of achieving the maximum production of Chitinase

منبع Source	تیمارهای متفاوت محیط کشت تولید	محیط کشت Culture
نیتروژن (شامل آمینواسیدها و نوکلئیک اسیدها) و سولفور (شامل انواع کوآنزیم‌ها) Nitrogen (including amino acids and nucleic acids) and sulfur (including coenzyme)	(NH ₄) ₂ SO ₄ 0.05%	1
نیتروژن (شامل آمینواسیدها و نوکلئیک اسیدها) Nitrogen (including amino acids and nucleic acids)	(NH ₄)NO ₃ 0.1%	2
نیتروژن (شامل آمینواسیدها و نوکلئیک اسیدها) و سولفور (شامل انواع کوآنزیم‌ها) Nitrogen (including amino acids and nucleic acids) and sulfur (including coenzyme)	(NH ₄) ₂ SO ₄ 0.05%, Agar 0.1%	3
نیتروژن (شامل آمینواسیدها و نوکلئیک اسیدها) و سولفور (شامل انواع کوآنزیم‌ها) و کلسیم (کوفاکتور برخی آنزیم‌ها) Nitrogen (including amino acids and nucleic acids) and sulfur (including coenzyme) and calcium (cofactor of some enzymes)	Agar 0.1%, CaCl ₂ .7H ₂ O 0.0065%, (NH ₄) ₂ SO ₄ 0.05%	4
نیتروژن (شامل آمینواسیدها و نوکلئیک اسیدها) و سولفور (شامل انواع کوآنزیم‌ها) Nitrogen (including amino acids and nucleic acids) and sulfur (including coenzyme)	(NH ₄) ₂ SO ₄ 0.05%, NaCl 0.25% (افزایش)	5

شیکر با ۱۶۰ دور در دقیقه نگهداری شدند.

واحد فعالیت آنزیمی به صورت تشکیل یک میکرو مول N-acetylglucosamine در شرایط سنجش در نظر گرفته شد.

سنجش فعالیت آنزیم کیتیناز

سنجش فعالیت آنزیمی به کمک معرف رنگی ۳ و ۵ دی نیترو سالیسیلیک اسید یا DNS (30gr Potassium sodium DNS, 1gr DNS, 1.6 gr NaOH tartrate) به روش Miller (۱۹۵۹) انجام شد. یک

خالص‌سازی نسبی توسط آمونیوم سولفات

در دمای ۴ درجه سلسیوس، آمونیوم سولفات به محلولی که از سانتریفوژ محیط کشت (روشناور) بدست آمد، اضافه شد و به

جدول ۲- پنج قارچ مورد بررسی در این پژوهش

Table 2- plant pathogenic fungus

Rhizctonia solani	قارچ عامل بیماری شیت بلایت برنج و مرگ گیاهچه لوبیا
	The fungi responsible for Sheath blight of Rice and seedling death of Bean
Bipolaris sp.	عامل بیماری لکه فوه‌ای برنج
	Responsible for brown spot disease of Rice
Botrytis cinerea	عامل بیماری کپک خاکستری
	Responsible for grey mould disease
Macrophomina phaseolina	عامل بیماری پوسیدگی زغال چوب
	Responsible for Charcoal Rot disease
Alternaria brassicicola	عامل بیماری سوختگی کلزا
	Responsible for burn Rapeseed disease

و محیط کشت تولید به ترتیب به دیسک‌های یک تا چهار در شرایط استریل اضافه شد. در مرحله بعد پتری‌ها در دمای اتاق و دور از نور، انکوبه شده تا زمانی که رشد کلنی، دیسک‌های کنترل را پوشانده و در عین حال یک هلال در اطراف دیسک حاوی آنزیم با خاصیت ضد قارچی پدید آورد (Lam et al., 2000; Ye et al., 2000).

تجزیه آماری

داده‌های بدست آمده در این پژوهش در یک طرح کاملاً تصادفی (CRD) با سه تکرار با استفاده از نرم‌افزار SAS (SAS Institute, 1994) تجزیه آماری شدند. تجزیه واریانس داده‌های حاصل از پنج تیمار محیط کشت تولید در سه تکرار محاسبه شد. مقایسه میانگین تیمارها با استفاده از آزمون حداقل اختلاف معنی‌دار (LSD) در سطح احتمال یک درصد انجام شد.

نتایج و بحث

تولید آنزیم کیتیناز توسط باکتری *Cohnella* SP. A01 در پنج نوع محیط کشت تولید

پس از سه روز رشد باکتری *Cohnella* SP. A01 در پنج نوع محیط کشت تولید با اجزای متفاوت، سنجش آنزیمی نمونه‌ها در سه تکرار انجام شد و میزان جذب در ۵۳۰ نانومتر توسط دستگاه اسپکتوفتومتر خوانده شد.

مدت یک شبانه روز در دمای ۴ درجه سلسیوس قرار داده و سپس در ۱۷۰۰g به مدت ۴۵ دقیقه سانتریفوژ شد. رسوب بدست آمده در حداقل ممکن بافر (بافر Tris- base ۲۰ میلی مولار با pH = ۸/۵) حل شد. سپس محلول حاصل در کیسه دیالیز (با اندازه ۱۰kDa) ریخته و دیالیز شد. کیسه دیالیز حاوی محلول به درون ارلن بزرگی که حاوی دو لیتر بافر (بافر Tris- base ۲۰ میلی مولار با pH = ۸/۵) بود؛ انتقال داده شد. بافر هر ۱۲ ساعت تعویض شد. بعد از گذشت ۲۴ ساعت و از بین رفتن نمک محلول داخل کیسه دیالیز، محلول از کیسه خارج شده و سنجش آنزیمی بر روی محلول برای اثبات وجود آنزیم انجام شد (Harrison et al., 1993).

بررسی اثرهای ضد قارچی آنزیم خالص‌سازی شده

برای این منظور از پنج قارچ آفت گیاهی استفاده شد. انتخاب این قارچ‌ها به دلیل خسارت بالا و اهمیت آنها است. ایزوله‌های قارچ در مرکز پتری‌دیش در محیط PDA، کشت داده شدند و برای رشد به مدت ۲۴ ساعت به انکوباتور ۳۰ °C منتقل شدند. زمانی که قطر کلنی قارچ‌ها تقریباً به ۲cm رسید، چهار دیسک کاغذی استریل در فاصله ۲۵ میلیمتری از مرکز پتری‌دیش و در حوالی میسلیوم‌های قارچ‌ها قرار داده شد و مقادیر مساوی (۵۰ µl) از آنزیم نسبتاً خالص شده (بعد از رسوب‌دهی با استن)، آنزیم جوشانده شده به مدت ۱۵ دقیقه، بافر Tris- Base ۲۰ mM

جدول ۳- تجزیه واریانس طرح کاملاً تصادفی با پنج تیمار و سه تکرار که توسط نرم‌افزار SAS بدست آمد.

Table 3- variance analysis in CRD with five treatments and three replications with SAS software

منبع تغییرات Source of Variation	درجه آزادی Degrees of Freedom	مجموع مربعات Sum of Squares	میانگین مربعات Mean Square	ارزش F F value
تیمار Treatment	4	1.00185	0.25046	70.46**
خطا Error	10	0.03554	0.00355	
کل Total	14	1.03739		C.V-11.33%

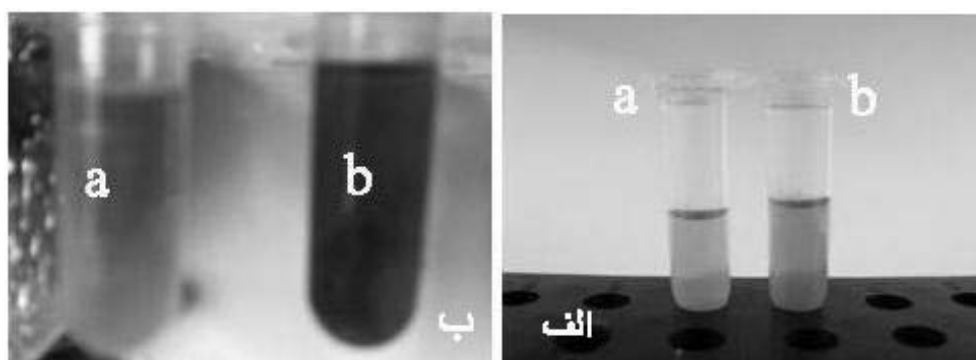
جدول تجزیه واریانس

همانطور که در جدول (۳) مشاهده می‌شود F در سطح احتمال ۰/۰۱ معنی‌دار است یعنی بین تیمارها تفاوت معنی‌داری وجود دارد. همچنین مقدار ضریب تغییرات (C.V) که نشان‌دهنده دقت آزمایش است در حد پایینی است یعنی خطای آزمایشی کم است.

مقایسه میانگین تیمارها

بیشترین تولید آنزیم در تیمار سه که شامل ۰.۰۵٪ $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ و ۰.۱٪ Agar بود، بدست آمده است. با توجه به اینکه تفاوت تیمار

سه و یک فقط در ۰.۱٪ Agar است و نتایج نشان دادند که تفاوت معنی‌داری بین تیمار سه و یک وجود دارد، بنابراین می‌توان نتیجه‌گیری کرد که حضور مقدار کمی از آگار در محیط کشت تولید باعث افزایش تولید آنزیم کیتیناز می‌شود و آگار به عنوان یک محرک در محیط کشت عمل کرده است. با بررسی‌های انجام شده از آنجاییکه شباهت زیادی بین ساختار شیمیایی آگار و کیتین مشاهده شد می‌توان نتیجه‌گیری کرد که مقدار کم آگار در محیط کشت همانند کیتین خاصیت القا کنندگی برای تولید آنزیم کیتیناز را ایفا می‌کند.



شکل ۱- سنجش فعالیت آنزیم الف) قبل از رسوب‌دهی ب) بعد از رسوب‌دهی با آمونیوم سولفات

a) شاهد حاوی سوبسترای کیتینی و بافر

b) نمونه سنجش فعالیت آنزیم حاوی سوبسترای کیتینی و آنزیم

Figure 1- Enzyme Assay A) before precipitation B) After precipitation with Ammonium sulfate

a) substrate (colloidal chitin) and buffer as Control

b) substrate (colloidal chitin) and Enzyme as sample for enzyme assay

جدول ۴- مراحل خالص‌سازی نسبی کیتیناز از *Cohnella* sp. A01

Table 4- Steps of Chitinase partially purification from *Cohnella* sp. A01

مراحل خالص‌سازی Purification step	فعالیت Activity (Unit)	فعالیت ویژه Special activity (U/mg)	غلظت پروتئین Protein (mg/ml)	Recovery (%)	خلوص (Fold)
محلول ناخالص Unpurified Supernatant	0.9	2.66	0.34	100	1
(NH ₄) ₂ SO ₄	0.7	3.95	0.18	77	0.9

تولید کیتیناز

سنجش فعالیت آنزیم قبل و بعد از رسوب‌دهی با آمونیوم سولفات نشان داد که رسوب‌دهی موجب تخلیص بیشتر می‌شود. این نتایج در شکل (۱) مشهود است.

مراحل خالص‌سازی آنزیم کیتیناز مقاوم به گرما از باکتری

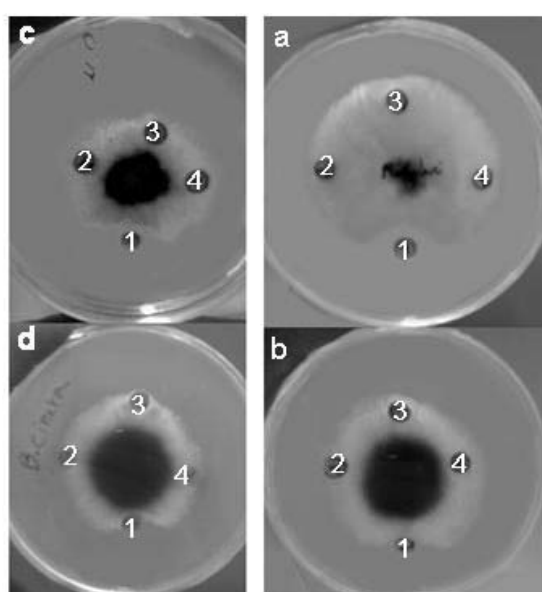
Cohnella sp. A01

بعد از خالص‌سازی نسبی پروتئین برای اندازه‌گیری غلظت پروتئین از روش برادفورد (Bradford, 1976) استفاده شد. در هر مرحله فعالیت ویژه آنزیم (unit per mg) بررسی شد. نتایج به صورت جدول ۴ است.

فعالیت ویژه معیاری برای خلوص پروتئین است. همانطور که در جدول ۴ مشخص شده است علیرغم اینکه فعالیت آنزیم کاهش پیدا کرده است فعالیت ویژه آنزیم بعد از رسوب‌دهی با آمونیوم سولفات افزایش یافته است یعنی خلوص آنزیم بیشتر شده است

اثرهای کیتیناز خالص شده (بعد از رسوب‌دهی با آمونیوم سولفات) بر روی قارچ‌ها

از میان قارچ‌هایی که در این پژوهش استفاده شد آنزیم کیتیناز توانست رشد چهار قارچ را مهار کند. همانطور که در شکل‌ها مشاهده می‌شود در بخش دیسک یک که آغشته به آنزیم بود قارچی رشد نکرده است. بدین ترتیب خاصیت ضدقارچی آنزیم کیتیناز بر روی چهار قارچ *Rhizctonia solani*, *Bipolaris* sp., *Macrophomina phaseolina* و *Botrytis cinerea* مشخص شد.



شکل ۲- اثر مهارکنندگی آنزیم کیتیناز خالص‌سازی شده بر روی قارچ‌های مورد بررسی در این پژوهش.

Figure 2- Antifungal effect of purified chitinase on plant pathogenic fungus.

۱. دیسک ۱ آغشته به آنزیم است (بعد از رسوب با آمونیوم سولفات)

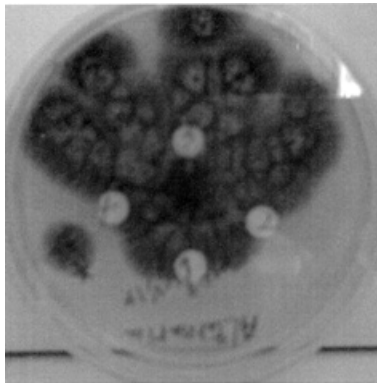
۲. دیسک ۲ شماره ۲ آغشته به محیط کشت باکتری

۳. دیسک ۳ شماره ۳ آغشته به بافر Tris- Base

۴. دیسک ۴ شماره ۴ آغشته به آنزیم جوشانده شده (۱۵ دقیقه)

۵. a) *Rhizctonia solani* b) *Bipolaris* sp. c) *Macrophomina phaseolina* d) *Botrytis cinerea*

solani و بیماری لکه قهوه‌ای که توسط دو گونه قارچ *Bipolaris* *sp.* ایجاد می‌شود، تا اندازه‌ای مقاوم کرد. همچنین استفاده از کیتیناز به تنهایی (به صورت پاشیدن بر روی گیاه) و هم به صورت ترکیبی با قارچ‌کش‌ها در آینده بسیار مؤثر بوده و از نظر اکولوژیک نیز برای کنترل بیولوژیک بیماری‌های قارچی ایمن خواهد بود (Singh et al., 2007).



شکل ۳- قارچ *Alternaria brassicicola* توسط آنزیم خالص شده کیتیناز مهار نشده است. دیسک ۱ آغشته به آنزیم است (بعد از رسوب با آمونیوم سولفات)، دیسک شماره ۲ آغشته به محیط کشت باکتری، دیسک شماره ۳ آغشته به بافر Trise- Base، دیسک شماره ۴ آغشته به آنزیم جوشانده شده (۱۵ دقیقه)

Figure 3- The growth of the *Alternaria brassicicola* is not inhibited by purified chitinase. Disc 1 enzyme (After precipitation with Ammonium sulfate), Disc 2 bacteria culture, Disc 3 Trise- Base Buffer, Disc 4 Inactivated enzyme (boiled 15 min).

منابع

1. Aloise PA, Lumme M, Haynes CA (1996) N-acetyl D-glucosamine production from chitin waste using chitinase from *Serratia marcescens*. In: Muzzarelli RAA (ed) Chitin enzymology, vol 2. Eur Chitin Soc, Grottammare, pp 581-594.
2. Ash, C., Priest, F. G. & Collins, M. D. (1994). *Paenibacillus* gen. nov. In Validation of the Publication of New Names and New Combinations Previously Effectively Published Outside the IJSB, List no. 51. Int J Syst Bacteriol 44, 852.
3. Bradford, MM. (1976). A rapid and sensitive for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. Analytical Biochemistry 72: 248-254.
4. Clewer, A.G., and D.H. Scarisbrick. (2001). Practical Statistics and Experimental Design for Plant Crop Science. John Wiley and Sons, Ltd. England.
5. Dahiya, N.; Tewari, R.; Tiwari, R.P.; Hoondal, G.S. (2005) Chitinase from *Enterobacter* sp. NRG4: its purification, characterization and reaction pattern. *Electronic Journal of Biotechnology* 8:134-145.
6. Flach, J., Pilet P. E., and Jollès P. (1992). Chitin and chitinases research. *Experientia* 48, pp-701-716.
7. Fleuri, L.F; Sato, H.H. (2005). Produce, Purification, and application the enzyme. *Quim. Nova*. 28, 871-879.
8. Fleuri, L.F.; Kawaguti, H.Y.; Sato, H.H. (2009) Production, purification and application of extracellular

- chitinase from *Cellulosimicrobium cellulans* 191. *Braz. J. Microbiol.* 40: 623-630.
9. Gooday G. W. (1996). Aggressive and Defensive Roles for Chitinases. In: Chitin Enzymology, R.A.A. Muzzarelli (ed). Atec Edizioni, Italia. 2:125- 133.
10. Harrison, Roger G., *Protein Purification Process Engineering*, New York: Marcel Dekker, 1993. 115-208.
11. Keyhani, N. O. and S. Roseman (1999) Physiological aspects of chitin catabolism in marine bacteria. *Biochim. Biophys. Acta* 1473: 108-122.
12. Khor E. (2002). Chitin: a biomaterial in waiting. *Curr Opin Solid State Mater Sci*; 6:313-7.
13. Lam, Y.W., Wang, H.X., Ng, T.B., (2000). A robust cysteine-deficient chitinase-like antifungal protein from inner shoots of the edible chive *Allium tuberosum*. *Biochem. Biophys. Res. Commun.*, 279(1):74-80. [doi:10.1006/ bbrc.2000.3821].
14. Lee, Y.S.; Park, I.H.; Yoo, J.S.; Chung, S.Y.; Lee, Y.C.; Cho, Y.S.; Ahn, S.C.; Kim, C.M. Choi, Y.L. (2007) Cloning, purification, and characterization of chitinase from *Bacillus* sp. DAU101 *Bioresour. Technol* 98:2734-2741.
15. Martinou, A., D. Kafetzopoulos, and V. Bouriotis (1995) Chitin deacetylation by enzymatic means: monitoring of deacetylation processes. *Carbohydr. Res.* 273: 235-242.
16. Miller, G.L. (1959) Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing Sugar, *Anal. Chem.* 31 426-428.
17. Patil, R.S.; Ghormade, V.; Desphande, M.V. (2000). Review: Chitinolytic enzymes: an exploration. *Enzyme Microbial Technol.* 26, 473-483.
18. Peighambari, S.A. (2009). Experimental designs in agricultural sciences, University of Tehran press, 3: 35-69. (In Farsi).
19. Sasaki, C.; Yokoyama, A.; Itoh, Y.; Hashimoto, M.; Watanabe, T.; Fukamizo, T. (2002) Comparative Study of the Reaction Mechanism of Family 18 Chitinases from Plants and Microbes. *J Biochem* 131:557-564.
20. SAS Institute. (1994) The SAS System for Windows. Release 6.10. SAS Inst., Cary, NC. USA.
21. Sietsma, J.H. and J.G.H. Wessels, (1979). Evidence for covalent linkages between chitin and β -glucan in fungal wall. *J.Gen. Microbiol.*, 114: 99-108.
22. Singh, P. P., Y. C. Shin, C. S. Park, and Y. R. Chung. (2007). Biological control of *Fusarium* wilt of cucumber by chitinolytic bacteria. *Phytopathology* 89:92-99.
23. Simpson, B.K.; Gagne, N. and Simpson, M.V. (1994). Bioprocessing of chitin and chitosan. In: Fisheries Processing: Biotechnological applications. A.M. Martin (Ed.). Chapman and Hall. London. 155-173.
25. Tang, Y., Zhao, J., Ding, S., Liu, S. and Yang, Z. (2001). Purification and properties of chitinase from *Enterobacter aerogenes*. *Wei Sheng Wu Xue Bao (Acta Microbiologica Sinica)*, vol. 41, no. 1, p. 82-86.
26. Tharanathan RN, Kittur FS. (2003) Chitin: the undisputed biomolecule of great potential. *Crit Rev Food Sci Nutr*; 43:61-87.
27. Wiwat, C., P. Siwayaprahm. (1999). Purification and characterization of chitinase from *Bacillus circulans* No. 4.1. *Cur. Microbiol.* 39: 134-140.
28. Wang X, Bunkers GJ, Walters MR, Thoma RS. (2001). Purification and characterization of three antifungal proteins from cheeseweed (*Malva parviflora*). *Biochem Biophys Res Commun* 282: 1224-1228.
29. Wang, S.L.; Hwang, J.R. (2001) Microbial reclamation of shellfish wastes for the production of chitinases. *Enzyme Microb. Technol.* 28:376-382.
30. Yang, C.Y.; Ho, Y.C.; Pang, J.C.; Huang, S.S.; Tschén, J.S.M. (2009) Cloning and expression of an antifungal chitinase gene of novel *Bacillus subtilis* isolated from Taiwan potato field *Bioresour. Technol* 100:1454-1458.
31. Ye, X.Y., Ng, T.B., (2000). Sativin: a novel antifungal miraculin-like protein isolated from legumes of the sugar snap *Pisum sativum* var. macrocarpon. *Life Sciences* 67, 775-781.
32. Zarei M, Aminzadeh S, Zolgharnein H, Safahieh A, Daliri M, Akbari Noghabi K, Ghoroghi A, Motallebi A (2011), Characterization of a Chitinase with Antifungal Activity from a Native *Serratia Marcescens* B4A, *Brazilian Journal of Microbiology* 42: 1017-1029.