海洋芽孢杆菌酯酶 BSE-1 的催化动力学 和热失活动力学研究

高 强^{1,2}, 郝建华¹, 王跃军¹, 于建生², 孙 溢^{1*}

(1. 中国水产科学研究院 黄海水产研究所, 山东 青岛 266071;

2. 青岛科技大学 化工学院, 山东 青岛 266042)

摘 要: 海洋芽孢杆菌发酵产生的酯酶 BSE-1 经分离纯化后, 以对硝基苯磷酸酯 (PNPP) 为底物, 对电泳纯 BSE-1 的催化性质、催化动力学和热失活动力学进行了研究. 催化动力学研究表明, 金属离子对 BSE-1 的活性影响显著, 其中 Ca^{2+} 的激活作用最强, 为混合型激活作用; 而 Ba^{2+} 的抑制作用最为明显, 为非竞争性抑制作用. BSE-1 的酶促反应动力学符合米氏方程, 其中 $K_m = 8.15 \text{ mmol} \cdot \text{L}^{-1}$, $V_{\max} = 0.97 \text{ mmol} \cdot \text{mg}^{-1} \cdot \text{min}^{-1}$. 采用连续模型对 BSE-1 在 70 °C 的热失活动力学进行模拟, 求得酶的失活速率常数 $k_1 = 1.41$, $k_2 = 0.28$.

关 键 词: 海洋芽孢杆菌; 酯酶; 催化动力学; 失活动力学

中图分类号: O643.32 **文献标识码:** A

酯酶 (esterase) 广义上是指具有催化水解酯键能力的一类水解酶的统称, 而通常所说的酯酶往往是指羧酸酯酶 (carboxylesterase, E. C. 3. 1. 1. 1), 主要是能够催化水解脂肪酸族及芳香族酯类的化合物, α -萘酚酯和对硝基苯酯类物质也是其特异性较高的底物, 其催化活性随碳链的增加而降低, 当碳链增到 C_8 时活性几乎全部消失. 微生物酯酶、脂肪酶作为生物催化剂, 可催化不同类型底物的水解和合成反应, 广泛应用于医药、化工、食品等行业^[1, 2], 尤其是在医药化工^[3] 和有机合成反应中^[4-6], 具有明显的优越性.

目前, 来源于海洋微生物的酯酶研究较少^[7, 8], 海洋微生物酯酶催化反应动力学相关的研究更是鲜有报道. 本实验室从海洋微生物中, 筛选出一株产酯酶的芽孢杆菌 (*Bacillus* sp.), 并对该新型海洋微生物酯酶 BSE-1 进行了分离纯化和性质研究, 发现 BSE-1 为嗜热碱性酯酶, 在食品工业, 以及在香精、香料等食品添加剂中, 有广泛的应用价值. 在此基础上对电泳纯 BSE-1 的催化动力学和失活动力学进行了系统的研究, 以期阐明酶的结构与功能的关系和酶作用机理的研究提供数据, 探寻最有利的反应条件, 以最大限度地发挥酶催化反应

的高效率, 为海洋微生物酯酶的工业化生产和推广应用奠定良好的基础. 因此, 对 BSE-1 的动力学研究具有重要的理论意义和实践意义.

1 材料和方法

1.1 材料

BSE-1: 电泳纯的磷酸酯酶, 酶活力为 550 U/mg; 对硝基苯磷酸酯 (PNPP) 为美国 BBI 产品; 其它化学试剂均为进口或国产分析纯.

1.2 方法

1.2.1 BSE-1 的测活方法^[9] 将 20 μL 酶液加到 2 mL 含 0.1 mol/L 甘氨酸-NaOH 缓冲液 (pH 10.0) 和 17 mmol/L 底物 PNPP 的反应体系中, 60 °C 保温 3 min, 然后用 2 mol/L 的 NaOH 溶液终止反应, 用 20 μL 热失活的酶液代替样品作为空白对照, 在光波长 405 nm 下测定吸光值. 产物对硝基苯酚的摩尔消光系数按 $18750 \text{ L} \cdot \text{mol}^{-1} \cdot \text{cm}^{-1}$ 计算. 酯酶活力单位的定义为: 在上述条件下, 每分钟 BSE-1 催化 PNPP 水解产生 1 μmol 对硝基苯酚的酶量, 定义为一个活性单位.

1.2.2 BSE-1 的酶促反应动力学 实验用不同反应温度和 pH 值的 0.1 mol/L 磷酸盐缓冲液 (pH 3 ~

收稿日期: 2008-03-10; 修回日期: 2008-04-01.

基金项目: 国家自然科学基金 (30571429); 科技部国际重点合作项目 (2005DFA30830).

作者简介: 高 强, 男, 生于 1982 年, 硕士.

* 通讯联系人, Tel: 0532-85833961; E-mail: summi@ysfri.ac.cn.

7) 和 0.1 mol/L 甘氨酸-NaOH 缓冲液 (pH 8 ~ 13) 条件下测定 BSE-1 的活性, 确定温度和 pH 对反应速率的影响; 改变测活体系中底物 PNPP 的浓度, 在最适反应条件下, 测定酶促反应速率的变化, 利用数据拟合软件 Curve Expert 1.3 求得米氏常数 K_m 和最大反应速率 V_{max} ; 在测活体系中添加不同种类的 1 mmol/L 的金属离子, 实验不同金属离子对 BSE-1 活性的影响; 改变反应体系中的 Ca^{2+} 、 Ba^{2+} 浓度和底物浓度, 测定酶促反应的初速度, 并以 Lineweaver-Burk 双倒数法作图, 判断其效应机理。

图1 温度和 pH 值对 BSE-1 酶活力的影响

Fig. 1 Effect of temperature and pH on esterase activity

2.1.2 酶促反应时间进程 为确定酶促反应的最佳时间, 作酶促反应时间的进程曲线. 准确测定反应不同时间下的吸光度, 绘制反应时间—吸光度值曲线(图2). 由图1可知, 在前 10 min 内酶活力与反应时间具有很好的线性关系, 利用软件 Curve Expert 1.3 将 10 min 的实验数据选择公式 $Y = a + b \cdot X$ 进行数据拟合, 最终求得拟合系数 $a = 0.00973$, $b = 0.07941$, 得到回归方程 $Y = 0.00973 + 0.07941X$, 相关系数 $r = 0.99719$.

图2 酶促反应时间进程曲线

Fig. 2 Time course of enzymatic reaction

2.1.3 动力学参数的确定 研究发现, 反应速率与底物浓度呈典型的米氏曲线关系(图3): 当 PNPP 浓度较低时, 反应速率近乎直线上升, 但随 PNPP 浓度的增大, 酶促反应速率增加变慢. 当 PNPP 浓度增加到 17 mmol/L 时, 反应速率趋近于

1.2.3 BSE-1 的失活反应动力学 在 70 °C 时保温不同的时间, 测定并计算 BSE-1 的保留活性, 构建 BSE-1 在 70 °C 时的连续失活动力学模型, 对 BSE-1 的连续失活模型进行分析, 研究其热失活规律。

2 结果和分析

2.1 BSE-1 的催化动力学研究

2.1.1 温度和 pH 对反应速率的影响 温度和 pH 对 BSE-1 催化 PNPP 的反应速率的影响显著, BSE-1 的最适反应温度为 60 °C (图1), 最适 pH = 10.0.

图3 PNPP 浓度对反应速率影响

Fig. 3 Effect of PNPP on the BSE-1 activity

最大值, 说明 BSE-1 催化 PNPP 水解反应遵循 Michaelis-Menten 方程式. 利用软件 Curve Expert 1.3 对实验数据选择公式 $Y = a \cdot X / (b + X)$ 进行数据拟合, 求得拟合系数 $a = 0.97$, $b = 8.15$, 即 BSE-1 催化 PNPP 水解反应的 $K_m = 8.15$ mmol/L 和 $V_{max} = 0.97$ mmol · mg⁻¹ · min⁻¹.

2.2 金属离子对动力学的影响

2.2.1 金属离子对 BSE-1 的活性影响 通过不同种类的金属离子对 BSE-1 的酶活影响研究发现, Ca^{2+} 对 BSE-1 有很好的激活作用, 而 Ba^{2+} 对其有明显的抑制作用; Ca^{2+} 在浓度为 1 mmol/L 时, 具有最大激活作用, 酶活提高 250% (图4), 降低或者再增大 Ca^{2+} 的浓度, 对 BSE-1 的激活作用均减弱; 随着 Ba^{2+} 浓度的增大, BSE-1 的酶活不断降低, Ba^{2+}

图4 CaCl₂对 BSE-1 的酶活性影响

Fig. 4 Effect of CaCl₂ on the activity of BSE-1

浓度 ≥ 1 mmol/L 时酶活损失严重, 在 1 mmol/L 浓度下仅能保留 10% ~ 20% 的活性(图 5).

图5 BaCl₂对 BSE-1 的酶活性影响

Fig. 5 Effect of BaCl₂ on the activity of BSE-1

2.2.2 Ca²⁺对 BSE-1 的激活作用动力学 准确测定并计算不同底物浓度和不同 Ca²⁺ 浓度时的酶促反应速率, 实验结果以 Lineweaver-Burk 双倒数作图(图 6). 研究发现: 加入激活剂 Ca²⁺ 后, 随着 Ca²⁺

图6 Ca²⁺对 BSE-1 的激活作用

Fig. 6 Lineweaver-Burk plots for activation of Ca²⁺ on BSE-1

The of Ca²⁺ (1 ~ 4): 0, 0.25, 0.5, 1 mmol/L

对酶的激活作用的增强, 使得 V_{max} 增大, 而 K_m 值降低, 其效应为混合型激活作用.

2.2.3 Ba²⁺对 BSE-1 的抑制作用动力学 准确测定并计算不同底物浓度和不同 Ba²⁺ 浓度时的酶促反应速率, 实验结果以 Lineweaver-Burk 双倒数作图(图 7). 研究发现: Ba²⁺对酶的抑制作用, 使得 K_m

图7 Ba²⁺对 BSE-1 的抑制作用

Fig. 7 Lineweaver-Burk plots for inhibition of Ba²⁺ on BSE-1

The of Ba²⁺ (1 ~ 4): 0, 0.1, 0.25, 0.5 mmol/L

值不变, V_{max} 随着 Ba²⁺ 浓度的增加而下降, 双倒数作图直线相交于横轴, 其效应为非竞争性抑制作用.

3 BSE-1 的热失活动力学

对 BSE-1 的热稳定性研究发现, BSE-1 在 ≤ 60 °C 条件下性质稳定; 在 70 °C 时, 活性损失较为明显. 为了进一步研究 BSE-1 的热失活情况, 对其在 70 °C 的热失活动力学进行了研究, 为 BSE-1 在食品中的潜在应用奠定基础.

3.1 模型构建

酶的失活是一个非常复杂的过程, 即使失活遵循一级反应动力学, 失活的机理也未必清楚. 有时, 酶在结构上发生一些变化, 可能并不完全失去催化能力, 却影响了它的比活力. 人们很早就提出失活一般是多步过程, 或是串联, 或是平行, 或两者交错^[10]. 我们采用连续模型对 BSE-1 的失活过程进行模拟, 即将 BSE-1 的失活过程看作不是一个阶段, 而是通过一个中间过渡态进行的, 发生下列过程:

其中 E_d 、 E_{d1} 和 E_{d2} 为完全失活的“死酶”， α_1 、 α_2 是 E_1 、 E_2 对 E 的相对活力， k_i 为反应速率常数。

在此模型的基础上，作如下假定：

1. 时间 $t=0$ 时， E_1 、 E_2 的浓度 $c_{E1}=0$ 、 $c_{E2}=0$ 。
2. E 到 E_1 到 E_2 是不可逆反应，这样 $k_{-1}=0$ 、 $k_{-2}=0$ ；当 t 趋于 ∞ 时，所有的酶都变成 E_2 的形式，

$$\alpha(t) = (c_E + \alpha_1 c_{E1} + \alpha_2 c_{E2}) / c_0 = \left(1 + \frac{\alpha_1 k_1 - \alpha_2 k_2}{k_2 - k_1}\right) \exp(-k_1 t) + \frac{(\alpha_2 - \alpha_1) k_1}{k_2 - k_1} \exp(-k_2 t) + \alpha_2 \quad (\text{公式 1})$$

3.2 模型拟合结果

利用以上酶失活的连续模型，用数据拟合软件 Data Fit 8.0 对 70 °C 时酶的失活实验数据选择公式 $Y = a \cdot \exp(b \cdot X) + c \cdot \exp(d \cdot X) + e$ 进行拟合 (图 8)，求得 $a=0.77$ ， $b=-1.41$ ， $c=0.06$ ， $d=-0.28$ ， $e=0.17$ 与公式 1 相比较求得拟合参数 $\alpha_1=0.22$ ， $\alpha_2=0.17$ ， $k_1=1.41$ ， $k_2=0.28$ 。其中散点和曲线分别代表实验值和计算值。图 7 表明，二者的拟合效果良好，说明所选择的模型是适合的。

图 8 BSE-1 的热失活效应

Fig. 8 Effect of thermal inactivation on BSE-1

通过对实验结果和拟合参数的研究，得到如下结论：第一， α_1 、 α_2 均小于 1，说明在加热过程中 BSE-1 的中间态 E_1 和终态 E_2 的活性均小于原酶 E ，存在酶热失活现象；第二， α_1 和 α_2 相差不大，表明 E_1 和 E_2 的活性差别不大，BSE-1 的保留活性趋于稳定；第三，BSE-1 的失活速率常数 k_1 明显大于 k_2 ，这表明 BSE-1 的两步失活过程中，第一步失活速率要快，BSE-1 的失活主要集中在第一步，在 2 h 的加热过程中，随着时间的延长失活速率变小，酶趋于稳定。

通过 BSE-1 的热失活模型研究发现，此连续模型很好的模拟了 BSE-1 的失活过程，结果表明：在 70 °C 时，酶的第一步失活速率较大，酶的活性损失比较严重，随后酶趋于稳定，在 <70 °C 时，BSE-1 能得到很好的应用。

且它是稳定的，则 $k_{d2}=0$ 。

3. 没有平行失活现象，这样 $k_d=0$ 、 $k_{d1}=0$ 。

通过以上假设，将时间 t 时 E 的浓度记为 c_1 ，则总酶的残存活性 $\alpha(t)$ 可记为如下公式^[11]。

4 讨 论

目前，对不同微生物来源酯酶的酶学性质以及动力学研究都已有相关报道，其中芽孢杆菌来源的酯酶研究较多。Bacillus circulans 酯酶 (BCE)^[12] 的最适温度 60 °C，最适 pH=8.5，BCE 能很好的催化短中链的对硝基苯酯。Ca²⁺ 能使 Bacillus subtilis RRL 1789 酯酶^[13] 的活性提高 20%，但是此酯酶并不属于金属酶，在结构上与丝氨酸蛋白酶家族类似。来源于 Acinetobacter lwoffii I6C-1 酯酶^[14] 的最适温度为 37 °C，最适 pH 8.0，Ca²⁺、Mg²⁺、Mn²⁺ 等金属离子是它的强抑制剂。与以上微生物酯酶相比较，BSE-1 具有较高的最适反应温度和 pH 值，属于嗜热碱性酯酶；金属离子对酶活影响显著，1 mmol/L 的 Ca²⁺ 能使酯酶活性提高 250%，Ba²⁺ 是其强抑制剂；在催化 PNPP 时的 $K_m=8.15$ mmol/L， $V_{max}=0.97$ mmol · mg⁻¹ · min⁻¹，具有自己独特的催化性质。

我们主要研究了酯酶 BSE-1 水解底物 PNPP 的催化动力学和热失活动力学，探讨了 BSE-1 的最适反应条件和金属离子对其动力学的影响，并成功构建热失活动力学模型。研究表明 BSE-1 能很好的催化 PNPP，抑制类型显示，Ca²⁺ 为混合型激活作用，Ba²⁺ 为非竞争性抑制作用。利用连续失活模型对 BSE-1 的失活动力学进行模拟发现，两步失活模型能够很好的模拟酶失活过程，相关系数大于 0.99。

参考文献：

- [1] Atomi H, Imanaka T. *Tetrahedron: Asymmetry* [J], 2004, **69**(15): 2 729 ~ 2 735
- [2] Panda T, Gowrishankar B S. *Appl. Micro. Biotech.* [J], 2005, **67**(2): 160 ~ 169
- [3] Dong Ya-qin(董亚琴), Meng Chu(孟春), Shi Xian-ai(石贤爱), et al. *J. Mol. Catal. (China)* (分子催化) [J], 2006, **20**(4): 351 ~ 354
- [4] Xin Jia-ying(辛嘉英), Zheng Yan(郑妍), Wu Xiao-

- mei(吴小梅), *et al.* *J. Mol. Catal.* (China)(分子催化)[J], 2006, **20**(6): 574 ~ 578
- [5] Zhang Yong-xue(张永学), Wumanjiang Aili(吴满江艾力), Liu Yong(刘 勇). *J. Mol. Catal.* (China)(分子催化)[J], 2006, **20**(5): 438 ~ 442
- [6] Wang Hai-ou(王海鸥), Wang Yan-ji(王延吉), Li Fang(李 芳), Zhao Xin-qiang(赵新强). *J. Mol. Catal.* (China)(分子催化)[J], 2007, **21**(1): 87 ~ 89
- [7] Kim J T, Kang S G, Woo J H, *et al.* *J. Appl. Micro. Biotech.* [J], 2007, **74**(4): 820 ~ 828
- [8] Karpushova A, Br mmer F, Barth S, *et al.* *Appl. Micro. Biotech.* [J], 2005, **67**(1): 59 ~ 69
- [9] Gong N P, Chen C Y, Xie L P, *et al.* *Biochim. Bio. phys. Acta*[J], 2005, **1 750**(2): 103 ~ 111
- [10] Zhang Yuan-xing(张元兴), Xu Xue-shu(许学书). (生物反应器工程)[M]. 上海: 华东理工大学出版社. 2001, 21 (Bioreactor Engineering. Shang-hai: EC-UST Press), 2001, 21
- [11] Ajit Sadana, James P H. *Biotechnol Bioeng*[J], 1986, **28**(7): 977 ~ 987
- [12] Kademi A, Abdelkader N A, Fakhreddine L, Baratti J C. *J. Mol. Catal. B: Enzym.* [J], 2000, **10**(4): 395 ~ 401
- [13] Kaiser P, Raina C, Parshad R, *et al.* Protein Expr. Purif. [J], 2006, **45**(2): 262 ~ 268
- [14] Kim H E, Park K R. *Curr. Microbiol.* [J], 2002, **44**(6): 401 ~ 405

Catalytic Kinetics and Inactivation Kinetics of an Esterase BSE-1 from Marine *Bacillus* sp.

GAO Qiang^{1,2}, HAO Jian-hua¹, WANG Yue-jun¹, YU Jian-sheng², SUN Mi^{1*}

(1. Yellow Sea Fisheries Research Institute, Chinese Academy of Fishery Sciences. Qingdao 266071, China;

2. College of Chemical Engineering, Qingdao University of Science & Technology, Qingdao 266042, China)

Abstract: The catalytic kinetics and thermal inactivation kinetics of a novel alkaline esterase BSE-1 were studied after it was purified from a marine *Bacillus* sp. . The survey of effects of metal ions on the enzyme showed that Ca^{2+} activated the enzyme, and the activation effect of Ca^{2+} on the enzyme was found to be of mixed type. Ba^{2+} inhibited the enzyme, the inhibition of Ba^{2+} on the enzyme appeared to be a partial noncompetitive type. The behavior of the enzyme during hydrolysis of PNPP followed Michaelis-Menten kinetics, with $K_m = 8.15 \text{ mmol} \cdot \text{L}^{-1}$ and $V_{\max} = 0.97 \text{ mmol} \cdot \text{mg}^{-1} \cdot \text{min}^{-1}$. In addition, thermal deactivation kinetics of BSE-1 was analyzed by continuous model in the temperature of 70°C . Suitable mechanism was proposed to describe the deactivation process. And the rate constants of the thermal inactivation were $k_1 = 1.41$ and $k_2 = 0.28$.

Key words: *Bacillus* sp. ; Esterase; Catalytic kinetics; Inactivation kinetics