

مقاله مژویری آنتی اکسیدان

فیکوسیانین یک آنتی اکسیدان سیانوباکتریایی: ساختار، عملکرد و کاربردها

لیلا زرندی میاندوآب^{*}، فرشاد پوریوسف، سیده فهیمه رضوی، نادر چاپارزاده

گروه زیست‌شناسی، دانشکده علوم پایه، دانشگاه شهید مدنی آذربایجان، تبریز

(تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۰۵/۲۶، تاریخ پذیرش نهایی: ۱۴۰۱/۰۳/۰۳)

چکیده

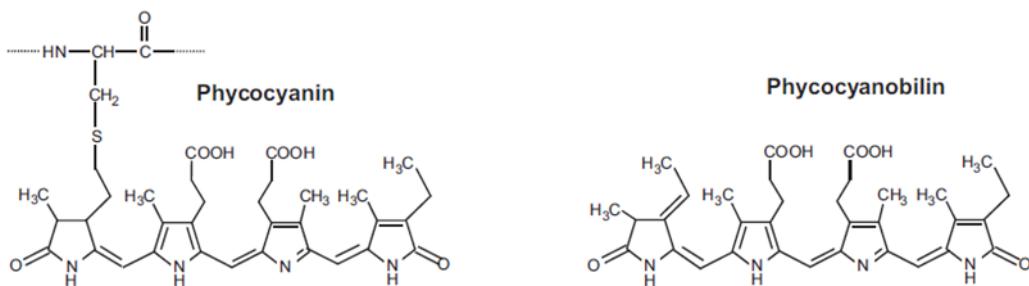
در جلبک‌های قرمز و سیانوباکترها، فیکوبیلین‌ها به عنوان مولکول‌های دارای زنجیر باز تترابیرونی، نقش رنگدانه‌های کمکی جمع‌کننده نور فتوستترزی را بازی می‌کنند. رنگدانه‌های فیکوبیلینی از طریق پیوند کوالانسی به پروتئین‌ها متصل شده و فیکوبیلیپروتئین‌های حاصل در سطح غشاها تیلاکوئیدی کمپکلس‌های ماکرومولکولی درشت به نام فیکوبیلیزوم‌ها را تشکیل می‌دهند. در آب‌های عمیق تنها نور سبز برای سیانوباکترها قابل دسترس است، لذا فیکوبیلیزوم‌ها قادر به جذب کارای این بخش از نور بوده و این مسئله به بقای سیانوباکترها کمک می‌کند. سیانوباکترها در پاسخ به تغییرات شرایط محیطی قادر به تغییرات کمی در ترکیب رنگدانه‌ای فیکوبیلیزوم‌ها هستند. فیکوسیانین با رنگ آبی تیره یکی از انواع فیکوبیلیپروتئین‌هاست که به شکل وسیعی به عنوان مهمترین رنگ و آنتی اکسیدان طبیعی مورد استفاده قرار می‌گیرد. خصوصیات جاروب‌گری از رادیکال‌های آزاد فیکوسیانین بخوبی شناخته شده است. فیکوسیانین با حذف گونه‌های اکسیژن و نیتروژن فعال از ایجاد تنفس اکسیداتیو، که به ساختار بیومولکول‌های سلولی آسیب جدی وارد می‌کند، جلوگیری می‌کند. کاربردهای متنوع، از دخالت در پیشگیری از بیماری‌های مرتبط با رادیکال‌های آزاد شامل سرطان و آنژایمر گرفته تا اثرات ضد میکروبی، از استفاده در آزمایشگاه‌های تحقیقاتی تا صنایع و گردش مالی قابل ملاحظه این محصول، اهمیت مرور مطالعات در زمینه فیکوسیانین را روشن می‌سازد. از این رو مقاله حاضر یافته‌های جدید در مورد منابع، ساختار، عملکرد، تولید، روش‌های استخراج و کاربردهای فیکوسیانین را مژویر و توصیف خواهد کرد.

واژگان کلیدی: آنتی اکسیدان، اسپرولینا، سیانوباکتر، فیکوسیانین

فیکوسیانین یک مجموعه رنگدانه- پروتئین فتوستترزی از خانواده فیکوبیلیپروتئین‌ها (Phycobiliproteins) موجود در جلبک‌های سبز-آبی (*Cyanobacteria*) یا سیانوباکترها، جلبک‌های قرمز (*Rhodophyta*) و جلبک‌های خاکستری (*Cryptophytes*) است. ساختار فیکوسیانین متشکل از یک بخش پروتئینی و یک بخش غیرپروتئینی آبی رنگ به نام فیکوسیانوبیلین (Phycocyanobilin) است (شکل ۱). دو نوع

مقدمه

در حال حاضر، تولید مواد مفید مانند رنگدانه‌ها، لیپیدها، پروتئین‌ها و قندها از ریزجلبک‌ها به دلیل توانایی بالای آنها در استفاده از دی‌اکسید کربن و جلوگیری از گرم شدن کره زمین، افزایش یافته است. ارگانیسم‌های فتوستترزی (گیاهان و جلبک‌ها) می‌توانند به طور مؤثر مواد آلی را از مواد غیرآلی تولید کنند.



شکل ۱- ساختار فیکوسیانوبیلین و فیکوسیانین (Tabarzad et al., 2020)

Spirulina با مهار تخریب دئوکسی ریبوز با واسطه رادیکال هیدروکسیل و تولید رادیکال پراکسیل، و مهار پراکسیداسیون لپید در داخل بدن، در شرایط آزمایشگاهی تأیید شد (Fratelli et al., 2020).

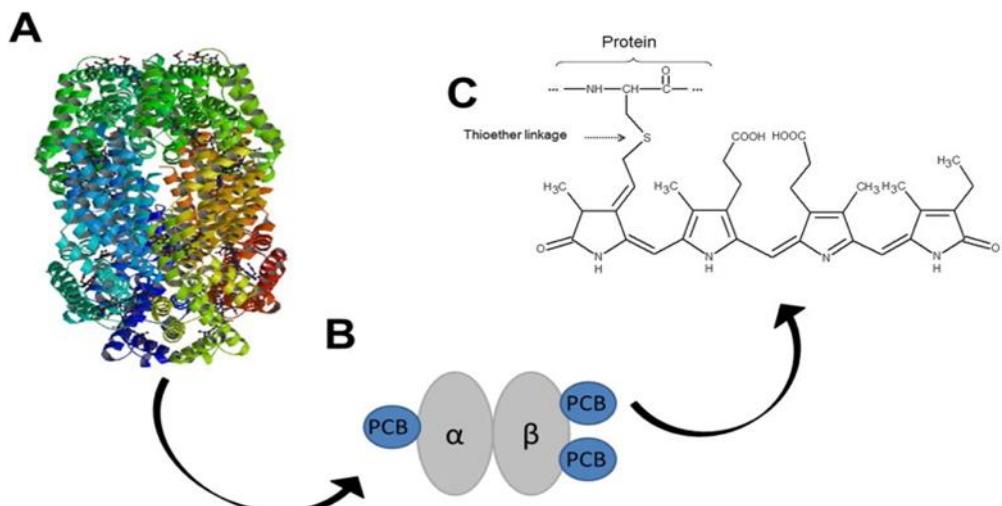
رادیکال‌های آزاد مولکول‌هایی با یک یا چند الکترون جفت‌نشده هستند که می‌توانند به مولکول‌های زیستی آسیب برسانند. تشکیل و حذف رادیکال‌های آزاد در بدن توسط سیستم‌های دفاع آنتی‌اکسیدانی متعادل می‌شوند. رادیکال‌های آزاد در پاتوزنر تعدادی از فرایندها مثل سرطان‌زا، بیماری‌های قلبی-عروقی، ایسکمی، آزالایمیر، پیری‌زودرس، تصلب شرایین، آسیب کبدی و پوستی، التهاب، دیابت و آرتروز نقش دارند. آنتی‌اکسیدان‌ها می‌توانند رادیکال‌های آزاد را از بین ببرند و تجویز آن‌ها در رژیم غذایی انسان با کاهش استرس اکسیداتیو برای سلامت انسان تأثیر بسزایی دارد. چندین آنتی‌اکسیدان مصنوعی مانند هیدروکسی آنیسول بوتیله (BHA) (Butylated Hydroxyanisole)، هیدروکینون‌ترت بوتیله (TBHQ) (Tert-Butylhydroquinone) و هیدروکسی تولوئن بوتیله (BHT) (Butylated Hydroxytoluene) به عنوان افزودنی‌های غذایی برای جلوگیری از پراکسیداسیون لپید استفاده می‌شوند. با این حال، این ترکیبات کاربردهای بسیار محدودی برای غذا دارند زیرا ممکن است برخی اجزای سمی و سرطان‌زا طی تخریب آنها ایجاد شوند. با توجه به این نگرانی‌های بهداشتی، یافتن آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی این، مؤثر و اقتصادی بسیار مطلوب است. کشف آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی از چندین منبع بیولوژیکی مانند گیاهان دارویی، سبزیجات، ادویه‌ها، میوه‌ها و میکروارگانیسم‌هایی نظیر ریزجلبک‌ها، یک

فایکوسیانین طبیعی وجود دارد که نوع C مربوط به جلبک‌های شاخه سیانوفیتا و نوع R مربوط به جلبک‌های شاخه ردوفیتا است. تفاوت این دو نوع این است که C-فیکوسیانین فقط به فیکوسیانوبیلین به عنوان تنها کروموفور متصل می‌شود، در حالی که R-فیکوسیانین به فیکوسیانوبیلین و فیکواریتربویلین متصل می‌شود.

بخش پروتئین یک هترودایمر متتشکل از دو زیر واحد آلفا (CpcB) و بتا (CpcA) است که این دایمراه از طریق پیوند تیواتری با مولکول فیکوسیانین به عنوان کروموفور ارتباط برقرار می‌کنند (شکل ۲).

بیشتر فیکوسیانین‌های تجاری از سیانوباکتری رشته‌ای، *Arthrospira (Spirulina) platensis* استخراج می‌شوند. C-فایکوسیانین (C-PC)، رنگدانه طبیعی آبی رنگ و مهمترین پروتئین فتوستترزی *Spirulina* است و با فعالیت زیستی این سیانوباکترها ارتباط دارد. این طلای آبی رنگ به عنوان آنتی‌اکسیدان، ضدالتهاب، ضدسرطان و تنظیم‌کننده سیستم ایمنی، به علاوه ۵۱ اثر مفید دیگر بر سلامت انسان بر جسته و شناخته شده است (Fratelli et al., 2020). همچنین از فیکوسیانین به عنوان یک مکمل غذایی، رنگ طبیعی، نشانگر فلورسنت و ماده رنگ‌کننده مواد غذایی و محصولات آرایشی استفاده می‌شود (Aoki et al., 2021).

در این زمینه، عصاره *Spirulina* به عنوان یک آنتی‌اکسیدان رژیم غذایی طبیعی گزارش شده است که می‌تواند به عنوان یک مکمل یا افزودنی غذایی برای جلوگیری از برخی بیماری‌های مزمن که با گونه‌های اکسیژن واکنش‌پذیر (ROS) درگیر هستند، استفاده شود. فعالیت آنتی‌اکسیدانی فیکوسیانین



شکل ۲- ساختار فیکوسیانین (PC). (A) ساختار کریستالی فیکوسیانین از سیانوباکتر *Spirulina platensis* در شکل هگزامر. (B) تصویر شماتیک از آرایش فیکوسیانین که از دو زیر واحد پروتئینی زنجیره‌های آلفا α و بتا β تشکیل یافته است. یک فیکوسیانوبیلین (PCB) به زیر واحد α و دو فیکوسیانوبیلین (PCB) به زیر واحد β متصل است. (C) شکل شماتیک از ساختار فیکوسیانوبیلین، بخشی که مسئول رنگ آبی فیکوسیانین است (Fernandez et al., 2014).

آنتیاکسیدان و کاربردهای متنوع فیکوسیانین منتشر شده بین سال‌های ۱۹۰۰ الی ۲۰۲۱ انتخاب شدند.

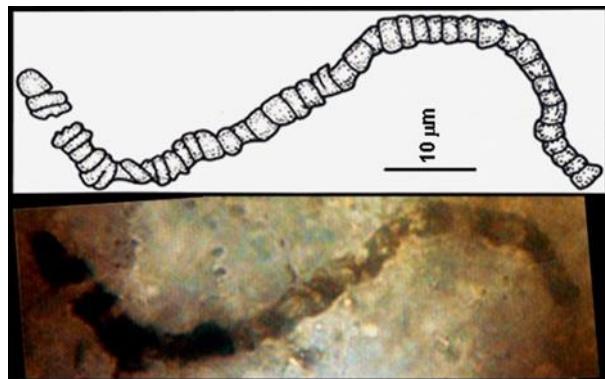
سیانوباکترها مهمترین منابع تولید آنتیاکسیدان طبیعی فیکوسیانین: سیانوباکترها به عنوان مهمترین منابع طبیعی فیکوسیانین شناخته می‌شوند. اعتقاد بر این است که سیانوباکترها $3/5$ میلیارد سال پیش تکامل یافته‌اند. فسیل‌های کشف شده در Apex Cherts با قدمت $3/5$ میلیارد سال که در شمال غربی استرالیا یافت شده، دارای سیانوباکترهای رشته‌ای‌اند که به سیانوباکترهای رشته‌ای امروزی بسیار شبیه‌اند (شکل ۳).

سیانوباکترها از گذشته تا به الان به جلبک‌های سبز-آبی (سیانوفیتا) معروف بودند. در اصل واژه سیانوباکتر از کلمه یونانی Cyano به معنی آبی گرفته شده است. دیواره سلولی سیانوباکترها از نوع گرم منفی است. ضخامت این لایه حدود $10-1$ nm است، اما در برخی گونه‌ها اغلب به طور قابل توجهی ضخیم‌تر است. منافذی به قطر $13-5$ nm به صورت منظم یا پراکنده در دیواره‌های کلی سیانوباکترها وجود دارد و آرایش آن‌ها بسیار متفاوت است. این باکتری‌ها

زمینه نوظهور است که می‌توان در بخش‌های پزشکی، کشاورزی و صنعتی مورد استفاده گسترده قرار گیرند. جلبک‌های سبز-آبی دارای C-فیکوسیانین هستند که یک آنتیاکسیدان بسیار قوی محلول در آب است و دارای گروه‌های مختلف عملکردی واکنشی مانند N-H , COOH , O-H و C-O برای خنثی‌سازی رادیکال‌های آزاد را دارد (Chandra et al., 2020).

این بررسی به طور خلاصه به پتانسیل میکروارگانیسم‌های پروکاریوتی دارای فتوستتر اکسیژنی (سیانوباکترها) به عنوان منبع چنین ترکیبات فعال زیستی بویژه آنتیاکسیدان‌های طبیعی می‌پردازد. در مقایسه با گیاهان، سیانوباکترها را می‌توان تحت شرایط کنترل شده با سرعت بیشتری پرورش داد، که آنها را به یک منبع بالقوه از مولکول‌های آنتیاکسیدان فعال طبیعی برای کاربردهای تغذیه‌ای، دارویی، تحقیقاتی و صنعتی تبدیل می‌کند.

مقالات مورد استفاده برای تهیه این مقاله با سه موضوع اصلی میکروارگانیسم‌های منبع تولید فیکوسیانین، روش‌های استخراج، ساختار مولکولی و عملکرد فیکوسیانین به عنوان



شکل ۳- فسیل باکتری‌های رشته‌ای فوتوتروف که از نور خورشید انرژی تولید می‌کنند. نمونه‌ای از یکی از میکروفسیل‌های کشف شده در نمونه‌ای از سنگ بازیابی شده از Apex Chert (Schopf, 2000) است.

وسيعی از محیط‌های آبی و خاکی در سراسر جهان زندگی می‌کنند. تاکنون بیش از ۲۶۰۰ گونه سیانوباکتری کشف شده که بسیاری از گونه‌های دیگر هنوز ناشناخته مانده‌اند (Tokodi et al., 2018). همه سیانوباکترها کلروفیل *a* را ستر می‌کنند. همانند سایر پروکاریوت‌ها غشای هسته‌ای، اندام‌های داخلی و پروتئین‌های هیستونی مرتبط با کروموزوم‌ها را ندارند. مشخصه اصلی سیانوباکترها که آن‌ها را از سایر پروکاریوت‌های غیرفتوستزی متمایز می‌سازد، سیستم نوری دوگانه آن‌ها، یعنی فتوسیستم I و II است (Vermaas, 2001).

بیشتر سیانوباکترها، رنگدانه‌های فیکوبیلین و فیکوسیانین را تولید می‌کنند که غلظت بالای این رنگدانه‌ها باعث به وجود آمدن رنگ سبز- آبی در آن‌ها می‌گردد. در بعضی گونه‌ها رنگدانه‌های جانبی قرمز (فیکواریترین) برای جذب نور سبز در سیانوباکتری‌هایی که در مناطق عمیق زندگی می‌کنند، به کار می‌رود (Patel et al., 2005). درجه حرارت مطلوب برای رشد برخی از سیانوباکترها حداقل چندین درجه بالاتر از بیشتر جلبک‌های یوکاریوت است. این ویژگی ممکن است نقش مهمی در سیطره تابستانی سیانوباکترهای موجود در عرض‌های جغرافیایی معتدل داشته باشد. گونه‌هایی که در چشمه‌های آب گرم، خاک‌های بیابانی داغ، خاکستری‌های آتش‌شسانی و سطوح سنگی زندگی می‌کنند، قادر به تحمل دمای 74°C نیز هستند. سیانوباکترها می‌توانند در دماهای بسیار پایین حوضچه‌های آب

ممکن است به صورت تکی یا کلونی زندگی کنند. کلونی‌ها به نوبه خود می‌توانند ساختارهای مختلفی را از رشته‌ها، صفحه‌ها یا حتی شکل‌های کروی بسازند. این باکتری‌ها تولید مثال جنسی ندارند و تنها به روش غیرجنسی و تقسیم دوتایی تکثیر می‌شوند و در برخی موارد با تشکیل هورموگونیوم (اسیلاتوریا) نیز تکثیر می‌شوند. بعضی از کلونی‌های رشته‌ای، نوعی از تمایز و تخصص یافتنی سلولی منجر به پیدایش سلول‌های رویشی، عملکرد خاص می‌شود، از جمله: ۱- سلول‌های رویشی، (Vegetative Cells) ۲- آکینت‌ها، (Akinetes) ۳- هتروسیست‌ها، (Heterocysts) در فرایند تثبیت نیتروژن نقش کلیدی دارد (Castenholz, 2015). این سلول‌ها، در شرایط مطلوب محیطی و در هنگام فراوانی نیتروژن در محیط ایجاد می‌شوند و می‌توانند گاز نیتروژن موجود در هوا را به آمونیاک (NH_3)، نیترات (NO_3^-) یا نیتریت (NO_2^-) تبدیل کنند (Latysheva et al., 2012).

سیانوباکترها اولین گروه از باکتری‌ها هستند که با استفاده از آب به عنوان یک دهنده الکترونی و در نتیجه تصاعد O_2 ، می‌توانند CO_2 جوی را به ترکیبات آلی تبدیل کنند. این باکتری‌ها، پروکاریوت‌های فتوستزی هستند که در طیف

از تولید بیومس جهان را به عهده دارد، مهمترین تولیدکننده فیکوسیانین است. بالاترین تولید سالانه جلبک‌های صنعتی در سال ۲۰۱۷، متعلق به *Spirulina* به مقدار ۱۸۰۰۰ تن در سال و با گردش مالی ۲۳۴ میلیون دلار در هر سال است (Fratelli *et al.*, 2020).

معرفی سیانوباکتر *Spirulina* و اهمیت آن: از دیدگاه تاکسونومی *Spirulina* نامی است که برای توصیف دو گونه *Arthrospira maxim* و *Arthrospira platensis* سیانوباکتری *Arthrospira* است که معمولاً به عنوان غذا و مکمل‌های غذایی - رژیمی استفاده می‌شوند. در بین گونه‌های مختلف *Arthrospira* *A. platensis* به طور گسترده توزیع شده و بیشتر در آفریقا و در آسیا یافت می‌شود (Gershwin and Belay, 2007). جلبک‌ها، از دوران ما قبل تاریخ به عنوان غذا مورد استفاده قرار می‌گرفتند و هنوز هم در بسیاری از کشورها، بهویژه در آسیا، نقش برجسته‌ای دارند. استناد بدست آمده نشان می‌دهد که اولین بار *Arthrospira* (*Spirulina*) برای مصرف انسان به عنوان غذا در سال ۱۵۱۲ در دریاچه Texcoco واقع در مکزیکوستی، برداشت، خشک و فروخته شد. آزتک‌هایی (آزتک‌ها یک تمدن سرخپوستی در آمریکای مرکزی و مکزیک کنونی بودند) که در کنار این دریاچه زندگی می‌کردند، ماده‌ای سبز- آبی را از دریاچه برداشت و با آن غذایی به نام (Tecuitlatl) به معنی عصاره سنگ تهیه می‌کردند که به صورت کیکی به رنگ سبز- آبی بود. بعدها اولین تولید تجاری *Spirulina* به طور رسمی در دهه ۱۹۷۰، در همین دریاچه آغاز گردید. در اواسط دهه ۱۹۶۰ گزارشی توسط ژان لئونارد گیاوهناس که با تیم فرانسوی- بلژیکی به آفریقا اعزام شده بود ارائه شد. بر مبنای این گزارش، مردم کشور چاد، از این جلبک به عنوان منبع غذایی جهت درست کردن کیک سنتی به نام Dihe یا Die استفاده می‌کردند. امروزه کشورهای چین، آمریکا و تایلند در مجموع سالانه ۱۰۰۰ تن در هر مترمربع *Spirulina* تولید می‌کنند. شرکت Cyanotech هاوایی با تولید ۳۰۰ تن در سال جز بزرگترین شرکت‌های تولیدکننده *Spirulina* محسوب می‌شود. کشورهای هند، استرالیا، برباد، شیلی، اسپانیا، فرانسه،

شیرین مناطق قطبی نیز زندگی کنند. ریف‌های صخره‌های ساحلی حاصلخیز (Reef) گسترده آب شیرین در قطب جنوب عمده‌تاً از سیانوباکترها تشکیل شده است. در برخی دیگر از گونه‌ها که توانایی مقاومت در برابر شوری زیاد را دارند، این اجازه را به سیانوباکترها می‌دهند تا به راحتی در تالاب‌ها و دریاچه‌های شور زندگی کنند. سیانوباکتری‌ها در محیط‌هایی با pH خشی و قلیایی رشد می‌کنند و در محیط‌هایی با pH اسیدی رشد محدود دارند. بنابراین سیانوباکتری‌ها را کمتر می‌توان در اطراف چشمه‌های آب معدنی گوگردار مشاهده کرد (Whitton and Potts, 2007).

سیانوباکترها به صورت سنتی، براساس ویژگی‌های ریخت‌شناسی به پنج گروه عمده تقسیم و با اعداد رومی I تا V مشخص می‌شوند. برای سه گروه اول، که عبارتند از کروکوکال‌ها (*Chroococcales*)، پلثوروکاپسال‌ها (*Pleurocapsales*) و اوسلاتوریال‌ها (*Oscillatoriales*)، هیچ شاهد فیلوژنتیکی وجود ندارد. اما به نظر می‌رسد دو گروه آخر، یعنی نوستوکال‌ها (*Nostocales*) و استیگونماتال‌ها (*Stigonematales*) تک‌شاخه‌ای بوده و سیانوباکترهای هتروسیستی را ایجاد می‌کنند (Chorus and Welker, 2021). تجزیه و تحلیل‌های بدست آمده از بررسی مولکولی rRNA و همچنین شواهد ثبت‌شده از فسیل‌های بدست آمده نشان می‌دهد که اوسلاتوریال‌ها (*Oscillatoriaceae*) جز اولین گروه تکامل‌یافته سیانوباکترها هستند (Mulakidjanian *et al.*, 2006). در جدول ۱ همه منابع جلبکی که فیکوسیانین از آنها استخراج و خالص‌سازی شده است، ارائه گردیده است (Fernandez-Rojas *et al.*, 2014; de Morais *et al.*, 2018).

ولی امروزه تمرکز زیاد بر استفاده از *Spirulina* به عنوان منبع استخراج فیکوسیانین در مقیاس صنعتی است. اگرچه ارگانیسم‌های دیگر به عنوان منبع فیکوسیانین گزارش می‌شوند، مانند گیاهان دارای جلبک‌هایی از نژادها و خانواده‌های مختلف در *Spirulina* و *Rhodophyceae* اما *Cyanophyceae* به دلیل پتانسیل تجاری آن، در میان سایر جنس‌های سیانوباکتریوم، به ویژه به دلیل ارزش غذایی بالا و تنوع استفاده، که بیش از ۳۰٪

جدول ۱- منابع جلبک که فیکوسیاتین از آنها استخراج شده است.

Algae	Reference
<i>Acaryochloris marina</i>	Samsonoff and MacColl, (2001)
<i>Anabaena</i>	Gantar et al., (2012)
<i>Anabaena flos aquae</i>	Shanab et al., (2012)
<i>Anabaena variabilis</i>	Chapman et al., (1968)
<i>Anacystis nidulans</i>	Chapman et al., (1968)
<i>Aphanotheca</i>	Gantar et al., (2012)
<i>Aphanizomenon flos-aquae</i>	Rinalducci et al., (2009)
<i>Arthronema africanum</i>	Minkova et al., (2007)
<i>Arthrospira (Spirulina) maxima</i>	Manconia et al., (2009); Rodriguez-Sanchez et al., (2012); Ou et al., (2010)
<i>Arthrospira fusiformis (Voronich) strain Hegewald 1976/83</i>	Ivanova et al., (2010)
<i>Calothrix membranacea</i>	Ivanova et al., (2010)
<i>Cryptomonads</i>	Chapman et al., (1968)
<i>Cyanidium caldarium</i>	Samsonoff and MacColl, (2001)
<i>Democarpa violacea</i>	Samsonoff and MacColl, (2001)
<i>Galdieria sulphuraia</i>	Chapman et al., (1968); Samsonoff and MacColl, (2001)
<i>Limnothrix</i>	Sloth et al., (2006)
<i>Limnothrix sp. strain 37-2-1</i>	Gantar et al., (2012)
<i>LSD 0.05</i>	Gantar et al., (2012)
<i>Lyngbya sp.</i>	Shanab et al., (2012)
<i>Mastigocladus laminosus</i>	Chapman et al., (1968); Gantar et al., (2012); Patel et al., (2005); Patel et al., (2006)
<i>Microcystis aeruginosa</i>	Chapman et al., (1968)
<i>Nostoc</i>	Chapman et al., (1968)
<i>Nostoc muscorum</i>	Shanab et al., (2012)
<i>Oscillatoria tenuis</i>	Gantar et al., (2012)
<i>Phormidium bigranulatum</i>	Chapman et al., (1968); Shanab et al., (2012); Shukla et al., (2008); Srivastava, (2010)
<i>Phormidium fragile</i>	Thangam et al., (2013)
<i>Phormidium sp.</i>	Kumar and Gaur, (2014)
<i>Phormidium luridum</i>	Shanab et al., (2012); Soni et al., (2008)
<i>Plectonema boryanum</i>	Patel et al., (2005); Patel et al., (2004); Patel et al., (2006); Shukla et al., (2008)
<i>Porphyra tenera</i>	Chapman et al., (1968)
<i>Porphyra yezoensis Ueda</i>	Chuner et al., (2011)
<i>Porphyra yezoensis</i>	Chuner et al., (2011)
<i>Polysiphonia urceolata</i>	Wang et al., (2014)
<i>Smithora naiadum var. Naiadum</i>	Chapman et al., (1968)
<i>Spirulina sp.</i>	Patel et al., (2004); Patel et al., (2005); Patel et al., (2006); Li, Chen et al., (2011)
<i>Spirulina platensis</i>	Bermejo et al., (2008); Chu et al., (2010); Li et al., (2010); Marin-Prida et al., (2013); Ou et al., (2012); Penton-Rol et al., (2011a); Pleonsil et al., (2013); Zhang et al., (2011); Zheng et al., (2013)
<i>Spirulina (Arthrospira) fusiformis</i>	Minkova et al., (2003); Madhyastha and Vatsala, (2010)
<i>Synechococcus sp. 109201</i>	Abalde, (1998)
<i>Synechococcus a</i>	Gantar et al., (2012)
<i>Synechococcus p. (strain 6301)</i>	Glazer et al., (1971)
<i>Synechococcus lividus</i>	Chapman et al., (1968)
<i>Westiellopsis sps</i>	Sabarirathan and Ganesan, (2008)
<i>Wollea saccata</i>	Shanab et al., (2012)

تا به وسیله این جلبک برای فضانوردان جیره‌های غذایی مفید تهیه نماید (Liang et al., 2021).

مورفولوژی و خصوصیات ساختاری *Spirulina*: *Spirulina* نوعی جلبک سبز-آبی رشته‌ای و چندسلولی است که از

کانادا، بلژیک، مصر، ایرلند، آرژانتین و فیلیپین نیز در این زمینه پیشتاز هستند. این جلبک توسط سازمان فضایی آمریکا (ناسا) به عنوان سوپرفود نام‌گذاری شده و این سازمان در تلاش است

شکل ۴- رشته‌های *Arthrospira plantensis* (*Spirulina*)

موازی با محور تریکوم‌ها قرار گرفته و مشابه آنچه در دیواره سلولی باکتری‌های گرم منفی وجود دارد، در نظر گرفته می‌شود. لایه سوم احتمالاً فیبریل‌های پروتئینی هستند که به صورت مارپیچ، در اطراف تریکوم‌ها پیچیده شده‌اند. لایه حاوی پیتیدوگلیکان (لایه دوم) به سمت داخل رشته تا می‌خورد و همراه با یک فیبریل داخلی (لایه اول)، باعث ایجاد تیغه جداتکننده سلول‌ها می‌شود. لایه اول به علت وجود بهدلیل دارابودن پیتیدوگلیکان به راحتی برای انسان قابل‌هضم است (Liang *et al.*, 2021).

مانند سایر پروکاریوت‌ها دستگاه غشایی درونی در *Spirulina* وجود ندارد. برجسته‌ترین ساختار سیتوپلاسمی، سیستم تیلاکوئیدهای منشأ گرفته از پلاسمالما است. بنابراین دستگاه فتوستراتی آن در کلروپلاست سازماندهی نشده و در سراسر سلول پراکنده است. بیشترین رنگدانه فتوستراتی آن فیکوسیانین است (Wang and Zhao, 2005). مانند اکثر سیانوباکتری‌ها، *Spirulina* یک فوتوتروف اجباری است و نمی‌تواند در محیط تاریک حاوی منابع آلی کریں زندگی کند (Sanchez *et al.*, 2003).

اکولوژی و زیستگاه *Spirulina*: *Spirulina* موجودی آبری است که به طور معمول در دریاچه‌های قلیایی آب شیرین ساکن‌اند. با این حال، گونه‌های دریازی این جاندار نیز وجود دارد. این باکتری‌ها مزو菲尔 هستند و می‌توانند در طیف گسترده‌ای از دما زنده بمانند. برخی از گونه‌ها حتی در چشممه‌های آب گرم هم یافت می‌شوند. *Spirulina* در خاک،

۳ شاخه سیانوباکترها و خانواده (*Oscillatoriaceae*) بوده و دارای سه گونه *Arthospira maxima* و *Arthospira fusiformis* و *Arthospira plantensis* است. در زیر میکروسکوپ این باکتری به صورت رشته‌های سبز-آبی و متتشکل از سلول‌های استوانه‌ای شکل بوده که در حالت تریکوم‌های غیرمنشعب و مارپیچ پشت سر هم قرار گرفته‌اند (شکل ۴). رشته‌های *Spirulina* متحرک هستند و در امتداد محور خود سر می‌خورند و هتروسیت در آن‌ها وجود ندارد. طول آن در شرایط مساعد بین ۵۰۰ تا ۱۰۰۰ میکرومتر و قطر سلول‌های آن از ۱ تا ۳ میکرومتر در گونه‌های کوچکتر از تا ۱۲ و گاهی اوقات تا ۱۶ میکرومتر در گونه‌های بزرگتر متغیر است. شکل تریکوم مارپیچ تعیین‌کننده جنس باکتری است اما سایر پارامترهای مربوط به مارپیچ مانند: طول و بعد، در هر گونه باکتری متفاوت بوده یا ممکن است با تغییر شرایط محیطی، تغییر کند. حالت مارپیچی *Spirulina* تحت شرایط محیطی به خصوص دما و عوامل فیزیکی و شیمیایی تغییر می‌کند. حتی در مواردی که شوک وارد شود، باکتری به صورت خطی در می‌آید که معمولاً در این حالت مجدداً به شکل مارپیچ برنمی‌گردد. تریکوم‌ها در گونه‌های *Arthospira* دیواره‌های عرضی متقاطع و مشخصی را در زیر میکروسکوپ نوری نشان می‌دهند (Usharani *et al.*, 2012).

بررسی‌های انجام‌شده توسط علی و صالح بر روی دیواره سلولی *Spirulina* توسط میکروسکوپ الکترونی، نشان داد که دیواره *Spirulina* از چهار لایه تشکیل شده است (Ali and Saleh, 2012). لایه خارجی، متتشکل از ماده‌ای است که به طور

Spirulina را پروتئین تشکیل داده است و حدود ۱۵ تا ۲۵ درصد از حجم آن از کربوهیدرات تشکیل شده است (Costa et al., 2018).

به همین دلیل به عنوان یک منبع تغذیه‌ای جدید حیوانات مورد علاقه صنعت دام قرار گرفته است. به همین جهت، در مطالعات بی‌شماری از *Spirulina* به عنوان مکمل غذایی برای انواع ماهی‌ها و سخت‌پوستان نیز استفاده شده است. ۶۰ تا ۷۰ درصد وزن خشک این جلبک از پروتئین تشکیل شده است. حتی بهترین منابع پروتئین گیاهی مانند آرد سویا فقط ۳۵٪ پروتئین خام دارد که تنها نیمی از سطح پروتئین *Spirulina* را شامل می‌شود. محتوای پروتئین جلبک بسته به زمان برداشت، ۱۵ تا ۲۰ درصد متفاوت است. معمولاً پروتئین آن‌هایی که در اوایل روز برداشت می‌شوند، بیشتر است. از دیدگاه کیفی پروتئین‌های *Spirulina* کامل هستند، زیرا همه اسیدآمینه‌های ضروری در آن وجود دارد. بیشترین نسبت آمینواسیدهای ضروری شامل لوسین (۱۰/۹٪)، والین (۷/۵٪) و ایزوولوسین است. سلول‌های *Spirulina* دیواره سلولزی ندارند، اما یک پوشش نسبتاً شکننده به نام مورئین دارند که پروتئین *Spirulina* را بسیار قابل هضم می‌کند. بر خلاف محتوای پروتئین، *Spirulina* حاوی چربی کمتری است و این مزیت را دارد که کمتر در معرض اکسیداسیون لیپیدی قرار بگیرد. نیمی از کل لیپیدها شامل اسیدهای چرب و کلسترول هستند (کمتر از ۰/۱ میلی‌گرم در ۱۰۰ گرم توده خشک (*Spirulina*). تحقیقات نشان می‌دهد که اسید گاما-لینولنیک (GLA) دارای خواص دارویی است و برای ستر آراشیدونوکس اسید و پروستاکلاندین‌ها مورد نیاز است. ترکیبات آنتی‌اسیدانی موجود در *Spirulina* اسیدهای چرب اشیاع نشده، کارتینوئیدها، فیکوسیانین و ترکیبات فنولی، آلفاتوکوفرولها و یک نوع کمپلکس مشتق شده از *Spirulina* به نام Ca-SP (Ca-SP) Calcium-Spirulan کربوهیدرات پلیمریزه شده منحصر به فرد *Spirulina* است که حاوی گوگرد و کلسیم است و دارای وزن مولکولی ۲۵۰ تا ۳۰۰ کیلو Dalton است و از دو واحد تکرارشونده دی‌ساکاریدی

مرداب‌ها و آب‌های شور هم یافت می‌شود. معمولاً اسیدیته بین ۸/۵ الی ۱۱ را می‌توانند تحمل کنند. رشد مطلوب این جلبک‌ها بین ۲۰ تا ۷۰ گرم نمک در لیتر اتفاق افتاده است. ممکن است pH سیتوپلاسمی نسبتاً بالای ۴/۲ الی ۸/۵، به عنوان مزیتی در توانایی این میکروارگانیسم جهت استفاده از آمونیاک به عنوان منبع نیتروژن در اسیدیته قلایی شمرده شود (Habib, 2008). این جلبک‌ها معمولاً در دریاچه‌هایی که میزان کربنات و بیکربنات در آن‌ها بالاست، بهتر رشد می‌کنند. *Spirulina* در شرایط آزمایشگاهی، رشد بهینه‌ای در دمای بین ۳۵ تا ۳۷ درجه سانتی‌گراد را نشان می‌دهد. به نظر می‌رسد افزایش دما در فضای باز تا ۳۹ درجه سانتی‌گراد برای چند ساعت به جلبک سبز- آبی آسیب نمی‌رساند. سویه‌های حرارتی *Spirulina* را که در چشمهدانی آب گرم زندگی می‌کنند، می‌توان در دمای بین ۳۵ تا ۴۰ درجه سانتی‌گراد کشت داد. برخی از سویه‌های گونه *A. fusiformis* پیدا شده که قادر به رشد در دمای بالاتر از ۴۰ درجه سانتی‌گراد هستند. این شرایط، با کاهش قابل توجه سطح پروتئین و رنگدانه‌های فتوستتری، افزایش محتوای کربوهیدرات سلول‌ها و همچنین تغییر در درجه اثیابت اسیدهای چرب همراه است. حداقل دمایی که رشد *Spirulina* در آن اتفاق می‌افتد، حدود ۱۵ درجه سانتی-گراد در طول روز است. سرعت رشد *Spirulina* وقتی که محیط کشت تحت تابش نور بین ۲۵ و ۳۰ کیلو لوکس (۳۴۰ الی ۴۰۰ میکرومول فوتونبر متر مریع بر ثانیه) به حداقل می‌رسد. براساس ارزیابی چگالی نوری و میزان کلروفیل a دوره روشنایی مطلوب برای رشد *Spirulina* ۱۶ ساعت است (Sili et al., 2012).

ترکیبات شیمیایی و مواد مغذی *Spirulina*: ترکیب شیمیایی *Spirulina* نشان می‌دهد که این باکتری منع با ارزشی از پروتئین‌ها، ویتامین‌ها، اسیدهای آمینه ضروری، مواد معدنی، اسیدهای فنولیک و توکوفرول‌ها، اسیدهای چرب ضروری شامل ۷ لینولنیک‌ها، گلیکولیپیدها، سولفولیپیدها، β -کاروتین‌ها، کلروفیل a و فیکوبیلی پروتئین‌هایی مانند فیکوسیانین را شامل می‌شود. بیشترین حجم خشک (حدود ۵۰ تا ۷۰ درصد)

سیانوباکترها انرژی نور را به وسیله مجموعه‌ای از مولکول‌های رنگدانه که به عنوان فیکوبیلیزوم (PBPs) نامیده می‌شود و نزدیک به مراکز واکنش قرار دارند، به دام می‌اندازند. در این مراکز، کلروفیل مراحل انتقال انرژی را با بالاترین بازده کوانتومی انجام می‌دهد. فیکوبیلیزوم، گیرنده دریافت نور از فتوسیستم سیانوباکتری است که از مولکول‌های رنگدانه فتوستتر اصلی (فیکوبیلی پروتئین‌ها) تشکیل شده است. این بیلی‌پروتئین‌ها نور مرئی را در محدوده ۴۵۰ تا ۶۷۰ نانومتر جذب می‌کنند (Six *et al.*, 2007).

از دیدگاه تکاملی PBPs، گروهی از پروتئین‌های رنگی هستند که در سیانوباکترها و جلبک‌ها قرار وجود دارند. براساس رنگ، حداکثر جذب و انرژی بیلین‌ها، به سه گروه اصلی تقسیم می‌شوند:

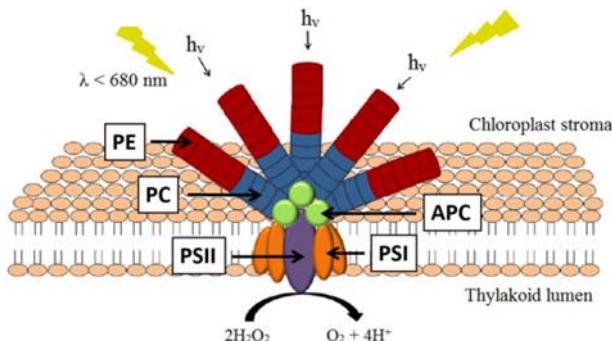
- ۱- فیکواریتین با انرژی بالا (PE)، نور صورتی (۵۷۰-۵۴۰ nm).
-۲- فیکوسیانین با انرژی حد وسط (PC)، آبی کبالغی (۶۲۰-۶۵۰ nm).
-۳- آلوفیکوسیانین با انرژی کم (APC)، آبی روشن تر (۶۵۵-۶۱۰ nm).

به صورت شماتیک یک فیکوبیلیزوم یک هسته مرکزی با سه استوانه (میله‌های آتن مانند فیکوبیلیزوم) که شامل APC در مرکز، CPC در میانه و PE/PEC در رأس است، می‌باشد. انرژی نورانی از نوک به هسته و به طور خاص به مرکز واکنش منتقل می‌شود (شکل ۵).

بیوستتر فیکوبیلین‌ها از طریق مسیر بیوستتر هم ادامه می‌باشد. محصول نهایی هم، توسط اکسیژنازهای هم شکسته می‌شود تا بیلی‌وردین IX α حاصل شود که متعاقباً توسط آنزیم‌های خانواده FDBRs احیاء می‌شود. فیکوسیانوبیلین فرودوکسین اکسیدوردوکتاز (PCYA, EC 1.3.7.5) عضو خانواده ردوکتازهای بیلین وابسته به فرودوکسین است که شامل آنزیم‌های درگیر در بیوستتر گروه‌های (FDBRs) پروستیک تراپیرون خطی در فیکوبیلی‌پروتئین‌ها، فیتوکروم‌های گیرنده نور و آنزیم‌های مسیر کاتابولیسم کلروفیل

به نامهای O-hexuronosy l-acofriose و l-O-rhamnosy l-acofriose (Aldobiuronic acid) rhamnose می‌شود که این ترکیبات اجزای مربوط به خواص درمانی است. Spirulina شامل مواد معدنی ضروری مانند: کلسیم، آهن، منیزیم، منگنز، پتاسیم، روی، فسفر و سلنیوم است. این جلبک منبع بسیار مناسبی از آهن است و حدود ۲۰ برابر بیشتر از جوانه گندم آهن دارد. ویتامین‌های موجود در Spirulina: B₁₂, B₉, B₆, B₃, B₂, B₁, D و E هستند. محتوای بتاکاروتین در Spirulina به طور غیرمعمولی زیاد است و حدود ۳۰ برابر بیشتر از هویج است. Spirulina به طور استثنایی سرشار از ویتامین B₁₂ است که به طور معمول در رژیم‌های گیاه‌خواری وجود ندارد، زیرا هیچ میوه، سبزی، دانه یا حبوباتی حاوی آن نیست. Spirulina چهار برابر بیشتر از جگر خام ویتامین B₁₂ دارد که قبل از بهترین منع این ماده مغذی به حساب می‌آمد. Spirulina حاوی حدود ۱۳/۶٪ کربوهیدرات شامل گلوكز، رامنوز، مانوز، زايلوز و گالاكتوز است. ایمولینا (Immulina)، یک پلی‌ساکارید با وزن مولکولی بالا که منجر به تحیریک سیستم ایمنی بدن از طریق افزایش بیان چموکین (chemokine) در سلول‌های THP-1 مونوцит انسانی می‌شود، از Spirulina جدا شده است. این پلی‌ساکارید بسیار در آب محلول بوده و حلایلت ۵/۰ تا ۲ درصد را نشان می‌دهد (Ragaza *et al.*, 2020).

رنگدانه‌های Spirulina: Spirulina دارای سه گروه رنگدانه فتوستتری است: ۱- کلروفیل: ۱/۷ درصد از وزن مواد آلی را تشکیل می‌دهد. ۲- کارتنتوئید و گزانتوفیل‌ها که ۰/۵ درصد مواد آلی را شامل است. ۳- دو نوع فیکوبیلی‌پروتئین فیکوسیانین و آلوفیکوسیانین که حدود ۲۹ درصد پروتئین سلولی و چربی‌های غالب در Spirulina را تشکیل می‌دهد که از ترکیبات گالاكتوسیل- دی‌گلیسرید و فسفاتیدیل-گلیسرول هستند. فیکوسیانین از ارزشمندترین رنگدانه‌های Spirulina است که در بازار تجاری بیش از ۱۰ میلیون تومان ارزش دارد (Dasgupta, 2015).



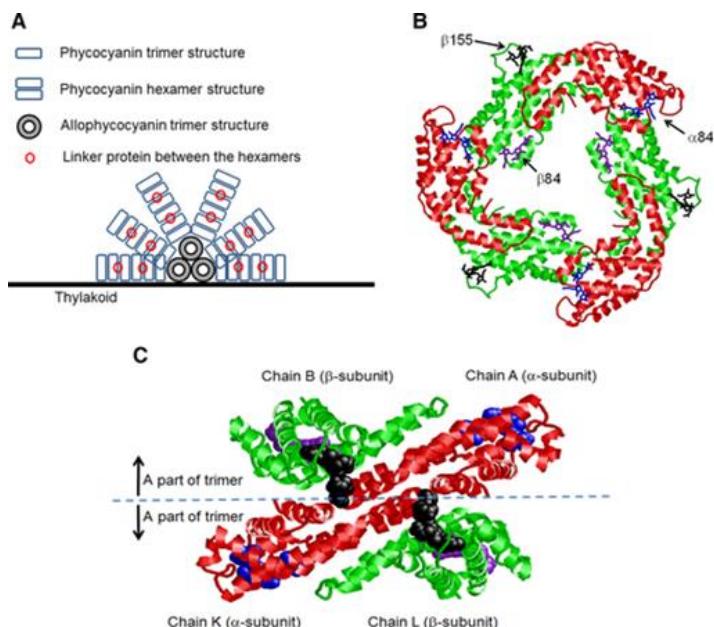
شکل ۵- ساختار **(PBS)** phycobilisome، مجموعه‌های جمع کننده نور در سیانوبکتری‌ها و جلبک‌های قرمز PBS‌ها از صدها ترکیب ظاهرآ مشابه شامل کروموفورها و پروتئین تشکیل شده‌اند. آنها طوری آرایش یافته‌اند که انتقال بسیار کارآمد انرژی را امکان‌پذیر می‌کند. در یک فیکوییلی زوم آبشار انرژی از (PE)، استوانه‌های قرمز به فیکوسیانین (PC، استوانه‌های آبی) و آلوفیکوسیانین (APC، کره سبز) و سرانجام به مرکز واکنش در سیستم‌های فتوسیستم II (بیضی بنفش) و I (بیضی نارنجی) جریان دارد (Guan *et al.*, 2007).

کمکی برای کلروفیل *a* است (Singh *et al.*, 2015). عملکرد اصلی فیکوسیانین انتقال انرژی تحریک به واکنش مرکزی است که حداقل طول موج جذب نزدیک به ۶۲۰ نانومتر است. فیکوسیانین خاصیت فلورستنی (بیشینه طول موج تابشی در ۶۴۰ نانومتر) دارد (Fernandez-Rojas *et al.*, 2014). در جلبک‌های *Spirulina*، فیکوسیانین استخراج شده به رنگ زیبای سبز-آبی خود را نشان می‌دهد. این رنگدانه، هترودایمرهای متشكل از زیر واحد α و β هستند که وزن مولکولی آنها به ترتیب ۱۷ و ۱۹ کیلودالتون است و کروموفورهای مربوطه آنها از طریق پیوند تیواتری متصل شده است (شکل ۲). مونومر $\alpha\beta$ متشكل از ۳۳۲ اسید آمینه و ۳ تا پیوند تیواتری فیکوسیانوبیلین (PCB) به صورت تیواتری است. هر دو زیر واحد α و β دارای یک PCB در آمینواسید ۸۴ هستند، اما زیر واحد β دارای یک PCB اضافی در موقعیت ۱۵۵ نیز هست. این PCB اضافی رویه بیرون حلقه سه‌بعدی است و بنابراین در انتقال انرژی بین میله‌ای در مجموعه Phycobilisome نقش دارد. علاوه بر کوفاکتورها، بسیاری از فعل و افعالات غیرکووالانسی قابل پیش‌بینی با حالات اطراف (آب) وجود دارد که فرضیه‌ای برای کمک به ثبات ساختاری است. طبق یافته‌های Scheer و Zhao (۲۰۰۸)، زنجیره آلفا از طریق سیستئین ۸۴ به یک PCB و زنجیره بتا بواسطه دو اتصال سیستئین ۸۴ و ۱۵۵ از طریق اتصالات تیواتر به دو PCB

است. این خانواده آنزیمی را می‌توان به عنوان ردوكسازهای وابسته به NADPH و فرودوکسین و با خاصیت اختصاصی احیا پیوند دو گانه بیلی وردین شناسایی کرد. منحصرآ در بین خانواده‌ای از آنزیم‌ها که بواسطه احیا دو الکترون سوبسترای بیلین هستند، PcyA منجر به احیا چهار الکترون بیلین وردین می‌شود (Frankenberg and Lagarias, 2003).

در ابتدا با احیا دو الکترون بواسطه پایدار $18^1, 18^2$ دی‌هیدرو بیلی وردین ایجاد می‌شود. احیا بعدی در نزدیکی حلقه A همانند مسیر مشابه دو مرحله‌ای رخ می‌دهد که پروتون‌های ۳Z/3E-PCB سوم و چهارم نقش دارند و منجر به ایجاد A می‌گردد. احیاء حلقه D گروه اگزووینیل قبل‌تر از حلقه A گروه اندووینیل است (Tu *et al.*, 2004). بیان برخی ژنهای دخیل در بیوسترن توسط نور تنظیم می‌شود. شدت نور کم باعث تحریک سنتز C-فیکوسیانین و سایر رنگدانه‌ها می‌شود، درحالی که سنتز رنگدانه در شدت نور زیاد، سرکوب می‌گردد (Ohta *et al.*, 2003).

ساختار مولکولی فیکوسیانین: فیکوسیانین از زبان یونانی که در آن Phyco به معنی جلبک و Cyan از واژه انگلیسی به معنای سبز آبی که خود از واژه یونانی Kyanos به معنی آبی تیره، آمده است. فیکوسیانین از خانواده فیکوییلی‌پروتئین‌ها است و در رودوفیت‌ها، سیانوبکترها و کریپتوفیت‌ها یافت می‌شود، در سطح غشا تیلاکوئید تجمع می‌یابد و رنگدانه



شکل ۶- تصویر شماتیک فیکوبیلیزوم، ساختارهای سه بعدی $\alpha\beta$ و $Fremyella diplosiphon$ جداسده از سیانوباکتریوم $C(\alpha\beta)$ - فیکوسیانین جداسده از سیانوباکتریوم (آبی تیره) و قسمتی هگزامر که در آن دو تریمر به یکدیگر متصل شده‌اند. در (A)، فرم تریمر که مطابق با (B) است توسط مستطیل (آبی تیره) و پروتئین پیونددهنده‌ای که هگزامرها را متصل می‌کند با دایره قرمز نشان داده شده است. پروتئین‌های پیونددهنده دیگری بین آلوفیکوسیانین-ها که هسته فیکوبیلیزوم‌ها را تشکیل می‌دهند، بین میله و هسته و بین هسته و غشای تیلاکوئید وجود دارد. با این حال، آنها در (A) حذف شده‌اند. کمپلکس‌های مراکز واکنشی در داخل غشای زیرهسته‌ها قرار دارند. در (B) و (C)، زیر واحد α (قرمز) و β -زیر واحد (سبز) با استفاده از مدل روبان ترسیم شده‌اند. کروموفورها، $\alpha84$ (آبی)، $\beta155$ (بنفش) و $\beta84$ (سبز)، توسط مدل گوی و میله ترسیم شده‌اند. در (C)، نشان داده می‌شود که چگونه زیر واحدهای α و β متعلق به یک تریمر با زیر واحدهای α و β متعلق به یک تریمر دیگر متصل می‌شوند (Kikuchi, 2021).

جمع می‌شوند و هگزامر $(\alpha\beta)_6$ را تشکیل می‌دهند. هر میله فیکوبیلیزوم به طور کلی دارای دو یا چند هگزامر فیکوسیانین است. در بعضی مواقع فیکوسیانین به صورت دکامر هم دیده می‌شود. مونومر فیکوسیانین توسط زنجیره‌های α و β تشکیل می‌شود، این زنجیره‌ها به طور طبیعی به عنوان تریمر $(\alpha_3\beta_3)$ یا هگزامر $(\alpha_6\beta_6)$ تجمع می‌یابند، در اصل هگزامر فرم کاربردی و عملکردی فیکوسیانین است و معمولاً بلوك‌های جذب نور را در مجموعه آتن‌ها ایجاد می‌کند. $\alpha_3\beta_3$ از نه (۹) واحد PCB تشکیل شده است که توسط سه قسمت مساوی در کنار هم تجمع یافته‌اند (Kikuchi, 2021).

وزن مولکولی زیر واحدها بسته به منبع جلبک و روش‌های استخراج و تخلیص‌سازی متفاوت است. زیر واحد α بین ۱۳ تا ۲۰/۵ کیلو دالتون و زیر واحد β بین ۱۱ تا ۲۴/۴ کیلو دالتون تا کنون

متصل می‌شود (Scheer and Zhao, 2008) در حالی‌که، تانگ (Tang, ۲۰۱۲) توصیف کرد که به سیستئین ۱۹۵ متصل است (Shen et al., 2012) و Shen (et al., 2006) اظهار داشت که PCBها به سیستئین ۸۲ و ۱۵۳ متصل هستند (Shen et al., 2006). هر دو زنجیره دارای ساختار α هلیکس هستند و مشابه ساختارهای سه بعدی در بین همه موجودات هستند. با توجه به ساختار اولیه، زیر واحد α دارای دو سیستئین و دو باقی‌مانده متیونین است. زیر واحد β شامل سه سیستئین و پنج رزیدوی متیونین می‌باشد (Fernandez-Rojas et al., 2014).

هر زیر واحد معمولاً از هشت مارپیچ α تشکیل شده است. مونومرها به طور خود به خود جمع می‌شوند و تریمرهای حلقه‌ای شکل $(\alpha\beta)_3$ را تشکیل می‌دهند که دارای تقارن چرخشی و یک کانال مرکزی هستند. تریمرها به صورت جفت

عملکرد فیکوسیانین به عنوان مولکول آنتی اکسیدان: همه سلول‌های زنده که در تماس با اکسیژن هستند، علی‌رغم پروکاریوت یا یوکاریوت بودن، گیاهی یا جانوری بودن، تک سلولی یا پرسلولی بودن، در شرایط عادی و طی متابولیسم نرمال و همچنین طی بسیاری از تنفس‌های زیستی و غیرزیستی رادیکال‌های آزاد تولید می‌شوند. الکترون‌ها اغلب در اوریتال اتمی مولکول‌ها جفت هستند و گونه‌هایی که یک یا چند الکترون جفت‌نشده دارند رادیکال آزاد نام دارند. با این تعریف اکسیژن رادیکالی آزاد است، زیرا دو الکترون جفت‌نشده دارد که هر یک در اوریتال غیرپیوندی با π^* متفاوتی با تعدادی کوانتوم یکسان که در یک جهت می‌چرخدن، قرار دارد. یک رادیکال آزاد می‌تواند دارای بار مثبت، منفی یا خنثی باشد. هر چهار گونه اکسیژن فعال (O_2^- , O_2^{+} , OH^- , H_2O_2) به‌طور طبیعی در بخش‌های مختلف سلولی تولید می‌شوند و می‌توانند خیلی خط‌نراک باشند این رادیکال‌ها به شدت واکنش‌پذیر بوده و به موکول‌های زیستی آسیب می‌زنند از جمله این آسیب‌ها پراکسیداسیون چربی‌ها، دنا توره‌شدن (Denaturation) پروتئین‌ها و جهش در DNA است. اساساً رادیکال‌های آزاد، فراورده جانی متabolیسم سلولی هستند. از این‌رو همه سلول‌ها طی تکامل خود را مجهز به ابزاری برای سمزدایی، تعديل و یا مقابله با رادیکال‌های آزاد نموده‌اند.

برای مثال گیاهان و جلبک‌ها موفق به بهره‌برداری از دو گروه سیستم‌های آنتی اکسیدانی آنزیمی و غیر آنزیمی شده‌اند. آنتی اکسیدان‌ها با جلوگیری از عمل رادیکال‌های آزاد آسیب‌رسان به مولکول‌های زیستی نقش مهمی در کاهش اثرات تنفس اکسیداتیو ایفا می‌کنند. عدم تعادل بین سیستم‌های آنتی اکسیدانی و تولید ROS را تنفس اکسیداتیو می‌نامند.

الف) سیستم دفاع آنتی اکسیدانی آنزیمی شامل آنزیم‌های جاروب‌کننده رادیکال‌های آزاد همچون پراکسیداز (POX)، سوپراکسید دیسموتاز (SOD)، کاتالاز (CAT)، آسکوربیات پراکسیداز (APX)، گلوتاتیون پراکسیداز (GPX) و گلوتاتیون ردوکتاز (GR) است. این آنزیم‌های پاکسازی سبب سمتی‌زدایی اکسیدان‌های فعال می‌شوند. بدین صورت که

گزارش شده است (شکل ۶).

بانک داده پروتئین، وزن مولکولی فیکوسیانین بدست آمده از *Spirulina maxima* را ۱۲۱ کیلو دالتون گزارش داده است (البته تریمر $\alpha\beta\beta$). براساس پایگاه‌های داده، آپوپروتئین حاوی ۲۰ آمینو اسید است و فعالیت فلورسنت فیکوسیانین را تأمین می‌کند. علاوه بر این، این ماده می‌تواند Fe^{2+} و Hg^{2+} را نیز شلاته کند. تریمرهای فیکوسیانین دارای دیسکی به قطر ۱۱ نانومتر، ضخامت ۳ نانومتر و یک حفره به قطر $3/5$ نانومتر در مرکز هستند (Fernandez-Rojas *et al.*, 2014).

فیکوسیانین‌ها بسته به نوع کروموفور متصل شونده به سه نوع C - فیکوسیانین (بدست آمده از سیانوباکترها)، R-PC (بدست آمده از جلبک‌های قرمز) و R-PCII (بدست آمده از گونه‌های *Synechococcus* (Synechococcus طبق‌بندی می‌شود). C - فیکوسیانین که شامل یک PCB می‌باشد ($\lambda_{max} 620\text{ nm}$ ، α_{84} و β_{155} در موقعیت ۲ تا PEB (فیکواریتروبیلین) در موقعیت $\lambda_{max} 540\text{ nm}$ و R-PCIII یک فیکوسیانین نوری غیرمعمول است که شامل PCB، فیکواریتروبیلین) و (PEB، فیکوسیانوپویلین) با نسبت مولاریته ۱:۲ است (Singh *et al.*, 2015). فیکوبیلی پروتئین‌ها جزء فراوان‌ترین پروتئین‌ها در بسیاری از سیانوباکترها و جلبک‌ها هستند. با این حال، فرض بر این است که فیکوبیلی پروتئین‌ها برای عملکرد سلول ضروری نیست زیرا در صورت کم شدن نیتروژن تخریب می‌شود. بنابراین فیکوبیلی پروتئین‌ها به عنوان منع ذخیره نیتروژن نیز در نظر گرفته می‌شود. خلوص فیکوسیانین براساس نسبت جذب A620/A280 ارزیابی می‌شود. میزان جذب در ۶۲۰ و ۲۸۰ نانومتر به ترتیب با فیکوسیانین و پروتئین کل مطابقت دارد. اگر این نسبت کمتر از ۷/۰ باشد، خلوص فیکوسیانین مناسب برای مواد غذایی (Food Grade) است. و اگر این نسبت بین ۰/۷ تا ۳/۹ باشد، خلوص فیکوسیانین در حد معرف (Reagent Grade) است. در صورتیکه نسبت بالاتر از ۴ در حد کاربرد آنالیزی Fernandez-Rojas *et al.*, (Analytical Grade) خواهد بود (2014).

تولیدکننده آن (سیانوباکترها) و هم در سلول‌های مصرف‌کننده و تیمارشده با آن (سلول‌های جانوری) هستند.

C- فیکوسیانین می‌تواند رادیکال‌های آلکیل، هیدروکسیل و پراکسیل را در محیط آزمایشگاه به صورت واکنش با پروکسی نیتریت⁻ ONOO⁻ و اسید هیپوکلرروس (HOCl) از بین ببرد. اعتقاد بر این است که پراکسیداسیون لیپیدها به واسطه آنیون سوپراکسید دلیل مهمی در تخریب و آسیب به غشای سلول است، زیرا یک رویداد ساده می‌تواند منجر به تبدیل صدها زنجیره جانبی اسیدهای چرب به پراکسیدهای لیپید شود که باعث تغییر در ساختارهای بیوشیمیایی غشاهای می‌گردد (Ohta et al., 2003). رادیکال‌های آزاد مضر مانند آنیون سوپراکسید، هیدروکسیل، آلکوکسیل و رادیکال‌های پراکسیل به دلیل احیاء جزئی برخی از مولکول‌های اکسیژن در میتوکندری‌ها، در بافت‌های مختلف تولید می‌شوند. در بافت‌های مختلف (کبد، ریه، مغز) یک زنجیره انتقال الکترون از NADPH به آب، (با قراردادن یک اتم اکسیژن در بسترها زنوبیوتیک) رخ می‌دهد که از سینتوکروم P₄₅₀ به عنوان گیرنده الکترون استفاده می‌کند. الکترون‌های بدون استفاده در زنجیره در غیاب سوبسترا، سوپراکسید، آنیون سوپراکسید و سایر رادیکال‌های آزاد محرب مختلف را تولید می‌کند. تجویز مواد شیمیایی هپاتوتوكسیک، نفروتوكسیک و نوروتوكسیک منجر به تولید رادیکال‌های آزاد می‌شود (Safari et al., 2020).

در سال ۱۹۹۸ محققان کویایی برای اولین بار فعالیت آنتی اکسیدانی فیکوسیانین را توصیف کردند (Romay et al., 1998). دانشمندان مشخص کردند که فیکوسیانین قادر به حذف رادیکال هیدروکسیل، رادیکال آلکوکسیل و آنیون سوپراکسید است. فیکوسیانین همچنین قادر به مهار واکنش پراکسیداسیون لیپیدها بود. علاوه بر این آنها برای اولین بار خصوصیات ضدالتهابی فیکوسیانین را توصیف کردند. کمی بیشتر طول کشید تا محققان دیگر در سراسر جهان نتایج قبلی را تأیید یا کشف کنند که فیکوسیانین اکسیژن منفرد، اسید هیپوکلروس، رادیکال پراکسیل، پراکسی نیتریت، اکسید نیتریک و پراکسید هیدروژن را احیاء می‌کند (شکل ۴). فیکوسیانین

سوپراکسیدهای ایجادشده و یا رادیکال‌های آزاد با آنزیم سوپراکسید دیسموتاز (SOD) واکنش می‌دهد و پراکسید هیدروژن (H₂O₂) تشکیل می‌شود. ترکیب اخیر رادیکال‌های هیدروکسی را به وجود می‌آورد. رادیکال‌های هیدروکسی مهمترین اکسیدان‌های بیولوژیکی شناخته شده‌اند که به سرعت و با کارایی بالایی از طریق پراکسیداسیون چربی موجبات تخریب غشاهای سلولی را فراهم می‌آورند. به این صورت که رادیکال‌های آزاد به اسیدهای چرب اشباع‌نشده غشا حمله می‌کنند و با جدا کردن اتم هیدروژن فرو می‌نشینند. چون هر اتم هیدروژن فقط یک الکترون دارد، روی هر اتم کربن یک الکترون جفت‌نشده باقی می‌گذارد. این رادیکال کربن (چربی) به سرعت با اکسیژن واکنش نشان می‌دهد و رادیکال هیدروپروکسی تولید می‌کند که این ترکیب می‌تواند اتم‌های هیدروژن را از مولکول‌های چربی غیراشباع دیگر جدا کند، و به این طریق واکنشی زنجیره‌ای از پراکسیدار کردن چربی شروع می‌شود. درنهایت، همه اسیدهای چرب غیراشباع تیلاکوئید به مالون دی‌آلدهید و اتان تجزیه می‌شوند و ساختار تیلاکوئید مجاور به تدریج باز شده و متلاشی می‌شود. مکانیسم‌های سلولی سطوح پایین ملکول‌های تنش‌زای اکسیداتیو نظیر سوپراکسید و پراکسیدها را مهار می‌کنند و بدین ترتیب آسیب اندکی به غشاهای سلولی وارد می‌شود (Blokhina et al., 2003).

ب) سیستم دفاع آنتی اکسیدانی غیرآنزیمی شامل ویتامین‌ها (ویتامین E یا توکوفرول، ویتامین C و ویتامین A) یوبی‌کینون (کواآنزیم Q10) گلوتاکون و آسکوربیات، برخی رنگدانه‌ها مانند کاروتونوئیدها (بتاکاروتن، لیکوپن و لوئئن)، آنتوسبیانین‌ها و فیکوسیانین‌ها، ترکیبات فنلی (از قبیل فلاونوئیدها و لیگنان) هستند. بیش از ۷۰۰ رنگدانه پلی‌فنلی در خانواده فلاونوئیدها وجود دارد. برخی از آنتی اکسیدان‌های غیرآنزیمی محلول در آب و برخی محلول در چربی هستند.

فیکوسیانین‌ها به عنوان آنتی اکسیدان (محلول در آب) قادر به جلوگیری از تولید ROS و یا نابودی آنها هم در سلول‌های

دو باند تقریباً ۶۴۰ نانومتری مشاهده می‌شود. در شرایط مختلف نور، فیکوسیانین دارای عملکرد دوگانه است، می‌تواند رادیکال هیدروکسیل (OH⁻) تولید کند، در حالی که در تاریکی آنها را به دام می‌اندازد. با افزایش غلظت فیکوسیانین، تولید ROS ختنی می‌شود. با این حال، نشان داده شد که نور آبی به دلیل القای تغییر ساختاری در زنجیره‌های α و β باعث تغییر سیستئین‌ها، فعالیت مهار آنتی‌اکسیدانی را در برابر رادیکال‌های هیدروکسیل، هیپوکلروس اسید، DPPH و همچنین در روش‌های ORAC و FRAP افزایش می‌دهد (Fernandez et al., 2014).

گزارش شده که فیکوسیانین قادر به محافظت از گلبول‌های قرمز انسان در برابر لیز ناشی از رادیکال‌های پراکسیل است (Li et al., 2019). در آزمایشی ۱۲ الی ۷۵ میلی‌مول فیکوسیانین، به روش مشابه اسید آسکوربیک، رادیکال‌های آزاد را مهار می‌کند. براساس مقادیر IC₅₀، ثابت شد که فیکوسیانین تقریباً ۲۰ برابر بیشتر از اسید آسکوربیک کارآمدتر است. کبد عضو اصلی بدن است که در آن مواد شیمیایی برون‌زا متabolized شده و درنهایت دفع می‌شود. درنتیجه، کبد در معرض غلظت بالای این مواد شیمیایی است که ممکن است منجر به اختلال در عملکرد کبد، آسیب سلول و حتی نارسایی عضو شود. یکی از این عوامل سمی CCl₄ است که توسط سیتوکروم P₄₅₀ به رادیکال تری‌کلرومتیل (•CCl₃) متabolized می‌شود تا پراکسیداسیون لیپید آغاز شود. افزایش دوز فیکوسیانین از آسیب کبدی ناشی از CCl₄ جلوگیری می‌کند که با تضعیف فعالیت‌های آنزیمی آنزیم‌های آسپارتات آمینوتранسفراز (AST) و آلانین آمینوتранسفراز (ALT) مشهود بود. غلظت و فعالیت بالای این دو آنزیم نشان‌دهنده آسیب به کبد و ماهیچه‌هast و اندازه‌گیری سطح این دو آنزیم برای بررسی وضعیت سلامت کبد انجام می‌شود.

فیکوسیانین همچنین می‌تواند گونه‌های اکسیژن فعال تشکیل شده در سلول‌های مغزی را که باعث بروز سکته می‌شوند را مهار کند. فیکوسیانین به طور مستقیم با خاصیت آنتی‌اکسیدانی و مهار رادیکال‌های آزاد مخرب، ترمیم زخم را

همچنین می‌تواند رادیکال‌های غیرطبیعی ۲،۲-آزینوپیس (3-ethylbenzothiazolin-6-sulphonic acid (ABTS⁺) و ۱۰ دی فنیل-۲-پیکریل هیدرازیل (DPPH) را از بین برد (Fernandez-Rojas et al., 2014).

تاکنون، برخی مکانیسم‌ها برای توضیح چگونگی ختنی‌سازی ROS توسط فیکوسیانین پیشنهاد شده است. هر دو جزء پروتئینی و غیرپروتئینی فیکوسیانین درگیر ختنی‌سازی مولکول‌های اکسیدان هستند ۹ بخش آپوپروتئینی با استفاده از متانول و عوامل دناتوره‌کننده مانند سدیم دودسیل سولفات (SDS)، اوره و تریپسین برای آزمایش توان آنتی‌اکسیدانی قابل جداسازی است. از این عوامل برای اثبات اینکه آپوپروتئین به فعالیت مهار اکسیدان‌ها کمک می‌کند استفاده شده است. به نظر می‌رسد، تغییر pH از ۷ به ۱۱ باعث افزایش فعالیت آپوپروتئین برای مهار رادیکال هیدروکسیل شد زیرا تغییرات بار، کونفیگوراسیون پروتئین را اصلاح کرد (Fernandez-Rojas et al., 2014).

فیکوسیانوپیلین اکثر رادیکال‌های آزاد را از بین می‌برد. رادیکال اکسیژن با اکسیداسیون پیوندهای دوتایی تترایپرول فیکوسیانوپیلین ختنی می‌شود. برای تعیین فعالیت مهار اکسیدانی فیکوسیانین از روش‌های متنوعی استفاده می‌شود که می‌توان به روش‌هایی از جمله ظرفیت جذب رادیکال (Oxygen Radical Absorbance Capacity) اکسیژن (ORAC)، اکسیداسیون یون آهن زایلتوول نارنجی (FOX) (Xylenol Orange Ion Oxidation Ferric Reducing Ability of Plasma (FRAP)، سنجش قدرت احیاکنندگی و سطوح اکسیژن واکنش‌پذیر درون سلولی با استفاده از ۲'، ۷' دی-کلروفلورورسین دیاستات (Reducing Power Assay and Intracellular Reactive Oxygen Levels Using (DCFH-DA) (2',7' Dichlorofluorescein Diacetate اشاره کرد. در طی فعالیت مهار آنتی‌اکسیدانی فیکوسیانین، رنگ آن به تدریج محو می‌شود و میزان جذب آن در ۶۲۰ نانومتر کاهش می‌یابد، همچنین شدت فلورومتری آن از بین می‌رود و

غاظت‌هایی در حد میلی‌مولار در محیط کشت باید وجود داشته باشند تا ریز جلبک بتواند برای رشد خود از آن استفاده کند. از جمله این عوامل می‌توان به منابع کربن آلی یا معدنی (گلوکر، استات و...)، نیتروژن، عوامل شلاتور، فسفر، سولفور، کلسیم، منیزیم و پتاسیم اشاره کرد. عناصر کم مقدار به عنوان کوفاکتور و تنظیم‌کننده فشار اسمزی داخل سلول، به محیط کشت اضافه می‌شوند. این عوامل شامل سیلیکون، کیالت، آهن، بور، مس، روی، منگنز، هالوژن‌ها و ویتامین‌ها هستند (Soni *et al.*, 2017).

معادله شماره یک برای تعیین میزان فیکوسیانین از میزان رشد بیومس سیانوباکتری به کار می‌رود (Fernandez-Rojas *et al.*, 2014). جذب ۶۲۰ نانومتر مربوط به فیکوسیانین و جذب ۶۵۲ نانومتر مربوط به آلفو فیکوسیانین است.

معادله ۱:

$$[PC] = \frac{O.D. 620\text{nm} - 0.474 (O.D. 652\text{nm})}{5.34}$$

Kuddus و همکاران (۲۰۱۳) روش‌های مختلف تولید فیکوسیانین از جمله تولید فتواتوتروف، میکسوتروف، هتروتروف و تولید نوترکیب را جمع‌آوری و معرفی کرد (Kuddus *et al.*, 2013).

در روش تولید فتواتوتروف تولید C - فیکوسیانین در فضای باز است که توسط محیط کشت‌های فتواتوتروفیک جهت رشد سیانوباکترها در استخراهای باز مناطق گرم‌سیری و نیمه‌گرم‌سیری انجام می‌پذیرد. *Spirulina* معمولاً به عنوان میزان تولید C - فیکوسیانین به دلیل در دسترس بودن بسیار زیاد آن و به دلیل کیفیت خاص C - فیکوسیانین، انتخاب شده است. تعداد کمی از میکرو ارگانیسم‌ها هستند که می‌توانند در استخراهای آزاد پرورش یابد بدون اینکه توسط ارگانیسم‌های دیگر آلوده شوند.

در روش تولید میکسوتروف کشت میکسوتروفیک جلبک سیز-آبی *Spirulina* در یک راکتور محصور انجام می‌شود که دارای منبع کربن آلی مانند گلوکر است. نتایج کشت میکسوتروفیک، در مقایسه با کشت‌های فتواتوتروفیک، رشد سریعتر و افزایش حداکثر غاظت زیست‌توده است. بهره‌وری

طی مکانیزم تحریک کراتینوسيت (Keratinocyte) افزایش می‌دهد (Lee *et al.*, 2013).

تولید و استخراج فیکوسیانین: یافتن روش‌های راهبردی و کم هزینه برای کشت و بیش تولید فیکوسیانین از منابع طبیعی آن مانند *Spirulina*، کمک بزرگی به تولید و فراوری کنندگان آن برای مصارف پزشکی، دارویی و صنعتی خواهد بود (Setyoningrum and Nur, 2015).

جهت کشت *Spirulina* به صورت انبوه، به مقدار زیادی نور، مواد مغذی و دمای نسبتاً بالا نیاز است. درنتیجه تأسیسات تولیدی در مناطق گرم‌سیری یا نیمه‌گرم‌سیری جهان واقع شده‌اند که هم شدت و هم مدت تابش نور خورشید زیاد است و دما نیز به اندازه کافی بالا است تا تولید را در طول سال امکان‌پذیر کند. یافتن چنین مکان‌هایی دشوار است، اما برای تولید اقتصادی *Spirulina* با کیفیت بالا الزامی است. عملاً هیچ تأسیساتی در جهان وجود ندارد که درجه حرارت مطلوب را در تمام طول سال فراهم کند. از شروط دیگر کشت *Spirulina* به صورت انبوه حداقل میزان بارش است که معمولاً مناطقی که امکان پرورش *Spirulina* در طول سال میسر است، باران‌های فصلی دارد و این امر تأثیر منفی در مراحل کشت ایجاد می‌کند. درنتیجه بالاترین بازده به‌طور میانگین ۷ ماه از سال است. برای پیشگیری از این امر می‌توان پارامترهای حوضچه‌ها و محیط کشت را دستکاری کرد تا اثرات آن بر عملکرد و کیفیت کشت به حداقل برسد یا خشی شود. مسئله دیگری که با شرایط آب‌وهایی گرم و خشک در ارتباط است، تبخر از حوضچه‌هایی است که باید با آب شیرین دوباره پر شود، درنتیجه محدودیت بیشتری در راهاندازی تأسیسات وجود دارد. در اقلیم‌های بیابانی معمولاً شرایط آب‌وهایی را ایجاد می‌کنند که منجر به عملکرد بالاتر و کیفیت ثابت محصول می‌شود. محیط کشت مناسب، محیطی است که بتواند تمام عناصر مورد نیاز را در مقادیر مناسب در اختیار ریز جلبک قرار دهد. عوامل شیمیایی مؤثر یا مواد لازم جهت ساخت محیط کشت به دو دسته عناصر پر مصرف، (ماکرونوترینت) و عناصر کم مصرف، (میکرونوترینت) تقسیم می‌شوند. عوامل با مقدار بالا

متداول‌ترین روش‌های استفاده شده در مقالات اخیر استخراج با کمک امواج التراسونیک (Ultrasound-Assisted Extraction)، یخ‌بستن - ذوب‌شدن (Freeze-Thawing (FT)) (UAE)، استخراج با کمک مایکروویو (Microwave-Assisted Aqueous Two-Phase System (MAE)، سیستم دو فاز آبی (Pulsed Phase System (ATPS)، پالس‌های الکتریکی (Electric Fields (PEF) است و استخراج مایعات تحت فشار (Pressurized Fluid Extractions) است. این تکنیک‌ها اغلب روی استخراج فیزیکی متمرک شده‌اند، که سازگار با محیط زیست هستند و نیازی به استفاده از حالات سمی ندارند و زباله‌های سمی تولید نمی‌کنند.

هنگام استخراج باید به شرایط نوری، دما و زمان نیز توجه داشت، زیرا فیکوسیانین به نور حساس است و باید در تاریکی نگهداری شود. در حقیقت، فیکوسیانین در نور مولد گونه‌های اکسیژن واکنشی می‌شود. همچنین، این پروتئین باید بین ۴ تا ۵ درجه سانتی‌گراد تخلیص شود زیرا به گرما حساس است، علاوه بر این درصد خلوص آن با گذشت زمان کاهش می‌یابد (Fernandez-Rojas *et al.*, 2014).

کاربردهای فیکوسیانین

کاربردهای طبیعی آنتی‌اکسیدانی در پزشکی: فیکوسیانین یک رنگدانه طبیعی با منشاء سیانوباکتریایی است که بخوبی می‌تواند نقش یک آنتی‌اکسیدان مفید و مؤثر را برای سلول‌های بدن ایفا کند. از این‌و C-فیکوسیانین توجه جامعه علمی را به خود جلب کرده است و هدف مطالعات بسیاری از محققان است. دلیل علاقه به تحقیق در مورد C-فیکوسیانین، ارزش غذایی آن به عنوان یک پروتئین و خواص درمانی آن است که شامل فعالیت ضدتوموری و ضدسرطانی، ضدویروسی، ضد-باکتریایی، ضدالتهابی و هیپوکلسترولمیک، هیپولیپیدمی، هیپوگلیسمی، محافظت از کبد، تقویت سیستم ایمنی بدن، درمان سرطان‌های کبد، سینه، رکتوم، خون، ملانوم و درمان پرستات است. همچنین اثرات مثبت آن در درمان آزارایم و پارکینسون و همچنین پیشگیری از آب مروارید، ایسکمی

تولید C- فیکوسیانین در محیط‌کشت‌های درونی میکسوتروفیک نسبت به محیط‌کشت‌های بیرونی فوتواتوتروفیک *Spirulina* بیشتر است.

در روش تولید هتروتروف فرآیندهای میکروبی هتروتروف توسط شدت نور موجود، محدود نمی‌شوند و این روش پتانسیل تولید بسیار بالاتری نسبت به فرآیندهای فقط وابسته به نور را دارد. چون مسئله نور مطرح نیست، بنابراین رعایت نسبت سطح به حجم اجباری نیست. جلبک قرمز تکسلولی، *Galdieria sulphuraria*، گزینه مناسب برای تولید هتروتروف C-فیکوسیانین است. *G. sulphuraria* حاوی مقدار زیادی C- فیکوسیانین و مقدار جزئی آلفوفیکوسیانین است. زیستگاه طبیعی آن چشممهای آب گرم و اسیدی است، بنابراین شرایط رشد بهینه در دمای بالاتر از ۴۰ درجه سانتی‌گراد را دارد و قادر است از منابع مختلف کربن استفاده کند. سویه‌هایی از *Spirulina* هم می‌توانند در تاریکی روی گلوكز و فروکتوز به صورت هتروتروفی رشد کنند.

در روش تولید نوترکیب تولید پروتئین نوترکیب گزینه‌ای برای سترز هتروتروف C- فیکوسیانین است. تولید هولوپروتئین چند زنجیره فیکوبیلی پروتئین، چالش برانگیزتر از تولید سایر پروتئین‌های نوترکیب است. سترز کامل فیکوبیلی پروتئین به بیان همزمان زنجیره‌های α و β و همچنین سترز موازی و درج صحیح فیکوبیلین‌ها بستگی دارد. به منظور بهره‌برداری از این رنگدانه طبیعی، C- فیکوسیانین باید از فیکوبیلیزوم استخراج و تصفیه شود. استخراج فیکوبیلیزوم‌ها از سیانوباکترها به دلیل دیواره سلول بسیار مقاوم و اندازه کوچک باکتری‌ها، عمل بسیار سختی است، اما روش‌های متعددی برای انجام آن وجود دارد که نسبت به هر رنگدانه متفاوت است (Kuddus *et al.*, 2013).

پروتکل‌های مختلفی برای استخراج فیکوسیانین وجود دارد. C- فیکوسیانین در بافر ۱/۰ مولار فسفات خشی و یا در بافر ۰/۵ مولار $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ استخراج می‌شود. استفاده از زیست‌توده خشک‌شده در دمای پایین، برای استخراج C- فیکوسیانین مناسب‌تر است (Kuddus *et al.*, 2013). ولی

-C با مهار تولید سیتوکین‌های التهابی، مرتبط است. فیکوسیانین تولید پروستاگلندین E، میلوپراکسیداز و نیتریت را کاهش می‌دهد، تجمع پلاکت‌ها را مهار می‌کند و از طریق جلوگیری از تخریب سیتوزولی IκB- α ، باعث فعال شدن فاکتور Pardhasaradhi *et al.*, 2003 می‌شود (NF- κ B κ B).

- کاربرد فیکوسیانین در آزمایشگاه‌های تحقیقاتی: C - فیکوسیانین همچنین به عنوان نشانگر فلورسنت به دلیل ویژگی‌های آن مانند جذب طول موج ۶۲۰ نانومتر و انتشار طول موج نانومتر ۶۴۰، عملکرد کوانتومی فلورسانس بالا و پایداری نوری، ضریب تجزیه پذیری و حلالیت زیاد در آب مورد استفاده قرار می‌گیرد. قیمت هر میلی‌گرم نشانگر فلورسنت می‌تواند به ۱۵۲/۵۰ دلار آمریکا برسد، بنابراین فیکوسیانین می‌تواند جایگزین مقرون به صرفه و مؤثری باشد. استفاده مهم این پروتئین فلورسنت، در طبقه‌بندی سلول‌های منفرد از طریق فلورسانس (Fluorescence-Activated Cell Sorter (FACS) است. C - فیکوسیانین نیز به دلیل ویژگی فلورسانس آن در بسیاری از تکنیک‌های دیگر مفید است، از جمله به عنوان نشانگرهای ژل الکتروفورز (Gel Electrophoresis)، کروماتوگرافی ایزوالکتریک فوکوس Gel (Isoelectric Focusing Chromatography) و حذف ژل (Fluorescence In Situ Hybridization (Fish) برچسب‌گذاری پروتئین‌ها، آنتی‌بادی‌ها و اسیدهای نوکلئیک (de Morais *et al.*, 2018).

- فعالیت ضد میکروبی فیکوسیانین: C - فیکوسیانین با غلظت نسبتاً کم در برابر بسیاری از عفونت‌های باکتریایی و ویروسی کارآمد است. مطالعات اخیر نشان می‌دهد که فیکوسیانین استخراج شده از سیانوباکتر Westiellopsis sp و Seudomonas sp subtilis دارای فعالیت ضد میکروبی علیه، Xanthomonas sp است (Sarada *et al.*, 2011).

مغزی، ورم آرژیک غشای مخاط بینی و تحريكات عروقی، سرطان‌های پوستی، مخاطی و لوكمی مزمن میلوئیدی اثبات شده است (Patel *et al.*, 2005).

- اثر آنتی اکسیدانی C - فیکوسیانین به دلیل توانایی آن در از بین‌بردن رادیکال‌های آزاد و واکنش با سایر اکسیدان‌های مرتبط با پاتولوژی است. گونه‌های فعال اکسیژن عوامل اصلی فرآیندهای مهم پاتولوژیک از جمله التهاب، بیماری‌های عصبی، تصلب شرايين، دیابت، سرطان و فرآیندهای پیری هستند. نشان داده شده است که زیرواحدهای α و β آپوپروتئین و فیکوسیانوبیلین در این فرایند دخیل هستند (Li *et al.*, 2018). Morais *et al.*, 2019 نشان دادند که، زیرواحدهای α و β فیکوسیانین به صورت جداگانه هر کدام خواص آنتی اکسیدانی دارند ولی وقتی این دو زیر واحد با هم ترکیب شوند میزان اثربخشی آنتی اکسیدانی عدد بالاتری را نشان می‌دهد حتی از مجموع میزان اثر آنتی اکسیدانی زیرواحدها به صورت جداگانه منفرد (Li *et al.*, 2019).

- فیکوسیانین به راحتی قابل دستیابی است. این، قابل حل در آب و غیرسمی بوده، بنابراین به عنوان دارو یا یک ماده غذایی کاربردی پتانسیل بالایی برای تحقیق و پیشرفت دارد. استفاده از C فیکوسیانین در سلول تومور انسانی می‌تواند راچرخه سلولی را در فاز G0/G1 بلاک کرده و سنتز DNA را مسدود کند که حاکم از مهار تکثیر سلول تومور و مؤید ضد سرطانی بودن آن است (Liu *et al.*, 2016). فیکوسیانین همچنین دارای اثر محافظتی بر نورون‌های عصبی و فعالیت ضد میکروبی است (Shanmugam *et al.*, 2017).

- فیکوسیانین همچنین بر روی ژن‌های P53 و BCL2 اثر مستقیم داشته و بیان CD59 را متوقف می‌کند (Basha *et al.*, 2008). فیکوسیانین در درمان سرطان‌ها قادر به جایگزین شدن با داروهای شیمی درمانی که دارای عوارض جانبی شدید هستند، است. از این مولکول زیستی در درمان بیماری‌های کلیوی و بیماری‌های سیستم عصبی مرکزی نیز استفاده می‌شود (Liu *et al.*, 2016). فعالیت‌های ضد التهابی C - فیکوسیانین با مهار بیان سیکلوکسیژنаз القایی COX-2 و نیتریک اکسید ستاز

محصولات لبنی، بستنی‌ها و دسرها از C-PC استفاده شده است (de Morais *et al.*, 2018).

نتیجه‌گیری

این بررسی، مروری است بر پتانسیل سیانوباکترها برای تولید ترکیبات آنتیاکسیدانی به عنوان منابع جدید مولکول‌های زیست فعال طبیعی و کاربرد در بخش‌های مختلف، که چشم‌انداز امیدبخشی برای آینده تولید تجاری آنتیاکسیدان‌های طبیعی و ایمن‌تر فراهم می‌کند. سیانوباکترها منبع غنی از آنتیاکسیدان‌ها و ترکیبات فعال زیستی طبیعی هستند که جایگزین مطمئنی برای ترکیبات و آنتیاکسیدان‌های مصنوعی هستند. فیکوسیانین مستخرج از *Spirulina* به عنوان یک آنتیاکسیدان طبیعی قابلیت تولید و استفاده در صنایع مختلف را دارد. کیفیت و اثر فیکوسیانین مستخرج از سیانوباکتر *Spirulina* در مقایسه با آنتیاکسیدان‌های مصنوعی بسیار بهتر است زیرا ثابت شده است که جهش‌زا و سمی نیست. علاوه بر این، تحقیقات نشان داده که کاربرد گسترده فیکوسیانین به صورت غذا و دارو از نظر پزشکی برای بدن مفید بوده و از تأثیرات مضر رادیکال‌های آزاد (علت اغلب بیماری‌ها) ممانعت می‌کند. در حوزه داروسازی راهکارهایی برای بهینه‌سازی تولید، تصفیه، فرآوری و اشکال مصرف توسعه پیدا کرده است.

فعالیت ضدمیکروبی فیکوسیانین جداشده از *Spirulina* با استفاده از روش انتشار آگار و سنجش کدورت مایع در باکتری‌های گرم‌مثبت (*Staphylococcus aureus*) و گرم‌منفی (*Salmonella enteritidis*) و (*Aeromonas hydrophila*) آزمایش و اثبات شد. عمل ضدمیکروبی پروتئین‌های فیکوسیانین ممکن است توسط یک فعل و انفعال الکترواستاتیک بین مناطق دارای بار مثبت و منفی دیواره سلول یا غشای سلول همراه با یک تعامل آبگریز بین مناطق مشابه دو واکنش‌دهنده آغاز شود. حرکت براونی ماکرومولکول‌های پروتئینی متصل به دیواره‌ها و غشای سلول، ممکن است باعث کشش آن‌ها شود و با تولید منافذ بزرگ منجر به از هم‌پاشیدگی غشا و سلولی، تخلیه محتويات درون سلولی و درنهایت، مرگ آن شود (Mohamed *et al.*, 2018).

استفاده از فیکوسیانین در صنعت: فیکوسیانین به عنوان رنگ‌کننده مواد آرایشی و بهداشتی مانند خط‌چشم و رژ لب در ژاپن، تایلند و چین استفاده می‌شود. در سال ۲۰۱۳، C - فیکوسیانین اولین رنگ طبیعی مجاز در سازمان غذا و دارو در ایالات متحده بود که در صنایع غذایی مورد استفاده قرار گرفت. از آن زمان، تقاضا برای این رنگدانه به‌ویژه در قاره آمریکا و اروپا افزایش یافته است، زیرا نه سمی است و نه سرطان‌زاست. قیمت رنگدانه C - فیکوسیانین می‌تواند تا ۱۶۰-۱۸۰ دلار آمریکا به ازای هر کیلوگرم برسد. در فرمولاسیون برخی از غذاها از جمله مشروبات الکلی، آدامس،

منابع

- Ali, S. K. and Saleh, A. M. (2012) *Spirulina*-An overview. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences 4: 9-15.
- Aoki, J., Sasaki, D. and Asayama, M. (2021) Development of a method for phycocyanin recovery from filamentous cyanobacteria and evaluation of its stability and antioxidant capacity. BMC Biotechnology 21: 1-10.
- Basha, O. M. et al., (2008) C-Phycocyanin inhibits cell proliferation and may induce apoptosis in human HepG2 cells. Egyptian Journal of Immunology 15: 161-167.
- Blokhina, O., Virolainen, E. and Fagerstedt, K. V. (2003) Antioxidants, oxidative damage and oxygen deprivation stress: a review. Annals of Botany 91: 179-194.
- Castenholz, R. W. (2015) General characteristics of the cyanobacteria. Bergey's Manual of Systematics of Archaea and Bacteria 1-23.
- Chandra, P., Sharma, R. K. and Arora, D. S. (2020) Antioxidant compounds from microbial sources: A review. Food Research International 129: 108849.
- Chorus, I. and Welker, M. (2021) Toxic cyanobacteria in water: A guide to their public health consequences, monitoring and management. Taylor and Francis.

- Costa, S. S. et al., (2018) Efficacy of *Spirulina* sp. polyhydroxyalkanoates extraction methods and influence on polymer properties and composition. *Algal Research* 33: 231-238.
- Dasgupta, C. N. (2015) Algae as a source of phycocyanin and other industrially important pigments, *Algal biorefinery: An integrated approach*. Springer 253-276.
- de Moraes, M. G., da Fontoura Prates, D., Moreira, J. B., Duarte, J. H. and Costa, J. A. V. (2018) Phycocyanin from microalgae: properties, extraction and purification, with some recent applications. *Industrial Biotechnology* 14: 30-37.
- Fernandez-Rojas, B., Hernandez-Juarez, J. and Pedraza-Chaverri, J. (2014) Nutraceutical properties of phycocyanin. *Journal of functional foods* 11: 375-392.
- Frankenberg, N. and Lagarias, J. C. (2003) Phycocyanobilin: Ferredoxin Oxidoreductase of *Anabaena* sp. PCC 7120: Biochemical and Spectroscopic Characterization. *Journal of Biological Chemistry* 278: 9219-9226.
- Fratelli ,C., Burck, M., de Amarante, M. C. A. and Braga, A. R. C. (2020) Antioxidant potential of nature's "something blue": Something new in the marriage of biological activity and extraction methods applied to C-phycocyanin. *Trends in Food Science and Technology* 107.
- Gershwin, M. E. and Belay, A. (2007) *Spirulina* in Human Nutrition and Health. CRC Press.
- Guan, X., Qin, S., Zhao, F., Zhang, X. and Tang, X. (2007) Phycobilisomes linker family in cyanobacterial genomes: divergence and evolution. *International Journal of Biological Sciences* 3: 434.
- Habib, M. A. B. (2008) Review on culture, production and use of *Spirulina* as food for humans and feeds for domestic animals and fish. *Food and Agriculture Organization of the United Nations*.
- Kikuchi, H. (2021) Functional roles of the hexamer structure of C-phycocyanin revealed by calculation of absorption wavelength. *FEBS Open Bio* 11: 164-172.
- Kuddus, M., Singh, P., Thomas, G. and Al-Hazimi, A. (2013) Recent developments in production and biotechnological applications of C-phycocyanin. *BioMed Research International* 2013.
- Latysheva, N., Junker, V. L., Palmer, W. J., Codd, G. A. and Barker, D. (2012) The evolution of nitrogen fixation in cyanobacteria. *Bioinformatics* 28: 603-606.
- Lee, J. C. et al., (2013) Marine algal natural products with anti-oxidative, anti-inflammatory, and anti-cancer properties. *Cancer Cell International* 13: 1-7.
- Li, W. et al., (2019) Phycobiliproteins: Molecular structure, production, applications, and prospects. *Biotechnology Advances* 37: 340-353.
- Liang, S. X. T., Wong, L. S., Balu, P. and Djearamane, S. (2021) Therapeutic applications of *Spirulina* against human pathogenic viruses. *Journal of Experimental Biology and Agricultural Sciences* 9: S38-S42.
- Liu, Q., Huang, Y., Zhang, R., Cai, T. and Cai, Y. (2016) Medical application of *Spirulina platensis* derived C-phycocyanin. *Evidence-based Complementary and Alternative Medicine* 2016.
- Mohamed, S. A., Osman, A., Abo Eita, A. and Sitohy, M. (2018) Estimation of antibacterial and antioxidant activities of phycocyanin isolated from *Spirulina*. *Zagazig Journal of Agricultural Research* 45: 657-666.
- Mulkidjanian, A. Y. et al., (2006) The cyanobacterial genome core and the origin of photosynthesis. *Proceedings of the National Academy of Sciences* 103: 13126-13131.
- Ohta, N. et al., (2003) Complete sequence and analysis of the plastid genome of the unicellular red alga *Cyanidioschyzon merolae*. *DNA Research* 10: 67-77.
- Pardhasaradhi, B. V., Ali, A. M., Kumari, A. L., Reddanna, P. and Khar, A. (2003) Phycocyanin-mediated apoptosis in AK-5 tumor cells involves down-regulation of Bcl-2 and generation of ROS. *Molecular Cancer Therapeutics* 2: 1165-1170.
- Patel, A., Mishra, S., Pawar, R. and Ghosh, P. (2005) Purification and characterization of C-Phycocyanin from cyanobacterial species of marine and freshwater habitat. *Protein Expression and Purification* 40: 248-255.
- Ragaza, J. A., Hossain, M. S., Meiler, K. A., Velasquez, S. F. and Kumar, V. (2020) A review on *Spirulina*: alternative media for cultivation and nutritive value as an aquafeed. *Reviews in Aquaculture* 12: 2371-2395.
- Romay, C. H., Armesto, J., Remirez, D., Gonzalez, R., Ledon, N. and Garcia, I. (1998) Antioxidant and anti-inflammatory properties of C-phycocyanin from blue-green algae. *Inflammation Research* 47: 36-41.
- Safari, R., Raftani Amiri, Z. and Esmaeilzadeh Kenari, R. (2020) Antioxidant and antibacterial activities of C-phycocyanin from common name *Spirulina platensis*. *Iranian Journal of Fisheries Sciences* 19: 1911-1927.
- Sanchez, M., Bernal-Castillo, J., Rozo, C. and Rodriguez, I. (2003) *Spirulina* (*Arthrospira*): An edible microorganism: A review. *Universitas Scientiarum* 8: 7-24.
- Sarada, D. V., Kumar, C. S. and Rengasamy, R. (2011) Purified C-phycocyanin from *Spirulina platensis* (Nordstedt) Geitler: a novel and potent agent against drug resistant bacteria. *World Journal of Microbiology and Biotechnology* 27: 779-783.
- Scheer, H. and Zhao, K. H. (2008) Biliprotein maturation: the chromophore attachment. *Molecular Microbiology* 68: 263-276.
- Schopf, J. W. (2000) *The ecology of Cyanobacteria*. Springer, Dordrecht.

- Setyoningrum, T. M. and Nur, M. A. (2015) Optimization of C-phycocyanin production from *S. platensis* cultivated on mixotrophic condition by using response surface methodology. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology 4: 603-607.
- Shanmugam, A., Sigamani, S., Venkatachalam, H., Jayaraman, J. D. and Ramamurthy, D. (2017) Antibacterial activity of extracted phycocyanin from *Oscillatoria* sp. Journal of Applied Pharmaceutical Science 7: 062-067.
- Shen, G. et al., (2006) Identification and characterization of a new class of bilin lyase: the cpcT gene encodes a bilin lyase responsible for attachment of phycocyanobilin to Cys-153 on the β-subunit of phycocyanin in *Synechococcus* sp. PCC 7002. Journal of Biological Chemistry 281: 17768-17778.
- Sili, C., Torzillo, G. and Vonshak, A. (2012) *Arthrospira (Spirulina)*, Ecology of Cyanobacteria II .Springer.
- Singh, N. K., Sonani, R. R., Rastogi, R. P. and Madamwar, D. (2015) The phycobilisomes: an early requisite for efficient photosynthesis in cyanobacteria. Excli Journal 14: 268.
- Six, C. et al., (2007) Diversity and evolution of phycobilisomes in marine *Synechococcus* spp.: a comparative genomics study. Genome Biology 8: 1-22.
- Soni, R. A., Sudhakar, K. and Rana, R. (2017) *Spirulina*-From growth to nutritional product: A review. Trends in Food Science and Technology 69: 157-171.
- Tabarzad, M., Atabaki, V. and Hosseiniabadi, T. (2020) Anti-inflammatory activity of bioactive compounds from microalgae and cyanobacteria by focusing on the mechanisms of action. Molecular Biology Reports 47: 6193-6205.
- Tang, K. et al., (2012) A minimal phycobilisome: Fusion and chromophorylation of the truncated core-membrane linker and phycocyanin. Biochimica et Biophysica Acta (BBA)-Bioenergetics 1817: 1030-1036.
- Tokodi, N. et al., (2018) Screening of cyanobacterial cultures originating from different environments for cyanotoxicity and cyanotoxins. Toxicon 154: 1-6.
- Tu, S. L., Gunn, A., Toney, M. D., Britt, R. D. and Lagarias, J. C. (2004) Biliverdin reduction by cyanobacterial phycocyanobilin: ferredoxin oxidoreductase (PcyA) proceeds via linear tetrapyrrole radical intermediates. Journal of the American Chemical Society 126: 8682-8693.
- Usharani, G., Saranraj, P. and Kanchana, D. (2012) *Spirulina* cultivation: a review. International Journal of Pharmaceutical and Biological Archive 3: 1327-1341.
- Vermaas, W. F. (2001) Photosynthesis and Respiration in Cyanobacteria. e LS.
- Wang, Z. P. and Zhao, Y. (2005) Morphological reversion of *Spirulina (Arthrospira) platensis* (Cyanophyta): from linear to helical 1. Journal of Phycology 41: 622-628.
- Whitton, B. A. and Potts, M. (2007) The Ecology of Cyanobacteria: Their Diversity in Time and Space. Springer Science and Business Media.

Phycocyanin, as a cyanobacterial antioxidant: structure, function and applications

Leila Zarandi-Miandoab*, Farshad Pouryosef, Seyedeh Fahime Razavi, Nader Chaparzade

Department of Biology, Faculty of Basic Sciences, Azarbaijan Shahid Madani University, Tabriz

(Received: 17/08/2021, Accepted: 24/05/2022)

Abstract

Phycobilins, as open-chain tetrapyrrole pigment molecules, serve as accessory photosynthetic light-harvesting pigments in red algae and cyanobacteria. Phycobilin pigments are covalently linked with proteins which form phycobiliproteins organized into large macromolecular complexes called phycobilisomes on the top of the thylakoid membranes. In deep water, only green light is available, thus phycobilisomes are able to absorb this part of light very efficiently and allowing cyanobacteria to survive. Cyanobacteria are capable of adjusting the quantitative pigment composition of phycobilisomes in response to changes in environmental conditions. Phycocyanin is a kind of phycobiliproteins which is characterized by an intense blue color and has been widely used as most important natural dye and antioxidant. The free radical scavenging properties of cyanobacterial phycocyanin are well documented. Phycocyanin eliminates reactive oxygen and nitrogen species and therefore prevents oxidative stress that leads to major damage in the structure of biomolecules of the cell. The variety of applications, from its involvement in the prevention of free radical-related diseases including cancer and Alzheimer's, to its antimicrobial effects, from its use in research laboratories and industry to its significant financial turnover, highlights the importance of reviewing studies on phycocyanin. Hence, this review describes recent findings about the sources, structure, function, production, extraction techniques and different applications of phycocyanin.

Keywords: Antioxidant, Cyanobacter, *Spirulina*, Phycocyanin