

الملخص العربي

منذ أن بدأت مشاكل العجز في الحصول على الغذاء أو مصادر الطاقة بالطرق التقليدية بدأ التفكير في الحصول على مصادر للغذاء بطرق غير تقليدية. ومن المواد التي أصبحت موضع للدراسة هي المخلفات الزراعية نظراً لما تسببه من مشاكل التلوث البيئي علاوة على أنها مواد لجنوسليلوزية بها نسبة كبيرة من السليلوز والذي ماهو إلا عبارة عن وحدات من الجلوكوز مرتبطة مع بعضها في صورة سلاسل بالرابطة بيتا (1-4). لذلك فتحليل هذه الروابط الجليكوسيدية عن طريق استخدام انزيم السيلوليز

CELLULASE ENZYME (CELLUCLAST 1.5 L)

هو الهدف للحصول على سكريات أحادية (جلوكوز) والذي يدخل في العديد من الصناعات الغذائية علاوة على إمكانية تحويله إلى كحول أثيلي.

وفي هذا البحث درست المواد اللجنوسليلوزية الخاصة بمخلفات تبين فول الصويا وبقايا الخرشوف وذلك لاقفاء ضوء اكثر عن ملامحها الكيماوية وكذلك تأثير بعض معاملات الاستخلاص على نشاط الانزيمات السيلولوزية بهدف استخدامها في تحليل هذه المركبات . بالاضافة الى ذلك اجريت عمليات التقييم للحصول على الظروف المثلى لعمل هذه الانزيمات . وقد اجريت عمليات التسكر باستخدام هذه الانزيمات لتحويل السيلولوز الى شراب الجلوكوز الذي له دور هام في أغراض التغذية وكذلك التصنيع الغذائي كما سبق الإشارة الى ذلك .

أوضحت النتائج المتحصل عليها أن تبين فول الصويا وبقايا الخرشوف تحتوي على نسبة عالية من السيلولوز والهيمى سيلولوز (٥ ، ٣٩ ، ٦ ، ٢٣ %) ، (٣ ، ٢٦ ، ٢٧ %) . وقد استخدمت الصود الكاوية وإيدروكسيد الامونيوم لمعالجة المخلفات السيلولوزية بهدف التكمير البللورى لهذه الجزيئات لتحويلها الى صورة غير بللورى حتى يسهل لأنزيم السيلوليز مهاجمتها وتحليلها . وقد أظهرت النتائج أن معاملة هذه المخلفات بإيدروكسيد الامونيوم أدى الى نتائج أفضل من ناحية الكمية وليس من ناحية النقاوه على درجة

الحرارة والتركيزات المختلفة اذا قورنت بالنتائج المتحصل عليها بمعالجتها بأيدروكسيد الصوديوم .

وقد أجريت عملية التسكر على المخلفات السليولوزيه المعالجة باستخدام أنزيم السليوليز وقد أظهرت النتائج المتحصل عليها أن معدل التسكر بمعالجة السليولوز بأيدروكسيد الامونيوم أو أيدروكسيد الصوديوم (٣ مولر) لمدة ٣ ساعات على درجة ٨٠ م° كان أعلى من المعاملات الأخرى (١ مولر) لمدة ٢٤ ساعه على درجة حرارة الغرفة .

تأثير الظروف المختلفة على درجة نشاط أنزيم السليوليز :

* تأثير تركيز الانزيم : تم دراسة تأثير تركيز الانزيم على درجة نشاط عملية التحلل الانزيمي وتم استخدام كلا من مستخلص تبين فول الصويا ومخلفات الخرشوف بعد المعاملة بالصودا الكاويه وأيضا استخدام الكربوكسى مثيل سليولوز CMC كمادة قياسية حيث وجد أن أعلى معدل للتحلل بالنسبة لـ CMC كان ٨٦ , ٤٨ ميكرومول / لتر / دقيقه عند تركيز أنزيمي ٣٠٠ ميكرومول / ١٠٠ مل محلول منظم أما بالنسبة لكل من تبين فول الصويا ومخلفات الخرشوف فكان أعلى معدل هو ٣٤ , ٣٢ , ٤٤ ميكرومول / لتر / دقيقة عند تركيز أنزيمي ٤٠٠ ميكرومول / ١٠٠ مل محلول منظم .

* تأثير درجة الحموضة : تم دراسة تأثير درجة الحموضة (pH) على درجة نشاط الأنزيم وكان أفضل معدل للتحليل الانزيمي عند درجة حموضة ٢ , ٤ بالنسبة للكربوكسى مثيل سليولوز أما بالنسبة للمخلفات الزراعيه موضع الدراسة فكان أفضل معدل للتحلل عند درجة حموضة ٨ , ٤ .

* تأثير درجة الحرارة : أوضحت النتائج المتحصل عليها أن الحرارة المثلى لأنزيم السليوليز هي ٥٥ م° لتحليل الـ CMC أما بالنسبه لكل من تبين فول الصويا ومخلفات الخرشوف كانت درجة الحرارة المثلى هي ٥٠ م° .

**تأثير بعض معاملات الاستخلاص على نشاط بعض
الانزيمات المحللة للمركبات السليولوزية
لبعض المخلفات الزراعية**

رسالة مقدمة

من

جورج عبيد عبد الملاك

بكالوريوس العلوم الزراعية - جامعة عين شمس

(١٩٨٥)

للحصول على درجة الماجستير

في

الكيمياء الحيوية الزراعية

من قسم الإراضى والكيمياء الزراعية

كلية الزراعة بمشهر

جامعة الزقازيق

فرع بنها

(١٩٩٥)