

粉质拟青霉的初步研究

陈祝安 黄基荣 许益伟 葛岚屏

(浙江省科学院亚热带作物研究所)

摘要 本文观察了粉质拟青霉产孢量高峰在 20 天左右。培养时间延长，产孢量有下降的趋势。在适温和相对湿度饱和状态下，分生孢子经 2 小时萌发，48 小时见次代分生孢子链产生。此菌对碳源中的蔗糖，D-甘露糖，D-半乳糖，乳糖，甘油，赤藓糖，可溶性淀粉；氮源中的谷氨酸，谷氨酰胺，丙氨酸利用好。田间小面积使用 1.2×10^7 孢子/ml 悬浮液喷雾，对菜螟幼虫感病死亡率达 90%。

关键词 粉质拟青霉；毒力试验；菜螟

粉质拟青霉(*Paecilomyces farinosus* Brown et Smith) 是重要的昆虫病原真菌^[1,3]，寄生在多种害虫上。1983 年从黑刺粉虱 (*Aleurocan-*

thus spiniferus) 上分离纯化得到。现将培养条件，碳氮源利用以及毒力试验等初步结果报道如下。

材料和方法

(一) 菌株来源

从纯净虫尸上按常规法分离纯化保种。

(二) 孢子产量

以大米饭为培养基，装在试管内，每管20g，灭菌后接入0.5 ml孢子悬浮液，置24±1℃培养，定期检测孢子产量。测定方法是取一定样品，用适量倍数水稀释以血球计数器测定悬浮液的含孢量，再换算成每克鲜菌剂的孢子产量。

(三) 培养条件

1. 温度：用0.5%葡萄糖液为载体的孢子悬浮液，点植在灭过菌的载片上，置于培养皿中保湿(底铺湿纱布)，分别置不同温度下温育，定时记录孢子萌发率、芽管长度、产孢结构形成和分生孢子链产生。温度对菌丝生长量影响，采用马铃薯-蔗糖培养液15 ml，加入试管中，灭菌后接入0.5 ml孢子悬浮液，置各组温度下静培养10天，重复2次，然后取出菌丝体烘到恒重称量。

2. 湿度：以不同的饱和盐溶液在密闭容器里控制湿度。饱和盐溶液包括 $ZnSO_4 \cdot 7H_2O$ (RH 90%)； KCl (RH 87%)； $(NH_4)_2SO_4$ (RH 81%)； $NaCl$ (RH 76%)； $NaNO_2$ (RH 66%)； $NaBr$ (RH 56%)； H_2O (RH 100%)。用0.5%葡萄糖液为载体，点植孢子后快速风干，置各种湿度下培养(20℃)，重复4次。

3. pH：将马铃薯-蔗糖液分别装于试管内，每管10 ml，重复2次，用3 N NaOH和0.5% HCl调正酸碱度，以精密pH值试纸测定，接入等量孢子悬浮液于24℃作液体静培养10天，过滤菌丝体，烘至恒重称量。

(四) 碳氮源利用

1. 碳源：用灭菌水配制含0.5%的各种糖溶液，分别点滴于载片上，植入经水洗孢子*，于24℃，培养皿内保湿培养，并比较24小时孢子萌发，48小时芽管长度及孢子链多寡和长度。

2. 氮源：试验方法同碳源，但氮源浓度采用0.2%。

(五) 噬力测定

试验用菌剂是将斜面种逐级扩大到煮熟麦粒上，发酵20天。使用时将鲜菌剂加适量灭菌水浸提，其滤液用血球计数器标定孢子含量，再按所需浓度稀释。

测定时共分 2.3×10^7 ； 7.6×10^6 ； 2.5×10^6 ； 8.0×10^5 ； 3.0×10^5 孢子/ml等5种浓度，每种浓度处理30头幼虫，重复2次，对照喷清水。处理后幼虫置玻璃缸内饲养，每天饲新鲜甘兰菜叶，并统计感病死亡虫数。数据处理按机值分析法。

结果和讨论

(一) 产孢量试验

该菌在大米饭培养基上生长良好，并形成分生孢子。经测定产孢量高峰在20天左右，每克鲜菌剂含 1.8×10^8 孢子，延长培养期，孢子量有下降的趋势。例如培养35天孢子产量下降到每克 1.03×10^8 (图1)。

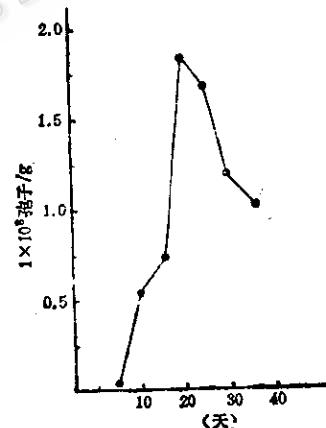


图1 培养时间和产孢量

(二) 温、湿度和pH值

1. 温度对芽管生长的影响：分生孢子置24℃经24小时培养，平均芽管长度为 $87.9 \mu m$ ，比其他温度组生长略快(表1)。

2. 温度对产孢结构形成的影响：在保湿条件下，经2小时，孢子开始萌发，24小时各温度

* 在无菌条件下，加适量灭菌水于斜面种管，洗下孢子，置1000 r/min 离心5分钟，除去上层澄清液，再水洗离心，连续3次。

表1 温度对穿管生长的影响

| 温度(℃) | 考察孢子数 | 芽管平均长度(μm) |
|-------|-------|------------|
| 24 | 30 | 87.9 |
| 26 | 30 | 65.5 |
| 28 | 30 | 59.8 |
| 30 | 30 | 38.1 |

组的孢子普遍萌发,48小时26℃组见孢子链产生,72小时各组均见不同数量孢子链,尤以26℃组为多(表2)。

表2 温度对产孢结构的影响

| 温度(℃) | 考察孢子数 (个) | 萌发率 (%) | 孢子链 | | |
|-------|--------------|------------|------|----|-----|
| | | | 24小时 | 48 | 72 |
| 24 | 1200 | 93.5 | — | — | + |
| 26 | 1200 | 97.3 | — | ++ | +++ |
| 28 | 1200 | 96.5 | — | — | + |
| 30 | 1200 | 89.3 | — | + | + |

产生孢子链数量:“—”无,“+”少量,“++”中等,“+++”很多。

3. 温度对菌丝生长量的影响(表3):从表3看出,菌丝产量以22—28℃为好,但培养温度高比温度低的菌落容易老化,一般以24℃为佳。

表3 温度和菌丝体产量的关系

| 试验温度(℃) | 菌丝体干重(mg) |
|---------|-----------|
| 18 | 24.6 |
| 20 | 315.0 |
| 22 | 344.4 |
| 24 | 355.9 |
| 26 | 396.2 |
| 28 | 406.9 |
| 30 | 189.8 |

4. 相对湿度对孢子萌发的影响 人工控制湿度,RH>90%以上者,经48小时培养萌发率在70—98%。但在RH58%的低湿条件下,亦见少量孢子萌发,说明该菌对湿度要求较宽(表4)。

5. pH值:从菌丝体生长量来看,氢离子浓度对该菌生长影响不大(极端除外)。至于pH对产孢量、孢子活性及代谢产物是否有影响,需作进一步观察和验证(表5)。

表4 相对湿度对孢子萌发的影响

| 相对湿度 (%) | 观察孢子数 | 平均萌发率(%) | | | |
|-------------|-------|----------|------|------|------|
| | | 24小时 | 48小时 | 72小时 | 96小时 |
| 100 | 1200 | 63.5 | 97.8 | | |
| 90 | 1200 | 24.7 | 69.8 | 75.2 | 84.9 |
| 87 | 1200 | 0.7 | 2.2 | 3.2 | 3.2 |
| 81 | 1200 | 0.2 | 0.8 | 1.0 | 2.2 |
| 76 | 1200 | 0.0 | 2.2 | 2.2 | 2.2 |
| 66 | 1200 | 0.0 | 0.2 | 0.2 | 0.3 |
| 58 | 1200 | 0.0 | 0.2 | 0.2 | 0.3 |

表5 pH对菌丝生长影响

| pH值(消毒后) | 菌丝干重(mg) |
|----------|----------|
| 2.0 | 49.5 |
| 4.0 | 65.1 |
| 4.5 | 68.7 |
| 5.0 | 70.8 |
| 6.0 | 68.4 |
| 7.0 | — |
| 7.5 | 66.2 |
| 8.0 | 59.1 |
| 9.0 | 50.1 |

表6 病原对碳源的利用

| C源 | 含C原子 | 萌发率(%) | 24小时平均芽管长(μm) | 48小时孢子链长(μm) | 生育情况 | 孢子链多寡 |
|-------|-----------------|--------|---------------|--------------|--------------------|-------|
| 蔗糖 | C ₁₂ | 97.5 | 132.2 | 2.8—19.6 | 气生菌丝旺,孢梗长,单生 | + |
| 葡萄糖 | C ₆ | 97.7 | 58.7 | 2.8—8.4 | 孢梗单生,密集,链较短 | ++ |
| D-甘露糖 | C ₆ | 99.1 | 115.4 | 5.6—14.0 | 孢梗单生,密集,链较长 | +++ |
| L-山梨糖 | C ₆ | 96.6 | 30.8 | 2.8—8.4 | 孢梗多见,单生,链短 | +++ |
| 乳糖 | C ₁₂ | — | — | 2.8—14.0 | 孢梗密集,单生,层多,亦见轮生链较长 | +++ |
| D-半乳糖 | C ₆ | 96.7 | 31.1 | 2.8—25.9 | 孢梗多,单、互、轮生,链长 | +++ |
| 丙三醇 | C ₃ | 99.7 | 117.2 | 8.4—19.6 | 孢梗单生,互生、轮生,链长 | +++ |
| 赤藓糖 | — | 79.5 | 52.5 | 5.6—14.0 | 气生菌丝稀疏,链较长 | ++++ |
| 鼠李糖 | — | 42.8 | 12.3 | 13.0—28.0 | 气生菌丝较茂密,链长 | ++ |
| 马铃薯淀粉 | C _n | — | — | 13.0—22.4 | — | +++ |
| 树脂酸 | — | 96.1 | 30.2 | 2.8 | — | +++ |
| 柠檬酸 | — | — | — | — | — | — |

注:不长“—”;少量“+”;一般可见“++”;多“+++”;很多“++++”

(三) 不同碳氮源试验

1. 碳源 对 12 碳源的试验结果,除柠檬酸不长外,皆能生长,并产生孢子链。其中,D-甘露糖,甘油、乳糖, D-半乳糖, 赤藓糖, 可溶性淀粉等产生孢子链多(表 6)。

2. 氮源 对 10 种氮源观察结果, 谷氨酸, 谷氨酰胺, 丙氨酸生长好, 产孢量亦多。尿素中不萌发, KNO_3 、 $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ 生育差(表 7)。

表 7 病原对氮源的利用

| N源 | 24 小时 萌发率 (%) | 48 小时 芽管长 (μm) | 96 小时生育状况 |
|------|---------------------|----------------------|---------------|
| | | | |
| 丙氨酸 | 91.9 | 37.6 | 气生菌丝茂密, 孢子链较多 |
| 天冬酰胺 | 83.9 | 42.5 | 菌丝稀, 孢子链少 |
| 谷氨酰胺 | 94.2 | 30.2 | 菌丝茂密, 孢子链多 |
| 组氨酸 | 95.1 | 47.1 | 菌丝短而稀, 孢子链少 |
| 谷氨酸 | 83.6 | 65.4 | 菌丝茂密, 孢子链一般 |
| 半胱氨酸 | 92.8 | 29.2 | 菌丝短而稀, 孢子量尽少 |
| DNA | 73.8 | 10.2 | 菌丝稀疏, 孢子链一般 |
| 尿素 | 0.0 | 0.0 | 不长 |
| 硝酸钾 | 67.3 | 17.7 | 菌丝稀疏, 孢子少 |
| 硫酸铵 | 47.6 | 20.6 | 菌丝稀短, 孢子链可见 |

(四) 毒力试验

以菜螟 (*Oeobia undalis* Fabricius) 幼虫为测定对象, 室内毒力试验结果是: 处理个体 24 小时开始发病, 7 天后不发病的相继进入蛹期。菌剂浓度和寄主死亡率间关系按机值分析法计算得毒力回归式 $Y = 3.86 + 0.8X$; X^2 值 2.56。由此式计算 LC_{50} 为 2.12×10^6 孢子 ml^{-1} 。其 95% 置信界上限 2.66×10^6 孢子 ml^{-1} ;

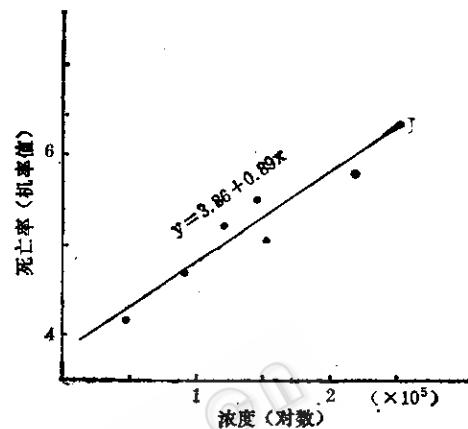


图 2 粉质拟青霉毒力回归图象

下限 1.69×10^6 孢子 ml^{-1} (图 2)。

田间小面积试验结果, 用 1.2×10^7 , 6.0×10^6 , 3.0×10^6 孢子 ml^{-1} 三种浓度孢子悬浮液喷雾对菜螟幼虫田间感病死亡率分别为 90.6%, 75.8%, 58.4%。对照为 0^[2,4]。

粉质拟青霉是一种毒力较强、寄主范围广的昆虫病原真菌。寄生半翅目、同翅目、鞘翅目、鳞翅目、双翅目等多种昆虫。国外分布于美、英、苏、德、法以及其他国家, 是一种颇受重视的虫生真菌。

参 考 文 献

- [1] Brown A.H.S and Smith G.: *Trans. Brit. Mycol. Soc.* 40(1): 17—89, 1957.
- [2] Doberski J.W.: *J. Invertebr. Pathol.* 37:188—194 1981.
- [3] 梁宗琦: 植物病理学报, 11(4): 9—16, 1981.
- [4] © 中国科学院微生物研究所期刊联合编辑部 <http://journals.im.ac.cn>

(上接第 199 页)

● **Coors-Synergen** 联合公司生产新产品核黄素: Synergen 公司开发采用酵母菌株生产核黄素的技术。该菌比其他菌生产率高, 能与合成的维生素竞争。核黄素可作为饲料和食料的添加剂而广泛使用。**Coors** 公司将当作饲料或食品在市场出售, Synergen 公司索取年收率的 1%。

● **Pgizer** 公司申请许可出售重组凝乳酶: 该公司准备出售制造高级奶酪用的凝乳酶。这种酶通常从子牛的胃中抽提。美国食品药品管理局已批准该公司将凝乳酶作为食品添加剂的申请。此种酶当初是基因工程微生物的抽提物。该公司有实施权, 他将独自开发生产技术。