

D190V 点突变提高华根霉 *Rhizopus chinensis* CCTCC M201021 脂肪酶的最适温度和热稳定性

吴厚军 喻晓蔚* 沙冲 徐岩*

(工业生物技术教育部重点实验室 江南大学 酿酒科学与酶技术中心 江苏 无锡 214122)

摘 要: 【目的】对来源于 Rhizopus chinensis CCTCC M201021 的脂肪酶进行了 D190V 定点突变,提高该酶的最适温度和热稳定性。【方法】对毕赤酵母表达的突变酶 D190V 与 野生型酶 r27RCL 进行酶学性质比较。【结果】D190V 的最适温度比 r27RCL 高 5°C, 65°C 下的半衰期提高了一倍,在其他性质方面,突变酶 D190V 与 r27RCL 基本相似。【结论】 通过结构分析表明,定点突变 D190V 提高该酶稳定性的主要原因可能在于提高了突变位 点所在的 α 螺旋的稳定性以及增强了稳定蛋白质结构的氢键作用力。

关键词:定点突变,华根霉脂肪酶,最适温度,热稳定性

Improved optimum temperature and thermostability of the lipase from *Rhizopus chinensis* CCTCC M201021 by site-directed mutagenesis of D190V

WU Hou-Jun YU Xiao-Wei^{*} SHA Chong XU Yan^{*}

(Key Laboratory of Industrial Biotechnology, Ministry of Education, School of Biotechnology, Jiangnan University, Center for Brewing Science and Enzyme Technology, Wuxi, Jiangsu 214122, China)

Abstract: [Objective] D190V mutation was introduced into the lipase from *Rhizopus chinensis* CCTCC M201021 by site-directed mutagenesis to improve its optimum temperature and the

- 基金项目: 国家 973 计划项目(No. 2011CB710800); 国家 863 计划项目(No. 2012AA022207, 2011AA02A209, 2011AA02A210); 中央高校基本科研业务费专项资金项目(No. JUSRP11014); 国家自然科学基金项目 (No. 20802027)
- *通讯作者: Tel: 86-510-85918201; Fax: 86-510-85864112 应: 喻晓蔚: bioyuxw@aliyun.com; 徐岩: yxu@jiangnan.com
- 收稿日期: 2012-12-03; 接受日期: 2013-01-25

thermostability. [Methods] The mutant lipase D190V and wild-type lipase r27RCL were expressed in *Pichia pastoris* and the enzymatic properties were characterized. [Results] The optimum temperature of D190V was 5 °C higher than that of the wild-type, and the half-life ($T_{1/2}$) of D190V at 65 °C exceeded that of r27RCL by 1-fold, other enzymatic properties were similar to r27RCL. [Conclusion] According to the analysis of structures, the reason of improved thermostability for the variant by only an amino acid substitution D190V was probably due to the improved stability of the α -helix located and the strengthened hydrogen bonding force in the protein structure.

Keywords: Site-directed mutagenesis, *Rhizopus chinensis* lipase, Optimum temperature, Thermostability

脂肪酶(EC 3.1.1.3)即三酯酰甘油酰基水解 酶,指水解甘油三酯类底物生成不同链长的游 离脂肪酸和单甘油酯或双甘油酯,同时也能催 化酯合成和酯交换的一类特殊的酶。因而被广 泛应用于化学、食品、制药和洗涤剂工业^[1]。 然而,反应通常发生在高温条件下,因此要求 脂肪酶具有较高的热稳定性和最适温度。

根霉作为微生物脂肪酶的重要生产菌,目前已有超过 30 种根霉脂肪酶实现了商品化生产^[2]。本研究室在前期研究中,从一株酿造浓香型大曲酒曲中筛选得到的华根霉(*Rhizopus chinensis* CCTCC M201021)中克隆得到其脂肪酶基因 *proRCL* (GenBank 登录号 No. EF405962),并在毕赤酵母中实现了克隆与高效表达^[3]。为了加速该脂肪酶在工业生产上的应用进程,需要对其进行定向改造,以期获得酶学性质优良,尤其是热稳性高的突变酶。

近年来,随着脂肪酶晶体结构的解析和人 类对蛋白质分子功效的认识不断深入,采用基 因工程手段提高根霉脂肪酶稳定性的研究得到 不断地发展。Kohno等^[4]构建了*Kex2*基因突变 的表达系统,利用该系统表达的雪白根霉脂肪 酶(RNL)热稳定性得到了提高。Han等^[5]通过在 米黑根毛霉脂肪酶(RML)中设计了一对二硫键 并利用细胞表面展示技术使其最适温度提高了 3 °C, 60 °C 下的半衰期为野生型酶的 5 倍。 Kohno 等^[6]采用易错 PCR 的定向进化手段对 RNL 进行改造, 筛选得到的突变酶 E218V 最 适温度提高了 15 °C, 并从α螺旋结构稳定性及 二级结构间的相互作用两方面对其机理进行了 解释。

本实验拟采用定点突变进一步提高华根霉 脂肪酶的热稳定性和最适温度,为该酶的开发 与应用奠定基础。

1 材料与方法

1.1 材料

1.1.1 菌株和质粒: *E. coli* JM109 和华根霉 *Rhizopus chinensis* CCTCCM201021 由本实验室 保存, 重组质粒 pPIC9K-*proRCL* 由本实验室构 建, 巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* GS115 和载 体 pPIC9K 购自 Invitrogen 公司。

1.1.2 酶和试剂:限制性内切酶、T4 DNA 连接酶、PrimeSTAR HS DNA 聚合酶、PCR 试剂、DNA Ladder Marker (TaKaRa 宝生物公司),引物(上海生工生物工程技术服务有限公司合成),PCR 产物纯化试剂盒、琼脂糖凝胶 DNA 回收试剂盒、Plasmid Mini Kit I (OMEGA BIO-TEK),

其余试剂均为国产或进口分析纯。

1.1.3 培养基: 大肠杆菌培养基 LB 和酵母培 养基 YPD、BMGY、BMMY 和 YPD-G418 按 "Invitrogen 公司操作手册"方法配制。

1.2 方法

1.2.1 定点突变、重组表达质粒及工程菌的构建:以 pPIC9K-proRCL 为模板,分别以 50 bp FNEW/proRCLD190VR 以及 50 bp RNEW/ proRCLD190VF 为引物(引物序列见表 1),扩增 出含有突变位点的片段 A 和 B,再用重叠延伸 PCR 法^[7]扩增出突变基因 proRCLD190V。PCR 扩增产物经 DNA 纯化试剂盒纯化后,限制性内 切酶 Not I 和 Avr II 分别对 PCR 扩增产物和质 粒 pPIC9K 进行双酶切, T4 DNA 连接酶连接过 夜后,转化至 E. coli JM109 感受态细胞,涂布 于 LB (含 100 mg/L 的 Amp)平板,筛选出重组 菌落,提取重组质粒 pPIC9K-proRCLD190V进 行序列测定。

将重组质粒 pPIC9K-proRCLD190V 经限制 性内切酶 Sal I 线性化后,电转化毕赤酵母 GS115 感受态细胞,筛选出重组菌株。电转化 及筛选方法参见 Invitrogen 公司操作手册。

1.2.2 脂肪酶的表达与纯度分析:将重组菌株 接种至 25 mL BMGY 培养基中, 30 °C 振荡培养 16-20 h 至 *OD*₆₀₀ 为 2-6, 6 000 r/min 离心 10 min,收集菌体并重悬于 100 mL BMMY 培 养基中,每隔 24 h 添加 1%的甲醇诱导表达,培 养 3-4 d 后,发酵液于 4 °C、8 000 r/min 离心 30 min

Table 1 Primers for site-directed mutagenesis				
引物名称	引物序列			
Primers name	Primer sequence $(5' \rightarrow 3')$			
50 bp FNEW	AAAGAAGAAGGGGGTATCTCTC			
proRCLD190VR	TTCCGGTGCTAACAACGTAGTAAG			
50 bp RNEW	CCCAACTTGAACTGAGGAAC			
proRCLD190VF	TTACTACGTTGTTAGCACCGGAA			

取上清作为粗酶液。毕赤酵母表达分泌的华根 霉脂肪酶为加工过的前导肽保留了 27 个氨基 酸的脂肪酶,故命名为 r27RCL。

配制 SDS-PAGE 凝胶,其中浓缩胶浓度为 2.5%,分离胶浓度为 12%,加样量为 20 μL。将 粗酶液进行电泳检测,Quantity One 软件观察并 分析蛋白纯度。

1.2.3 酶活力测定:脂肪酶活力测定以对硝基苯酚棕榈酸酯(*p*NPP)为底物,酶活的定义:一定反应条件下每分钟产生1μmol对硝基苯酚的酶量为一个脂肪酶水解酶活国际单位,方法参见文献[3]。

1.2.4 酶学性质研究:将突变酶与野生型酶进 行酶学性质的比较研究,包括酶的最适温度和 热稳定性、最适 pH 和 pH 稳定性、酶动力学性 质。 k_{cat} 和 K_m 值的测定采用双倒数作图法,底物 浓度范围是 0.238-5.088 mmol/L。配制 0.05 mol/L 的柠檬酸缓冲液(pH 5.0-5.5)、0.05 mol/L 的磷 酸盐缓冲液(pH 6.0-8.0)、0.05 mol/L 的 Tris-HCl 缓冲液(pH 8.5-9.0)和 0.05 mol/L 的碳酸盐缓冲 液(pH 9.5-10.0), 以测定脂肪酶的最适 pH。测 定pH稳定性时,将0.25U的酶液分别加在上述 不同 pH 的缓冲液中, 于 25 ℃ 保温 1 h 后, 标 准条件下测定酶活。测定最适温度时,将0.25 U 酶液分别于 20 °C−50 °C 测定酶活。测定热稳定 性时,将 0.25 U 酶液分别保温于 20 °C-65 °C 1 h, 在冰上静置 20 min 后标准条件下测定脂肪 酶酶活。测定 65 ℃ 酶的热稳定性时, 将酶液保 温于 65 ℃, 每隔 2 min 取出部分酶液冰上静置 20 min, 标准条件下测定酶活。

1.2.5 同源建模和序列比较:利用同源建模法 (SWISS-MODEL)对出发脂肪酶进行结构建 模^[8],利用 DNAMAN 软件对脂肪酶氨基酸序 列进行比对,计算机软件 Discovery Studio 3.1 viewer 对酶三级结构进行观察与分析。

2 结果与分析

2.1 突变位点的确定和脂肪酶表达分析

对华根霉脂肪酶 r27RCL 进行同源搜索比 对,发现其三级结构与来自 R. niveus 的脂肪酶 (PDB 登录号 1LGY, GenBank 登录号 No. AB013496)结构同源性最高,为 81% (图 1),确 定以 1LGY 为模板酶进行同源建模。将华根霉 脂肪酶 r27RCL (GenBank accession No. EF405962)^[3]和雪白根霉脂肪酶 RNL^[6]进行氨基 酸序列比对(图 2、比对序列为成熟肽氨基酸序 列), 相似度为 82%。Kohno 等^[6]筛选获得的热 稳定性突变酶中存在一个氨基酸突变位点 E218V, 通过序列比对发现 RNL 的 E218 位在 r27RCL 中相应的保守序列为 D190, 两个氨基 酸均为酸性氨基酸, 且 R 基带负电荷。而 E218 突变为 Val 后, 最适温度和热稳定性均得到显 著的提高,因此确定将 r27RCL 的 190 位点 Asp 突变为 Val。

野生型酶 r27RCL 和突变酶 D190V 发酵上 清液样品通过 SDS-PAGE 检测,图 3 显示各样 品均呈现一条 37 kD 的主要条带, Quantity One 分析目标酶蛋白 r27RCL 和 D190V 含量分别为 93%和 91%。

2.2 突变酶和野生型酶的酶学性质比较

2.2.1 酶的最适温度和温度稳定性:如图 4 所示,突变酶 D190V 最适温度为 45 ℃,比野生型酶 r27RCL 的最适温度升高了 5 ℃。如图 5 所示, 35 ℃ 以内 r27RCL 和 D190V 温度稳定性相近,温度高于 40 ℃ 时 D190V 热稳定性要高于 r27RCL。温度高于 45 ℃ 时酶活迅速下降, 65 ℃ 保温 1 h 均失去活性。如图 6 所示, r27RCL 半 衰期为 2 min,而 D190V 的则延长为 4 min,保温 8 min 后, r27RCL 几乎失去活性,此时 D190V 仍有 20.7%的残余酶活。

2.2.2 酶的最适 pH和 pH稳定性:如图 7 所示, 野生型酶 r27RCL 和突变酶 D190V 的最适 pH 均为 8.0,在 pH 7.5-8.5 的范围内,酶活均可保 持在 80%以上。当 pH>8.5 时,r27RCL 酶活迅速 下降,D190V 酶活下降缓慢,pH 9.5 时,r27RCL 残余酶活为 56.4%,而此时 D190V 仍保留 65.6%的酶活。如图 8 所示,r27RCL 和 D190V 在 pH 稳定性方面差别不大,D190V 的 pH 稳定 性稍高于 r27RCL。



图 1 r27RCL 与 RNL 三级结构模拟图 Fig. 1 Simulated three-dimensional structures of r27RCL and RNL



图 2 r27RCL 与 RNL 氨基酸序列比对







Note: 1: r27RCL; 2: D190V; 3: Blank control.



图 4 温度对 r27RCL 和 D190V 活力的影响 Fig. 4 Effect of temperature on the activity of r27RCL and D190V



图 5 温度对 r27RCL 和 D190V 稳定性的影响 Fig. 5 Effect of temperature on the stability of r27RCL and D190V



图 6 r27RCL 和 D190V 在 65 °C 下的热失活曲线 Fig. 6 The thermal inactivation profiles of r27RCL and D190V at 65 °C



图 7 pH 对 r27RCL 和 D190V 活力的影响 Fig. 7 Effect of pH on the activity of r27RCL and D190V



图 8 pH 对 r27RCL 和 D190V 稳定性的影响 Fig. 8 Effect of pH on the stability of r27RCL and D190V

2.2.3 酶的动力学分析: r27RCL和D190V动力 学参数见表 2。可见突变后脂肪酶的 K_m值下降 了 23.3%,由原来的 0.304 mmol/L 下降为 0.233 mmol/L。K_m值的下降表明突变酶 D190V 对底物的亲合力提高;突变后脂肪酶的 k_{cat}值略 有下降, k_{cat}/K_m值基本不变,说明突变后催化效 率未受到影响。

─────表 2 r27RCL 和 D190V 的动力学参数				
Table 2 Kinetic parameters of r27RCL and D190V				
Enzyme	$k_{\text{cat}} (\text{s}^{-1})$	$K_{\rm m}({\rm mmol/L})$	$k_{\text{cat}}/K_{\text{m}}[\text{L}/(\text{mol}\cdot\text{s})]$	
r27RCL	18.9	0.304	6.22×10^4	
D190V	14.3	0.233	6.14×10^4	

3 讨论

本实验通过单一氨基酸位点突变成功提高了 华根霉脂肪酶的热稳定性和最适温度。有两个假 设可能解释该现象。第一个假设是α螺旋的稳定, 该突变位点(D190V)位于α螺旋上(图 9),由于疏 水作用对于α螺旋的稳定很关键,所以亲水氨基 酸 Asp(D)替换成疏水氨基酸 Val(V)后,很可能增 强了螺旋内部疏水侧链的相互作用。在此螺旋中, 从 Ala184 位点到 Val189 位点的 6 个氨基酸均为 疏水性氨基酸, Asp 替换成 Val 后,相邻的原本不 在此螺旋上的 Ser191 也加入了该螺旋结构中,这 可能提高了螺旋内部的疏水相互作用,结果使 α 螺旋变得稳定,酶的热稳定性得到了提高。

第二个假设是稳定蛋白质结构作用力的增强。如图 10 所示,在野生型酶中,Asp190 的酰胺氢只与 Ala186 的羰基氧之间形成一对氢键 (Asp190:HN-Ala186:O)。当 Asp 突变成 Val 后,Val190 的酰胺氢不仅与 Ala186 的羰基氧之间形 成氢键(Val190:HN-Ala186:O),还与 Tyr187 的 羰基氧形成了新的氢键(Val190:HN-Tyr187:O),而蛋白质的热稳定性与氢键数量呈正相关^[9],这可能是突变酶 D190V 最适温度和热稳定性提高的另一因素。



图 9 r27RCL 和 D190V 三维结构模拟图 Fig. 9 Simulated three-dimensional structures of r27RCL and D190V



图 10 r27RCL 和 D190V 局部结构图 Fig. 10 Localized r27RCL and D190V structures

综上所述,通过单一氨基酸位点的定点突 变提高了华根霉脂肪酶的热稳定性和最适温度, 不仅为研究脂肪酶结构与功能的关系提供了数 据,而且也为更好的开发与利用华根霉脂肪酶 奠定了基础。

参考文献

- Sharma R, Chisti Y, Banerjee UC. Production, purification, characterization, and applications of lipases[J]. Biotechnology Advances, 2001, 19(8): 627–662.
- [2] Haas M, Joerger RD. Food biotechnology: microorganisms[M]. New York: VCH Publishers, Inc., 1995: 549-588.

- [3] Yu XW, Wang LL, Yan X. *Rhizopus chinensis* lipase: Gene cloning, expression in Pichia pastoris and properties[J]. Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic, 2009, 57(1/4): 304–311.
- [4] Kohno M, Enatsu M, Takee R, et al. Thermal stability of *Rhizopus niveus* lipase expressed in a kex2 mutant yeast[J]. Journal of Biotechnology, 2000, 81(2/3): 141–150.
- [5] Han ZL, Han SY, Zheng SP, et al. Enhancing thermostability of a *Rhizomucor miehei* lipase by engineering a disulfide bond and displaying on the yeast cell surface[J]. Applied Microbiology and Biotechnology, 2009, 85(1): 117–126.
- [6] Kohno M, Enatsu M, Funatsu J, et al. Improvement of the optimum temperature of lipase activity for *Rhizopus niveus* by random mutagenesis and its structural interpretation[J]. Journal of Biotechnology, 2001, 87(3): 203-210.
- [7] Steffan NH, Henry DH, Robert MH, et al. Site-directed mutagenesis by overlap extension using the polymerase chain reaction[J]. Gene, 1989, 77(1): 51–59.
- [8] Kiefer F, Arnold K, Künzli M, et al. The SWISS-MODEL repository and associated resources[J]. Nucleic Acids Research, 2009, 37(Database issue): D387–D392.
- [9] Vogt G, Woell S, Argos P. Protein thermal stability, hydrogen bonds, and ion pairs[J]. Journal of Molecular Biology, 1997, 269(4): 631–643.