



Probiotics Microalgae

Nasrin Moazami

Professor, Biotechnology Department
Iranian Research Organization for Science
and Technology , 2012



پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران



کاربرد انتی بیوتیک ها

- ▶ بیش از 50 سال است که از انتی بیوتیک ها برای درمان و کنترل میکروارگانیسمهای بیماریزای انسان . دام و ابریان استفاده شده است . نتیجه این مصرف گسترده بروز مقاومت و کاهش کارایی استفاده از انتی بیوتیک ها است . هرچند که بر اساس نظریه *Levy* 1989 مقاومت به بسیاری از انتی بیوتیک ها به میلیون ها سال قبل بر میگردد که میکرو ارگانیسمهای موجود در طبیعت برای از بین بردن رقبای محیطی انتی بیوتیک تولید میکردند . مصرف گسترده و رها شدن آن در طبیعت مهمترین عامل گسترش مقاومت دارویی است
- ▶ طی دهه های گذشته انتی بیوتیک به مقدار وسیع در درمان بیماریهای عفونی انسان و دام . بصورت فاکتور رشد در پرورش دام و در ابری پروری برای کنترل میکرو ارگانیسمهای بیماریزا مصرف شده اند .



كاربرد انٲي بيوتيك ها





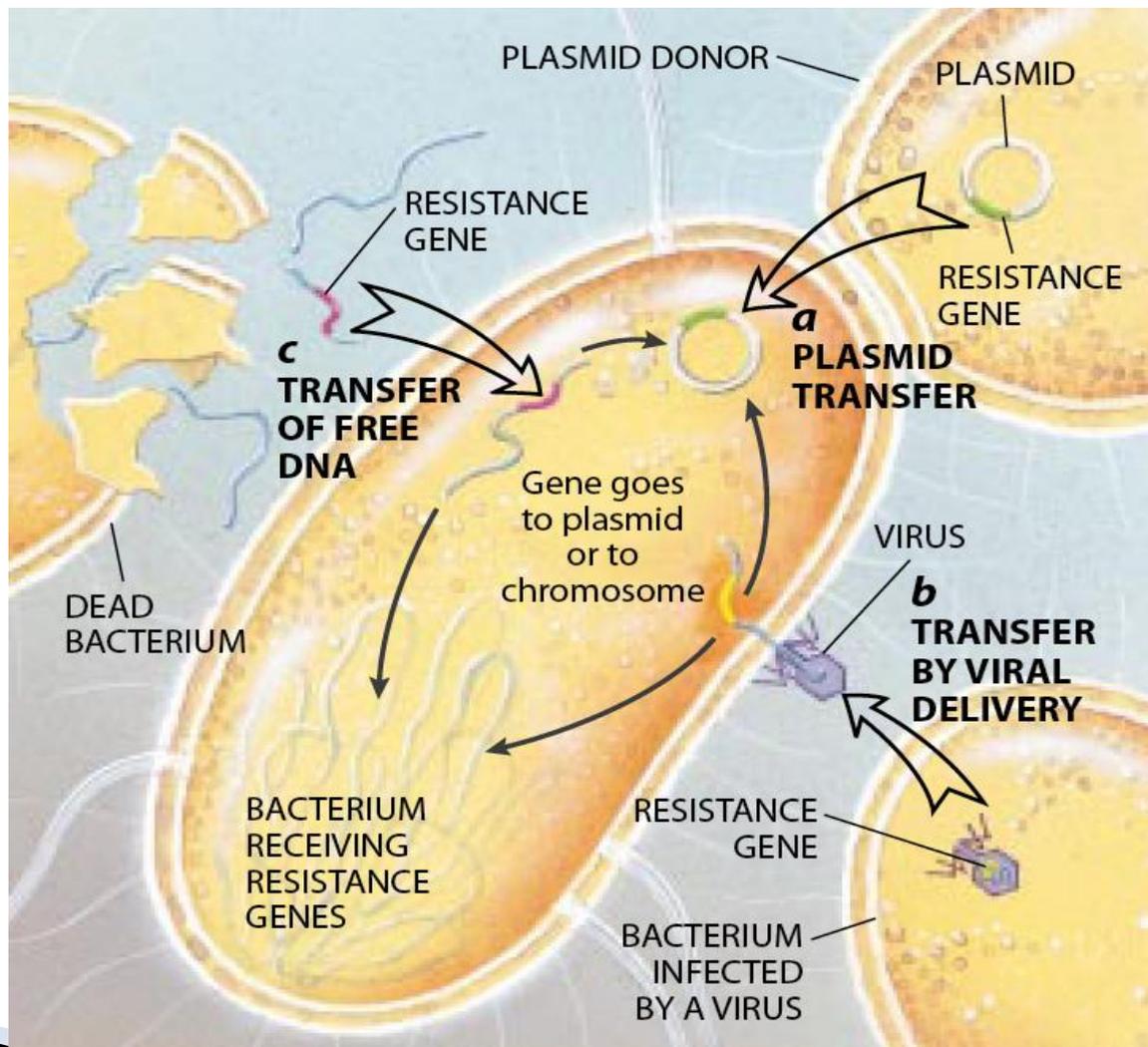
بروز مقاومت به انٹی بیوتیک طی بیست سال

Antibiotic	Year Deployed	Resistance Observed
Sulfonamides	1930s	1940s
Penicillin	1943	1946
Streptomycin	1943	1959
Chloramphenicol	1947	1959
Tetracycline	1948	1953
Erythromycin	1952	1988
Vancomycin	1956	1988
Methicillin	1960	1961
Ampicillin	1961	1973
Cephalosporins	1960s	late 1960s

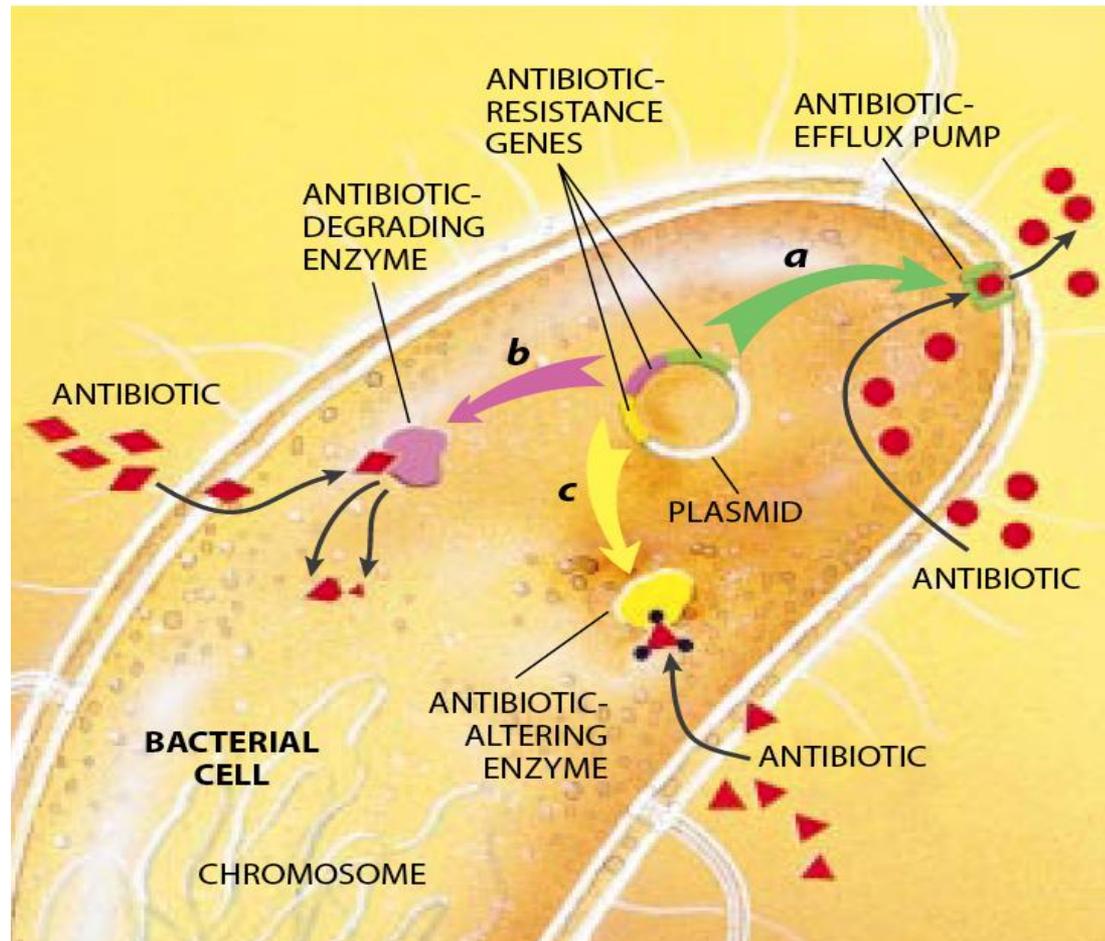
Table 20.2 Microbiology: A Clinical Approach (© Garland Science)



انتشار عوامل ژنتیکی مقاومت



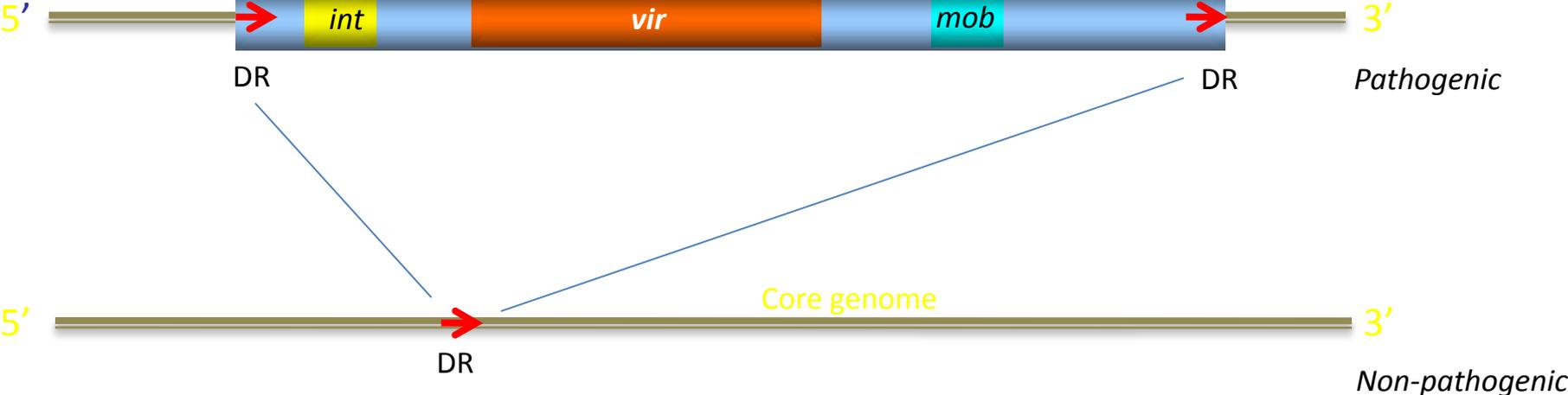
...EVOLUTION OF RESISTANCE TO ANTIBIOTIC



Pathogenicity Islands



PAI (> 10 kb – 200 kb) low G+C%



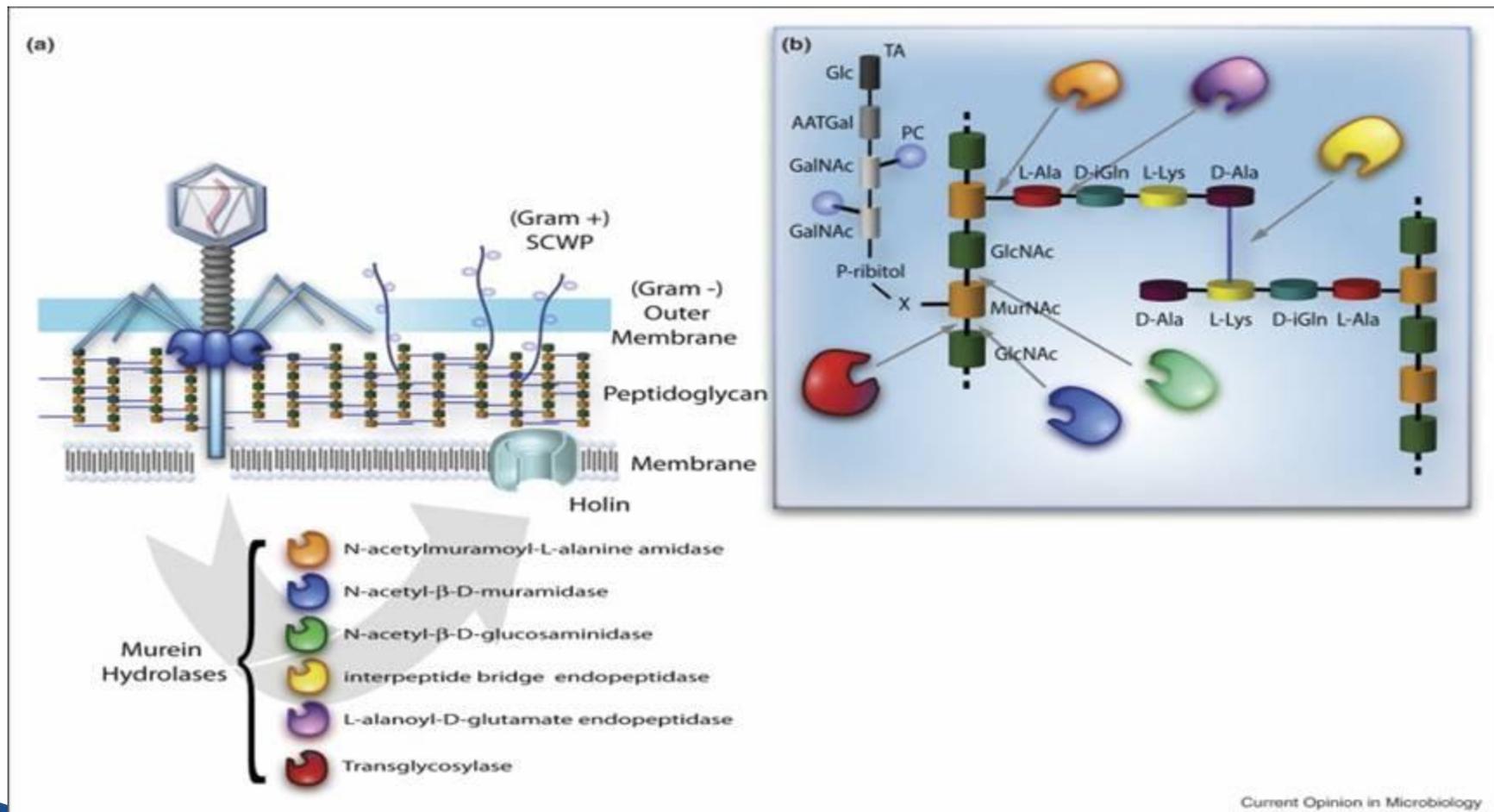
➔ tRNA gene (DNA) or tmRNA gene (*ssrA*)

- int* = Integrase
- vir* = Virulence-associated genes
- mob* = Integrases, Transposases, Insertion Element, etc.

e.g., *V. cholerae* (VPI), *S. enterica* (SPI), *Sh. flexneri* (SHI), *S. aureus* (SaPI), EPEC (LEE)

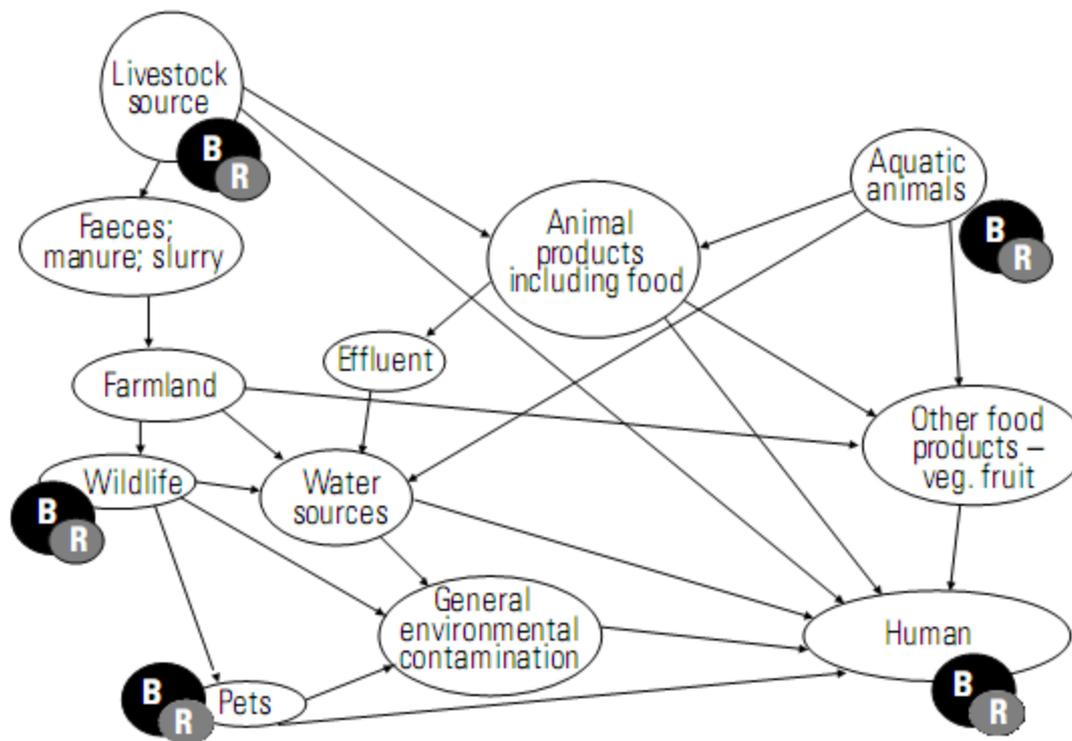


باکتریوفاز





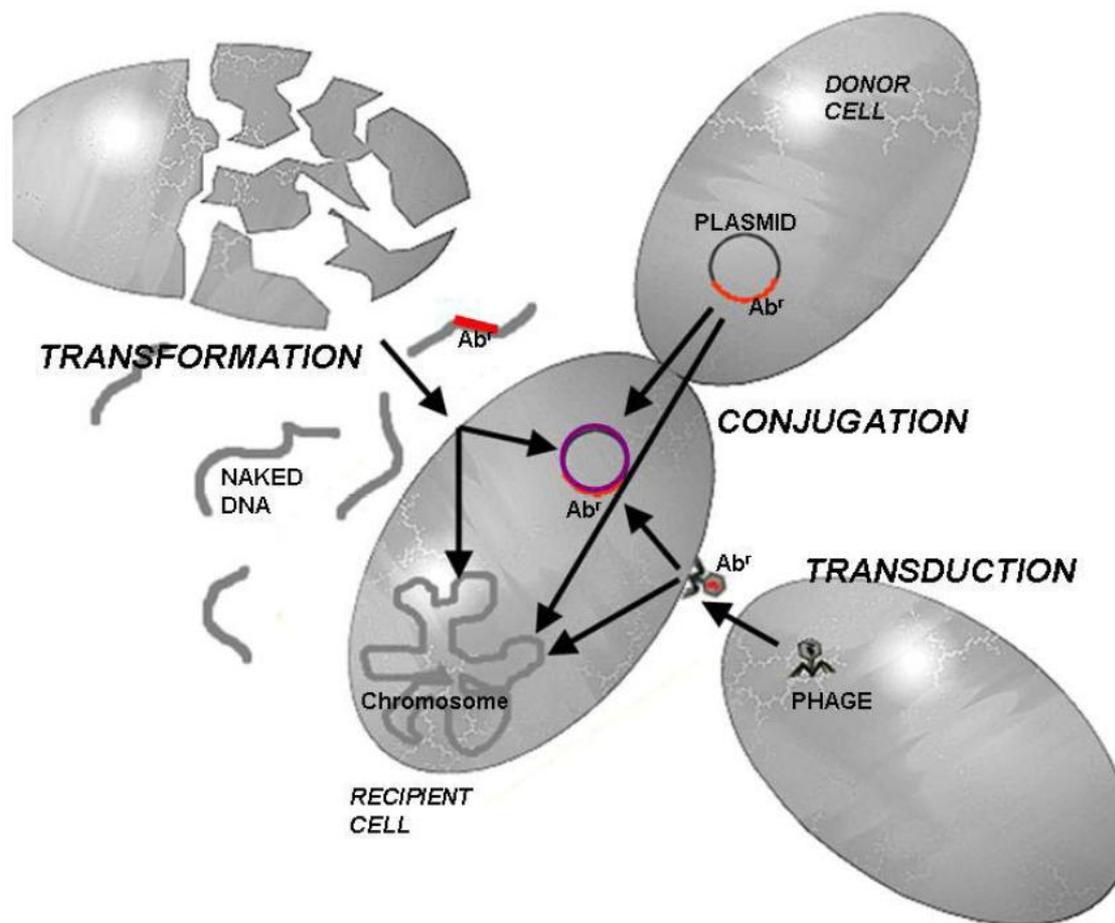
Resistant to Antibiotics



B_R = bacterial population with resistant proportion



Acquisition of antibiotic resistance genes



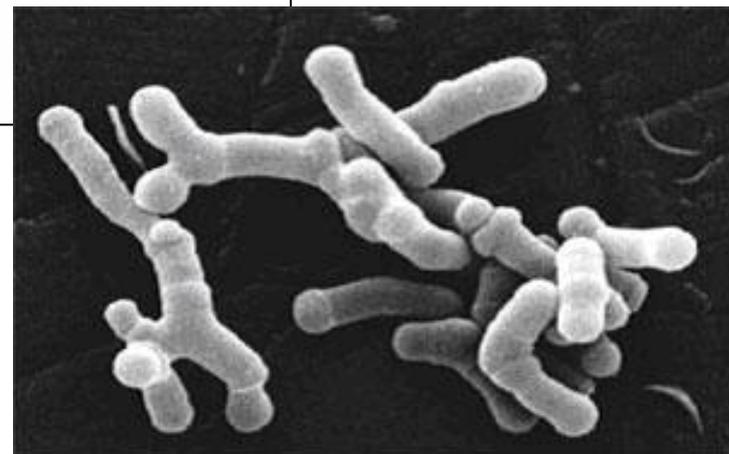
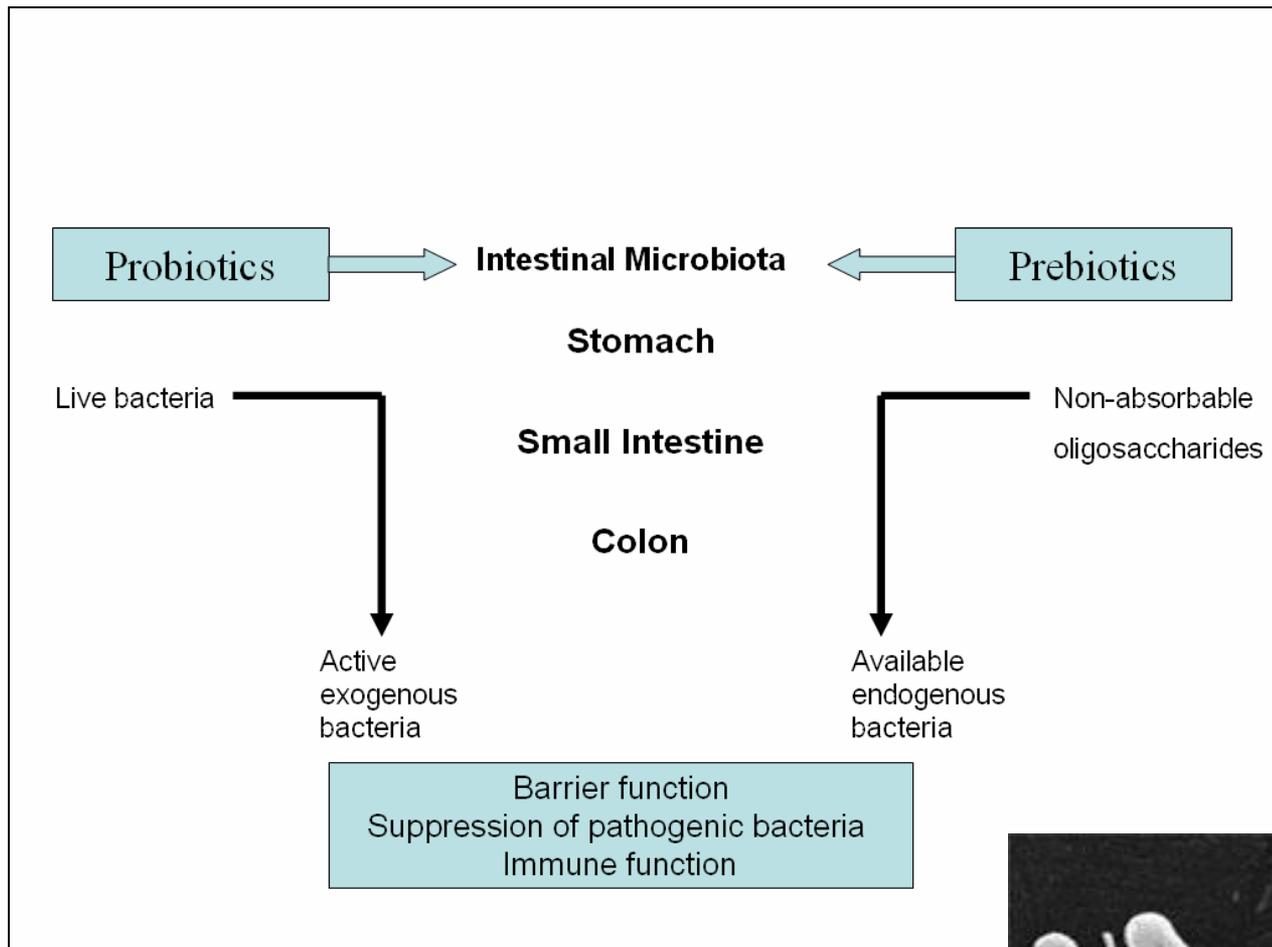


پروبیوتیک ها



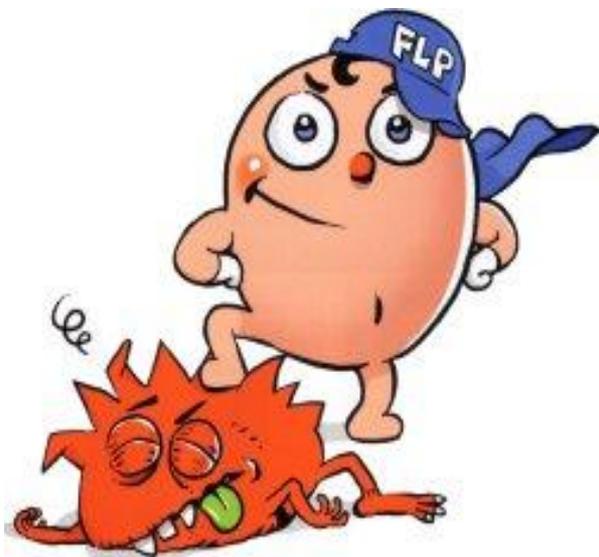
پروبیوتیک ها تنها میکرو ارگانیسمهای زنده ای هستند که با خواص دارویی و برای تقویت سیستم دفاعی بدن مصرف می شوند

اثر فیزیولوژیک آن ها شامل تنظیم PH دستگاه گوارش ، تولید بعضی از آنزیمهای هضم کننده غذا ، تولید ویتامین ها ، اسیدهای آلی ، باکتریوسین ها ، هیدروژن پراکسید ، مواد رقابت کننده باکتریال ، لاکتون ها ، دی استیل ، استالدئید و بسیاری مواد دیگر که سبب ایجاد تعادل طبیعی در دستگاه ایمنی و گوارش می شود میباشد



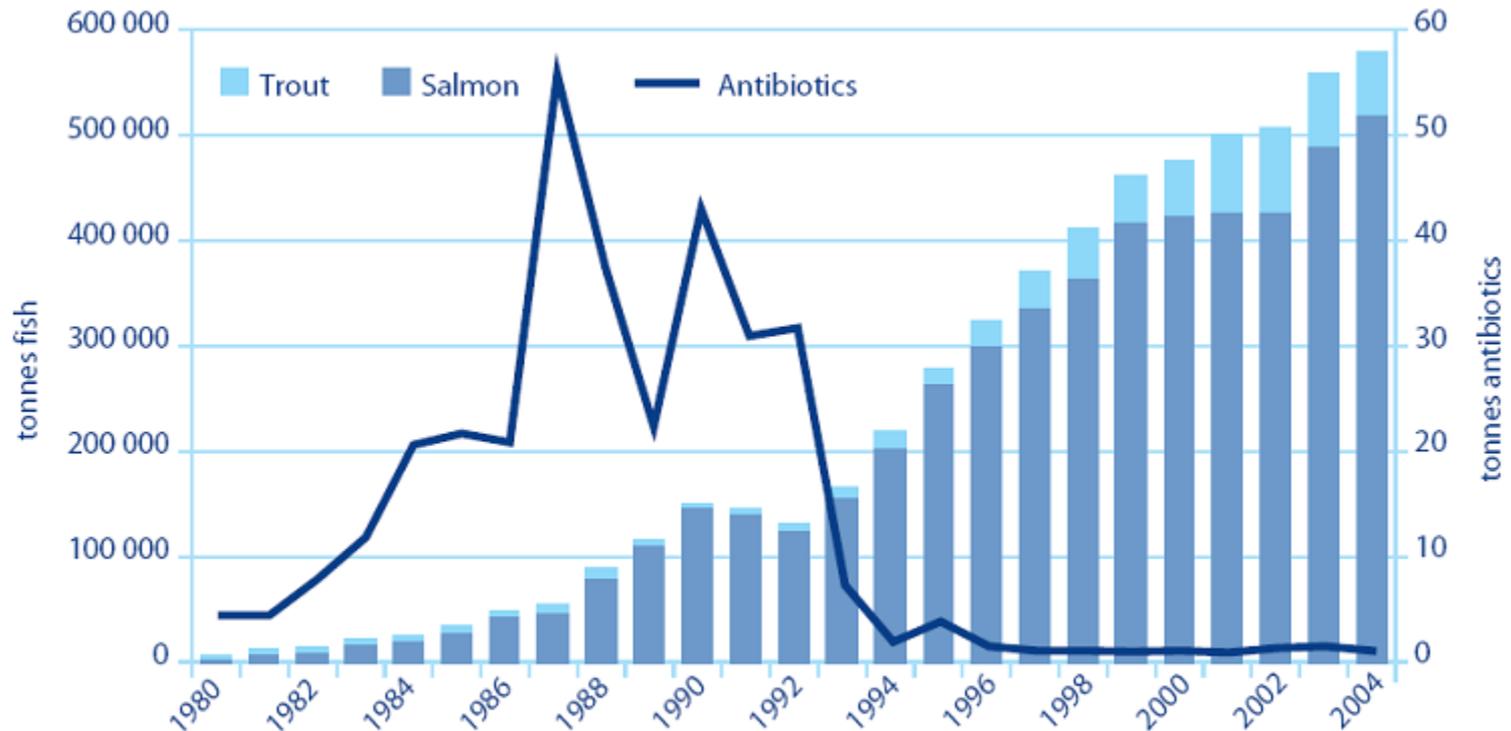


باکتریهای پروبیوتیک

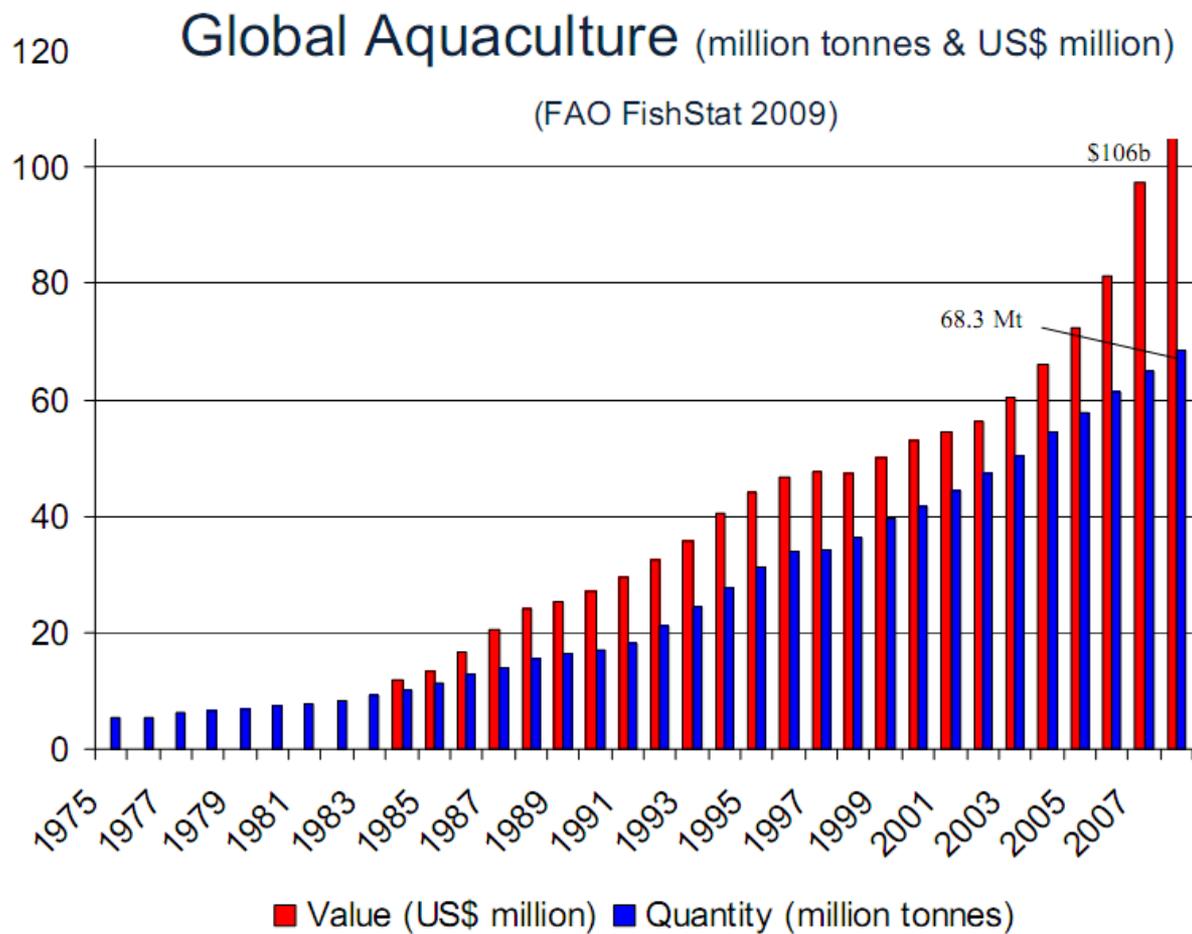


- ▶ امروزه پرو بیوتیک ها بصورت مکمل غذایی دارو . محرك سیستم ایمنی و پیشگیری کننده از میکروارگانیزمهای بیماریزا برای سلامت انسان . در ابزی پروری برای کنترل بیماریها و بعنوان فاکتور رشد در پرورش حیوانات استفاده میشود .
- ▶ بطور عمومی اغلب باکتریهای لاکتیک برای این منظور تولید میشوند . این باکتریها بطور طبیعی در دستگاه گوارش انسان . حیوانات و ابزیان سالم وجود دارند و از کلونیزیشن باکتریهای پاتوژن ممانعت میکنند .
- ▶ در محیط اب ابزیان در معرض آنها جم باکتریهای پاتوژن هستند که از طریق تغذیه اب یا تنظیم اسمزی اب وارد بدنشان میشوند .

Antibiotics application in aqua feed



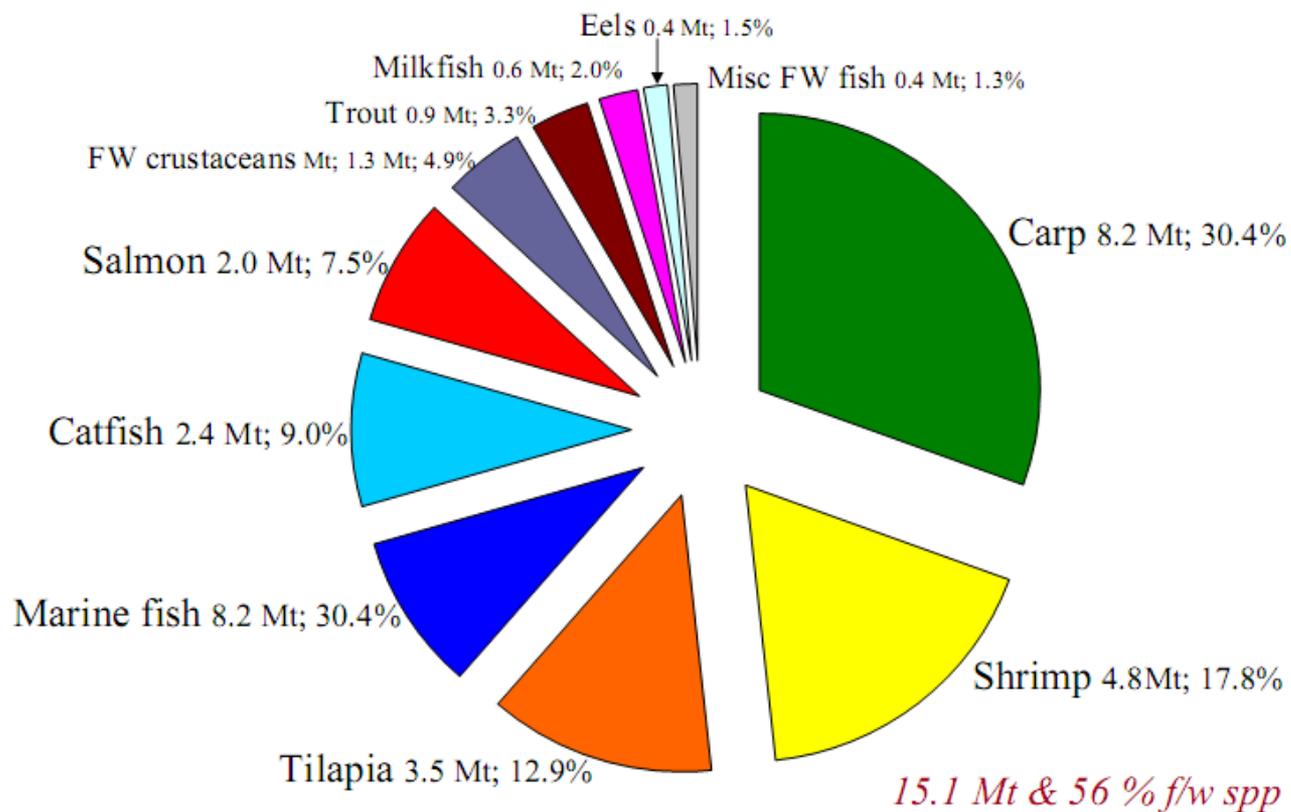
Source: The Norwegian Medicinal Depot, The Directorate of Fisheries





Global aquafeed production in 2007

27.1 million tonnes (Tacon et al, 2010)



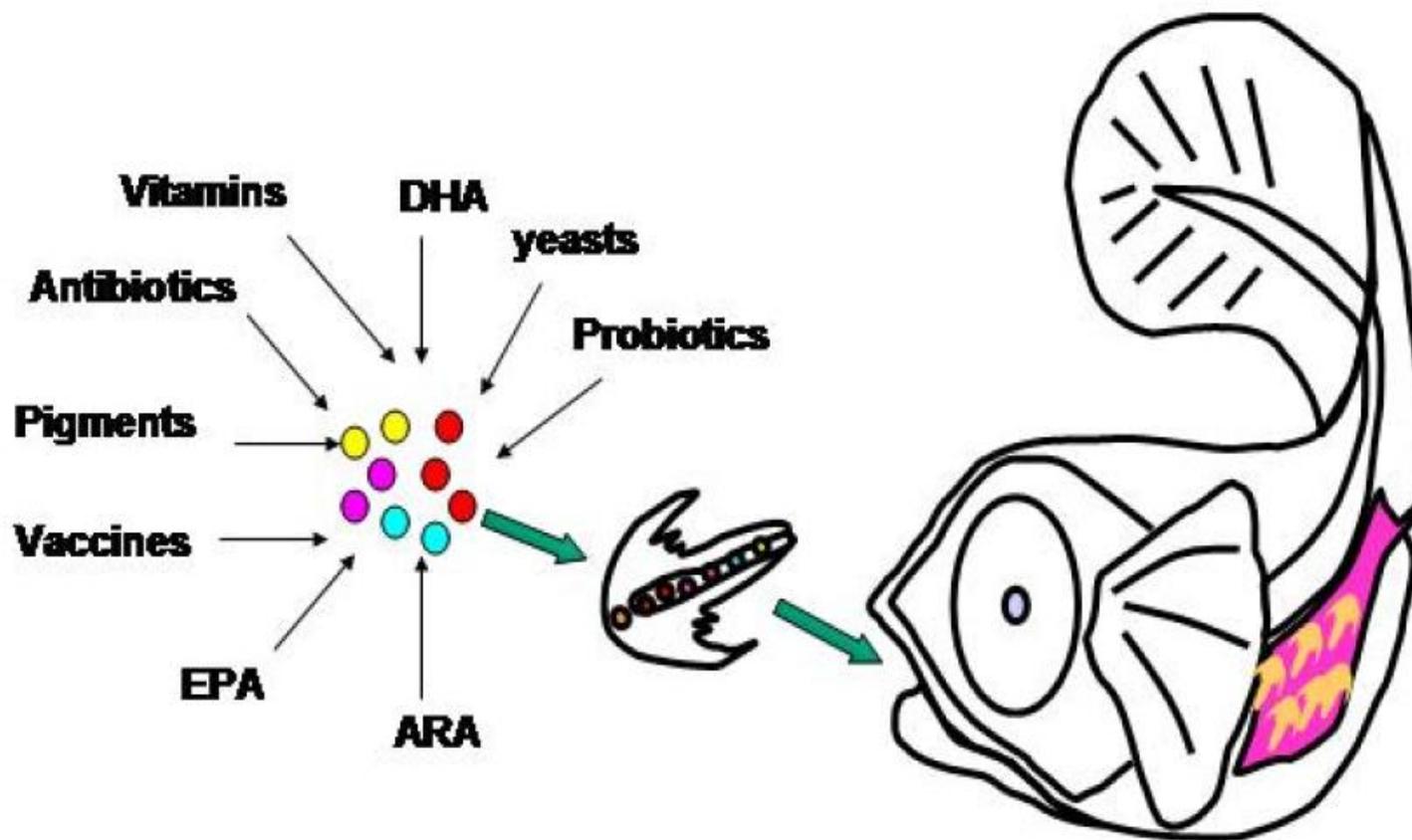


مصرف انتي بيوتيك ها

- ▶ ساليانه از يك تا ده ميليون تن انتي بيوتيك طي 60 سال گذشته در بيوسفر رها شده كه سبب گسترش مقاومت انتي بيوتيك بويژه در ميكرو ارگانيسمهاي بيماريزا شده است
- ▶ كه درمان آنها را مشكل کرده و هزينه هاي درماني را نيز بيشتر افزايش داده است .
- ▶ با توجه به حضور و تماس باكتريهاي پرو بيوتيك در دستگاه گوارش احتمال مقاومت دارويي در آنها و اختلال در نقش محافظتي ان موجب نگراني شديد است . در صورت بروز اين مقاومت استفاده از انتي بيوتيك هاي درماني با پيچيدگي و مشكلات وسيعي رو برو خواهد شد .
- ▶ با توجه به نگراني فوق جامعه پزشكي و كمپاني هاي دارويي در صدد يافتن منابع جديدي با خصوصيات باكتريهاي پرو بيوتيك براي استفاده از ان با اثر رقابت با باكتريهاي بيماريزا و اطمينان از بي خطر بودن ان براي مصارف گسترده در محيط هاي طبيعي هستند .



Aqua feed products



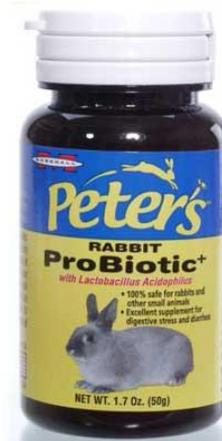
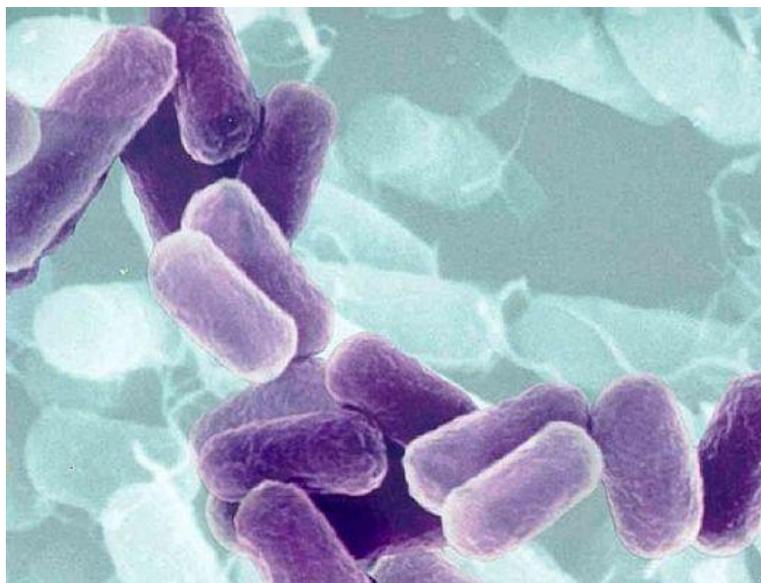


استفاده از باکتریهای پروبیوتیک در ابزی

پروری

- ▶ با توجه به گسترش میکرو ارگانیسیمهای بیماریزا در ابزی پروری باکتریهای پرو بیوتیک مصرف گسترده ای در ابزی پروری یافته اند و استفاده از روش های مطمئن بجای استفاده از انتی بیوتیک هدف مراکز ابزی پروری است
- ▶ بسیاری از این انتی بیوتیک ها که در محیط اب رقیق میشوند میتوانند با ایجاد موتاسیون و انتقال ان به میکرو ارگانیسیمهای ابزی سبب بروز مقاومت شوند. انتقال ژن مقاومت از طریق *Horizontal Gene Transfer (HGT)* و سه طریق ترانسفورمیشن، کنژوگیشن یا ترانسدوکشن انتقال مییابد. این مقاومت دارویی علاوه بر مرگ و میر ابزیان در بدن ابزی متمرکز شده و ابزی ناقل باکتریهای مشترک و مقاوم به انتی بیوتیکی محیطی شود

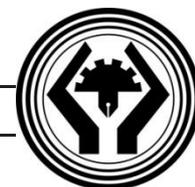
استفاده از باکتریهای پروبیوتیک





مقاومت به انتي بيوتيك ها در باكتريهائي پروبيوتيك

- ▶ استفاده از انتي بيوتيك در ابزي پروري سبب ايجاد عوامل ژنتيكي قابل جابجائي مقاومت دارويي و انتقال ان به ابزيان محيطي . انسان . حيوانات و ارگانيسمهاي محيط زيست شوند . بسياري از سازمان هاي بين المللي مصرف تعدادي از انتي بيوتيك ها را در پرورش موجوداتي كه بمصرف غذايي انسان ميرسند ممنوع کرده اند
- ▶ مقاومت به انتي بيوتيك ها نتيجه يك تبادل ژنتيكي رايج در جامعه ميكرو ارگانيسم هاست . بدليل انكه باكتريهائي لاکتيك نيز در طبيعت و بسياري از از مناطق محيطي مانند دستگاه گوارش موجودات زنده و مواد غذايي وجود دارند از اين شرايط مشتني نيستند و مقاومت
- ▶ انتي بيوتيكی از طريق باكتريهائي بيماريزا ميتواند به باكتريهائي لاکتيك نيز انتقال یافته و از اين طريق توسط مواد غذايي يا مصرف پرو بيوتيك ها به انسان منتقل شود .



Overview of antibiotic resistances reported in the food-associated LAB

Foods	Species	Resistance	References
<i>Raw meat products</i>			
Poultry	<i>Lb. reuteri</i> G4	cat	Lin et al., 1996
Raw ground pork	<i>Lb. reuteri</i> 100-63	erm(T)	Tannock et al., 1994
	<i>Lb. plantarum</i> caTC2R	Cm	Ahn et al., 1992
Raw ground pork and beef	<i>Lb. sakei</i> , <i>Lb. curvatus</i> , <i>Lb. plantarum</i> , <i>Lb. brevis</i> , <i>Leuco. mesenteroides</i>	Tetracycline (69%); chloramphenicol (3%); methicillin (85%)	Vidal and Collins-Thompson, 1987
<i>Fermented products</i>			
Raw milk soft cheese	<i>Lc. lactis</i> strain K214	Str-tet (S)-cat	Perreten et al., 1997b
Greek cheese	<i>Lb. acidophilus</i> ACA-DC 243	Penicillin	Charteris et al., 1998
Yoghurt starter cultures	<i>S. thermophilus</i> and <i>Lb. delbruekii</i> ssp. <i>bulgaricus</i>	Neomycin, polymyxin B	Sozzi and Smiley, 1980
Nigerian fermented foods and beverages	<i>Lb. pentosus</i> , <i>Lb. acidophilus</i> , <i>Lb. casei</i> , <i>Lb. brevis</i> , <i>Lb. plantarum</i> , <i>Lb. jensenii</i>	Tetracycline (42.5%) Erythromycin (17.5%) Ampicillin (47.5%) Cloxacillin (80%); penicillin (77.5%);	Olukoya et al., 1993
Fermented dry sausages	<i>Lactobacillus</i> species	Tetracycline Gentamicin (79%) Penicillin G (64%) Kanamycin (79%)	Gevers et al., 2003
Turkish yoghurts	<i>S. thermophilus</i>	Vancomycin (65%)	Aslim and Beyatli, 2004
European probiotic products	<i>Lb. acidophilus</i> , <i>Lb. rhamnosus</i> , <i>Lb. casei</i> , <i>Lb. johnsonii</i> , <i>Lb. plantarum</i> , <i>Lb. reuteri</i> , <i>Lb. delbruekii</i> spp. <i>bulgaricus</i>	Tetracycline (26%) Penicillin G (23%) Erythromycin (16%) Chloramphenicol (11%)	Temmerman et al., 2002
<i>Others</i>			
Maize silage	<i>Lb. plantarum</i> 5057	tet (M)	Danielsen, 2002



میکرو الگ ها

- ▶ میکرو الگ ها از 3.5 میلیارد سال قبل ساکنان اقیانوس ها و آبهای شیرین اند
- ▶ بر اساس خصوصیات مرفولوژیک رنگدانه ها و قدرت جذب طیف های مختلف نور طبقه بندی می شوند. ساختار متابولیکی آنها ویژه است و تقریباً کلیه خصوصیات حیوانات، گیاهان و باکتریها را در بر می گیرد.
- ▶ در شرایط محیطی مختلف وجود دارند و مجموعه بزرگی از مواد صنعتی مهم مانند چربی، روغن، قند، پروتئین، ویتامین، فاکتورهای رشد، آنزیمها و مواد دارویی را تولید می کنند.
- ▶ میکرو الگ ها بصورت غذای زنده برای پرورش صدف ها خرچنگ میگو و ماهی مصرف

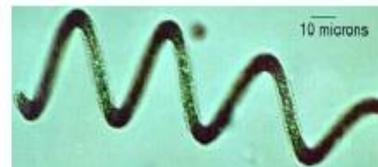


Pivotal species for Biotechnology

microalgae

Cyanobacteria

Arthrospira sp. (common name spirulina)



Chlorophyta

Tetraselmis sp.

Chlamydomonas reinhardtii

Haematococcus pluvialis

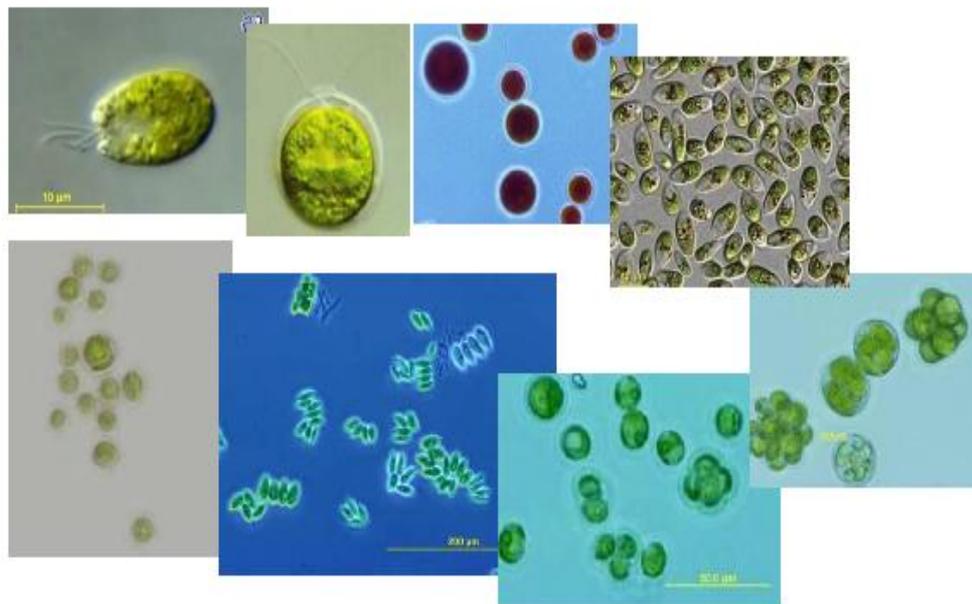
Dunaliella sp.

Neochloris oleoabundans

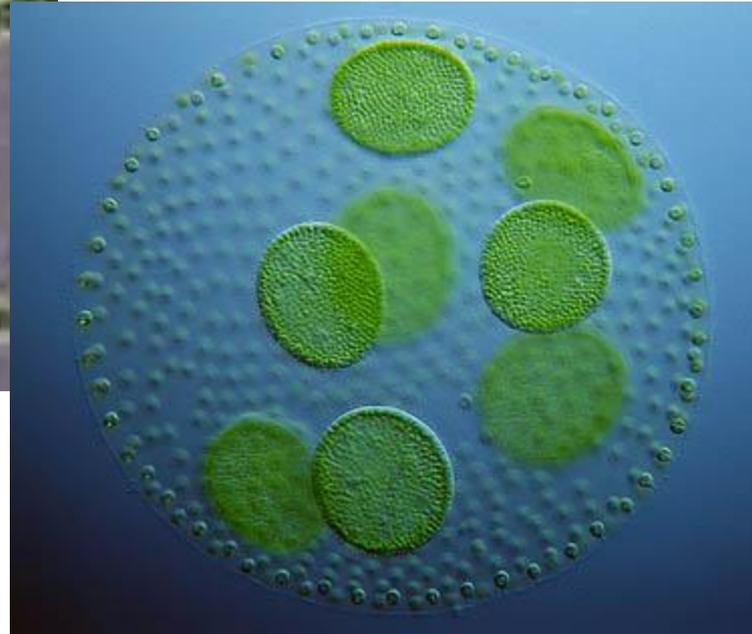
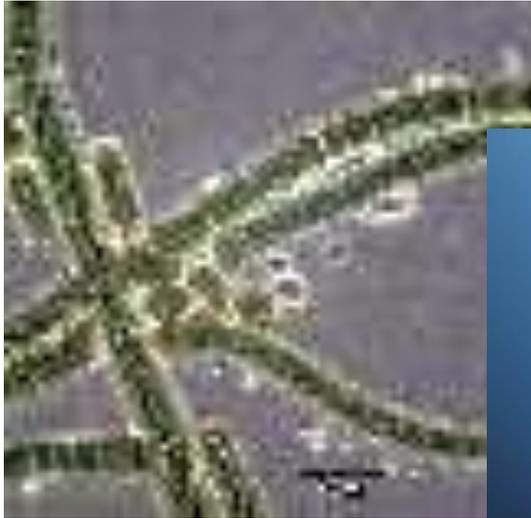
Scenedesmus sp.

Chlorella sp.

Parietochloris incisa



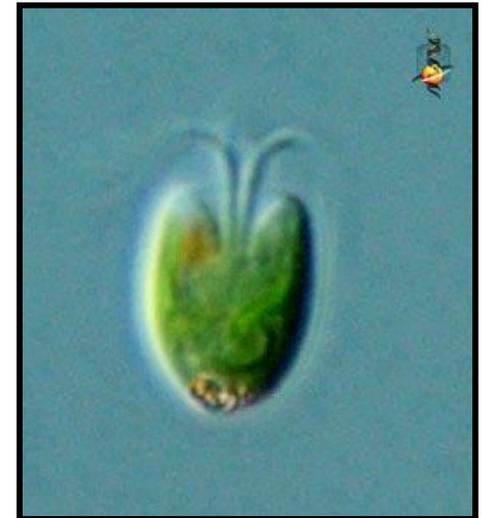
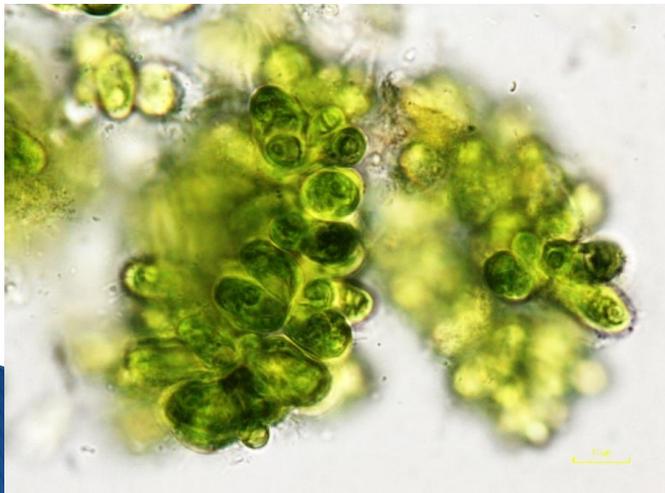
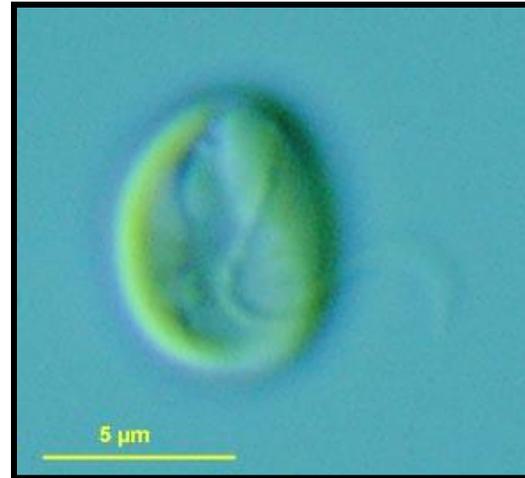
Microalgae



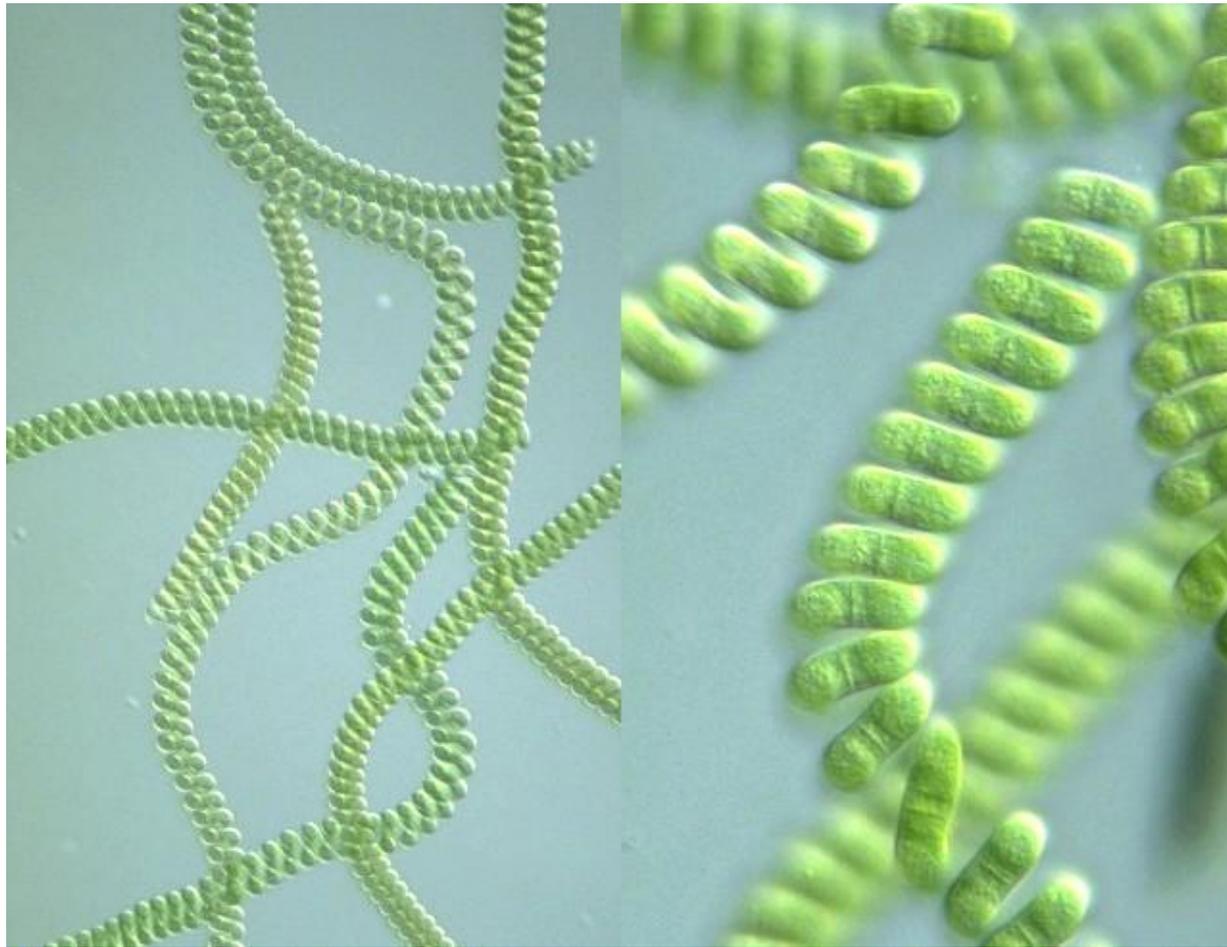
Cyanobacteria have been found from 3.5 billion years ago they created the atmosphere



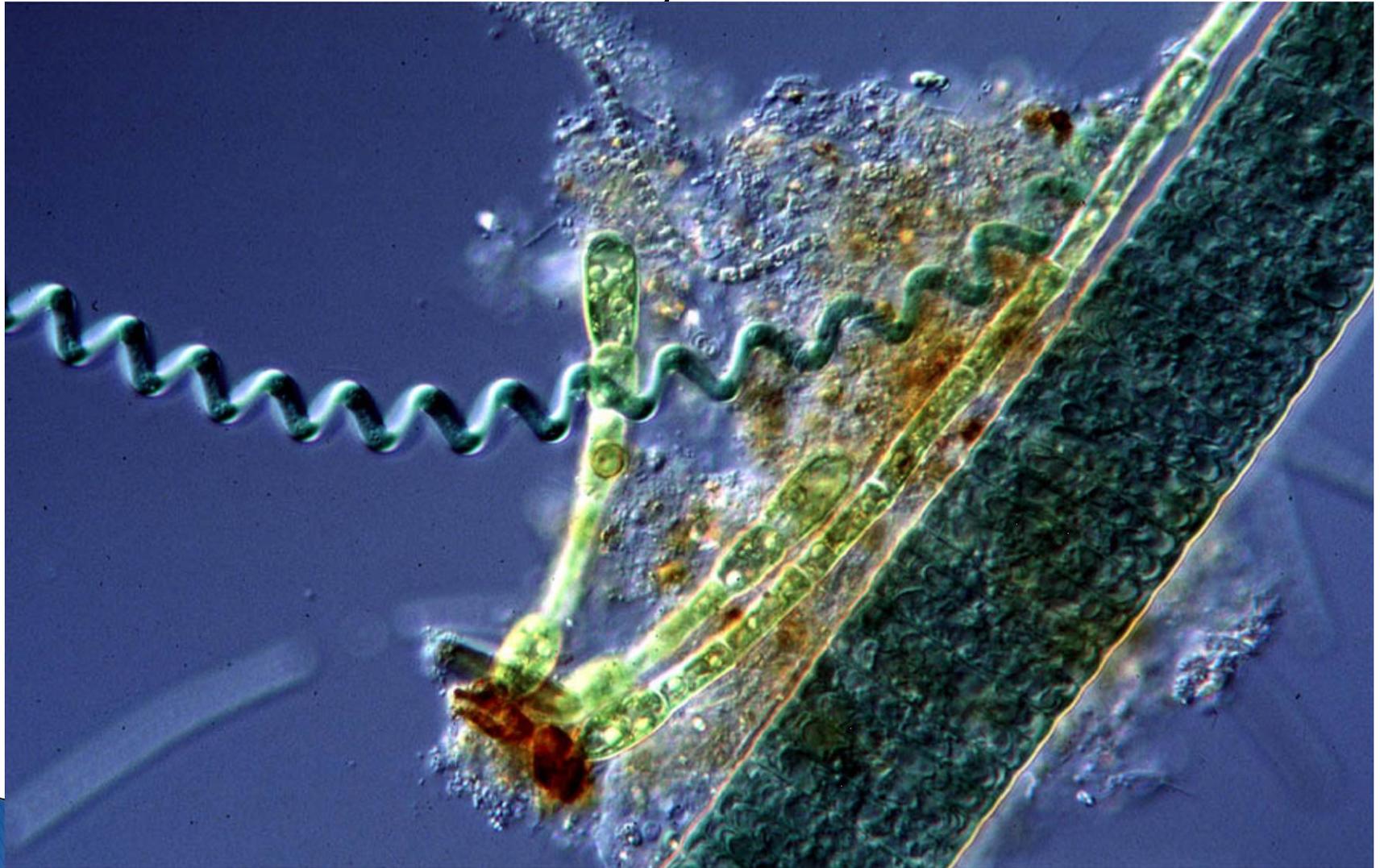
Microalgae



Arthrospira platensis



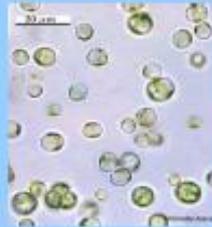
Production of Micro-algae for Health food, Mineral, vitamin



Commercial Species



Late 1950's



Chlorella – Japan, Taiwan (Indonesia, Czech Republic)

1960's



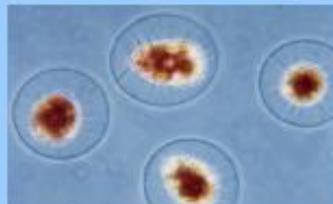
Spirulina – Mexico, USA, Thailand (China, India, Taiwan)

1970's



Dunaliella salina – Australia, Israel, USA (India, China)

1990's



Haematococcus – USA (India, Israel)

+ Microalgae for aquaculture



Valuable compounds from microalgae

Pigments / Carotenoids

β -Carotene
Astaxanthin
Lutein
Zeaxanthin
Canthaxanthin
Chlorophyll
Phycocyanin
Phycoerythrin
Fucoxanthin

Antioxidants

Catalases
Polyphenols
Superoxid Dismutase
Tocopherols

Fatty acids (PUFAs)

DHA (C22:6)
EPA (C20:5)
ARA (C20:4)
GAL (C18:3)

Vitamins

A, B1, B6, B12, C, E
Biotine
Riboflavin
Nicotinic acid
Pantothenate
Folic acid



Other / Pharmaceuticals

Antifungal
Antimicrobial
Antiviral
Toxins
Amino acids, Proteins
Sterols
MAAs as light protectant



تولید فراورده های میکروالگ



Microalgae cultivation





Commercial Products



Microalgae application in Aqua feed



Strain	Cell size μm	Cell density (inoculated) $\text{cells mL}^{-1} 10^6$	Cell density (harvested) $\text{cells mL}^{-1} 10^6$	μ divisions day^{-1}	G	Dry weight mg mL^{-1}	CFU $\text{CFU} \times 10^3 \text{mL}^{-1}$
<i>Synechococcus elongatus</i>	1 x 2	0.06	24.3	0.7	1.4	1.1	n.d.
<i>Synechocystis</i> sp.	1.3 x 2	0.06	28.6	0.7	1.4	0.7	n.d.
<i>Amphiprora paludosa</i>	5.9 x 2.7	0.02	4.6	0.6	1.6	0.4	0.6
<i>Dunaliella tertiolecta</i>	8-11 x 14-16	0.02	1.8	0.5	2.0	0.5	3.0
<i>Chaetoceros muelleri</i>	8-12 x 7-10	0.02	2.6	0.5	2.0	0.9	2.6
<i>Porphyridium cruentum</i>	5 x 8	0.02	9.7	0.7	1.4	1.3	0.5

n.d. not detected

Astaxanthin – Market Opportunities



Market sectors	Current market size	Potential market size (by 2020)	Growth rate
<ul style="list-style-type: none"> ■ Animal feed coloring agent salmon, trout, shrimp, chicken feed additive, etc. 	\$300M	\$800M	~ 10%
<ul style="list-style-type: none"> ■ Antioxidant Nutraceutical dietary supplement, food colorant, macula pigment enhancer, anti-AMD agent, etc. 	\$30M	\$300M	~ 30%
<ul style="list-style-type: none"> ■ Pharmaceutical super antioxidant, anti-tumor/cancer agent, aging preventing agent, etc. 	Emerging	\$500M	> 50%
<ul style="list-style-type: none"> ■ Cosmetics sun-block, face cream, body lotion 	Emerging	\$30M	> 50%





میکرو الگ ها با خواص باکتریهای پروبیوتیک

- ▶ میکرو الگ های *Dunaliella tertiolecta* و *Chaetoceros muelleri* ,
Porphyridium cruentum
- ▶ دارای فعالیت انتی باکتریال بر علیه باکتری باسیلوس سوبتیلیس . ویبریو و سودوموناس . و استافیلوکوکوس ارئوس میباشند
- ▶ اثر انتی باکتریال دیا تومه های *Chaetoceros* , *Skeletonema* وابسته به چربی های با ده اتم کربن است که سبب لیز پروتوپلاست باکتریها میشود . در ابزی پروری بطور خاص از میکرو الگ های *Synechococcus elonatus* , *Synechosystis sp.* , *Amphiprora paludosa* , *Porphiridium cruentum* , *Choetoceros muelleri* برای کنترل باکتریهای پاتوژن گرم مثبت و گرم منفی استفاده میشود



Microalgae probiotic

Aquatic animal	Probiotic strain	Challenge test with	Results	References
Salmon	<i>Tetraselmis suecica</i>	<i>A. salmonicida</i> <i>A. hydrophila</i> <i>Lactobacillus</i> spp. <i>S. liquefaciens</i> <i>V. anguillarum</i> <i>V. salmonicida</i> <i>Yersinia ruckeri</i> type I	-good control of diseases by Prophylaxis	Austin et al. (1992)
Oyster (larval culture)	CA2	N.D.	-better yield	Douillet and Langdon (1994)



میکرو الگ ها جایگزین مناسب استفاده از انتی بیوتیک

- ▶ تعدادی از میکرو الگ ها بصورت غذای زنده حاوی پروتئین و چربی و منابع ویتامین و عناصر حیاتی در پرورش ابریان مورد استفاده قرار میگیرند. بسیاریاز میکرو الگ ها تولید مواد انتی باکتریال میکنند. اثر اختصاصی میکرو الگ *Tetraselmis suesica* بر علیه باکتریهای گرم منفی گزارش شده است
- ▶ الگ های پلانکتونیک دریایی از مهمترین منابع انتی باکتریال اختصاصی هستند.
- ▶ در بین آنها دیاتومه ها تولید کننده بیشترین مولکولهای الی انتی باکتریال هستند. سیانو باکتریها بدلیل دارا بودن متابولیت های ثانویه و بیولوژیک فعال که حاصل تنوع اکولوژیکی آنهاست تولید کننده گستره وسیعی از مواد انتی باکتریال و انتی فونگال و مواد سایتو توکسیک اند



مقاومت به انتی بیوتیک ها در باکتریهای پروبیوتیک

- ▶ مقاومت دارویی به تتراسیکلین و انتی بیوتیک های امینو گلیکوزید در لاکتیک باکتریها گزارش شده است .
- ▶ میکرو الگ ها با تولید متابولیت های فعال بیولوژیک و مهار میکرو ارگانیسمها یک تعادل شرایط بیولوژیک را فراهم میآورند که سبب کاهش یا مرگ میکرو ارگانیسمهای پاتوژن در محیط میشوند .
- ▶ سیانو باکتری اسپیرولینا که بصورت مکمل غذایی منبع پروتئین ویتامین و مینرال تولید صنعتی میشود با سنتز یک انتی بیوتیک توانایی رشد سریع در شرایط نامناسب محیطی و رقابت با سایر ارگانیسمها را کسب میکند
- ▶ با تولید این انتی بیوتیک اسپیرولینا میتواند بعنوان پرو بیوتیک در مزارع پرورش میگو برای کنترل باکتریهای بیماریزا مورد استفاده قرار گیرد .
- ▶ در مکزیك دیا تومه *Amphiphra paludosa* با توان تولید انتی بیوتیک در مراکز پرورش صدف ابالون در جایگاه پروبیوتیک و برای کنترل باکتریهای پاتوژن مورد استفاده است



مزایای استفاده از میکروالگ ها

- ▶ میکرو الگ ها تولید کننده پروتئین های اوکاریو تیک با ساختمان تغیر یافته پس از بیان است و تشابهی با مولکولهای تولیدی باکتری ها ندارد.
- ▶ -بی خطر بودن میکرو الگ ها برای انسان با پشتوانه 60 سال تولید و مصرف ثابت شده است و اکنون مهمترین جایگاه را در تولید پروتئین های نو ترکیب و تولید فرمولاسیون خوراکی دارو را بخود اختصاص داده اند
- ▶ میکرو الگ ها تولید اندو توکسین نمی کنند و برای انسان بیماریزا نیستند
- ▶ بسیاری از مواد دارویی جدید بخصوص آنتی کانسرها، آنتی ویرال ها و داروهای مؤثر در سیستم اعصاب مرکزی از میکرو الگ ها بدست آمده اند. همچنین
- ▶ بسیاری از میکروالگ ها بعنوان منابع جدید تأمین ویتامین های خاص مانند ویتامین C و B12، $\alpha - \beta$ لاکتوفرول برای افزودن به مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی کشت انبوه می شوند
- ▶ با توجه به تنوع تولید فرآورده های میکرو الگ ها و نقش مهار کنندگی باکتریهای بیماریزا و نگرانی از انتقال مقاومت های دارویی در باکتریهای پرو بیو تیک میکرو الگ ها میتوانند نقشی نوین در کاربرد بصورت پرو بیو تیک داشته باشند.



THANK
YOU FOR
YOUR
ATTENTION

