

اثر ترکیبی دما و دوره نوری میزان آسکوربیک اسید در جلبک سبز *Scenedesmus quadricauda*

زهرا شاهینی شمس آبادی^۱، امیدوار فرهادیان^{۲*} و مهدی کدیور^۳

- ۱- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران
- ۲- دانشیار، گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران
- ۳- استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران

پذیرش: ۹۶/۰۸/۰۸

دریافت: ۹۴/۰۸/۱۷

*نویسنده مسئول مقاله: farhadyo@yahoo.com ، omfarhad@cc.iut.ac.ir

چکیده:

تأثیر ترکیبی دما و دوره نوری بر میزان آسکوربیک اسید ریزجلبک آب شیرین *Scenedesmus quadricauda* بررسی شد. آزمایش با سه دوره نوری ۸L:۱۶D (ساعات‌های روشنایی: ساعات‌های تاریکی)، ۱۲L:۱۲D و ۱۶L:۸D در دماهای ۲۰، ۲۵ و ۳۰ درجه سانتی‌گراد در مدت ۲۰ روز به صورت یک طرح کاملاً تصادفی در ارلن مایرهای ۵ لیتری انجام شد. براساس نتایج، میزان آسکوربیک اسید در بین تیمارها تفاوت معناداری داشت ($p < 0.05$). در روز ۸ کشت، بالاترین میزان آسکوربیک اسید به میزان 0.38 ± 0.06 درصد وزن خشک و 60.6 ± 10.1 فمتوگرم در سلول در تیمار ۱۶L:۸D و دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد به دست آمد. علاوه بر این، کمترین میزان آسکوربیک اسید در تیمار ۸L:۱۶D در دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد در روز ۸ کشت به میزان 0.11 ± 0.03 درصد وزن خشک حاصل شد. مرحله رشد جلبک بر میزان آسکوربیک اسید تأثیر داشت، به طوری که در شرایط نوری ۱۶L:۸D و دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد میزان آسکوربیک اسید در روز ۸ (مرحله لگاریتمی رشد) بسیار بیشتر از روز ۲۰ (مرحله ایستایی رشد) بود. این مطالعه نشان داد که افزایش ساعات‌های روشنایی سبب بهبود میزان آسکوربیک اسید در ریزجلبک *S. quadricauda* می‌شود، درحالی که افزایش دما تأثیر چشمگیری بر میزان آسکوربیک اسید نداشت.

کلید واژگان: دما، دوره نوری، آسکوربیک اسید، کشت، *Scenedesmus quadricauda*

مقدمه

سخت‌پوستان و ماهیان در آبی‌پروری محسوب می‌شوند (Vismara et al., 2003). ارزش غذایی آنها متأثر از عواملی از جمله اندازه، شکل، قابلیت هضم و ترکیب

ریزجلبک‌ها منبع غذایی ضروری برای تمام مراحل رشد آبزیان از قبیل دوکفه‌ای‌ها و لارو برخی گونه‌های

ویتامین‌ها از جمله ترکیبات شیمیایی هستند که وجودشان در جیره غذایی آبزیان حتی به میزان کم ضروری است (Kelman et al., 2012). در آبزیان آسکوربیک اسید سبب تحریک تولید مثل ماهی و پوست‌اندازی سخت‌پوستان می‌شود. نیاز ماهی به آسکوربیک اسید بسته به عواملی از جمله گونه و اندازه ماهی از ۲۰ تا ۵۰ میلی گرم به ازای هر کیلوگرم غذا متفاوت است (Qinghui et al., 2004).

بیشتر ماهیان استخوانی به دلیل نبود آنزیم گالانو ۱-۴ لاکتون دهیدروژناز (آنزیم مؤثر در ساخت آسکوربیک اسید) قادر به ساخت این ویتامین نیستند (Forshey et al., 1954). معمولاً کمبود این ویتامین می‌تواند باعث بروز مشکلاتی از قبیل تغییر شکل در ستون فقرات، اختلال در تشکیل کلاژن و اختلال در رشد آبزیان شود (Qinghui et al., 2004).

از آنجایی که ریزجلبک‌ها در زنجیره غذایی آبزیان بسیار با اهمیت تلقی می‌شوند، می‌توانند در تأمین بسیاری از ویتامین‌ها از جمله آسکوربیک اسید کاربرد داشته باشند. برای مثال، Brown و همکاران (۱۹۹۲) گزارش دادند که میزان آسکوربیک اسید در جلبک‌های میکروسکوپی دامنه‌ای بین ۱ تا ۱۶ میلی گرم در گرم وزن خشک دارد. از آنجایی که محتوای آسکوربیک اسید نظیر سایر مواد آلی در جلبک‌ها می‌تواند متأثر از شرایط محیطی باشد، بنابراین در راستای بهینه کردن شرایط پرورش به منظور تولید حداکثری آسکوربیک اسید دستکاری شرایط محیطی امری ساده و انجام‌شدنی خواهد بود. به عبارتی، آسکوربیک اسید دارای عملکردهای فراوانی در گیاهان است و این فرضیه وجود دارد که شاخص‌های محیطی و فیزیولوژیکی می‌توانند بر بیوسنتز و متابولیسم آسکوربیک اسید تأثیرگذار باشند (Brown et

al., 1999). وجود اسیدهای چرب، اسیدهای آمینه، ویتامین‌ها، کاروتنوئیدها و مواد مغذی مورد نیاز لاروها در جلبک‌ها بر اهمیت استفاده از آنها می‌افزاید (Barsanti et al., 2006).

استخراج ویتامین‌ها از منابع طبیعی به دلیل فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی این دسته از ترکیبات همواره مورد توجه بسیاری از محققان بوده است. همچنین مطالعات اخیر نشان داده است که برخی ویتامین‌های سنتتیک نسبت به ویتامین‌های طبیعی اثر کمتری دارند (Kelman et al., 2012).

محتوای ویتامین‌ها در جلبک‌های میکروسکوپی با توجه به شرایط پرورش متفاوت است. برای مثال، Brown و همکاران (۱۹۹۹)، محتوای ویتامینی ۴ گونه جلبک میکروسکوپی شامل *pinguis*, *Nannochloropsis* sp. و *Tetraselmis* sp. را تحت دوره نوری ۱۲ ساعت روشنایی: ۱۲ ساعت تاریکی مطالعه و گزارش کردند که ویتامین E (آلفاتوکوفرول) ۰/۲۹-۰/۰۷، تیامین ۱۰۹-۲۹، ریوفلاوین ۵۰-۲۵ و بیوتین ۱/۹-۱/۱ میلی گرم در گرم وزن خشک است.

آسکوربیک اسید، یکی از ویتامین‌های محلول در آب است که در واکنش‌های بیوشیمیایی از جمله، سنتز کلاژن و کارنیتین، متابولیسم تیروزین، فعالیت لیزوزیم، فعالیت فاگوسیتوزی و مقاومت در برابر استرس و بیماری، در سلول‌ها و بافت‌های گیاهان و حیوانات نقش‌های مهمی دارد (Qinghui et al., 2004; Ferin et al., 2013). معمولاً آسکوربیک اسید به عنوان دهنده الکترون بوده و در برقراری واکنش با رادیکال‌های آزاد و سایر اکسیدان‌ها از جمله رادیکال هیدروکسید و هیپوکلروس اسید نقش دارد. از سوی دیگر، آسکوربیک اسید قابلیت بازسازی ویتامین E از رادیکال آلفا توکوفرولکسیل در غشاها را دارد (Ferin et al., 2013).

al., 1992; Smirnov, 1996). اگرچه در ریزجلبک‌ها، مطالعات اندکی درباره تأثیرات شرایط پرورش بر میزان ویتامین‌ها و به‌ویژه آسکوربیک اسید انجام شده است (Shigeoka et al., 1979; Brown et al., 1992; Brown et al., 2002)، اما به بررسی آثار ترکیبی عوامل محیطی به‌ندرت توجه شده است. با توجه به این‌که بسیاری از جلبک‌های آب شیرین به‌طور طبیعی در محدوده دمایی ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی‌گراد زندگی می‌کنند و حداکثر ۱۶ ساعت و حداقل ۸ ساعت در معرض تابش نور هستند، از این رو این مطالعه با هدف بررسی اثر ترکیبی دما (۲۰، ۲۵ و ۳۰ درجه سانتی‌گراد) و دوره‌های نوری مختلف (۸L:۱۶D (ساعت‌های روشنایی: ساعت‌های تاریکی)، ۱۲L:۱۲D و ۱۶L:۸D بر میزان آسکوربیک اسید در ریزجلبک سبز *Scenedesmus quadricauda*، در شرایط کنترل شده آزمایشگاهی انجام شد.

مواد و روش‌ها

نمونه‌برداری و کشت جلبک

جلبک *S. quadricauda* از استخرهای پرورش ماهی و کانال‌های آبی جمع‌آوری و پس از مشاهده با میکروسکوپ اینورت (مدل CETI، ساخت بلژیک) شناسایی شد. در شناسایی این گونه از کلید شناسایی آب شیرین براساس Bellinger و Sigeo در سال ۲۰۱۰ براساس معیارهایی از قبیل مرفولوژی و داشتن زوائد، اندازه سلول و شکل هسته عمل گردید. جلبک موردنظر با روش Lavens و Sorgeloos در سال ۱۹۹۶ با کشت روی آگار خالص‌سازی شد (Lavens et al., 1996). برای اطمینان از خالص بودن جلبک، کشت‌های متوالی از جلبک در ارلن مایرهای دو لیتری با محیط کشت مناسب BBM انجام گردید (Nichols, 1973). به‌منظور کشت جلبک، دو لیتر آب مقطر

در ارلن مایرهای شیشه‌ای ریخته شد و به آن مقدار ۲۶ میلی‌لیتر محیط کشت BBM اضافه شد. در مرحله بعد ظروف حاوی محیط کشت جلبک پس از تنظیم pH برابر ۶/۸ در دمای ۱۲۱ درجه سانتی‌گراد به‌مدت ۱۵ دقیقه در دستگاه اتوکلاو (مدل 121A، ساخت ایران) ضدعفونی و استریل گردید. پس از اتمام از اتوکلاو و هم دما شدن با دمای آزمایشگاه، محلول ویتامین B طبق دستورالعمل اختصاصی کشت (۳ میلی‌لیتر در لیتر) به ظرف کشت اضافه شد. پس از افزودن ذخیره جلبک *S. quadricauda* کشت‌ها در دمای 22 ± 1 درجه سانتی‌گراد و شدت نور ۶۰ میکرومول فوتون بر متر مربع بر ثانیه، و در دوره نوری ۱۲ ساعت روشنایی و ۱۲ ساعت تاریکی قرار داده شد (Richmond, 2004).

نحوه انجام آزمایش

این آزمایش با سه سطح دمایی (۲۰، ۲۵ و ۳۰ درجه سانتی‌گراد) و سه سطح نوری (۸L:۱۶D، ۱۲L:۱۲D و ۱۶L:۸D روشنایی: تاریکی) به‌طور ترکیبی در مجموع ۹ تیمار شامل $20^{\circ}\text{C} / 8\text{L}:16\text{D}$ ، $25^{\circ}\text{C} / 8\text{L}:16\text{D}$ ، $30^{\circ}\text{C} / 8\text{L}:16\text{D}$ ، $20^{\circ}\text{C} / 12\text{L}:12\text{D}$ ، $25^{\circ}\text{C} / 12\text{L}:12\text{D}$ ، $30^{\circ}\text{C} / 12\text{L}:12\text{D}$ ، $20^{\circ}\text{C} / 16\text{L}:8\text{D}$ ، $25^{\circ}\text{C} / 16\text{L}:8\text{D}$ ، $30^{\circ}\text{C} / 16\text{L}:8\text{D}$ در یک دوره ۲۰ روزه در ارلن مایرهای ۵ لیتری با ۳ تکرار به‌صورت کاملاً تصادفی انجام شد. به‌منظور تهیه شرایط محیطی متفاوت تیمارها، از اتاقک رشد پوشیده شده با پلاستیک مشکی استفاده شد. در تمام دوره آزمایش، برای تأمین نور و اجرای پروتکل نوری در هریک از تیمارها (برای مثال ۸ ساعت نور: ۱۶ ساعت تاریکی در تیمار ۸L:۱۶D) از سه عدد ساعت فرمان (Fur Aussen-geeignet مدل IP44، ساخت آلمان) متصل شده به لامپ‌های فلوروسنت (نور مهتابی) استفاده گردید. دما با استفاده از بخاری (Atman مدل AT180، ساخت ایران)

تنظیم شد. شمارش جلبک‌ها با استفاده از لام هماسیتومتری با روش Martinez و همکاران (۲۰۰۰) انجام شد. سرعت رشد ویژه $SGR = (\ln N_2 - \ln N_1) / \Delta t$ (SGR) با استفاده از رابطه که در آن N_2 تعداد سلول‌های جلبک در پایان آزمایش، N_1 تعداد سلول‌های جلبک در ابتدای آزمایش و Δt مدت زمان انجام آزمایش است، اندازه‌گیری شد و زمان دوبرابر شدن (D_t) جمعیت جلبک‌ها با استفاده از رابطه $D_t = \log 2e / SGR$ (Berg-Nilsen, 2006) محاسبه گردید. زیست توده خشک نیز با روش پیشنهاد شده از سوی Lavens و همکاران (۱۹۹۶) اندازه‌گیری شد. برای اندازه‌گیری حجم مشخص ۱۰۰ میلی‌لیتر از محلول جلبکی در شرایط کاملاً استریل شده در زیر هود میکروبیولوژیکی از هر کشت در هر مرحله از اندازه‌گیری برداشت شد و پس از شمارش جلبک‌ها، با استفاده از کاغذ صافی ۰/۲ میکرونی فیلتر گردید و در دمای ۶۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳ ساعت خشک شد. تفاوت وزنی حاصل شده را بر حسب لیتر محاسبه و به عنوان زیست توده خشک در نظر گرفته شد.

اندازه‌گیری آسکوربیک اسید

برای بررسی تأثیر تیمارهای مختلف بر میزان آسکوربیک اسید در روز ۱۶ و مرحله لگاریتمی رشد، از روش تیتراسیون با محلول ۲ و ۶- دی کلروفنل اندوفنل، براساس روش‌های استاندارد AOAC استفاده شد (AOAC, 1995). در ابتدا ۲ میلی‌لیتر محلول آسکوربیک اسید استاندارد با غلظت ۱ میلی‌گرم آسکوربیک اسید در ۱ میلی‌لیتر محلول متافسفریک اسید- استیک اسید ۳ درصد با محلول ۲ و ۶- دی کلروفنل اندوفنل ۰/۰۲۵ درصد تا ظهور رنگ صورتی گلی که بیشتر از ۵ ثانیه پایدار است، تیترا شد. هم‌زمان حجم معینی از نمونه

جلبکی همگن شده به درون یک ارلن مایر ۵۰ میلی‌لیتری حاوی ۳۰ میلی‌لیتر محلول متافسفریک اسید- استیک اسید ۳ درصد اضافه گردید. محلول آسکوربیک اسید استاندارد با محلول ۲ و ۶- دی کلروفنل اندوفنل ۰/۰۲۵ درصد تا ظهور رنگ صورتی گلی تیترا شد. با استفاده از حجم مصرفی دی کلروفنل اندوفنل میزان آسکوربیک اسید محاسبه گردید. میزان آسکوربیک اسید در روزهای ۸، ۱۶ و ۲۰ کشت اندازه‌گیری شد. میزان اسکوربیک اسید براساس وزن خشک و همچنین به‌ازای سلول‌های جلبک محاسبه شد. محاسبه اسید اسکوربیک به‌ازای سلول‌های جلبکی با توجه به تعداد سلول‌ها در هر میلی‌لیتر از نمونه مورد استفاده انجام شد و بر حسب فمتوگرم به‌ازای هر سلول گزارش گردید.

آنالیز آماری

برای آنالیز آماری داده‌ها از تجزیه واریانس دو طرفه (Two-way ANOVA) و برای مقایسه میانگین‌ها از آزمون دانکن در سطح معنادار ۵ درصد استفاده شد. کارهای آماری لازم با استفاده از نرم‌افزار آماری SPSS نسخه ۲۲ (SPSS, 2002) انجام گردید.

نتایج

نتایج حاصل از تأثیر دما و دوره‌های نوری مختلف بر رشد، زمان دو برابر شدن و زیست توده در روزهای ۸، ۱۶ و ۲۰ پرورش به‌ترتیب در جداول ۱ تا ۳ ارائه شده است. براساس نتایج در روز ۸ کشت، ریز جلبک *S. quadricauda* بالاترین میزان رشد (0.37 ± 0.001) در روز، کوتاه‌ترین زمان دو برابر شدن (1.9 ± 0.006 روز) و بیشترین میزان زیست توده (0.12 ± 0.006 میلی‌گرم در لیتر) در دوره نوری ۱۶L:۸D در دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد را داشت. در روز ۱۶ پرورش نیز بالاترین

اثر ترکیبی دما و دوره نوری ... شاهینی شمس آبادی و همکاران

میزان رشد (0.24 ± 0.03 در روز)، کوتاه‌ترین زمان دو کشت بالاترین میزان رشد و کوتاه‌ترین زمان دو برابر شدن ($2/9 \pm 0.04$ روز) و بیشترین میزان زیست توده (0.3 ± 0.05 میلی گرم در لیتر) در دوره نوری ۱۶L:۸D در دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد بود. در روز ۲۰ وجود نداشت ($p > 0.05$).

جدول ۱ میانگین ($\pm$ خطای استاندارد) تأثیر دما و دوره‌های نوری مختلف بر میزان رشد (در روز) در روزهای مختلف کشت

تیمار	روز ۸	روز ۱۶	روز ۲۰
۸L:۱۶D / ۲۰ °C	0.16 ± 0.06^f	0.18 ± 0.01^e	0.15 ± 0.04^d
۸L:۱۶D / ۲۵ °C	0.19 ± 0.02^e	0.20 ± 0.03^d	0.16 ± 0.03^c
۸L:۱۶D / ۳۰ °C	0.19 ± 0.03^e	0.20 ± 0.01^d	0.17 ± 0.04^{bc}
۱۲L:۱۲D / ۲۰ °C	0.25 ± 0.03^d	0.21 ± 0.02^{cd}	0.17 ± 0.01^{bc}
۱۲L:۱۲D / ۲۵ °C	0.30 ± 0.09^c	0.21 ± 0.05^c	0.17 ± 0.01^b
۱۲L:۱۲D / ۳۰ °C	0.30 ± 0.05^c	0.23 ± 0.02^b	0.17 ± 0.05^{bc}
۱۶L:۸D / ۲۰ °C	0.31 ± 0.03^c	0.24 ± 0.01^b	0.19 ± 0.01^a
۱۶L:۸D / ۲۵ °C	0.34 ± 0.09^b	0.23 ± 0.03^b	0.19 ± 0.01^a
۱۶L:۸D / ۳۰ °C	0.37 ± 0.01^a	0.24 ± 0.03^a	0.19 ± 0.03^a

*در هر ستون میانگین‌های دارای حداقل یک حرف مشابه از نظر آماری اختلاف معناداری ندارند ($p > 0.05$).

جدول ۲ میانگین ($\pm$ خطای استاندارد) تأثیر دما و دوره‌های نوری مختلف بر زمان دو برابر شدن (روز) در روزهای مختلف کشت

تیمار	روز ۸	روز ۱۶	روز ۲۰
۸L:۱۶D / ۲۰ °C	$4/5 \pm 0.184^a$	$3/9 \pm 0.15^a$	$4/6 \pm 0.13^a$
۸L:۱۶D / ۲۵ °C	$3/7 \pm 0.48^b$	$3/4 \pm 0.43^b$	$4/3 \pm 0.078^b$
۸L:۱۶D / ۳۰ °C	$3/6 \pm 0.64^b$	$3/4 \pm 0.09^{bc}$	$4/2 \pm 0.096^{bc}$
۱۲L:۱۲D / ۲۰ °C	$2/8 \pm 0.31^c$	$3/3 \pm 0.3^{cd}$	$4/2 \pm 0.31^{bc}$
۱۲L:۱۲D / ۲۵ °C	$2/3 \pm 0.072^d$	$3/2 \pm 0.074^d$	4 ± 0.31^c
۱۲L:۱۲D / ۳۰ °C	$2/3 \pm 0.43^d$	3 ± 0.22^e	$4/2 \pm 0.121^{bc}$
۱۶L:۸D / ۲۰ °C	$2/3 \pm 0.18^d$	3 ± 0.12^{ef}	$3/7 \pm 0.18^d$
۱۶L:۸D / ۲۵ °C	2 ± 0.53^e	3 ± 0.45^{ef}	$3/7 \pm 0.13^d$
۱۶L:۸D / ۳۰ °C	$1/9 \pm 0.06^e$	$2/9 \pm 0.04^f$	$3/7 \pm 0.056^d$

*در هر ستون میانگین‌های دارای حداقل یک حرف مشابه از نظر آماری اختلاف معناداری ندارند ($p > 0.05$).

جدول ۳ میانگین ($\pm$ خطای استاندارد) تأثیر دما و دوره‌های نوری مختلف بر میزان زیست توده خشک (میلی گرم در لیتر) در روزهای مختلف کشت

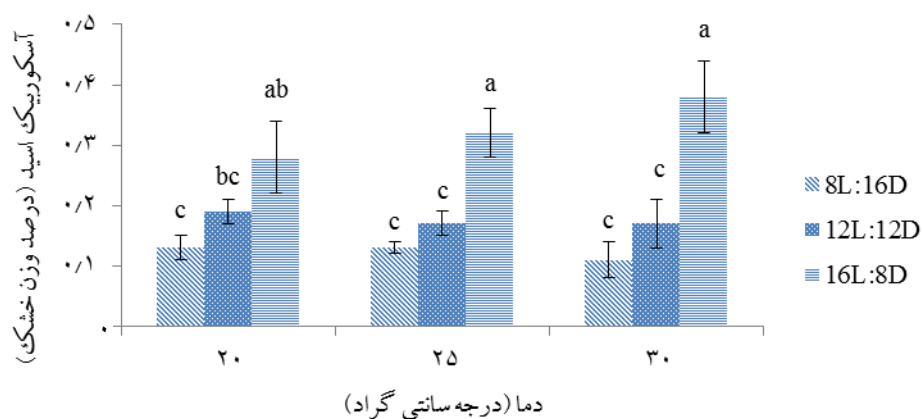
تیمار	روز ۸	روز ۱۶	روز ۲۰
۸L:۱۶D / ۲۰ °C	۰/۰۳±۰/۰۰۱ ^g	۰/۰۹±۰/۰۰۴ ^f	۰/۱۶±۰/۰۰۴ ^f
۸L:۱۶D / ۲۵ °C	۰/۰۳±۰/۰۰۲ ^{fg}	۰/۱۵±۰/۰۰۲ ^e	۰/۱۸±۰/۰۰۳ ^{ef}
۸L:۱۶D / ۳۰ °C	۰/۰۴±۰/۰۰۲ ^f	۰/۱۵±۰/۰۰۶ ^e	۰/۱۹±۰/۰۰۴ ^{ef}
۱۲L:۱۲D / ۲۰ °C	۰/۰۶±۰/۰۰۳ ^e	۰/۱۶±۰/۰۰۱ ^e	۰/۲۰±۰/۰۰۷ ^e
۱۲L:۱۲D / ۲۵ °C	۰/۰۹±۰/۰۰۸ ^d	۰/۱۷±۰/۰۰۱ ^{de}	۰/۳۳±۰/۰۱۳ ^d
۱۲L:۱۲D / ۳۰ °C	۰/۰۹±۰/۰۰۳ ^{cd}	۰/۲±۰/۰۰۵ ^{cd}	۰/۳۰±۰/۰۰۷ ^c
۱۶L:۸D / ۲۰ °C	۰/۱۰±۰/۰۰۳ ^{bc}	۰/۲۱±۰/۰۱۱ ^c	۰/۳۷±۰/۰۱۲ ^b
۱۶L:۸D / ۲۵ °C	۰/۱۱±۰/۰۰۹ ^b	۰/۲۵۷±۰/۰۲۳ ^b	۰/۵۰±۰/۰۲۸ ^a
۱۶L:۸D / ۳۰ °C	۰/۱۲±۰/۰۰۶ ^a	۰/۳۰±۰/۰۰۵ ^a	۰/۴۶±۰/۰۲۴ ^a

*در هر ستون میانگین‌های دارای حداقل یک حرف مشابه از نظر آماری اختلاف معناداری ندارند ($p > 0/05$).

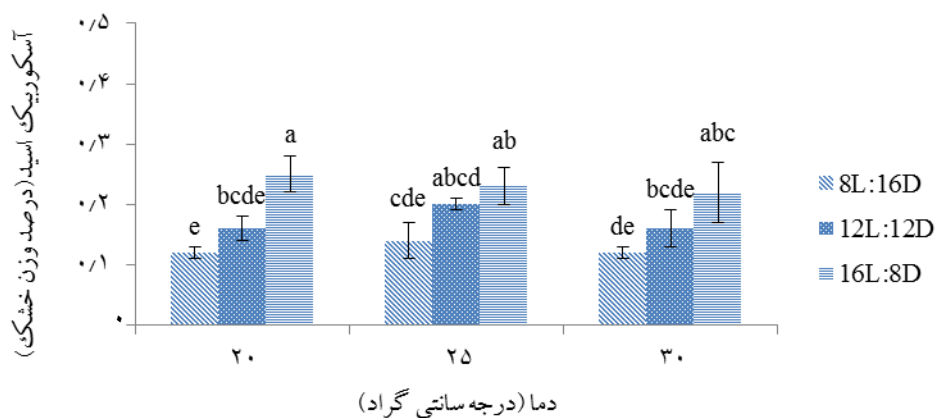
اسید در دوره نوری ۱۶L:۸D در دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد در روز ۸ (مرحله لگاریتمی رشد) $0/38 \pm 0/06$ درصد وزن خشک و در روز ۲۰ (مرحله ایستایی رشد) $0/12 \pm 0/02$ درصد وزن خشک به دست آمد (شکل ۱). بالاترین آسکوربیک اسید *S. quadricauda* در روز ۸، ۱۶ و ۲۰ کشت به ترتیب $60/6 \pm 10/1$ ، $21/8 \pm 3/3$ و $45/5 \pm 0/06$ فمتوگرم در سلول در دوره نوری ۱۶L:۸D و دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد و کمترین میزان آسکوربیک اسید به ترتیب $21/8 \pm 3/3$ ، $13/8 \pm 1/4$ و $20 \pm 2/8$ فمتوگرم در سلول در دوره نوری ۸L:۱۶D و دمای ۲۰ درجه سانتی‌گراد به دست آمد (شکل ۲).

مقدار آسکوربیک اسید *S. quadricauda* در روزهای ۸، ۱۶ و ۲۰ پرورش به تفکیک در شکل‌های ۱ و ۲ ارائه شده است. در روز ۸ کشت در دوره نوری ۱۶L:۸D و دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد بالاترین میزان $0/38 \pm 0/06$ درصد وزن خشک و در دوره نوری ۸L:۱۶D و دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد کمترین میزان $0/11 \pm 0/03$ درصد وزن خشک (به دست آمد. در روز ۱۶ و ۲۰ نیز بالاترین آسکوربیک اسید به ترتیب $0/25 \pm 0/03$ درصد وزن خشک در دوره نوری ۱۶L:۸D و دمای ۲۰ درجه سانتی‌گراد و $0/2 \pm 0/02$ درصد وزن خشک در دوره نوری ۱۶L:۸D و دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد بود. همچنین میزان آسکوربیک

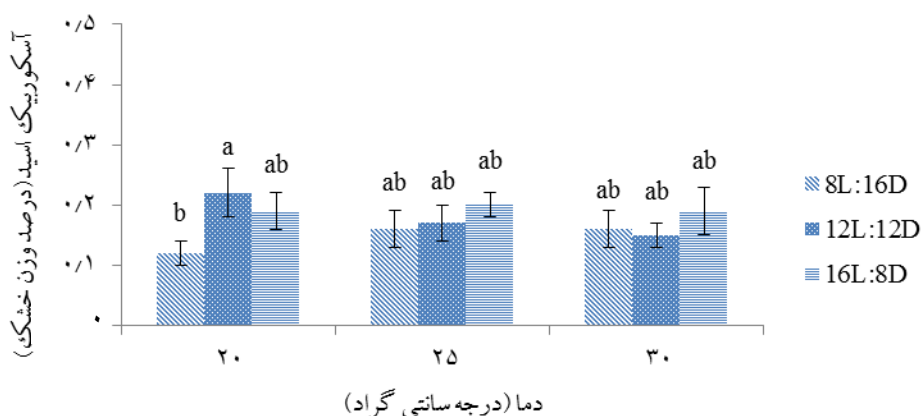
الف



ب.

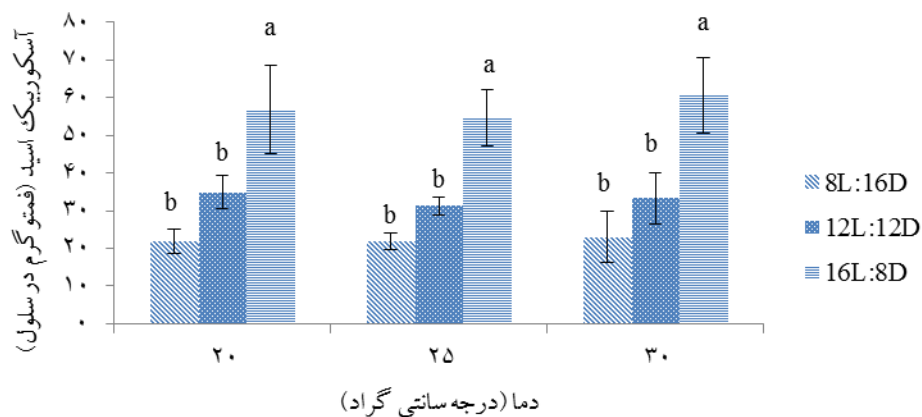


ج

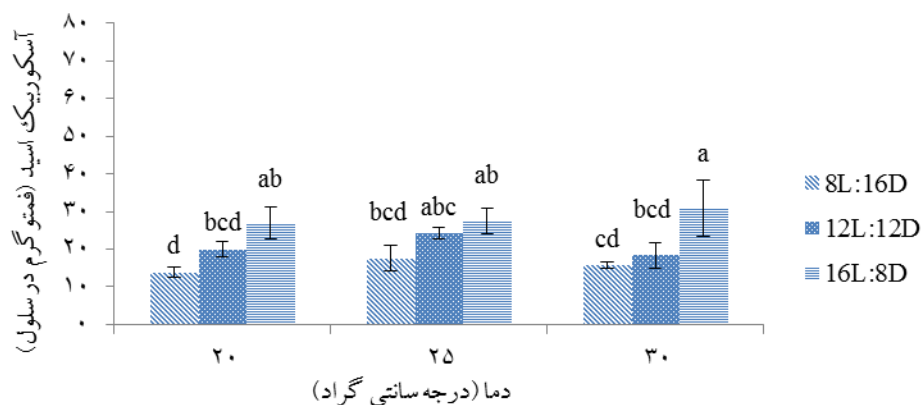


شکل ۱ میانگین $\pm$ خطای استاندارد) میزان آسکوربیک اسید *S. quadricauda* رشد یافته تحت دوره‌های نوری و درجه حرارت‌های متفاوت در روزهای مختلف آزمایش. (الف) میزان آسکوربیک اسید در روز ۸، (ب) میزان آسکوربیک اسید در روز ۱۶، (ج) میزان آسکوربیک اسید در روز ۲۰. میانگین‌ها در هر ستون که دارای حداقل یک حرف مشابه هستند از نظر آماری با هم اختلاف معناداری ندارند ($p > 0.05$).

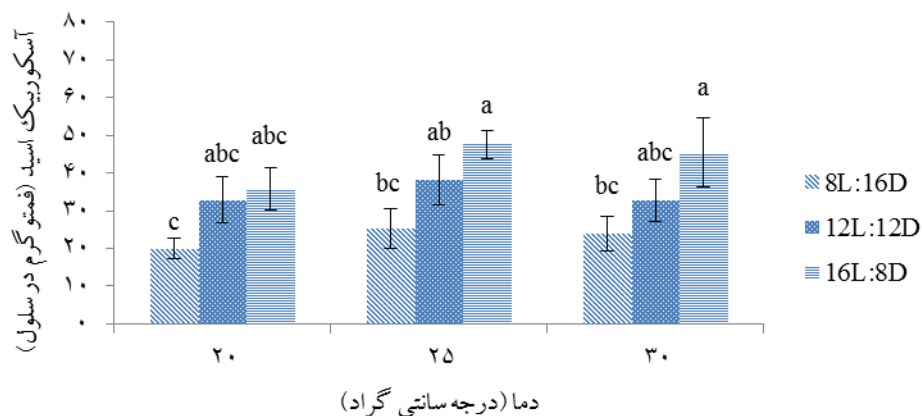
الف



ب.



ج



شکل ۲ میانگین $\pm$ خطای استاندارد) میزان آسکوربیک اسید *S. quadricauda* رشد یافته تحت دوره‌های نوری و درجه حرارت‌های متفاوت در روزهای مختلف آزمایش. (الف) میزان آسکوربیک اسید در روز ۸، (ب) میزان آسکوربیک اسید در روز ۱۶، (ج) میزان آسکوربیک اسید در روز ۲۰. میانگین‌ها در هر ستون که دارای حداقل یک حرف مشابه هستند از نظر آماری با هم اختلاف معناداری ندارند ($p > 0.05$).

بحث

در مطالعه حاضر بیشترین میزان آسکوربیک اسید جلبک *S. quadricauda*، در دوره نوری ۱۶L:۸D در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد و کمترین میزان در دوره نوری ۸L:۱۶D در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد به دست آمد که بیانگر تأثیر دوره نوری و دما بر میزان آسکوربیک اسید است. با وجود مطالعاتی که درباره تأثیر شاخص های محیطی بر ویتامین ها در ریزجلبک ها انجام شده است، اما تأثیر این عوامل به طور ترکیبی بر مقدار آسکوربیک اسید به ندرت مطالعه شده است. شاخص های محیطی از قبیل شدت نور، دوره نوری، دما، شوری و دسترسی به مواد مغذی تا حد زیادی ترکیبات بیوشیمیایی از جمله ویتامین ها را در گیاهان و جلبک ها تحت تأثیر قرار می دهد. در واقع این شاخص ها با تأثیر بر فتوسنتز، سبب تغییر در تثبیت کربن و اختصاص آن به انواع مختلف درشت مولکول ها می شوند (Juneja et al., 2013). Brown و همکاران (۱۹۹۲) بیان کردند افزایش دوره نوری و شدت نور در جلبک *Thalassiosira pseudonana* منجر به افزایش آسکوربیک اسید می شود. افزایش بازده فتوسنتزی در ساعت های روشنایی بیشتر و دماهای بالاتر را می توان دلیلی برای افزایش آسکوربیک اسید دانست، زیرا استنباط ما این است که در این شرایط انرژی لازم برای انجام واکنش های فتوسنتزی و تولید ترکیبات آلی بهتر در اختیار سلول ها قرار می گیرد. Ventet (۱۹۷۷) بیان کرد کاهش نور و ایجاد سایه با تأثیر بر دما سبب کاهش در میزان آسکوربیک اسید در گوجه فرنگی می شود. بر طبق تحقیقات Liptay و همکاران (۱۹۸۶)، در شدت نور و دوره نوری مشابه، با افزایش دما میزان آسکوربیک اسید در گوجه فرنگی افزایش می یابد و در یک دمای ثابت نیز، افزایش ساعت های روشنایی سبب افزایش میزان آسکوربیک اسید می شود.

علاوه بر این، شاید بتوان تفاوت در میزان آسکوربیک اسید را به دلیل تفاوت در تولید میزان قندها (Forshey et al., 1954) و یا تغییر در فعالیت آنزیم های دخیل در بیوسنتز آسکوربیک اسید (Shigeoka et al., 1979) دانست. Forshey و همکاران (۱۹۵۴) نشان دادند که میزان برخی ترکیبات از جمله قندها و اسیدها به ویژه آسکوربیک اسید در گوجه فرنگی های رشد یافته در گلخانه در فصل پاییز کاهش می یابد که می تواند ناشی از کاهش دما به تنهایی و یا در تقابل با کاهش طبیعی نور در گلخانه ها باشد. این شرایط ممکن است دارای اثرهای متابولیکی گسترده بر بسیاری از تولیدات و ترکیبات بیوشیمیایی از جمله آسکوربیک اسید در گیاهان باشد زیرا جزء مهم بیوسنتز آسکوربیک اسید ترکیبات قندی است. همچنین، Shigeoka و همکاران (۱۹۷۹) در بررسی نقش نور در میزان ال-آسکوربیک اسید در جلبک *Euglena gracilis* نشان دادند که با افزایش مدت تابش نور فعالیت آنزیم ال-گالاکتونو ۱-۴ دهیدروژناز، کاتالیزور مرحله پایانی بیوسنتز آسکوربیک اسید، نیز افزایش می یابد و باعث افزایش میزان آسکوربیک اسید می شود و در مقابل بازگشت به تاریکی سبب کاهش فعالیت آنزیم و کاهش ال-آسکوربیک اسید می شود. در آستانه اشباعیت از شدت نور، افزایش دوره نوری میزان اسید آسکوربیک در ریز جلبک *Nannochloropsis* sp. را افزایش می دهد (Brown et al., 1999). در مطالعه دیگری، Brown و Hohmannm (۲۰۰۲) نتیجه گیری کردند که افزایش شدت نور تا نقطه اشباعیت نور همراه با نوردهی مداوم سبب افزایش میزان اسید آسکوربیک در ریز جلبک *Isochrysis* sp. می شود، درحالی که در شدت نور بالاتر از حد اشباع میزان اسید آسکوربیک کاهش می یابد (Brown and Hohmannm, 2002). مسیر بیوسنتز اسید آسکوربیک در جلبک ها یک

مسیر وابسته به انرژی است (Smirnoff and Wheeler, 2000). این مسیر شامل تبدیل GDP- دی مانوز به ال گالاکتوز ۱ و ۴ لاکتون و سپس به ال-آسکوربیک اسید به وسیله آنزیم ال-گالاکتونو او ۴ لاکتون دهیدروژناز موجود در غشای داخلی میتوکندری می باشد (Smirnoff and Wheeler, 2000).

در این مطالعه افزایش در میزان آسکوربیک اسید در دوره نوری ۱۶L:۸D در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد را می توان به افزایش تولید قندها در طی فتوسنتز و یا افزایش فعالیت آنزیم سازنده آسکوربیک اسید در شرایط نوری و دمایی بالا نسبت داد. به طور مشابهی، در مطالعه دیگری، Hamner و همکاران (۱۹۴۴) بیان کردند که افزایش مدت روشنایی و افزایش دما سبب افزایش میزان آسکوربیک اسید در گوجه فرنگی می شود. بنابراین می توان بیان کرد که دوره نوری و دما، عواملی هستند که در چرخه های شبانه روزی فتوسنتز، تنفس سلولی، نرخ رشد و تقسیم سلولی معمولاً تأثیرگذار هستند و با تأثیر بر فعالیت های آنزیمی و سنتز درشت مولکول ها به رشد سلول کمک می کنند (Fabregas et al., 2002; Bouterfas et al., 2006).

بر اساس نتایج تحقیق حاضر، ریز جلبک S. quadricauda در روز ۸ پرورش نسبت به روزهای ۱۶ و ۲۰ پرورش از میزان آسکوربیک اسید بالاتری برخوردار بود، به طوری که میزان آسکوربیک اسید در دوره نوری ۱۶L:۸D در دمای ۳۰ درجه سانتی گراد در روز ۸ (مرحله لگاریتمی رشد) 0.38 ± 0.06 درصد وزن خشک و در روز ۲۰ (مرحله ایستایی رشد) 0.12 ± 0.02 درصد وزن خشک به دست آمد. به این ترتیب مرحله رشد نیز بر مقدار آسکوربیک اسید در ریز جلبک ها تأثیرگذار است. برای مثال Brown و همکاران (۱۹۹۲) میزان آسکوربیک اسید در ریز جلبک *Chaetoceros gracilis* را در مرحله

لگاریتمی رشد و سکون اندازه گیری و گزارش کردند که میزان آسکوربیک اسید در مرحله لگاریتمی رشد ۱/۶ درصد وزن خشک و در مرحله سکون ۰/۳۲ درصد وزن خشک است. این تغییر در میزان آسکوربیک اسید از مرحله لگاریتمی به مرحله سکون می تواند منعکس کننده پاسخ های فیزیولوژیکی سلول به محدودیت ماکرونوترینت های معدنی از قبیل نیترات و سیلیکات باشد (Brown et al., 2002). نتایج حاصل از تحقیق حاضر نیز با نتایج سایر تحقیقات درباره تأثیر دوره های نوری و دما بر میزان آسکوربیک اسید مطابقت داشت و کاهش میزان آسکوربیک اسید در روز ۲۰ (مرحله ایستایی رشد) را می توان به دلیل کاهش مواد مغذی در محیط کشت دانست.

در تحقیق حاضر دوره های نوری و درجه حرارت های متفاوت تأثیر معناداری بر آسکوربیک اسید در ریز جلبک S. quadricauda داشت و نتایج نشان داد افزایش دما تأثیر معناداری بر آسکوربیک اسید ندارد، ولی با افزایش ساعت های روشنایی آسکوربیک اسید به طور معناداری افزایش می یابد. به طور کلی می توان نتیجه گیری کرد که ساعت های روشنایی بیشتر با تأثیر بر درجه حرارت به عنوان عامل محیطی کلیدی بر سیستم فتوسنتز تأثیر گذاشته و به دنبال آن سبب تولید کربوهیدرات ها در سلول های جلبکی می گردد که احتمالاً می توان استدلال کرد که با افزایش تولید قندها به عنوان پیش ماده سازنده آسکوربیک اسید، میزان این ویتامین نیز در سلول افزایش می یابد (Iqbal et al., 1993).

تشکر و قدردانی

بدین وسیله از معاونت پژوهشی دانشکده منابع طبیعی و معاونت پژوهشی و تحصیلات تکمیلی دانشگاه صنعتی

Forshey, C. G. and Alban, E. K. 1954. Seasonal changes in greenhouse tomatoes. *Proceedings of the American Society for Horticultural Science*, 64: 372-378.

Hamner, K. C., Bernstein, L. and Maynard, L. A. 1944. Effects of light intensity, day length, temperature, and other environmental factors on the ascorbic acid. *Journal of Nutritional*, 29: 85-97.

Iqbal, M. and Zafar, S. 1993. Effects of photon flux density, CO₂, aeration rate, and inoculum density on growth and extracellular polysaccharide production by *Porphyridium cruentum*. *Folia Microbiologica*, 38: 509-514.

Juneja, A., Ceballos, R. S. and Murthy, G. 2013. Effects of environmental factors and nutrient availability on the biochemical composition of algae for biofuels production: A Review, *Energies*, 6: 4607-4638.

Kelman, D., Posner, E. K., McDermid, K. J., Tabandera, N. K., Wright, P. R. and Wright, A. D. 2012. Antioxidant activity of Hawaiian marine algae. *Marine Drugs*, 10: 403-416.

Lavens, P. and Sorgeloos, P. 1996. Manual on the production and use of live food for aquaculture. *Fisheries Technical Paper*; 295p.

Liptay, A., Papadopoulos, A. P., Bryan, H. H. and Gull, D. 1986. Ascorbic acid levels in tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) at low temperatures. *Agriculture and Biological Chemistry*, 50: 3185-3187.

Martinez, M. E., Sanches, S., Jimenes, J. M., Yousfi, F. E. and Munoz, L. 2000. Nitrogen and phosphorus removal from urban wastewater by the microalgae *Scenedesmus obliquus*. *Bioresource Technology*, 73: 263-272.

Nichols, H. W. 1973. Growth media – freshwater. In: Stein, J. R. [Editor], handbook of phycological methods – culture methods and growth measurements. Cambridge University Press, pp. 7-24.

Qinghui, A., Kangsen, M., Chunxiao, Z., Wei, X., Qingyuan, D., Beiping, T. and Zhiguo, L. 2004. Effects of dietary vitamin C on growth and immune response of Japanese seabass, *Lateolabrax japonicus*. *Aquaculture*, 242: 489-500.

Richmond, A. (Ed). 2004. Handbook of Microalgal culture: Biotechnology and Applied Phycology.

اصفهان که زمینه انجام این تحقیق را فراهم کردند، سپاسگزاری می‌شود.

منابع

AOAC, 1995. Association of Official Analytical Chemistry. Official Methods of analysis, 16th edition.; AOAC: Arlington, VA, USA. 771 p.

Barsanti, L. and Gualtieri, P. 2006. Algae: anatomy, biochemistry, and biotechnology. CRC Press, Taylor and Francis Group, 320 p.

Bellinger, E. G. and Sigee, D.C. 2010. Freshwater Algae: Identification, Enumeration and Use as Bioindicators, 2nd Edition., 296 p.

Berg-Nilsen, J. 2006. Production of Micro algae based products. Algetech Produkter AS, 28 p.

Bouterfas, R., Belkoura, M. and Dauta, A. 2006. The effects of irradiance and photoperiod on the growth rate of three freshwater green algae isolated from a eutrophic lake. *Limnetica*, 25: 647-656.

Brown, M. R. and Miller, K. A. 1992. The ascorbic acid content of eleven species of microalgae used in mariculture. *Journal of Applied Phycology*, 4: 205-215.

Brown, M. R., Mular, M., Miller, I., Farmer, C. and Trenerry, C. 1999. The vitamin content of microalgae used in aquaculture. *Journal of Applied Phycology*, 11: 247-255.

Brown, M. R. and Hohmann, S. 2002. Effects of irradiance and growth phase on the ascorbic acid content of *Isochrysis* sp. T.ISO (Prymnesiophyta). *Journal of Applied Phycology*, 14: 211-214.

Fabregas, J., Maseda, A., Domanguez, A., Ferreira, M. and Otero, A. 2002. Changes in the cell composition of the marine microalga, *Nannochloropsis gaditana*, during a light:dark cycle. *Biotechnology Letters*, 24: 2491-2500.

Ferin, R., Leonor Pavão, M. and Baptista, J. 2013. Rapid, sensitive and simultaneous determination of ascorbic and uric acids in human plasma by ion-exclusion HPLC-UV. *Clinical Biochemistry*, 46: 665-669.

SPSS, 2002. Statistical Package for Social Science, version 11.5, SPSS Inc., Michigan Avenue, Chicago, Illinois, USA.

Venter, F. 1977. Solar radiation and vitamin C content of tomato fruit. *Acta Horticulturae*, 58: 121-127.

Vismara, R., Vestri, S., Kusmic, C., Brarsanti, L. and Gualtieri, P., 2003. Natural vitamin E enrichment of *Artemia salina* fed freshwater and marine microalgae. *Journal of Applied Phycology*, 15: 75-80.

Blackwell Publishing Company, Cornwall, UK. 566 p.

Shigeoka, S., Yokotay, A., Nakano, Y. and Kitaoka, S. 1979. The effect of illumination on the L-Ascorbic acid content in *Euglena gracilis*. *Agriculture and Biological Chemistry*, 43: 2053-2058.

Smirnoff, N. and Wheeler, G.L. 2000. Ascorbic acid in plants: biosynthesis and function. *Critical Reviews in Biochemistry and Molecular Biology*, 35: 291-314.

Smirnoff, N. 1996. The function and metabolism of ascorbic acid in plants. *Annals of Botany*, 78: 661-669.

Combine effects of temperature and photoperiod on the ascorbic acid of green algae *Scenedesmus quadricauda*

Zahra Shahini Shams Abadi¹, Omidvar Farhadian*², Mahdi Kadivar³

1- M. Sc. of Fisheries Science, Department of Natural Resources, Isfahan University of Technology, Isfahan, Iran

2- Associate Prof., Department of Natural Resources, Isfahan University of Technology, Isfahan, Iran

3- Professor, Department of Agriculture, Isfahan University of Technology, Isfahan, Iran

Received: 08.11.2015 Accepted: 30.10.2017

* Corresponding author: omfarhad@cc.iut.ac.ir ; farhadyo@yahoo.com

Abstract:

The combined effects of temperature and photoperiod on ascorbic acid of content of freshwater microalgae *Scenedesmus quadricauda* were investigated. The experiment was carried out at three photoperiods (8L:16D, 12L:12D and 16L:8D) and three temperatures (20, 25 and 30°C) for 20 days as a completely randomized design in 5-L Erlenmeyer flasks. Based on results, the ascorbic acid (AA) level was significantly different among treatments ($p < 0.05$). At 8th day of culture, the highest AA amount ($0.38 \pm 0.06\%$ dry weight and 60.6 ± 10.1 fg/cell) was obtained at 16L:8D photoperiod and 30°C. In addition, the lowest AA ($11 \pm 0.03\%$ dry weight) at 8L:16D photoperiod and 30°C in 8th day of culture. The growth phases affected the AA level. The AA level at 16L:8D photoperiod and 30°C in day-8 of culture (logarithmic phase) as higher than that day-20 of culture (stationary phase). This study illustrated that increasing light hours improved and increasing temperature had no considerable effect on AA content among different treatments.

Key words: temperature, photoperiod, acid ascorbic, culture, *Scenedesmus quadricauda*