平成 27 年度(2015)博士論文

Bacillus circulans G22-10 変異株による α-グルカナーゼの生産と

その精製および作用特異性に関する研究

実践女子大学大学院

生活科学研究科 食物栄養学専攻

荒木 紀美

目次

- I. 序論......7
 - 1. 研究背景
 - (1) サイクロデキストリンとサイクロデキストラン
 - (2) サイクロデキストラン合成酵素
 - (3) 本酵素と反応性が類似するその他の酵素
 - 2. 本研究の位置づけと目的
- - 1. 菌株および酵素の調製
 - 2. 各種測定法
 - (1) 還元糖量の測定 Somogyi-Nelson 法
 - (2) 全糖量の測定 フェノール硫酸法
 - (3) タンパク質量の定量法 Bradford 法
 - 3. 酵素の作用特異性に関する予備的検討
 - (1) 培養液中の多糖の分析
 - (2) 粗酵素による反応生成物の調製と分画
 - (3) Sephacryl S-200 カラムによる酵素の部分精製と各種基質への作用
 - 4. 電気泳動法 (Native-PAGE, SDS-PAGE)
 - 5. 夾雑多糖との分離法
 - 6. カラムクロマトグラフィーによる酵素の精製
 - (1) イオン交換カラムクロマトグラフフィー

DEAE-Toyopearl, CM-Toyopearl, DEAE-Sephadex , MCI-gel, QAE-Toyopearl,

(2) アフィニティーカラムクロマトグラフィー

Sephadex G-25, SST-EP

(3) 疎水性カラムクロマトグラフィー

Hexyl-Toyopearl

- (4) Hydroxy Apatite カラムクロマトグラフィー
- (5) ゲルろ過カラムクロマトグラフィー

Toyopearl HW-55, Sephacryl S-200, Sephacryl S-500, Sepharose CL-2B

- 7. 酵素化学的性質の測定
 - (1) 最適作用 pH, pH 安定性
 - (2) 最適作用温度,温度安定性
 - (3) 基質特異性の検討
 - (4) 重金属, 化学修飾試薬による阻害
- 8. 反応生成物の調製および分析
 - (1) 調製法,分画および酵素分解法
 - (2) 高分子反応生成物の測定
 - 1) エタノール沈殿法
 - 2) 限外ろ過膜法
- 9. 薄層クロマトグラフィーによる分析
- 10. 高速液体クロマトグラフィーによる分析
- 11. NMR 分析
- - 1. G22-10 変異株による酵素の生産と調製
 - 2. 酵素の作用特異性に関する予備的検討
 - (1) 培養液中の多糖および粗酵素による反応生成物の分析
 - (2) 酵素活性の分画
 - (3) 酵素の作用特異性
 - 3. 酵素の多型と夾雑多糖の存在
 - 4. カラムクロマトグラフィーによる酵素の精製法の検討
 - (1) イオン交換カラムクロマトグラフフィー
 - (2) アフィニティーカラムクロマトグラフィー
 - (3) 疎水性カラムクロマトグラフィー
 - (4) Hydroxy Apatite カラムクロマトグラフィー
 - (5) ゲルろ過カラムクロマトグラフィー
 - 5. 酵素の精製と純度検定
 - (1) G-22 変異株の酵素の精製
 - (2) 精製のまとめ
 - (3) 純度検定
 - 6. α-グルカナーゼの一般的な性質
 - (1) 最適作用 pH, pH 安定性
 - (2) 最適作用温度,温度安定性
 - (3) 阻害剤による影響

7. α-グ)	レカナーゼの基質特異	性の解析
---------	------------	------

- (1) 各種基質への作用
- (2) 基質特異性
- (3) *Km* および Vmax
- 8. α-グルカナーゼの反応生成物の解析
 - (1) 反応生成物の分子量測定
 - (2) 酵素分解物の解析
 - (3) NMR 分析

IV.	考察	
ν.	総括	
VI.	文献	
VII.	謝辞	

本文および図表中の略号

AmS…硫酸アンモニウム BL…blank(ブランク) CD…cyclodextrin(サイクロデキストリン) CI…cyclodextran(サイクロデキストラン) DN…dextranase(デキストラナーゼ) DX…dextran(デキストラン) E…enzyme(酵素) FG67(p)…日食フジオリゴ G67 Glc(G)····Glucose GlcDN…グルコデキストラナーゼ IM2…イソマルトース IM3…イソマルトトリオース IM4…イソマルトテトラオース IM5…イソマストペンタオース IM6…イソマルトヘキサオース IM7…イソマルトヘプタオース IMs…イソマルトオリゴ糖類(α-1,6 結合型オリゴ糖) M2…マルトース M3…マルトトリオース M4…マルトテトラオース M5…マストペンタオース M6…マルトヘキサオース M7…マルトヘプタオース PAH…酸加水分解反応生成物 PVP…ポリビニルピロリドンK90 Rt…retention time(HPLC ピーク保持時間) SDX…dextrin(デキストリン) SST…soluble starch(可溶性デンプン) STD…標準マーカー, コントロール(スタンダード) isoA…イソアミラーゼ ppt…沈殿 puLs…プルラナーゼ sup…上清 α -Amy… α -amylase(α -アミラーゼ)

I. 序論

1. 研究背景

(1) サイクロデキストリンとサイクロデキストラン

サイクロデキストリン (CD) は環状構造を持つ非還元性のマルトオリゴ糖の一種 である。デンプン(SST)を基質として Bacillus macerans などの細菌から抽出され るサイクロデキストリン合成酵素、シクロマルトデキストリングルカノトランスフ エラーゼ (CGTase, EC 2.4.1.19) を作用させて生産される α-1.4 結合からなる環状 オリゴ糖で6分子以上のグルコースが結合している¹⁾。グルコース単位が6個のも のをα-CD (シクロヘキサアミロース),7個のものをβ-CD (シクロヘプタアミロー ス), 8 個のものを y-CD (シクロオクタアミロース) と呼ぶ。1891 年に A. Villiers によって発見され, 1903 年に F. Schardinger によって環状構造が明らかにされた。 CD は環状分子内に空洞を有しており、空孔の内径は α 体が 0.45~0.6 nm、 β 体が 0.6~0.8 nm, y 体が 0.8~0.95 nm 程度とされている。その空洞の内側は疎水性を, 外側は親水性を示す性質があるため、空洞径に応じて空洞内部に様々な物質をゲス ト分子として取り込み、安定化する作用を持つ。これを利用して、疎水性の物質を 包接して水に溶解させたり、水や酸素と反応しやすい物質の保護や、香りの維持、 異臭のマスキング、乳化剤などとして家庭用品、化粧品、医薬品、食品および飲料 にいたるまで様々に利用されている。特に、食品添加物としてわさびの辛味成分で あるアリルイソチオシアネートを包接し、辛味を長時間持続させる効果が知られて おり、また色素や水に難溶性の分子を包摂する作用などが広く研究されている。こ れに対して, α-1,6 結合からなる環状オリゴ糖はサイクロデキストランと呼ばれ新 規な環状オリゴ糖であり, Bacillus circulans T-3040株²⁾ が生産するサイクロデキス トラン合成酵素(CITase, EC 2.4.1.248)によりデキストラン(DX)を基質として 作られる^{2,3)}。グルコース単位が 7 個のものを CI-7, 8 個を CI-8, 9 個を CI-9 とよ ぶ。CIとCDはよく似た性質を持つが、CIはCDよりも水溶性が高く、抗う蝕能を 始め多くの機能性を持つ環状オリゴ糖である 4,5⁾。(序図1)



序 図1. 環状オリゴ糖(CD, CI)モデル

最近, CD や CI などのサイクロオリゴ糖の包接反応に対する,界面活性剤や糖鎖 修飾剤の作用性が検討され,ゲスト分子と糖鎖修飾剤が CD による包接効果を亢進 し,CD,ゲスト分子,修飾剤の3者間の相互作用に増幅が生じる場合があることが 確認された。修飾剤が包接作用を亢進する効果をもたらす,極めて興味深い結果が 得られている。また,CD とカテキンの反応による複合体の分析も行われ,数種の 複合体と見られる生成物も検出されている。また,CD および CI が脂肪酸を包接し, 包接化合物を形成する反応性があることを踏まえて,不飽和脂肪酸のリノール酸を 用い,CD,CI が酸化反応の進行を抑制する効果についても検討されている。CD は 不飽和脂肪酸や酸化剤に対する包接作用があるため,酸化反応が起こりにくい状態 を保持することで酸化を抑えるものと考えられており,また CI も色素包接作用が あることから,CD と同様の機序で酸化反応の抑制をもたらすものと考えられてい る。

木村らは、デキストランを分解するエンドデキストラナーゼが CITase も含めて glycoside hydrolase (GH) ファミリー66 に分類されること、これに属する酵素が タイプ I ~IIIに分類されることを報告している⁶⁾。すなわち、エンドデキストラ ナーゼの中でイソマルトオリゴ糖の環状化反応を全く行わない酵素(I)、弱い環 化反応を行う酵素(II)および、CITase のように強い環化反応を行う酵素(III)の 3 種類である。通常のデキストラナーゼ⁷⁾は(I)に属するが、*Bacteroides thetaiotaomicron* VPI-5482の酵素は(II)に属し⁶⁾、*Paenibacillus* sp. が生産 する酵素も同様の作用を示すことが明らかにされた⁸⁾。

(2) サイクロデキストラン合成酵素

サイクロデキストラン (CI) はα-1,6 結合からなる新規な環状オリゴ糖であり, Bacillus circulans T-3040 株²⁾ が生産するサイクロデキストラン合成酵素(CITase, EC 2.4.1.248) によりデキストラン (DX) を基質として合成される^{2.3)}。元々、デキ ストランは、サトウキビから砂糖を生産する工程で不要物として取り除かれていた。 しかし、デキストランの使用法の研究が進むと、血漿等の医薬品の原料として有用 であることが示唆された。そのため、デキストランの大量生産が必要とされたが、 原料として用いられるものは砂糖のみであり、コスト高で効率的ではなかった。そ こで、原材料としてのコストが掛からずに、デンプンを基質としてデキストリンを 大量生産できるようにするべく研究が始まった。1949 年に Hehre が報告したデキス トリンデキストラナーゼ(DDase, EC 2.4.1.2)は, 酢酸菌の Acetobacter capsulatum 由 来であり, 分子量は SDS-PAGE で 300 kDa, 至適 pH は 4.0~4.2 であり, SST, 短鎖 アミロース,マルトオリゴ糖(G2~G6)を基質にして,α-1,6結合型の環状オリゴ 糖を生産すると報告されている¹⁴⁾。*Acetobacter capsulatum* 由来の DDase は, 菌対外 に分泌され炭素源として不可欠なグルコース(5.45%)とごく少量のデキストリン (0.05%)の両方を含んでいる培養液中に存在する。この酵素については、酵素化学 的諸性質や精製法などが確立され、その構造解析もされている^{10,11,12,13)}。

サイクロデキストランを産生する酵素はほかにもいくつか報告がある。 *Paenibacillus* sp.由来の新規エンドデキストラナーゼは、主にデキストランから7-14 の重合度を有する環状イソマルトオリゴ糖(CIS)と少量のイソマルトテトラオー スを産生することが報告された[®]。

土壌中より分離された *Bacillus circulans* T-3040 株由来の CITase は,分子量が SDS-PAGE で 98 kDa, 至適 pH は 5.5~7.0 であり,デキストリンを基質として, α -1,6 結合型の環状オリゴ糖,主に CI-7, CI-8, CI-9 を生産すると報告され,カップリン グ反応および不均化反応も観察された。これらの結果から,この酵素は分子内およ び分子間の糖転移を触媒する多機能酵素であることが示されている^{2.3)}。この酵素は X 線解析の結果,その構造が明らかにされている¹⁴⁾。*Bacillus circulans* U-155 から単 離された CITase の,主な生成物は環状オリゴ糖の CI-7 であり,遺伝子は 2895-bp であることが報告されている^{15,16)}(序 図 2~4)。

10

Bacillus circulans T-3040 MVRFMYALRKRRLSLLLAMSLLVMCVASVVSPPPQALA Bacillus circulans U-155 MRVKILELVFMTLLLIVPSQMLLPSGQANA Paenibacillus sp. 598 MRKQVTVMAIRNKGWLLVLALLLALPPWQPAALEQTAHA	
SGSCGIERVETDKARYN PCDAVSIRVOAKNGTGSSWSCAARLEIFHLENSVYTSSOSLSLTNGOSTILTETWTAPSTDERCYFVRIDAGTLGOGATAIDV 1 STPGFIERVYTDKARYPPGELVTVTAOINNSGGTNWSGDVTMTIFHLENAVYSSVOHASIASGOTTDVTFSWTSDTTDFKCYFVSVDAGSLGOGYSSIDV -ASGDVERVYTDKSRYDPCDPVTITAOVRNTDSIAWTGTVQLRIAHLEDQVHTASOTVTIGGGOTEDVQFTWTSPATDFKCYLADIDAGALGSGTTAIDV 	00
SSDFTKYPRYGYISEFESGETALESKAKVDQLAQDYHINAWQFYDWMWRHDKMIKRTCGSIDSTWLDLFNREISWSTLQNQIDAVHDVNGKAMAYAMIYA 2 SSDFAKYPRYGYISEFSSNETAAESAAKVNELAQDYKINAWQFYDWMWRHETMIKRTCGIIDPTWIDLFNROISWPTINNQIAAIHNQNGAAMAYAMIYA SSDFARYPRYGYVSEFHPDETAAESAAKIDELAQDYKINAWQFYDWMWRHETMIKRTCSAIDSTWIDLFNREISWQTIQNQIDAVHDQNGAAMAYAMIYA 	00
SRENYSPLGISPTWGIYEDSSHTNQFDVDFGDGSTYLWMFDPQNPNWQNYIHAEYIDSINTAGFDGIHVDQMGQRSNVYDYNGNSIDLSTRFSPFLDQAK 3 ARENYSGFCVNPEWGMYNDPAHTKQLDVDFGNNSTYMYLFDPANAGWQOFIHEQYLDAIQTANFDGIHIDQMGQRNNLYDYSGNSIDLATRFTPFIKAAK AREDYESYCVDSEWGIYQDPNHLQQLDVDFGNNSTYMYLFNPANTDWQSFIHAQYLDAINTAGFDGIHVDQMGQRNNVYDYWGNPLNFPATFTPFINEAK	00
SVLSANNPARDNLTYNIVDGTVNGWANNDVSKNADLDFLYSEIWYLSDSYNQLKNYIEQIRANGGNKAVVLAAYMNYADNAGTRYEAESASMTNVSTNTN 4 TKLTAANSNQDFMTFNIVDGTVNGWAANDVSKNANVDFLYSEIWHLSNSYMQLKDYIDSIRANSGNKAVVLAAYMNYGENIGDRYEAEDAALQHTAVNTD STLTANNSDKDRITYNIVDGTVDGWAANEVSGGADVDFLYSEIWHLSDSYIQLKDYIDSLKANSGNKAVVLAAYMNYRENIGDRYEAESAALTNTATNNN	00
HAGYTGSGFVDQFASTGDXVSFAINAPEAGDYSLVFRYGNNTGANSTINLYVDGNFVQKLYFFNOSSAGTAKHDAWYQVPLTQGAHTVELRYESGNVGAV 5 HAGYTGSGFVDQFADVNDSVTFTITAPEEGYSLVFRFANHSGYTAIRNLYVDSNEEIELPFQNOPNADTASHETAHQVYLTPGTHTIKLSYDSSNTGAI HSGYTGSGFVDQFADPGDAVTFSITVPEEGYSLVFRFANNSGFTAIRNLYVDSAEEIELPFQNOPSASASHETAHQVYLTPGTHTIKLAYDAGNVGAI	00
NLDSLTLGTFDEHSVRLADAMMSASGATHIELGDDNQMLPHYYPORSKTMRSSLKNAMADHYNFITAYENLLFDSDVVPNDTGSQEVNLTGVSASGDGS 6 NLDSLTLGTFDEHSIRLADAMMAASGATHIELGEDSQMLAHEYYPNRSKSMRSTLKSAMADHYNFITAYENLLFDADVIDNDAGKQFINIAGVNTSPDGA NLDSLTLGTFDPHSIRLANAMMAASGATHIELGEDSQMLAHEYYPNRSKSMRSELKEAIKQHYNFITAYENLLFDPDVVDNDSGSQEVNLDMVSASGDAS	00
ANTVWYINKRTSDYNIVHLINLLGNDNOWRNTASOPSFOTNLPAKIYIGADETISDVYLASPDLSGGETOELAFTSGTDAGGKYVSFTVPELKYWNMIYM 7 AntvwHmSkrtpeynilHLinlvnndonwrnsgnoptaofnlatkvyigaeetitgvyaaspdHnogatoslpfttgtdssgsyisftvpsleywsmiym pntvwHovkrtpeynivhfinlanndnowrnsanpptlhtniatkvyvspdetisgvylaspdHddnrtoslaytgtdihgdyvaftlesleywsmym	00
KRTFSVPANDIYEAETAIKSNVSTNTNHAGYTGSGFVDCFSSTNDGVSFVVKSTASDDYALRFRYANGCSDATRDVYVDCKLAGTVSFKSTGSWSTWSYG 8 KRSTAAPVDNMYEAETAIKSNVSVNTNHAGYTGSGFVDQFATVNDGVSFIVHASSKDDYVLRFRYSNGCSDANRDVFLNCKYAGTVQLKHTGGWNQWAYG KRAFDCPTDDIYEAELAIKSATAANNHSGYTGSGFVDQFSSLNDGVSFIV-PSDGEDYALRFRYSNGGTAASKRVFVDCHYAGTVHFPSTGGWDQNRYA	00
EITARLEFGHHTIVLMQTSGNTGAINLDHLDLDKTYIWQFDRQIVSVFAGYRITERTGLPGWVHWGVNGATGVTDTFLRSNGSLDGNLDHETSIGPEATG 9 ELTVFLAQGSHSVVLMYNSSNSGAVNLDHLKLDKTYIWQFDRQIASVFAGYRITEKAGLPGWVHFGTDNMKNVMDIFLASNGSSDSSLNYEASIGFFPSA ELSVSLFFGYRSIVLWHGDASYGAINLDHMQLAKTYIWQFDRQIASVFEGYRITERAGLPGWVHWGANGATGVTDTALAFNGSSTGDLDYEISVGFFATG	00
TAVDVTFLWDDNNNGILEPSTDRWEGTDFGINVS 934 TTVDVTFLWDDNNNGILEDMIDRWEGTDFOIAIP DTVDFTFLWDDNNNGILEPSVDRWEGTDFEIGID	

序図2. Bacillus circulans U-155, Paenibacillus sp. 598K, B. circulans T-3040 由来の CITase の塩基配列

Fig. 2 Alignment of the amino acid sequences of the CITases from *Bacillus circulans* U-155, *Paenibacillus* sp. 598K and *B. circulans* T-3040.

The primary amino acid sequence of the CITases were obtained from GenBank (IDs D88360 and D61382) for *B. circulans* U-155 and T-3040, and from DDBJ (ID AB685169) for *Paenibacillus* sp. 598K, respectively. The numbers begin from the N-terminal amino acid of the mature CITase. Amino acid residues that are identical between all CITases are indicated in gray. Amino acid residues that are identical between two CITases are shown as bold. The solid arrow shows cleavage sites for the signal peptidases. The open arrows show catalytic amino acid residues.



序 図 3. CITase の構造

Fig. 3 Structure of BcCITase.

A, stereoview of the BcCITase·CI-8 complex ribbon model. The model was drawn for chain B. IG-8 molecule bound in the catalytic site of chain B in the BcCITase·IG-8 complex was superimposed. Each domain is shown in different colors as follows: domains N, A, B, and C, are colored *blue, green, yellow,* and *orange*, respectively; two catalytic residues, *red*; bound CI-8 molecules, *gray*; superimposed IG-8 molecule, *white*; calcium ion, *pink*; sodium ion, *cyan.* Four sugar-binding sites are labeled as follows: catalytic site, *A-1*; the surface-binding site in domain A, *A-2*, canonical sugar-binding site in BcCBM35-1, *B-1*; the second sugar-binding site (subsite –8) in BcCBM35-1, *B-2. B*, topological diagram of BcCITase as follows: α-helices, 3_{10} -helices, and β-strands, as *filled cylinders, shaded cylinders,* and *filled arrows*, respectively. Catalytic residues, bound calcium, and sodium ions were placed.



序 図 4. CITase の反応機構

Fig. 4 Schematic drawing of the CI-8-producing mechanism of BcCITase.

A, substrate binding at the second sugar-binding site of BcCBM35-1. B, enzyme·substrate complex with eight glucose moieties occupied in the minus subsites. C, enzyme-substrate intermediate. D, enzyme·product complex. Incidentally, substrate recruitment at the conserved sugar-binding site is drawn.

環状イソマルトオリゴ糖である CI の機能性の特徴のひとつは、デキストランス クラーゼ活性を強固に阻害することである。この阻害はサイクロデキストランの濃 度に依存し、30℃、30分間の初期反応で増幅された。さらに、*Streptococcus mutans* 由来の糖転移酵素による、水に不溶性のグルカン(ムタン)合成は CI の付加によ り著しく抑制されるという報告がある⁴⁾。

最近の研究で、舟根らは *B. circulans* T-3040 株から SST を基質にして CI を生産する酵素を新たに見出し報告した¹⁷⁾。この酵素は培養の炭素源により様々なオリゴ糖を生成する(序 図 5)。また、基質を加水分解して分子の再配列(ディスプロポーショネーション)を行い、基質よりも分子量の大きいオリゴ糖を生成する反応を触媒することも分かっている(序 図 6)。また、一ノ瀬・舟根らは *Paenibacillus* sp. 598K 由来のデキストラングルカナーゼについても澱粉やマルトオリゴ糖からイソマルトオリゴ糖を生成し、同菌の CITase の作用を受けて CI に変換されることを報告している¹⁸⁾。*B. circulans* T3040 由来の CITase の主な生成物が cycloisomaltooctaose (CI-8) であったのに対し、*Paenibacillus* sp. 598K 由来の CITase による主な生成物は cycloisomaltoheptaose (CI-7) であった(序表1、序図 7)。このように一連の糖転移作用の高い酵素が *Paenibacillus* sp.に属する菌株により生産されることが次々と明らかにされている。



序 図 5. 様々な炭素源で生育した *B.circulans* T-3040 により生産された オリゴ糖の HPLC 分析

Fig. 5 HPLC analysis of oligosaccharides produced by *B. circulans* T-3040 grown in media containing various carbon sources.

Appropriate amounts of oligosaccharides from the following samples were analyzed by HPLC, as described in the "Materials and methods" section. a The standards CI-7 to CI-12. Culture supernatants (4 days of cultivation) of *B. circulans* T-3040 grown in carbon source-supplemented LB broth (pH 8.0) (described in the "Materials and methods" section) with b 2 % dextran 40; c 2 % dextran 40 and 1 % glucose; d 2 % glucose; e 2 % sucrose; f 2 % isomaltose, isomaltotriose, and panose (IMOs); g 2 % FujioligoG67; h 2 % dextrin; i 2 % soluble starch; and j 2 % soluble starch and 1 % glucose. The culture supernatant of the medium containing soluble starch i was subsequently treated with k α -amylase, HBDase, and glucoamylase, or l dextranase L (Amano Enzyme Inc., Nagoya, Japan)



序図6. B. circilans T-3040 酵素の不均化反応(ディスプ ロプ ーショネーション)

Fig. 6 Disproportionation activity of the *B. circulans* T-3040 enzyme.

Substrate (1%) was incubated with (+) or without (-) the enzyme fraction (Mono Q fraction described in the legend of Fig. 5) in Tris-malate buffer (pH 6.0) at 37 $^{\circ}$ C for 1 day. The products were examined by TLC using silica gel 60 F254 in a solvent system of 1-butanol:acetic acid:water, 2:1:1.

Lane 1, standards; lane 2, maltose (G2); lane 3, maltotriose (G3); lane 4, maltotetraose (G4); lane 5, maltopentaose (G5); lane 6, maltohexaose (G6); lane 7, maltoheptaose (G7); and lane 8, no substrate

Property	Bacillus circulans U-155	Paenibacillus sp. 598Kª)	Bacillus circulans T-3040 ^{b)}
Main product	CI-7	CI-7	CI-8
Optimum pH	6.0	5.5-8.0	5.5
Heat stability	50	50	40
Molecular weightc)	103930	103737	103275
Amino acid residue	934	932	934
N-terminal	Ser	Ala	Ser
Signal peptide size (residues)	30	40	38

序表1. Bacillus circulans U-155, Paenibacillus sp. 598K and Bacillus circulans T-3040 由来のCITaseの特性比較

Table. 1Comparison of properties of CITases from Bacillus circulans U-155,
Paenibacillus sp. 598K and Bacillus circulans T-3040.

^{a)} The characteristics presented in the table were from literature and the molecular weight was calculated from the mature *Paenibacillus* sp. 598K CITase amino acid sequence information.
^{b)} The characteristics presented in table were from literature and the molecular weight was calculated from the mature *Bacillus circulans* T-3040 CITase amino acid sequence information.
^{c)} The molecular weight was calculated using amino acid sequence information of mature CITase from *Bacillus circulans* U-155.



序図7. Bacillus circulans U-155 and T-3040 由来の CITase の環化反応の経時変化

Fig. 7 Time course of cyclization reaction of CITases from *Bacillus circulans* U-155 and T-3040.

One milliliter of a 4.0% dextran-40 solution, 0.2 mL of 100 mM acetate buffer (pH 6.0 for *B. circulans* U-155-derived CITase and pH 5.5 for *B. circulans* T-3040-derived CITase), 0.78 mL distilled water and 0.02 mL of the respective CITases (2.71 U/mL) were mixed and incubated for 10 h at 40°C. One hundred-microliter aliquots of the reaction mixtures were withdrawn and boiled for 5 min. After centrifugation, the supernatants were analyzed by HPLC. (A) Time course of CI-7, (B) Time course of CI-8, (C) Time course of CI-9. Symbols: *B. circulans* U-155 (\blacksquare), *B. circulans* T-3040 (\square).

(3) 本酵素と反応性が類似するその他の酵素

酵素には基質特異性があるため、一般の酵素は異なる2種の基質に同程度に作用 することはまれである。単一の酵素が2種の異なる基質に作用する例としては、古 くからそのような性質が広く知られているグルコアミラーゼがある ¹⁹。この酵素は α-1.4 結合型基質である澱粉を分解してグルコースを生成するが、α-1.6 結合型基 質のデキストランにも緩やかに作用してグルコースを生成するエキソ-デキストラ ナーゼに類似の作用を持つ²⁰⁾。また, 好アルカリ性細菌である Bacillus sp. KSM-1378 由来のアミロプルラナーゼはプルラン中のα-1,6 結合とその他の多糖に含まれてい る α-1,4 結合を加水分解し、どちらの場合においてもアルカリ性 pH で最大活性に なり,オリゴ糖を生成する活性を持つ^{21,22)}。分子量は 210 kDa であり,塩基配列や その構造も明らかにされている。この酵素の作用性は、両基質に対する加水分解活 性がそれぞれふたつの独立した活性中心によるものだと示され、その形状はカスタ ネット様もしくはダンベル様になっていると推察され、その分子は直径およそ 25 nm であるとされている²¹⁾。また, Lactobacillus plantarum L137 由来のアミロプル ラナーゼについての報告もあり、この酵素は澱粉を加水分解するα-アミラーゼ活性 とプルランを分解するプルラナーゼ活性を併せ持つとされ、分子量は 215.6 kDa と 報告されており,酵素化学的性質や,その塩基配列も決定されている^{23,24)}。以上の, α-1,4 結合型基質とα-1,6 結合型基質に対して作用する2種のアミロプルラナーゼ については、その性質や精製法について報告がある。しかし、1996年に Wynter ら が報告している同様の活性を有する耐熱性デキストラナーゼおよびアミロデキス トラナーゼについては、精製法など詳しいことは分かっていない。このアミロデキ ストラナーゼは、土壌中より採取、スクリーニングされた微生物が生産する、澱粉 とデキストランの両方を加水分解する新規の酵素とされた²⁵⁾。この酵素の分子量は およそ 140 kDa であり, 至適温度は 80 ℃, 至適 pH は pH 5.5 である。熱に対して 非常に安定であり,75 ℃で12時間処理しても活性は失活しなかった。この酵素は, ほぼ同じ触媒効率でデキストラン、澱粉、アミロース、およびアミロペクチンを加 水分解するが、プルランは加水分解しない。このことから、アミロプルラナーゼと は性質の異なる、類似した性質を持つアミロデキストラナーゼと定義付けられてい る^{26,27)}。また, Lipomyces starkeyi KSM 22の酵素では、アミラーゼ活性とデキスト ラナーゼ活性をもつ酵素が分子量 100 kDa の単一のタンパク質として精製され、そ れぞれの酵素活性について精製後の比活性と全活性の割合がほぼ等しいことが報 告されている²⁸⁾。この酵素は SST や DX の他にα-1,3 結合を含む,う蝕性細菌の Streptococcus mutans が生産するムタンを SST, DX と同レベルの 90% 近い加水分解 率で分解することから、プラークの除去に有効であると述べられている 29)。

高い糖転移反応性を示す酵素としては、最近、Paenibacillus sp.由来のα-グルコシ

ダーゼがα-1,4 結合型基質のデキストリンに作用してα-1,6 結合型の直鎖を作り, それが主鎖にα-1,3 結合するとの報告がある^{30,31,32}(序図8)。



序図8.マルトオリゴ糖から高枝鎖のα-グルカン生産のための推定メカニズム

Fig.8 A Putative Mechanism for the Production of Highly Branched α -Glucan from Maltooligosaccharide.

AGL transfers a glucosyl residue by α -1,4- or α -1,6-linkage at a nonreducing end of a glucosyl residue in an acceptor substrate (step I). AMY transfers a maltooligosaccharide by α -1,3-glucosidic linkage to a 1,6-linked glucosyl residue and a nonreducing-end glucosyl residue in an intermediate product (step II). *l, m, n*, natural numbers.

2. 本研究の位置づけと目的

微生物が生産する環状オリゴ糖は、いずれも酵素作用により生成されている。従来 は、生成される環状オリゴ糖の種類が限られており、また原料がコスト高で大量生産 に向かない環状体が主だったが、 α-1.6 グルカンであるデキストランを材料として環 状のイソマルトオリゴ糖を生産する菌株を検索し, Bacillus circulance T-3040 株を見出 した²⁾。この菌株は主に CI-8 を生産し³⁾, グルコース 7~9 分子を, α-1,6 結合で環状 に連結させる作用を持つ。この酵素と、酵素が生成する環状オリゴ糖は新規に発見さ れたものであり、これまでにその性質が同定され X 線解析もされ構造が明らかにされ ている ¹⁴⁾。最近,舟根らは親株から SST を基質にして CI を生産する酵素を新たに見 出し報告した¹⁷⁾。また、一ノ瀬・舟根らは Paenibacillus sp. 598K 由来のデキストラン グルカナーゼについても澱粉やマルトオリゴ糖からイソマルトオリゴ糖を生成し、同 菌の CITase の作用を受けて CI に変換されることを報告している ¹⁸⁾。これは, 主に CI-7 を生産する酵素であるが, 基質はα-1,4 結合型, α-1,6 結合型ともに作用する酵素で ある。さらに、Paenibacillus sp.が生産する酵素がマルトデキストリンから高分岐 α-グルカンを合成することが分かった。この菌は α-グルコシダーゼと α-アミラーゼの 2 種の酵素を持ち,両酵素の作用で主としてα-1,4 結合の直鎖構造とα-1,6 結合の直 鎖構造が連結された複雑な構造のグルカンが合成される。このように一連の糖転移作 用の高い酵素が Paenibacillus sp.に属する菌株が生産されることが次々と明らかにさ れている。これまでにもα-1.4 結合型の基質に作用してα-1.6 型の直鎖を作り、それ が主鎖にα-1,3 結合する作用を持つα-グルコシダーゼ^{30,32)} や,α-1,6 結合型のDX に 作用してイソマルトテトラオースやその環状オリゴ糖を生成する新規の CITase など, Paenibacillus 由来の酵素でこのような転移作用をする酵素がいくつか報告されている 18)

このように多くの機能性を持つ CI の低コスト生産が利用のための課題となってお り、CI 生産能を高めるために多くの変異株が育種された。本研究で用いた G22-10 株 も、そのうちのひとつである。これは、B. circulans T-3040 株を NTG 処理して得られ た変異株³³⁾であり、CI 合成酵素活性を高めた変異株である。さらに、B. circulans T-3040株にストレプトマイシン耐性を付与してタンパク質の合成を高めることにより CITase 生産性を高めた菌株であるため、変異に伴って他の酵素についても生産量が増 加して検出が容易になっている可能性が高いと考えられる。そこで、親株の持つ酵素 と変異株が持つ酵素との異同性を調査する目的で実験を始めた。はじめに、この G22-10 株が生産する糖質加水分解酵素についてα-1,4 結合とα-1,6 結合を有する基質 である SST や DX などの基質を用いて分解活性を調べたところ、G22-10 変異株の培養 液を濃縮した粗酵素標品がこれらの基質を分解して還元糖を生成する活性を示すこと を認めた。親株の CITase とは異なる作用を持つ酵素の存在が示唆されたことから、 本論文では G22-10 変異株の酵素の作用性を検討し、精製法の確立を目指し、また酵 素分子の多様性、および反応生成物の分析により糖転移反応性に関して検討した。

Ⅱ. 実験材料·方法

使用した菌株について

デキストラン (DX) からサイクロデキストラン (CI) を生成するサイクロデキ ストラン合成酵素 (CITase) の生産菌株 *B. circulans* T-3040 株を NTG(ニトロソグ アニジン)処理で得られた G22-10 変異株を用いて研究を行った。この菌株は、農 研機構 食品総合研究所の舟根和美博士より譲っていただいた。

1. 菌株および酵素の調製

酵素液の大量調製のために、1%ポリペプトン、0.5%酵母エキス、1%塩化 ナトリウムおよび、炭素源として2%可溶性デンプン(SST)、デキストリン(SDX、 以上和光純薬工業(株)、大阪)およびデキストラン(DX、(MW 15,000~20,000、 名糖産業(株)、名古屋))を含むLuria-Bertani 培地(pH 7.0)を調製し、120℃ で15分オートクレーブにて加圧滅菌した。前培養として試験管に5ml×4本分注 し、これに Bacillus circulans G22-10変異株を植菌して30℃、80~90 rpm で3日 間振とう培養したものからもう一度、50 ml 容三角フラスコに25 ml×4 個分注し た培地に植菌し、再度同条件で前培養(2回目)を行った。これから1 L 容三角 フラスコに250 ml×4 個分注した培地に新たに菌を植え継ぎ、同条件で7日間振 とう培養した。培養液を高速冷却遠心分離(22,500 xg、4℃、20 min)により上清と 菌体を含む沈殿に分け、上清は100 ml ずつ透析チューブに移し、ポリビニルピロ リドン K90(和光純薬工業(株)以降、PVPと表記)で濃縮後に冷凍保存した。 ジャーファーメンターによる大量培養は、同組成の液体培地3Lをオートク レーブで加圧滅菌後、コンタミしないよう注意して前培養した培養液を3ml、滅

菌済みスポイトで植菌した。30 ℃で300 rpm, 通気量 1.5 L/ min で3日間培養した。その後,これまでと同様に高速冷却遠心分離後の上清を PVP で濃縮したものを冷凍保存した。

2. 各種測定法

酵素活性は、2%に調製した基質 SST または DX と酵素液を等量混合し 30 ℃で 20 h 反応後に、生じた還元力を Somogyi-Nelson 法 ³⁴⁾を用いて波長 500 nm (以下, A500 と表示) で測定した。この反応系で 1 min に 1 μ mol のグルコース相当の還 元力を生成する酵素量を 1U とした。全糖量はフェノール硫酸法 ³⁵⁾を用いて波長 490 nm (A490 と表示) で測定した。タンパク質量は 280 nm(A280 と表示)の吸光 度測定、または Bradford 法 ³⁶⁾にて測定した。

(1) 還元糖量の測定 Somogyi-Nelson 法³⁴⁾

試料(酵素液)と基質を同量混合後,パラフィルムをして 30 ℃の恒温水槽中 にて overnight (20 時間)反応させた。その後,1M NaOH を 100 µ1加えてアル カリ失活,もしくは 100 ℃で5分間ボイリングして酵素活性を失活させた。その 後,試料の全量が 500 µ1になるように純水を加え,混合した後にアルカリ性銅 試薬を 0.5 ml入れ,100 ℃の沸騰水中で 10分間厳密にボイリングした。加熱処 理後,水冷し,ネルソン試薬を 0.5 ml加えて,泡が消えるまでよく混合した。色 が安定するまで 15分ほど放置し,再度混合してから純水を対象に 500 nm で吸光 度を測定した。検量線を元に,測定した吸光度からグルコース量を求め,還元糖 量とした。

(2) 全糖量の測定 フェノール硫酸法³⁵⁾

試料 0.5 ml, 5% フェノール 0.5 ml を混合後,濃硫酸 2.5 ml を加え,均一に 混合した。放冷後,純水を blank として 490 nm で吸光度を測定した。検量線から グルコース量を求め,全糖量とした。

(3) タンパク質量の定量法 Bradford 法³⁶⁾

カラムフラクションなど液量があるものに関しては,280 nm で吸光度を測定した。カラムピークなど液量が少ないものに関しては Bradford 法のマイクロアッセイにより測定した。試料 0.8 ml に protein assay 試薬(Bio-rad)を 200 µ1加え混合し,5 min 放置後その 1 h 以内に,595 nm で吸光度を測定した。blank には純水を用いた反応液を調製し,測定の対象液として使用した。

28

- 3. 酵素の作用特異性に関する予備的検討
 - (1) 培養液中の多糖の分析

炭素源として SDX, DX を用いて本培養した粗酵素の上清にエタノールを 加えて 90% エタノール沈殿処理をした。4 °C 20h 静置後遠心分離し低分子 画分 (sup) と高分子画分 (ppt) に分け, ppt は純水 1 ml に溶解した。これ を基質として 100 μ 1 ずつ試験管に採り, 0.1% α -アミラーゼ, デキストラ ナーゼ, グルコアミラーゼを 100 μ 1 加え, 40 mM 酢酸緩衝液 (pH 5.2) を 200 μ 1 加え混合し, 30 °C の恒温水槽で 20 h 反応させ酵素分解をした。1M NaOH を 50 μ 1 加え酵素活性を失活させ, 純水 50 μ 1 を加えて全量 500 μ 1 とした。この試料の還元糖量, 全糖量を測定後, HPLC 分析した。

(2) 粗酵素による反応生成物の調製と分画

反応生成物の調製は SST 培養した粗酵素の PVP 濃縮品 (1本)を 40 mM 酢 酸緩衝液 (pH 5.2) で一晩透析後の遠沈上清 3 ml を, 2 %に調製した日食フ ジオリゴ G67 (以降 FG67 と表示,日本食品化工(株),水溶液を Centricon Plus-20 (MILLIPORE, cut off MW 30,000) を用いて高分子画分を取り除いた もの 3 ml と混合し, 30 ℃の恒温水槽中で 16 h 反応後,100 ℃で 5 min 加熱 することにより酵素活性を失活した。

これに1%に調製した α-アミラーゼ (50 mg/5 ml 40 mM 酢酸緩衝液)を 0.6 ml 加えて混合し, 30 ℃で 16 h 反応した。100 ℃で 5 min 加熱により酵素 活性を失活させ, 80 % EtOH となるようエタノールを加えて 4 ℃で 1 h 静置 した。

沈殿が少なかったため、さらに 20 ml のエタノールを加え、再度 4 ℃で 30 min 静置した。これを高速冷却遠心分離(8000 rpm, 15 min)し sup #1 は別途保存した。ppt にエタノールを 20 ml 加え懸濁後、常温で 16 h 静置した。エタノール懸濁液を卓上遠心分離(3000 rpm, 15 min)にかけ、sup #2 は保存し、ppt を純水 3 ml に溶解後、エタノール 20 ml を加えて高速冷却遠心分離(8000 rpm, 15 min)した。sup #3 にエタノールを 25 ml と 30 % CaCl₂ 0.5 ml を加え 4 ℃静置した。ppt は水 3 ml に溶解し、エタノールを 15 ml 加えて懸濁、再度高速冷却遠心分離(同条件)した。sup #4 は保存し、ppt は純水 2 ml に溶解後、エタノールを 15 ml 加えて4 ℃で4 日間静置後、30 % CaCl₂ 0.5 ml を加え混合し卓上遠心分離(同条件)し、sup #5 は保存、ppt は純水 5 ml に溶解した。

調製した反応生成物の sup #1~5 と ppt について A490 測定し,反応生成物 の高分子画分として ppt を1% α-アミラーゼおよびデキストラナーゼで分 解し, A280, A500 の測定後 TLC, HPLC に供した。

- (3) Sephacryl S-200 カラムによる酵素の部分精製と各種基質への作用
 - 粗酵素 (SST 培養) を Sephacryl S-200 で分画し, A280 および A500 を測 定した。得られた活性画分のフラクションを回収し peak1 (#10~13), peak2 (#14~19) として PVP 濃縮した。

この2つの活性ピークを1 ml の 20 mM Tris-HCl 緩衝液に溶解し,基質と して1% マルトース (M2),マルトトリオース (M3),マルトテトラオース (M4),マルトペンタオース (M5),マルトヘキサオース (M6),マルトヘ プタオース (M7), α -CD, β -CD, γ -CD, SST および DX を用いてそれぞ れ 0.25 ml ずつ混合し 30 ℃の恒温水槽中で 20 h 反応した。100 ℃で 5 min 加熱し酵素活性を失活させ A500 測定後にロータリーエバポレーターで乾固 するまで濃縮した。100 μ 1の純水に溶かした試料を TLC および HPLC で分 析した。

4. 電気泳動法(Native PAGE, SDS-PAGE)

酵素タンパク質の分析にはポリアクリルアミドゲル電気泳動(PAGE)を用いた。 泳動用スラブゲルプレートは 10%ポリアクリルアミドゲルを使用し, 泳動バッフ アーはトリス-グリシン緩衝液,または SDS トリス-グリシン緩衝液(すべてコス モ・バイオ(株),東京)製を使用した。分析する試料とサンプル処理液を1対1 の割合でサンプルチューブにて混合後,Native-PAGE はそのまま 15 μ 1~20 μ 1 供試し,SDS-PAGE は沸騰水中にて 5 分間ボイリング処理した後に供試し,10~15 mA 一定,室温で泳動した。Native-PAGE は Davis 法³⁷⁾,SDS-PAGE は Laemmli 法³⁸⁾を用いた。タンパク質分子量標準マーカーは,SHIMASHIMA-Ladder No.SS-3000(コスモ・バイオ(株)),WIDE-VIEW III Code-230-02461(和光純薬 工業(株))を使用した。

酵素活性に共存する夾雑多糖の分解にはヒト由来のα-アミラーゼ(23.5 U/100 μ1, SIGMA-ALDRICH ジャパン合同会社, 東京)を用いた。

ゲルの染色は CBB 試薬(0.25 % Coomassie Brilliant Blue R250, メタノール:酢酸:水=5:1:5) で 30 分間以上振とう後,純水で洗浄してから活性炭とともに 脱色液(メタノール:酢酸:水=50:75:875) に浸して 20 時間浸透し,目的の バンドを得た。銀染色は,Pierce Silver Stain Kit (Thermo scientific, U.S.A.)を使 用した。

5. 夾雑多糖との分離法

PVP 濃縮した凍結粗酵素 1 本分を水で 4 ℃, 16 時間透析処理し, 遠心分離 後の上清1mlを酵素液として使用した。酵素に唾液由来のα-アミラーゼ(0.1%, 100 µ1) を混合し, 透析チューブに入れ, 水で 30 ℃一定の恒温機内で 3 h, 6 h, 24h 透析処理した。各時間ごとに 250 µ1採取し,冷凍保存した。透析の外液も 同様に 1.5 ml ずつ採取した。各サンプルについて, A280 測定(10 倍希釈液), A490 測定, SDS-PAGE, Native-PAGE 分析を行った。SDS-PAGE に供するサンプ ルの前処理液として、10 倍希釈した SDS-bufer (5 ml) に SDS 100 mg(2 %), メ ルカプトエタノール(10 μ1)を混合し、サンプル 100 μ1 と処理液 100 μ1 を混 合後, 100 ℃で 5 分間ボイリングしたものを 40 ℃のオーブンで風乾濃縮した。 完全に風乾したサンプルに SDS サンプル処理液 20 μ1と 67 % グリセリン 10 μ1を入れ,溶解したものをサンプルとして,ゲルに供試した。電気泳動後, CBB 染色した後に、さらに銀染色を行った。Native-PAGE は、染色用、活性測定 用に同一サンプルを2枚泳動し、1枚はCBB染色後に銀染色、もう1枚は、酵 素の多形性の分析のために泳動したゲルをカッターナイフで 5 mm 間隔のさい の目状に切断し, SST, DX の各基質溶液 1 ml に浸漬してパラフィルムで封をし てから,30 ℃,20h反応させ,生じた還元力を Somogy-Nelson 法を用いて A500 で活性測定を行った。

- カラムクロマトグラフィーによる酵素の精製
 酵素の精製は 3~5℃で行った。
 - (1) イオン交換カラムクロマトグラフィー
 - 1) DEAE-Toyopearl

活性処理した DEAE-Toyopearl (TOSOH(株),東京) ゲルを φ 2.5 cm×40 cm のカラムに充填し,40 mM 酢酸緩衝液 (pH 5.2)³⁹⁾で洗浄後,同緩衝液で 16 h 透析した凍結粗酵素 (PVP チューブ 1 本分)の遠沈上清をカラムに供し, 4 ml/本で#1~25 までは 40 mM 酢酸緩衝液で溶出し,#26~60 までは 0 M~ 0.5 M NaCl でグラジエント溶出した。集めたフラクションについて,A280 でタンパク質量の測定,基質 SST,DX を用いてそれぞれ活性の測定を行い, 活性ピーク画分については A490 測定も行った。

2) CM-Toyopearl

活性処理した CM-Toyopearl (TOSOH(株), 東京) ゲルを φ 1.5 cm×30 cm のカラムに充填し, 5 mM CaCl₂を含む 40 mM 酢酸緩衝液 (pH 5.2) で洗浄後,

PVP 濃縮した凍結粗酵素 (SST 培養)の遠沈上清 3.5 ml をカラムに供し,5 mM CaCl₂を含まない 40 mM 酢酸緩衝液で 0 M~0.5 M NaCl となるように 2 ml ず つ 60 本グラジエント溶出した。集めたフラクションについて, A280 でタン パク質量の測定, 基質 SST, DX を用いてそれぞれ活性の測定を行った。

3) DEAE-Sephadex

ゲルは Pharmacia のものを純水で膨潤させ洗浄した後 ϕ 1.5 cm×30 cmのカ ラムに充填して 5mM Tris-HCl 緩衝液 (pH 7.75) で平衡化して使用した。酵 素は SST 培養の PVP 濃縮品の透析上清を 8 ml 供試した。#1~45 は 0 M~ 0.25 M NaCl を含む 5 mM Tris-HCl 緩衝液 (pH 7.75) でグラジエント溶出し, #46~80 は食塩を含まない 5 mM Tris-HCl 緩衝液 (pH 7.75) を用いて 4 ml ず つ 80 本分画した。得られた分画液について,これまでと同様にタンパク質量, 活性測定を行った。

4) MCI-gel

純水で洗浄した MCI-gel 樹脂(三菱化学)を ϕ 1.5 cm×30 cm のカラムに充填 して 5 mM Tris-HCl 緩衝液 (pH 7.75) で平衡化して使用した。酵素は DX 培 養の PVP 濃縮品を 5 mM Tris-HCl 緩衝液 (pH 7.75) で洗いこみ回収した 10 ml を供試した。0 M~0.4 M NaCl を含む 5 mM Tris-HCl 緩衝液 (pH 7.75) でグラ ジエント溶出し、4 ml ずつ 60 本分画した。得られた分画液について、これ までと同様にタンパク質量、活性測定を行った。

5) QAE-Toyopearl

粗酵素の精製の前処理として、まず粗酵素を少量の 0.2 M ホウ酸ナトリウム緩衝液で溶解し、4 °Cで 10 mM ホウ酸ナトリウム緩衝液(pH 8.3)をもちいて一晩透析した。遠心分離後の上清にヒト由来の α -アミラーゼ (35.3 U/150 μ 1)を混合し、再度、30 °Cで 6 h 水を用いて透析処理を行い、遠心分離後の上清をカラムに供した。QAE-Toyopearl (TOSOH (株)、東京)をカラム (2.5 cm×40 cm) に充填し、同 10 mM ホウ酸ナトリウム緩衝液で平衡化した。このカラムに試料を供し、前半は同緩衝液で、後半は 0 M~0.5 M 食塩のグラジェントで 6 ml ずつ 100 本を分画した。酵素活性とタンパク質を測定した後、活性画分を回収し、Centricon Plus-20 (MILLIPORE, cut off MW 30,000、メルク(株)、東京)を用いて濃縮した。

- (2) アフィニティーカラムクロマトグラフィー
 - 1) Sephadex-G-25

ゲルは Pharmacia のものを純水で膨潤させ洗浄した後 ϕ 1.5 cm×30 cmの カラムに充填して 2 M 硫酸アンモニウム (Ams) を含む 40 mM 酢酸緩衝 液 (pH 5.2) で平衡化して使用した。酵素は DX 培養の PVP 濃縮品の透析 上清を 0.5 M AmS を含み 10 ml になるように調製したものを使用した。分 画は#1~20 までは 0.5 M AmS を含む 40 mM 酢酸緩衝液を用い, #21~50 ま では硫安を含まない同緩衝液で 2 ml ずつ 50 本, ステップワイズ法で分画 した。得られた分画液について,これまでと同様にタンパク質量,活性測 定を行った。

2) SST-EP

SST をエピクロルヒドリンで架橋したゲルを調製した⁴⁰⁾。ゲル5gを測 り取り,乳鉢で細かく砕いたものを純水で洗浄しpH5~6にした。酵素は DX 培養の PVP 濃縮品を 2M AmS を含み全量 5 ml になるように 40 mM 酢 酸緩衝液 (pH 5.2)を用いて調製した。酵素とゲルを混合した後に平板シ ャーレに移し,4℃で 16 時間浸透した。このゲルをシリンジカラムに充填 しフラクションコレクターを用いて#1~19 までは 2M AmS を含む 40 mM 酢酸緩衝液で,#20~50 は硫安を含まない同緩衝液でステップワイズ法に より 4 ml ずつ 50 本分画した。得られた分画液について,これまでと同様 にタンパク質量,活性測定を行った。

- (3) 疎水性カラムクロマトグラフィー
 - 1) Hexyl-Toyopearl カラム

ゲルはTOSOHのものを ϕ 1.5 cm×30 cmのカラムに充填し,1M AmS を 含む 40 mM 酢酸緩衝液で洗浄,平衡化した。酵素は DX 培養の PVP 濃縮 品を 1M AmS を含み 2ml になるよう調製しカラムに供試し,#1~25 までは 1M AmS を含む 40 mM 酢酸緩衝液 (pH 5.2) に最終濃度 5 mM 塩化カルシ ウムと 10% グリセリンを加えたもの,#26~60 は硫安を含まない同 40 mM 酢酸緩衝液で 2 ml ずつ 60 本ステップワイズ法で溶出した。得られた分画 液について,これまでと同様にタンパク質量,活性測定を行った。

(4) Hydroxy Apatite カラムクロマトグラフィー

ゲルは和光純薬(株)のものを使用しφ1.5 cm×30cm のカラムに充填し 0.005 M リン酸ナトリウム緩衝液(pH 6.8)で平衡化した。酵素は DEAE-Toyopearl で部分精製した PVP 濃縮品を使用した。溶媒は 0.005 M~ 0.25 M 食塩を含むリン酸ナトリウム緩衝液で 2 ml ずつ 60 本をグラジエント 溶出した。回収したフラクションのタンパク質量,および活性測定はこれま でと同様に行った。

(5) ゲルろ過カラムクロマトグラフィー

1) Toyopearl HW-55

純水で3回洗浄したToyopearl HW-55(TOSOH(株))をカラム(φ1.5 cm× 30 cm)に供し,純水で平衡化した。各種カラムクロマトグラフィーで回収し た peak 画分を供試し, 2 ml ずつ 50 本を純水で分画し,タンパク質量および 全糖量を測定した。

2) Sephacryl S-200

各種カラムクロマトグラフィーで得られた活性画分を Sephacryl S-200
(Pharmacia, 東京)カラム(φ1.5 cm×30 cm)に供し, 40 mM 酢酸緩衝液,
pH 5.2 で1 ml ずつ 50 本を分画した。酵素活性とタンパク質を測定した後,
活性画分を回収し、先と同様の方法で濃縮した。

3) Sephacryl S-500

純水で3回洗浄したSephacryl S-500(日本GE(株),東京)をカラム (φ1.5 cm×30 cm)に供し,40 mM 酢酸緩衝液(pH 5.2)で平衡化した。先の DEAE-Toyopearl で回収した peak1 画分をカラムに供試し,0.6 ml ずつ70 本 を同緩衝液で分画し、タンパク質量および酵素活性を測定した。

4) Sepharose CL-2B

蒸留水で3回洗浄した Sepharose CL-2B(日本 GE(株),東京)をカラム(φ1.5 cm×30 cm)に供し, 20 mM Tris-HCl緩衝液(pH 7.0)で平衡化した。
先の CM-Toyopearl で回収した peak1 画分 1.8 mlをカラムに供し, 2 ml ずつ 50 本を同緩衝液で分画し、タンパク質量および酵素活性を測定した。

7. 酵素化学的性質の測定

(1) 最適作用 pH, pH 安定性

緩衝液はマッキルヴェイン緩衝液⁴¹⁾ とリン酸緩衝液⁴²⁾ を用い, pH 2.2 から pH 10.8 の広範囲の酵素活性測定を行った。酵素 10 μ l, 基質として 2 % に調製した SST, DX 40 μ l, 各 pH になるように調整したマッキルヴェイン 緩衝液,およびリン酸緩衝液を 200 μ l ずつそれぞれ混合し,30℃の恒温水 槽で 20 h 反応した。反応後 1M NaOH 250 μ lを加えて酵素反応をアルカリ 失活し,純水を 500 μ l 加えて全量で A500 を測定し活性最大残存値を 100% とし,残存活性を求めた。安定性については,酵素 10 μ l と各 pH に調製し たそれぞれの緩衝液を 40 μ l ずつ混合し,常温で 20 h 反応した。その後,基質 (2 % SST, DX)を 200 μ l 加えて混合し,30℃で 20 h 反応させ 0.1M NaOH 250 μ l で酵素をアルカリ失活させ、純水 500 μ l を加えて全量で A500 を測定した。

(2) 最適作用温度,温度安定性

15℃から 60℃までの各温度の水槽を用いて,酵素活性測定を行った。pH 安定性と同様の手順で試料を調製し各温度で反応させた。温度安定性につい ては,活性最大残存値を 100%とし,残存活性を求めた。

(3) 基質特異性の検討

酵素は、大量培養後 PVP で浸透膜濃縮し、凍結保存していたものを透析し、 得られた上清を用いた。基質は α -1,6 結合型の基質 7 種(重合度の異なる Dextran T-10(MW 10,000), T-20(MW 20,000), T-40(MW 40,000), T-70(MW 70,000), T-110(MW 110,000), T-500(MW 50,000), 常用の Dextran (MW 20,000)), α -1,4 結合型の基質 13 種 (Soluble starch:4 種,生化学用 可溶性デンプン (和 光純薬), 一級試薬 可溶性デンプン (2 種) (どちらも和光純薬),マツノリ ン M-22 デンプン (松谷化学工業(株)), dextrin:5 種,デキストリン水和物 (和光純薬),同(関東化学),デキストリン (コーン由来)(シグマ-アルド リッチ),一級試薬 デキストリン (和光純薬),同(関東化学),アミロース A・B (ナカライテスク(株)),プルラン (和光純薬),FG67 (日本食品化工)) を用いた。2%に調製した基質 90 µ1と酵素 10 µ1を混合し、30℃で一晩反 応させた後、生じた還元力を測定した。また、基質として常用の2% SST, DX,FG67を用いて Km 値(mM),および Vmax を測定した。 (4) 重金属,化学修飾試薬による阻害

阻害剤として終濃度1 mM に調製した9種の重金属,化学修飾試薬を使用 した。阻害剤を加えなかったもの(Blank)の活性の値を100%として,阻害 剤を加えたときの値を残存活性(%)で表した。

阻害剤(終濃度 1mM)…硫酸銅(CuSO₄),硫酸第一鉄(FeSO₄),塩化第二 鉄(FeCl₃),硝酸コバルト(Co(NO₃)₂),硫酸マグネシウム(MgSO₄),塩 化カルシウム(CaCl₂), EDTA,ジチオトレイトール(DTT),ヨード酢酸

8. 反応生成物の調製および分析

(1) 調製法,分画および酵素分解法

酵素作用による反応生成物の調製には、基質として 2%に調製した SST, DX, マルトヘキサオース (M6), イソマルトヘキサオース (IM6) (以上, DX 以外 は和光純薬工業(株)製), α -CD, β -CD, γ -CD (塩水港精糖(株), 東京), CI-7, CI-8, CI-9 (野田産業科学研究所, 千葉, 小熊哲哉博士が調製したもの), または日食フジオリゴ G67 (以降 FG67 と表示, 日本食品化工(株), 水溶液を Centricon Plus-20 (MILLIPORE, cut off MW30,000) を用いて高分子画分を取り 除いたもの)を用いた。酵素は QAE-Toyopearl カラム分画で得られた酵素の活 性画分の膜濃縮品を使用した。基質と酵素を 100 μ 1 ずつ混合し 30 ℃で 20 h 反応させた後, 100℃, 5 min 保持で酵素活性を失活させたものを試料として還 元糖量を測定 (A500) し,反応生成物は TLC, HPLC 分析に供した。反応生成 物のゲルろ過は Toyopearl HW-55 カラムにより行った。

また, Glucoamylase (pure)を用いて,反応時間を経時的に変化させ高分子 画分の分解率を求めた。さらに,高分子画分について各種酵素による分解反応 を行い,分解率の測定後に HPLC により反応生成物の分析を行った。高分子画 分の分解にはα-アミラーゼ, Glucoamylase, Dextranase (以上,天野エンザイ ム(株)), Glucoamylase (pure;生化学工業(株)), pullulanase⁴³⁾, isoamylase⁴⁴⁾ (SIGMA-ALDRICH)を使用した。

(2) 高分子反応生成物の測定

1) エタノール沈殿法

2 %に調製した FG67 および DX それぞれ 1 ml に対して, エタノール濃度 が 50 %(1 ml), 66 %(2 ml), 75 %(3 ml), 80 %(4 ml), 86 %(5 ml)となるように エタノールを混合した。卓上遠心分離(3,000 rpm, 10 min)し, sup と ppt に分
け, sup にもう一度エタノールを 1 ml 加えて卓上遠心分離した。先に得られた ppt を純水 0.5 ml で溶解し, sup, ppt についてそれぞれ全糖量(A490)を測定した。

2) 限外ろ過膜法

分子量の異なる 4 種のデキストラン, T-10(MW 10,000), T-20(MW 20,000), T-40(MW 40,000), T-70(MW 70,000)の 2 %溶液 50 μ1に純水 450 μ1を混合 し, それぞれ Amicon Ultra-3k (MILLIPORE, cut off MW 3,000), Ultracent-10 (TOSOH, cut off MW MW 10,000), Ultracent-30 (TOSOH, cut off MW 30,000) の限外ろ過膜で処理した。高速遠心分離(8,000 rpm)で, 試料が完全に落ちき るまで処理した。ろ液を回収し, 再度フィルターに純水を 500 μ1 加えて高 速遠心分離をした。これを 2 回繰り返し, それぞれ混合せずに保存した。得 られたサンプルについて, 全糖量(A490)を測定した。

9. 薄層クロマトグラフィーによる分析

シリカゲルプレート(20 cm×20 cm)は 110℃に設定した乾熱オーブンで活性 処理したものを使用し,溶媒は 70 % アセトニトリルを用いて上昇法により展 開した。発色には p-アニスアルデヒド試薬を使用した。

10. 高速液体クロマトグラフィーによる分析

HPLC 分析に用いた分離カラムは TSK-GEL Amide-80, φ 4.6×250 mm (TOSOH (株))を用い、装置は高速液体クロマトグラフ、検出器は RI 示差屈 折計(日本分光(株)、東京)を使用した。試料はフィルター処理を行ったものを 10 µ1供し、溶媒に 55 %アセトニトリルを用いて、カラム温度 25℃、流速 1 ml/ min で溶出した。

11. NMR 分析

NMR 分析には、先の方法 3. (1)に示したとおりに調製した反応生成物のエタ ノール沈殿処理試料の ppt #3~5 を用いた。各試験管に、洗浄後、ろう斗で脱 水した DEAE-Toyopearl を 2g入れ、4℃で 16h 振とうした。その後、吸引ろ過 によりろ液を回収した。純水でゲルを 2~3 回洗浄し、その洗液も回収し、ロー タリーエバポレーターで乾固するまで濃縮した。濃縮した試料に重水 0.6 ml を 加え溶解し,終濃度 0.05%になるように1% DSS 30 µ1を加え,混合したのち NMR 測定用のアンプルに移した。NMR 分析機器は Bruker AVANCE 500 Ultra Shield(ブルカー・ジャパン,横浜)を用いて行い,¹H NMR,¹³C NMR,および 二次元 NMR について,国立研究開発法人 農業・食品総合産業技術総合研究機 構 食品総合研究所(茨城県)の舟根和美博士,小野裕嗣博士に依頼した。

Ⅲ. 結果

1. G22-10 変異株による酵素の生産と調製

はじめに、*B. circulans* G22-10 変異株を3 種類の炭素源を用いて培養し,得ら れた培養液について,遠心分離後の上清中のタンパク質,酵素活性を測定した。 その結果,培養の炭素源の違いにより酵素生産量に差異が見られ,酵素の誘導 性に違いがあることが分かった。すなわち,可溶性澱粉(SST)培養で酵素生 産量が最も大きく,デキストラン(DX)培養ではSST よりはやや活性は弱か ったものの,両基質から還元糖を生産する割合は炭素源の違いに関わらずSST と DX に対する分解活性が約1対1の比率となった。つまり,どの炭素源を用 いても活性測定用の基質であるSST と DX に対する作用性の比率には大きな違 いは見られず,両基質に対して同程度に作用し還元力を生成する2つの酵素活 性の存在が認められた(表1)。

		Enzyme activity		Protein
		$(U \times 10^{-4}/mL)$		(mg/mL)
		Substrate SST	Substrate DX	A280
Carbon sources	SST	0.37	0.34	4.97
	SDX	0.23	0.33	15.32
	DX	0.10	0.12	3.84

表 1 Enzyme activity of the culture supernatant of the G22-10 strain.

The G22-10 strain was cultured with three different carbon sources, *i.e.* SST, SDX and DX. Assay of the enzyme activity was done with SST or DX as the substrate.

SST, Soluble starch; SDX, Dextrin; DX, Dextran.

2. 酵素の作用特異性に関する予備的検討

(1) 培養液中の多糖および粗酵素による反応生成物の分析

粗酵素の培養液中に含まれるオリゴ糖画分と多糖画分についてその組成を分 析した。

すなわち培養液の90%エタノール沈殿処理により得られた沈殿を多糖画分, 上清をオリゴ糖画分として酵素分解し、HPLC により分析した。高分子画分に ついては培養の炭素源や酵素による差が見られ, α-1.4 結合型の SDX を炭素源 に用いた培養液から得られた多糖画分はα-アミラーゼで分解され、グルコース をはじめオリゴ糖のピークが多数見られたが、デキストラナーゼでも若干の分 解を受け、グルコースのピークが検出された。また、 α-1,6 結合型の DX を炭 素源に用いた培養液から得られた多糖画分でも同様にデキストラナーゼによる 分解だけではなくα-アミラーゼでも分解され、グルコースのピークが検出され た(図1)。これは、得られた高分子画分には培養の炭素源として用いた基質が ある程度残っているために、その分解物としてのグルコースも算出された可能 性が高いが、培養の炭素源としてα-1,4型基質を用いた場合の高分子画分がデ キストラナーゼで分解を受け、またその逆に培養の炭素源としてα-1.6 結合型 基質を用いた場合の高分子画分も, 少量ではあるが α-アミラーゼで分解を受け てグルコースを産出していた。一方,低分子画分については CI の生成は明確で はなかったため、この酵素は親株である Bacillus circulans T-3040 株が生産する 酵素とは異なる性質を持っている可能性が示唆された(図2)。

41



図1. 培養液中の多糖の分析(高分子画分の酵素分解)



図 2. 培養液中のオリゴ糖画分(90% エタノール沈殿の上清)の HPLC 分析

次に, 基質として 2% SST, DX, および FG67 を用いて反応生成物を調製した。基質と粗酵素を 20 h 反応後, エタノール沈殿法によりオリゴ糖画分と多糖 画分に分け, 多糖画分は酵素分解後 HPLC 分析に供した。オリゴ糖画分の HPLC 分析の結果, SST, DX 基質ともに基質の分解によるオリゴ糖のピークが検出さ れた。HPLC の Rt から, SST, DX の低分子画分の反応生成物には, どちらも グルコース (Rt 4.5), マルトース (M2, Rt 4.9), マルトトリオース(M3, Rt 5.6) のピークが見られ, α-1,6 結合型の基質である DX から生成された反応生成物 のオリゴ糖画分にα-1,4 結合型のマルトオリゴ糖と Rt が同じ糖が複数含まれて いた。 FG67p を基質に用いた場合は, 標準糖 (STD) の FG67p(図 3, 右下)の チャートと比較するとこちらも同様にマルトオリゴ糖に対応するピークが検出 された (図 3)。このことから本酵素は SST, FG67, DX すべての基質を加水分 解し, 低分子反応生成物として反応に用いた基質の種類に関わらず, α-1,4 結 合のオリゴ糖を生成したことが示された。

続いて反応生成物の高分子画分を各酵素分解して HPLC で分析した。α-アミ ラーゼで分解した結果,基質の種類に関わらずすべての基質で STD で用いた FG67 とは異なるオリゴ糖のピークが多数得られ,α-1,6 結合のイソマルトース 系のオリゴ糖の Rt に相当していた(図4)。この反応生成物はデキストラナー ゼによる分解も受け,多量のオリゴ糖のピークが得られた(図5)。



図 3. 反応生成物の低分子(オリゴ糖) 画分の HPLC 分析



図 4. 反応生成物の酵素分解(α-アミラーゼ)後の HPLC 分析



図 5. 反応生成物の酵素分解(デキストラナーゼ)後の HPLC 分析

これを踏まえて、1%に調製した6種の基質を用い、粗酵素の透析上清と 沈澱画分の酵素を長時間作用させ反応生成物を分析した。24h反応では沈殿 画分の酵素を20mM Tris-HCl緩衝液に溶解したものを用いて 30℃で反応さ せ、72h反応では、酵素を40mM A.bに溶解し、8mM 塩化カルシウムを添加 し、40℃で反応した。HPLCの結果より24h反応では、M3、M4で基質の分 解による低重合度のオリゴ糖とともに基質よりも高重合度のM7 などのピー クが多数検出された。また、72h反応で、DX とSST のチャートが良く似て いたが、これは、酵素が α -1,4 結合に作用し、さらに再配列が起きることに よって、 α -1,6 結合含量の高いオリゴ糖を生成しているためと考えた(図 6)。

このことから、本酵素は α -1,4 結合型、 α -1,6 結合型の3種類の基質に作用して、低分子画分の反応生成物は α -1,4 結合のマルトオリゴ糖を多く含み、高分子画分の反応生成物は α -1,6 結合を多く含むイソマルトオリゴ糖系に分子の再配列が起きていることが示唆された。

以上の結果から、本研究で用いた G-22-10 変異株の酵素は、親株である B.circulans T-3040株の DX を基質として CI を産生する酵素と類似の性質を持 つが、CITase 活性は低く、DX から生成する CI 量は少ないことが分かった。 また、本酵素は α -1,4 結合型基質、 α -1,6 結合型基質に共に作用し、これら の基質を加水分解してオリゴ糖を産生するとともに、産生したオリゴ糖分子 を再配列する活性を持っていることが分かった。長時間反応した産生物の HPLC チャートがよく似ていることから、 α -1,4 結合型基質から得たオリゴ 糖分子を α -1,6 結合で再配列したり、またその逆に α -1,6 結合型基質から得 たオリゴ糖分子を α -1,4 結合で再配列した可能性が示唆された。

このように,親株とは異なる性質を持ち,α-1,4 結合型のデンプンと,α-1,6 結合型のデキストランに,同程度に作用するという特性は,酵素の持つ基質 特異性の面から見ても,珍しいことであるといえる。そこで,新規の研究材 料としての可能性を見出し,精製と同定を行った。

48



6. 各種基質による長時間反応生成物の HPLC 分析

X

(2) 酵素活性の分画

予備実験として初めに, Sephacryl S-200 で新たに分画して得られた 4 つの ピーク(溶出順に P1 から P4 とした)を酵素液として用いて基質 SST, DX への作用を測定した(図 7)。SST と反応させたサンプルにも CI や M7 に近い ピークが検出されていることから,特に P3, P4 にはデンプンに作用するア ミラーゼ様の酵素が含まれていることが示唆された(図 8)。DX と反応させた P1, P2 では比較的多くの CI と思われるピークが生成されていた。量は少な いものの, P3, P4 にも CI ができているように見え, CITase の存在が推定さ れる(図 9)。

基質 SST, DX ともほぼすべてのパターンに, CI 7~9 と見られる 3 つのピー クが検出されていた。このことから, α -1,4 結合型基質からも α -1,6 結合型 基質からも同じような組成の反応生成物が生じていることが推察された。



図7 Sephacryl S-200 カラムによる分画(1)



図 8. 基質 SST による反応生成物の HPLC 分析



図 9. 基質 DX による反応生成物の HPLC 分析

次にゲルろ過を行い,粗酵素の分画について検討した。Sephacryl S-200カ ラムで分画した結果,2種類の活性ピークが検出され,基質 SST に対する活 性はピーク1,2 共に見られたが,ピーク2の方が大きく,DX に対する活性 はピーク2の方がかなり大きいことが分かった(図10)。この活性画分をそ れぞれ回収し PVP 濃縮したものを以降の実験に使用した。



図 10. Sephacryl S-200 による分画(2)

(3) 酵素の作用特異性

Sepacryl S-200 カラムによって部分精製した酵素のピーク1(P1)と2(P2) を、マルトース(M2)からマルトヘプタオース(M7)までの重合度の異な るマルトオリゴ糖に作用させ、TLC、HPLCにより反応生成物の分離と同定 を行った。

M2からM4と反応した試料をTLCで分析した。検出されたスポットから, 基質の分解による低重合度のオリゴ糖の生成とともに,基質よりも高重合度 のマルトオリゴ糖が生成されていることが分かった。すなわち,M2からは M4,M3からはM4~6,M4からはM5~7などが検出された(図11)。

また HPLC の結果から, P1, P2 ともに基質としたマルトオリゴ糖をその重 合度に関わらず加水分解し低分子化することが示された。しかし,基質より も高重合度のマルトオリゴ糖が多数生成されていることから分子の再配列, すなわち disproportionation(ディスプロポーショネーション)反応が起こっていることも 認められた (図 12)。親株である *B. circulans* T-3040 株もこの反応性を持って おり,同様の disproportionation 反応を行い,基質として用いた原糖よりも高 重合度のオリゴ糖を多数生成している。高重合度のマルトオリゴ糖の生成は M3, M4 で顕著であり,このサイズの基質が酵素の転移反応に適しているこ とが推測された。

次に、P1、P2を環状オリゴ糖の CD に作用させ、HPLC で分析した。P1、 P2 は 3 種類の CD に対していずれも加水分解作用を示した。 α-CD からは、 P1、P2 酵素の作用により Rt が CI-7、8、9 に近い 3 種のピークが検出された。 これ以外にもグルコース、M2~M5 などの複数の反応生成物が検出された。 CI7~9 に対応するピークは、G22-10 変異株の培養液および粗酵素標品によ る反応生成物中に CI の存在が認められなかったことから、α-1,4 または α-1,6 シリーズのオリゴ糖である可能性が高い。β-CD、γ-CD でも Rt が 10 分前後のピークが見られた(図 13)。CD へ作用したことにより、本酵素はエ ンド型の働きを持っていることが示唆された。

反応に用いた基質 SST および DX の酸加水分解物のオリゴ糖に酵素 P1, P2 を反応させた結果,ブランクに比べ,低重合度のオリゴ糖のピークが減少し, 高重合度のオリゴ糖の増加が認められた(図 14)。このことからも,本酵素 がオリゴ糖に作用して分子の再配列を行っていることが示唆される。

以上の結果から、本酵素はα-1,4 結合型、α-1,6 結合型の基質に作用し加 水分解する活性を持ち、また分子の再配列を行うことが示唆された。その際 にα-1,4 結合型基質からα-1,6 結合型の生成物を生産し、またその逆の反応 も起こっていることから本酵素はこれまでにない,新規の性質を持っている 酵素である可能性が示唆された。



図 11. 部分精製酵素による M2~M4 の加水分解反応生成物の TLC 分析



図15. 部分精製酵素による M2~M1 の加水分解反応生成物の分析







図 14. 部分精製酵素によるマルトオリゴ糖および イソマルトオリゴ糖基質への作用

マルトオリゴ糖と各種 CD の重合度によって本酵素の作用性の違いの関 係を調べた。各酵素を基質に作用させて加水分解の強さをネルソン-ソモ ギー法により測定した。グラフが右肩上がりになっていることから,重合 度が高くなると酵素作用も高くなることが分かった。また環状オリゴ糖の CD についても同様の結果となったが,対応するグルコースの重合度で比 較すると M6 よりα-CD, M7 よりβ-CD のほうがやや高い値が得られてお り,環状オリゴ糖に対する加水分解活性の方が高いと推定された (図 15)。



図 15. 基質の重合度と部分精製酵素の作用性の関係

これまでに示した HPLC の結果に見られるように α-1,4 シリーズ, α-1,6 シリーズ, CD および CI の溶出は極めて近似しているため,オリゴ糖相互の 分離の可否について検討した。HPLC での反応生成物の溶出パターンを,SST, DX の酸加水分解物の HPLC 結果をもとに横軸に重合度,縦軸に溶出時間 (Rt) をとり,対数グラフにした (図 16)。同じ重合度で比較すると,マルトオリ ゴ糖の方がイソマルトオリゴ糖よりも早く溶出されていた。マルトオリゴ糖 と比較して, CI の Rt はやや早い程度であるのに対して,CD は極めて早く溶 出されている。これは,CD の高い疎水性の性質および環状と直鎖状での挙 動の違いによると考えられる。また,IM6 と M7, CI-8 は Rt が極めて接近し ており,HPLC で生成物を見分けるには注意を要することが分かった。



図 16. 各種基質の重合度と HPLC の溶出時間との関係性

3. 酵素の多型と夾雑多糖の存在

後述のように G22-10 変異株の酵素は各種カラムによる精製の過程で複数の 活性ピークに分離したり,著量の糖質を伴って溶出されることが明らかになっ た。このことは本酵素の精製において大きな障害となっていたことから,本酵 素の存在形態に関する知見を得るために電気泳動による分析を行った。ホウ酸 緩衝液が糖質と複合体を形成すること⁴⁵⁾を利用して本酵素と挙動を同じくす る糖質(夾雑多糖)との分離を試み,0.2 M ホウ酸緩衝液に溶解した粗酵素を Native-PAGE に供した結果,複数のタンパク質バンドが得られた(図 17)。



図 17. 粗酵素の Native-PAGE 分析

泳動したゲルを巾 5 mm の切片に切り出して酵素活性を測定したところ, SST, DX いずれにおいても切片#1 と#2 に強い分解活性がみられ, ついで SST に対しては#3 から#11 まで, DX に対しては#3 および#4, #7 から#9 までにや や強い分解活性が広い範囲で検出された(図 18)。すなわち,基質 SST, DX に作用する活性ピークが複数成分検出され,基質の種類に関わらずほぼ同位 置に同程度の活性を示すことが分かった。このように,同一の作用を示す酵 素が複数成分存在し,分子量が異なることから,酵素タンパク質に上述の夾 雑多糖が結合して複合体を形成し,見かけの分子量を大きくしている可能性 が示唆された。



Activity (U \times 10⁻⁴/ mL)

図 18. Native-PAGE のゲル切り出しによる酵素活性測定

そこで本酵素を唾液 α -アミラーゼで経時的に処理したものを SDS-PAGE に供した (図 19)。その結果,高分子画分のタンパク質バンドは α -アミラー ゼ処理の反応時間に応じて徐々に減少し,低分子画分のバンドが増加してく ることが認められた。これは, α -アミラーゼによって酵素タンパク質に結 合していた夾雑多糖が分解され,徐々に低分子化してくるためと判断された。

以上のことから、本酵素は培養時の基質として用いた SST, あるいは DX から酵素作用により生成した SST 様の多糖に高い親和性を示し, 複合体を形成して存在するために多形を呈するものと推測された。酵素の多形には自身のオリゴマー型の存在も考えられる。



図 19. 粗酵素の α-アミラーゼ分解の経時変化 SDS-PAGE

- カラムクロマトグラフィーによる酵素の精製法の検討
 酵素の精製法を確立するために、各種のカラムクロマトグラフィーを用いて精製条件等の検討を行った。
 - (1) イオン交換クロマトグラフィー
 - 1) DEAE-Toyopearl による分画

DEAE-Toyopearl ゲルでは,活性ピークは素通り部分に溶出され,夾雑タンパク質との分離もできたが,メインの活性画分に見られる大量の夾雑多糖との分離はできなかった(図 20)。



ridetion No.

図 20. DEAE-Toyopearl による分画

2) CM-Toyopearl による分画

CM-Toyopearl ゲルでは、活性は大きく見えたものの、活性画分と夾雑タンパク質との分離はできなかった(図 21)。



Fraction No.

図 21. CM-Toyopearl による分画

3) DEAE-Sephadex による分画

DEAE-Toyopearl ゲルでは活性は素通り画分に溶出され, 夾雑タンパク質 との分離もできたが,活性画分がグラジエント画分にも分散して溶出され ており,活性の回収率はあまりよくなかった(図 22)。



図 22. DEAE-Sephadex による分画

4) MCI-gel による分画

MCI-gel では、活性、タンパク質ともに素通り画分に多量に溶出され、 夾雑タンパク質との分離はできなかった(図 23)。



図 23. MCI-gel による分画

5) QAE-Toyopearl による分画

QAE-Toyopearl カラムでは、メインの活性ピークは SST, DX ともにフラ クションナンバー#8前後に溶出され、その他の夾雑タンパク質の多くは食 塩濃度が上がるにつれて後半部分に溶出されていることから、このカラムは 精製に適していると考えられる (図 24)。しかし、別の実験から素通り画分 には糖質が多量に溶出され活性ピークと重なっていることが分かった。



図 24. QAE-Toyopearl による分画(1)

- (2) アフィニティーカラムクロマトグラフィー
 - 1) Sephadex G-25 カラムによる分画

Sephadex G-25 ゲルおよびエピクロルヒドリンで架橋したコーンデンプ ンゲルを用いたアフィニティーカラムによる酵素の精製の検討を行った。 Sephadex G-25 ゲルでは,硫安を含まない後半部分に活性が現れたが,前半 の素通り部分に最も大きく活性が現れており活性画分の回収効率が良くな いため,このカラムでの精製は断念した (図 25)。



図 25. Sephadex G-25 カラムによる分画

2) SST-EP ゲルカラムによる分画

SST-EP ゲルも先の Sephadex G-25 カラムと同様に硫安を含まない後半 部分に活性が現れたが,どちらのカラムでも前半の素通り部分に最も大 きく活性が現れており活性画分の回収効率が良くなかった(図 26)。



図 26. SST-EP ゲルによる分画

(3) 疎水性カラムクロマトグラフィー

Hexyl-Toyopearl ゲルで分画した結果,先のアフィニティーカラムと同様に後半に活性が検出されたが,前半の素通り画分にも高い活性が含まれていたため,活性の回収率に問題があった(図 27)。



図 27. Hexyl-Toyopearl カラムによる分画

(4) Hydroxy-apatite カラムクロマトグラフィー

Hydroxy-apatite カラムで分画した結果,SST,DX ともに同等の強さの活性ピークが得られた。これまでのカラムと比較して活性画分の分散やロスが少なく吸着が良いといえるが,夾雑タンパク質と活性画分が分離できないため,精製法としては今後も検討が必要であると考えられる(図 28)。



図 28. Hydroxy-Apatite カラムによる分画
- (5) ゲルろ過カラムクロマトグラフィー
 - Toyopearl HW-55 カラム 酵素の精製ではなく反応生成物の分子量測定に使用した(P99,図52) ため結果は後述する。
 - 2) Sephacryl S-200 カラム

QAE-Toyopearl で回収した活性画分を Sephacryl S-200 カラムで分画し た結果,SST,DX ともに活性画分はほぼ同位置に溶出されたが,peak が大きく幅広いために複数の活性画分が混合しているようにも見え,精 製が不十分の可能性もあった。



図 29. Sephacryl S-200 による分画(3)

3) Sephacryl S-500 カラム

先の Sephacryl S-200 カラムと同様に, QAE-Toyopearl で回収した活性 画分を Sephacryl S-500 カラムで分画した結果でも SST, DX ともに活性 画分はほぼ同位置に溶出され, 溶出パターンもよく似ていた。



図 30. Sephacryl S-500 による分画

4) Sepharose CL-2B カラム

CM-Toyopearl カラムで分画し回収した活性画分を Sepharose CL-2B カ ラムで分画した。SST, DX ともに活性画分はほぼ同位置に溶出されたが, CM-Toyopearl では精製が不十分のためか SST の活性 peak が複数出てい た(図 31)。



図 31. Sepharose CL-2B による分画

- 5. 酵素の精製と純度検定
 - (1) G-22 変異株の酵素の精製

本酵素の精製法を確立するために行ったカラムクロマトグラフィーの予備 実験の結果を踏まえて,酵素の精製を試みた。酵素の精製には QAE-Toyopearl カラムおよび Sephacryl S-200 カラムが適していることが分かったため,まず 粗酵素を QAE-Toyopearl カラムに供試した。分画の結果,メインの活性ピー クは基質 SST, DX による測定でともにフラクションナンバー#15 前後に溶 出された。そのほかの夾雑タンパク質の多くは食塩濃度が上がるにつれて後 半部分に溶出された。得られたフラクションについて A490 測定した結果, 活性画分に大量の糖が含まれていることが分かった。この活性画分をそれぞ れ peak1-a,b, Peak2 として回収した(図 32)。

このQAE-Toyopearlカラムで得られた活性画分を,それぞれSephacryl S-200 で分画した。そのグラフを比較してみると、どのパターンにもSST, DX に 対する活性が見えた。しかし、すべてのグラフでタンパク質のピークと同じ 溶出位置に糖が大量に溶出されており、この糖が精製を阻害して、活性画分 の溶出パターンに影響している可能性が考えられた(図 33, 図 34, 図 35)。



図 32. QAE-Toyopearl による分画(2)



図 33. Sephacryl S-200 による分画(4) peak1-a



図 34. Sephacryl S-200 による分画(5) peak1-b



図 35. Sephacryl S-200 による分画(6) peak2

そこで、粗酵素の夾雑多糖を除去するためにホウ酸緩衝液を用いて粗酵素 を溶解および透析処理後、唾液のα-アミラーゼによる前処理を行った試料に ついて、QAE-Toyopearlカラムで分画を試みた。その結果、メインの活性ピー クは素通りのフラクション#20から30に溶出され、その他の夾雑タンパク 質はカラムに吸着し、食塩を含んだ溶媒により後半部分に溶出された。前処 理によってこれまで分離が困難であった夾雑多糖の影響も少なくなったため、 活性画分を peak1 として回収、濃縮した(図 36)。#70 付近の高い SST に対す る活性は前処理に用いた唾液α-アミラーゼに由来するものと考えられる。



図 36. QAE-Toyopearl による分画(3)

集めた活性画分を Sephacryl S-200 カラムでゲルろ過した。メインの活性 ピークはフラクション#30前後に検出され,基質 SST, DX に対して,ほぼ 同等の活性を示した(図 37)。この活性画分を回収し,濃縮した。



図 37. Sephacryl S-200 による分画(7)

(2) 精製のまとめ

本酵素の精製の過程を表 2 にまとめた。この表では基質 SST と DX によ り測定した結果を別に表示した。G22-10 株由来の α - グルカナーゼは両基 質について活性収率 3 %で、およそ 75 倍に精製された。基質 SST、DX の 両方に同様に作用して還元糖を生成することがわかり、精製の各段階にお いても比活性の上昇の割合や、活性収率の値に基質の種類による大きな差 は見られなかった。このことから、この酵素は α -1,4 結合型、 α -1,6 結合 型の 2 種の基質に対して同等の作用を示すことが明らかになった。酵素の 純度を上げるために、QAE-Toyopearl カラムから Sephacryl S-200 カラムで 精製をしたが、比活性がほぼ 2 分の 1 程度に低下してしまった。これは、 酵素の失活が大きかったために最終的に比活性の低下を生じたものと推測 された。

	Total protein (mg)	Total activity (U)	Specific activity (U/mg)	Recovery (%)	Fold
Culture Supernatant	240	125	0.52	100	1
a-アミラーゼ digest	215	402	1.87	(322)	3.4
QAE-Toyopearl	0.7	66	94	53	181
Sephacryl S-200	0.1	4	40	3	77

a) Soluble starch as the substrate

b) Dextran as the substrate

	Total protein (mg)	Total activity (U)	Specific activity (U/mg)	Recovery (%)	Fold
Culture Supernatant	240	80	0.33	100	1
a-アミラーゼ digest	215	193	0.9	(241)	2.7
QAE-Toyopearl	0.7	40	57	50	172
Sephacryl S-200	0.1	2.4	24	3	73

(3) 純度検定

次に,先の Sephacryl S-200 カラムで得られた活性画分を濃縮し, SDS-PAGE により分析した。銀染色により精製酵素は単一のタンパク質 バンドを与えた(図 38,矢印の位置)。また,このタンパク質は検量線よ り分子量 52 kDa と測定された(図 39)。この結果は本酵素が 2 つの基質に 作用できる単一タンパク質であることを示している。



図 38. 精製酵素の SDS-PAGE



図 39. SDS-PAGE 検量線

6. α-グルカナーゼの一般的な性質

これまでの結果から、本酵素は α -1,4 結合型の基質からはマルトオリゴ糖 を生成し、 α -1,6 結合型の基質へ作用させた場合にも α -1,4 結合型のマルト オリゴ糖などを生成することが明らかになった。いずれの基質を用いたとき も、生成物が極めて類似したオリゴ糖組成のものであることが認められた。 従って、本酵素は α -1,4 結合型の基質にも α -1,6 結合型の基質にも作用する ことから、これ以降の説明ではアミラーゼとデキストラナーゼの性質をあわ せ持つ α -グルカナーゼと呼ぶことにした。

以下に一般的な酵素化学的性質について測定した結果を述べる。

(1) 最適作用 pH, pH 安定性

本酵素について最適作用 pH および pH 安定性を検討した(図 40, 図 41)。 基質 SST, DX にともに作用し, 最適作用 pH はいずれも pH 7.5 付近で あり, pH 6.5 から 7.5 の範囲で安定だった。

(2) 最適作用温度,温度安定性

最適作用温度および温度安定性を検討した(図 42, 図 43)。基質の SST, DX の測定でともに最適作用温度は 30℃であり, 15℃から 30℃付近まで は 80%程度の活性を保持したが, それ以上になると急激に活性は失われ た。

(3) 阻害剤による影響

本酵素に対する各種重金属および化学修飾試薬による阻害の影響を検 討した(図 44)。基質 SST では硝酸コバルト,硫酸マグネシウム,塩化カ ルシウムで賦活作用が見られ,硫酸銅,硫酸第一鉄では顕著に活性が阻 害された。基質 DX では,塩化カルシウム,DTT で若干の賦活作用が見 られ,EDTA で最も活性は阻害された。塩化カルシウムの添加により酵 素活性が上昇するのは,親株である T-3040 株の CITase と同様であり, G22-10 株のα-グルカナーゼでも類似の性質が見られた。









図 44. 阻害剤による影響

- 7. α-グルカナーゼの基質特異性の解析
 - (1) 各種基質への作用

 α -1,4 結合型 (SST, M6, γ -CD), α -1,6 結合型 (DX, IM6, CI-8)の6 種類の糖を基質として精製酵素を用いて反応性および反応生成物について 検討した。生成還元糖量を測定した結果,基質の種類にかかわらず,すべ ての基質で還元糖の生成が見られ,分解率はそれぞれ SST;9.6%,DX; 8.0%,M6;7.2%,IM6;9.6%, γ -CD;8.0%,CI-8;4.8%となり,多糖, オリゴ糖,環状オリゴ糖いずれに対しても実験条件では10%程度の分解率 が得られた(表3)。ただしCI-8に対しては分解率がやや低かった。 α -1,4 結合型と α -1,6 結合型の基質を比較すると,多糖 SST,DX では若干 α -1,4 結合型のほうが高い値を示したが,ほぼ同程度だった。しかし,オリゴ糖, 環状オリゴ糖ではこの傾向があてはまらず,基質の種類によって分解率が 異なっていた。このように,精製酵素を用いた実験でも α -1,4 結合型と α -1,6 結合型の基質に作用することが分かったため,G22-10株では異なる 2 種の酵素が混在しているのではなく,単一の酵素が両基質に作用してい ることが明らかになった。

次に、この反応生成物を HPLC により分析した(図 45)。標準糖(STD) および blank のチャートは別に示した(図 46)。すべての基質が精製酵素で 加水分解され、生成物としてグルコース (Glc)のピーク (ピーク1)が検出 された。特に SST は基質の低分子化が見られ, Glc のほかにマルトース (M2, ピーク 2), マルトトリオース(M3, ピーク 3)などのマルトオリゴ糖のピー クが多数見られた。基質とした M6(ピーク 4)でも同様に基質が低分子化さ れ, Glc, M2, M3 などのピークが検出された。α-1,6 結合型の基質である DX では, Glc のピークのほかに M2, M3 と見られるピークが検出され, α-1,6 結合型の基質から, α-1,4 結合のオリゴ糖が検出された。IM6(ピー ク 5)の分解物で DX と同様に, Glc, M2, M3 のピークが検出された。これ らの3つの生成物のピークは図45から明らかなように、どの基質を用いた 場合にも共通して認められ、各ピークの生成比率も極めて類似しているこ とは大変興味深い。さらに γ -CD(ピーク 6), CI-8(ピーク 7)に作用させた結 果でも, Glc のほかにマルトオリゴ糖が生成されていた。また, これらの 環状オリゴ糖を分解することから本酵素はエンド型の作用を持つことが分 かった。基質として用いた糖よりも重合度の高いオリゴ糖のピーク(図45, 図中の丸印および矢印で示した部分)も見られることから本酵素は両結合 を加水分解するだけではなく転移反応によって新たにα-1,4,α-1,6 結合を 生成する作用を有することが推察された。

	SST	9.6
α-1,4 結合型	maltohexaose(M6)	7.2
	γ -CD	8.0
α-1,6 結合型	DX	8.0
	isomaltohexaose(IM6)	9.6
	CI-8	4.8

表 3. α-グルカナーゼによる各種基質に対する分解率 DH(%)



図 45. 精製酵素の各種基質への作用



図 46. 基質および blank の溶出時間 (Rt)

(2)基質特異性

次に, α-1,4 結合型およびα-1,6 結合型の種々の基質と反応させ、その 作用性を比較した。その結果, α-1,4 結合型の基質の多糖ではグルコース 鎖の長さに関わらず還元力を生成する強い活性が見られたが、オリゴ糖の FG67 は多糖に比べ活性が小さかった(図 47)。α-1,6 結合型の基質では、 DX の重合度による分子量の違いで比較したが、分子量 10 k および 500 k のもので強い還元力を示し、70 k の還元力は 10 k の 3 分の 2 程度だった(図 48)。このように基質多糖の分子量の差により、本酵素の活性にも差を生じ ていることが分かった。

(3)Km および Vmax

基質 DX について, Lineweaver & Burk's plot から Km, Vmax を求めた結 果を示した(図 49)。3 種類の基質 DX, SST, FG67 について測定をした結 果(表 4)を見ると,本酵素は α -1,6 結合型と α -1,4 結合型に同等の親和性が あると考えられる。また Vmax で見ると, DX が最も高い値を示しており, α -1,4 結合型の SST, FG67 に対するよりもかなり活性が強いことが分かっ た。



図 47. 基質特異性 α-1,4 結合型の比較



図 48. 基質特異性 α-1,6 結合型の比較



図 49. Lineweaver & Burk's plot (DX)

表 4. Km および Vmax

	<i>Km</i> (mM)	Vmax (µM/min/mg)
SST	0.09	303
DX	0.1	588
FG67p	0.06	105

8. α-グルカナーゼの反応生成物の解析

(1)反応生成物の分子量測定

反応生成物の組成を分析するために, 凍結粗酵素を透析した上清を Sephacryl S-200 カラムで分画し, 先の Sephacryl S-200(1)(図 7)と同様に 2 つの活性ピーク が検出された。得られた活性 peak を溶出順に P1~P3 として回収し, PVP 濃縮 した(図 50)。



図 50. Sephacryl S-200 カラムによる分画(8)

Sephacryl S-200 カラム(8)で得られた活性画分の peak1 から3と基質の2% FG67 を反応させて調製した反応生成物を Sephadex G-25 カラムで分画し,全 糖量を測定した(図 51)。標準糖(STD)として使用した FG67 は6 糖と7 糖を主 成分とする糖であり, peak2~3 の位置に溶出されている。一方,反応生成物 では,基質の6,7 糖よりも前の位置に大きい peak が見られたことから,本 酵素は基質よりも重合度の高い糖を生成していることが分かった。この高分 子の反応生成物を peak1 として回収し,以降の実験に用いた。



図 51. Sephadex G-25 による分画

この Sephadex G-25 カラムで分離・回収した高分子の反応生成物(P1)の分子 量を, Toyopearl HW-55 カラムで測定した。標準糖(STD)として溶出した分子 量 11 万のデキストラン+グルコース(青),同じく分子量約2万のデキスト ラン+グルコース(桃)と比較すると,反応生成物(緑)の分子量は約2万 に相当することが分かった(図 52)。



Fraction No.

図 52. Toyopearl HW-55 による分画

FG67から生成した高分子量の反応生成物を簡便に測定する方法についてエ タノール沈殿法と限外ろ過膜法で検討した。エタノール沈殿法では,2% デキ ストランと FG67,それぞれ1mlに対して各種濃度のエタノールを加えて遠心 分離し,回収した沈殿中の全糖量をフェノール硫酸法で測定し,グラフに表し た。その結果,DX,FG67ともにエタノール75%でほぼ沈殿することが分かっ た(図 53)。



図 53. 基質 DX および FG67 のエタノール沈殿法による高分子多糖の回収

次に,限外ろ過膜を用いる方法について検討した。分子量の異なる4種類の DXの2%溶液を分子量3千,1万,3万の限外ろ過膜で処理し,内液と外液の それぞれの全糖量を測定した結果,フィルターの種類,基質の分子量に関わら ず内液が残り,基質オリゴ糖との分離が不十分であり,この方法は反応生成物 の測定に適していないと結論された(図54)。



図 54. 限外ろ過膜による高分子多糖の回収

ここで、エタノール沈殿法による酵素活性測定法の有用性を確かめるため に酵素の最適作用 pH を測定した。酵素反応によって生成された高分子の反 応生成物を通常の A500 測定と、エタノール沈殿法により高分子の反応生成 物を回収した後に A490 で測定して比較した。その結果、どちらの場合も pH 6.5 付近で最大活性を示した。この結果は、先の酵素の性質の測定で得ら れた最適作用 pH(図 40)の結果と一致していた。

さらに、この方法による測定の結果から、本酵素は FG67 を基質としてその加水分解のみならず、転移作用に基づく高分子の反応生成物をも触媒していることが裏付けられた。



さらに反応生成物として Sephadex G-25 カラムより回収した peak1 に α -ア ミラーゼとエンドデキストラナーゼを作用させた結果生じた還元糖量を、グ ラフに示した(図 56)。 α -アミラーゼでは反応生成物は分解されず、ほぼブラ ンクの値と変わらなかったのに対してデキストラナーゼでは顕著に分解され ることが示されたことから、反応生成物には α -1,6 結合が含まれていること が示唆された。



図 56. 反応生成物の酵素分解

この反応生成物を酵素分解した試料を TLC 分析した。先の棒グラフで示し たとおり α-アミラーゼによる分解ではブランクと同様にスポットは原点の みにあり低分子の糖は検出されなかった。デキストラナーゼ分解では、イソ マルトースの濃いスポットの他にイソマルトオリゴ糖と推定される複数のス ポットが見えることから、デキストラナーゼによる分解産物中には重合度の 高いイソマルトオリゴ糖が含まれていることが分かった(図 57)。



Sample 1:α-アミラーゼ(A) 2:デキストラナーゼ(B) 3:(A)+(B)

図 57. 反応生成物の酵素分解物の TLC 分析

(2) 酵素分解物の解析

次に、反応生成物の酵素分解物を HPLC 分析した。まず、先の Sephadex G-25 カラムで分画した反応生成物の peak1~3 を分析した結果、peak2 と peak3 でオリゴ糖のピークが検出された(図 58)。その後、反応生成物の peak1 を酵素分解した試料を HPLC 分析した。A500 および TLC の結果と同様に Sephadex G-25 peak1 は、 α -アミラーゼではほとんど分解されていなかった。 デキストラナーゼ分解では、イソマルトオリゴ糖の peak が検出されたこと から、Sephadex G-25 の peak1 には α -1,6 結合を含むデキストラン類似の構 造があることが示唆された。また、両酵素を同時に作用させた場合には、 デキストラナーゼ単独で作用させた場合よりもオリゴ糖が多く生成するこ とから、 α -1,4 結合が何らかの形で関わっている可能性があるように考え られる(図 59)。





STD : FG67



図 58. 反応生成物の HPLC 分析(Sephadex G-25 カラム分画の p1~p3)


次に,各種基質による反応生成物(Product #4; SST, DX, FG67p を基質として 粗酵素と反応させて得られた高分子画分)をグルコデキストラナーゼで分解し た。この酵素は,北海道大学の木村淳夫教授からいただいたものを使用した。 STD と,反応生成物に作用させた結果を比較してみると,グルコデキストラナー ゼは DX に作用して,チャートに示したように Glc のみを生成する。HPLC の チャートを見ると,反応生成物は基質の種類に関わらずよく分解され,どれも 似たような形のピークが得られた(図 60)。3 種類の基質で合成した反応生成物 は SST から生成した Rt のマルトオリゴ糖のピークと一致した。このことから, 本酵素による反応生成物は、基質の種類に関わらずよく似た性質のものを生成 していると考えられる。

続いて、反応生成物をプルラナーゼ、イソアミラーゼで分解した。基質 SST からの反応生成物はプルラナーゼでよく分解され、マルトオリゴ糖のピークが 多数検出された。イソアミラーゼで分解した結果は、STDのSSTの分解物のピー クと一致した(図 61)。また基質 DX のイソアミラーゼ分解では、STD の DX で は分解を受けていないのに対して、反応生成物は分解され、イソマルトオリゴ 糖に相当する多数のピークを検出した(図 62)。以上の結果から本酵素が各種の 基質に作用してできた反応生成物は、α-1,6 とα-1,4 結合が共存するような構 造を持つ可能性が示唆された。



図 60. 反応生成物のグルコデキストラナーゼによる酵素分解



図 61. 反応生成物 (反応基質 SST)のプルラナーゼ・イソアミラーゼ)による 酵素分解



図 62. 反応生成物 (反応基質 DX)のプルラナーゼ・イソアミラーゼ) による 酵素分解

これまでの#4の反応生成物を酵素分解したものの分解率を算出し、表にまとめた(表 5)。反応生成物は原糖として用いた基質の種類に関わらず分解を受け、分解率は 1~7%程度であった。活性は低かったものの、 α -1,4 結合型の基質から生成された反応生成物はデキストラナーゼで分解を受け、また α -1,6 結合型の基質から生成された反応生成物も α -アミラーゼやイソアミラーゼで分解を受けた。このことからも、反応生成物は α -1,4 結合と α -1,6 結合型が混在している形であることが示唆された。

Enzyme	Product(SST)	Product(DX)	Product(FG67p)
α-アミラーゼ	3	3	3
デキストラナーゼ	1	7	3
プルラナーゼ	3	3	4
イソアミラーゼ	2	2	2
グルコデキストラナーゼ	1	3	2

表 5. #4の反応生成物の各酵素による分解率(%)

次に,各種基質による反応生成物(Product #4; SST, DX, FG67p を基質として 粗酵素と反応させて得られた高分子画分)を精製したグルコアミラーゼで分解 し,経時的に分解率を算出した。STD として,2%の各基質を同様に経時的に 反応させた結果を挿入した(図 63)。STD の SST とプルランの分解は立ち上がり に差があるものの,どちらも 24h 反応で 40%以上の分解が得られたが,基質 DX では,ほぼ直線的に分解が継続し,72hで15%の分解率となった。一方, これら3種の基質からα-グルカナーゼ反応により生成された高分子の反応生 成物は,どれも同じように分解が進行して24h反応で分解率25%前後になっ た。以上の結果から,反応生成物はSST とDX の中間的なプルランに似た構造 を持っている可能性が示唆された。



図 63. 反応生成物の酵素分解 経時変化(グルコアミラーゼ)

(3) NMR 分析

次に、反応生成物を NMR 分析した。今回、NMR に供した試料は標準糖と して SDX(20 mg/ 0.6 mg), DX(20 mg/ 0.6 mg), FG67(12.9 mg/ 0.6 mg), お よび酵素とフジオリゴ FG67 の反応生成物を調製し、95%エタノール沈殿を 2 回繰り返して回収した多糖画分を反応生成物#3(25 mg/ 0.6 mg),#4(29 mg/ 0.6 mg),#5 (57 mg/ 0.6 mg) としたものである。

¹³C NMR にて, STD として α -1,4 結合型の SDX と α -1,6 結合型の DX を用 いて反応生成物と比較した。図中の青〇丸は DX, 赤〇丸は SDX に見られる主 要なピークのケミカルシフトの位置に対応する。その結果,反応生成物のチャー トには基質由来の α -1,4 結合のほかに,デキストランタイプの α -1,6 結合も含 まれていることが分かった(図 64)。

また,¹H NMR の結果では, STD のケミカルシフト 5.4 の位置に α -1,4 結合, ケミカルシフト 4.95 の位置に α -1,6 結合を示す高いシグナルがそれぞれに現 れた。反応生成物のチャートを STD と比較してみると, α -1,4 結合, α -1,6 結合ともに対応する場所にシグナルが出た。また, 2 次元 NMR の結果からこ の酵素は α -1,4 結合している基質に作用して, α -1,6 結合の分岐が生成してい ることが分かった。しかしながら, α -1,6 結合の直鎖状構造に相当するスペク トルは確認されなかったため、本酵素は転移反応によって短鎖の α -1,4, α -1,6 結合を生成することが推察された(図 65)。二次元 NMR のチャートから、FG67 由来の反応生成物に α -1,6 結合の直鎖は 4 個未満であることが分かった。つまり、 オリゴ糖分子に α -1,6 結合の枝がついており、これは直鎖状に伸びてはいない。 また、この分岐は還元末端に由来しない、直鎖の途中に結合している可能性が 高いといえる。

ピークエリアから、 α -1,4 結合と α -1,6 結合の強度比を算出したところ、 5.7:1となった。反応生成物の分子量は大きく、原料の α -1,4 結合のオリゴ糖 分子がオリゴ糖のまま α -1,6 結合しており、基質として用いた FG67 よりも高 分子になり、糖の数でいうと重合度 15~16 程度のものが生成されていると推察 された。以降に標準糖(STD)等の NMR 分析の結果の素データを掲載した。



図 64.¹³C NMR











STD DX, 20mg/0.6mg, D2O, 298K, Bruker AVANCE500















ppm


































IV. 考察

本研究では当初,親株の B. circulans T-3040 株が持つ性質を踏まえて変異株であ る B. circulans G22-10株がデンプンから CI を産生する酵素を生産する可能性が示 唆されたことから, 1949 年に Hehre が報告したデキストリンデキストラナーゼを 想定して研究を始めた %。デキストリンデキストラナーゼに関してはこれまでに も 1990 年代に Acetobacter capsulatum において報告がある¹⁰⁻³³⁾。B. circulans T-3040 株については、マルトオリゴ糖を不均化する活性を示す 135 kDa タンパク質およ び CITase の作用で SST から DX を生成することが明らかになったが ¹⁷⁾, 135 kDa タンパク質の生産量は非常に少なく、これが澱粉から CITase の基質と成り得るデ キストランを生産するかどうかは確認されていない。B. circulans G22-10 変異株に おいても親株と同等の作用性を期待したが、基質 SST から DX を生成する酵素反 応および CI を生成する活性は明確に検出できなかった。しかしながら, G22-10 株の培養上清に, SST, DX に対してともに同程度の加水分解活性を示す酵素活性 を見出した。培養の炭素源による活性の強さの差異はあったものの,用いた基質 のα-1,4型,α-1,6型ともに加水分解して還元糖を生成する活性が見出され,活 性の強さの比率は基質の種類に関わらずほぼ1:1であった。この培養上清にα-1,4 結合型基質の SST とα-1,6 結合型基質の DX を長時間作用させ反応生成物を HPLC で分析したところ, 基質の種類に関わらず HPLC のピーク形がよく似てい た。つまりα-1,4 結合型, α-1,6 結合型の基質にともに作用し, 加水分解を受け た低分子のオリゴ糖を多数生成したことが明らかになった。

作用性の異なる多種類の酵素の混在の可能性があったため、本酵素を SephacryIS-200 によるゲルろ過カラムクロマトグラフィーにより簡易精製して得 られた活性画分を用いて酵素反応特性を分析した。その結果、基質に用いたマル トオリゴ糖、イソマルトオリゴ糖に対して同程度の活性を有し、低分子のオリゴ 糖を生成した。また、基質として用いたオリゴ糖よりも高分子のオリゴ糖が多数 生成されていたことから本酵素が分子の再配列を行うことが示唆された。その際 に、α-1,4 結合型の基質からα-1,6 結合型の生成物を生産し、またその逆反応も 起こっていることから、本酵素はこれまでにない、新規の性質を持っている酵素 である可能性が示唆された。

本酵素の精製法の確立のために様々なカラムクロマトグラフィーを試みたが, アフィニティーカラムクロマトグラフィーや疎水性カラムクロマトグラフィーで は,活性画分に多量の夾雑タンパク質も含まれ,目的とする酵素タンパク質の分 離は難しかった。イオン交換カラムでの精製を試みたが,目的とする活性ピーク と重なって多量の糖質が溶出されることが分かり,この糖が精製の障害となって いた。そこで,ホウ酸緩衝液が多糖と複合体を形成する性質を利用して本酵素と 挙動を同じくする夾雑多糖との分離を試み,さらに唾液のα-アミラーゼで前処理 した。その結果,これまでに分離が困難であった著量の多糖は活性ピークと分離 したため,精製への影響が少なくなった。ここで得られた活性画分を SDS-PAGE に供したところ,52 kDa の位置に単一のタンパク質バンドが得られたことより, 本酵素はアミラーゼとデキストラナーゼの性質を併せ持つα-グルカナーゼであ ると定義した。

本酵素は、精製の各段階においても比活性の上昇の割合や、活性収率の値に基 質の種類による大きな差は見られなかった。 α -1,4 結合型の澱粉と、 α -1,6 結合 型のデキストランに同程度に作用することは、酵素の持つ基質特異性の面から見 ても、興味深い。このように2種の基質に対して同様に作用する酵素は、最近の 報告では、澱粉に作用して α -1,4 結合の他に α -1,6 結合の直鎖と α -1,3 結合で分 岐したグルカンを生成する2種類の酵素の存在が報告されている^{30,32)}。

反応生成物の HPLC 分析により,精製酵素との反応に用いたすべての基質から Glc, M2, M3 の 3 種類の糖が検出されたことから本酵素はα-1,4 結合とα-1,6 結 合を加水分解するだけでなく,不均化反応 (disproportionation)を触媒することが 示唆された。この反応は親株である *B. circulans* T-3040 にも見られるため,G22-10 変異株と親株は同様の作用性を持っていることが考えられる。環状オリゴ糖の CD, CI を分解することからエンド型の作用様式を持つことも分かった。また,基質と して用いた原糖よりも重合度の大きいオリゴ糖も少量ながら生成していることが 分かったが,単なる転移反応生成物である可能性も否定できないため,この点は さらに検討が必要である。以上の結果から,本酵素は基質としてα-1,4 結合型に もα-1,6 結合型にも作用することが明らかとなったため,アミラーゼとデキスト ラナーゼの性質をあわせ持つα-グルカナーゼであることが確認された。本酵素は 両結合の加水分解反応および不均化反応を触媒する酵素である可能性が高い。

単一酵素が2種の異なる基質に対して作用する例としては、古くからその作用 が広く知られているグルコアミラーゼがある¹⁹⁾。この酵素は澱粉を分解して Glc を生成するが、α-1,6結合からなる DX にも緩やかに作用して Glc を生成する²⁰⁾。 この酵素はエキソ型の作用を示すことから、G22-10 変異株由来のエンド型の本酵 素とは異なる分類になる。最近では、アルカリ性 Bacillus 由来のアミロプルラナー ゼについての報告がされている^{21,46)}。この酵素は単一のタンパク質であるが、ふ たつの異なった活性中心を持ち、ひとつは澱粉のα-1,4 結合を加水分解し、もう ひとつはプルランのα-1,6 結合を加水分解する。また、これとは別に澱粉と DX を共に分解する酵素として、耐熱性のバクテリアが、嫌気、高温培養時に最大活 性を持つ耐熱性のアミロデキストラナーゼを生産することが報告されている。こ の酵素もα-1,6 結合とα-1,4 グルコシド結合に作用するが²⁵⁾、その性質、糖転移 反応性などに関する詳細は明らかではない^{26,27)}。さらに、Lipomyces starkeyi KSM 22 の酵素では、アミラーゼ活性とデキストラナーゼ活性をもつ酵素が分子量 100 kDa の単一のタンパク質として精製され、それぞれの酵素活性について精製 後の比活性と全活性の割合がほぼ等しいことが報告されている²⁸⁾。この酵素は SST や DX の他にα-1,3 結合を含む、う蝕性細菌の *Streptococcus mutans* が生産す るムタンを SST、DX と同レベルの 90 %近い加水分解率で分解することから、プ ラークの除去に有効であると述べられている²⁹⁾。

最近の研究で、親株の *B. circulans* T-3040 株が生産する酵素の中にも SST の α -1,4 結合を加水分解する活性が存在することが報告された¹⁷⁾。この酵素は α -1,4 グルコシド結合を分解して α -1,6 結合を生成する活性を有し、CITase を共存させ ると CI を生成すると報告されている。G22-10 変異株は、親株の T-3040 が持つ α -1,4 結合から α -1,6 結合を作る性質が変異することにより、ひとつの酵素で異 なる結合様式の基質に同等に作用する性質を得たのではないかと考えられる。し かし、この点を明らかにするためには、塩基配列など酵素タンパク質の構造に対 する研究が必要であると考えられる。また、別の研究では *B.subtilis* host-vector system の CITase は分子量が 103 kDa であるが、CITase が限定分解を受けた後に 生じるタンパク質断片の中で DX 分解活性を示したのは 88 kDa のタンパク質であ った⁴⁷⁾。G22-10 変異株の本酵素はこれよりも分子量が小さいことから、上記の 88 kDa の限定分解物とは別のタンパク質であることが推測される。

これとは別に, Paenibacillus 属菌株において, 澱粉を基質として α-1.6 結合の 直鎖状の構造を含む多分岐グルカンが酵素合成されたとの報告がある^{30,32)}。この 多糖は2種類の酵素の協同作用によって生成される。 すなわち, α-アミラーゼが 澱粉を分解し,これにα-グルコシダーゼが働いてα-1,6結合およびα-1,3結合が 生成される反応機構が提出されている。この点で、われわれが見出した G22-10 変異株の酵素は SSTと DX の2種の基質に作用して加水分解と糖転移の反応を触 媒することから上記の Paenibacillus の酵素系と同じように多分岐グルカンの酵素 合成に利用できる可能性を期待したい。まとめとして, B. circulans G22-10 変異株 が生産する本酵素はアミラーゼ活性、デキストラナーゼ活性、および糖転移活性 を持つα-グルカナーゼであることが明らかになった。これまでに文献に報告され ている酵素 23-25,28,29)と比較して、本酵素は加水分解反応と共に糖転移反応を行う エンド型酵素である点が大きな特徴と考えられる。今後の研究では反応生成物の 化学構造の詳細な解析を通して本酵素の反応機構を明らかにすることを考えてい る。今後の我々の研究によりこの酵素の性質や転移反応の詳細が明らかになれば, 新しい酵素としての位置づけが可能になると期待される。また、本酵素の高い転 移能を利用してデンプン(SST)から食物繊維を作るなどの応用研究への発展が 進められることを期待したい。

V. 総括

Bacillus circulans T-3040 株は環状オリゴ糖のサイクロデキストラン生産菌 として単離されたものであるが、その変異株として得られた G22-10 株が産 生する酵素が興味深い性質を持つことを見出した。G22-10 株の培地の炭素源 としてα-1,4 結合型基質である可溶性澱粉(SST)およびα-1,6 結合型基質で あるデキストラン (DX)を用いた培養で、生産された酵素は SST と DX に対 して共に加水分解活性を示し、両活性の比率も炭素源にかかわらずほぼ同等 であった。

この酵素を部分精製し、α-1,4 結合型の重合度の異なるオリゴ糖(M2~M6) を基質として反応させた。A500の結果から、基質を加水分解し還元糖を生成 しており、HPLC 分析の結果からグルコースやマルトースなどのオリゴ糖が 増加したことが分かった。また、基質として用いた原糖よりも重合度の大き いオリゴ糖も増加していたことから、分子の再配列を行っている可能性が示 唆された。この反応は、M3 および M4 が顕著であった。また、環状オリゴ糖 である CD および CI にも作用したことから、本酵素はエンド型の性質を持つ ことが明らかになった。

本酵素の精製法を検討する過程で、酵素の活性ピークと同じ位置に著量の 糖が存在することが明らかになった。この夾雑多糖は、唾液α-アミラーゼに よって分解され、低分子化した。この前処理により、カラムクロマトグラ フィーによる酵素の分離、精製が可能になった。本酵素の精製には QAE-Toyopearl カラムを用いた。このカラムで得られた活性画分を Sephacryl S-200 カラムでさらに精製した。画分の活性測定で基質 SST, DX ともに同じ 溶出位置に酵素活性のピークが得られた。

この活性画分を濃縮し、SDS-PAGE で分析したところ、単一のタンパク質 バンドが得られ、以上の結果から、本酵素は2つの結合様式の異なる基質、 SST、および DX に同等に作用できる単一タンパク質であることが示唆され た。精製表より、精製純度が上がっても SST、DX それぞれの基質に対する 比活性の比率はほぼ一定で変わらず、同等の割合で作用していることからも、 2 種の酵素が混在しているのではなく、単一の酵素が作用していると結論さ れた。本酵素は SDS-PAGE 分析の検量線より分子量 52 kDa と測定された。

本酵素について酵素化学的性質の測定を行った。至適 pH は pH 7.5 付近で あり,安定性は pH 6.5 から pH 7.5 の範囲で安定であった。最適作用温度は 30℃であり,温度安定性は 15℃から 30℃付近までは 80 %程度の活性を保持 した。重金属・化学修飾試薬による阻害剤の影響については,基質 SST,基 質 DX 両方とも塩化カルシウムで賦活作用が見られた。これは親株と類似の 性質であった。基質 SST は硫酸銅,塩化第一鉄で阻害され,基質 DX は EDTA で最も阻害された。

この酵素を用いて基質特異性を検討した。 α-1,4 結合型およびα-1,6 結合 型の種々の基質と反応させ、その作用性を比較した。 α-1,4 結合型の多糖で は還元力を生成する強い活性が見られたが、オリゴ糖の FG67 では若干活性 が弱かった。 α-1,6 結合型の基質では DX の重合度が 10 k および 500 k のも ので強い還元力を示した。

本酵素は SST, DX ほかの α-1,4 結合と α-1,6 結合をもつ基質に作用して, グルコースやマルトース,イソマルトースを生成した。また,本酵素は環状 オリゴ糖の CD と CI を分解することからエンド型の分解活性を持つことがわ かった。また, HPLC の結果から,糖転移反応により原糖以上の分子量のオ リゴ糖が合成されている可能性が示唆された。

基質として FG67 を用いたときの(P.95~96)本酵素による反応生成物はゲル ろ過により分子量約2万であることが分かった。酵素分解したところ α -アミ ラーゼでもデキストラナーゼでも分解を受け、オリゴ糖を生成したことから α -1,4 結合と α -1,6 結合の混在する形ではないかと推定された。反応生成物 の HPLC 分析では基質の種類に関わらず同じ溶出時間のところに似た形をも つ複数のピークが検出されたことから、 α -1,4 結合型の基質からも α -1,6 結 合型の基質からも、生成される物質は同じ組成である可能性が示唆された。

FG67 由来の反応生成物の NMR 分析の結果,反応生成物の構造は 2 次元 NMR の結果からこの酵素はα-1,4 結合している基質に作用して,α-1,6 結合 の分岐が生成していることが分かった。

以上の結果から、本酵素はα-1,4 結合型とα-1,6 結合型の両基質に作用するアミラーゼとデキストラナーゼの作用(特異性)をあわせ持つα-グルカ ナーゼであることが明らかとなった。

VI. 文献

- 中村道徳,貝沼圭二編:生化学実験法 25.「澱粉・関連糖質酵素実験法」, 瓜谷郁三,駒野徹,志村憲助,中村道徳,船津勝編集,学会出版センター, 東京,pp.213-220 (1989).
- T. Oguma, T. Horiuchi and M. Kobayashi: Novel cyclic dextrins, cycloisomaltooligosaccharides, from *Bacillus* sp. T-3040 culture. *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, 57, 1225-1227 (1993).
- 3) T. Oguma, K. Tobe and M. Kobayashi: Purification and properties of a novel enzyme from *Bacillus* spp. T-3040, which catalyzes the conversion of dextran to cyclic isomaltooligosaccharides. *FEBS Lett.*, **345**, 135-138 (1994).
- M. Kobayashi, K. Funane and T. Oguma: Inhibition of dextran and mutan synthesis by cycloisomaltooligosaccharides. *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, 59, 1861-1865 (1995).
- 5) C. Y. Jin, D. D. Zhang, T. Oguma and S. X. Qian: Studies on novel cyclodextrans: inclusion of C60 and C70. *J.Incl. Phenom. Mol. Recognit. Chem.*, **24**, 301-310 (1996).
- 6)Y.M.Kim, E.Yamamoto, M.Kang, H.Nakai, W.Saburi, M.Okuyama, H.Moril, K.Funane, M.Momma, Z.Fujimoto, M.Kobayashi, D.Kim, A.Kimura : *Bacteroides thetaiotaomicron* VPI-5482 glycoside hydrolase family 66 homolog catalyzes dextranolytic and cyclization reactions. *FEBS Journal.*, **279**, 3185–3191(2012).
- 7) 中村道徳, 貝沼圭二編: 生化学実験法 25.「澱粉・関連糖質酵素実験法」, 瓜谷郁三, 駒野 徹, 志村憲助, 中村道徳, 船津 勝編集, 学会出版センター, 東京, pp.303-311(1989).
- Y.M.Kim, Y.Kiso, T.Muraki, M.S.Kang, H.Nakai, W.Saburi, W.Lang, H.K.Kang, M.Okuyama, H.Mori, R.Suzuki, K.Funane, N.Suzuki, M.Momma, Z.Fujimoto, T.Oguma, M.Kobayashi, D.Kim, A.Kimura : Novel dextranase catalyzing cycloisomaltooligosaccharide formation and identification of catalytic amino acids and their functions using chemical rescue approach. J. Biol. Chem., 287, 19927–19935(2012).
- 9) E. J. Hehre and D. M. Hamilton: Bacterial conversion of dextrin into a polysaccharide with the serological properties of dextran. *Exp. Biol. Med.*, **71**, 336-339 (1949).
- M. Suzuki, T. Unno and G. Okada: Simple purification and characterization of an extracellular dextrin dextranase from *Acetobacter capsulatum* ATCC 11894. J. Appl. Glycosci., 46, 469-473 (1999).
- 11) K. Yamamoto, K. Yoshikawa, S. Kitahata and S. Okada: Purification and some

properties of dextrin dextranase from *Acetobacter capsulatus* ATCC 11894. *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, **56**, 169-173 (1992).

- 12) K. Yamamoto, K. Yoshikawa and S. Okada: Structure of dextran synthesized ATCC 11894 by dextrindextranase from *Acetobacter capsulatus*. *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, 57, 1450-1453 (1993).
- K. Yamamoto, K. Yoshikawa and S. Okada: Substrate specificity of dextrin dextranase from Acetobacter capsulatus ATCC 11894. Biosci. Biotechnol. Biochem., 58, 330-333 (1994).
- 14) N. Suzuki, Z. Fujimoto, Y. M. Kim, M. Momma, N. Kishine, R. Suzuki, S. Suzuki, S. Kitamura, M. Kobayashi, A. Kimura and K. Funane: Structural elucidation of the cyclization mechanism of α-1,6-glucan by *Bacillus circulans* T-3040 cycloisomaltooligosaccharide glucanotransferase. J. Biol. Chem., 289, 12040-12051 (2014).
- 15) T.Oguma, S.Kitao, M.Kobayashi : Pulifocation and characterization of cycloisomaltooligosaccharide glucanotransferase and cloning of cit from *Bacillus circulans* U-155. *J.Appl.Glycosci.*, **61**, 93-97(2014).
- 16) K. Funane, Y. Kawabata, R. Suzuki, Y. M. Kim, H. K. Kang, N. Suzuki, Z. Fujimoto, A. Kimura, M. Kobayashi: Deletion analysis of regions at the C-taeminal part of cycloisomaltooligosaccharide glucanotransferase from *Bacillus circulans* T-3040. *Biochim Biophys Acta*, **1814**, 428–434 (2011).
- 17) K. Funane, H. Ichinose, M. Araki, R. Suzuki, K. Kimura, Z. Fujimoto, M. Kobayashi and A. Kimura: Evidence for cycloisomaltooligosaccharide production from starch by *Bacillus circulans* T-3040. *Appl. Microbiol. Biotechnol.*, 98, 3947-3954 (2014).
- 18) R.Suzuki, K.Terasawa, K.Kimura, Z.Fujimoto, M.Momma, M.Kobayashi,
 A.Kimura, K.Funane : Biochemical characterization of a novel cycloisomaltooligosaccharide glucanotransferase from *Paenibacillus* sp.598K. *Biochim Biophys Acta*, 1824, 919–924 (2012).
- 19) 中村道徳, 貝沼圭二編: 生化学実験法 25.「澱粉・関連糖質酵素実験法」, 瓜谷郁三, 駒野 徹, 志村憲助, 中村道徳, 船津 勝編集, 学会出版センター, 東京, pp.164-173 (1989).
- 20) M. Kobayashi and K. Matsuda: Action of the glucoamylase on dextrans as an exo-dextranase. *Agric. Biol. Chem.*, **42**, 181-183 (1978).
- 21) Y. Hatada, K. Igarashi, K. Ozaki, K. Ara, J. Hitomi, T. Kobayashi, S, Kawai, T. Watabe and S. Ito: Amino acid sequence and molecular structure of an alkaline

amylopullulanase from *Bacillus* that hydrolyzes α -1,4 and α -1,6 linkages in polysaccharides at different active sites. *J. Biol. Chem.*, **271**, 24075-24083 (1996).

- 22) K. Ara, K. Saeki, K. Igarashi, M. Takaiwa, T. Uemura, H. Hagihara, S. Kawai, S. Ito: Purification and characterization of an alkaline amylopullulanase with both alpha-1,4 and alpha-1,6 hydrolytic activity from alkalophilic *Bacillus* sp. KSM-1378. *Biochim. Biophys. Acta.*, 1243(3), 315-324 (1995).
- 23) J. H. Kim, M. Sunako, H. Ono, Y. Murooka, E. Fukusaki and M. Yamashita: Characterization of gene encoding amylopullulanase from plant-originated lactic acid bacterium, *Lactobacillus plantarum* L137. J. Biosci. Bioeng., 106, 449-459 (2008).
- 24) J. H. Kim, M. Sunako, H. Ono, Y. Murooka, E. Fukusaki and M. Yamashita: Characterization of the C-terminal truncated form of amylopullulanase from *Lactobacillus plantarum* L137. J. Biosci. Bioeng., 107, 124-129 (2009).12) H.
 Watanabe, T. Nishimoto, T. Yamamoto, M. Kubota, H. Chaen, S. Fukuda and K.
 Tsusaki: Structure of a novel highly branched α-glucan enzymatically produced from maltodextrin. Carbohydr. Res., 344, 2151-2156 (2009).
- 25) C. Wynter: Screening method for dextranase and amylodextranases from anaerobic thermophiles. J. Gen. Appl. Microbiol., 42, 213-223 (1996).
- 26) C. V. A. Wynter, M. Chang, J. Jersey, B. Patel, P. A. Inkerman and S. Hamilton: Isolation and characterization of a thermostable dextranase. *Enzyme Microb. Technol.*, **20**, 242-247 (1997).
- 27) C. Wynter: Partial purification of a thermostable dextranase using Sephacryl S-300 adsosrption. *Lett. Appl. Microbiol.*, **25**, 321-324 (1997).
- 28) S. J. Ryu, D. Kim, H. J. Ryu, S. Chiba, A. Kimura and D. F. Day: Purification and partial characterization of a novel glucanhydrolase from *Lipomyces starkeyi* KSM 22 and its use for inhibition of insoluble glucan formation. *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, 64, 223-228 (2000).
- 29) D. Kim, S. J. Ryu, E. J. Son, H. J. Chung and S. H. Kim: Glucanhydrolase from Lipomyces starkeyi KSM 22 as potential mouthwash ingredient. J. Microbiol. Biotechnol., 12, 993–997 (2002).
- 30) H. Watanabe, T. Nishimoto, T. Yamamoto, M. Kubota, H. Chaen, S. Fukuda and K. Tsusaki: Structure of a novel highly branched α-glucan enzymatically produced from maltodextrin. *Carbohydr. Res.*, 344, 2151-2156 (2009).
- 31) H.Watanabe, K.Tsusaki, T.Yamamoto, T.Nishimoto, M.Kubota, H.Chaen, S.Fukuda : A novel highly branched α -glucan enzymatically prodeced from

maltodextrin. J.Appl.Glycosci., 57, Suppl., 39 (2010).

- 32) K. Tsusaki, H. Watanabe, T. Yamamoto, T. Nishimoto, H. Chaen and S. Fukuda: Purification and characterization of highly branched α -glucan-producing enzymes from *Paenibacillus* sp. PP710. *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, **76**, 721-731 (2012).
- 33) 川端康之,北尾 悟,舟根和美,渡嘉敷唯章,儀部茂八,宮城貞夫:ニトロソグアニジン変異およびストレプトマイシン耐性変異による環状イソマルトオリゴ糖合成酵素(CITase)生産菌 Bacillus circulansの育種.食品・臨床栄養, 1,43-48 (2006).
- 34) M. Somogyi: Notes on sugar determination. J. Biol. Chem., 195, 19-23 (1952).
- 35) M. Dubois, K. A. Gilles, J. K. Hamilton, P. A. Rebers and F. Smith: Colorimetric method for determination of sugars and related substances. *Anal. Chem.*, 28, 350-356 (1956).
- 36) M. M. Bradford: A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Anal. Biochem.*,**72**, 248-254 (1976).
- 37) B. D. Davis: Disc electrophoresis. II. method and application to human serum proteins. *Ann. N. Y. Acad. Sci.*, **121**, 404-427 (1964).
- 38) U. K. Laemmli: Cleavage of structural proteins during the assembly of the head of bacteriophage T4. *Nature*, **227**, 680-686 (1970).
- 39) G.S Walpale : J. chem.Soc., 105, 2501(1914).
- 40) 波多野智子: 平成 18 年度卒業論文 果実の糖質分解酵素の関する研究, 実践女子大学食品化学研究室, p17(2006).
- 41) T.C.McIlvaine : *J.Biol.Chem.*, **49**, 183(1921).
- 42) S.P.L.Srensen : Biochem.Z, 21, 131(1909), 22, 352(1909).
- 43) 中村道徳, 貝沼圭二編:生化学実験法 25.「澱粉・関連糖質酵素実験法」, 瓜谷郁三, 駒野 徹, 志村憲助, 中村道徳, 船津 勝編集, 学会出版センター, 東京, pp.204-208(1989).
- 44) 中村道徳, 貝沼圭二編: 生化学実験法 25.「澱粉・関連糖質酵素実験法」, 瓜谷郁三, 駒野 徹, 志村憲助, 中村道徳, 船津 勝編集, 学会出版センター, 東京, pp.208-213(1989).
- 45) J. G. Dawber and S. I. E. Green: An11B nuclear magnetic resonance study of the reaction of the tetrahydroxyborate ion with polyhydroxy compounds. J. Chem. Soc., 82, 3407-3413 (1986).
- 46) 長瀬産業株式会社 ナガセ生化学工業株式会社, 橘 佳永, 倉村昭子, 白坂 直輝, 鈴木裕治, 卯津羅健作, 小島岩夫: 超耐熱耐酸性アミロプルラナーゼ,

特開平 11-318441, 1999-11-24.

47) Y. Kawabata, K. Kimura and K. Funane: Extracellular production of cycloisomaltooligosaccharide glucanotransferase and cyclodextran by a protease-deficient *Bacillus* subtilis host-vector system. *Appl. Microbiol. Biotechnol.*, 93, 1877–1884 (2012).

Ⅶ. 謝辞

本研究に使用した Bacillus circulans T-3040のG22-10変異株をご提供くだ さり、さらにご指導、ご助言を賜りました国立研究開発法人 農業・食品総合 産業技術総合研究機構 食品総合研究所(茨城県)の舟根和美博士,実験に使 用したグルコデキストラナーゼをご提供くださいました北海道大学大学院(北 海道)木村淳夫教授,NMR 分析ならびにご指導をいただきました国立研究開発 法人 農業・食品総合産業技術総合研究機構 食品総合研究所 小野裕嗣博士, に厚く御礼申し上げます。

また、実験に使用したデンプン、デキストラン、フジオリゴ G67、環状オ リゴ糖およびアミラーゼ、デキストラナーゼ等をご提供くださいました、野田 産業科学研究所(千葉県)小熊哲哉博士、天野エンザイム株式会社(愛知県)、 塩水港精糖株式会社(東京都)、日本食品化工株式会社(東京都)をはじめ、関 係の皆様に深く感謝いたします。

また、本研究を進めるにあたり、終始懇切なるご指導を賜りました本学 食品化学研究室 小林幹彦教授,ならびに助手の延永真実さん,庄司紗都美さん に深くお礼申しあげます。

ありがとうございました。