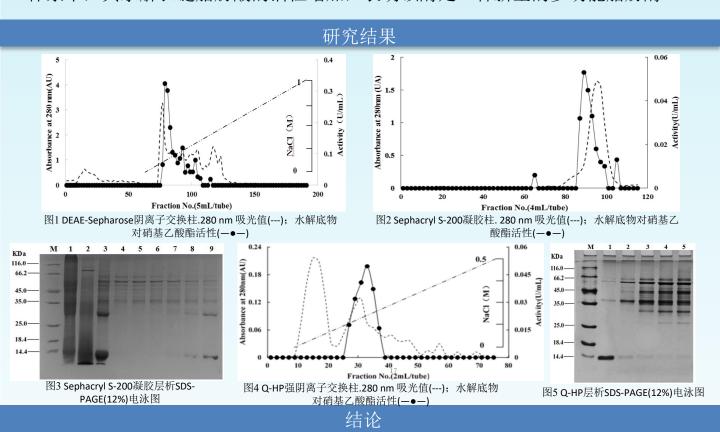


## 蓝圆鲹肝脏脂肪酶的分离纯化及性质分析

曾添,张凌晶,曹敏杰,刘光明,孙乐常\* (集美大学食品与生物工程学院,福建厦门361021)

## 摘要

以蓝圆鲹肝脏为对象,通过硫酸铵分级盐析、DEAE-Sepharose阴离子交换柱层析、Sepharcyl S-200凝胶过滤柱层析、Q-HP强阴离子交换柱层析与Phenyl HP疏水柱层析纯化得到一种酯酶,其分子量约为60kDa,回收率为8.1%,纯化倍数为643倍。肽指纹图谱结果显示,鉴定肽段与罗非鱼假定乙酰脂硫酯酶原一致,表明该酶为一种新型酯酶。酶学性质分析发现该酶的最适pH为9.0,最适温度为50°C;SDS和金属离子K+、Zn²+、Cu²+、Al³+和Fe²+会使脂肪酶活性显著下降,而Ba²+、Ca²+、Mn²+和Co²+则会促进脂肪酶的活性;该酶在20mM Tris-HCl pH8.0缓冲液环境中偏向于水解中短碳链脂肪酸,对12碳以上脂肪酸几乎无水解活性,而在乳化体系中,其水解长链脂肪酸的活性增加,表明该酶是一种新型的多功能脂肪酶。



本研究从蓝圆鲹肝脏中成功纯化出一种新型酯酶,发现最适pH为9.0,最适温度为50°C,SDS和金属离子K+、Zn²+、Cu²+、Al³+和Fe²+会使脂肪酶活性显著下降,而Ba²+、Ca²+、Mn²+和Co²+则会促进脂肪酶的活性,且通过测定其对不同碳链长度的脂肪酸进行水解,发现该酶对短链酸的水解特异性高。