

# 苦瓜过氧化物酶的提取分离及性质测定

## The Extraction of Peroxidase from *Momordica charantia* and Its Property

刘金磊<sup>1</sup>,苏 涛<sup>2</sup>,李典鹏<sup>1</sup>,卢凤来<sup>1</sup>

LIU Jin-lei<sup>1</sup>,SU Tao<sup>2</sup>,LI Dian-peng<sup>1</sup>,LU Feng-lai<sup>1</sup>

(1. 广西植物研究所,广西桂林 541006;2. 桂林益佰漓江制药有限公司,广西桂林 541006)

(1. Guangxi Institute of Botany, Guilin, Guangxi, 541006, China; 2. Guilin Yibai Lijiang Pharmaceutical Co. Ltd, Guilin, Guangxi, 541006, China)

**摘要:**从苦瓜(*Momordica charantia* L.)中分离和纯化过氧化物酶(POD),分别测定其最适pH值、最适温度、热稳定性、底物浓度对酶活性的影响。结果表明:苦瓜过氧化物酶以邻苯二胺为底物时 $\lambda_{max}=425nm$ , $Km=4.6\times10^{-3}$ , $V_{max}=0.137unit/s$ ,最适pH值为4.6,最适温度是50℃。在温度为50℃时过氧化物酶的酶活力最大,酶活性较高。在温度为60℃以上时过氧化物酶的失活率升高,在温度为70℃以上时过氧化物酶基本失活。抗坏血酸和半胱氨酸对过氧化物酶有明显的抑制作用,其失活率分别达到94%和92%; $Al^{3+}$ 的抑制作用稍弱,过氧化物酶的失活率为69%;EDTA的抑制效果最不明显,过氧化物酶的失活率仅为13%。

**关键词:**过氧化物酶 性质 苦瓜

中图法分类号:Q946.5 文献标识码:A 文章编号:1005-9164(2007)04-0407-04

**Abstract:** Peroxidase was separated and purified from *Momordica charantia*. Its optimum pH value, optimum temperature, thermal stability and effect of substrate concentration on enzyme activity were determined. The results were showed as follows: With O-phenylenediamine as substrate,  $\lambda_{max}=425nm$ ,  $Km=4.6\times10^{-3}$ ,  $V_{max}=0.137unit/s$ , optimum pH value 4.6, optimum temperature at 50℃ with high enzyme activity. The inactivation rate of POD raised over 60℃, and the enzyme activity was almost lost above 70℃. Vitamin C and Cysteine had great inhabitation effect on POD activity, the inhibition rate reached 94% and 92% respectively.  $Al^{3+}$  was weaker, with inhibition rate of 69%. EDTA had no significant effect of inhibition, the inhibition rate was only 13%.

**Key words:** POD, property, *Momordica charantia*

苦瓜(*Momordica charantia* L.)系葫芦科苦瓜属植物<sup>[1]</sup>,又称癞葡萄和锦荔枝,属蔓性一年生蔬菜,广泛分布于热带、亚热带和温带地区,富含维生素C、多种氨基酸和丰富的矿物质,不仅营养丰富还具有很高的药用价值。苦瓜具有清暑涤热、明目解毒的功效<sup>[1]</sup>,用于治疗肠胃炎、赤眼中暑,还具有滋补强壮、降低血糖等功效<sup>[2]</sup>。

过氧化物酶(POD)是广泛存在与各种动物、植物、微生物体内的一类氧化酶。过氧化物酶以西红素为辅基,参与了许多重要的生理过程如:细胞壁的合成,应激反应,生长调节等等<sup>[3]</sup>。过氧化物酶在植物细

胞内主要分布在细胞壁,液泡,输导组织及膜结合核糖上。迄今过氧化物酶作为一种商品试剂也广泛用于免疫组织化学,电镜技术,酶联反应等生物学研究,并成为重要的诊断试剂<sup>[4]</sup>。

目前,关于植物体内过氧化物酶的研究多数集中于它的理化过程,对苦瓜过氧化物酶的理化研究及动力特性研究的报道很少。本试验对苦瓜中的过氧化物酶进行提取、分离、纯化,较为系统地对苦瓜POD的动力特性及常用抑制剂作用效果进行了研究,给该酶的合理调控提供依据。

### 1 实验材料和方法

#### 1.1 材料

新鲜苦瓜(购自桂林市屏风市场),透析袋(北京索莱宝科技有限公司生产),微孔滤膜(上海兴亚净化

收稿日期:2007-06-08

修回日期:2007-06-27

作者简介:刘金磊(1980-),男,实习研究员,主要从事植物资源的开发利用研究。

广西科学 2007年11月 第14卷第4期

材料厂生产)。

## 1.2 仪器

TV-1800S 紫外可见分光光度计(北京瑞丽分析仪器公司生产),TGL-16C 高速离心机(北京普析通用仪器有限公司生产),BS-210S 电子天平(上海亚荣生化仪器公司生产),90-3型恒温水浴箱(国华电器有限公司生产)。

## 1.3 试剂

$H_2O_2$ , 邻苯二胺, 硫酸铵, Vc, EDTA, 硝酸铝, 半胱氨酸, 磷酸氢二钠, 柠檬酸等, 均为国产分析纯。

## 1.4 酶液的制备

### 1.4.1 POD 粗提

称取400g 苦瓜用水冲刷干净, 切成小块, 用研钵研成匀浆, 4层纱布过滤用高速离心机(4000r/min)离心15min, 取上清液。

### 1.4.2 分级纯化及精制<sup>[5]</sup>

在不断搅拌下每升上清液中慢慢加入266g 硫酸铵粉末(0.4饱和度), 在1~2h 内加完后置冰箱中过夜。次日将上清液用虹吸管移出, 下面浑浊液用3000r/min 离心15min, 弃沉淀合并上清液, 按每升上清液加256g 硫酸铵粉末(0.8饱和度)边加边搅拌, 大约在1h 内加完。当硫酸铵全部溶解后置冰箱内于4℃下过夜, 次日用虹吸管吸出上清液, 沉淀部分4000r/min 离心20min, 保留沉淀, 悬浮于150ml 蒸馏水中(使沉淀全部溶解为止)分装于透析袋(规格: 分子量大于10000, 下同)内4℃下透析48h 以后有沉淀析出, 4000r/min 离心15min, 得上清液。将上清液倒入烧杯中冰浴, 加入-15℃的丙酮, 4000r/min 离心15min, 得上清液, 再加入0.8倍体积的-15℃的丙酮, 离心后收集沉淀并溶于少量蒸馏水中, 透析除去丙酮。将沉淀稀释, 滴加1mol/ml 的硫酸锌溶液, 离心后上清液透析除盐, 用微孔滤膜(孔径0.22μm 规格Φ 25mm)过滤后, 经过真空冷冻干燥后得过氧化物酶干制品, 置干燥器低温保存。

## 2 结果与分析

### 2.1 POD 最大吸收波长的测定及反应进程曲线

室温下, 取1.5ml 酶液(取10mg 过氧化物酶干制品至100ml 容量瓶加蒸馏水溶解定容, 下同), 加入0.1mol/L pH 值4.6的磷酸氢二钠-柠檬酸缓冲液2ml(取0.1mol/L 磷酸氢二钠和0.1mol/L 柠檬酸以体积比9.35:10.65配比, 下同), 加入0.02% 邻苯二胺2ml(取0.02mg 邻苯二胺溶于100ml 水中, 下同)迅速加入0.2%  $H_2O_2$  2ml(取0.67ml 30%  $H_2O_2$  加水至100ml 水中, 临用前配制, 下同)摇匀, 1min 后进行光谱扫

描。经过光谱扫描最大吸收波长为425nm, 其反应进程曲线见图1。

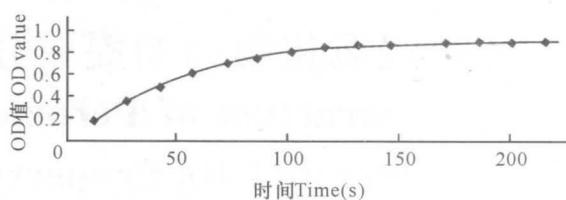


图1 POD 反应进程曲线

Fig. 1 Reaction process curve of POD

图1结果显示, POD 在反应过程中, 在0~100s 内速度保持恒定, 此后逐渐下降。本实验取15~60s 光密度变化值进行酶促反应计算。

### 2.2 测定 POD 的 $K_m$ 值及 $V_{max}$ 值

温度、pH 值及酶液的浓度保持固定、以不同浓度的邻苯二胺作为底物, 根据方程  $1/V = K_m/t \times 1/V_{max} + 1/V_{max}$  得回归方程为  $y = 0.1747x + 7.3223 (r = 0.0986)$ , 计算得  $K_m$  值为  $4.63 \times 10^{-3}$  mol/L,  $V_{max}$  值为 0.137unit/s·gFW, 其数值表示见图2。

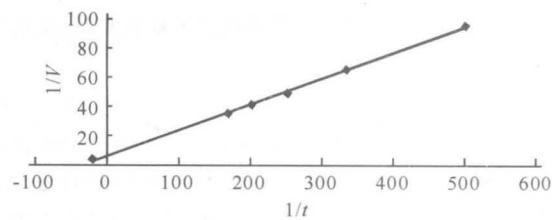


图2 POD 酶促反应双倒数曲线

Fig. 2 Double reciprocal plot of POD enzymatic reaction

### 2.3 pH 值对 POD 活力的影响

配制磷酸氢二钠-柠檬酸缓冲液, 以每隔0.5个pH 值为单位梯度进行测定。取1.5ml 酶液, 分别加入2ml 相应pH 值的磷酸氢二钠-柠檬酸缓冲液, 2ml 0.02% 邻苯二胺, 迅速加入2ml 0.2%  $H_2O_2$  摆匀, 在425nm 处, 测其吸光度的改变值, 每15s 间隔测1次。每组数据重复测量5次, 所测数据进行 SPSS 方差数理分析( $P < 0.01$ )后计算酶活力, 其pH 值与 POD 活力关系见图3。

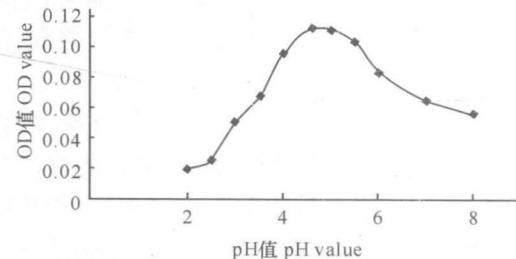


图3 pH 值对 POD 活力的影响

Fig. 3 Effects of pH on POD activity

由图3可以看出, 苦瓜过氧化物酶活力与温度的关系曲线为典型的钟罩曲线, 该酶在 pH 值为4.6时

活性最高,之后随着 pH 值升高活性有降低的趋势。所以说过氧化物酶的最适酸度值应是 4.5~5.0。

#### 2.4 温度对 POD 活力的影响

取 1.5ml 酶液至试管中,设定温度在 25℃、30℃、40℃、45℃、50℃、55℃、60℃、70℃、80℃ 的水浴箱中水浴。5min 后取出试管,加入 2ml pH 4.6 的磷酸氢二钠-柠檬酸缓冲液,0.02% 邻苯二胺 2ml 之后,迅速加入 0.2% H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> 2ml 摆匀,在 425nm 处测定吸光度的变化值,每 15s 间隔测 1 次,每组数据重复测量 5 次,所测数据进行 SPSS 方差数理分析 ( $P < 0.05$ ) 后计算酶活性,温度变化与 POD 活性的关系见图 4。

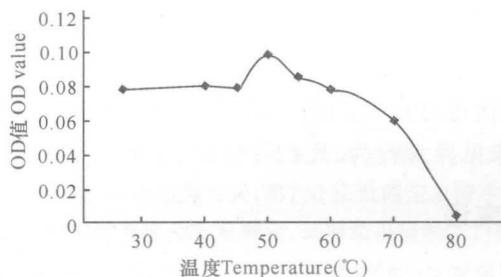


图 4 温度变化对 POD 活性的影响

Fig. 4 Effects of temperature on POD activity

图 4 结果显示,在 50℃ 时 苦瓜过氧化物酶活性较高,过了 70℃ 之后活性下降。

#### 2.5 POD 的热稳定性实验

取 1.5ml 酶液于试管中在 50℃ 时水浴保温 2min 后,分别将 4 支试管移到 100℃ 沸水中,计时间分别在 30s, 1min, 2min, 3min 后把试管从沸水中取出立即用冰水冷浴,加入 2ml pH 值 4.6 的磷酸氢二钠-柠檬酸缓冲液,加入 0.02% 邻苯二胺 2ml 之后,迅速加入 0.2% H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> 2ml 摆匀。在 425nm 处测定吸光度的变化值,每 15s 间隔测 1 次,每组数据重复测量 5 次,所测数据进行 SPSS 方差数理分析 ( $P < 0.05$ ) 后计算酶活性,热稳定性与 POD 活性关系见图 5。

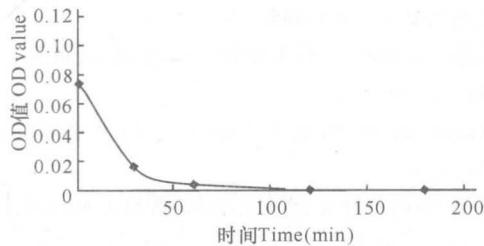


图 5 热稳定性对 POD 的影响

Fig. 5 Effects of blanching time on relatively residual enzyme activity

由图 5 可知 100℃ 沸水加热 1.5min 后过氧化酶开始失活,3min 之后才完全失活(失活率 > 99.5%)。

#### 2.6 POD 的抑制性反应

取 0.1mg/ml 的过氧化物酶液 1.5ml, 分别加入

20mmol/L 的 EDTA、Vc、Al(NO<sub>3</sub>)<sub>3</sub> 以及半胱氨酸溶液 1ml 反应 30min 后,在温度为 50℃、pH 值为 4.6 条件下,加入 0.02% 邻苯二胺 2ml 之后,迅速加入 0.2% H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> 2ml 摆匀。在 425nm 处测定吸光度的变化值,每 15s 间隔测 1 次每组实验数据重复测定 5 次。以处理过的 POD 吸光度值 ( $V$ ) 与对照 POD 的吸光度值 ( $V_0$ ) 比较,把对照酶活性作为 100%,从而计算各种抑制剂对酶活性的影响。抑制程度公式为  $(1 - V/V_0) \times 100$ , 所测数据经过 SPSS 方差分析得的结果见表 1。

表 1 POD 的抑制性反应

Table 1 The inhibitory reaction of POD

处理 Treatment	POD 的吸光度 The absorption of POD	POD 的失活率 The lost of POD activity
酶 Enzyme	0.526 ± 0.011	0
酶 + EDTA Enzyme + EDTA	0.461 ± 0.019 *	13
酶 + Al <sup>3+</sup> Enzyme + Al <sub>3</sub>	0.216 ± 0.010 *	69
酶 + 半胱氨酸 Enzyme + cystein	0.048 ± 0.005 **	92
酶 + 抗坏血酸 Enzyme + Vc	0.046 ± 0.004 **	94

\* :  $P < 0.01$ , \*\* :  $P < 0.05$ ,  $n = 5$ 。

从表 2 可以看出,不同抑制剂对过氧化物酶抑制作用差别很大,半胱氨酸和 Vc 对酶活性有明显抑制作用,金属离子 Al<sup>3+</sup> 对酶活性的抑制作用也比较强,EDTA 对酶活性抑制作用较小。

#### 3 结束语

姜远良<sup>[6]</sup>对辣根过氧化物酶,何平<sup>[7]</sup>对甘蔗苗过氧化物酶分别进行相关研究。本文对苦瓜过氧化物酶进行了提取、纯化,较为系统地研究了该酶的动力学特征及相关特性。本实验以邻苯二胺做为底物的结果表明:苦瓜过氧化物酶的最适 pH 值为 4.6,最适温度为 50℃,在较高温度下有较强的耐热性。苦瓜过氧化物酶的动力学参数  $K_m$  为  $4.63 \times 10^{-3}$  mol/L,  $V_{max} = 0.137$  unit/s·gFW, 至于邻苯二胺是否是该酶的最适底物还需要进一步的研究。

4 种常用过氧化物酶抑制剂的作用效果有明显差别,抗坏血酸和半胱氨酸对酶的抑制程度较高,POD 的失活率分别达到了 94% 和 92%;Al<sup>3+</sup> 的抑制作用稍弱,POD 的失活率为 69%,EDTA 的抑制效果最不明显,POD 的失活率仅为 13%。

#### 致谢:

本实验得到了桂林工学院董新红老师的悉心指导与大力帮助,谨此表示衷心的感谢。

## 参考文献：

- [1] 江苏新医学院. 中国中药大词典[M]. 上海: 上海科学技术出版社, 1975; 1281.
- [2] 雉宇晓. 苦瓜的综合利用研究进展[J]. 中国果菜, 2004(5): 603-604.
- [3] 田国忠, 李环方. 植物过氧化物酶的研究进展[J]. 武汉植物学研究, 2001, 19(4): 332-344.
- [4] 朱忠勇. 过氧化物酶与过氧化氢酶[J]. 临床检验杂志, 1998, 16(1): 356-358.

- [5] 张龙翔, 张庭芳. 生化实验方法和技术[M]. 北京: 高等教育出版社, 1997.
- [6] 姜远良, 冯春良. 辣根过氧化物酶催化过氧化氢( $H_2O_2$ )及氧化邻苯二胺反应动力学研究[J]. 光谱学与光谱分析, 2002(6): 400-436.
- [7] 何平, 施伟平. 甘蔗苗过氧化物酶的分离、纯化及性质测定[J]. 上海交通大学学报, 2003, 21(2): 131-134.

(责任编辑: 邓大玉)

(上接第406页 Continue from page 406)

噬指数, 高剂量组也能明显的提高吞噬指数。提示泡桐甲素可促进单核巨噬细胞的吞噬功能, 具有非特异性免疫增强作用。

表3 泡桐甲素对单核巨噬细胞吞噬功能的影响( $\bar{X} \pm SD, n=10$ )

组别 Group	剂量 Doses(g/kg)	吞噬指数 K Phagocytic index K
对照组 Control	—	0.0062±0.0027
左旋咪唑 Levamisole	0.05	0.0024±0.0012***
泡桐甲素 Paulownin	0.45	0.0032±0.0021*
泡桐甲素 Paulownin	0.23	0.0020±0.0012***

与对照组比较 Compare with control: \*  $P < 0.05$    \*\*  $P < 0.01$    \*\*\*  $P < 0.0001$ 。

表4结果显示, 泡桐甲素高剂量在0.5h、1h、2h时对葡萄糖引起的血糖升高有显著的抑制作用, 低剂量抑制作用不明显, 说明泡桐甲素具有降血糖作用。

表4 泡桐甲素对葡萄糖引起高血糖小鼠血糖的影响( $\bar{X} \pm SD, n=10$ )

组别 Group	剂量 Doses (g/kg)	血糖 Blood glucose(mmol·L <sup>-1</sup> )		
		0.5h	1h	2h
对照组 Control	—	3.77±1.44	4.29±2.26	8.98±4.69
模型组 Model	—	4.63±1.43	7.48±2.29	7.91±1.13
优降糖 Glybenzylamide	0.25	3.12±1.47**	3.98±1.85**	4.21±2.47***
泡桐甲素 Paulownin	0.45	3.25±1.85*	3.36±1.24**	4.02±2.08***
泡桐甲素 Paulownin	0.23	3.42±1.85	6.26±2.51	6.42±1.73

与模型组比较 Compare with model: \*  $P < 0.05$ ; \*\*  $P < 0.01$ ; \*\*\*  $P < 0.0001$ 。

急性毒性试验的最大给药量为4.5g/kg。观察动物7d, 未见异常行为、死亡等情况, 体重增长正常。

## 3 结束语

近年来泡桐的研究集中于生物碱、黄酮类、有机酸化学成分的提取分离和药理作用研究, 对泡桐甲素药理作用的研究报道较少。为了探讨和开发泡桐甲素的药用价值, 本文采用多种动物模型及实验方法, 对其进行了抗炎、镇痛、免疫、降血糖等药效作用和毒性的初步研究。发现其对小鼠早期炎症有抑制作用; 提高化学物质所致小鼠扭体反应次数; 增强非特异性免疫功能; 降低高血糖小鼠的血糖; 且毒性很小。因此有必要对泡桐甲素进行深入药理活性研究, 进一步弄清泡桐甲素药理作用机制及其构效关系, 以期有效的利用泡桐甲素, 为开拓广西植物药在疾病治疗中的新优势成为可能。

## 参考文献:

- [1] 广西中医药研究所. 广西药用植物名录[M]. 南宁: 广西人民出版社, 1984: 565.
- [2] 江苏新医学院. 中药大词典[M]. 上海: 上海科学技术出版社, 1986: 1456.
- [3] 徐叔云. 药理学实验方法[M]. 北京: 人民卫生出版社, 1982: 506.
- [4] 陈奇. 中药药理实验[M]. 贵阳: 贵州人民出版社, 1988: 120.
- [5] 李仪奎. 中医药理实验方法学[M]. 上海: 上海科学技术出版社, 1991: 157.
- [6] 钟正贤, 覃洁萍, 周桂芬, 等. 广西藤茶总黄酮降血糖的实验研究[J]. 中国中药杂志, 2002, 27(9): 687.

(责任编辑: 邓大玉)