

# بررسی تأثیر کاروتنوئید رودوتورولا گلو تینیس بر عملکرد کبدی موش های سوری نر

سیده محبوبه موسوی<sup>۱</sup>، نوشین نقش<sup>۲</sup>، محبوبه مدنی<sup>۳</sup>

<sup>۱</sup>گروه بیوتکنولوژی، واحد فلاورجان، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران، <sup>۲</sup>گروه زیست شناسی، واحد فلاورجان، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران، <sup>۳</sup>گروه میکروبیولوژی، واحد فلاورجان، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

تاریخ وصول: ۱۳۹۹/۰۹/۲۰ تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۰۲/۰۴

## چکیده

**زمینه و هدف:** کاروتنوئیدها به دلیل تبدیل شدن به ویتامین A در بدن، کاهش خطر ابتلا به بیماری های تخریبی، خاصیت آنتی اکسیدانی، بهبود عملکرد سیستم ایمنی و کاربرد آنها به عنوان رنگ های خوراکی بسیار مورد توجه قرار گرفته اند. هدف از این مطالعه تعیین و تولید بیوتکنولوژی کاروتنوئیدها به وسیله مخمر رودوتورولا گلو تینیس و بررسی عملکرد کبدی آن در موش های سوری نر بود.

**روش بررسی:** در این مطالعه نیمه تجربی که در سال ۱۳۹۷ انجام شد، ۲۴ موش سوری نر نژاد آلبینو وارد مطالعه شدند و به طور تصادفی در ۳ گروه ۸ تایی تقسیم شدند. دو گروه تیمار ۳۲ میلی گرم بر کیلوگرم و ۱۶ میلی گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید را به صورت صفاقی دریافت کردند. گروه شاهد ۰/۵ میلی لیتر آب مقطر به صورت درون صفاقی دریافت نمود، سپس خون گیری از طریق بریدن سر انجام و سلامت کبد در موش ها از طریق سنجش میزان فاکتورهای GGT، ALP، SGOT، SGPT بررسی شد. نتایج به دست آمده با استفاده از آزمون های آماری آنالیز واریانس و آنوا تجزیه و تحلیل شدند.

**یافته ها:** در این مطالعه، میزان کاروتنوئید جدا شده از مخمر رودوتورولا گلو تینیس برابر با ۰/۱ میلی گرم در لیتر و نتایج صنایع غذایی مربوط به آن با درصد خلوص: ۱۲/۲۱ میلی گرم در صد، رطوبت ۱۸ میلی گرم در صد، خاکستر کل: ۹/۶ میلی گرم در صد، مواد فرار: ۹/۸ میلی گرم در صد، عدد اسیدی ۷/۳ میلی گرم در صد و pH: ۵/۵ بیان شد. همچنین، کاروتنوئید رودوتورولا گلو تینیس موجب تغییرات معنی دار غلظت سرمی ALP، SGOT، SGPT در گروه تیمار ۳۲ میلی گرم بر کیلوگرم و ۱۶ میلی گرم بر کیلوگرم نسبت به گروه شاهد نشده است. فقط فعالیت آنزیم GGT در گروه تزریق شده ۳۲ میلی گرم بر کیلوگرم به طور معنی داری از گروه تزریق ۱۶ میلی گرم بر کیلوگرم کمتر بود.

**بحث:** با توجه به نتایج این تحقیق، میانگین فعالیت آنزیم های کبدی در دو گروه تیمار نسبت به گروه شاهد، تغییرات معنی داری نداشت، ولی میزان فعالیت آنزیم GGT در گروه تزریق شده ۳۲ میلی گرم بر کیلوگرم به طور معنی داری از گروه دیگر کمتر بود. از طرفی گاماگلو تامیل ترانسفرانز به عنوان یکی از مارکرهاست استرس اکسیداتیو می باشد. با توجه به معکوس بودن میزان فعالیت آنزیم GGT و خاصیت آنتی اکسیدانی، احتمالاً علت کاهش فعالیت این آنزیم در گروه تزریق شده با دوز ۳۲ میلی گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید، تأثیرات آنتی اکسیدانی بیشتر کاروتنوئید به صورت وابسته به دوز می باشد. با توجه به ایمن بودن این کاروتنوئید برای کبد، لذا امکان استفاده از آن به عنوان مکمل در صنایع غذایی، پیشنهاد می گردد.

**واژه های کلیدی:** مخمر رودوتورولا گلو تینیس، کاروتنوئید، سمیت کبدی، موش سوری

\*نویسنده مسئول: نوشین نقش، اصفهان، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد فلاورجان، گروه زیست شناسی

E-mail: n\_naghsh@yahoo.com

## مقدمه

کاروتنوئیدها متعلق به گروهی از رنگدانه های طبیعی موجود در میوه‌ها، سبزیجات، ماهی، تخم مرغ و روغن هستند و با رنگ زرد، نارنجی و یا قرمز مشخص می‌شوند (۱). هم‌چنین عنصر ساختاری هسته کاروتنوئیدها یک ستون پلی‌ان شامل یک سری از حلقه‌های متصل کربن - کربن (باند دوگانه) می‌باشد. از طرفی وجود چنین زنجیره مزدوجی برای عملکرد مناسب کاروتنوئیدها حیاتی بوده، زیرا در تمامی موجودات زنده، محافظت در برابر نور را انجام می‌دهد. این ویژگی خاص در درجه اول مسئول خواص رنگدانه و توانایی آن‌ها برای تعامل با رادیکال‌های آزاد دی‌اکسیژن است، بنابراین رنگدانه‌ها به عنوان یک آنتی‌اکسیدان مؤثر عمل می‌کند. هرگونه تغییر در ساختار پلی‌ان و تعداد پیوندهای دو گانه، با اضافه کردن گروه‌های فعال اکسیژن، باعث تغییر در واکنش کاروتنوئیدها می‌شود (۲). از حدود ۷۰۰ کاروتنوئید شناخته شده، ۵۰ مورد آن پیش ساز ویتامین A هستند و به همین دلیل باعث تقویت سیستم ایمنی و در صورت مصرف مداوم باعث پیشگیری از بیماری‌های چشمی نیز می‌شوند. کاروتنوئیدها باید از طریق رژیم غذایی به بدن انسان برسند، زیرا بدن انسان توانایی ساخت آن را ندارد، اما می‌تواند آن را جذب و متابولیزه کند (۳).

کاروتنوئیدها عمدتاً در کبد تجمع می‌یابند و با لیپو پروتئین‌ها برای آزاد شدن در گردش خون

تخریب می‌شوند. کاروتنوئیدها با سیستم دفاعی آنتی‌اکسیدان در کبد همکاری می‌کنند تا کبد، از رادیکال‌های آزاد پاک شود. کاروتنوئیدها، آنتی‌اکسیدان‌های قوی هستند و از غشاهای سلولی محافظت می‌کنند و این نشان می‌دهد که آن‌ها می‌توانند از آسیب‌های اکسیداتیو کبدی ناشی از عوارض حاد و مزمن داروهای ضد التهابی غیر استروئیدی نیز محافظت کنند. به نظر می‌رسد رنگدانه‌های میکروبی در غلظت‌های بسیار کم، فعالیت بیولوژیکی دارند و اثرات آن‌ها فراتر از آنتی‌اکسیدان‌های ساده است (۴). جنس رودتورولا از شاخه بازیدیومیکوتا، کلاس یوریدینومایست، رده اسپوریدیال و خانواده اسپوریدیوبولاسه است (۵). مخمر رودتورولا گلوکونیسی به روش غیرجنسی به وسیله جوانه زنی چندجانبه یا قطبی، تکثیر می‌شوند و برخی میسلیم کاذب ایجاد می‌کنند. اکثراً کروی یا بیضوی و به ندرت دراز و کشیده‌اند. این مخمرها هوازی بوده و دارای ویژگی‌های متابولیکی خاص مانند؛ تولید گلیکوژن در فاز رشد، تولید مقدار زیادی چربی و رنگدانه کاروتنوئید در مرحله ثابت رشد می‌باشند (۶). رنگدانه کاروتنوئید شامل بتاکاروتن، تورولن و تورولارودین با رنگ‌های زرد تا صورتی، نارنجی و قرمز می‌باشد و درصد تولید آن‌ها به وسیله مخمر رودتورولا بستگی به شرایط محیط کشت دارد. انواع رودتورولا از هوا، خاک، چمن، دریاچه‌ها، پوست انسان، مدفوع، اقیانوس‌ها، مواد

## روش بررسی

در این مطالعه نیمه تجربی که در سال ۱۳۹۷ انجام شد، ۲۴ رأس موش سوری نر از نژاد آلبینو از موسسه رویان خریداری شد. این موش‌ها در محدود وزنی ( $5 \pm 25$  گرم) تهیه و در لانه حیوانات دانشگاه آزاد اسلامی واحد فلاورجان با شرایط دمایی  $21 \pm 2$ ، رطوبت مناسب و چرخه روشنایی- تاریکی ۲۱ ساعته نگهداری شدند. حیوانات در این مدت دسترسی آزاد به آب و غذا داشتند، نیز کلیه اصول اخلاقی کار با حیوانات آزمایشگاهی انجام شد.

حیوانات به طور تصادفی به ۳ گروه ۸ تایی طبقه‌بندی شدند؛ گروه کنترل: به این گروه ۰/۵ میلی‌لیتر آب مقطر به صورت داخل صفاقی تزریق شد، گروه تیمار ۱: به این گروه، کاروتنوئید، به میزان ۳۲ میلی‌گرم بر کیلوگرم وزن موش به صورت داخل صفاقی تزریق شد و گروه تیمار ۲: به این گروه، کاروتنوئید، به میزان ۱۶ میلی‌گرم بر کیلوگرم وزن موش به صورت داخل صفاقی تزریق شد.

سرانجام بعد از سه دور تزریق به فاصله سه روز در میان، موش‌ها به وسیله داروی بیهوشی که ترکیبی از زایلازین ۲ درصد و کتامین ۱۰ درصد به میزان ۰/۰۱۷۵ سی‌سی بود، بیهوش شدند. پس از بیهوش شدن، خون‌گیری از موش‌ها از طریق بریدن سر انجام و در ویال‌های ژل دار ریخته شد و به مدت ۱۰ دقیقه با دور ۳۰۰۰ آر پی ام سانتریفیوژ شد. سرم جدا شده به مدت ۴۸ ساعت در فریزر با دمای  $-20$  درجه سانتی‌گراد جهت بررسی سمیت کبدی (GGT، SGOT، ALP و SGPT) قرار گرفت. جهت تعیین میزان

غذایی (شیر، آب میوه‌ها)، جدا می‌شوند (۷). به دلیل تک سلولی بودن این مخمرها، میزان رشد نسبتاً بالا و همچنین رشد بر روی محیط‌های کشت تخمیری ارزان قیمت، استفاده از آن‌ها جهت تولید کاروتنوئید نسبت به جلبک‌ها، کپک‌ها و باکتری‌ها مزیت دارد (۸). استفاده از کاروتنوئیدهای مخمر رودوتورولا گلو تینیس به عنوان مکمل غذایی ارزشمند است و بررسی اثر این رنگدانه بر آسیب احتمالی کبد حایز اهمیت است. از طرفی آنزیم‌های آلانین آمینوترانسفراز و آسپارات ترانس آمیناز درون سلول‌های کبدی وجود دارند و زمانی که هیپاتوسیت‌ها آسیب می‌بینند این آنزیم‌ها وارد جریان خون می‌شوند و میزان آن‌ها در پلاسما افزایش می‌یابد. این آنزیم‌ها حساس‌ترین آنزیم تشخیصی کبد هستند. آنزیم آلکالین فسفاتاز یکی دیگر از آنزیم‌های مورد سنجش برای پی بردن به آسیب مجاری صفراوی است. از طرفی گاما گلو تامیل ترانس پپتیداز در سلول‌های کبدی، سلول‌های اپیتلیال مجاری صفراوی، سلول‌های خارج کبدی مثل؛ کلیه، طحال، پانکراس، قلب، ریه و مغز وجود دارند. عواملی که باعث افزایش این آنزیم‌ها می‌شوند به طور عمده شامل بیماری‌های کلستاتیک کبدی و مصرف داروهایی مانند داروهای ضد تشنج، وارفارین و الکل می‌باشد (۹). هدف از این مطالعه تعیین و تولید بیوتکنولوژی کاروتنوئیدها به وسیله مخمر رودوتورولا گلو تینیس و بررسی عملکرد کبدی آن در موش‌های سوری نر بود.

اتوکلاو (Iran tolid) با دمای ۱۲۱ درجه سانتی‌گراد و فشار ۱۵ پوند به مدت ۱۵ دقیقه قرار داده شد (۱۲).

برای تلقیح مخمر پپیت‌های ۱۰ میلی‌لیتری شیشه‌ای درون فور با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲ ساعت استریل شد. به وسیله پپیت استریل ۳ میلی‌لیتر از محیط کشت مالت برات حاوی مخمر رودوتورولا گلوئینیس، به درون ارلن حاوی ۱۰۰ میلی‌لیتر از محیط کشت پایه ریخته شد و در انکوباتور شیکردار در دمای ۲۸-۳۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۹۶-۷۲ ساعت قرار داده شد. پس از سپری شدن این زمان به دلیل تولید رنگدانه، رنگ محیط کشت پایه از زرد به نارنجی تغییر کرد. محیط کشت پایه و حاوی مخمر، در ۴ لوله فالکون ۵۰ میلی‌لیتری به میزان ۲۵ میلی‌لیتر در هر فالکون تقسیم و به مدت ۱۵ دقیقه با دور ۳۰۰۰ آر پی ام سانتریفیوژ شد. مایع رویی حاوی محیط کشت دور ریخته شد و بر روی مخمرهای ته‌نشین شده، آب مقطر ریخته و به مدت ۱۰ دقیقه با دور ۳۰۰۰ آر پی ام سانتریفیوژ شد. مرحله سانتریفیوژ (۶۰۰۰ دور DOMEL مدل ۳۲۲ Centric) ۳ بار تکرار شد (۱۲).

مخمرها از فالکون خارج و در پلیت‌های شیشه‌ای استریل ۱۰ سانتی‌متری ریخته و در فور با دمای ۴۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۸ ساعت خشک شدند. پس از آن مخمرها را از پلیت جدا کرده، در هاون کوبیده و در فالکون در دمای منهای ۷۰ درجه سانتی‌گراد به مدت یک شبانه روز قرار داده شد (۱۳).

سمیت کبدی از دستگاه بیوشیمی اتو آنالیز BA400 (شرکت آریا- ساخت ایران) با روش آنالیزی end point استفاده شد.

مخمر مورد استفاده در این تحقیق، مخمر رودوتورولا گلوئینیس سویه RY14 است که به وسیله محمدی و همکاران، از خاک اصفهان جداسازی و شناسایی شده بود (۱۰).

مخمر رودوتورولا گلوئینیس جهت رشد روی محیط کشت سابورو دکستروز آگار به صورت چمنی کشت داده شد و محیط کشت‌های حاوی مخمر در انکوباتور با دمای ۲۸-۳۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴۸ ساعت قرار داده شدند. از کلنی‌های مخمر، کشت خطی و خالص تهیه شد (۱۱).

کلنی‌های تک و خالص مخمر رودوتورولا گلوئینیس ایجاد شده روی محیط کشت سابورو دکستروز آگار، به وسیله لوپ استریل به دیواره ارلن حاوی محیط مالت برات انتقال داده شدند. سپس این ارلن‌ها درون انکوباتور شیکردار (shin-saeng, ساخت ایران)، با دمای ۲۵-۳۰ درجه سانتی‌گراد و با دور ۱۳۰ rpm به مدت ۹۶ ساعت قرار گرفتند. پس از گذشت این زمان به دلیل تولید رنگدانه، رنگ محیط کشت از زرد به نارنجی تغییر کرد (۱۱).

برای تهیه این محیط کشت سنتتیک ۱ گرم گلوکز، ۰/۱ گرم عصاره مخمر، ۰/۱ گرم آمونیوم سولفات، ۰/۲ گرم پتاسیم دی‌هیدروژن فسفات و ۰/۱ گرم منیزیم سولفات هپتا هیدرات به ارلن ۲۵۰ میلی‌لیتری حاوی ۱۰۰ میلی‌لیتر آب مقطر اضافه و حرارت داده شد. سپس درب ارلن‌ها پنبه‌گذاری و در

با تکنیک خشک کردن انجمادی میزان رطوبت اندازه‌گیری شد. به این صورت که ۲ گرم از کاروتنوئید را وزن کرده و تحت شرایط خلاء و سرمای ۴۰- درجه سانتی‌گراد خشک و رطوبت آن گرفته شد. سپس وزن آن اندازه‌گیری و طبق فرمول زیر درصد رطوبت محاسبه شد (۱۴).

$$\frac{M_1 \times M_2}{M_0} \times 100$$

$M_1$ : وزن ظرف و نمونه قبل از خشک کردن،  
 $M_2$ : وزن ظرف و نمونه بعد از خشک کردن و  
 $M_0$ : وزن نمونه.

۲ گرم از نمونه حاوی کاروتنوئید در یک پلیت شیشه‌ای ریخته شد، سپس در آن با دمای ۱۰۳ درجه سانتی‌گراد قرار گرفت به این ترتیب رطوبت و مواد فرار هر دو بخار و میزان رطوبت و مواد فرار اندازه‌گیری شد. وزن به دست آمده از وزن کاروتنوئیدی که رطوبت آن بخار گردید کم شد و به این ترتیب مقدار مواد فرار به دست آمد (۱۴).

$$\text{رطوبت} - \frac{M_1 \times M_2}{M_0} \times 100$$

$M_1$ : وزن ظرف و نمونه قبل از بخار شدن،  
 $M_2$ : وزن ظرف و نمونه بعد از بخار شدن و  
 $M_0$ : وزن نمونه.

وزن معینی از نمونه در حجم مشخصی از آب حل شد و سپس با سود ۰/۰۱ مولار تیتر گردید و یک شاهد از همان حجم مشخص آب نیز تهیه شد. سپس میزان اسید چرب آزاد که در نمونه وجود داشت با سود خنثی و وزن سود به

پس از ۲۴ ساعت فالكون‌ها از فریزر خارج و ۲ میلی لیتر HCL یک نرمال به هر یک از فالكون‌های حاوی مخمر اضافه شد. فالكون‌ها به مدت ۴ ساعت درون بن ماری با دمای ۷۰ درجه سانتی‌گراد قرار داده شدند. نمونه‌ها، ۱۵ دقیقه یک‌بار ورتکس شدند. برای حذف اسید اضافی ۳ بار شستشو با آب مقطر انجام شد و سپس به آن‌ها استون و متانول به نسبت (۱:۱) اضافه شد و به مدت ۲۴ ساعت بر روی روتاتور قرار گرفت و سپس به مدت ۱۰ دقیقه و با دور ۱۰۰۰۰ آر پی ام سانتریفیوژ شد. محلول رویی به وسیله سمپلر جدا و به ته نشست، قطره قطره پترولیوم اتر اضافه شد تا محلول دو فازگی تشکیل شود. در مرحله بعد کاروتنوئید جدا شده در فاز پترولیوم به درون ویال منتقل شد. شستشو با آب مقطر به وسیله سانتریفیوژ با دور ۱۰۰۰۰ آر پی ام انجام شد. کاروتنوئید، به یک ویال استریل منتقل و عملیات شستشو با آب مقطر ۳ بار تکرار شد. کاروتنوئید استخراج شده درون کوت‌های دستگاه اسپکتروفوتومتر (SHIMADZU- UV-2600) برای خواندن جذب قرار داده شد (۱۰). جذب در طول موج ۶۰۰-۴۰۰ نانومتر خوانده شد.

کاروتنوئید تولید شده قبل از تبخیر پترولیوم اتر و به صورت مایع، به آزمایشگاه معیار دانش پارس خوراسگان انتقال داده و شش آزمون رطوبت، pH، مواد فرار، خاکستر فعال، اسیدیته و درصد خلوص بر روی آن انجام شد.

میلی گرم محاسبه شد که برابر با همان عدد اسیدی است (۱۴).

مقداری از نمونه را آسیاب کرده سپس بوته چینی را به مدت ۳۰ دقیقه در کوره ۵۰۰ تا ۵۵۰ درجه گذاشته، سپس در دسیکاتور قرار گرفت تا به دمای محیط برسد. ۲ گرم از نمونه را وزن کرده و در بوته چینی ریخته، سپس بوته چینی حرارت داده شد تا محتویات بوته چینی سیاه رنگ و از آن دود خارج شود. سپس به مدت تقریباً ۳ تا ۵ ساعت در کوره ۵۵۰ درجه قرار داده شد تا محتویات بوته چینی سفید (خاکستری) شد، سپس نمونه در دسیکاتور قرار گرفت تا نمونه به دمای محیط برسد (۱۴).

نمونه سرد شده را وزن کرده و طبق فرمول مقدار خاکستر به دست آمد.

$$\frac{M1 \times M2}{M0} \times 100$$

$M_1$ : وزن نمونه و بوته چینی قبل از خاکستر شدن،  $M_2$ : وزن نمونه و وزن بوته چینی بعد خاکستر شدن و  $M_0$ : وزن نمونه.

برای تست pH محلول ۰/۱ درصد از نمونه درست شد، ۰/۱ گرم از کاروتنوئید با ۱۰۰ سی سی آب مخلوط و ۲۰ دقیقه استریل شد و سپس pH اندازه گیری شد (۱۴).

داده‌های جمع‌آوری شده با استفاده از نرم‌افزار SPSS و آزمون‌های آماری آزمون کراسکال والیس و آنوا تجزیه و تحلیل شدند.

## یافته‌ها

در پژوهش حاضر میزان کاروتنوئید استخراج شده از مخمر رودتورولا گلوکونیسیس RY14 بومی اصفهان، ۰/۱ میلی‌گرم در لیتر بود. جذب کاروتنوئید استخراج شده، در طول موج ۶۰۰-۳۰۰ نانومتر اندازه‌گیری شد. بهترین محدوده جذب، جذب در ۴۸۳ نانومتر بود (نمودار ۱) که نشان دهنده کاروتنوئید است.

نتایج صنایع غذایی مربوط به کارتنوئید استخراج شده از مخمر رودتورولا گلوکونیسیس به شرح زیر است؛ درصد خلوص ۱۲/۲۱ میلی‌گرم در صد، میزان رطوبت ۱۸ میلی‌گرم درصد، خاکستر کل ۹/۶ میلی‌گرم در صد، مواد فرار ۹/۸ میلی‌گرم در صد، اسیدیته ۷/۳ میلی‌گرم بر گرم و pH ۵/۵ مشاهده گردید.

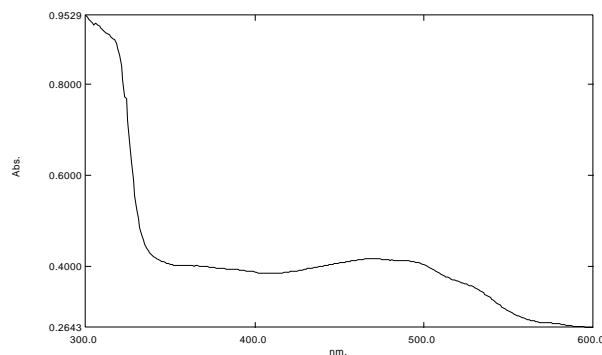
مقایسه میانگین میزان فعالیت آنزیم SGOT در گروه‌های مختلف نشان داد که در گروهی که ۳۲ میلی‌گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید به صورت تزریقی دریافت کرده‌اند، مقدار SGOT برابر با  $(77/5 \pm 5/4)$  دسی‌لیتر، گروهی که ۱۶ میلی‌گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید به صورت تزریقی دریافت کرده‌اند، مقدار SGOT برابر با  $(81/3 \pm 2/1)$  دسی‌لیتر و گروه شاهد برابر  $(79 \pm 10/2)$  دسی‌لیتر است. بر اساس نتایج به دست آمده، مقدار SGOT در گروه دریافت کننده ۳۲ و ۱۶ میلی‌گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید تفاوت معنی‌دار با گروه کنترل ندارد ( $p < 0/05$  آزمون کروسکال-والیس) (نمودار ۲).

برابر (۶۱/۱ ± ۵۲۸/۴ دسی لیتر) است. بر اساس نتایج به دست آمده، مقدار ALP در گروه دریافت کننده ۳۲ و ۱۶ میلی گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید تفاوت معنی دار با گروه کنترل ندارد (p < ۰/۰۵ آزمون کروسکال-والیس) (نمودار ۴).

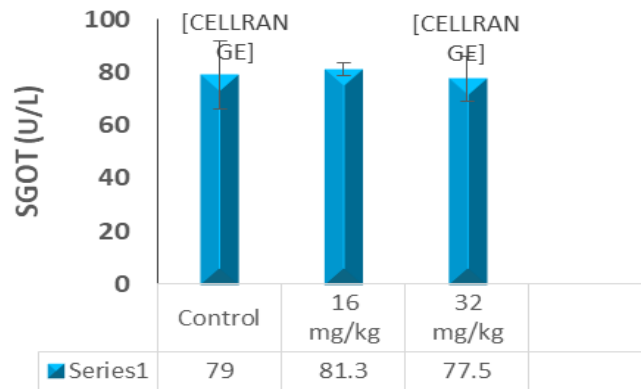
مقایسه میانگین میزان فعالیت GGT در گروه های مختلف نشان داد که در گروهی که ۳۲ میلی گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید را به صورت تزریقی دریافت کرده اند، مقدار GGT برابر با (۸۶ ± ۴/۱۹ دسی لیتر)، گروهی که ۱۶ میلی گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید دریافت کرده اند، مقدار GGT برابر با (۸/۷۳ ± ۵/۳۶ دسی لیتر) است. بر اساس نتایج بدست آمده، مقدار GGT در گروه دریافت کننده ۱۶ میلی گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید نسبت به گروه کنترل به طور معنی داری افزایش داشته است، گروه دریافت کننده ۳۲ میلی گرم بر کیلوگرم تفاوت معنی دار با گروه کنترل ندارد (p < ۰/۰۵ آزمون کروسکال-والیس) (نمودار ۵).

مقایسه میانگین میزان فعالیت آنزیم SGPT در گروه های مختلف نشان داد که در گروهی که ۳۲ میلی گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید به صورت تزریقی دریافت کرده اند، مقدار SGPT برابر با (۴/۴ ± ۳۶/۸ دسی لیتر)، گروهی که ۱۶ میلی گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید به صورت تزریقی دریافت کرده اند، مقدار SGPT برابر با (۲/۷ ± ۴۳/۴ میلی گرم بر کیلوگرم)، گروه شاهد برابر (۲/۷ ± ۴۱/۸ دسی لیتر) است. بر اساس نتایج به دست آمده، مقدار SGPT در گروه دریافت کننده ۳۲ میلی گرم بر کیلوگرم و ۱۶ میلی گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید تفاوت معنی دار با گروه کنترل ندارد (p < ۰/۰۵ آزمون کروسکال-والیس) (نمودار ۳).

مقایسه میانگین میزان فعالیت ALP در گروه های مختلف نشان داد که در گروهی که ۳۲ میلی گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید به صورت تزریقی دریافت کرده اند، مقدار ALP برابر با (۵/۱۰ ± ۴۲۱/۵ دسی لیتر)، گروهی که ۱۶ میلی گرم بر کیلوگرم کاروتنوئید به صورت تزریقی دریافت کرده اند، مقدار ALP برابر با (۳/۲۶ ± ۴۹۹/۸ دسی لیتر)، گروه شاهد

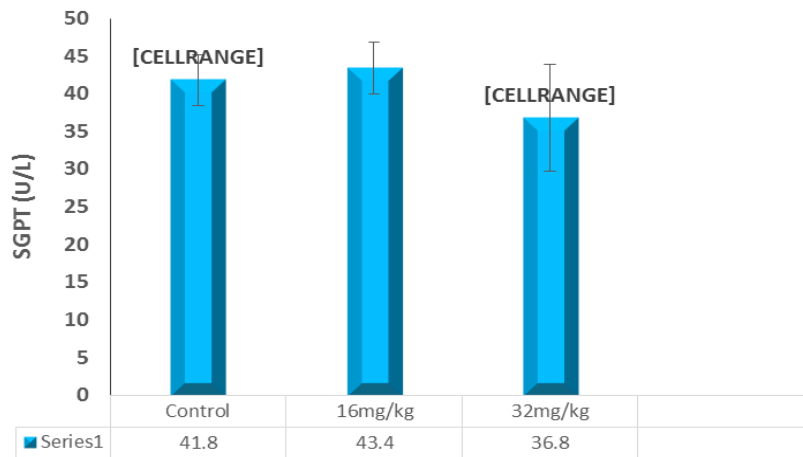


نمودار ۱: جذب کاروتنوئید استخراج شده، در طول موج ۳۰۰-۶۰۰ به وسیله دستگاه اسپکتروفتومتر (نانومتر)



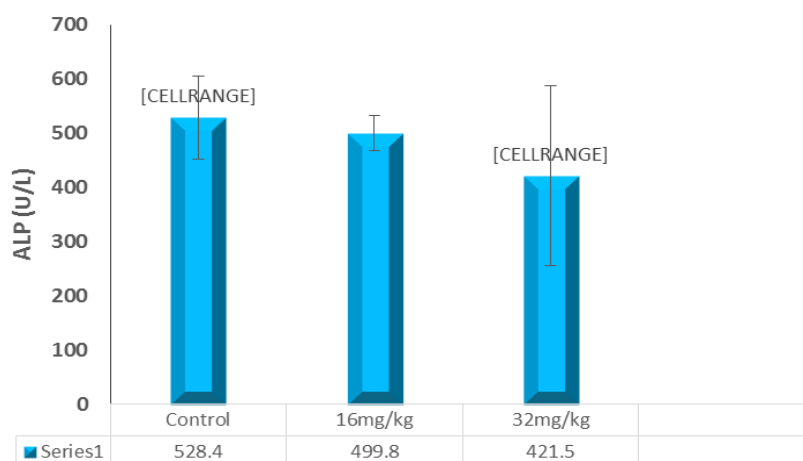
نمودار ۲: مقایسه میانگین میزان غلظت سرمی SGOT در گروه‌های مختلف موش‌های سوری نر

\* تفاوت معنی‌دار در مقایسه با شاهد در سطح ۰/۰۵



نمودار ۳: مقایسه میانگین میزان غلظت سرمی SGPT در گروه‌های مختلف موش‌های سوری نر

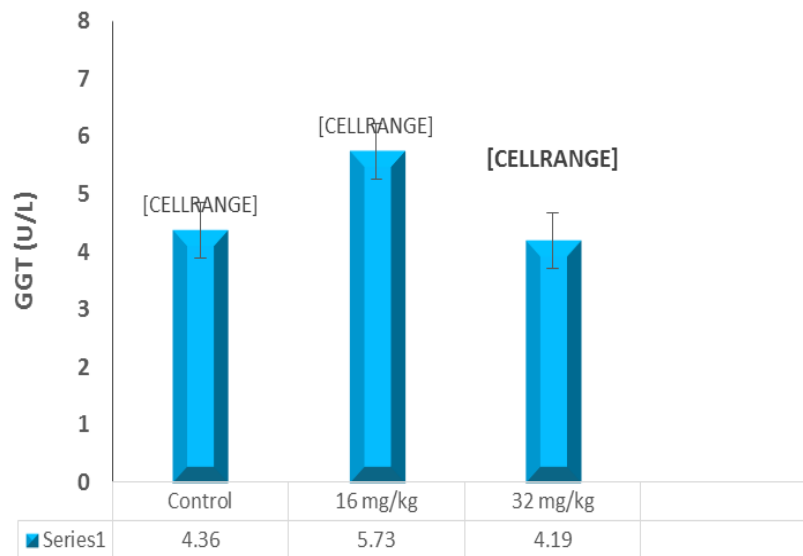
\* تفاوت معنی‌دار در مقایسه با شاهد در سطح ۰/۰۵



نمودار ۴: مقایسه میانگین میزان غلظت سرمی ALP در گروه‌های مختلف موش‌های سوری نر

\* تفاوت معنی‌دار در مقایسه با شاهد در سطح ۰/۰۵





نمودار ه: مقایسه میانگین میزان غلظت سرمی GGT در گروه‌های مختلف موش‌های سوری نر

\* تفاوت معنی دار در مقایسه با شاهد در سطح ۰/۰۵

## بحث

کاروتنوئیدها رنگدانه‌های ارگانیک و آنتی‌اکسیدانی هستند که در گیاهان، جلبک‌ها، قارچ‌ها و باکتری‌ها یافت می‌شوند. باور بر این است که آن‌ها با پایین آوردن خطر بیماری‌های مزمن و بیماری‌های قلبی - عروقی ارتباط دارند و حتی می‌توانند به پیشگیری یا مبارزه با برخی از سرطان‌ها کمک کنند. از طرفی مخمرها از رده بازیدیومیست و آسکومیست بوده و روش تکثیر غیر جنسی آن‌ها، جوانه زدن است. مخمرها یکی از گزینه‌های مورد توجه در جهت ایجاد منابع تجاری برای تولید کاروتنوئید می‌باشند. در بین مخمرهای رنگیزه دار، تنها گروه تاکسونومیکی کوچکی به منظور محتوای کاروتنوئیدی خود، مورد بررسی قرار گرفته‌اند. در کنار شناخته شده ترین تولید

کننده‌های کاروتنوئید تجاری، رنگدانه آستاگزانتین در صنعت پرورش ماکیان و آبزیان مورد توجه قرار دارد، مدارکی مبتنی بر توانایی تولید کاروتنوئید به وسیله جنس شناخته شده ردوسپوریوم نیز وجود دارد، لذا هدف از این مطالعه تولید بیوتکنولوژی کاروتنوئیدها به وسیله مخمر رودتورولا گلو تینیس و بررسی عملکرد کبدی آن در موش‌های سوری نر بود.

بر اساس پژوهش‌ها، این تحقیق میزان آنزیم‌های ALP, GGT, SGOT, SGPT در گروه تزریق ۳۲ میلی‌گرم بر کیلوگرم، تغییر معنی‌داری را نسبت به گروه شاهد نشان نداد ( $p < 0/05$ ). میزان سه فاکتور SGOT, SGPT ALP در گروه تزریق ۱۶ میلی‌گرم بر کیلوگرم تغییرات معنی‌داری نسبت به شاهد نشان نداد

و فقط فاکتور GGT افزایش معنی‌داری نسبت به شاهد نشان داد ( $p < 0/05$ ).

تزریق درون صفاقی با تولید رادیکال‌های آزاد و غلبه بر سیستم‌های آنتی‌اکسیدان، باعث اکسیداسیون بیومولکول‌ها مانند؛ لیپید، پروتئین، کربوهیدرات و DNA و در نهایت منجر به استرس اکسیداتیو می‌شوند. آنزیم‌های آنتی‌اکسیدان از قبیل؛ سوپراکسید دیسموتاز، گوتاتیون پراکسیداز و کاتالاز از مهم‌ترین سیستم‌های دفاعی در شرایط استرس اکسیداتیو می‌باشد. گاماگلوتامیل ترانسفراز به عنوان یکی از مارکرهای استرس اکسیداتیو مطرح شده است. این آنزیم یک میکروزومال است و به عنوان یک مارکر برای سرطان، تشخیص سمیت با الکل، پیشرفت بیماری‌های قلبی - عروقی و دیابت کاربرد دارد و GGT نقش محوری در متابولیسم گوتاتیون دارد. گوتاتیون در همه پستانداران به عنوان فراوان‌ترین ترکیب تیول دار در دفاع علیه استرس اکسیداتیو می‌باشد. نقش اصلی گاما گلوتامیل ترانسفراز تخریب گوتاتیون خارج سلولی است تا اجازه دهد پیش‌سازهای اسید آمینه برای سنتز مجدد گوتاتیون در داخل سلول جذب شوند (۱۵). از طرفی میزان فعالیت گاماگلوتامیل ترانسفراز به عنوان یکی از مارکرهای مهم ایجاد استرس اکسیداتیو می‌باشد. با توجه به معکوس بودن میزان فعالیت آنزیم GGT و خاصیت آنتی‌اکسیدانی، در این تحقیق، علت کاهش فعالیت این آنزیم در گروه تزریق شده با دوز ۳۲ میلی‌گرم بر کیلوگرم، تاثیرات آنتی‌اکسیدانی وابسته به دوز

کارتونوئید در گروه دریافت کننده این ماده با غلظت بیشتر می‌باشد. بدین مفهوم که در گروه دریافت کننده کاروتنوئید با دوز ۳۲ میلی‌گرم بر کیلوگرم، افزایش خاصیت آنتی‌اکسیدانی جلوی فعالیت آنزیم اکسیدان GGT را گرفته است.

در یک تحقیق، مقدار کاروتنوئید تولید شده به وسیله مخمر رودتورولا گلوکونیسی سویه ۳۸۵۳ DBVPG با HPLC و pH آن به وسیله pH متر سنجش شد و نتایج آن به شرح زیر است: pH آن بین ۴ تا ۶/۷۰ میلی‌گرم بر گرم است که با pH کاروتنوئید استخراج شده در طرح حاضر، در یک محدوده اسیدی قرار دارند. مقدار تولید کاروتنوئید آن در محیط برات  $0/06 \pm 0/02$  میلی‌گرم بر لیتر است (درجه تغییرات  $> 2$  درصد) (۱۶)، و مقدار تولید کاروتنوئید در طرح حاضر  $0/1$  میلی‌گرم بر لیتر است که مقدار آن کمتر از مقدار کاروتنوئید تولید شده در طرح بوزینی می‌باشد که احتمالاً می‌تواند به دلیل متفاوت بودن سویه‌های مخمر و یا متفاوت بودن روش استخراج باشد. در پژوهشی درصد بتا کاروتن، زئاگزانتین و لوتئین ریز جلبک *دونا/لیلا* را در شرایط استرس شوری به ترتیب؛  $60/4$ ،  $13/4$  و  $4/6$  درصد از کل کاروتنوئید به دست آوردند (۱۷). دلیل تولید زیاد رنگدانه در این طرح را می‌توان به استرس ناشی از شوری در محیط نسبت داد، زیرا استرس محیط، موجب تولید بیشتر کاروتنوئید می‌شود و در طرح حاضر، درصد خلوص بتا کاروتن به دست آمده از مخمر رودتورولا گلوکونیسی در شرایط نرمال  $12/21$  درصد از کل

کاروتنوئید افزایش می‌یابد. پس در کل دلیل تفاوت در میزان تولید کاروتنوئید در این دو پژوهش را می‌توان به محیط کشت و نحوه انجام آزمایش نسبت داد (۱۹). در مطالعه‌ای بررسی اثر محافظت کبدی دوزهای افزایشنده عصاره آبی گل سرخ نشان داده شد (۲۵۰، ۵۰۰ و ۱۰۰۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم). آنزیم‌های SGPT، SGOT و ALP در دوزهای ۲۵۰ و ۵۰۰ از نظر آماری تغییر معنی‌داری نشان ندادند. عصاره آبی گل سرخ می‌تواند به صورت وابسته به دوز موجب جلوگیری از آسیب کبدی از طریق فعالیت آنتی‌اکسیدانی در رت شود (۲۰). در تحقیق حاضر نیز در دوز تزریق ۳۲ و ۱۶ میلی‌گرم بر کیلوگرم در آنزیم‌های SGPT، SGOT و ALP تغییری نشان داده نشد. ثابت شده است که ترکیبات فنلی گیاهی اثر حفاظتی در برابر آسیب‌های ناشی از سموم کبدی و رادیکال‌های آزاد دارند. همچنین فالونوئیدهای موجود در کاروتنوئیدها با افزایش ظرفیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدان و همچنین مهار سیستم سیتوکروم p450 باعث کاهش رادیکال‌های آزاد و احیای سلول‌های آسیب دیده و در نتیجه محافظت سلولی می‌شوند. در هر صورت، در بین مکانیسم‌های محافظتی مختلف، فعالیت آنتی‌اکسیدانی کاروتنوئیدها، مسئول اثرات فارماکولوژیکی آن قلمداد شده است. در مطالعه‌ای بررسی اثر مصرف کوتاه مدت عصاره آبی کلانه زعفران بر میزان مالون دی‌آلدئید و سیستم آنتی‌اکسیدانی کبد در موش‌های نر انجام گردید. نتایج نشان داد که فعالیت آنزیم‌های SGOT، GGT، SGPT و ALP و MDA بافت کبد نسبت به گروه کنترل تغییر

کاروتنوئید است که مقدار آن کمتر از طرح آراناکوما می‌باشد و دلیل این تفاوت را احتمالاً می‌توان به تفاوت شرایط استرس شوری و شرایط نرمال کشت و منابع استخراج متفاوت نسبت داد. در مطالعه‌ای دیگر میزان رطوبت کاروتنوئید استخراج شده از سبزیجات را با روش خشک کردن با آون اندازه‌گیری و مقدار رطوبت تقریباً ۷۰/۲ میلی‌گرم بر کیلوگرم محاسبه شد و میزان رطوبت کاروتنوئید استخراج شده در طرح حاضر ۱۸ میلی‌گرم بر کیلوگرم است که دلیل این تفاوت، استخراج کاروتنوئید از منابع مختلف است. خاکستر استاندارد با استفاده از روش وزن سنجی اندازه‌گیری شد و مقدار خاکستر ۱۲-۰/۴ میلی‌گرم بر کیلوگرم محاسبه شد و میزان خاکستر در طرح حاضر ۹/۶ میلی‌گرم بر کیلوگرم اندازه‌گیری شد که با طرح اول تقریباً هم‌خوانی دارد (۱۸). در مطالعه‌ای دیگر برای سنجش کاروتنوئیدها از روش HPLC استفاده نمودند و میزان بتاکاروتن، آستاگزانتین، زیگزانتین و لوتتین فوزاریوم فوجیکوری را به ترتیب: ۳۹/۱۲، ۵/۶۱، ۱/۵۶ و ۰/۳۰۱ میکروگرم بر گرم محاسبه نمودند، مواد فرار اندازه‌گیری شده برای هر کدام برابر ۸/۱، ۸، ۹ و ۸/۸ گزارش شد. در حالی که از هیدروژن پروکساید به عنوان عامل استرس در محیط کشت تیمارها استفاده شد میزان کاروتنوئیدها به طور معنی‌دار افزایش پیدا کردند. در تحقیق حاضر میزان کاروتنوئید و مواد فرار آن به ترتیب ۱۲/۲۱ میکروگرم بر گرم و ۹/۸ به دست آمده که عدم وجود عوامل استرس‌زا در محیط را نشان می‌دهد زیرا در شرایط استرس‌زای محیطی میزان تولید

معنی‌داری نیافت. بنابراین عصاره آبی کلالة زعفران دارای کاروتنوئید به نام کروسین می‌باشد و باعث تقویت سیستم دفاعی آنتی‌اکسیدانی کبد موش‌های ویستار شده و از تغییرات معنی‌دار سیستم دفاع آنتی‌اکسیدانی آنزیمی و MDA بافت کبد جلوگیری می‌کند. کروسین به عنوان یک کاروتنوئید گلیکوزیده است که نقش خود را از طریق فعالیت آنتی‌اکسیدانی اعمال می‌دارد و رادیکال‌های آزاد را به دام می‌اندازد (۲۱). نتایج حاصل از سنجش میزان ALP، SGPT، SGOT در تحقیق حاضر با نتایج محققان فوق هم‌خوانی دارد که دلیل آن را می‌توان به خاصیت آنتی‌اکسیدانی کاروتنوئیدها نسبت داد، زیرا کاروتنوئید در ساختار خود دارای ۸ اتم هیدروژن و ۵ اتم کربن می‌باشد. رادیکال‌های آزاد اتم‌های فعال و یا گروهی از اتم‌ها با تعداد الکترون‌های فرد هستند. وجود الکترون‌های فرد در ساختار رادیکال‌های آزاد، آنها را ناپایدار و واکنش‌پذیر می‌سازد، بنابراین تمایل واکنش با اتم هیدروژن را دارند و طی انجام این واکنش رادیکال‌های آزاد به دام افتاده و فعالیت آنتی‌اکسیدانی کاروتنوئید فعال می‌گردد، اما بعضی مواقع فعالیت آنتی‌اکسیدانی کاروتنوئیدها تحت شرایطی (وارد شدن استرس، شرایط محیطی) ممکن است به سمت فعالیت پیش‌اکسیدانی تغییر یابد. پیش‌اکسیدان به ترکیبی گفته می‌شود که با القای استرس اکسیداتیو، تعادل پیش‌اکسیدان - آنتی‌اکسیدان را به سمت فعالیت اکسیدانی پیش برده و با کاهش سیستم دفاع آنتی‌اکسیدانی، منجر به آسیب اکسیداتیو بافت‌ها

می‌شود. غلظت‌های بالای کاروتنوئید می‌تواند نفوذپذیری غشاء را نسبت به رادیکال‌های آزاد و مواد سمی بالا ببرد. در پژوهشی با هدف اثر عصاره دانه‌های هویج، بر سطح آنزیم‌های شاخص عملکرد کبد بررسی گردید، نتایج این طرح در دوز (۱۰۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم) تغییراتی در آنزیم‌های شاخص SGPT، GGT، SGOT و ALP و هیستوپاتولوژی کبد نشان ندادند، ولی در دوز ۲۰۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم میزان آنزیم‌های SGPT، GGT، SGOT کاهش یافت. در طرح حاضر نیز در دوز تزریق ۳۲ و ۱۶ میلی‌گرم بر کیلوگرم تغییراتی در آنزیم‌های SGPT، SGOT و ALP مشاهده نشد. فنول‌ها یک نقش مهم به عنوان آنتی‌اکسیدان و از بین برنده رادیکال‌های آزاد اکسیژن دارند که موجب بهبود وضعیت و از آسیب رسانی به کبد جلوگیری می‌کنند. مخمر رودوتورولا گوتینیس نیز دارای ترکیبات پلی فنلی می‌باشد، بنابراین دلیل هم‌خوانی نتایج این طرح با طرح حاضر را می‌توان به خاصیت آنتی‌اکسیدانی کاروتنوئیدهای ذکر شده نسبت داد، زیرا بتاکاروتن در ساختار خود دارای ۸ هیدروژن و ۵ کربن می‌باشد. رادیکال آزاد با از دست دادن الکترون تمایل واکنش با هیدروژن موجود در بتاکاروتن را داشته و این واکنش موجب کاهش فعالیت رادیکال آزاد و افزایش ظرفیت آنتی‌اکسیدان می‌گردد (۲۲).

در مطالعه‌ای در دو گروه موشی مصرف کاهوی غنی شده با پلی فنول که حاوی کاروتنوئیدهایی مانند بتاکاروتن و لوتئین است برای متابولیسم گلوکز،

راستای نتایج به دست آمده از تحقیق حاضر می باشد (۲۴).

از محدودیت های این طرح فقدان بودجه لازم برای انجام و پیشبرد کار بود، اما پیشنهاد می شود اقدامات زیر صورت گیرد؛ استفاده از قارچ های دیگر برای استخراج کاروتنوئید، استفاده از روش های دیگر برای استخراج کاروتنوئید، تولید کاروتنوئید به وسیله مخمر رودوتورولا گلو تینیس و کاربرد آن در صنایع غذایی و بررسی سمیت کبدی آن در موش های سوری ماده و مقایسه با موش سوری نر و بررسی تأثیرات کاروتنوئیدهای استخراج شده از مخمر رودوتورولا گلو تینیس روی بیان ژن های کبدی.

### نتیجه گیری

در طرح حاضر متابولیسم آنزیم های شاخص کبدی SGOT, SGPT, ALP و GGT در دو گروه تزریق با دوزهای ۳۲ و ۱۶ میلی گرم بر کیلوگرم مورد بررسی قرار گرفت. آنزیم های SGOT, SGPT از سلول های پارانشیمی کبدی آزاد می شوند و استانداردهای طلایی برای بررسی آسیب های کبدی هستند که در طرح حاضر این آنزیم ها تغییرات معنی داری نسبت به گروه کنترل نداشتند و مقدار آنها در خون افزایش نداشت بنابراین می توان گفت مصرف کاروتنوئید استخراج شده در دوزهای به کار رفته از مخمر رودوتورولا گلو تینیس ایمن و فاقد تأثیرات تخریبی بر سلول های کبدی می باشد. بر اساس نتایج این تحقیق، کاروتنوئید استخراج شده از مخمر رودوتورولا گلو تینیس منجر به

مورد بررسی قرارداد شد. این مطالعه نشان داد که متابولیسم گلوکز در موش هایی که با این کاهو تغذیه شدند نسبت به گروه شاهد که با خوراک معمولی تغذیه شده بودند، دارای عملکرد بهتری بود و میزان تجمع چربی در کبد، در موش های دارای رژیم غذایی کاهوی غنی شده نسبت به گروه شاهد نیز کمتر بود (۲۳). مصرف کاهوی سبز و قرمز که دارای کاروتنوئید هستند به دلیل خاصیت آنتی اکسیدانی آنها باعث بهبود اکسیداسیون بافت ها از جمله بافت کبدی، متابولیسم لیپیدها و کلسترول پلاسما می شوند و از تشکیل لیپیدهای رادیکالی در کبد نیز جلوگیری می کنند. از طرفی، ترابی و همکاران به بررسی تولید کاروتنوئید به وسیله قارچ فوزاریوم اگزوسپوریوم و تأثیر آن بر آنزیم های کبدی در موش های سوری نر پرداختند. نتایج به دست آمده از تحقیق آنها نشان داد که کاروتنوئید استخراج شده از قارچ فوزاریوم اگزوسپوریوم موجب تغییراتی در میزان فعالیت آنزیم های کبدی شد. در گروه تزریق غلیظ کاروتنوئیدها با غلظت ۳۲ میلی گرم بر کیلوگرم میزان فعالیت آنزیم های SGPT و ALP کاهش معنی دار ایجاد شد. آنها نتیجه گرفتند که خاصیت آنتی اکسیدانی کاروتنوئیدها در دوز غلیظ باعث بهبود عملکرد کبد و کاهش فعالیت آنزیم های کبدی شده است. این عملکرد احتمالاً به دلیل خاصیت آنتی اکسیدانی کاروتنوئیدها با کنترل استرس اکسیداتیو و به دام انداختن رادیکال های آزاد می باشد، نتایج حاصل از مطالعه این محققان در

سمیت کبدی در موش سوری نر نشد، نتایج بررسی میزان رطوبت، خاکستر کل، مواد فرار، اسیدیته و pH نیز مطلوب بود. با توجه به شباهت فیزیولوژیک بدن موش و انسان به یکدیگر استفاده از این کاروتنوئید به عنوان مکمل غذایی پیشنهاد می‌شود، هرچند پژوهش‌های بیشتر جهت بررسی پروفایل لیپیدی و واکنش‌های ایمنی ناشی از آن ضروری است. همچنین بهینه سازی تولید و استفاده از مواد ارزان قیمت جهت توجیه اقتصادی باید مورد توجه قرار گیرد.

#### تقدیر و تشکر

این مقاله حاصل پایان نامه دوره کارشناسی ارشد رشته بیوتکنولوژی گرایش میکروبی دانشگاه آزاد اسلامی واحد فلاورجان با کد اخلاق IR.IAU.NAJAFABAD.REC.1379/079 می‌باشد. نگارندگان این مقاله کمال قدردانی و تشکر از کلیه پرسنل دانشگاه آزاد اسلامی واحد فلاورجان و کلیه دوستان و همکاران عزیزی که ما را در انجام این پژوهش یاری رساندند، ابراز می‌دارند.

## REFERENCES

1. Meléndez-Martínez AJ, Mapelli-Brahm P, Stinco CM. The colourless carotenoids phytoene and phytofluene: From dietary sources to their usefulness for the functional foods and nutricosmetics industries. *J Food Compos Anal* 2018; 67: 91–103.
2. Rodríguez-Concepcion M, Avalos J, Bonet ML, Boronat A, Gomez-Gomez L, Hornero-Mendez D, et al. A global perspective on carotenoids: Metabolism, biotechnology, and benefits for nutrition and health. *Prog Lipid Res* 2018; 70: 62–93.
3. Herson Antonio GP, Ana Rosa RS, Fernando JJ and Han M. Natural dietary pigments: potential mediators against hepatic damage induced by over-the-counter non-steroidal anti-inflammatory and analgesic drugs. *Nutrients*. 2018;10(2):117.
4. Bhattacharyya S, Shivaprakash MR, Chakrabarti A, Sharma N. Foot bleb infection due to *Rhodotorula mucilaginosa* in a diabetic patient. *Biomedical Research India* 2012; 23(4): 577-9.
5. Kot AM, Błażej S, Kieliszek M, Gientka I, Bryś J. Simultaneous production of lipids and carotenoids by the red yeast *Rhodotorula* from waste glycerol fraction and potato wastewater. *Appl Biochem Biotechnol* 2019; 189:589–607
6. Kot AM, Błażej S, Kurcz A, Bryś J, Gientka I, Bzducha-Wróbel A, et al. Effect of initial pH of medium with potato wastewater and glycerol on protein, lipid and carotenoid biosynthesis by *Rhodotorula glutinis*. *Electronic Journal of Biotechnology* 2017; 27: 25–31.
7. Karamerou EE, Theodoropoulos C, Webb C. A biorefinery approach to microbial oil production from glycerol by *Rhodotorula glutinis*. *Biomass and Bioenergy* 2016; 89: 113–22.
8. Kot AM, Błażej S, Kurcz A, Gientka I, Kieliszek M. *Rhodotorula glutinis*—potential source of lipids, carotenoids, and enzymes for use in industries. *Applied Microbiology and Biotechnology* 2016; 100: 6103–117.
9. Konstantopoulos P, Doulamis IP, Tzani A, Korou ML, Agapitos E, Vlachos IS, et al. Metabolic effects of *Crocus sativus* and protective action against non-alcoholic fatty liver disease in diabetic rats. *Biomedical reports* 2017; 6(5): 513-8.
10. Mohammadi B, Madani M, Ahadi AM. The effect of carotenoid produced by *Rhodotorula mucilaginosa* uimc35 on *aspergillus fumigatus*, *aspergillus flavus*, and *mucor hiemalis*. *Qom University Medical Science Journal* 2017; 11(8): 46-56.
11. Mokhtari M, Etebarian HR, Razavi M, Heydari A, Mirhendi H. Identification of yeasts isolated from varieties of apples and citrus using pcr-fragment size polymorphism and sequencing of its1-5.8s-its2 region. *Food Biotechnol* 2012; 26: 252-65.
12. Naghavi FS, Hanachi P, Soudi MR, Saboora A, Ghorbani A. Evaluation of the relationship between the incubation time and carotenoid production in *Rhodotorula slooffiae* and *R. Mucilaginosa* Isolated from leather Tanning Wastewater. *Iran J Basic Med Sci* 2013; 16(10): 1114-8.
13. Munch G, Sestric R, Sparling R, Levin DB, Cicek N. Lipid production in the under characterized oleaginous yeasts, *Rhodospiridium babjevae* and *Rhodospiridium diobovatum*, from biodiesel-derived waste glycerol. *Bioresour Technol* 2015; 185: 49-55.
14. Ligia Alves DCC, Karen Yuri Feitosa K, Susan Grace K. Microbial production of carotenoids – A review. *African Journal of Biotechnology* 2017; 16(4): 139-46.
15. Sreeram M, Suryakar AN, Dani NH. Is gamma-glutamyl transpeptidase a biomarker for oxidative stress in periodontitis? *Journal of Indian Society of Periodontology* 2015; 19(2): 150.
16. Mussagy CU, Winterburn J, Santos-Ebinuma VC, Pereira JFB. Production and extraction of carotenoids produced by microorganisms. *Appl Microbiol Biotechnol* 2019; 103: 1095–114.
17. Arunakumara KKIU, Xuecheng Z, Yijing Z. Growth and pigment biosynthesis of *Spirulina platensis* affected by Pb<sup>2+</sup> concentrations. *Bangladesh J Bot* 2016; 36(2): 177-9.
18. Wei ZH, Gao Y X. Physicochemical properties of  $\beta$ -carotene bilayer emulsions coated by milk proteins and chitosan-EGCG conjugates. *Food Hydrocoll* 2016; 52: 590–9.
19. Ayu DF, Andarwulan N, Hariyadi P, Purnomo EH. Effect of tocopherols, tocotrienols,  $\beta$ -carotene and chlorophyll on the photo-oxidative stability of red palm oil. *Food Sci Biotechnol* 2016; 25: 401–7.
20. Saxena M, Shakya A. Evaluation of the effect of liver protection on increasing dose levels of aqueous yellow extract. *J Environ Pathol Toxicol Oncol* 2012; 31(3): 193-201.

21. Konstantopoulos P, Doulamis IP, Tzani A, Korou ML, Agapitos E, Vlachos IS, et al. Metabolic effects of *Crocus sativus* and protective action against non-alcoholic fatty liver disease in diabetic rats. *Biomedical reports* 2017; 6(5): 513-8.
22. Lee J, Sparrow D, Vokonas P, Landsberg L, Weiss ST. Effect of carrot seed extract (*daucus carota* ssp. *sativum*) on the level of liver function index enzymes: the normative aging study. *Am J Epidemiol* 2016; 142(3): 288-94.
23. Mata-Gómez LC, Montañez JC, Méndez-Zavala A, Aguilar CN. Biotechnological production of carotenoids by yeasts: an overview. *Microbial Cell Factories* 2014; 13(1): 12.
24. Torabi Kh, Naghsh N, Madani M. An investigation of carotenoid production by *Fusarium exosporium* and its effect on liver enzymes in male mice. *Journal of Lorestan University of Medical Sciences* 2020; 22(1): 121-30.



# The Effect of Carotenoid *Rhodotorula glutinis* on Liver Function in Male Mice

Mousavi M<sup>1</sup>, Naghsh N<sup>2\*</sup>, Madani M<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Master of Biotechnology, Falavarjan Branch, Islamic Azad University, Isfahan, Iran, <sup>2</sup>Department of Biology, Falavarjan Branch, Islamic Azad University, Isfahan, Iran, <sup>3</sup>Department of Microbiology, Falavarjan Branch, Islamic Azad University, Isfahan, Iran

Received: 10 Des 2020

Accepted: 24 Apr 2021

## Abstract:

**Background & aim:** Carotenoids have received much attention due to their conversion to vitamin A in the body, reducing the risk of destructive diseases, antioxidant activity, improving immune function and their application as edible colors.

**Methods:** In this quasi-experimental study conducted in 2018, 24 male albino mice were included in the study and randomly divided into 3 groups of 8. The two groups received 32 mg/kg and 16 mg/kg carotenoids peritoneally. The control group received 0.5 ml of distilled water intraperitoneally, then blood sampling was performed and liver health in mice was assessed by measuring the GGT, ALP, SGOT and SGPT factors. The obtained results were analyzed using analysis of variance and Anova statistical tests in SPSS21 software.

**Results:** In this study, the amount of carotenoids isolated from the yeast of *Rhodotorula glutinis* was equal to 0.1 mg/L and the results of the related food industry with a purity of: 12.21 mg%, moisture content of 18 mg/L, ash. Total: 9.6 mg percent, volatiles: 9.8 mg percent, acid number 7.3 mg percent and pH: 5.5 was stated. The mean activity of SGOT, SGPT, ALP in the 32 and 16mg/kg injections was not significantly different with the control group. But the mean of GGT activity in the 32mg/kg treated group was significantly less than the 16mg/kg injection group.

**Conclusion:** According to the results of this study, *Rhodotorula glutinis* carotenoids was not significantly different in liver enzyme activity in treatment and control group. But, the GGT activity is an important marker of oxidative stress. The mean of GGT activity in the 32mg/kg injection group was significantly less than other group. On the other hand, gammaglutamyl transferase is one of the markers of oxidative stress. Due to the inverse activity of GGT and its antioxidant properties, the reason for the decrease in the activity of this enzyme in the injected group at a dose of 32 mg / kg carotenoid is probably the dose-dependent antioxidant effects of most carotenoids. So, it is recommended to use it as a supplement in the food industry.

**Keyword:** *Rhodotorula glutinis* Yeast, Carotenoid, Liver toxicity, Mice.

---

\*Corresponding autho: Naghsh N, Department of Biology, Falavarjan Branch, Islamic Azad University, Isfahan, Iran  
Email:n\_naghsh@yahoo.com

Please cite this article as follows:

Mousavi M, Naghsh N, Madani M. The Effect of Carotenoid *Rhodotorula glutinis* on Liver Function in Male Mice. Armaghane-danesh 2021; 26(2): 165-181.