

Journal of the Korean Society of
Tobacco Science, Vol.9, No.2(1987)
Printed in Republic of Korea.

효소활성에 미치는 니코틴의 영향

이 미자 · 이 상하

한국인삼연초연구소 담배제조부

Effect of Nicotine on the Various Enzymes' Activity

Mi Ja Lee and Sang Ha Lee

Division of Tobacco Manufacturing, Korea Ginseng & Tobacco Research
Institute, Daejon, Korea.

(Received Sep. 5, 1987)

Abstract

Nicotine, the main alkaloid of tobacco, showed different effect according to the enzyme. Among investigated enzymes, protease was inactivated remarkably by nicotine and the mode of inhibition was examined.

α -amylase and β -amylase were not affected, and cellulase and glucoamylase were inactivated partially when the concentration of it was over 1.0%, but protease was inhibited powerfully by nicotine. The inhibition of protease by nicotine was performed almost in the initial stage of reaction, and was not so much affected by temperature, and was reversible. The inhibition type of protease by nicotine appeared as a Mixed-type inhibition.

서 론

담배잎 속에 존재하는 중요한 가수분해 효소는 α -amylase, β -amylase, invertase, lipase 및 2-3종의 protease임이 밝혀졌다.¹⁻⁶ 이들은 curing과 redrying에 의하여 대부분 친화되지만 α -amylase와 invertase는 curing 후 친화 환성이 증가되어¹⁻³ 저성 2년 까지도 미약하지만 친화성이 유지됨을 조사한 바 있다.⁷ Kawashima 등⁵에 의하면 protease는 curing에 의하여 친화성이 증대되나 그 후에는 거의 친화된다고 보고하였고 Kuo 등⁸은 일남매를 이용한 끓에 들판 chymotrypsin의 친화성을 강하게 치해하는 물질인 proteinase inhibitor I이 주식된다고 하였다. protease의 치해 세포에서 각종 씨앗과 신연의 물질이 대수 암리지 있으나 이들의 특성을 이용한 효소의 생화학적 해석은 매우 유용하다.⁹⁻¹⁵ 전자는 일남매에 차리하기 위한 효소를 선택하고 그 특성을 밝이기 과정에서 니코틴이 효소의 종류에 따라 활성화 대상 영향을 주며 특히 protease를 치해하는 사실을 주시하였다. 지금까지 니코틴이 효소활성에 미치는 영향에 관한 보고는 없기에 protease에 대한 니코틴의 치해영상을 중심으로 검토하였다.

재료 및 방법

1. 효소원

protease와 cellulase는 토양, 담배잎 속에서 분리한 효소와 보관하고 있는 시장으로부터 분리하였으며 α -chymotrypsin은 Fluka 제, *Bacillus subtilis*의 α -amylase와 soybean의 β -amylase는 동경화성제이며 *L. tauri*의 amylase는 Sigma 세제를 사용하였다.

2. 효소액의 조제

각 배양액으로부터 추출한 효소액은 protease

의 경우 0.2M phosphate buffer soln. (pH 6.0)에 cellulase는 0.1M acetate buffer soln. (pH 5.0)으로 각각 하룻밤 투석 시간 조건으로 사용하였고 그 외에 효소활성을 각각 적절 pH의 완충액에 녹였다.

3. 효소활성의 측정

protease의 활성은 Amson - 萩原變法¹⁶⁻¹⁷에 따라 측정하였고 α -, β -amylase, gluco-amylase, cellulase는 DNS method¹⁸에 의하여, 1.0% soluble starch와 0.5% CMC를 각각 가진로 하여 측정하였다.

4. 니코틴용액의 조제

각 효소액의 조제에 사용한 완충액의 농도를 나온다에 의하여 pH가 변화되지 않도록 농도를 확인 후 Fluka 제 (-)-nicotine 5% 소침농도로 하였다.

결과 및 고찰

1. 각 효소에 대한 니코틴의 영향

비생분이 생산하는 neutral protease의 친화성을 증강하고 약간의 우수한 14주를 일시 친화한 후 일남매에 적용하기 위한 효소였으므로 니코틴에 대한 영향을 검토하였다. 0.2%의 니코틴과 효소액을 37 °C에서 30분동안 preincubation 시간 후 친화성을 증장한 결과 Table 1과 같이 *Asp. cellulosa*, *Pen. notatum*을 세외한 나머지의 protease는 치해를 받았고 특히 *Asp. saitoi*, *Muc. javanicus*와 담배잎으로부터 분리한 시성제(Tobacco leaf I)의 protease는 친화가 친화되었다.

이들 중 친화성이 85% 이상인 protease에 대하여 니코틴 농도에 따른 영향을 조사한 결과 Table 2와 같이 니코틴의 농도가 증가함에 따라 모두 치해를 받았으므로 대체로 효소에 대한 치해를 검토하였다. 니코틴은 가수분해 효소의

Table 1. Effect of nicotine on various protease

Source of enzyme	Residual activity (%)	Source of enzyme	Residual activity (%)
<i>Asp. swamori</i>	80.12	<i>Pen. notatum</i>	100.13
<i>Asp. cellulosa</i>	102.22	Tobacco seed *	77.88
<i>Asp. saitoi</i>	0	Tobacco leaf 1 *	7.14
<i>Asp. sydowi</i>	88.03	Tobacco leaf 2 *	68.72
<i>Asp. oryzae</i>	86.19	Tobacco leaf 3 *	69.06
<i>Muc. javanicus</i>	23.46		65.72
<i>Pen. frequentans</i>	77.47		83.04

* Isolated source of fungi, not identified.

cellulase, α -, β -amylase, glucoamylase의 활성에 대해서 0.2%의 니코틴은 전혀 영향을 미치지 않았으나 0.5%를 증가시켰다. Table 2의 결과 α -, β -amylase는 대체로에 비하여 특히

나 치상화되었던 cellulase와 glucoamylase의 대조는 농도의 증가에 따라 약간씩 상환되나, protease의 경우 대체로 영향을 나타내었다.

Table 2. Effect of nicotine concentration on various enzymes.

Enzymes	Source of enzyme	Relative activity (%)				
		Concentration of nicotine (%)	0	0.5	1.0	1.5
Protease	<i>Asp. cellulosa</i>	100	70.3	45.7	37.8	29.1
	<i>Pen. notatum</i>	100	63.4	45.5	42.8	37.1
	<i>Asp. sydowi</i>	100	63.0	41.8	-	28.6
	<i>Asp. oryzae</i>	100	75.3	53.1	27.0	17.3
Cellulase	<i>Asp. saitoi</i>	100	103.4	89.6	88.7	73.1
	<i>Asp. usami</i>	100	99.9	94.4	89.0	77.5
	Soil fungi	100	101.4	98.4	94.9	83.4
α -amylase	<i>Asp. oryzae</i>	100	100.5	101.2	98.8	97.5
	<i>Bac. licheniformis</i>	100	104.1	101.4	102.4	100.8
	<i>Bac. subtilis</i>	100	104.5	106.5	108.1	100.7
β -amylase	Porcine pancreas	100	105.3	103.0	101.5	96.7
	Barley	100	101.2	102.2	99.3	96.9
	Soybean	100	104.5	105.6	104.1	89.9
Gluco-amylase	<i>Asp. oryzae</i>	100	94.0	92.0	81.9	80.1
	<i>Rhizopus spp.</i>	100	97.7	96.1	92.0	83.5

2. protease에 대한 니코틴의 저해양식

니코틴에 의하여 protease의 저해 정도가 시간과 온도에 따라 어떻게 다른가를 알기 위하여 시간과 온도를 달리하여 전자리한 후 그 산란활성을 비교하였다. 공시한 4종의 protease의 inhibition type이 동일하였으므로 α -chymotrypsin에 대한 결과만을 Fig.1에 나타내었다. 그림에서 와 같이 최초 5분동안에 50% 이상이 산란되었다고 그 이상에서는 산란율이 외관해지는 것을 볼때 니코틴과 α -chymotrypsin은 화학량론적으로 반응하여 빠른 시간내에 평형에 도달되는 것으로 생각된다. Matsushima^{9,10}는 어떤 protease가 감자, 보리, 콩, 난백 등 식물의 저해제 뿐만 아니라 카레이트 화합물인 EDTA에 의하여 저해를 받을 때 저온보다는 고온에서 매우 빨리 진행된다고 하였으나 본 실험결과는 20 °C보다 40 °C에서 약간 저진되는 정도를 보였다. 이로써 EI 혹은 EIS 복합체의 해리도 역시 억제력을 알 수 있다.

니코틴에 의한 효소저해의 기억성을 조사하기 위하여 실워된 α -chymotrypsin을 하룻밤 투시시킴으로써 저해를 입은 니코틴을 제거시킬 수 있었다. Table 3에서 볼 수 있는 바와 같이 니코틴 대신 이를 농인 1M phosphate buffer soln. (pH 7.7)으로 처리한 실험구와 비교할 때 효소

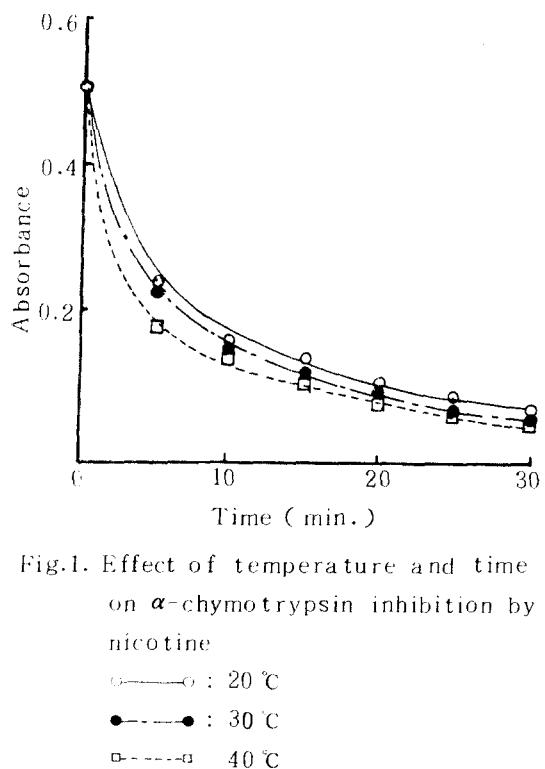


Fig.1. Effect of temperature and time on α -chymotrypsin inhibition by nicotine

○—○ : 20 °C

●—● : 30 °C

□—□ : 40 °C

의 활성을 완전히 회복되었다.

protease에 대한 니코틴의 저해양식과 inhibition constant(k_i)를 Lineweaver-Burk plot과 Dixon plot법¹⁹을 이용해서 구하였다.

Table 3. Reversion of α -chymotrypsine on nicotine

Preincubation	None	with 1M phosphate buffer (pH 7.7)	with 90mM nicotine in 1M phosphate B.
Activity (absorbance)	0.488	0.485	0.131
After dialysis* (absorbance)		0.476	0.475
Residual activity (%)	100.0	97.5	97.3

* After preincubation for 20 min. at 37 °C, the mixture were dialyzed overnight against D.W.

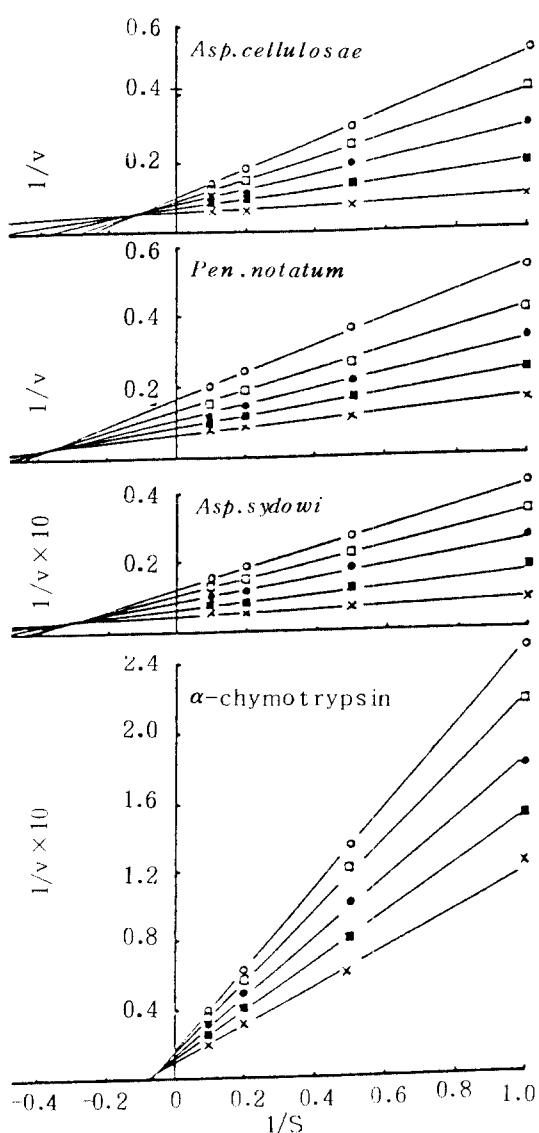


Fig.2. Inhibition of protease by nicotine
(Lineweaver-Burk plots)

v : μ g of tyrosine/min. mg of protein

S: $\%$ of casein

- $\times - x$: 0 mM of nicotine
- $\blacksquare - \blacksquare$: 30 mM " "
- $\bullet - \bullet$: 60 mM " "
- $\blacksquare - \square$: 90 mM " "
- $\circ - \circ$: 120 mM " "

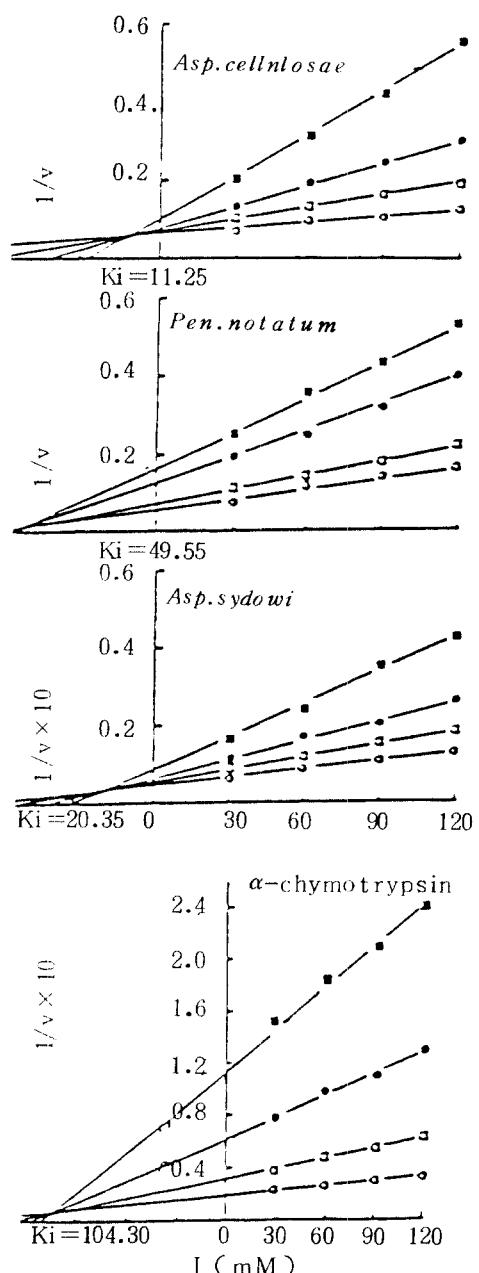


Fig.3. Inhibition of protease by nicotine
(Dixon plots)

- $\blacksquare - \blacksquare$: 0.1% of casein
- $\bullet - \bullet$: 0.2% of casein
- $\blacksquare - \square$: 0.5% of casein
- $\circ - \circ$: 1.0% of casein

그럼과 같이 니코틴은 *Asp. cellulosae*, *Pen. notatum*, *Asp. sydowi*의 protease와 α -chymotrypsin에 대하여 동일하게 mixed-type으로 저해하였다. mixed-type inhibition은 매우 다양한 방법으로 일어나며 acetylcholine esterase의 경우 저해제가 초기의 E-S 복합체와 결합하지 않고 반응 후기의 중간체와 결합하여 저해한다고 Krupka와 Kaidler²⁰⁾는 보고한 바 있다. 그러나 앞에서 기술한 것처럼 니코틴에 의하여 반응초기에 50% 이상이 저해되는 결과를 볼 때 니코틴은 기질과 비경쟁적 혹은 비경쟁적으로 EI, EIS의 결합을 이루어 효소의 작용을 억제시키며 Fig.3의 Dixon plot을 통하여 그때 δ 가 $K_i < K_i'$ 인 형태를 나타내므로써 비경쟁적 형태보다는 비경쟁적 형태의 저해가 더 빨리 일어날 것으로 생각한다. K_i 의 값을 비교할 때 bovine pancreas의 α -chymotrypsin이 세 종류의 미생물원 protease보다 니코틴에 의하여 덜 저해됨을 알 수 있다. 니코틴의 protease는 저해한다는 사실은 매우 흥미가 있으나 alkaloid 성 물질에 의한 protease의 저해형태를 정세히 규명하려면 작용특성이 이미 밝혀진 효소에 대한 검토가 이루어져야 할 것으로 생각한다.

요 약

잎담배의 주요 알칼로이드 성분인 니코틴은 효소에 따라 다르게 영향을 미쳤으며 특히 protease를 강력히 저해하였으므로 이에 대한 저해방식을 검토했다.

α -amylase와 β -amylase는 니코틴에 의하여 영향을 받지 않으며 cellulase와 glucoamylase는 니코틴 농도 1.0% 이상에서 약간 신활되는 반면 protease는 현저히 저해되었다.

니코틴에 의한 protease의 저해는 초기 반응초기에 일어나며 온도에 의한 영향은 적지 않았고 가역적이었다. 니코틴은 protease를 mixed-type으로 저해하였다.

References

- R. Spencer and T. J. Weston: Tobacco Science VIII :94(1966)
- Müller, R.: Ibid. (Inst. Tab. Dresden Ber., 2(1):75(1955)
- Nakai, T. and Inaba, Y.: Ibid. (Agr. Chem. Soc., 24:105(1951)
- D. Liu and S. J. Sheen: Beiträge zur Tabakforschung International, 12(4) :219(1984)
- N. Kawashima, A. Imai and E. Tamaki : Agr. Biol. Chem., 32(9):1141(1968)
- Kakie, T., Sugizaki, Y., Plant Nutrition 18:7(1972)
- 李相夏, 李美子: 담배研究報告書, 韓國人蔘煙草研究所: 409(1985)
- Tsung Min Kuo, Gregory Pearce and Clarence A. Ryan: Arch. Biochem. and Biophys., 230(2):504(1984)
- 松島欽一鳴田協: 日農化, 39(4):164(1965)
- Kinichi Matsushima: J. Agr. Chem. Soc., 43(11):810(1969)
- Rolf Bergqvist: Acta Chemica Scandinavica 17:2239(1963)
- Y. Shimizu, T. Nishiro and S. Murao: Agr. Biol. Chem., 47(8):1775(1983)
- James Dwight McConn, Daisuke Tsuru and Kerry T. Yasunobu: J. Ferment Technol., 47(1):20(1969)
- Yoshio Otani and Yukihiko Ishigawa: J. Ferment Technol., 47(1):20(1969)
- Takemura Masaki, Hideya Suzuki and Masami Soejima: Agr. Biol. Chem., 50(12):3089(1986)
- Anson, M.L.: J. Gen. Physiol., 22:79 (1938)
- 萩原文二: 標準生化學實驗書: 207(1953)

18. 藤井作藏: 還元糖의 定量法, 東京大: 17
(1981)
19. M.Dixon and E.C.Webb: In "Enzymes", 3rd Ed., Chap. VIII, Longman,
U.K.(1979)
20. Krupka, R.M. and Kaidler, K.J.: J.
Amer. Chem. Soc., 83:1445(1961)