

انتاج قلويد الكابسييسين من نباتات الفلفل الحار ومن الكالس المستحدث منها

مزامح قاسم الملاح
غادة شرف الدين اليوزبكي
وحدة التقنيات الحياتية-كلية التربية -جامعة الموصل
وحدة البحث والتطوير / مصنع ادوية نينوى

تاريخ الاستلام
تاريخ القبول
2004/11/27
2005/4/25

ABSTRACT

Capsaicine was obtained from the alcoholic extracts of different explants of the chili pepper seedlings, callus and fruits. Dragen dorff test was conducted to identify the isolated alkaloid which showed positive reaction. The isolated alkaloid was identified depending on the diagnostic methods including measurement of absorbance values (λ max) by UV Spectrophotometer.

Thin layer chromatographical technique demonstrated the separation of one spot from each tested sample having the same value of rate flow which coincided with the rate flow value of the control. All samples were then identified by determining its chemical structure using NMR. This test showed similarity between the chemical structures of the isolated alkaloid with the structure of standard capsaicine. The results of the quantitative determination proved differences of capsaicine in explants and calli. Fruits were in first order of containing this alkaloid followed by stems, leaves, leaf petiole and shoot tips. The stimulated callus was identical in its alkaloid content with that of the explant, from which was initiated.

الخلاصة

عزل قلويد الكابسييسين من المستخلصات الكحولية لكل من الثمار، السيقان، اعناق الاوراق، الاوراق، القمم النامية لبادرات الفلفل (الصنف الحار) وانواع الكالس الناشيء منها. لقد اعتمد اختبار دراجن دورف Dragen dorff للكشف عن قلويد الكابسييسين المعزول الذي اظهر ايجابية الكشف لهذا الاختبار. شخصت القلويدات المعزولة باتباع طرائق التشخيص المعتمدة، متضمنة تقدير درجات الامتصاص لأعلى طول موجي (λ max) بالمطياف

الفوتوميترى UV Spectrophotometer والتي اظهرت تطابقها مع بعضها ومطابقتها لدرجة امتصاص أعلى طول موجي ($\lambda \max$) للعينة الضابطة، واستخدام تقنية كروماتوغرافيا الطبقة الرقيقة (TLC) التي أظهرت تطابق معدلات مسافة جريان (RF) البقع المنفصلة مع نظيرتها بقعة الكابيسين القياسي (العينة الضابطة) والتي بلغت (0.80 سم). وتم تحديد التركيب الكيماوي للقلويد المعزول بجهاز الرنين النووي المغناطيسي (NMR) وكانت الثمار اكثر الاجزاء احتواءً على القلويد تليها السيقان، الاوراق، اعناق الاوراق واخيرا القمم النامية وكان الكالس مناظراً في محتواه من القلويد مع محتوى تلك الاجزاء الناشء منها، مما يؤكد امكانية الافادة من مزارع الكالس للحصول على هذا القلويد.

المقدمة

تمتاز نباتات الفلفل *Capsicum annuum* (الصنف الحار) Solanaceae باحتوائها على قلويد الكابيسين (المادة الحريفة) مما يترتب عليه استعماله كتوابل (1). وتعد القلويدات من المركبات المهمة في صناعة الادوية والمواد العلاجية، ولها تأثيرات فسيولوجية واضحة على طبيعة ووظيفة الأعشية الخلوية على الرغم من وجودها في النبات بتراكيز منخفضة جداً (2). وقد وجد ان هذه المادة تتواجد في مختلف اجزاء النبات بتراكيز ضئيلة جداً في حين توجد بتركيز عالٍ في داخل ثمرة الفلفل الحار (3). يصنف قلويد الكابيسين ضمن القلويدات الامينية 8-methyl -N- vanillyl -6 - nonenamide وقد لوحظ عند اضافة مادة P-Fluorophenylalanine (PFP) الى وسط المستنبتات الخلوية ان الخلايا المقاومة لهذه المادة تنتج مادة الكابيسين بمعدلات اعلى من الخلايا الحساسة للمادة عينها (4). ينتج قلويد الكابيسين بكميات كبيرة في وسط المستنبتات الخلوية الخالي من منظمات النمو والمدعم بمادة فينيل الانين Phenylalanine التي تعد مصدر تصنيع الكابيسين، ولوحظ ان الضوء يثبط تكوين الكابيسين في مزارع كالس الفلفل المشتق من قطع السيقان (5). ويعد الكابيسين من المركبات الطبيعية التي تمتاز بتأثيراتها المختلفة منها تأثيره في الروابط التي تربط جزيئات البروتين، تأثيره على طبيعة تركيب الغشاء الخلوي ومرحلة تنظيمه (6)، ويمتاز بنشاطه الحيوي المضاد للبكتريا (7)، ويستخدم لعلاج التهاب الاعصاب والام الظهر والتهاب المفاصل الروماتيزمي وغيرها (8,9,10).

مواد وطرائق العمل

(1) عزل قلويد الكابيسيين من المادة النباتية

استخدم الكالس المستحدث من القمم النامية ، السيقان ، الاوراق واعناق الاوراق المستأصلة من بادرات الفلفل (الصنف المحلي) كمصدر لعزل قلويد الكابيسيين (11) كما عزل ايضا" من الاجزاء النباتية عينها لبادرات الفلفل الحار وثماره (12).

• تحضير المستخلصات الكحولية

أخذ 50 غم من كل عينة نباتية وجففت بدرجة حرارة 37-40 °م لمدة 24 ساعة ثم سحقت واضيف اليها 100 مل من الميثانول 70 % وتركت لمدة 24 ساعة. رشحت العينات من خلال ثلاث طبقات من الشاش. اهمل الراشح واضيف الميثانول ثانية الى الراسب الناتج وترك لمدة 24 ساعة بعدئذ تم غليانه بدرجة 50 °م وترك ليبرد ورشح المزيج وجمع الراشح الناتج لعزل الكابيسيين منه.

• عزل قلويد الكابيسيين

وضع الراشح الناتج في وعاء التبخير الدوار Rotary evaporater بدرجة 50 °م لحين الحصول على المادة المترسبة واضيف اليها 20 مل من حامض الهيدروكلوريك (2N HCl) لإذابتها ثم رشحت واضيف الى الراشح 20 مل خلات الاثيل $CH_3COOC_2H_5$. وضع المزيج في قمع الفصل مع اهمال خلات الاثيل وازضافة محلول الامونيا تدريجيا لحين وصول الرقم الهيدروجيني للمحلول 9 pH. رشح المحلول من خلال ورقة ترشيح واضيف للراشح 50 مل كلوروفورم في قمع الفصل مع الرج ثلاث مرات يليها عزل طبقة الكلوروفورم ووضع الجزء المتبقي في حمام مائي 50 °م لتبخير الكلوروفورم. وزن الناتج المتبقي وحفظت العينات في الظلام في درجة حرارة 5 °م لحين استخدامها (12).

(2) تشخيص قلويد الكابيسيين

اجريت العديد من الاختبارات في الكشف عن وجود القلويد في المستخلصات والتأكد من ان المادة المعزولة هي مركب قلويدي وليست مركبات اخرى وكذلك التعرف على نوعية القلويد المعزول.

• اختبار دراجن دورف

اخذت بضع قطرات من محلول المادة المعزولة بعد اذابتها بالكلوروفورم لكل عينة بوساطة ماصة ووضعها على ورق ترشيح بشكل قطرات منفصلة ورشها بمحلول دراجن دورف (13) الذي يعطي دلالة لونية ايجابية في حالة احتواء المحلول على فلويد الكابيسيين (14).

• تقنية كروماتوغرافيا الطبقة الرقيقة (TLC) Thin layer Chromatography

استخدمت الاواح الزجاجية المغطاة بمادة السيليكاجيل بسمك 0.25 مل وبأبعاد 20 × 20 سم، غسلت هذه الاواح قبل استعمالها بمحلول الفصل وبعد تجفيفها وتحميلها بالعينات وضع اللوح في الحاوية بصورة عمودية ووضعته النهاية التي تم تحميلها بالعينات من الاسفل ملاسمة لمحلول الفصل المكون من الكلوروفورم : الايثانول، 95 حجم : 5 حجم (15) وتركت في ظروف درجة حرارة المختبر 25 °م حتى صعود محلول الفصل ووصوله الى النهاية الاخرى للوح. رفع اللوح وبعد تمام جفافه تم تسليط الاشعة فوق البنفسجية (UV) عليه لتحديد مواقع البقع المنفصلة ومقارنتها مع البقعة الضابطة (المقارنة) بعد اظهارها بمحلول دراجن دورف.

• قياس معدل مسافة الجريان (RF) Rate Flow

قيست المسافة التي قطعتها كل بقعة من نقطة البداية والى النقطة التي توقفت فيها. وتم قياس معدل مسافة الجريان (RF) لكل مادة من المواد المعزولة على انفراد ومقارنتها مع معدل مسافة جريان العينة الضابطة.

• تقدير درجة الامتصاص (λ max)

وضعت كل عينة من العينات المختبرة وبشكل مستقل في خلية الجهاز ووضع الكلوروفورم باعتباره عينة ضابطة وتم قراءتها بجهاز المطياف الفوتوميتر (Shimadzu Double-Beam Spectrophotometer UV-210A).

(3) تحديد التركيب الكيمياوي بجهاز الرنين النووي المغناطيسي (NMR)

اخذ 0.5 ملغم من كل عينة من العينات المختبرة على نحو مستقل وقيست بوساطة جهاز NMR بعد اذابتها بالكلوروفورم وتم تسجيل البيانات خطأً على ورق الجهاز مظهراً التركيب الكيمياوي للمادة.

النتائج

(1) عزل قلويد الكابيسيين من المستخلصات الكحولية للكالس والعينات النباتية اكدت النتائج وجود مركب قلويدي في المستخلصات الرائفة لكل من الثمار والاجزاء النباتية المختلفة وامتاز القلويد المعزول بلونه البرتقالي وطبيعته اللزجة والتصاقه بأسطح اوعية العزل بهيئة طبقة رقيقة تم ازلتها ووزنها. وكدت النتائج وجود المركب القلويدي في كافة انواع الكالس وقد امتاز بالصفات عينها التي امتاز بها القلويد المعزول من الثمار والاجزاء النباتية المختلفة.

• الكشف عن القلويد المعزول بوساطة اختبار دراجن دورف

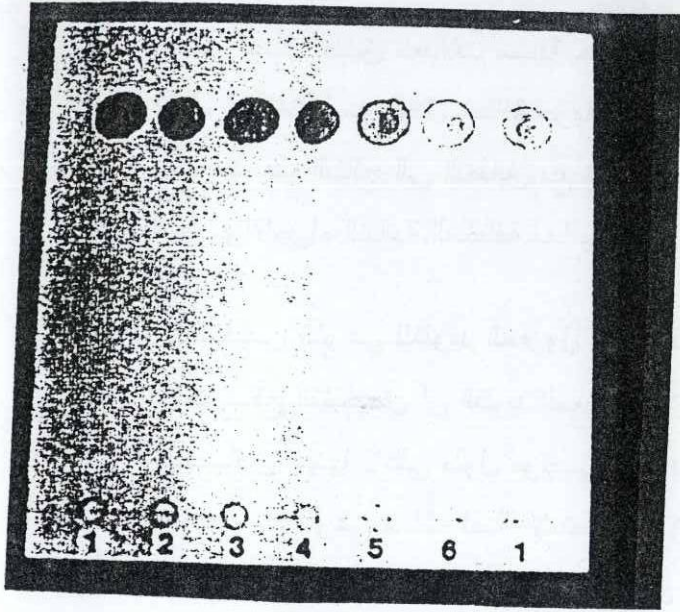
اكدت نتائج الكشف عن القلويد المعزول من الثمار والاجزاء النباتية المختلفة ايجابية هذا الاختبار ، اذ اعطت لونا برتقاليا عند اضافة محلول دراجن دورف اليها كما اظهرت النتائج ايجابية الاختبار عند الكشف عن القلويد المعزول من انسجة الكالس المستحدث من الاجزاء النباتية المختلفة.

• الكشف عن القلويد المعزول باستخدام تقنية كروماتوغرافيا الطبقة الرقيقة (TLC)

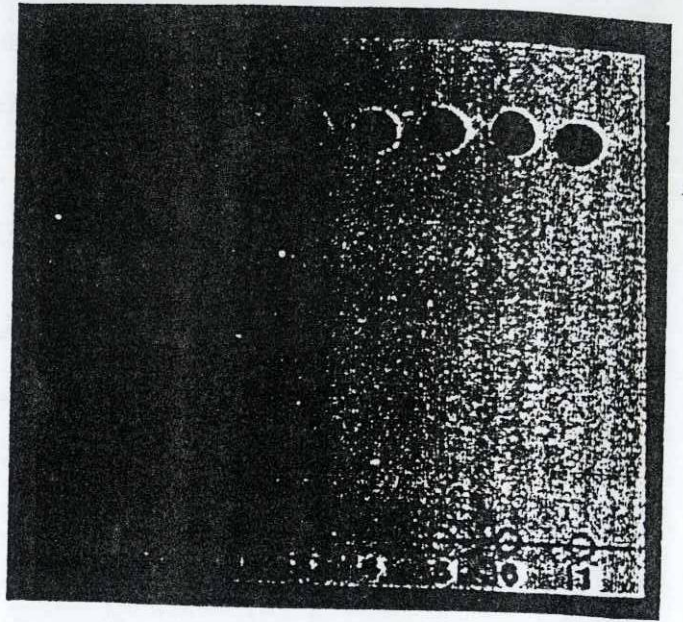
اكدت نتائج الكشف باستخدام تقنية TLC وجود مركب واحد من القلويدات بدلالة انفصال بقعة واحدة (الشكل A.1) من كل عينه مستخدمة (الثمار، السيقان، اعناق الاوراق، الاوراق، القمم النامية)، كما اشارت نتائج الكشف عن القلويد المعزول من المستخلصات المختلفة لانواع الكالس وجود مركب واحد فقط من القلويدات بدلالة تكون بقعة واحدة من كل مستخلص ومقارنتها مع بقعة عينة الكابيسيين القياسي (الشكل B. 1) وكان نمط البقع المنفصلة من كافة العينات متماثلاً من حيث حجمها وقطرها.

(2) تشخيص القلويد المعزول

اثبتت طرائق التشخيص المتبعة ان القلويد المعزول هو قلويد الكابيسيين. حيث اكدت النتائج تطابق معدلات مسافة الجريان (RF) للبقع المنفصلة للقلويدات المعزولة من عينات الثمار والاجزاء النباتية المختلفة مع بعضها البعض وتطابقها مع معدل مسافة جريان بقعة محلول الكابيسيين القياسي (المقارنة) ، اذ بلغ معدل مسافة جريان كل بقعة من البقع المعزولة من العينات 0.8سم وهي متطابقة تماماً مع قيمة معدل مسافة جريان بقع الكابيسيين القياسي التي بلغت 0.8سم .



B



A

الشكل 1. تشخيص وتقدير قلويد الكابيسيدين المعزول من نباتات الفلفل (الصنف الحار) بتقنية كروماتوغرافيا الطبقة الرقيقة (A) الأجزاء النباتية (B) الكالس المشتق منها
1. الكابيسيدين القياسي (المقارنة) 2. الثمار 3. السيقان أو كالسها 4. اعناق الأوراق أو كالسها
5. الأوراق أو كالسها 6. القمم النامية أو كالسها

الجدول 1 . معدلات قيم مسافة جريان (RF) البقع المنفصلة من القلويد المعزول من الثمار، الأجزاء النباتية والكالس الناشيء منها في نباتات الفلفل *C. annuum* (الصنف الحار).

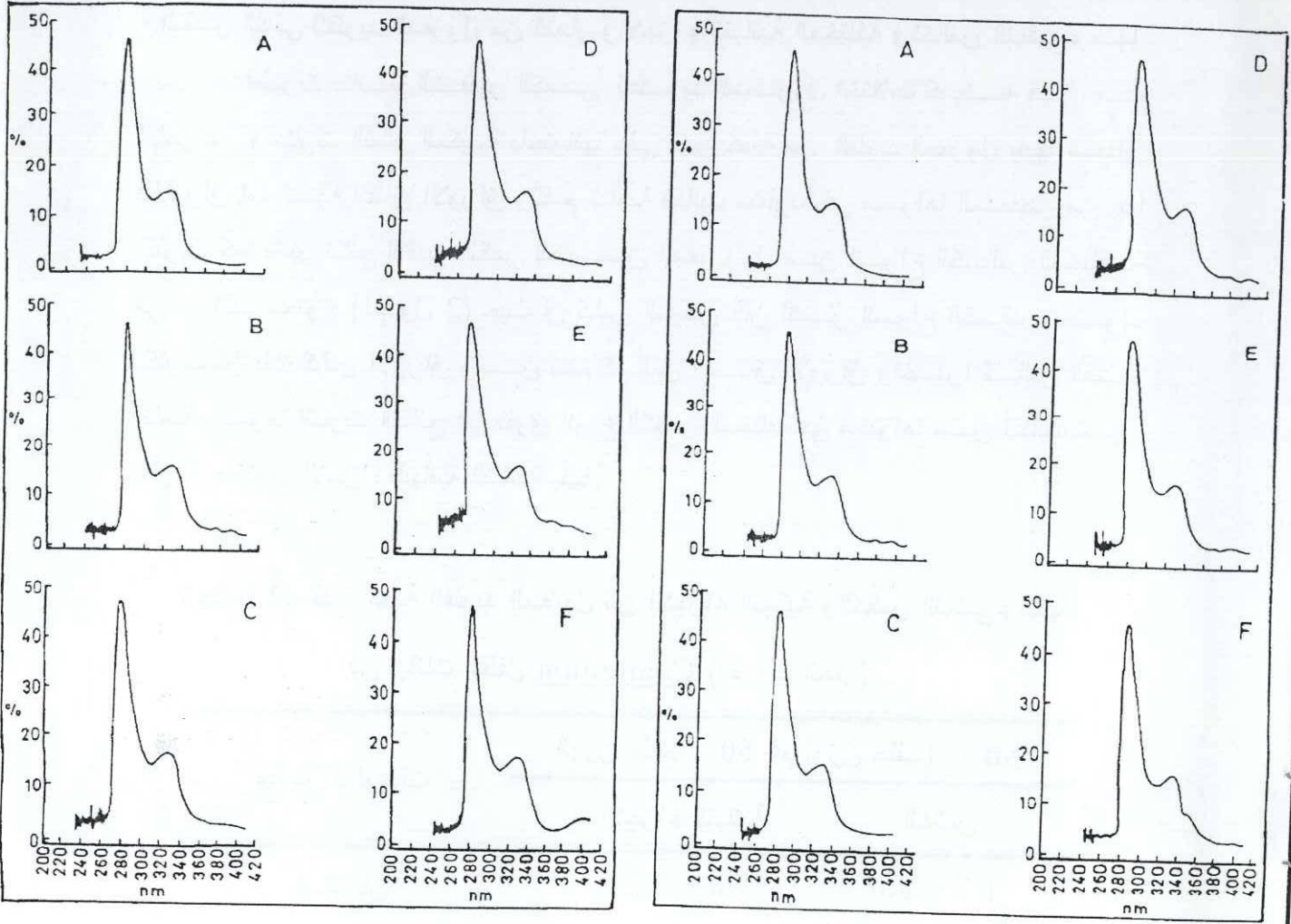
معدل مسافة الجريان (سم) \pm (S D)		مصدر القلويدات
الكالس	الأجزاء النباتية	
0.002 \pm 0.80	0.002 \pm 0.80	الكابيسيدين القياسي (مقارنة)
0.003 \pm 0.80	0.003 \pm 0.80	الثمار
0.003 \pm 0.80	0.005 \pm 0.80	السيقان
0.008 \pm 0.80	0.007 \pm 0.80	اعناق الاوراق
0.009 \pm 0.80	0.009 \pm 0.80	الاوراق
0.009 \pm 0.80	0.006 \pm 0.80	القمم النامية

RF : معدل مسافة الجريان (Rate flow) . SD : الأتحراف القياسي (Standard deviation)

وظهر ايضا" تطابق معدلات مسافة جريان البقع المنفصلة من القلويدات المعزولة من انواع الكالس المختلفة مع معدل مسافة جريان بقعة المحلول القياسي لقلويد الكابيسيين (الجدول 1) وشارت هذه النتائج الى التطابق مع مثيلاتها التي تم الحصول عليها من البقع المنفصلة من الثمار والاجزاء النباتية المختلفة مما يؤكد ان المركب المعزول هو قلويد الكابيسيين.

• التشخيص النوعي للقلويد المعزول بتقدير درجة الامتصاص ($\lambda \max$)

أكدت نتائج التشخيص ان القلويد المعزول من الثمار والاجزاء النباتية المختلفة له قمة الامتصاص عينها لاعلى طول موجي $\lambda \max$ (الشكل 2) اذ بلغت قمة الامتصاص 280 نانوميتر وهي مماثلة لقمة الامتصاص لأعلى طول موجي $\lambda \max$ لمحلول الكابيسيين القياسي وتشير البيانات (الشكل 2) الى التماثل التام في قمة الامتصاص لاعلى طول موجي $\lambda \max$ للقلويد المعزول من انواع الكالس مع قمة الامتصاص لاعلى طول موجي لمحلول الكابيسيين القياسي فقد بلغت 280 نانوميتر وهي مطابقة تماما مع قمة امتصاص القلويد المعزول من الثمار والاجزاء النباتية المختلفة اذ ان الامتصاص حصل عند اعلى طول موجي وبصورة مماثلة لمنحنى الامتصاص للعينات المختبرة وتؤكد هذه النتائج ثانياً ان القلويد المعزول هو الكابيسيين.



الكالس المشتق منها

الاجزاء النباتية

الشكل (2): درجات امتصاص القلويد المعزول من الثمار و الاجزاء النباتية (A) والكالس المشتق منها (B) لنباتات الفلفل *C. annuum* (الصنف الحار) مقاسة بالمطياف الفوتومتري

. UV Spectrophotometer

D. اعناق الاوراق او كالسها

E. الاوراق او كالسها.

F. القمم النامية او كالسها.

A. المحلول القياسي لقلويد الكابيسيين (مقارنة)

B. الثمار

C. السيقان او كالسها

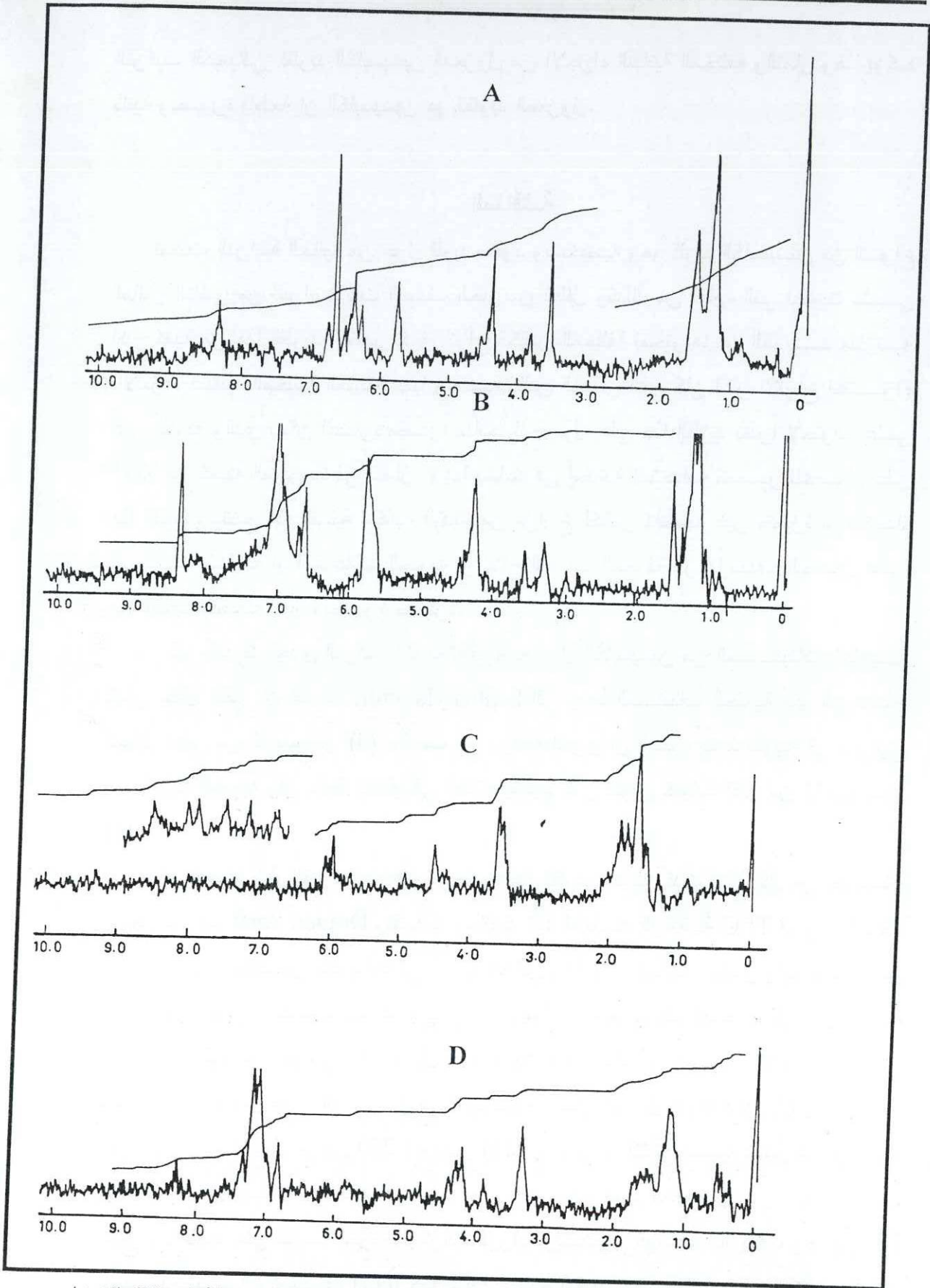
• التقدير الكمي للقلويد المعزول من الثمار والاجزاء النباتية المختلفة والكالس الناشيء منها اظهرت نتائج التقدير الكمي للقلويد المعزول اختلاف كميته في هذه الاجزاء. وامتازت الثمار المكيسة باحتوائها على اكبر كمية من القلويد المعزول يليها السيقان فالاوراق اما انسجة اعناق الاوراق والقمم النامية فكانت متقاربة في محتواها المنخفض من هذا القلويد. كما تشير نتائج التقدير الكمي للكابيسين المعزول من انواع الكالس المختلفة الى اختلاف محتواه (الجدول 2) حيث ان كالس السيقان كان اكثر انواع الكالس احتواءً للكابيسين يليه كالس الاوراق ومن ثم كالس اعناق الاوراق واخيراً كالس القمم النامية. وعموما اشارت النتائج الى تفوق انواع الكالس المختلفة في محتواها من الكابيسين مقارنة بمحتوى الاجزاء النباتية الناشئة منها.

الجدول 2: تقدير كمية القلويد المعزول من الاجزاء النباتية والكالس الناشيء منها في نباتات الفلفل *C. annuum* (الصنف الحار).

الوزن ملغم / 50 غم (وزن جاف) \pm SD		مصدر القلويدات
الكالس	الاجزاء النباتية	
1.7 ± 8.0	0.8 ± 3.2	السيقان
1.1 ± 3.3	0.1 ± 1.8	اعناق الاوراق
0.9 ± 4.7	0.3 ± 2.4	الاوراق
0.7 ± 2.6	2.3 ± 1.3	القمم النامية
_____	2.3 ± 25.0	الثمار

\pm SD : الأتحراف القياسي (Standard deviation) ، (___) لم تختبر

(3) تحديد التركيب الكيميائي للقلويد المعزول بجهاز الرنين النووي المغناطيسي (NMR) اكدت النتائج ان القلويد المعزول من ثمار الفلفل الحار ومن الاجزاء النباتية هو قلويد الكابيسين ، كما اشارت النتائج ان القلويد المعزول من انواع الكالس هو قلويد الكابيسين مع وجود اختلافات طفيفة في مستواه في العينات التي عزل منها (الشكل 3) وتؤكد هذه النتائج مرة أخرى تطابق التركيب الكيميائي للكابيسين المعزول من انواع الكالس المختلفة مع



الشكل (3): التركيب الكيماوي لقلويد الكابيسين القياسي (A) والمعزول من الثمار (B) الاجزاء النباتية (C) والكالس (D) لنباتات الفلفل *C. annuum* محددة بجهاز NMR.

التركيب الكيميائي لقلويد الكابيسيين المعزول من الاجزاء النباتية المختلفة والثمار وهذا يؤكد ثنائية وبصورة قاطعة ان الكابيسيين هو القلويد المعزول.

المناقشة

تمكنت الدراسة الحالية من عزل قلويد منفرد وتشخيصه وهو قلويد الكابيسيين من انواع الكالس الناشئ من اجزاء نباتات الصنف الحار من الفلفل وكذلك من ثماره التي احتوت على اكبر كمية من هذا القلويد. وظهر تفوق انواع الكالس المختلفة بمحتواها من القلويد مقارنة بالاجزاء النباتية المختلفة المشتقة منها وخاصة كالس السيقان الذي كان اكثر الانواع احتواءً على القلويد والذي يمكن اعتباره مصدراً مناسباً للحصول على هذا القلويد نظراً لأحتوائه على 31% من كميته الموجودة في الثمار. وهذا يساعد في إمكانية استخدامه كمصدر للحصول على هذا القلويد. وتتيح هذه النسبة إمكانية الاستفادة من مزارع الكالس كأنسجة غير متميزة او استخدام المستنبات الخلوية او المفاعلات الحيوية او انتاج النباتات المحولة وراثياً بهدف الحصول على هذا القلويد بكميات اكبر وبصورة مستمرة.

لقد أشارت إحدى الدراسات المتعلقة بعزل الكابيسيين من المستنبات الخلوية لثمار الفلفل الحار ان إضافة L-phenylalanine الى وسط المستنبات الخلوية أدى الى إنتاج كميات أعلى من الكابيسيين (4). ولوحظ في دراسة اخرى ان الضوء يثبط تكوينه في مزارع المستنبات الخلوية وان حفظ الخلايا في الظلام يشجع على تكوين كميات اكبر من الكابيسيين (5).

إن اعتماد الطرائق القياسية في تشخيص هذا القلويد، حيث أكدت نتائج كل من اختبار دراجن دورف Dragen dorff وتقنية كروماتوغرافيا الطبقة الرقيقة TLC في الكشف وتشخيص نوع واحد من القلويدات في أنسجة الكالس والأجزاء النباتية المشتق منها فضلاً عن وجوده في الثمار، وأكدت بيانات تقدير الكابيسيين بالمطياف الفوتوميترية ان قيمة $\lambda \max$ لاعلى طول موجي كانت تماثل قيمة $\lambda \max$ في نتائج الدراسات الأخرى التي تمكنت من تشخيص قلويد الكابيسيين في أنسجة ثمار الفلفل *C. annuum* بالمطياف الفوتوميترية عند طول موجي 280 نانوميتر (16). وظهرت النتائج الحالية تناظرها مع نتائج دراسات اخرى حيث تمكنت تلك الدراسات من عزل وتنقية قلويد الكابيسيين من ثمار الفلفل الحار بالاعتماد على تقنية الكروماتوغرافيا الورقية وباستخدام كواشف القلويدات وجهاز IR وجهاز المطياف الفوتوميترية (17)، كما اشارت نتائج التقدير الكمي للقلويد الى اختلاف كميته

باختلاف الجزء النباتي الذي عزل منه ، وجاءت نتائج جهاز الرنين النووي المغناطيسي NMR لتؤكد نهائياً وبصورة قاطعة ان الكابيسيسين هو القلويد المعزول. يستنتج من هذه الدراسة امكانية الافادة من مزارع كالس النباتات الطبية في الحصول على المركبات الفعالة ذات القيمة الدوائية أو العلاجية من نباتات الفلفل أو غيرها من النباتات. فعلى سبيل المثال تمكنت إحدى الدراسات من عزل مادتي الهايوسين (الأتروبين) والهايوسيامين (البسكوبان) من مزارع الكالس والنباتات الناتجة منه والتي أكدت أفضلية الكالس في محتواه من هاتين المادتين (18)، عليه تعد هذه الدراسة مشجعة جداً لاجراء دراسات اخرى على هذه النباتات أو نباتات طبية أخرى شائعة في البيئة العراقية من خلال تطويع هذه النباتات أو خلاياها لإنتاج هذه المواد بمستويات يمكن اعتمادها كمصادر رئيسية لتوفير هذه المواد من خلال استخدام المزارع المستمرة أو الحصول على النباتات المحولة وراثياً بهدف رفع مستويات هذه المواد فيها (9).

المصادر

1. حسين ، فوزي طه قطب. النباتات الطبية زراعتها ومكوناتها. مطبعة دار المريخ للنشر، الرياض (1981)
2. Hesse M. Alkaloid Chemistry. John Wiley and Sons , INC. New York (1981).
3. Chakravarty H. L. Plant Wealth of Iraq (A dictionary of economic plants). Ministry of Agriculture and Agrarian Reform , Baghdad. Iraq (1976).
4. Salgado-Gareiglia R. and Ochoa-Alejo N. Plant Cell Repts. 8:617-620 (1990).
5. Weathers P. J. , Fadzillah N. A. M. and Cheetham R. D. Planta Med. 58 : 278-279 (1992).
6. Aranda F. J. , Villalain J. and Gomez-Fernandez J.C. Biochem. Biophys. Acta 123 : 225-234 (1995).
7. Cichewicz R.H. and Thorpe P. A. J. Ethnopharm. 52: 61-70 (1996).
8. Virus R.M. and Gebhart G.F. Life Sci. 25 : 1273 - 1284 (1979).

9. Vazquez-Olivencia W. , Shah P. and Pitchumoni C. S. J. Am. Coll. Nutr. 11 : 228-231 (1992).
10. Surh Y. J. and Lee S. S. Food Chem. Toxicol. 34 : 313-316 (1996).
11. اليوزبكي ، غادة شرف الدين ، الملاح ، مزاحم قاسم. مجلة ابحاث التقانة الحيوية العدد(2): 34-44 (2001).
12. Usmanghani K. , Najmussaib Q. and Ahmad V. J. Chem. Soc. Pak. 4 : 285-287 (1982).
13. Kirchner J. G. Thin layer Chromatography. John Wiley and Sons, INC. New York (1967).
14. Wagner H. , Blatt S. and Zgainski E. M. Plant Drug Analysis. A Thin layer Chromatography Atlas. Springer. Verlage. Berlin (1984).
15. Svendsen A. B. and Verpoorte R. Chromatography of Alkaloids. Part A: Thin-layer Chromatography. Elsevier Scientific Publishing Company New York (1983).
16. Suzuki T. , Fujiwake H. and Iwai K. Plant & Cell Physiol. 21 : 839-853 (1980).
17. Roshchina V.V. , Ruzieva R. Kh. and Mukhin E. N. Appl. Biochem. Microbio. 22: 403 - 408 (1986).
18. Al-Mallah M. K. and Younis A. W., J. Educ. & Sci., 53: 59-72 (2001).