

## مقاله پژوهشی

## بررسی اثر پروبیوتیک‌های اسپوردار بر بیان ژن‌های بیماری‌زای *hly* *plc* و *inla* باکتری لیستریا مونوسیتوژنز

سجاد رجیبی<sup>۱</sup>، داوود دربان<sup>۲</sup>، رباب رفیعی طباطبائی<sup>۱</sup>، فرزانه حسینی<sup>۱\*</sup>

۱- گروه میکروبی‌شناسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران، ایران

۲- گروه میکروبی‌شناسی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی ایران، تهران، ایران

تاریخ پذیرش مقاله: ۱۳۹۹/۱۰/۰۹

تاریخ دریافت مقاله: ۱۳۹۹/۰۶/۳۱

### چکیده

**زمینه و هدف:** لیستریا مونوسیتوژنز به‌عنوان یک عامل بیماری‌زای قابل انتقال از طریق مواد غذایی و مسئول ایجاد بیماری در انسان شناخته شده است. به علت بروز مقاومت‌های دارویی و تشکیل بیوفیلم قوی در محیط، نیاز به استفاده از روش‌های جدید مانند پروبیوتیک‌ها برای مقابله با این باکتری احساس می‌شود. مطالعه حاضر باهدف بررسی اثر پروبیوتیک‌های اسپوردار بر بیان ژن‌های بیماری‌زای *hly* و *plc* در باکتری لیستریا مونوسیتوژنز انجام شد.

**مواد و روش‌ها:** در مطالعه حاضر از سویه‌ی لیستریا مونوسیتوژنز سروتایپ 4b جدا شده از سقط‌جنین انسان، موجود در بانک میکروبی دانشگاه علوم پزشکی ایران و سویه‌های پروبیوتیک باسیلوس اسپوردار شامل باسیلوس لاترواسپوروس (PTCC 1486) و باسیلوس مگاتریوم (PTCC1656) استفاده شد. در ساعت‌های مختلف به روش هم‌کشتی پروبیوتیک‌های اسپوردار در مجاورت باکتری لیستریا مونوسیتوژنز قرار گرفتند، سپس بیان ژن‌های ویرولانس لیستریا مونوسیتوژنز به روش real-time PCR بررسی شد.

**نتایج:** بیشترین کاهش بیان تحت تأثیر پروبیوتیک اسپوردار باسیلوس لاترواسپوروس، مربوط به ژن *plcA* پس از ۲۴ ساعت تیمار با ۶ برابر کاهش بود. پروبیوتیک باسیلوس مگاتریوم بیشترین تأثیر را بر روی ژن *hly* داشت، به طوری که در ساعت‌های ۴، ۸ و ۲۴ پس از تیمار به ترتیب ۴، ۷ و ۵ برابر بیان آن نسبت به نمونه‌ی کنترل کاهش پیدا کرد.

**نتیجه‌گیری:** نتایج حاصل از مطالعه حاضر نشان داد که هر دو پروبیوتیک مورد بررسی دارای اثر بازدارنده بر بیان ژن‌های ویرولانس لیستریا مونوسیتوژنز هستند و خواص مهارتی و درمانی این نوع پروبیوتیک‌ها باید مورد توجه قرار گیرد.

**کلمات کلیدی:** لیستریا مونوسیتوژنز، پروبیوتیک اسپوردار، ژن‌های *hly* *plc* و *inla*

### مقدمه

شامل خاک، آب، سبزی‌های در حال فساد و غذاها به‌خصوص غذاهای آماده مصرف یافت می‌شوند (۲). این ویژگی‌ها باعث شده که این باکتری در کشورهای پیشرفته به‌عنوان شاخص آلودگی مواد غذایی مطرح باشد. علی‌رغم شیوع پایین، ۲۸٪ از کل مرگ‌ومیرهای ناشی از مسمومیت‌های غذایی و ۴٪ از موارد بستری بیمارستانی با عفونت‌های ناشی از لیستریا مونوسیتوژنز در ارتباط است (۱،۳). سروتایپ‌های 1/2a، 1/2b، 1/2c و 4b در بیش از ۹۰ درصد نمونه‌های غذایی و حیوانی و انسانی جدا می‌شوند، سروتایپ 4b بیشترین خطر ایجاد اپیدمی‌ها را میان

لیستریا مونوسیتوژنز، باکتری گرم مثبت درون سلولی و یک پاتوژن مهم منتقله از طریق غذا است که می‌تواند باعث لیستریوزیس و عفونت‌های شدید در افراد با نقص سیستم ایمنی، کودکان، زنان باردار و افراد سالخورده شود (۱،۲). گونه‌های مختلف جنس لیستریا به دلیل مقاومت در برابر شرایط مختلف، pH، دما و غلظت‌های مختلف نمک، به‌وفور در محیط اطراف

\*نویسنده مسئول: فرزانه حسینی، گروه میکروبی‌شناسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران، ایران  
Email: Farzaneh953@yahoo.com  
https://orcid.org/0000-0001-9344-1507

عمده‌ی پروبیوتیک‌های مورد استفاده در صنعت و مواد غذایی است. پروبیوتیک‌های تولیدکننده‌ی اسپور جنس باسیلوس به خاطر توانایی ذاتی تولید شمار زیادی از پروتئین‌های ترش‌چی، آنزیم‌ها، ترکیبات ضد میکروبی و ویتامین‌ها در چرخه‌ی تولید مواد غذایی بسیاری از کشورها مورد استفاده قرار می‌گیرند (۱۱). به‌طور کلی به دلیل توانایی زیاد این جنس از پروبیوتیک‌ها در تحمل شرایط سخت پروسه‌ی تولید مواد غذایی و محیط دستگاه گوارش و خواص درمانی که دارند، کاندید جالب توجهی برای استفاده‌های گسترده در بخش صنعت، امنیت غذایی و سلامت می‌باشند (۱۱). با توجه به اینکه در کشور ما مطالعات مختلف بر روی نمونه‌های غذایی، بالینی و دامی؛ وجود باکتری پاتوژن لیستریا مونوسیتوژنز را نشان داده‌اند و از آنجایی که این باکتری یک باکتری منتقله از طریق مواد غذایی و بخصوص فرآورده‌های لبنی است (۱۱) و با توجه به اهمیت مطالعه‌ی جنبه‌های مختلف پروبیوتیک‌های اسپوردار، مطالعه حاضر باهدف بررسی اثر پروبیوتیک‌های اسپوردار بر بیان ژن‌های بیماری‌زای *hly*, *plc* و *inlA* لیستریا مونوسیتوژنز برای بررسی خواص مهاری این نوع پروبیوتیک‌ها انجام شد.

## مواد و روش‌ها

### سویه‌های باکتریایی مورد بررسی

در این مطالعه از سویه‌ی لیستریا مونوسیتوژنز سروتایپ 4b جدا شده از سقط جنین انسان موجود در بانک میکروبی دانشگاه علوم پزشکی ایران و سویه‌های پروبیوتیک باسیلوس اسپوردار؛ شامل باسیلوس لاترواسپوروس<sup>۱</sup> (PTCC 1486) و باسیلوس مگاتریوم<sup>۲</sup> (PTCC1656) از مرکز علمی پژوهشی علمی صنعتی خریداری شده استفاده شد.

### شناسایی ژن‌های *hly*, *plc*, *inlA* با استفاده از واکنش

#### زنجیره‌ای پلیمرز

ابتدا باکتری لیستریا مونوسیتوژنز بر روی محیط کشت اختصاصی پالکام آگار (Merk، آلمان) کشت داده شد و به مدت ۴۸ ساعت در ۳۷ درجه سانتی‌گراد انکوبه گردید. سپس از کلنی‌های رشد یافته، DNA با استفاده از روش جوشاندن استخراج گردید. حضور قطعات ژنی *hly*, *plc* و *inlA* توسط PCR با استفاده از پرایمرهای اختصاصی طراحی شده با استفاده

سروتایپ‌ها دارد (۴). این باکتری به کمک پروتئین‌های سطحی مانند اینترنالین A و B به لیگاند‌های سطح سلول متصل می‌شود و ماشین اسکلت سلولی را دست‌کاری می‌کند و وارد سلول‌های متعددی در میزبان می‌شود پس از ورود به فاگوزم، باکتری به کمک لیستریولایزین O که یک توکسین ایجادکننده‌ی منفذ است و همچنین فسفولیپازهای A و B به سرعت از فاگوزم فرار می‌کند و درون سیتوزول تکثیر می‌یابد؛ این ویژگی به باکتری این امکان را می‌دهد که از پاسخ‌های سیستم ایمنی فرار کند (۵). به صورت کلی پاک‌سازی باکتری‌های درون سلولی چالش عمده‌ای برای سیستم ایمنی است (۶). وجود گزارش‌های زیادی از این باکتری در ایران بخصوص در فرآورده‌های لبنی، گوشت، سبزی‌ها و غذاهای آماده مصرف و همچنین وجود مواردی از سقط جنین ناشی از این باکتری باعث ایجاد نگرانی شده است (۶،۷). همچنین به علت بروز مقاومت‌های دارویی، نیاز به استفاده از روش‌های جدید برای مقابله با این باکتری احساس می‌شود (۸). امروزه در بسیاری از کشورها تلاش‌های گسترده‌ای برای حذف این باکتری از چرخه‌ی مواد غذایی صورت گرفته است، ایجاد روش‌های مناسب شستشو و به‌کارگیری روش‌های مناسب استریلیزاسیون به منظور محدود کردن رشد این میکروارگانیسم در کارخانه‌های تولید مواد غذایی یک مسئله مهم است (۹) از طرفی تقاضای بالای مصرف‌کنندگان برای استفاده از غذاهای سالم که دارای کمترین میزان نگهدارنده‌های سنتتیک باشد، باعث شده تا استفاده از نگهدارنده‌های طبیعی در مواد غذایی بیشتر مورد بررسی و ارزیابی قرار گیرد. در دهه گذشته شناسایی و استفاده از گونه‌های غیر بیماری‌زای باکتری‌ها و متابولیت‌های آن‌ها که بتوانند به سبب خاصیت آنتاگونیستی رشد باکتری‌های بیماری‌زا را متوقف کنند، مورد توجه قرار گرفته است (۱۰). یکی از روش‌هایی که امروزه مورد توجه قرار گرفته است، استفاده از پروبیوتیک‌ها است، پروبیوتیک‌ها دسته‌ی بزرگی از باکتری‌ها هستند که در بدن شخص سالم ساکن‌اند، آن‌ها غذاهای میکروبی و یا مکمل‌های غذایی هستند که اثرات مفیدی بر میزبان به‌وسیله‌ی توازن میکروب‌های روده‌ای دارند (۲). از طرف دیگر امروزه پروبیوتیک‌ها به‌عنوان جایگزین مناسب آنتی‌بیوتیک‌ها برای مقابله با عوامل پاتوژن در انسان و حیوان معرفی می‌شوند. این باکتری‌ها در محیط‌های غذایی خصوصاً محصولات لبنی قابل کشت هستند. پروبیوتیک‌های جنس باسیلوس بخش

<sup>۲</sup> *Bacillus megaterium*

<sup>۱</sup> *Bacillus laterosporus*



رسیدند. سپس ۵۰۰ میکرولیتر از محیط کشت براث حاوی باکتری برداشته شد و پس از سانتریفیوژ، رسوب هر یک از باکتری‌های مورد مطالعه در ۵۰۰ میکرولیتر محیط براث تازه نوترینت حل گردید. سپس غلظت نیم مک فارلند از باکتری‌ها تهیه و به لوله‌ی حاوی ۴۰۰ میکرولیتر محیط براث افزوده شد؛ بنابراین سه لوله که حاوی باکتری لیستریامونوسیتوژنز و

از نرم‌افزارهای الیگو ۷ (oligo 7.60) و پرایمر ۳ (Primer 3 Web) تعیین شد (جدول ۱). مخلوط واکنش PCR (در حجم کلی ۲۵  $\mu\text{l}$ ) شامل ۱  $\mu\text{l}$  DNA استخراج شده با غلظت ۱۰  $\mu\text{g/ml}$ ، ۱۳/۳  $\mu\text{l}$  آب مقطر استریل، ۰/۷  $\mu\text{l}$  هر پرایمر با غلظت ۱۰  $\mu\text{mol}/\mu\text{L}$  و ۱۰  $\mu\text{L}$  مسترمیکس ۱x (Ampliqon Co., Denmark) بود.

جدول ۱- توالی نوکلئوتیدی پرایمرهای مورد استفاده در مطالعه حاضر

Genes	Primer sequence (5'-----3')	Product Size	Tm (°C)
hly	F AAGCTGCTTTTGATGCTGCC	116 bp	60
	R ATCTTTTGC GGAACCTCCGT		
plcA	F AAATTCGGCATGCAGTTCGG	185 bp	60
	R GCAGCATACTGACGAGGTGT		
inlA	F AAATCCTGTGGCACCACCAA	134 bp	60
	R TGCTGGCTGAATTCCCAGTT		
16srRNA	F TAGTCCACGGAGACGTGCTA	163 bp	60
	R GTCATCGAATCTGCCGGGAT		

باسیلوس لاترواسپوروس، باکتری لیستریامونوسیتوژنز و باسیلوس مگاتریوم و لوله شاهد که فقط حاوی باکتری لیستریامونوسیتوژنز بود، درون انکوباتور ۳۷ درجه قرار داده شد و در ساعت‌های صفر، ۲، ۴، ۸ و ۲۴ ساعت، برای بررسی بیان ژن‌های hly، plc، inlA مورد بررسی قرار گرفت. برای این منظور؛ مقادیر مشخصی به صورت رقت سریالی در محیط کشت اختصاصی باکتری لیستریا مونوسیتوژنز یعنی محیط کشت پالکام آگار (PALCAM agar) تلقیح شد.

#### بررسی تأثیر پروبیوتیک‌های مورد مطالعه بر روی بیان

##### ژن‌های ویروالانس لیستریامونوسیتوژنز

برای بررسی اثر پروبیوتیک‌های اسپور دار بر روی بیان ژن‌های بیماری‌زای باکتری لیستریا مونوسیتوژنز، پس از تیمار باکتری لیستریا مونوسیتوژنز با پروبیوتیک‌های اسپوردار باسیلوس لاترواسپوروس و باسیلوس مگاتریوم در ساعت‌های صفر، ۲، ۴، ۸ و ۲۴ ساعت به کمک کیت استخراج RNA (ROCHE, Germany) و طبق پروتکل شرکت سازنده RNA کل جداسازی

واکنش PCR در دمای ۹۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۵ دقیقه، ۹۵ درجه به مدت ۱ دقیقه و ۳۵ سیکل، ۶۰ درجه به مدت ۱ دقیقه و ۷۲ درجه به مدت ۲۵ ثانیه و مرحله نهایی در مدت‌زمان ۵ دقیقه در ۷۲ درجه انجام شد.

#### انجام هم کشتی<sup>۳</sup> باسیلوس‌ها با باکتری لیستریامونوسیتوژنز

برای بررسی تأثیر سوبیه‌های پروبیوتیک اسپوردار مورد مطالعه بر روی رشد لیستریا مونوسیتوژنز از روش هم کشتی استفاده شد. ابتدا باکتری لیستریامونوسیتوژنز بر روی محیط کشت BHI آگار و سپس BHI براث کشت داده شد، همچنین ویال حاوی باکتری‌های پروبیوتیک لیوفلیزه باسیلوس لاترواسپوروس و باسیلوس مگاتریوم در محیط نوترینت براث طبق پروتکل همراه ویال‌ها کشت داده شدند. سپس از کشت ۲۴ ساعته هر باکتری مقدار ۱ میلی‌لیتر از آن‌ها به ۹ میلی‌لیتر محیط نوترینت براث اضافه و در انکوباتور شیکردار ۳۷ درجه قرار داده شدند، پس از حدود ۳ ساعت باکتری‌ها به فاز لگاریتمی (OD برابر با ۰/۲)

<sup>3</sup> Co-culture

بود که کاهش ۶ برابری را نشان داد همچنین در این زمان ژن hly نیز ۵ برابر کاهش پیدا کرد، کمترین کاهش بیان مربوط به ژن دخیل در اتصال باکتری لیستریا مونوسیتوژنز یعنی ژن inlA بوده به طوری که در ساعت‌های ۲ و ۴ میزان ۱ برابر کاهش پیدا کرد ولی پس از ۲۴ ساعت این مقدار به ۳ برابر کاهش رسید. بیان هر سه ژن plcA، hly و inlA در ساعت ۲، در مقایسه با شاهد، به میزان ۱ برابر کاهش پیدا کرد. در ساعت ۴ ژن plcA، با ۳ برابر کاهش، بیشترین کاهش بیان را نشان داد. در ساعت ۸، میزان بیان ژن‌های plcA، hly به یک‌میزان یعنی ۴ برابر کاهش پیدا کرد، در حالی که ژن inlA ۲ برابر کاهش بیان نشان داد. همچنین در مورد تأثیر پروبیوتیک مگاتریوم در همین زمان‌ها نتایج تقریباً مشابهی به دست آمد (نمودار ۱)، با این تفاوت که این پروبیوتیک بیشترین تأثیر را بر روی ژن کد کننده توکسین لیستریولایزن O یعنی ژن hly داشت، به طوری که در ساعت‌های ۴، ۸ و ۲۴ پس از تیمار به ترتیب ۴، ۷ و ۵ برابر بیان آن نسبت به نمونه‌ی کنترل کاهش پیدا کرد، این تغییرات بیان برای ژن

شد؛ و سپس سنتز cDNA با استفاده از کیت تاکارا انجام شد. از پرایمرهای ذکر شده در جدول ۱ برای تکثیر ژن‌های hly، plc و inlA استفاده شد. ژن 16SrRNA به عنوان کنترل داخلی استفاده شد. Real Time PCR در دمای ۹۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ دقیقه، ۳۵ سیکل در ۹۵ درجه به مدت ۱۵ ثانیه و ۶۰ درجه به مدت ۱ دقیقه انجام گردید.

### تحلیل آماری

داده‌های به دست آمده با استفاده از آزمون آماری Student's t- tests مورد آنالیز قرار گرفتند و  $P < 0.05$  معنادار در نظر گرفته شد.

### نتایج

برای تأیید حضور ژن‌های مورد مطالعه در باکتری لیستریا مونوسیتوژنز تکنیک واکنش زنجیره‌ای پلیمرز انجام شد، سویه‌ی مورد مطالعه واجد تمام ژن‌های مورد بررسی، یعنی hly، plc و inlA بود (شکل ۱).

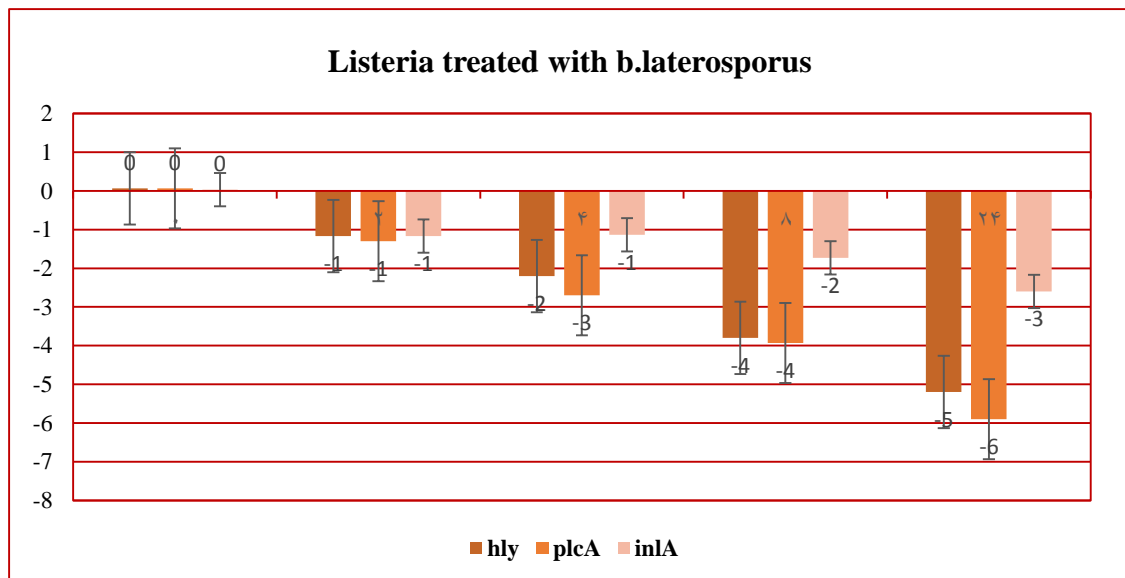
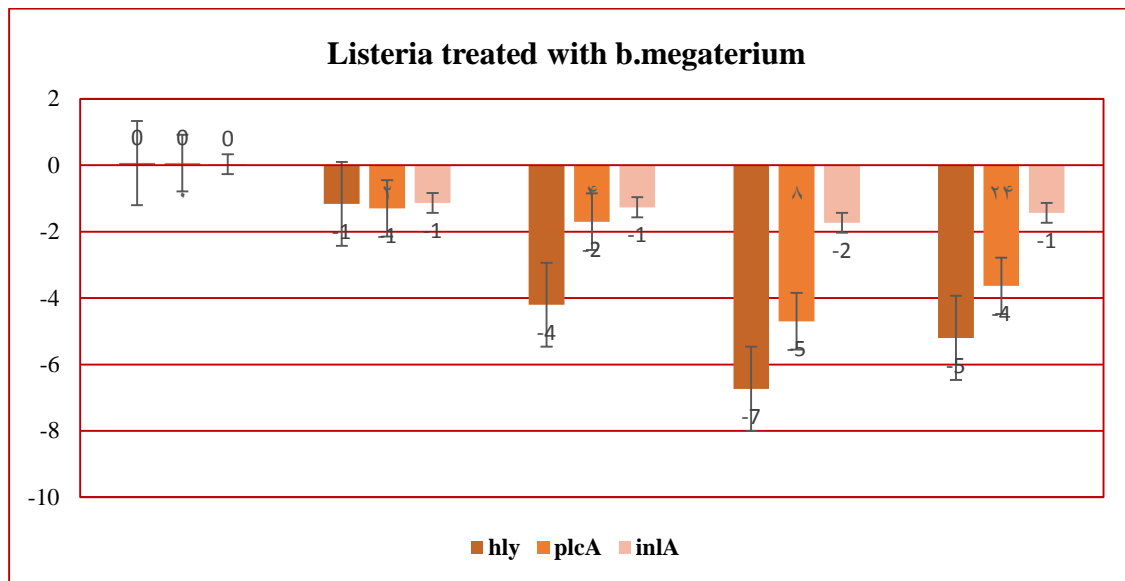


شکل ۱- الکتروفورز محصولات ژن‌های hly، plcA، inlA و 16SrRNA باکتری لیستریا مونوسیتوژنز در حضور مارکر 50bp

plcA در زمان‌های فوق ۲، ۵ و ۴ برابر کاهش را نشان داد. میزان کاهش بیان برای ژن inlA در ساعت‌های ۴، ۸ و ۲۴ به ترتیب ۱، ۲ و ۱ برابر بود. همچنین میزان تغییر بیان برای هر سه ژن مذکور در ساعت ۲، ۱ برابر بود ( $P \leq 0.01$ ). به طور کلی دوسویه پروبیوتیک اسپوردار مورد مطالعه روی بیان ژن‌های ویروالانس تأثیر منفی داشتند و باعث کاهش بیان آن‌ها شدند، ولی ژن‌های hly و plcA بیشتر تحت تأثیر قرار گرفتند.

### نتایج حاصل از بررسی بیان ژن‌های ویروالانس باکتری لیستریا مونوسیتوژنز تیمار شده با پروبیوتیک‌های اسپوردار

نتایج تغییرات بیان ژن نشان داد که پروبیوتیک اسپوردار باسیلوس لاتروسپوروس در ساعت‌های ۲، ۴، ۸ و ۲۴ باعث کاهش بیان ژن‌های مورد مطالعه می‌شود ( $P \leq 0.01$ ) (نمودار ۱)، بیشترین کاهش بیان مربوط به ژن plcA پس از ۲۴ ساعت تیمار



نمودار ۱- تغییرات بیان ژن‌های مورد مطالعه در ساعات مختلف تحت تیمار با پروبیوتیک‌های باسیلوس لاتروسپوروس و باسیلوس مگاتریوم، نتایج به کمک ژن کنترل داخلی 16srRNA نرمالایز شده است ( $P \leq 0.01$ ).

ایجاد نگرانی شده است (۱۶-۱۲). تا چند سال پیش به نظر می‌رسید که لیستریا مونوسیژنوس نسبت به بیشتر آنتی‌بیوتیک‌های مورد استفاده جهت درمان لیستریوزیس، حساس مانده است با وجود این در سال‌های اخیر، سویه‌های مقاوم باکتری نسبت به آنتی‌بیوتیک‌های مختلف گزارش شده است (۱۷-۱۹). با بروز مقاومت‌های آنتی‌بیوتیکی تلاش در جهت یافتن آنتی‌بیوتیک‌های جدید برای حذف باکتری‌های مقاوم افزایش یافته است. به‌طور کلی امروزه مقاومت‌های آنتی‌بیوتیکی به‌عنوان یکی از بزرگ‌ترین مشکلات در مدیریت عفونت‌های

## بحث

لیستریا مونوسیژنوس یک باکتری پاتوژن منتقله از مواد غذایی است که به‌طور گسترده‌ای در محیط‌زیست حضور دارد. این باکتری عامل بیماری لیستریوزیس است که یک بیماری کشنده مخصوصاً در بیماران و گروه‌های حساس جامعه است (۱). وجود گزارش‌های زیادی از این باکتری در ایران بخصوص در فراورده‌های لبنی، گوشت، سبزی‌ها و غذاهای آماده مصرف و همچنین وجود مواردی از سقط‌جنین ناشی از این باکتری باعث

کاهش را نشان داد. به‌طور کلی دوسویه پروبیوتیک اسپوردار مورد مطالعه روی بیان ژن‌های ویروانس تأثیر منفی داشتند، ولی بیشتر ژن‌های *hly* و *plcA* تحت تأثیر قرار گرفتند، این در حالی است که در این مطالعه از غلظت‌های یکسان پروبیوتیک‌ها و پاتوژن استفاده شد.

نتایج برخی مطالعات با مطالعه حاضر هم سو بود و لاکتوباسیل باعث کاهش میزان رونویسی ژن *hlyA* شد. در مطالعه صورت گرفته توسط Deng و همکاران در سال ۲۰۲۰، لاکتوباسیل‌های رژیم غذایی به‌طور قابل توجهی مانع تکثیر لیستریا مونوسیتوژنز در دستگاه گوارش و حمله آن به سایر اندام‌های حیاتی در مرغ گوشتی شدند. ۷ روز پس از تجویز، لاکتوباسیل‌های رژیم غذایی باعث کاهش مشخصات mRNA فاکتورهای حدت لیستریا مونوسیتوژنز از جمله اتولایزین آمیاز (Ami)، فلاژلین (FlaA)، لیستریولیزین O (HlyA)، اینترنالین A (InlA) و اینترنالین B (InlB) در مخاط روده مرغ گوشتی شدند ( $P < 0.05$ ) (۲۲). لیستریولیزین O رمزگذاری شده توسط ژن *hlyA* یک سم ایجادکننده منفذ است که توسط باکتری تولید می‌شود تا غشای واکوئل را مختل کرده و باعث ورود باکتری به سیتوزول شود (۲۳). برخلاف نتایج حاصل از مطالعه حاضر، در مطالعه Dong و همکاران، لاکتوباسیلوس پلانتاروم CICC6257، هیچ تأثیری بر میزان بیان ژن *hly* نداشت (۲۴). بنابراین، برای تأیید اثر سوبه‌های لاکتوباسیل بر حذف لیستریا مونوسیتوژنز، مطالعات بیشتری لازم است.

یکی از مهم‌ترین مکانیسم‌های پروبیوتیک‌ها تولید باکتریوسین‌ها است که شناخته‌شده‌ترین باکتریوسین دارای فعالیت ضد لیستریایی باکتریوسین نایسین است، این باکتریوسین تا به امروز تنها باکتریوسین مورد تأیید FDA است به‌طوری‌که برای مبارزه با لیستریا در بیشتر کشورها در صنعت مواد غذایی استفاده می‌شود. به‌خوبی اثبات شده است که لاکتوباسیل‌های پروبیوتیک با بهینه‌سازی میکرو فلور روده، مهار برخی عوامل بیماری‌زا، در سلامتی میزبان نقش دارند. برای مثال؛ فعالیت ضد باکتریایی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس علیه لیستریا مونوسیتوژنز در پنیر گزارش شده است (۲۵). همچنین فعالیت ضد لیستریایی لاکتوباسیلوس پلانتاروم از طریق تولید باکتریوسین و خاصیت چسبندگی در شرایط آزمایشگاهی و در موش نشان داده شده است (۲۶).

باکتریایی مطرح می‌باشند (۲۰). اگرچه تلاش‌های فراوانی بر روی پیدایش و شناسایی آنتی‌بیوتیک‌های جدید صورت گرفته است، اما شناسایی روش‌های جدید برای مهار میکروب‌های بیماری‌زا مهم بوده و در کنترل عفونت نقش برجسته‌ای را بازی می‌کند. یکی از این روش‌ها استفاده از پروبیوتیک‌ها است. علت علاقه‌ی محققین و شرکت‌های تولیدکننده‌ی تجاری به پروبیوتیک‌ها، در دسترس بودن آن‌ها، سازگاری و ارزان بودن آن‌ها است (۲۱). گروه عمده‌ی پروبیوتیک‌هایی که در سال‌های اخیر، به‌عنوان مکمل غذایی و تقویت‌کننده مصرف روزانه دارند، لاکتوباسیلوس‌ها هستند که به علت پایداری و تمایل زیاد به مواد غذایی، مورد استفاده قرار می‌گیرند. نقش حفاظتی باکتری‌های لاکتیک اسید به علت تولید اسیدهای ارگانیک، ترکیبات ضد میکروبی مانند هیدروژن پراکسید، دی استیل، استالندئید و باکتریوسین است (۲۱). همچنین امروزه پروبیوتیک‌های اسپوردار نیز مورد توجه ویژه‌ای قرار گرفتند، تحقیقات نشان داده که پروبیوتیک‌های اسپوردار ظرفیت بالایی در تولید مواد ضد میکروبی و ویتامین‌ها دارند، همچنین به علت ماندگاری و دوام بالای اسپور آن‌ها در طی پروسه‌های فراوری مواد غذایی توجه زیادی را به خود جلب کرده‌اند. در این مطالعه از دو پروبیوتیک اسپوردار باسیلوس لاتروسپوروس و باسیلوس مگاتریوم برای بررسی اثرات مهاری بر روی پاتوژن مهم غذایی یعنی باکتری لیستریا مونوسیتوژنز استفاده شد.

نتایج تغییرات بیان ژن در این مطالعه نشان داد که پروبیوتیک اسپوردار لاتروسپوروس در ساعت‌های ۲، ۴، ۸ و ۲۴ باعث کاهش بیان ژن‌های مورد مطالعه می‌شود، بیشترین کاهش بیان مربوط به ژن *plcA* پس از ۲۴ ساعت تیمار بود که کاهش ۶ برابری را نشان داد. همچنین در این زمان ژن *hly* نیز ۵ برابر کاهش پیدا کرد، کمترین کاهش بیان مربوط به ژن *dxc* در اتصال باکتری لیستریا مونوسیتوژنز یعنی ژن *inlA* بود به‌طوری‌که در ساعت‌های ۲ و ۴ میزان ۱ برابر کاهش پیدا کرد ولی پس از ۲۴ ساعت این مقدار به ۳ برابر کاهش رسید. همچنین در مورد تأثیر پروبیوتیک مگاتریوم در همین زمان‌ها نتایج تقریباً مشابهی به دست آمد با این تفاوت که این پروبیوتیک بیشترین تأثیر را بر روی ژن *cdk* کننده‌ی توکسین لیستریولایزین O یعنی ژن *hly* داشت، به‌طوری‌که در ساعت‌های ۴ و ۸ پس از تیمار به ترتیب ۴ و ۷ برابر بیان آن نسبت به نمونه‌ی کنترل کاهش پیدا کرد، این تغییرات بیان برای ژن *plcA* در زمان‌های فوق ۲ و ۵ برابر

اسپوردار کمتر انجام شده است، ولی تحقیقات اخیر نشان داده است که توانایی و ظرفیت بالایی در تولید مواد و متابولیت‌های مفید و ضد میکروبی دارند.

### نتیجه‌گیری

با توجه به یافته‌های مطالعه‌ی حاضر می‌توان نتیجه‌گیری نمود که پروبیوتیک‌های اسپوردار مانند باکتری‌های *باسیلوس مگاتریوم* و *باسیلوس لاتروسپوروس* با توجه به ظرفیت بالای متابولیتی آن‌ها قادر هستند که در آینده نزدیک مانند لاکتوباسیلوس‌ها جهت کاربردها و مصارف بالینی، دارویی و غذایی مورد سرمایه‌گذاری قرار گیرند. در مطالعه‌ی حاضر تأثیر چشمگیر این باکتری‌ها بر بیان ژن‌های بیماری‌زایی باکتری *لیستریامونوسی‌توزنز* به‌عنوان یکی از مهم‌ترین باکتری‌های پاتوژن غذایی و محیطی به اثبات رسید. در حال حاضر برای تأیید نهایی این باکتری‌ها جهت مصارف صنعتی و پزشکی نیاز به شناسایی مکانیسم دقیق متابولیسم آن‌ها، بررسی ژنومی سویه‌های پروبیوتیک اسپوردار از نظر وجود ژن‌های مقاومت آنتی‌بیوتیکی و همچنین شناخت بهتر شرایط اسپورزایی آن‌ها در درون بدن و محیط است. نتایج مطالعه‌ی حاضر نویدبخش آینده‌ای است که در آن تکثیر و بیماری‌زایی باکتری *لیستریامونوسی‌توزنز* هر چه بهتر توسط باکتری‌های *باسیلوس مگاتریوم* و *باسیلوس لاتروسپوروس* کنترل و مدیریت گردد.

### تشکر و قدردانی

این مقاله با کد ثبت ۱۵۷۳۰۵۴۱۱۹۱۰۲۰، از پایان‌نامه دوره دکتر تخصصی میکروبی‌شناسی مصوب و دفاع شده در دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی واحد تهران شمال استخراج شده است. نویسندگان بر خود لازم می‌دانند مراتب تشکر صمیمانه خود را از کارکنان بخش میکروبی‌شناسی دانشگاه علوم پزشکی بابت کمک در انجام و ارتقای کیفی این پژوهش، اعلام کنند.

### تعارض منافع

نویسندگان هیچ‌گونه تعارض منافی را اعلام نکرده‌اند.

در مطالعه‌ای در سال ۲۰۱۰ توسط Ruiz و همکاران بر روی اثر نایسین بر روی رشد باکتری *لیستریا* در غذاهای آماده‌ی مصرف (Ready to use) نشان دادند که حتی غلظت‌های ۰/۴ و ۰/۵ درصد از نایسین باعث کاهش رشد باکتری به میزان  $\log 4$  می‌شود، از این‌رو آن‌ها پیشنهاد کردند که نایسین طی مراحل فرآوری به مواد غذایی اضافه شود (۲۷). نتایج این مطالعه با نتایج مطالعه‌ی حاضر هم‌خوانی دارد، چراکه در مطالعه‌ی حاضر نیز با استفاده از پروبیوتیک‌های اسپورزا کاهش بیان ژن‌های دخیل در بیماری‌زایی باکتری *لیستریا مونوسی‌توزنز* به اثبات رسیده است. اینترنالین‌ها از جمله InlA و InlB توسط *لیستریا مونوسی‌توزنز* برای اتصال به کادهرین و فاگوسیتوز سلول‌های میزبان مورد استفاده قرار می‌گیرند و ممکن است در مراحل مختلف عفونت، به‌ویژه هدف قرار دادن ارگان‌های خاص، ایفای نقش کنند (۲۸). اولین مرحله برای عفونت‌زایی *لیستریا مونوسی‌توزنز* عبور از سد روده است. در مطالعه حاضر، پروفایل ژنی InlA تحت تیمار لاکتوباسیل کاهش یافت و این بدان معنی است که پروبیوتیک‌ها می‌توانند ظرفیت حمله پاتوژن را کاهش دهند؛ که مشابه نتیجه حاصل از مطالعه Deng و همکاران بود (۲۲).

در مطالعات متعدد نقش ژن‌های *plc*، *ihly* و *inlA* بر روی توانایی بیماری‌زایی باکتری *لیستریا مونوسی‌توزنز* به اثبات رسیده است. از جمله در مطالعه‌ی انجام‌شده توسط Temoin و همکاران در سال ۲۰۰۸ نشان داده شد که برخی از باکتری‌های *لیستریا مونوسی‌توزنز* که پتانسیل بیماری‌زایی کمتری از خود نشان می‌دادند در ژن‌های *plc* و *inlA* دچار موتاسیون‌های ثابتی شده بودند (۲۹). Riberio و همکاران در سال ۲۰۱۶ به بررسی و استخراج باکتریوسین تولیدشده از سویه لاکتوکوکوس لاکتیس ایزوله شده از نوعی پنیر خالص پرداختند. نتایج آن‌ها در محیط کشت و در پنیر نشان داد که این‌گونه یک بیوکنترل در مقابل *لیستریا* است. باکتریوسین تولیدی یک بازدارنده قوی در مقابل پاتوژن‌های غذایی محسوب می‌شود. آن‌ها گزارش کردند که این سویه چسبندگی *لیستریا* را به سلول‌های روده‌ای کاهش می‌دهد و خود در رقابت با *لیستریا* جایگزین آن می‌شود (۳۰). به‌طور کلی مطالعات زیادی روی باکتری‌های لاکتیک اسید انجام شده (۳۳-۳۱) و به‌طور گسترده در صنعت مواد غذایی و پزشکی و درمانی از آن‌ها استفاده می‌شود، اما مطالعات روی *باسیلوس‌های*



## References

- Shivaee A, Shahbazi S, Gholami A, Masjedian Jazi F. Investigating the prevalence of resistance genes in *Listeria monocytogenes* isolated from food and clinical samples. *Medical Science Journal of Islamic Azad University-Tehran Medical Branch*. 2019;29(4):322-8.
- Buchanan RL, Gorris LG, Hayman MM, Jackson TC, Whiting RC. A review of *Listeria monocytogenes*: an update on outbreaks, virulence, dose-response, ecology, and risk assessments. *Food control*. 2017;75:1-13.
- Pombinho R, Vieira A, Camejo A, Archambaud C, Cossart P, Sousa S, et al. Virulence gene repression promotes *Listeria monocytogenes* systemic infection. *Gut Microbes*. 2020:1-14.
- Ryser ET, Marth EH. *Listeria*, listeriosis, and food safety: CRC press; 2007.
- Osman KM, Kappell AD, Fox EM, Orabi A, Samir A. Prevalence, Pathogenicity, Virulence, Antibiotic Resistance, and Phylogenetic Analysis of Biofilm-Producing *Listeria monocytogenes* Isolated from Different Ecological Niches in Egypt: Food, Humans, Animals, and Environment. *Pathogens*. 2020;9(1):5.
- Bierne H, Sabet C, Personnic N, Cossart P. Internalins: a complex family of leucine-rich repeat-containing proteins in *Listeria monocytogenes*. *Microbes and Infection*. 2007;9(10):1156-66.
- Camejo A, Carvalho F, Reis O, Leitão E, Sousa S, Cabanes D. The arsenal of virulence factors deployed by *Listeria monocytogenes* to promote its cell infection cycle. *Virulence*. 2011;2(5):379-94.
- Ramaswamy V, Cresence VM, Rejitha JS, Lekshmi MU, Dharsana K, Prasad SP, et al. *Listeria*-review of epidemiology and pathogenesis. *Journal of Microbiology Immunology and Infection*. 2007;40(1):4.
- Radoshevich L, Cossart P. *Listeria monocytogenes*: towards a complete picture of its physiology and pathogenesis. *Nature Reviews Microbiology*. 2018;16(1):32-46.
- Hall M, Grundström C, Begum A, Lindberg MJ, Sauer UH, Almqvist F, et al. Structural basis for glutathione-mediated activation of the virulence regulatory protein PrfA in *Listeria*. *Proceedings of the National Academy of Sciences*. 2016;113(51):14733-8.
- Mansouri-Najand L, Kianpour M, Sami M, Jajarmi M, editors. Prevalence of *Listeria monocytogenes* in raw milk in Kerman, Iran. *Veterinary Research Forum*; 2015: Faculty of Veterinary Medicine, Urmia University, Urmia, Iran.
- Coelho C, Brown L, Maryam M, Burnet MC, Kyle JE, Heyman HM, et al. *Listeria monocytogenes* virulence factors are secreted in biologically active Extracellular Vesicles. *bioRxiv*. 2017:210906.
- Abdollahzadeh E, Ojagh SM, Hosseini H, Ghaemi EA, Irajian G, Heidarloo MN. Antimicrobial resistance of *Listeria monocytogenes* isolated from seafood and humans in Iran. *Microbial pathogenesis*. 2016;100:70-4.
- Hamidiyan N, Salehi-Abargouei A, Rezaei Z, Dehghani-Tafti R, Akrami-Mohajeri F. The prevalence of *Listeria* spp. food contamination in Iran: A systematic review and meta-analysis. *Food research international*. 2018;107:437-50.
- Akrami-Mohajeri F, Derakhshan Z, Ferrante M, Hamidiyan N, Soleymani M, Conti GO, et al. The prevalence and antimicrobial resistance of *Listeria* spp in raw milk and traditional dairy products delivered in Yazd, central Iran (2016). *Food and chemical toxicology*. 2018;114:141-4.
- Mansouri-Najand L, Hamzeh Aliabad S, Fatemi N. Molecular Identification of *Listeria monocytogenes* in Raw Hamburgers from Kerman, South-East of Iran. *Journal of food quality and hazards control*. 2017;4(4):109-12.
- Komora N, Bruschi C, Magalhães R, Ferreira V, Teixeira P. Survival of *Listeria monocytogenes* with different antibiotic resistance patterns to food-associated stresses. *International journal of food microbiology*. 2017;245:79-87.
- Shi W, Qingping W, Jumei Z, Moutong C, Zéan Y. Prevalence, antibiotic resistance and genetic diversity of *Listeria monocytogenes* isolated from retail ready-to-eat foods in China. *Food Control*. 2015;47:340-7.
- Osman KM, Samir A, Abo-Shama UH, Mohamed EH, Orabi A, Zolnikov T. Determination of virulence and antibiotic resistance pattern of biofilm producing *Listeria* species isolated from retail raw milk. *BMC microbiology*. 2016;16(1):263.





20. Brown ED, Wright GD. Antibacterial drug discovery in the resistance era. *Nature*. 2016;529(7586):336.
21. Oelschlaeger TA. Mechanisms of probiotic actions—a review. *International Journal of Medical Microbiology*. 2010;300(1):57-62.
22. Deng Q, Shi H, Luo Y, Zhao H, Liu N. Effect of Dietary Lactobacilli Mixture on *Listeria Monocytogenes* Infection and Virulence Property in Broilers. *Poultry Science*. 2020.
23. Kunishige R, Kano F, Murata M. The cell resealing technique for manipulating, visualizing, and elucidating molecular functions in living cells. *Biochimica et Biophysica Acta (BBA)-General Subjects*. 2020;1864(2):129329.
24. Dong Q, Zhang W, Guo L, Niu H, Liu Q, Wang X. Influence of *Lactobacillus plantarum* individually and in combination with low O<sub>2</sub>-MAP on the pathogenic potential of *Listeria monocytogenes* in cabbage. *Food Control*. 2020;107:106765.
25. Ehsani A, Rezaeiyan A, Hashemi M, Aminzare M, Jannat B, Afshari A. Antibacterial activity and sensory properties of *Heracleum persicum* essential oil, nisin, and *Lactobacillus acidophilus* against *Listeria monocytogenes* in cheese. *Veterinary world*. 2019;12(1):90.
26. Van Zyl W, Deane S, Dicks L. Bacteriocin production and adhesion properties as mechanisms for the anti-listerial activity of *Lactobacillus plantarum* 423 and *Enterococcus mundtii* ST4SA. *Beneficial Microbes*. 2019;10(3):329-49.
27. Ruiz A, Williams S, Djeri N, Hinton Jr A, Rodrick G. Nisin affects the growth of *Listeria monocytogenes* on ready-to-eat turkey ham stored at four degrees Celsius for sixty-three days. *Poultry science*. 2010;89(2):353-8.
28. Phelps CC, Vadia S, Arnett E, Tan Y, Zhang X, Pathak-Sharma S, et al. Relative roles of listeriolysin O, InlA, and InlB in *Listeria monocytogenes* uptake by host cells. *Infection and immunity*. 2018;86(10):e00555-18.
29. Temoin S, Roche S, Grépinet O, Fardini Y, Velge P. Multiple point mutations in virulence genes explain the low virulence of *Listeria monocytogenes* field strains. *Microbiology*. 2008;154(3):939-48.
30. Ribeiro SC, O'Connor PM, Ross RP, Stanton C, Silva CC. An anti-listerial *Lactococcus lactis* strain isolated from Azorean Pico cheese produces lacticin 481. *International dairy journal*. 2016;63:18-28.
31. Kumar S, Devi S, Sood SK, Kapila S, Narayan KS, Shandilya S. Antibiotic resistance and virulence genes in nisin-resistant *Enterococcus faecalis* isolated from raw buffalo milk modulate the innate functions of rat macrophages. *Journal of applied microbiology*. 2019;127(3):897-910.
32. Orihuel A, Terán L, Renaut J, Vignolo GM, De Almeida AM, Saavedra ML, et al. Differential proteomic analysis of lactic acid bacteria—*Escherichia coli* O157: H7 interaction and its contribution to bioprotection strategies in meat. *Frontiers in microbiology*. 2018;9:1083.
33. Jeon H-L, Lee N-K, Yang S-J, Kim W-S, Paik H-D. Probiotic characterization of *Bacillus subtilis* P223 isolated from kimchi. *Food Science and Biotechnology*. 2017;26(6):1641-8.



## Original Article

## Investigation the Effect of Spore-Forming Probiotics on the Expression of Virulence genes *hly*, *plc*, *inlA* of *L. Monocytogenes*

Rajabi S<sup>1</sup>, Darban D<sup>2</sup>, Rafie Tabatabaei R<sup>1</sup>, Hosseini F<sup>1\*</sup>

1. Department of Microbiology, Tehran North Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

2. Department of Microbiology, Faculty of Medicine, Iran University of Medical Science, Tehran, Iran

Received: 21 Sep 2020

Accepted: 29 Dec 2020

### Abstract

**Background & Objective:** *Listeria monocytogenes* is known as a foodborne pathogen that causes disease in humans. Also, due to the emergence of drug resistance and the formation of biofilms in the environment, there is a need to use new methods such as probiotics to combat this bacterium. This study aimed to investigate the effect of spore-forming probiotics on *hly*, *plc*, *inlA* virulence genes of *Listeria monocytogenes*.

**Materials & Methods:** In this study, *L. monocytogenes* serotype 4b strain isolated from human abortion was obtained from Microbial Bank of Iran University of Medical Sciences. *Bacillus laterosporus* (PTCC 1486) and *Bacillus megaterium* PTCC1656) were used as probiotic strains. Spore-forming probiotics were co-cultured with *L. monocytogenes* at different time points. The expression level of virulence genes of *L. monocytogenes* was assessed by real-time PCR.

**Results:** The greatest decrease in expression under the influence of *Bacillus laterosporus* was related to *plcA* gene after 24 hours of treatment with 6 folds. *Bacillus megatrium* had the greatest effect on *hly* gene, so that at 4, 8 and 24 hours after treatment, its expression decreased by 4, 7 and 5 fold, respectively.

**Conclusion:** The results of the present study showed that both probiotics had an inhibitory effect on the expression of *Listeria monocytogenes* virulence genes and the inhibitory and therapeutic properties of these probiotics should be considered.

**Keywords:** *Listeria monocytogenes*, Spore-forming probiotic, *hly*, *plc*, *inlA* genes

\*Corresponding Author: Hosseini Farzaneh, Department of Microbiology, Tehran North Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

Email: Farzaneh953@yahoo.com

0000-0001-9344-1507 <https://orcid.org/>