

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Maestría y Doctorado en Ciencias Bioquímicas

"Producción y caracterización de una fructosilhidrolasa de *Bacillus* amyloliquefaciens 12GeP recombinante"

TESIS

QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE: Maestro en Ciencias

> PRESENTA: Alam Uriel Abad González

TUTOR PRINCIPAL

Dra. Carmina Montiel Pacheco Facultad de Química, UNAM

MIEMBROS DEL COMITÉ TUTOR

Dra. Nuria Victoria Sánchez Puig Instituto de Química, UNAM

Dra. Romina María de la Paz Rodríguez Sanoja Instituto de Investigaciones Biomédicas, UNAM

Ciudad de México. Noviembre, 2021





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Agradecimientos

Dedico este trabajo a mis padres, Daniel Abad Carreño y Leticia González Álvarez. Infinitas gracias por el amor, apoyo y cariño que me han brindado a lo largo de toda mi vida. A ustedes que me han sido mi refugio y apoyo incondicional aún en las circunstancias más adversas.

A mis amigos Jorge Benites, Carlos Espinal, Carlos Mondragón, Alejandro Zamora, Jesús Sánchez y Luis Gómez, por más de 12 años de amistad y por estar siempre para mi.

A mi tutora, Carmina Montiel Pacheco por aceptarme en su equipo de investigación y creer siempre en mi y a todo el laboratorio 314 por los buenos momentos vividos.

Agradecimiento al proyecto DGAPA PAPIIT IN219520 por el financiamiento otorgado a este proyecto, al PAIP 9153 de la Facultad de Química.

Agradecimiento a CONACyT por la beca otorgada para los estudios de maestría.

Índice

1.	RESUM	1EN	5
2.	MARCO) TEÓRICO	6
	2.1. EI	AGAVE	6
	2.1.1.	Usos y aplicaciones del Agave	
	2.1.2.	El Agave tequilana Weber var. Azul y su composición	
	2.2. Lo	DS FRUCTANOS	
		DTENCIAL BIOTECNOLÓGICO DEL <i>A. TEQUILANA</i> WEBER VAR. AZUL	
		LICOSIL-HIDROLASAS. CLAN GH-J: FAMILIAS GH32 Y GH68	
	2.4.1.		
	2.4.2.	Levanasas	
	2.4.3.		
		ACILLUS AMYLOLIQUEFACIENS 12GEP	
3.	JUSTIF	ICACIÓN	27
4.	HIPÓTE	ESIS	27
5.	OBJET	IVOS	27
•		BJETIVO GENERAL	
6.	METOD	OLOGÍA	29
	ΜΔΤΕΡΙΔΙ Ε	S	30
		ABILIDAD Y PUREZA DE LA CEPA <i>B. AMYLOLIQUEFACIENS</i> 12GEP	
		CTIVIDAD ENZIMÁTICA DE <i>BACILLUS AMYLOLIQUEFACIENS</i> 12GEP	
	6.2.1.	Obtención de la fracción enzimática	
	6.2.2.		
	(DNS)	31	
	6.2.3.	Determinación de los productos de la hidrólisis de fructanos y sacarosa por	
	cromato	ografía en capa fina (TLC)	32
		JANTIFICACIÓN DE PROTEÍNA TOTAL POR EL MÉTODO DE BRADFORD	
		BTENCIÓN DEL PATRÓN DE PROTEÍNAS DEL EXTRACTO CRUDO MEDIANTE ELECTROFORE	
		LIACRILAMIDA (SDS-PAGE)	
		ÚSQUEDA DE GENES CODIFICANTES PARA FRUCTOSILHIDROLASAS EN EL GENOMA DE <i>BAIEFACIENS</i> 12GEP	
	6.5.1.	Análisis bioinformático del genoma de B. amyloliquefaciens	
	6.5.2.	Extracción de DNA	
	6.5.3.	Electroforesis en gel de agarosa al 1 %	
	6.5.4.	Reacción en cadena de la polimerasa (PCR)	
		ONACIÓN DE LOS GENES DE INTERÉS EN PGEM-T EASY VECTOR	
	6.6.1.	Purificación de DNA	
	6.6.2.	Ligado de los genes de interés en pGEM-t easy vector	38
	6.6.3.	Transformación de E. coli DH5α	38
	6.7. SE	CUENCIACIÓN DE LOS GENES DE INTERÉS	39
	6.7.1.	Selección de colonias transformantes y extracción de pDNA	39
	6.7.2.	Análisis del pDNA extraído	
	6.7.3.	Secuenciación y análisis in-silico	
		JBCLONACIÓN DE LOS GENES DE INTERÉS EN PET28B(+)	
		(PRESIÓN DE LOS GENES DE INTERÉS EN <i>E. COLI</i> BL21(DE3)	
	6.9.1.	Selección de las colonias óptimas para la expresión	
	6.9.2.	Inducción de la expresión	
	6.9.3.	Comprobación de la inducción y disrupción celular	
		DMPROBACIÓN DE LA ACTIVIDAD ENZIMÁTICA DEL EXTRACTO CRUDO RECOMBINANTE	
	6.11. Pu	JRIFICACIÓN DE LAS ENZIMAS RECOMBINANTES	44

7.	RES	SULTADOS Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	45
	7.1. 7.2.		
	7.2.2	1. Cuantificación de proteína por el método de Bradford y SDS-PAGE 2. Determinación de la actividad inulinolítica de B. amyloliquefaciens 12GeP por el odo de DNS	. 46
	7.2.3	3. Determinación de los productos de la hidrólisis de fructanos y sacarosa por natografía en capa fina (TLC)	. 48
		IQUEFACIENS 12GEP	.49
	7.3.2	1. Análisis bioinformático del genoma de B. amyloliquefaciens	en
	7.4.	CLONACIÓN DE LOS GENES DE INTERÉS EN PGEMT-EASY VECTOR	. 53
	7.6. 7.7.	SUBCLONACIÓN DE LOS GENES DE INTERÉS EN PET28B(+)	
8.	CON	ICLUSIONES	68
9.	PER	SPECTIVAS	69
RI	EFEREN	NCIAS	70
ΑI	NEXOS		. 80

1. Resumen

Cada año aproximadamente 600 mil toneladas de hojas de *Agave tequilana* Weber var. Azul, ricas en agavina, son generadas como desechos en la producción de tequila. La agavina es un polímero complejo compuesto por unidades de fructosa y una unidad de glucosa por molécula, unidas por enlaces β -(2-1) y β -(2-6) que se puede utilizar para producir otros compuestos de valor agregado como lo son los fructooligosacáridos (FOS), jarabes de fructosa y bioetanol, entre otros.

Por otro lado, se han aislado diversos microorganismos con capacidad de utilizar a la agavina como única fuente de carbono. En este proyecto se comprobó que *Bacillus amyloliquefaciens* 12GeP, aislado a partir de la descomposición del bagazo de agave, es capaz de producir al menos tres fructosilhidrolasas que en conjunto son capaces de hidrolizar a la agavina. Dichas enzimas corresponden a una inulinasa, una levanasa y una levansacarasa, las cuales fueron producidas de manera recombinante, permitiendo su purificación (a excepción de la levansacarasa) y caracterización parcial frente a cuatro sustratos diferentes: sacarosa, levana, inulina de achicoria y agavina. En esta investigación de concluye que la hidrólisis de agavina es realizada por la inulinasa, probablemente en sinergia con la levanasa y levansacarasa.

2. Marco teórico

2.1. El agave

El género *Agave* agrupa a un gran número de plantas suculentas, xerófitas, perennes, en su mayoría monocárpicas, que alcanzan la madurez entre los 4 y los 25 años, que se reproducen tanto de manera sexual como asexual y que realizan metabolismo fotosintético tipo CAM (metabolismo ácido de las crasuláceas) (Domínguez, *et al.*, 2008). Sus características morfológicas y fisiológicas varían con la especie. En general, tienen entre 5 y 200 hojas por planta que se disponen en espiral formando rosetas alrededor del tallo (comúnmente conocido como piña), su influorescencia suele ser desproporcionada en relación con el tamaño de la planta y su fruto es una cápsula trilocular seca que contiene semillas negras aplanadas (Fig. 1).



Fig 1. Agave tequilana Weber var. Azul

La resistencia de estas plantas a las condiciones áridas desfavorables se debe a las modificaciones en la estructura básica de la planta que le permiten limitar la pérdida de agua por transpiración (Ritsema y Smeekens, 2003). El género *Agave* es endémico de América, se encuentra ampliamente distribuido, abarcando desde el sur de los Estados Unidos hasta Colombia y Venezuela, incluyendo las islas del Caribe. En México, se encuentra ampliamente distribuido abarcando el 75% de

territorio. De las 207 taxa o 166 especies de agave, 161 taxa y 125 especies (el 75%) son endémicas de México (Fig. 2) (García y Galván, 1995).



Fig 2. Distribución de la familia Agavaceae. Tomado de García y Galván, 1995.

2.1.1. Usos y aplicaciones del Agave

Desde épocas precolombinas, el agave ha sido fuente de muchos productos derivados, principalmente de la savia, llamada comúnmente "aguamiel", que contiene una alta concentración de azúcares fermentables (Santos, *et al.*, 2012). También, es un recurso importante desde el punto de vista agroecológico y socioeconómico debido a la gran variedad de usos que se le da, dependiendo de la región donde se ubique, que van desde su empleo como leña, hasta ornamental y gastronómico (García, *et al.*, 2010). Algunos de los usos más importantes que se le da son: gastronómico (azúcares, extracción de gusanos de maguey, preparación de mixiote, etc.), bebidas alcohólicas (mezcal, pulque y tequila), agrícola (evita erosión del suelo, equilibra pH, abono orgánico), medicinal (FOS, y saponinas, antiinflamatorios), cosmético (producción de shampoos, jabones y cremas), entre otros.

Además de fructosa y otros azúcares fermentables, el agave contiene otros compuestos con propiedades benéficas para la salud, como lo son los

fructooligosacáridos (FOS) que funcionan como prebióticos o como materia prima para la producción de jarabes de alta fructosa, que tienen la característica de ser más dulces que la sacarosa (hasta 1.5 veces más dulce) o como fuente de azúcares fermentables para la producción de bioetanol y bebidas alcohólicas como el pulque, el mezcal y el tequila (Santos, *et al.*,2012).

2.1.2. El Agave tequilana Weber var. Azul y su composición.

Es de especial interés el género *A. tequilana* Weber ya que se utiliza para la producción de uno de los aguardientes más famosos a nivel mundial, el tequila. Tan solo en el 2019 se produjeron 351,700,000 L de tequila (tequila y tequila 100%) y las exportaciones superaron los 246,700,000 L de tequila (tequila y tequila 100%) (Consejo Regulador del Tequila, 2020).

Debido a que la única variedad que está permitida para la producción de tequila es el género *A. tequilana* Weber var. Azul, su cultivo es de gran importancia económica, cultivándose principalmente en las regiones altas de Jalisco. La región en donde se produce el tequila se encuentra bajo el estado de protección geográfica, comprendido en la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila" (DOT), una categoría que identifica a un producto como originario de un territorio, región o localidad particular en donde las características de calidad son atribuibles al origen geográfico. Solamente en esta región se puede utilizar al *A. tequilana* Weber var. Azul para producir tequila (Castro y Guerrero, 2013).

Esta variedad de agave cuenta con hojas color azul-verdoso, delgadas y casi planas; miden aproximadamente 1.25 m de largo y 10 cm de ancho y tienen una espina terminal de color rojo oscuro de 2 cm (Fig. 3) (Bautista *et al.*, 2001).



Fig. 3. A. tequilana Weber var. Azul.

El peso húmedo promedio de las cabezas es de 49 kg correspondiendo a un 54% del peso total de la planta y el resto por las hojas (46% del peso). Los análisis fisicoquímicos del *A. Tequilana* Weber var. Azul muestran que su composición general es: humedad 60 %, carbohidratos 25 %, fibra y médula 10 %, sales minerales 2.5 % y 2.5 % de otros componentes, por ejemplo, proteínas. La inulina ocupa el 85 – 90 % de los carbohidratos (Huerta *et al.*, 2014). Las tablas 2 y 3 resumen la composición de la planta de agave tequilero.

Tabla 1. Integración de los azúcares reductores totales contenidos en las diferentes fracciones de la planta de *A. tequilana Weber* var. azul.

Fracción	Componente (% en base seca)								
Fraccion	ARD	FOS	Inulina	ART					
Punta de la hoja	17.81	6.24	2.25	26.30					
Base de la hoja	18.18	13.66	24.52	56.36					
Cabeza	12.00	24.96	43.24	80.20					

ARD: Azúcares reductores directos, FOS: Fructooligosacáridos, ART: Azúcares reductores totales. Fuente: Montañez, *et al.*, 2011.

Tabla 2. Contenido de fructosa y glucosa, grado de polimerización (GPP) y peso molecular promedio (PMP) de los fructanos contenidos en las diferentes fracciones del *A. tequilana Weber* var. azul.

Carbohidrato	Fracción	Fructosa (%)	Glucosa (%)	GPP	PMP (g/mol)
	Punta de la hoja	14.83	2.98		
	Base de la hoja	15.09	3.09	1	180
ARD	Cabeza	9.94	2.06		
	Punta de la hoja	5.26	0.99	6.33	1026
	Base de la hoja	11.58	2.08	6.60	1070
FOS	Cabeza	21.03	3.93	6.35	1029
	Punta de la hoja	2.12	0.13	17.26	2796
	Base de la hoja	23.18	1.34	18.34	2971
Inulina	Cabeza	41.56	1.68	25.75	4171

Fuente: Montañez, et al., 2011.

2.2. Los Fructanos

Los fructanos son polímeros solubles compuestos por largas cadenas de glúcidos, cuyas unidades monoméricas son la fructosa y que pueden contener o no una molécula de glucosa por molécula de fructano. Cada monómero está unido mediante enlaces glucosídicos β –(2,1) y/o β –(2,6) (Olvera et al., 2007).

La inulina y la levana son los dos fructanos más abundantes en la naturaleza. El número y naturaleza de los enlaces presentes en cada fructano establece importantes diferencias en sus propiedades. Cuando se tiene entre 3 y 10 moléculas de fructosa en la cadena hablamos de fructooligosacáridos (FOS), mientras que un fructano es un polisacárido con más de 10 moléculas de fructosa. De acuerdo con el tipo de enlace, la disposición de las unidades de fructosa y la localización del residuo de glucosa dentro de la cadena (Fig. 4), se puede clasificar a los fructanos en seis tipos diferentes:

- a) Inulina: El residuo de glucosa se encuentra en posición terminal y las unidades de fructosa se unen mediante enlaces β –(2,1).
- b) Levana: El residuo de glucosa se encuentra en posición terminal y las unidades de fructosa se unen mediante enlaces β –(2,6).
- c) Neoinulina: El residuo de glucosa se encuentra en posición central y las unidades de fructosa se unen mediante enlaces β –(2,1).
- d) Neolevana: El residuo de glucosa se encuentra en posición central y las unidades de fructosa se unen mediante enlaces β –(2,6).
- e) Graminanos: El residuo de glucosa se encuentra en posición terminal y contienen ambos tipos de enlace β –(2,1) y β –(2,6), generando moléculas ramificadas.
- f) Agavina: El residuo de glucosa se encuentra en posición central y contiene ambos tipos de enlace β –(2,1) y β –(2,6) generando moléculas ramificadas (Mancilla y López, 2006).

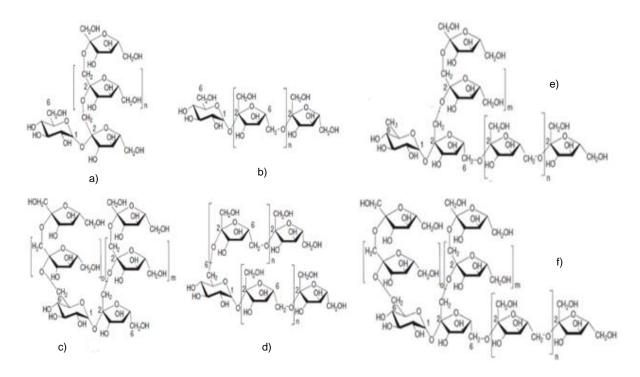


Fig 4. Estructura química de los fructanos. a) inulina, b) levana, c) neoinulina, d) neolevana, e) graminano, f) agavina.

Los fructanos son sintetizados por aproximadamente el 15% de las plantas con capacidad para florecer, así como por bacterias y hongos. Se almacenan generalmente en órganos especializados y en el agave, son sintetizados y almacenados principalmente en la piña. De acuerdo al análisis realizado a la piña del agave por MALDI-TOF-MS (espectrometría de masas de tiempo de vuelo acoplado a ionización por láser asistida por matriz), la composición de carbohidratos presentes en el agave es una mezcla de fructanos con un peso molecular de entre 527 – 4739 Da, que corresponden a inulina, levana, neoinulina y agavinas (fructano encontrado exclusivamente en el agave). La composición de fructanos varía de acuerdo a la edad y a la especie de agave (Huazano y López, 2018).

2.3. Potencial biotecnológico del *A. tequilana* Weber var. Azul.

En el 2019, la industria tequilera utilizó 1,342,600 ton de *A. tequilana* Weber var. Azul para la producción de tequila y tequila 100% (elaborado exclusivamente con fructanos provenientes de la piña del agave), actividad que también genera una gran cantidad de hojas de esta planta como desechos (Consejo Regulador del Tequila, 2020). Una vez utilizada la piña para la producción de tequila, el bagazo resultante es desechado junto con las hojas generadas en la jima del agave, lo cual corresponde a un 46 % de la planta que no es utilizada. Los subproductos generalmente son quemados o vertidos en basureros, generando contaminación (Figura 5).



Fig 5. Desechos agroindustriales producidos por la industria tequilera.

Del 46 % de la planta que no es utilizada, el 9.4 % corresponde a azúcares reductores totales extraíbles en base húmeda (Iñiguez, et al., 2001). Considerando que en el 2019 se utilizaron 1,342,600 ton de *A. tequilana* Weber var. azul, en ese mismo año se generaron aproximadamente 617, 596 ton de hojas de agave. Estas últimas contienen alrededor de 25 % de inulina, lo cual significa que en el 2019 se podrían haber generado aproximadamente 160, 000 ton de inulina que no fue aprovechada para la producción de subproductos de valor agregado (Montañez, et al., 2011).

Como se puede observar en la tabla 4, el contenido de inulina en la cabeza de la planta es similar al que contiene la achicoria, principal fuente de fructanos para la obtención de subproductos derivados de estos.

Tabla 3. Alimentos fuente de inulina

Fuente de inulina	Parte de la planta	Contenido de inulina (g/ 100g)					
Yacon (Smallanthus sonchifolius)	Raíz	35					
Ajo (Allium sativium)	Bulbo	14 - 23					
Cebada (Hordeum vulgare)	Grano	18 - 20					
Achicoria (Chicorium intybus)	Raíz	11 - 20					
Petaca (Helianthus tuberosus)	Tubérculo	12 - 19					
Espárrago (Asparagus sp.)	Raíz	15					
Agave (Agave sp.)	Tallo	12 - 15					
Diente de león (<i>Taraxacum</i> officinale)	Raíz	12 - 15					
Dalia (Dahlia piñata cav.)	Tubérculo	10 - 12					
Ginseng brasileiro (<i>Pftalia</i> glomerate)	Raíz	11					
Cebolla (Allium cepa)	Bulbo	5 - 9					

Fuente: Quitral, et al. 2018.

Debido a la composición del *A. tequilana* Weber var. azul se podría utilizar para la producción de algunos productos, logrando un aprovechamiento integral de la planta. Algunos de ellos son: fructanos puros, jarabes de alta fructosa, fructosa cristalina, FOS (utilizados como prebióticos), fibra dietética soluble, edulcorantes de bajo aporte calórico, fermentación para la obtención de ácido cítrico, sorbitol, ácido glucónico, ácido láctico y bioetanol (Montañez *et al.*, 2011).

Los diferentes tipos de fructanos comparten propiedades que los hacen útiles para diversas aplicaciones en la industria de los cosméticos, alimentos y farmacéutica. Tienen una utilidad muy variada que incluyen su uso como expansor de volumen sanguíneo, endulzantes, emulsificantes, estabilizador de formulaciones, espesantes, agentes de encapsulación e incluso como parte de la formulación de medicamentos con distintas acciones terapéuticas. Además, han demostrado ejercer un efecto favorable sobre la proliferación celular, hidratante y alivio de la piel irritada en productos cosméticos y farmacéuticos (Abdel *et al.*, 2012 y Esawy *et al.*, 2011).

De hecho, la presencia de ciertas cantidades de fructanos o FOS en la formulación de un producto alimenticio es una condición suficiente para que dicho producto sea considerado como "alimento funcional", mismos que son adicionados principalmente en bebidas y productos lácteos como prebióticos (Huerta *et al.*, 2014).

Por otro lado, a partir de muestras de bagazo de agave azul se han aislado una gran cantidad de microorganismos productores de enzimas de interés industrial, algunas de ellas son: pectinasas, inulinasas, xilanasas y celulasas utilizadas para la bioconversión de carbohidratos complejos a azúcares fermentables (Huitron *et al.*, 2008).

Se han identificado una gran variedad de microorganismos capaces de utilizar a la agavina como única fuente de carbono a través de la producción de enzimas hidrolíticas como lo son las exo- y endo inulinasas, exo- y endolevanasas,

inulosacarasas y levansacarasas. Algunos de los microorganismos identificados son: *Kluyveromyces* spp, *Saccharomyces* spp, *Issatchenkia* spp, *Bacillus* spp, *Aspergillus* spp y *Penicillium* spp. (García, 2013).

2.4. Glicosil-hidrolasas. Clan GH-J: Familias GH32 y GH68

Las glicosilhidrolasas (GH) (glicosidasas, O-glicosil hidrolasas, EC 3.2.1.x) son las enzimas responsables de la hidrólisis de carbohidratos mediante la ruptura de los enlaces glicosídicos entre dos monosacáridos o entre un carbohidrato y un residuo de aglicona. A la fecha, las GH se dividen en 112 familias y en función de su estructura terciaria se dividen en 14 clanes. La familia GH32 comprende invertasas ácidas (de tipo vacuolar y de pared celular en plantas), exo-inulinasas bacterianas y micóticas, levanasas, fructan-exo-hidrolasas de plantas, enzimas fructan biosintéticas de plantas y algunas otras β -fructofuranosidasas bacterianas. Por otro lado, la GH68 incluye levansacarasas bacterianas, inulosacarasas y algunas β -fructofuranosidasas, todas ellas agrupadas dentro del clan GH-J debido a la similitud de sus estructuras terciarias.

Las enzimas de la familia 32 son hidrolasas capaces de romper los enlaces β -(2,1) o β -(2,6) de los fructanos liberando fructosa y, dependiendo del sitio de corte en el fructano, también glucosa. Algunos ejemplos de estas son las exoinulinasas (EC 3.2.1.80), las exolevanasas (EC 3.2.1.154) y las β -(2,6)-fructan 6-levanbiohidrolasas (EC 3.2.1.64). Las exo-hidrolasas liberan una fructosa terminal a la vez, de una cadena de fructano donadora utilizando al agua como un aceptor de fructosa. Las fructosil hidrolasas también incluyen a las endoinulinasas (EC 3.2.1.7), las cuales hidrolizan específicamente los enlaces internos β -(2,1) de la inulina y las endolevanasas (EC 3.2.1.65) que hidrolizan específicamente los enlaces internos β -(2.6) de la levana.

Por otro lado, las enzimas de la familia 68 son fructosiltransferasas capaces de sintetizar fructanos utilizando sacarosa, FOS u otros fructanos como donadores de fructosa. Las fructosiltransferasas más comunes son la levansacarasa (EC 2.4.1.10)

y la inulosacarasa (EC 2.4.1.9) capaces de sintetizar levana e inulina, respectivamente.

Las enzimas del clan GH-J poseen un dominio catalítico β -propela común. La propela cuenta con cinco láminas β repetidas, cada una consiste de cuatro hebras β antiparalelas con una topología clásica en "W" alrededor del eje central, encerrando la cavidad cargada negativamente del sitio activo. En contraste con los miembros de la familia GH68, la familia GH-32 contiene además un dominio extra en el extremo C-terminal. Este dominio C-terminal consiste en dos laminas β compuestas por 6 hebras β antiparalelas, con plegamiento tipo sándwich (Lammens et al., 2009). Aunque la función exacta de este módulo aún no es clara, estudios previos han demostrado que es esencial para la estabilidad de la proteína en general. Entre los dos dominios mencionados, se observa una hendidura. Se ha propuesto que dicha hendidura juega un rol en el reconocimiento de sustratos con un grado de polimerización elevado.

Los alineamientos múltiples de las secuencias de miembros del clan GH-J revelaron tres residuos conservados en el dominio β -propela N-terminal. Específicamente los motivos WMNDPNGL, RDP y EC, que contienen un residuo ácido en una posición equivalente en todas las enzimas (aminoácidos resaltados). Se ha demostrado que estos residuos, dos aspartatos y un glutamato, también referidos como la "triada catalítica", son indispensables para la unión y la catálisis. El Asp (del motivo WMNDPNG) es el nucleófilo y el Glu (del motivo EC) es el catalizador ácido/base. El otro aspartato (del motivo RDP) parece no estar involucrado directamente en el mecanismo de catálisis y probablemente actúa como estabilizador del estado de transición. Este residuo establece puentes de hidrógeno con los hidroxilos en los carbonos C3 y C4 de la fructosa, jugando un papel clave en la unión y estabilización del sustrato. La figura 6 muestra la estructura terciaria de las GH32 y GH68.

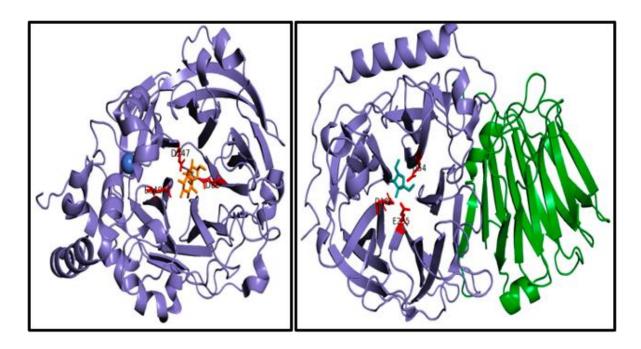


Fig 6. Levansacarasa (GH68) de Bacillus subtilis (PDB: 1PT2) y fructosilhidrolasa de la familia GH32 de Bifidobacterium adolescentis (PDB: 6NUN), respectivamente. En rojo se encuentran señalados los aminoácidos de la triada catalítica (DVWDSWP, RDP, IERAN ó WMNDPNG, RDP, EC, respectivamente), en morado se encuentra destacado el dominio β -propela y en verde se encuentra destacado el dominio β -sándwich.

Los miembros de las familias GH32 y GH68 operan por mecanismo de doble desplazamiento, utilizando un intermediario enzima-sustrato, realizando la hidrólisis entre los subsitios +1 y -1 del carbohidrato. En el primer paso, un ataque nucleofílico es realizado en el carbono anomérico del azúcar por el carboxilato del nucleófilo, formando un intermediario covalente fructosa-enzima. El catalizador ácido/base actúa como un ácido donando un protón al grupo glicosilo saliente. En el segundo paso, el catalizador ácido/ base actúa como base, removiendo un protón del fructosilo aceptor entrante (agua o un carbohidrato aceptor apropiado en el caso de las invertasas/ exo-hidrolasas o levansacarasa/ inulosacarasa, respectivamente), que hidroliza al intermediario fructosa-enzima. La figura 7 muestra el mecanismo de reacción realizado por estas enzimas (Lammens *et al.*, 2009).

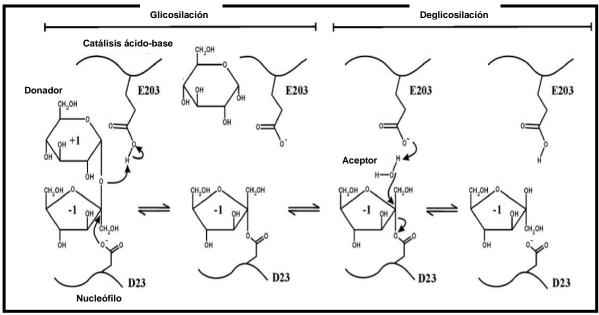


Fig 7. Mecanismo de reacción de las glicosilhidrolasas de la familia GH32 y GH68. Cuando el aceptor es agua, la reacción llevada a cabo corresponde a la hidrólisis. Por otro lado, cuando el aceptor es sacarosa o un FOS, la reacción llevada a cabo es la correspondiente a la transfructosilación. Tomado de Singh *et al.*, 2017. Fig. 2 in Lammens et al., 2008

2.4.1. Inulinasas

Las inulinasas (EC. 3.2.1.7) son enzimas que hidrolizan los enlaces β -(2,1) de la inulina para producir FOS, sacarosa o fructosa. Son producidas por diversos microorganismos, los más estudiados son las levaduras del género *Kluyveromyces*, y el hongo filamentoso *Aspergillus* spp. ya que se pueden encontrar en ambientes diversos, son termoestables, tienen una alta tasa de crecimiento, producen enzima con alto rendimiento (con más de 3000 U/mL), pueden crecer hasta 52 °C (en el caso de *Kluyveromyces*), no son peligrosas para el humano y sus inulinasas son inducibles y extracelulares (Huerta *et al.*,2014). Sin embargo, también hay algunas bacterias productoras de inulinasas, como lo son los géneros *Bacillus* sp., *Pseudomonas* sp. y *Streptomyces* sp. los cuales también presentan altos rendimientos de producción (Tabla 4) (Vargas, 2015). El 63 % de las inulinasas provienen de hongos y el 37% provienen de bacterias (Singh *et al.*, 2017).

Tabla 4. Bacterias productoras de inulinasas y sus características.

Bacteria	Fuente	Enzima	Sustrato	Producto	Peso	Estructura	nl	pH óptimo	Tº óptima	Actividad	Unidades de Actividad	Referencias
Bacteria		Enzima		Sacarosa,	molecular (kDa)	cuaternaria	pl	рп орито	(°C)	enzimática	enzimática	
Achromobacter sp.	Caña de azucar	Exo-inulinasa	Inulina, sacarosa	glucosa, fructosa	45.0	NE	ND	5.0	35.0	0.3	UI/ mL	Angel, et al., 2012.
Arthrobacter sp.	Raices de achicoria	Exo-inulinasa/ Endo-inulinasa^	Tubérculos de dalia, Inulina, rafinosa, sacarosa	FOS, fructosa, glucosa	75.0	NE	ND	6.0	50.0	NE	ND	Elyachioui et al., 1992. Kang et al., 1998.
A. globiformis	NE	Exo-inulinasa	Inulina	Fructosa, glucosa	100.0	NE	4.8	6.5	40.0	755.0	UI/ mg	Haraguchi et al. 1987.
Bacillus sp.	Fuente termal	NE/ Exo- inulinasa	Extracto de tubérculos de achicoria, Inulina, sacarosa	NE	NE	NE	ND	7*	60*	8.9*	UI/ mL	Uzunova et al., 2002. Gavrailov et al. 2016.
B. subtilis	Caña de azucar/ Vernonia herbacea, diente de león, dalia	Exo-inulinasa/ NR	Extracto de tubérculos de Dalia, inulina, sacarosa	Sacarosa, glucosa, fructosa	45.0	NE	ND	5.0	35.0	0.025, 42.36/ 47, 47 000	UI/ mL / U/L, UI/ mg,	Angel, et al., 2012. Vullo et al., 1991. Zherebtsov et al., 2002.
B. licheniformis	NE	ND^	ND	ND	ND	NE	ND	ND	ND	ND	NE	Azhar et al., 2015.
B. polymyxa	Raíces de achicoria	Exo-inulinasa/ NR	Almidón/ inulina, levana rafinosa, sacarosa	Fructosa, Glucosa	58.0	NE	NE	7.0	35.0	37.50/ 134 000	UI/ mL - UI/ mg	Zherebtsov et al., 2002. Kwon et al., 2003.
B. safensis	Raices de espárrago	Endo-inulinasa	Extracto de tubérculos de Dalia, Inulina, sacarosa	FOS, sacarosa, fructosa, glucosa	NE	NE	NE	7*	37*	12.56, 28.67	UI/ mL	Singh et al., 2013.
B. smithii	Suelo	Endo-inulinasa	Inulina, sacarosa, rafinosa	FOS, sacarosa, fructosa, glucosa	47.5	NE	NE	4.5	70.0	135.2/ 1105.40	UI/ mg	Gao et al. 2009.
B. stearothermophilus	Suelo / remolacha	Exo-inulinasa	Inulina, sacarosa, rafinosa	Sacarosa, fructosa, melobiosa, glucosa	54/ 64-84	NE	5.0	6.1/ 6.5	60/ 65	92 / 1.25, 4000	UI/ mg	Kato et al., 1999. Belamri et al.1994.
Bifidobacterium adolescentis	Heces humanas	NE	Inulina, sacarosa, 1- kestosa	NE	74.0	Monomérica	4.5	6.1	37.0	101.0	UI/ mg	Maramatsu et al., 1993.
B. animalis	NE	NE	FOS, sacarosa	NE	ND	ND	ND	6.2*	37*	<1*	U/ mL	Jedrzejczak- Krzepkowska et al., 2011.
B. breve	Heces de lactante	Exo-inulinasa	Inulina, raftilina, Raftilosa, fructofuranos ilnistosa, sacarosa, 1- kestosa, nistosa	Glucosa, fructosa	60.0	ND	ND	6.0	37.0	ND	ND	Ryan et al., 2005.
B. infantis	Heces de infante	Exo-inulinasa	FOS, sacarosa	NE	72.0	NE	4.3	6.0	37.0	580.0	UI/ mg	Warchol et al., 2002.
B. lactis	NE	Exo-inulinasa	Levana, FOS, sacarosa	Sacarosa, glucosa, fructosa	60.0	NE	4.7	6*	37*	NE	NE	Janer et al., 2004.
B. longum	NE	Exo-inulinasa	Levana, inulina, FOS, 1-kestosa, nistosa, rafinosa, maltosa, lactosa, sacarosa, fructosa, glucosa	Fructosa, glucosa	67.0	Monomérica (In-sílico)	4.6	6.0	50, 37-45	106.1	UI/ mg	Jedrzejczak- Krzepkowska et al., 2011.
Clostridium acetobutylicum	Remolacha/ cáscaras de achicoria	Exo-inulinasa	Extracto de tubérculos de Dalia, inulina, sacarosa, rafinosa	Fructosa, glucosa, FOS en tiempos cortos de rx.	NE	ND	ND	4.6*/ 5.6	30*/ 47	0.2 - 1.8 / 436	UI/ mg / U/L	Efstathiou et al., 1986. Looten et al., 1987.
C. thermoautotrophicum	Tubérculos de Dali	NE	Inulina	NE	ND	ND	ND	7.0	60.0	aprox. 140	U/ ginu*L	Drent et al., 1991.
Flavobacterium multivorum	Variedad de suelos	Exo-inulinasa	Inulina, sacarosa	NE	ND	ND	ND	5.0	30*	979.0	U/ g células	Allais et al., 1986.
Geobacillus stearothermophilus	NE	Exo-inulinasa^	NE	NE	54.0	NE	ND	6.0	6.0	133.0	UI/ mg	Tsujimoto et al., 2003.
Lactobacillus casei	Caña de azucar	Exo-inulinasa^	Inulina	Sacarosa, glucosa, fructosa	45/ 139	ND	4.7	5.0	35.0	0.22-0.33	UI/ mL	Angel, et al., 2012. Kuzuwa et al., 2012.

L. paracasei	Extracto de fleo (planta)	Exo-inulinasa	Levana, inulina, sacarosa	Fructosa, Glucosa	42.0	ND	4.6	4.1 - 4.8	ND	177.1	UI/ mg	Müller et al., 1995.
L. pentosus	Pescado fermentado	NE	Inulina, levana, 1- kestosa, sacarosa, melecitosa, rafinosa, estaquiosa,	ND	126.0	Monomérica	ND	5.5	25.0	260.9	UI/ mL , UI/ mg	Paludan-Müller et al., 2002.
Marinimicrobium sp.	Sedimento marino	Exo-inulinasa	Inulina	Fructosa, glucosa	ND	ND	ND	9.0	55.0	14.6	UI/ mL	Li et al., 2012.
Nocardiopsis sp.	Sedimento marino	Exo-inulinasa	Inulina	Fructosa, glucosa	Nd	ND	ND	8.0	60.0	25.1	UI/ mL	Lu et al., 2014.
Paenibacillus polymyxa	Raíces de achicoria	Exo-inulinasa^	Inulina, sacarosa	Fructosa, glucosa	56.0	Monomérica	ND	6.0	25.0	18.5	UI/ mg	Gao et al., 2014.
Pseudomonas aeruginosa	Caña de azucar	Exo-inulinasa	Inulina	Sacarosa, glucosa, fructosa	45.0	NE	NE	5.0	35.0	0.22-0.33	UI/mL	Angel, et al. 2012.
P. mucidolens	Suelo	Exo-inulinasa^	Inulina, sacarosa, levana, rafinosa	Fructosa, glucosa	55.0	Monomérica	ND	6.0	55.0	9 400	UI/ mg	Kwon et al., 2000.
Sphingobacterium sp.	Heces de grulla	Exo-inulinasa^	Inulina, levana, rafinosa, estaquiosa, sacarosa, almidón	Fructosa, glucosa	56.0	ND	ND	7.0	40.0	290.9	UI/ mg	Zhou et al., 2014.
Sphingomonas sp.	Rocas de fosfato	Exo-inulinasa	Inulina, levana, FOS, sacarosa, rafinosa, estaquiosa, almidón	Fructosa, glucosa	55.0	ND	ND	5.5	55.0	73.7	UI/ mg	Zhou et al., 2014.
Staphylococcus sp.	NE	NE	Inulina, salvado de trigo	NE	ND	ND	ND	6.5	37.0	618.0	U/ L	Selvakumar, et al., 1999.
Streptomyces sp.	Raices de achicoria	Exo-inulinasa/ Endo-inulinasa/ NE	Pressmud, Extracto de tubérculos de achicoria, Ajo, inulina, sacarosa	FOS/ Fructosa, glucosa	70.8	ND	ND	6.0	55.0	89, 0.524*/ 290.20 / 321	UI/ mg / UI/ L	Laowklom et al., 2012. Reddy et al., 2016. Sharma et al., 2006. Dilipkumar et al. 2011.
S. grisenus	Suelo	Exo-inulinasa	Inulina	NE	140.0	NE	ND	7.0	40.0	6.9	UI/ mg	Tohamy et al., 2006.
S. rochei	Suelo	Endo-inulinasa	Inulina	FOS	ND	ND	ND	6.2*	40*	1.0	UI/ mL	Yokota et al., 1995.
Thermotoga maritima	Barro marino	Exo-inulinasa^	Inulina, levanana, sacarosa	Fructosa, glucosa, rafinosa, sacarosa.	50.0	Monomérica	5.1	5.5	90-95	NE	NE	Liebl et al., 1998.
Xanthomonas campestris pv phaseoli	NE	Endo-inulinasa/ NE	Cáscara de cebolla, cáscara de ajo, inulina, sacarosa	FOS	ND	ND	ND	7*	37*	4.3	UI/ mL	Naidoo et al., Ayyachamy et al., 2009.
X. oryzae	NE	Endo-inulinasa	Inulina	FOS	139.0	ND	ND	7.5	50.0	1 372	UI/ mg	Cho et al., 2002.

^{*}Actividad enzimática determinada solo a esas condiciones de pH y temperatura; ^ enzimas producidas por sistemas de expresión heteróloga. NE: No Especificado. ND No determinado. Fuente: Singh, et al., 2017.

2.4.2. Levanasas

Las levanasas son enzimas que hidrolizan los enlaces β -(2,6) de la levana para producir FOS, sacarosa o fructosa. Existen cuatro tipos de levanasa: endolevanasas (EC 3.2.1.65), exolevanasas (EC 3.2.1.154), β -(2,6)-fructan 6-levanbiohidrolasas (LF2asa, EC 3.2.1.64) y levan fructotransferasa (LFTasa, EC 4.2.2.16), cada una producida por diferentes microorganismos, generando diferentes compuestos (Tabla 5). Las endolevanasas hidrolizan levana en FOS con diferentes grados de polimerización variando de 2 a 10 unidades de fructosa, mientras que las

exolevanasas hidrolizan levana en sus extremos, generando fructosa. La LF2asa produce levanobiosa como principal producto de hidrólisis y la LFTasa predominantemente convierte la levana en anhídrido de difructosa IV (DFA IV) (Zhang et al, 2019). Murakami y colaboradores clasificaron la levanasas secretadas por los microorganismos en:

- 1. Levanasas tipo I: Aquellas que producen solamente fructosa.
- 2. Levanasas tipo II: Aquellas que producen principalmente levanbiosa.
- 3. Levanasas tipo III: Aquellas que producen principalmente levanbiosa y levantriosa.
- 4. Levanasas tipo IV: Aquellas que producen DFA IV.
- 5. Levanasas tipo V: Aquellas que producen FOS con un grado de polimerización de entre 5-9 monómeros de fructosa.
- 6. Levanasas tipo VI: Aquellas que producen diversos tipos de FOS (Zhang et al, 2019).

Tabla 5. Microorganismos productores de levanasas

Bacteria	Fuente	Enzima	Sustrato	Producto	Peso molecular (kDa)	Estructura cuaternaria	pl	pH óptimo	Tº óptima (°C)	Actividad enzimática	Unidades de Actividad enzimática	Referencias
Streptococcus salivarius KTA-19	Placa dental humana	Exolevanasa	Levana, inulina, rafinosa, sacarosa, melecitosa.	Fructosa	100	ND	5	6.5	40-50	810	UI/ mg	Tanaka et al., 1983.
Bacillus sp. 71	Suelo	Endolevanasa	Levana, fleina	Levanheptosa	135	ND	4.7	6	40	21.7	UI/ mg	Murakami et al., 1992.
Bacillus sp. L7	Suelo	Endolevanasa ^	Levana, fleina	Fructosa, FOS	86	ND	ND	5.5	50	128	UI/ mg	Miasnikov et al., 1997.
Pseudomonas K- 52	Suelo	NR	Levana	Levanoctaosa	38	ND	4.8	7	35	39.2	UI/ mg	Kang et al., 1998.
Bacillus subtilis 168	NE	Endolevanasa ^	Levana	FOS	62	ND	ND	6-6.5	40	3	UI/ mg	Jensen et al., 2016.
Streptomyces sp. 366L	Suelo	Exolevanasa	Levana	Levanheptosa	78	Monomérica	4.1	7	40	4309	UI/ mg	Lim et al., 1998.
Actinomyces viscosus ATCC 19246	Paciente humano con actinomi cosis	NR	Levana	FOS	89	ND	ND	6	45	851	UI/ mg	Igarashi et al.,1987.
Treponema zioleckii	Rumen de oveja	Endolevanasa	Extracto de pasto, levana, inulina, sacarosa	FOS,Fructosa	60	ND	ND	6	40	15.75	UI/ mg	Kasperowicz et al., 2010.
Gluconacetobacter diazotrophicus	NE	Exolevanasa^	Levana, inulina, 1- kestosa, rafinosa, sacarosa	Fructosa	57	ND	ND	6	30	58	UI/ mg	Menéndez et al., 2004.

Bacillus licheniformis	NE	Endolevanasa ^	Levana, inulina, sacarosa, 1-kestosa, 6-kestosa	FOS	56	ND	ND	6	35	1.8	UI/ mg	Porras- Dominguez et al., 2014.
Streptomyces sp. 7-3	Suelo	Exolevanasa	Levana, levanbiosa, inulina, sacarosa	Levanbiosa, levantriosa, fructosa	54	ND	4.7	6.5	40	626	UI/ mg	Murakami et al., 1990.
Pseudomonas sp. 43	Suelo	Exolevanasa	Levana	Levanbiosa	36	ND	5.7	7	40	30.5	UI/ mg	Kang et al., 1999.

[^] enzimas producidas por sistemas de expresión heteróloga. NE: No Especificado. ND No determinado. Fuente: Zhang et al., 2019.

2.4.3. Levansacarasas

Finalmente, las levansacarasas e inulosacarasas son fructosiltransferasas pertenecientes a la familia 68 de las glicosilhidrolasas que forman cadenas de fructanos. Además de la sacarosa, la rafinosa y la estaquiosa han sido utilizados exitosamente como donadores de fructosa como análogos de la sacarosa en la reacción de transfructosilación llevada a cabo por la levansacarasa (Tian y Karboune, 2012).

Se han aislado microorganismos de diversas fuentes, capaces de producir fructosil-transferasas. Entre ellos destacan las bacterias Gram positivas, por ejemplo: *B. subtilis, B. circulans, B. polymyxa, B. amyloliquefaciens* o *Lactobacillus reuteri*, las bacterias Gram negativas, como *Zymomonas mobilis, Erwinia herbicola, Pseudomonas syringae* pv *glycinea, P. syringae* pv *phaseolicola* y *Acetobacter diazotrophicus* y géneros de mohos, tales como *Aspergillus, Aureobasidium, Calviceps, Fusarium, Penicillium, Phytophthora, Scopulariopsis* o *Saccharomyces* (Olvera *et al.*, 2007). La tabla 6 enlista algunas bacterias productoras de fructosiltransferasas y sus características.

Tabla 6. Bacterias productoras de fructosil-transferasas.

Bacteria	Fuente	Enzima	Donador	Receptor	Producto	Peso molecular (kDa)	Estructura cuaternaria	pl	pH óptimo	Tº óptima (°C)	Actividad enzimática	Unidades de Actividad enzimática	Referencias
Acetobacter diazotrophicus SRT4	Caña de azúcar	Levansacarasa	Sacarosa	Glucosa, fructosa, fructano	Levana, kestosa	58	ND	5.5	5.0	37*	NE	NE	Hernández et al., 1995.
Actinomyces viscosus	Cavidad oral humana	Levansacarasa	Sacarosa	Sacarosa, rafinosa	Levana	220	Trimérica	4.2	7.5	37	90.0	μmol/min/mg	Pabst et al., 1977.
Bacillus subtilis	NE	Levansacarasa^	Sacarosa	Sacarosa	Levana	53	ND	ND	5.5	30	195.6	UI/ mg	Euzenat et al., 1998.
B. megaterium	NE	Levansacarasa^	Sacarosa	Sacarosa	Levana, 1- kestosa, 6- kestosa, nistosa, blastosa, neokestosa	52	ND	ND	6.6	45	NE	NE	Hommann et al., 2007.

Erwinia amylovora	NE	Levansacarasa^	Sacarosa	NE	Levana	46	ND	4.0	ND	ND	34.0	U/ mL	Geier et al., 1993.
Gluconacetobacter diazotrophicus	Caña de azúcar	Levansacarasa	Sacarosa	Sacarosa	FOS, 1- kestosa, nistosa	60	ND	ND	ND	ND	ND	ND	Hernández et al., 2000.
Lactobacillus sanfranciscensis	NE	Levansacarasa^	Sacarosa	Sacarosa	Levana, 1- kestosa, sacarosa, fructosa, glucosa	73	ND	ND	5.4	40	ND	ND	Tieking et al., 2005.
L. reuteri	NE	Levansacarasa^	Sacarosa, rafinosa	Sacarosa	Levana	84	ND	ND	4.5	50	177.0	UI/ mg	Van Hijum et al., 2004.
L. reuteri	NE	Inulosacarasa^	Sacarosa	Sacarosa	Inulina, 1- kestosa, 1- nistosa	85	ND	4.5	5.0	50	103.7	UI/ mg	Van Hijum et al., 2002.
Leuconostoc citreum	Pozol	Inulosacarasa^	Sacarosa, maltosa, lactosa	Sacarosa	Inulina	165	ND	5.0	6.5	45	NE	NE	Olivares-llana et al., 2003.
L. mesenteroides	NE	Levansacarasa^	Sacarosa	Sacarosa	Levana, 1- kestosa, nistosa, kestopentosa	103	Dimérica	ND	6.2	30	100.0	UI/ mg	Kang et al., 2005.
Paenibacillus polymyxa	NE	Levansacarasa^	Sacarosa	Sacarosa	Levana, 1- kestosa	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	Bezzate et al.,
Pseudomonas s. phaseolicola	NE	Levansacarasa	Sacarosa	Sacarosa	Levana	45	ND	3.5	6.2	20	298.0	UI/ mg	Hettwer et al., 2000.
Rahnella aquetilis	NE	Levansacarasa	Sacarosa	Xilosa, arabinosa, lactosa, maltosa, maltotriosa, celobiosa, melibiosa	Levana	120	Dimérica	ND	6.0	60	731.0	UI/ mg	Ohtsuka et al., 1992.
Streptococcus mutans	NE	Inulosacarasa^	Sacarosa	Sacarosa	Inulina	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	Schroeder et al., 1989.
Streptococcus salivarius	NE	Levansacarasa^	Sacarosa	Sacarosa, rafinosa	Levana	125	ND	ND	6.0	37	58.0	UI/ mg	Song et al., 1999.
Zymomonas mobilis	NE	Levansacarasa	Sacarosa	Sacarosa	Levana, 1- kestosa	56	ND	2.6	5.0	50	NE	NE	Yanase et al., 1992.

[^] enzimas producidas por sistemas de expresión heteróloga. NE: No Especificado. ND No determinado. Fuente: Velázquez et al, 2009.

Las fructosiltransferasas bacterianas son capaces de catalizar por lo menos tres reacciones: hidrólisis de sacarosa, polimerización de fructosa derivada de la sacarosa e hidrólisis de fructanos (Abdel *et al.*, 2012). Múltiples microorganismos han demostrado su capacidad para producir una o varias fructosilhidrolasas, en la tabla 7 se enlistan algunas bacterias capaces de producir estas enzimas:

Tabla 7. Bacterias productoras de GH32 y GH68.

Enzima	Bacterias productoras
Inulosacarasa	Bacterias ácido-lácticas
Levansacarasa	Acetobacter sp., Actinomyces sp., Bacillus amyloliquefaciens*, Bacillus sp., Burkholderia sp., Erwinia sp., Gluconobacter sp., Lactobacillus sp. Leuconostoc sp., Paenobacillus sp., Pseudomonas sp., Rahnella sp., Sphingomonas sp., Streptococcus sp., Zymomonas sp.
Inulinasa	Achromobacter sp., Arthrobacter sp., Bacillus amyloliquefaciens*, Bacillus sp., Bifidobacterium sp., Clostridium sp., Flavobacterium sp., Geobacillus sp., Lactobacillus sp., Marinimicrobium sp., Nocardiopsis sp., Paenibacillus sp., Pseudomonas sp., Sphingobacterium sp., Staphylococcus sp., Streptomyces sp., Thermatoga sp., Xanthomonas sp.

Levanasa	Arthrobacter sp., Actinomyces sp., Bacillus amyloliquefaciens*, Bacillus sp., Gluconacetobacter sp., Microbacterium sp., Pseudomonas sp., Streptococcus sp., Streptomyces sp.
----------	---

^{*}Microorganismo reportado en este trabajo. El análisis bioinformático de la cepa demuestra la presencia de genes codificantes para estas enzimas, también reportado por Chen, et al., 2018
Fuentes: Zhang et al., 2019, Singh et al., 2017, Olvera et al., 2007 y Chen, et al., 2018.

2.5. Bacillus amyloliquefaciens 12GeP

En nuestro grupo de trabajo se aisló una cepa de *B. amyloliquefaciens* (denominada por nosotros como *B. amyloliquefaciens* 12GeP) a partir de un muestreo de bagazo de agave realizado en Jalisco, el cual demostró poseer actividad hidrolítica frente a la inulina de agave (Pérez, 2016 y González, 2018).

B. amyloliquefaciens es una de las bacterias más empleadas para la producción potencial de enzimas y posee el reconocimiento GRAS (Generally Recognized As Safe). Se ha comprobado que al ser cultivada en medios que contienen sacarosa es capaz de producir enzimas extracelulares (Tian *et al.*, 2011).

 $B.\ amylolique faciens$ es el principal productor industrial de α -amilasa y proteasa en el mundo. Se encuentra estrechamente relacionado con $Bacillus\ subtilis\ y$ las otras dos especies que componen el grupo $B.\ subtilis\ ;\ Bacillus\ licheniformis\ y\ Bacillus\ pumilus\ .$ Se diferencía metabólicamente y su DNA comparte menos del 25, 13 y 5 % de homología con el DNA de $B.\ subtilis\ ,\ B.\ licheniformis\ y\ B.\ pumilus\ ,$ respectivamente. Las cuatro especies pueden ser diferenciadas a través de técnicas moleculares , utilizando cromatografía de gas-líquido por pirólisis , espectrofotometría de masas por pirólisis, pruebas bioquímicas y mediante la separación eletroforética de sus enzimas (Priest $et\ al.\ ,\ 1987)$.

B. amyloliquefaciens es un bacilo Gram positivo, de entre 0.7 a 0.9 por 1.8 a 3 μ m, regularmente forma cadenas, presentan motilidad con flagelos perítricos y forman esporas centrales o periféricas de entre 0.6 a 0.8 por 1 a 1.4 μ m (Fig 8). Su temperatura óptima de crecimiento es de entre 30 a 40 °C y no crecen por debajo de 15 °C o por encima de 50 °C (Priest et al., 1987).

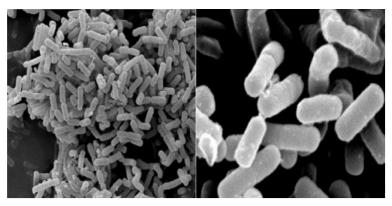


Fig 8. Microscopía electrónica de barrido (SEM) de B. amyloliquefaciens 12GeP observada a 5 000X y 20 000X, respectivamente (tomado de Pérez, 2016)

Recientemente se ha propuesto que *B. amyloliquefaciens* comprende dos subespecies: la subespecie asociada a plantas *B. amyloliquefaciens* subsp. *plantarum*, y la no asociada a plantas *B. amyloliquefaciens* subsp. *amyloliquefaciens*, basándose en un análisis filogenético y su caracterización fisiológica, esta última como la habilidad para la colonización de las raíces y la producción de hormonas y antibióticos que influyen en el crecimiento de las plantas. Las diferencias genéticas entre estas dos subespecies consisten en la presencia de algunos genes en la subespecie *plantarum* que la subespecie *amyloliquefaciens* no posee, como lo son algunas glucanasas, xilanasas, isomerasas, xilosidasas, amilasas y algunos transportadores de aminoácidos y otros metabolitos (Zhang et al, 2016).

Además, se realizó un análisis genómico en el que se comparó el genoma de 24 cepas diferentes de *B. amyloliquefaciens* verificando la presencia de genes que codifican para glicosil-hidrolasas (Zhang, *et al.* 2016). También se demostró que *B. amyloliquefaciens* subsp. *plantarum* es una cepa con potencial para su uso en la degradación de biomasa lignocelulósica y fructanos como la inulina, levana y agavina a través de la secreción de glicosil-hidrolasas (Tabla 8).

Tabla 8. Enzimas putativas de *B. amyloliquefaciens* subsp. *plantarum* relacionadas con la degradación de biomasa lignocelulósica y fructanos.

Sustrato de relación	Enzima
	GH5 (endo-1,4-β-glucanasa EC 3.2.1.4)
	GH30 (glucan endo-1,6-β-glucosidasa EC 3.2.1)
	GH4 (6-fosfo-β-glucosidasa EC 3.2.1.86)
	GH4 (6-fosfo-α-glucosidasa EC 3.2.1)
	GH1 (6-fosfo-β-galactosidasa EC 3.2.1.85)
	GH16 (β-glucanasa EC 3.2.1)
Celulosa	GH32 (sacarosa-6-fosfato hidrolasa EC 2.4.1)
	GH32 (sacarosa-6-fosfato hidrolasa EC 2.4.1)
	GH32 (levanasa EC3.2.1.65)
	GH13 (α-glucosidasa EC 3.2.1.20)
	PL1 (pectato liasa EC 4.2.2)
	PL1 (pectato lasa EC 4.2.2)
	PL9 (pectato liasa EC 4.2.2.2)
	GH11 (endo-1,4-β-xilanasa EC 3.2.1.8)
	GH26 (β-manosidasa EC 3.2.1.78)
	GH43 (arabin endo-1,5-α-L-arabinosidasa EC 3.2.1)
	GH43 (arabin endo-1,5-α-L-arabinosidasa EC 3.2.1)
	GH43 (arabinxilan arabinofuranohidrolasa EC 3.2.1)
	GH43 (1,4-β-xilanosidasa EC 3.2.1.37) (excepto la cepa 9912D)
	GH51 (α-N-arabinofuranosidasa EC 3.2.1.55)
	GH51 (α-N-arabinofuranosidasa EC 3.2.1.55)
Hemicelulosa	GH30 (glucoronoxilanasa EC 3.2.1)
	CE7 (acetilxilan esterasa EC 3.1.1.72)
	CE3 (acetilxilan esterasa EC 3.1.1.72)
Foreste Oberestel 004	GH53 (arabinogalactan endo-1,4-β-galactosidasa EC 3.2.1.89)

Fuente: Chen et al, 2018.

3. Justificación

El estudio del genoma de *B. amyloliquefaciens* realizado por nuestro grupo de investigación concuerda con lo descrito por Zhang y colaboradores, revelando la presencia de al menos tres glicosilhidrolasas que podrían estar implicadas en la degradación de agavina, estas son: la inulinasa, la levanasa y la levansacarasa (Zhang, *et al.* 2016). Sin embargo, de acuerdo con los resultados obtenidos previamente en nuestro grupo de investigación no son concluyentes, ya que reportan por lo menos dos proteínas; una de 32 kDa y otra de entre 110 y 220 kDa, y con una actividad enzimática de 7 o 10 U/ mg proteína, por lo que no queda claro si la hidrólisis de agavina es debida a la acción de una de ellas o al conjunto de ellas. Así, la presente investigación permitirá: i) verificar la presencia de los genes que codifican para la inulinasa, la levanasa y la levansacarasa dentro del genoma de *B. amyloliquefaciens* 12GeP, ii) evaluar su actividad frente a sacarosa, levana, inulina y agavina y iii) concluir si la hidrólisis de agavina es realizada por una de estas enzimas o el conjunto de ellas.

4. Hipótesis

Si *Bacillus amyloliquefaciens* 12GeP es capaz de utilizar inulina de agave como única fuente de carbono, entonces esto se debe a la acción de una fructosilhidrolasa o al conjunto de fructosilhidrolasas producidas por esta bacteria.

5. Objetivos

5.1. Objetivo general

Evaluar la actividad de las fructosilhidrolasas de *B. amyloliquefaciens* 12GeP recombinantes frente a la agavina, inulina, Objetivos particulares

• Estudiar el genoma de *B. amyloliquefaciens* reportado en las bases de datos para identificar las posibles fructosilhidrolasas que produce.

- Conocer la secuencia exacta de los genes codificantes de fructosilhidrolasas mediante su clonación y secuenciación en pGEM-t easy vector.
- Evaluar la especificidad de las fructosilhidrolasas de B. amyloliquefaciens
 12GeP hacia los sustratos mencionados mediante su producción de manera recombinante.
- Concluir si la actividad hidrolítica frente a la agavina es debida a una sola enzima o a un conjunto de ellas.

6. Metodología

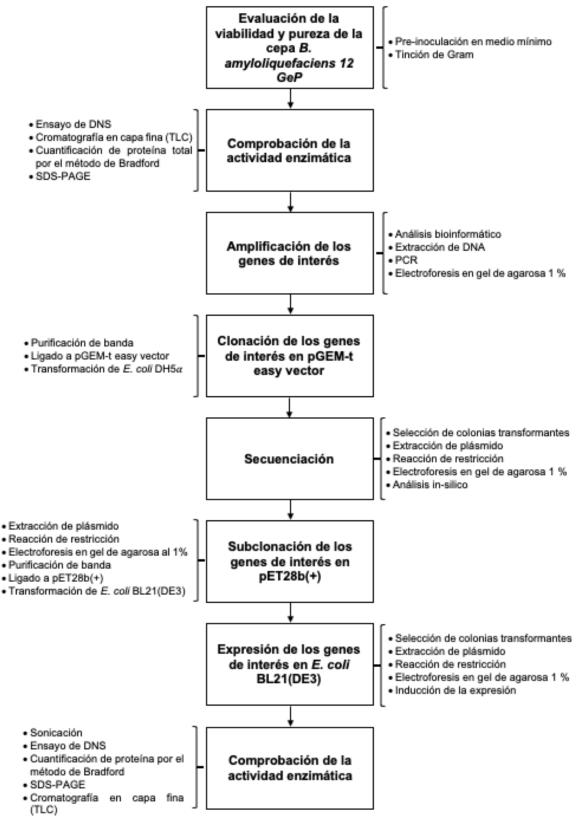


Fig 9. Estrategia experimental desarrollada durante esta investigación.

Materiales

Todos los reactivos, a excepción de la agavina, la cual fue purificada en nuestro laboratorio, fueron adquiridos en Sigma Aldrich y JT Baker.

6.1. Viabilidad y pureza de la cepa B. amyloliquefaciens 12GeP

Para verificar que la cepa de *B. amyloliquefaciens* 12GeP fuera viable, una muestra conservada en glicerol bajo ultracongelación a -72 °C, fue descongelada lentamente en un baño de hielo para evitar la lisis celular. Se tomaron 100 μ L del microorganismo conservado y se añadieron a 10 mL de medio de cultivo mínimo suplementado con agavina al 0.5 % (m/v) estéril para reactivar metabólicamente a la cepa e inducir la expresión de los genes de interés. La composición del medio de cultivo se describe en la tabla 9.

Tabla 4. Composición del medio de cultivo mínimo.

Reactivo	Concentración % (m/v)
Extracto de levadura	0.5
Fosfato dipotásico	0.1
Sulfato de Magnesio	0.05
Cloruro de potasio	0.05
Sulfato de amonio	0.1
Agavina	0.5

El pre-inóculo fue incubado a 37 °C por 12 h con una agitación de 200 rpm y se tomaron 5 asadas de él para realizar la tinción de Gram, distribuyendo las asadas de manera uniforme sobre un portaobjetos limpio y desengrasado. Se observó la preparación al microscopio para verificar la pureza del cultivo y la morfología colonial.

6.2. Actividad enzimática de Bacillus amyloliquefaciens 12GeP

6.2.1. Obtención de la fracción enzimática

En condiciones de esterilidad, se transfirieron los 10 mL del preinóculo a 100 mL de medio de cultivo mínimo suplementado con agavina al 0.5 % (m/v) y se incubaron a 37 °C con una agitación constante de 250 rpm por 24 h. El cultivo se centrifugó a 10 000 rpm, a una temperatura de 4 °C durante 10 min. Debido a que las enzimas de interés son extracelulares, la fracción insoluble (pellet celular) fue desechada y el sobrenadante se sometió a ultracongelación por 24 h. Posteriormente, el sobrenadante se liofilizó para su conservación. El extracto crudo liofilizado fue concentrado 20 veces al ser resuspendido en 5 mL de amortiguador de fosfatos 50 mM pH 8 para ser analizado.

6.2.2. Cuantificación de azúcares reductores por el método de ácido dinitrosalicílico (DNS)

Se montaron sistemas de reacción por triplicado en un volumen total de 1 mL, los cuales contenían: 100 μ L de sustrato (sacarosa, inulina de achicoria, levana o agavina) al 1 % (concentración final 0.1 %), 100 μ L de proteína (extracto crudo) y completando el volumen final a 1 mL con amortiguador de fosfatos 50 mM pH 8 debido a que fue el pH óptimo reportado por estudios previos de nuestro laboratorio (Pérez, 2016). Para el ensayo de transfructosilación, se montaron sistemas de reacción en un volumen total de 1 mL, los cuales contenían: sacarosa 1 M, 100 μ L de proteína (extracto crudo) y completando el volumen final a 1 mL con amortiguador de fosfatos 50 mM pH 8. Además de los sistemas de reacción, se montaron controles de sustrato y de enzima, los cuales carecían de extracto crudo o de sustrato respectivamente, y se sustituyeron por volúmenes equivalentes de agua MiliQ. Cada sistema fue incubado a 35 °C, 500 rpm por 20 min y finalmente se inactivó colocando cada sistema en un baño de glicerina a 100 °C por 10 min.

El método del ácido dinitrosalicílico (DNS) (Ghose, 1987) se realizó mezclando en tubos de ensayo, 600 μ L de reactivo DNS, 200 μ L de amortiguador de fosfatos 50

mM pH 8 y 100 μ L de reacción enzimática. En seguida, los tubos se sometieron a calentamiento a 90 °C en un baño de glicerina por 5 min para favorecer la reacción de óxido-reducción ya que es una reacción endotérmica y posteriormente se colocaron en un baño de hielo por 20 min para detener la reacción. Finalmente se agregaron 4 mL de agua MiliQ a cada tubo y se realizó la medición de la absorbancia a una longitud de onda de 540 nm. La concentración de azúcares reductores se determinó mediante la interpolación de los datos obtenidos en una curva patrón de fructosa con intervalos de concentración de 0 a 2 mg/ mL.

6.2.3. Determinación de los productos de la hidrólisis de fructanos y sacarosa por cromatografía en capa fina (TLC)

Se tomaron 2 μ L de estándar de fructosa, glucosa, sacarosa, inulina, levana o agavina al 1 % o de cada sistema de reacción y se cargaron en una placa de sílica en aluminio de 5 x 10 cm como fase estacionaria. La separación se realizó utilizando una mezcla de butanol, metanol, agua (3:2:1) como fase móvil. Una vez que entró en contacto el eluyente con la placa, se dejó correr por hora y media. Las muestras se revelaron con una solución de H_2SO_4 al 5 % en metanol y orcinol a 10 mg/ mL, utilizando un aspersor para rociar la solución de revelado por toda la placa y finalmente calentarla a 90 °C en una parrilla hasta su revelado.

6.3. Cuantificación de proteína total por el método de Bradford

El método de Bradford utiliza al colorante azul de Coomassie G250, el cual es capaz de formar un complejo con las proteínas al interactuar con las cargas positivas de la cadena polipeptídica cuando se encuentra en medio ácido. Dicho complejo tiene una coloración azul con una absorbancia máxima a 595 nm. Así, la cantidad de proteína puede ser estimada midiendo la absorbancia del colorante en su forma iónica azul a una longitud de onda de 595 nm.

El reactivo de Bradford se preparó diluyendo una parte del reactivo de Bradford concentrado, con 4 partes de agua MiliQ de acuerdo al manual de Biorad. Se

tomaron 100 μ L de extracto crudo, se mezclaron con 5 mL de reactivo de Bradford en un tubo de ensayo y se homogenizó utilizando un vortex. Tras 5 min de incubación a temperatura ambiente, se realizó la medición de la absorbancia de la muestra a una longitud de onda de 595 nm, ajustando previamente con un blanco de reactivo. La concentración de proteína total se determinó mediante la interpolación de los datos obtenidos en una curva patrón de BSA con intervalos de concentración de 0 a 1 mg/ mL.

6.4. Obtención del patrón de proteínas del extracto crudo mediante electroforesis en gel de poliacrilamida (SDS-PAGE)

El SDS-PAGE descrito por Laemmli consiste en un gel discontinuo, con un gel de apilamiento superior y un gel de resolución inferior, que tienen diferentes valores de pH y concentraciones de poliacrilamida. El gel de apilamiento superior tiene un porcentaje menor de poliacrilamida que permite que las proteínas se muevan rápidamente y se "apilen" en una banda apretada antes de entrar en el gel de resolución de poliacrilamida de mayor porcentaje para la separación. Son geles que contienen agentes desnaturalizantes, por lo que permiten la separación y diferenciación de proteínas en función de su peso molecular.

La electroforesis se llevó a cabo utilizando geles de poliacrilamida al 10 % de 1.5 mm de espesor, siguiendo la metodología reportada por Laemmli (Laemmli, 1970). La muestra fue preparada mezclando 50 μ L de amortiguador de muestra y 50 μ L de extracto crudo (correspondiente a entre 50 y 100 μ g de proteína) para posteriormente calentar la mezcla a 95 °C por 10 min para desnaturalizar las proteínas presentes en el extracto crudo. El gel fue cargado con 30 μ L de la mezcla y la electroforesis fue llevada a cabo a un voltaje constante de 75 volts. El gel fue teñido con azul de Coomassie R-250 al 0.1 % en 50 % de metanol y 10 % de ácido acético durante 15 minutos a temperatura ambiente, posteriormente se destiñó con una solución de metanol, ácido acético, agua (5:5:1) hasta lograr observar las bandas con claridad. El peso molecular de cada banda fue estimado al compararlas con un marcador de peso molecular.

6.5. Búsqueda de genes codificantes para fructosilhidrolasas en el genoma de *Bacillus amyloliquefaciens* 12GeP

6.5.1. Análisis bioinformático del genoma de B. amyloliquefaciens

Bajo la sospecha de que la hidrólisis de agavina es debida a la acción de un conjunto de enzimas capaces de hidrolizar los enlaces β –(2,1) y β –(2,6) de este sustrato, se realizó el análisis bioinformático del genoma de *B. amyloliquefaciens* reportado en las bases de datos (GenBank) con el objetivo de localizar genes codificantes para glicosilhidrolasas, específicamente aquellas capaces de hidrolizar fructanos, como lo son las inulinasas, las levanasas y en menor grado, las levansacarasas.

Para ello, se buscaron los motivos conservados en los que se encuentra la triada catalítica en los genomas de 15 cepas de *B. amyloliquefaciens*, localizando así las secuencias de nucleótidos de los genes que codifican para la inulinasa, la levanasa y la levansacarasa. Posteriormente, se realizó el alineamiento de las secuencias de cada uno de estos genes entre las 15 cepas. Se utilizó la herramienta CLUSTAL OMEGA (EBI) para evaluar la variabilidad de las secuencias de nucleótidos entre ellas, los resultados fueron tomados en cuenta para el diseño de los cebadores que se utilizarían para la amplificación de estos genes por PCR, añadiendo en cada extremo las secuencias de reconocimiento de las endonucleasas Ndel y Xhol para su uso en los procedimientos de clonación y subclonación.

También, utilizando la herramienta Clustal Omega (EBI), se alinearon las secuencias de aminoácidos para comprobar si todas las enzimas de las cepas analizadas poseían los motivos conservados. Finalmente, utilizando la herramienta Swiss-Model (ExPASy) y utilizando como referencia la inulinasa de *Thermotoga maritima* y la levanasa y levansacarasa de *Bacillus subtilis*, se realizó el modelado por homología de la estructura terciaria de cada enzima, utilizando aquella secuencia de aminoácidos de mayor identidad con respecto a la enzima utilizada como referencia, para evaluar si la posible estructura terciaria concuerda con la estructura terciaria conocida de las GH-J.

6.5.2. Extracción de DNA

Para obtener el DNA, se realizó un cultivo de toda la noche a 37 °C y 200 rpm, inoculando 50 μ L de la cepa conservada en 5 mL de medio LB estéril. Posteriormente, se centrifugó el cultivo a 10 000 rpm por 10 min a temperatura ambiente, se resuspendió el botón celular en 500 μ L de buffer de lisis (TRIS-HCl 20 mM pH 7.4, EDTA 0.5 mM pH 8, lisozima 0.2 % (m/v)) y se incubó a 37 °C por 1 h. En seguida, se añadieron 100 μ L de SDS al 10 % mezclando suavemente por inversión y se incubó a 50 °C por 15 min. Después, se añadieron 100 μ L de proteinasa K (10 U/ mL), mezclando suavemente por inversión y se incubó a 37 °C por 1 h. Se añadieron 100 μ L de CTAB/ NaCl 5:2 mezclando suavemente por inversión y se incubó a 50 °C por 1 h.

Se añadieron 800 μ L de cloroformo y se mezcló suavemente. Se centrifugó a 10 000 rpm por 10 min a temperatura ambiente y se recuperó el sobrenadante. Se añadieron 800 μ L de fenol-cloroformo 1:1 pH 8, se mezcló por inversión suave y se centrifugó a 10 000 rpm por 10 min a temperatura ambiente, recuperando la fase acuosa en un microtubo de 1.5 mL estéril. Después se añadieron 300 μ L de cloroformo y se mezcló suavemente. Se centrifugó a 10 000 rpm por 10 min a temperatura ambiente y se recuperó la fase acuosa en un microtubo de 1.5 mL estéril. Se añadieron 750 μ L de isopropanol frío y se dejó incubar a temperatura ambiente por 1 h. Posteriormente, se centrifugó a 10 000 rpm por 15 min a 4 °C y se descartó el sobrenadante. Se resuspendió el pellet en 100 μ L de buffer TE (TRISHCI 10 mM pH 7.4, EDTA 1 mM) más 10 μ L/ mL de RNAsa y se incubó a temperatura ambiente por 15 min.

Se añadieron 10 μ L de acetato de sodio 3 M y 250 μ L de isopropanol frío y se incubó en un baño de hielo por 15 min. Se centrifugó a 10 000 rpm por 15 min a 4 °C y se descartó el sobrenadante. En seguida, se lavó el botón celular 3 veces con 200 μ L de etanol frío, centrifugando a 10 000 rpm por 2 min. Por último, se removió cuidadosamente el sobrenadante y se dejó secar por evaporación a temperatura ambiente. Una vez seco, se resuspendió en 50 μ L de agua MiliQ estéril. La solución

de DNA fue cuantificada en un NanoDrop utilizando 1 μ L de solución y realizando la determinación por triplicado.

6.5.3. Electroforesis en gel de agarosa al 1 %.

La evaluación de la integridad del DNA se realizó por medio de una electroforesis en gel de agarosa al 1 %, realizando geles de 4 mm de espesor como se describe enseguida.

Se disolvieron 300 mg de agarosa en amortiguador TB 1X pH 8 con calentamiento suave por 40 segundos con ayuda de un microondas. El volumen desplazado por evaporación fue regenerado añadiendo agua MiliQ. La agarosa fundida fue vertida en el soporte del gel de la cámara de electroforesis, utilizándolo como molde y se añadió 1 μ L de bromuro de etidio, distribuyéndolo en toda la matriz del gel con ayuda de una micropipeta.

Una vez formado el gel, se colocó en una cámara de electroforesis y se cubrió completamente con amortiguador TB 1X pH 8 frío hasta alcanzar una altura de 2 mm por encima del gel. Las muestras se prepararon mezclando 1 μ L del amortiguador goTaq Flexi 5X y entre 3 a 5 μ L de muestra (dependiendo de la concentración de DNA de la muestra). Finalmente, las muestras se colocaron en los pozos del gel y la electroforesis se realizó a 75 V por 1.5 h. El gel fue revelado mediante su exposición a luz UV en un transiluminador.

6.5.4. Reacción en cadena de la polimerasa (PCR)

La reacción de PCR se realizó mezclando los reactivos correspondientes en microtubos de 200 μ L como se describe en la tabla 10, trabajando siempre en un baño de hielo para evitar la degradación de los ácidos nucléicos.

Tabla 5. Contenido de los sistemas de reacción para PCR

Reactivo	Cantidad (μL)
Agua MiliQ estéril	8.5
Buffer goTaq Flexi 5X	2
MgCl ₂ 25 mM	2
dNTPs 2 mM	2
Oligonucleótido sentido 5 mM	2
Oligonucleótido antisentido 5 mM	2
gDNA	1
Taq Polimerasa 5 U/ μL	0.5

Posteriormente, los tubos fueron introducidos en un termociclador donde se llevó a cabo la PCR bajo las condiciones que se enlistan en la tabla 11.

Tabla 6. Condiciones de reacción de la PCR

Parámetro	Condición
Desnaturalización. Inicial	95 °C/ 3 min
Desnaturalización	95 °C/ 30 seg
Temperatura de alineamiento	T º en función de los oligonucleótidos/ 30 seg
Temperatura de elongación	72 °C/ 2 min
Temperatura de elongación final	72 °C/ 7 min
Estabilización	4 °C/ ∞
Número de ciclos	30

Una vez terminada la reacción de PCR, se retiraron los tubos del termociclador y se conservaron a -20 °C. La amplificación fue corroborada por medio de una electroforesis en gel de agarosa al 1 % como se describió anteriormente.

6.6. Clonación de los genes de interés en pGEM-t easy vector

6.6.1. Purificación de DNA

Una vez verificada la amplificación de los genes de interés, se realizaron 5 reacciones más de PCR para cada gen, con la finalidad de obtener mayor cantidad

de amplicones. Estos productos de reacción de PCR fueron recuperados y purificados mediante una electroforesis en gel de agarosa al 1 % como se describió anteriormente. Las bandas correspondientes a los genes de interés se cortaron del gel teniendo cuidado del tiempo de exposición a luz UV para evitar la generación de mutaciones. La purificación se llevó a cabo utilizando el kit de purificación DNA QIAquick extraction de Qiagen de acuerdo con las especificaciones del proveedor. Los productos de PCR purificados fueron cuantificados utilizando un NanoDrop (Thermo Fisher Scientific), realizando mediciones por triplicado.

6.6.2. Ligado de los genes de interés en pGEM-t easy vector

Esta parte del experimento se realizó mediante la reacción de ligación entre el gen de interés previamente amplificado (inserto) y purificado, con el vector pGEM-t easy vector mezclando los reactivos correspondientes en un microtubo de 200 μ L, como se especifica en la tabla 12.

Tabla 7. Contenido de los sistemas de reacción para la ligación entre los genes de interés y el vector.

Reactivo	Cantidad (μL)
Rapid Ligation Buffer 2X, DNA Ligase T4	5
pGEM-t easy vector (50 ng)	1
Inserto	X*
DNA Ligasa T4 (3 U/ μL)	1
Agua MiliQ estéril	A completar 10 μL de volumen final

^{*}La cantidad de inserto se colocó de tal forma que la proporción fuera 3:1 inserto:vector con el objetivo de favorecer la reacción

Los tubos de reacción fueron incubados a 4 °C por 12 h máximo.

6.6.3. Transformación de *E. coli* DH5a

Para propagar y conservar los genes de interés se transformaron células de *E. coli* $DH5\alpha$ con las construcciones resultantes de las reacciones de ligación previas. Para ello, se mezclaron 10 μ L de reacción de ligación con 100 μ L de amortiguador KCM (KCl 100 mM, CaCl₂ 30 mM y MgCl₂ 50 mM). Se descongelaron lentamente 200 μ L

de células competentes de E. $coli DH5\alpha$ contenidas en microtubos de 1.5 mL en un baño de hielo, se tomaron 100 μ L de reacción de ligación en amortiguador KCM y se mezclaron cuidadosamente con las células competentes dejando incubar en un baño de hielo por 30 min. Posteriormente se realizó la transformación de las células competentes mediante un choque térmico, colocando los tubos en un termomixer a 42 °C por 90 s sin agitación e inmediatamente después se colocaron en un baño de hielo por 2 min.

En condiciones de esterilidad, se añadieron 400 μ L de medio LB estéril y se incubaron a 37 °C por 1 h con una agitación constante de 300 rpm. Se centrifugaron los tubos y en condiciones de esterilidad se descartaron 2/3 partes del sobrenadante. Las células se resuspendieron cuidadosamente en la tercera parte del sobrenadante. Finalmente, se plaqueó con ayuda de una punta de micropipeta ajustada en forma de "V" en una placa de medio LB sólido suplementado con ampicilina (100 μ g/ mL), X-Gal (1 mg/ mL) e IPTG (0.1 mM). La placa fue incubada a 37 °C por 24 h y luego incubada a 4 °C por 24 h para favorecer el desarrollo de color en las colonias transformantes. La eficiencia de transformación se calculó utilizando las siguientes fórmulas:

$$UFC\ transformadas = \frac{(No.\,de\ colonias)(Coeficiente\ de\ dilución)(Vol.\,original\ de\ transformación)}{Volumen\ empleado\ en\ la\ placa}$$

$$Eficiencia\ de\ transformación = \frac{UFC\ transformadas}{DNA\ de\ plásmido\ (\mu g)}$$

6.7. Secuenciación de los genes de interés

6.7.1. Selección de colonias transformantes y extracción de pDNA

Para verificar que el inserto corresponda a los genes de interés, conocer la secuencia exacta de estos genes y para descartar posibles mutaciones, se secuenciaron los plásmidos resultantes. Para ello, se seleccionaron 5 colonias, tomando únicamente aquellas colonias blancas con un diámetro entre 1 y 2 mm aproximadamente. Cada colonia fue re-suspendida en 5 mL de medio LB

suplementado con ampicilina (100 μ g/ mL) e incubada a 37 °C con agitación constante de 200 rpm durante no más de 16 h. Se separaron 1.5 mL de cada cultivo para su conservación, añadiendo 0.5 mL de cultivo y 0.5 mL de glicerol grado biología molecular estéril, en 3 microtubos estériles. Los cultivos fueron centrifugados a 10 000 rpm por 10 min y se descartó el sobrenadante. El DNA plasmídico fue obtenido y purificado utilizando el kit QIAprep Spin Miniprep de QIAGEN de acuerdo con las especificaciones del proveedor. La concentración del pDNA fue determinada espectrofotométricamente utilizando un NanoDrop.

6.7.2. Análisis del pDNA extraído

Para verificar que el pDNA obtenido contuviera un inserto de tamaño esperado, se realizaron reacciones de restricción utilizando las endonucleasas Ndel y Xhol, así como los reactivos de New England Byolabs, colocando en un microtubo de 200 μ L los reactivos correspondientes como se muestra en la tabla 13.

Tabla 8. Contenido de los sistemas de reacción de restricción de pDNA

Reactivo	Cantidad		
pDNA	1 μg*		
Amortiguador de reacción	1 μL		
Endonucleada Ndel	0.5 μL		
Endonucleasa Xhol	0.5 μL		
Agua MiliQ estéril	Para completar 10 μL de volumen final		

^{*}La cantidad en μ L de pDNA estuvo en función de la concentración que se tuvo de cada construcción, se colocaron los μ L necesarios para alcanzar 1 μ g de pDNA.

Los tubos fueron incubados a 37 °C por una h y luego a 65 °C por 20 min para inactivar a las endonucleasas utilizadas. Finalmente se realizó una electroforesis en gel de agarosa al 1 % como se describió anteriormente para corroborar la presencia del inserto.

6.7.3. Secuenciación y análisis in-silico

Una vez corroborada la presencia de un inserto del tamaño esperado, las muestras de pDNA extraídas y purificadas, fueron enviadas al laboratorio Laragen Inc. (Estados Unidos) para su secuenciación. Para discernir aquellos nucleótidos reportados como "N", los electroferogramas fueron visualizados y analizados utilizando el programa 4peaks de Nucleobytes, analizando base por base para discernir la secuencia completa del gen.

Una vez obtenida la secuencia completa de los genes de interés, se realizó su traducción a secuencia de aminoácidos utilizando la herramienta Translate (ExPASy), verificando que no hubiera codones de paro prematuros y descartando aquellas colonias que no poseyeran un inserto apto para la expresión. Después, las secuencias ahora conocidas de los genes de levanasa, inulinasa y levansacarasa, fueron alineados utilizando BLASTp con el objetivo de comparar su similitud con otras proteínas reportadas. También se identificó si la proteína cuenta con una secuencia de aminoácidos correspondiente al péptido señal implicado en el transporte de la proteína hacia la membrana plasmática o su excreción como proteína extracelular, utilizando la herramienta SignalP-5.0 (CBS).

6.8. Subclonación de los genes de interés en pET28b(+)

Una vez que se confirmó cuál de las colonias transformantes contenía el gen de interés apto para su expresión, el inserto fue subclonado en el vector pET28b(+) para la expresión de la proteína. El procedimiento fue realizado conforme a lo descrito anteriormente en el apartado 7.4, realizando la correspondiente reacción de restricción del plásmido pET28b(+) y de la construcción en pGEM-t, purificando las bandas correspondientes al inserto y al plásmido pET28b(+) linealizado, realizando las correspondientes reacciones de ligación utilizando la DNA ligasa T4 de Novagen y transformando células de *E. coli BL21*(DE3) sustituyendo el antibiótico por kanamicina a una concentración final de 30 μg/ mL.

6.9. Expresión de los genes de interés en *E. coli* BL21(DE3)

6.9.1. Selección de las colonias óptimas para la expresión

Tras la incubación, se seleccionó una colonia transformante de aproximadamente 1 – 2 mm de diámetro, se resuspendió en 5 mL de medio LB suplementado con kanamicina (30 μ g/ mL) y se incubó por 12 h máximo a una temperatura de 37 °C con agitación constante a 200 rpm. Del cultivo se separó 1.5 mL y se conservó añadiendo 0.5 mL de cultivo y 0.5 mL de glicerol grado biología molecular estéril en microtubos de 1.5 mL estéril. El cultivo restante se centrifugó a 10 000 rpm por 10 min y se descartó el sobranadante. El pDNA se extrajo, purificó, cuantificó y digirió con las endonucleasas Ndel y Xhol como se describió anteriormente. Mediante una electroforesis en gel de agarosa al 1 % se verificó la presencia del plásmido e inserto en cada colonia, descartando aquellas que no contuvieran el inserto adecuado.

6.9.2. Inducción de la expresión

Se seleccionó una colonia transformante adecuada para la expresión conforme a lo descrito anteriormente en los apartados 7.5.1 y 7.5.2 y se realizó un pre-inóculo de toda la noche a 37 °C y 200 rpm en 10 mL de medio LB suplementado con kanamicina (30 μ g/ mL). Una vez cumplido el tiempo de incubación, el pre-inóculo fue transferido a 200 mL de medio de cultivo LB suplementado con kanamicina (30 μ g/ mL) y se incubó a 37 °C y 200 rpm hasta alcanzar una O.D.600 de 0.6. Una vez alcanzada la densidad óptica, el cultivo fue transferido a un baño de hielo por 20 min. La inducción fue realizada bajo condiciones suaves de inducción añadiendo IPTG a una concentración final de 0.1 mM e incubando a 20 °C por 4 h. Finalmente, el cultivo de inducción fue centrifugado a 9 500 rpm por 15 min a 4 °C, se descartó el sobrenadante y el botón celular fue conservado en refrigeración a – 20 °C.

6.9.3. Comprobación de la inducción y disrupción celular

Previo a la centrifugación del cultivo de inducción, se tomó una muestra de 1.5 mL del cultivo y se centrifugó a 10 000 rpm por 10 min. El sobrenadante fue descartado

y el botón celular fue resuspendido en 500 μ L de buffer de carga y calentado en un baño de agua en ebullición por 10 min para ser corrido en una SDS-PAGE siguiendo el protocolo descrito anteriormente.

Una vez comprobada la expresión de la proteína de interés, el botón celular del cultivo de inducción fue resuspendido en 10 mL de amortiguador de lisis (amortiguador de fosfatos 50 mM pH 8, inhibidor de proteasas 1 μ L/ mL (Thermo Scientific), lisozima 0.2 % (m/v)) y sometido a un proceso de sonicación dentro de un baño de hielo, que consistió en 30 pulsos de 10 s a 45 % de Amplitud y 10 s de descanso, agitando suavemente entre cada pulso para evitar el calentamiento excesivo de la muestra. El extracto celular fue conservado en un baño de hielo y posteriormente fue centrifugado a 9 500 rpm por 15 min a 4 °C para evitar la degradación de la enzima inducida y separarlo de los restos celulares. El botón celular fue descartado y el sobrenadante fue conservado en un baño de hielo para los estudios de actividad enzimática.

6.10. Comprobación de la actividad enzimática del extracto crudo recombinante.

El extracto crudo recombinante se utilizó para realizar una SDS-PAGE y verificar la presencia de la proteína en él y se cuantificó la cantidad de proteína total mediante el método de Bradford como se describió anteriormente en los apartados 7.2.4 y 7.2.5. La comprobación de la actividad enzimática de las enzimas recombinantes fue realizada mediante la reacción entre el extracto crudo (sobrenadante) y sacarosa, inulina de achicoria, levana y agavina como sustratos con la misma metodología descrita anteriormente en el apartado 7.2., con la única diferencia de que se realizaron las reacciones a pH 5 y pH 8 para cada enzima debido a que otros autores reportan, en su mayoría, esos pH's óptimos (ver tablas 5, 6 y 7). Posterior a la reacción enzimática, se cuantificó la concentración de azúcares reductores mediante el método de DNS y se determinaron los productos de la hidrólisis mediante cromatografía en capa fina (TLC) conforme a lo descrito en el apartado 7.2.2 y 7.2.3.

6.11. Purificación de las enzimas recombinantes

Una vez comprobada la actividad enzimática del extracto crudo recombinante, este fue filtrado con una membrana de polipropileno Millipore de $0.45~\mu m$ de diámetro estéril. Las enzimas recombinantes fueron purificadas mediante cromatografía de afinidad a iones de niquel inmovilizados (IMAC), utilizando la columna HisTrap HP de GeneralElectric de acuerdo a las especificaciones del proveedor, utilizando una concentración de imidazol 50 mM para la unión de la proteína a la columna y un solo gradiente de elusión de imidazol 1 M. Se determinó la pureza de la enzima recombinante mediante electroforesis en gel de poliacrilamida en condiciones desnaturalizantes (SDS-PAGE) como se especificó en el apartado 6.4.~y posteriormente fue cuantificada utilizando el método de Bradford.

7. Resultados y análisis de resultados

7.1. Viabilidad y pureza de la cepa de B. amyloliquefaciens 12GeP

Tras la incubación por 12 horas del medio de cultivo mínimo, suplementado con agavina pura al 0.5 % (m/v) inoculado con la cepa conservada de *B. amyloliquefaciens* 12GeP se observó turbidez en él, lo cual demuestra la viabilidad de la bacteria (Fig 10).

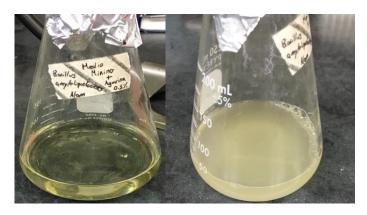


Fig 10. Desarrollo de la turbidez del medio de cultivo mínimo suplementado con agavina pura al 0.5 % tras su incubación a 37 °C por 24 horas.

Por otro lado, la tinción de Gram realizada a este cultivo revela la presencia de un solo tipo de morfología celular, el cual corresponde a bacilos Gram positivos agrupados en cadenas (estreptobacilos) (Fig 11). Dicho crecimiento corresponde a la morfología reportada de *B. amyloliquefaciens*, lo cual nos permite asegurar que la cepa conservada de *B. amyloliquefaciens* 12 GeP con la que se realizó este estudio se encuentra viable y pura.

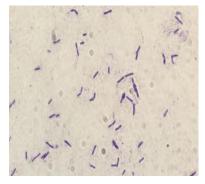


Fig 11. Tinción de Gram de la cepa B. amyloliquefaciens 12GeP.

7.2. Actividad enzimática

7.2.1. Cuantificación de proteína por el método de Bradford y SDS-PAGE.

La concentración resultante de proteína en el extracto crudo fue de 0.71 mg/ mL. Dicho resultado fue obtenido utilizando una curva patrón de albúmina y extrapolando la absorbancia resultante de la muestra (extracto crudo) (ver anexo 1).

De acuerdo a lo reportado en las bases de datos bioinformáticas (como se describirá más adelante), el peso molecular aproximado para las 3 enzimas de interés se encuentra entre 50 y 60 kDa. La SDS-PAGE realizada a partir de una muestra del cultivo anterior, muestra una banda de un tamaño similar al reportado, por lo que podemos pensar que corresponden a las enzimas de interés (Fig 12).

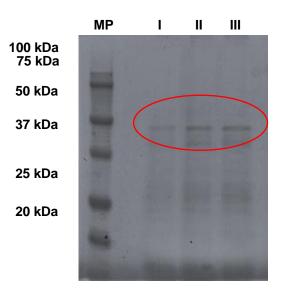


Fig 12. Electroforesis en gel de poliacrilamida (SDS-PAGE) al 10% del extracto crudo nativo del cultivo de B. amyloliquefaciens 12GeP. Se observa el corrimiento del estándar de peso molecular (MP), 10, 20 y 30 μL de extracto crudo nativo (I, II y III) a 75 volts por una 1.5 h.

7.2.2. Determinación de la actividad inulinolítica de *B. amyloliquefaciens* 12GeP por el método de DNS

El objetivo de la determinación de azúcares reductores mediante el método de ácido dinitrosalicílico (DNS) es confirmar la actividad hidrolítica del extracto crudo frente a diferentes fructanos, ya que una vez que la(s) enzima(s) lo hidrolizan, se genera fructosa y/o FOS, dependiendo si se trata de una exo- o una endoenzima. La

reacción frente a sacarosa podría revelar dos tipos de reacción: una reacción de hidrólisis que generaría glucosa y fructosa libre, y una reacción de transfructosilación, que generaría FOS (Huazano y López, 2018 y Lammens *et al.*, 2009). El método de DNS permite así, verificar que se haya llevado a cabo la reacción de hidrólisis, mediante la detección de azúcares reductores libres (glucosa y fructosa) que al reaccionar con el ácido dinitrosalicílico genera una coloración naranja-café y finalmente se puede calcular la actividad enzimática mediante la medición de la absorbancia de cada sistema a una longitud de onda de 545 nm empleando una curva patrón de fructosa (Anexo 2 y Tabla 9). La actividad enzimática se definió como la cantidad de enzima necesaria para producir un μmol de fructosa en un minuto.

Tabla 9. Concentración de azúcares reductores liberados enzimáticamente y actividad enzimática.

SUSTRATO	Concentración de azúcares reductores (µmol/ mL)	ACTIVIDAD ENZIMÁTICA (U/ mL)
Sacarosa	4.39	3.09 ± 0.07
Levana	2.65	1.87 ± 0.08
Inulina	3.77	2.65 ± 0.18
Agavina	2.58	1.82 ± 0.16

Los cálculos se realizaron tomando en cuenta la concentración de proteína (0.71 mg/ mL) como se especifica más adelante.

El objetivo de esta parte del estudio es únicamente comprobar la hidrólisis de sacarosa, levana, inulina y agavina por la o las enzimas presentes en el extracto crudo nativo. Como se puede observar en la tabla 9, la o las enzimas presentes en el extracto crudo nativo son capaces de hidrolizar todos los sustratos probados, lo cual concuerda con los trabajos previos realizados en nuestro laboratorio (Pérez, 2016 y González, 2018), siendo la sacarosa el sustrato por el que tiene mayor actividad, seguido de la inulina de achicoria, la levana y finalmente la agavina. Esto establece una relación en la cual a mayor complejidad del sustrato, menor es la actividad de la o las enzimas presentes en el sobrenadante. La reacción de hidrólisis de la agavina probablemente se debe a una inulinasa presente en el sobrenadante capaz de hidrolizar tanto los enlaces β -(2,1) como los enlaces β -(2,6) del fructano

y finalmente, la sacarosa liberada probablemente es hidrolizada por una levansacarasa, generando glucosa y fructosa libres.

Es importante señalar que la actividad obtenida para cada sustrato es muy baja comparada con la que se obtiene con las inulinasas de *K. marxianus* con las que cuenta nuestro laboratorio (máximo 1.4 U/ mg proteína) (ver tabla 4).

7.2.3. Determinación de los productos de la hidrólisis de fructanos y sacarosa por cromatografía en capa fina (TLC)

Para determinar que el patrón de productos que se generaron de la hidrólisis de cada sustrato, se realizó una cromatografía en capa fina (TLC). Como se mencionó, la hidrólisis de los fructanos puede generar como productos fructosa (si se trata de una exoenzima) o FOS (si se trata de una endoenzima), mismos que se evidencian al realizar una TLC (Fig 13).

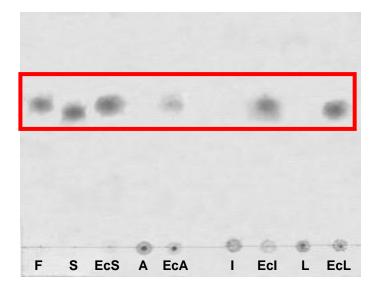


Fig 13. TLC de las reacciones entre el extracto crudo contra los distintos sustratos a 37 °C y 500 rpm por 20 minutos. (F) fructosa al 1 %, (S) sacarosa al 1 %, (EcS) reacción entre el extracto crudo y sacarosa, (A) agavina al 1 %, (EcA) reacción entre el extracto crudo y agavina, (I) inulina al 1 %, (EcI) reacción entre el extracto crudo e inulina, (L) levana al 1 % y (EcL) reacción entre el extracto crudo y levana.

Como se puede observar en la cromatoplaca, al comparar las señales de las reacciones del extracto crudo con cada sustrato, se observa únicamente una señal comparable a la de la fructosa, es decir, los únicos productos de reacción

corresponden a fructosa y/o glucosa. Además, la reacción con sacarosa no da evidencia de la formación de FOS, por lo cual concluimos que no se está llevando a cabo una reacción de transfructosilación bajo estas condiciones. Estos resultados confirman los resultados obtenidos anteriormente por nuestro grupo de investigación en los que se comprueba que esta bacteria es capaz de utilizar a la agavina como única fuente de carbono a través de la secreción de una o varias fructosilhidrolasas. También, como podemos observar en las tablas 5 y 6, para el género Bacillus, la inulinasa corresponde a una exo-inulinasa (a excepción de las endo-inulinasas de B. safensis si B. smithii), en las que al utilizar a la inulina como sustrato, los únicos productos de reacción son fructosa y glucosa. Por otro lado, las levanasas del género Bacillus están reportadas como endo-levanasas que generan FOS de 7 residuos de fructosa cuando se utiliza levana e inulina como sustrato. Esto nos lleva a pensar que la degradación de agavina es debida a la acción conjunta de estas tres enzimas; la exo-inulinasa hidrolizando los enlaces β -(2,1) en los extremos no reductores de la molécula, la endo-levanasa hidrolizando los enlaces β -(2,6) en el interior de la molécula y finalmente la levansacarasa hidrolizando los puntos de ramificación y la sacarosa generada por la acción de las otras enzimas.

7.3. Búsqueda de genes codificantes para fructosilhidrolasas en el genoma de *Bacillus amyloliquefaciens* 12GeP

7.3.1. Análisis bioinformático del genoma de B. amyloliquefaciens

El análisis bioinformático del genoma de *B. amyloliquefaciens* reportado en las bases de datos (GenBank y Uniprot), demostró que este microorganismo posee los genes que codifican para una inulinasa (1470 pb), una levanasa (1545 pb) y una levansacarasa (1422 pb). Además, el alineamiento entre las secuencias de nucleótidos de estos genes muestra una alta variabilidad aleatoria entre cepa y cepa y regiones con secuencias bien conservadas (Anexos 1 a 3). Estos resultados concuerdan con lo reportado por Chen y colaboradores, quienes analizaron los genomas de 24 cepas de *B. velezensis* para identificar a los genes implicados en la producción de enzimas lignocelulósicas. Ellos identificaron un gran número de

glicosil-hidrolasas de diferentes familias y por lo menos tres glicosil-hidrolasas de la familia GH32, aunque no mencionan a la levansacarasa perteneciente a la familia GH68 y cuya caracterización completa ya se encuentra reportada en las bases de datos. Esto coincide con el hecho de que las bacterias pertenecientes al grupo operativo "B. amyloliquefaciens" (véase más adelante) son capaces de producir enzimas que podrían ser las responsables de la degradación de agavina; estas son la inulinasa, la levansas y la levansacarasa.

Los alineamientos de nucleótidos realizados permitieron diseñar los oligonucleótidos utilizados para la amplificación de estos genes. Debido a la alta variabilidad de las secuencias, se diseñaron oligonucleótidos degenerados para aumentar la probabilidad de amplificación, verificando que cada uno tuviera por lo menos 18 nucleótidos de longitud, una Tm de entre 50 y 65 °C y no forman estructuras secundarias entre ellos (Tabla 10).

Tabla 10. Oligonucleótidos diseñados para la amplificación de los genes de interés y sus características.

Gen	Oligonucleótido sentido Oligonucleótido antisentido		Tamaño	% GC	Tm (°C)
Levanasa	5' CATATG GYAGCAAAATGGCCC	5' CTCGAG CTAAGYATGAATCGAAC	21/23	48/43	55
Inulinasa	5' CATATG GATAGAATTCAGCAG	5' CTCGAG TCAGCTTCTTTTCCAA	21/22	36/43	55
Levansacarasa	5' CATATG AACATCAAAAAAWTTGC	5' CTCGAG TTAGTTGTTAACCGTAA	23/23	26/44	55

En negritas se resaltan las secuencias de reconocimiento para las endonucleasas Ndel (CATATG) y Xhol (CTCGAG).

Las secuencias de aminoácidos de estas enzimas reportadas en las bases de datos, tienen un tamaño de 489 aa para la inulinasa, 514 aa para la levanasa y 473 aa para la levansacarasa. Utilizando la herramienta CLUSTAL OMEGA, se observó que los motivos que contienen a la triada catalítica se encuentran conservados en las 3 enzimas (inulinasa, levanasa y levansacarasa) de las 15 cepas de B. amyloliquefaciens analizadas (Anexo 4, 5 y 6). Además, el modelado por homología automático realizado mediante el programa Swiss-Model (ExPASy), muestra que las secuencias de aminoácidos correspondientes a la inulinasa y la levanasa podrían tener una estructura terciaria característica de la familia GH32, observándose un dominio β -propela y un domino β -sándwich. Por otro lado, la secuencia de aminoácidos correspondiente a la levansacarasa predice una

estructura terciaria característica de la familia GH68, observándose únicamente un dominio β -propela (Fig 14).

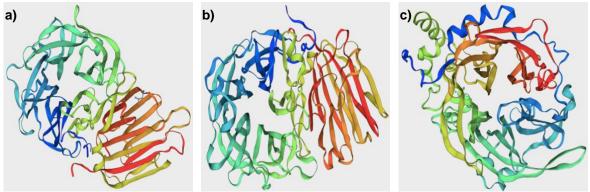


Fig 14. Modelado por homología realizado con la herramienta bioinformática Swiss-Model (ExPASy). Se utilizaron como referencia las estructuras cristalográficas de (a) la inulinasa de *T. maritima* con una identidad del 35.58 %, (b) la levanasa de *B. subtilis* con una identidad del 89.62 %

Finalmente, utilizando el programa PyMol, se realizó el solapamiento de estas estructuras para corroborar la similitud estructural entre ellas y con la estructura de las familias GH32 y GH68. Como se observa en la figura 15, todas las estructuras comparten los dominios β -propela y a excepción de la levansacarasa, también comparten el dominio β -sándwich de las familias GH32 y GH68.

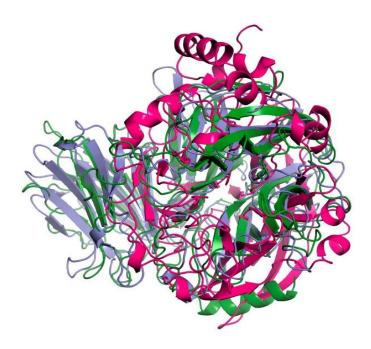


Fig 15. Superposición de las estructuras predichas por homología de la inulinasa (verde), levanasa (morado) y levansacarasa (rosa) de B. amyloliquefaciens 12GeP.

7.3.2. Extracción de gDNA y amplificación de los genes de interés mediante reacción en cadena de la polimerasa (PCR)

La extracción de DNA genómico se realizó mediante el método de fenol-cloroformo, obteniendo una concentración de 137.96 ng/ μ L con una pureza aceptable de 1.75 (relación 260/ 280). Tanto los productos de reacción de PCR como el gDNA fueron evaluados mediante una electroforesis en gel de agarosa al 1 % (Fig 15).

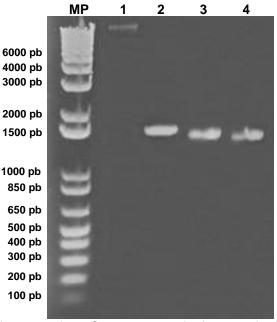


Fig 15. Electroforesis en gel de agarosa al 1 %. Se muestra marcador de peso molecular (MP), gDNA(1), amplificación del gen de levansaa (2), amplificación del gen de inulinasa (3) y amplificación del gen de levansacarasa (4).

Como se puede observar en el carril I de la figura 14, el DNA genómico se observa como una sola banda de muy alto peso molecular sin corrimiento o la presencia de otras bandas de menor peso molecular, lo cual nos indica que el gDNA se encuentra íntegro y puro. La amplificación de los genes fue exitosa bajo las condiciones establecidas, observándose en los carriles II, III y IV el corrimiento de la amplificación de los genes de levanasa (1545 pb), inulinasa (1470 pb) y levansacarasa (1422 pb), respectivamente. Se observan como una sola banda bien definida que al compararlas con el marcador de peso molecular (MP), corresponden al tamaño esperado.

7.4. Clonación de los genes de interés en pGEMt-easy vector

La transformación de $E.\ coli\ DH5\alpha$ con las construcciones pGEMt::LeV, pGEMt::InU y pGEMt::LvS tuvieron una eficiencia de 4.8×10^7 , 1.15×10^7 y 1.23×10^7 células transformadas por μ g de pDNA, respectivamente. La electroforesis en gel de agarosa al 1 % de la digestión enzimática de los plásmidos extraídos y purificados de las 5 colonias transformantes seleccionadas para la construcción pGEMt::LeV muestra una banda de un tamaño aproximado de 1545 pb correspondiente al gen de la levanasa y una banda de un tamaño aproximado de 3000 pb correspondiente al vector pGEMt.

Del mismo modo, la electroforesis en gel de agarosa al 1 % de la digestión enzimática de los plásmidos extraídos y purificados de las 5 colonias transformantes seleccionadas para las construcciones pGEMt::InU y pGEMt::LvS, muestran en ambos casos, que únicamente 4 de las 5 colonias contienen un inserto del tamaño esperado al observarse bandas de un tamaño aproximado de 1470 pb y 1422 pb correspondientes a los genes de la inulinasa y levansacarasa, respectivamente además de las bandas de 3000 pb correspondientes al vector pGEMt.

Estos resultados sugieren que las 5 colonias transformantes seleccionadas con la construcción pGEMt::LeV y 4 de las 5 colonias transformantes seleccionadas con las construcciones pGEMt::InU o pGEMt::LvS son candidatas para la extracción de plásmido para su secuenciación (Fig 16).

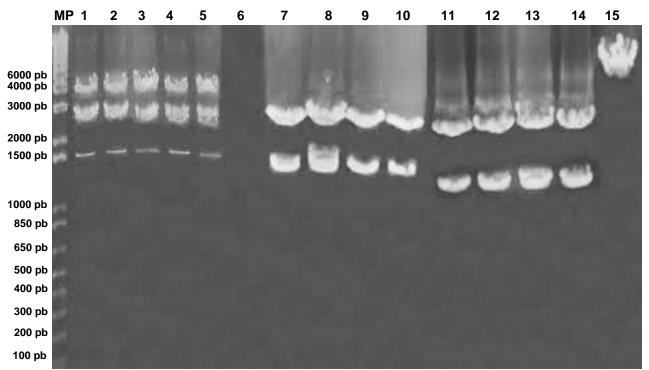


Fig 16. Electroforesis en gel de agarosa al 1 % de la digestión enzimática de las construcciones (1, 2, 3, 4 y 5) pGEMt::LeV, (6, 7, 8, 9 y 10) pGEMt::InU y (11, 12, 13, 14 y 15) pGEMt::LvS. Se observa una migración característica de topoisómeros de los plásmidos debido a la digestión incompleta de estos.

7.5. Secuenciación y análisis bioinformático.

La secuenciación de las construcciones realizadas mostró que solamente una de las colonias seleccionadas de cada construcción contenía el inserto correspondiente al gen de interés. Cada resultado de secuenciación fue minuciosamente evaluado mediante el análisis del electroferograma reportado por el proveedor para discriminar aquellos nucleótidos reportados como "N" (Fig 17).

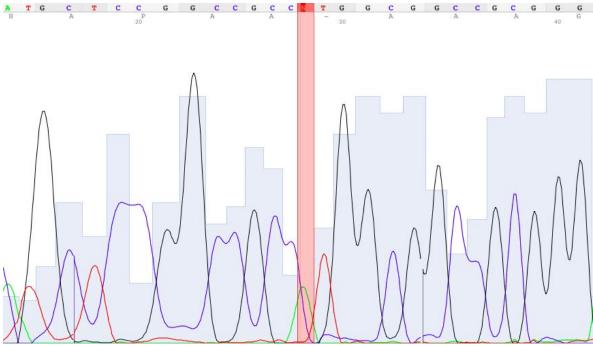


Fig 17. Sección del electroferograma de la secuenciación del gen de inulinasa reportado por el proveedor. Se observa una señal "N" (columna en rojo) que no fue discriminada correctamente, la cual corresponde a una señal de adenina (A).

Las secuencias de nucleótidos resultantes son las siguientes. Para el gen de levanasa:

ATGGCAGCAAAATGGCCCGTTGTAATATTGATCTTTTTGGGTGCGTTCCTGTTTGTCGGCTTAC TGCCGAACAAAACCACAATTCCTCTGACACAAACACGGAGCATAAGAAGGATTACCGGGCGG CGTATCATTTTACGACCCCGGACAAATGGAAAAACGACCCTCAAAAGCCCATTTTTTTCGAGGG GAAATATCATTACTACTATCTTTATAATCGGGATTACCCGAACGGCAACGGCACAGAATGGCGG CACGCCGTATCAGAGGACTTGGTGCACTGGACGGACGAAGGCACGGCTATTCCGAAATACAC CAACGAAAACGGCGATATCTGGTCCGGTTCTGTCGTCATTGATAAACACAACACCGCGGGCTT CGGCAAAAACGCGCTGGTCGCCGTCACGACGCCGACAGCCAAAACAAAGCCCAGGAAC AATATTTATGGTACAGCACGGATAAAGGAAAAACGTTTACTTCCTATAGTGATCAGCCCGTGAT GAAAAATCCGGGAACTAAGGATTTCCGGGACCCGAAAGTGATCTGGGATGAACAGGATGACAA ATGGGTGATGGCCATGGCCGAAGGCGAAAAAATCGGTTTTTATGAATCACCCGATTTAAAAAAT TGGACATACACGGGCGTTTTATCACTCAGCAGATCGGCCTCGTCGAATGCCCCGACCTTTAT ATGATGCGTGCAGATGACGGAACAGCCAAGTGGGTTCTGGGCGTAAGCGCAAACGGCAAACC CGCAGGCAAACCGAATACGTACGCGTATTGGACCGGAAACTTTGACGGGAAAGAATTTACCGC CGATCAAGAAGAACCGCAATGGCTCGATTACGGCTTTGACTGGTACGGCGGCGTCACATTTGA AGACGGTAATAGCGAAGATCCGCTGACAAAACGCTATGCGCTGGCATGGATGAACAATTGGGA TTATCCGAATGAAACACCGACACTAAAAAACGGCTTTAACGGCACGGATTCTATCGTCCGGGA AATCCGCCTTCAGCAGCAGGACGGCGGCACATACAGCCTTGTGTCAGAGCCGGTTGAAGCAT TGAACCAATTAACCTCTTCAACTGACAGCATAGAACACAAACAGGTGAACAGTTCAGAGACACT GCCGATCAAAGGTGATACATATCAGCTTGATATGGATATCGCTTGGTCAGATATCAAAAATGCA GGCGTCAGACTCAGAGAATCAGCAGACCAAAGTCGGCATATTGATGTCGGTATTTCAGCAGAA GACGGCTATGCCTATGTGAACAGATCGTTTACAGACCAGCCTGATAAAACCGGCGCATACGCC GAAAGCAAAGCCCCATTTGACGGAAACAAAGGGCGCGTCCATCTGAAAATTCTCGTGGACAAA ACAAGTATTGAAGTATTTGCAGACGACGGAAAAACCGTTCTGACAAATGAAGTGTTCCCAAAAC ACGAAGATCAGGGAATCACGCTCTTTTCTGAAGGCGGCTCCGCTGACTTTCAGCATATTGAGA **TGAAGCATCTCGGTTCGATTCATGCTTAG**

Para el gen de inulinasa:

ATATCGATTGGGGTACCATATTATGCCCCGGGCGAATTGGATCAATGATCCGAACGGGCTTAT TCAGTTTAAAGGAGAATACCACGTCTTTTTTCAGCATCATCCGTATGATGAGCATTGGGGGCCG GCTCCGGGCGATGCATTCGACCAAAGCGGCTGTTTTTCGGGAAGCGCGGTCGATGATCATGG AAGATTAGCCCTCATCTATACAGGCCATAATATAATTGATCAAGAGAAAGACCTATTCTATCAAA CTCAAAATATCGCTGTCAGCCAAGATGGAACCGTGTTTGAAAAGCTTCAGAAAAACCCTGTTAT TGCGGAACCGCCGGAAGACAGCGCCCGTCATTTCCGCGATCCGAAAGTATGGAAGCATCGCG ATGTTTGGTATATGGTCATCGGCAACTCTTCAAAAGAAACGTCGGACGGGTCGTTTTATACCG TTCACCTGATTTGCGTGATTGGGAATACGCGGGGGTTCTCGCCCAAAGTGACGGTAATCTCGG CTATATGTGGGAATGTCCTGATTTCTTTGAATTAGGCGGCAAGCATGTCCTGCTGATTTCGCCC CAGGGGATCGAGGCGGACGGTGATTCCTATCAAAATTTACATCAAACCGGCTATTTAATCGGT GACTATCATGATGAAACAAACAAATTTACACACGGCGCTTTTAAAGAACTGGATCACGGCCATG TATGTGGGAATCTGAGATGCCGACAAAAGCGGACGGATGGTGCGGTGCACTGACTTTGCCGC GAGAACTGACTTTGCGTGATGATCATAAACTTTTGATGAATCCCGTGGAAGAACCAAGCAGCT GCGGAAAATGGAGTATCGGGAATGTGCCGGACGATCGGTTTCAGGGAGTTACTTGACAAAGA CATCCGAAGACCTGCTTGAAGTCCGAGTCGTGTTTGATAAACGATTCTGATGCCGAAACGG CAGGTTTTAAGATTCGCGGCCTTGACGAAGAAGAACTTGTGCTGACATACAATCTAACGGATAA AAAGCTGACACTTGATTGCACCAAGATGGGGAAAGCGAAAGACGGTGTGAGAAGGGTGCAGA CGGATACAAACGCAAGCTGGCGCTGCGTATCTTTATTGACAGATCCTCGATTGAAGTATTCG CCAATCATGGAGAAACAACGATGACAAGCCGTATCTATCCGAATGAAGGCAGATTGGGGATTG AGCTGTTTTCTGAGAAAGGCGCCGTAAAGGTTGAGGAATTCACCTATTGGACGTTAAAGGACA TTTGGAAAAGAAGCTGA

Para el gen de levansacarasa:

ATGAACATCAAAAAAATTGCAAAACGAGCCACAGTTCTAACTTTTACGACTGCACTTCTGGCAG GAGGAGCGACTCAAGCCTTCGCGAAAGAAATACCCAAAAACCTTACAAAGAAACGTACGGCG TCTCTCACATCACACGCCATGATATGCTGCAGATCCCTAAACAGCAGCAAAGTGAAAAATACCA AGTGCCTCAATTCGACCAATCAACAATTAAAAATATCGAGTCCGCAAAAGGACTGGATGTATGG GACAGCTGGCCGCTCCAAAACGCTGACGGAACAGTAGCTGAATACAACGGCTATCACGTTGT GTCGGCGACAACTCGATCGACAGCTGGAAAAACGCGGGCCGTGTCTTTAAAGACAGCGATAA GTTCAACGCCAACGATGAAATCCTGAAAGAACAGACACAAGAATGGTCCGGTTCTGCAACCTT GCCTGACAACGGCGCAGGTAAATGTGTCAAAATCTGATGACACGTTCAAGATCAACGGAGTGG AAGATCATAAAACGATTTTTGACGGCGACGGAAAAACATATCAAAACGTTCAGCAGTTTATCGA TGAAGGGAACTATACATCCGGCGACAACCATACGCTGAGAGACCCTCACTACGTTGAAGACAA AGGCCATAAATACCTTGTATTCGAAGCCAACACGGGAACAGAAAACGGATACCAAGGCGAAGA CTTCAGCAAAGCGCTAAAAAACGCGATGCTGAATTAGCGAACGGCGCCCTCGGTATGGTAGA GTTAAACGATGATTACACATTGAAAAAAGTCATGAAGCCGCTGATTACTTCAAATACGGTAACA GATGAAATCGAGCGCGCGAATGTTTTCAAAATGAACGGCAAATGGTACCTGTTCACTGATTCAC GCGGTTCAAAAATGACGATCGACGGTATTAACTCAAACGATATTTACATGCTTGGTTATGTATC AAACTCTTTAACAGGTCCTTACAAGCCGCTGAACAAACTGGTCTTGTACTGCAAATGGGTCTT GATCCTAACGATGTAACGTTCACTTACTCTCACTTCGCAGTGCCGCAAGCCAAAGGCAACAAT GTCGTGATCACAAGCTACATGACAAACAGAGGCTTCTTTGAGGATAAAAAGGCAACATTTGCG CCAAGCTTCTTAATGAACATCAAAGGCAAGAAAACATCCGTTGTTAAAAACAGCATCCTTGAAC AAGGACAGCTTACGGTTAACAACTAA

Cada secuencia fue alineada utilizando Blastn, dando como resultado que las secuencias de los genes de levanasa, inulinasa y levansacarasa poseen la mayor identidad (del 99 %) con secuencias reportadas únicamente como glicosilhidrolasas de *B. velezensis* AL7, *B. velezensis* S4 y *B. velezensis* LPL061, respectivamente (Anexo 7, 8 y 9).

Por un lado, de acuerdo a lo reportado por Zhang y colaboradores en su estudio sobre la variabilidad genómica entre las mismas especies de géneros bacterianos aislados de diferentes nichos, el género B. amyloliquefaciens comprende dos subespecies; B. amyloliquefaciens subsp. plantarum asociado a plantas y B. amyloliquefaciens subsp. amyloliquefaciens no asociado a plantas. Estas subespecies se diferencian por sus características fisiológicas como: la habilidad de colonización de las raíces y la producción de hormonas, antibióticos y enzimas que ayudan al crecimiento de la planta y a la relación simbiótica entre ellos (Zhang, et al,. 2016). Por otro lado, B. amyloliquefaciens es considerado como una unidad taxonómica por encima del nivel de especie, designado como "grupo operativo B. amyloliquefaciens" que consiste en B. amyloliquefaciens del suelo y B. siamensis y B. velezensis, ambas asociadas a plantas. Los miembros de este grupo operativo están estrechamente relacionados y poseen cambios muy sutiles a nivel genómico entre uno y otro debido a las diferencias en el sitio donde se desarrollan (Fan, et al., 2017). De acuerdo a estos resultados, es probable que debido a la alta similitud entre los genomas de B. amyloliquefaciens subsp. plantarum y B. velezensis, la identificación de nuestra cepa de trabajo haya sido confundida y en realidad sea una cepa de *B. velezensis* y no de *B. amyloliquefaciens*.

Cada secuencia de nucleótidos fue traducida a secuencia de aminoácidos utilizando la herramienta Translate (ExPASy), verificando que no existe corrimiento del marco de lectura ni codones de paro prematuros que impidan su uso para la expresión de las proteínas de interés (dato no mostrado). El alineamiento de la secuencia de aminoácidos reveló que la levanasa de *B. amyloliquefaciens* 12GeP posee una identidad del 99 % con respecto a una proteína que contiene el dominio C-terminal de las GH32 (no especificada cuál) de una cepa de *B. amyloliquefaciens*.

Finalmente, se identificó la secuencia del péptido señal de la levanasa, el cual corresponde a MAAK**WPVVILIFLGAFLFVGLLP**NKNHNS. Cabe mencionar que dentro de la secuencia del péptido señal, se encuentra la secuencia WPVVILIFLGAFLFVGLLP, descrita por Venturi como un dominio α -hélice transmembrana, por lo que es probable que la proteína quede anclada a la membrana celular y su extracción y purificación requieran de pasos adicionales (Venturi, 2016) (Fig 18).

GH32 C-terminal domain-containing protein [Bacillus amyloliquefaciens]

Sequence ID: <u>WP_174737723.1</u> Length: 518 Number of Matches: 1

See 5 more title(s) ✓ See all Identical Proteins(IPG)

Range 1	: 5 to	518 GenPept Graphics	▼ Next Match ▲	Previous Match
Score		Expect Method Identities Positives	Gaps	
1060 bit	s(274	10) 0.0 Compositional matrix adjust. 510/514(99%) 511/514(99%) 0/514(0%	6)
Query Sbjct	1 5	MAAKWPVVILIFLGAFLFVGLLPNKNHNSSDTNTEHKKDYRAAYHFTTF		60 64
Query Sbjct	61 65	FFEGKYHYYYLYNRDYPNGNGTEWRHAVSEDLVHWTDEGTAIPKYTNEN		120 124
Query Sbjct	121 125	KHNTAGFGKNALVAVTTQPTAKTKAQEQYLWYSTDKGKTFTSYSDQPVM		180 184
Query Sbjct	181 185	KVIWDEQDDKWVMAMAEGEKIGFYESPDLKNWTYTGGFITQQIGL		240 244
Query Sbjct	241 245	AKWVLGVSANGKPAGKPNTYAYWTGNFDGKEFTADQEEPQWLDYGFDWY		300 304
Query Sbjct	301 305	DPLTKRYALAWMNNWDYPNETPTLKNGFNGTDSIVREIRLQQQDGGTYS		360 364
Query Sbjct	361 365	LTSSTDSIEHKQVNSSETLPIKGDTYQLDMDIAWSDIKNAGVRLRESAD		420 424
Query Sbjct	421 425	EDGYAYVNRSFTDQPDKTGAYAESKAPFDGNKGRVHLKILVDKTSIEVF		480 484
Query Sbjct	481 485	VFPKHEDQGITLFSEGGSADFQHIEMKHLGSIHA 514 518		

Fig 18. Alineamiento de la secuencia de aminoácidos de la levanasa de B. amyloliquefaciens 12GeP y B. amyloliquefaciens. En los recuadros verdes se resaltan los motivos conservados característicos de las GH32, los cuales contienen los aminoácidos de la triada catalítica responsables de la catálisis: D, D, E. En el recuadro azul se resalta la secuencia del péptido señal.

El alineamiento de la secuencia de aminoácidos de la inulinasa de B. amyloliquefaciens 12GeP posee una identidad del 99 % con respecto a una sacarosa-6-fosfato hidrolasa de B. amyloliquefaciens, cuya función es la eliminación del residuo β -D-fructofuranósido no reductor de los β -D-fructofuranósidos, incluida

la sacarosa. Las secuencias de aminoácidos alineadas en Blastp para esta proteína han resultado ser muy variables entre ellas (dato no mostrado), por lo que los dos aminoácidos que no coinciden podrían tratarse de variaciones existentes de manera natural entre cepa y cepa. Finalmente, no se identificó péptido señal para esta proteína, por lo que se espera que la proteína quede alojada dentro de la célula (Fig 19).

sucrose-6-phosphate hydrolase [Bacillus amyloliquefaciens]

Sequence ID: WP_174737102.1 Length: 489 Number of Matches: 1

See 5 more title(s)
See all Identical Proteins(IPG)

Range 1	: 1 to	489 GenPept Graphics ▼ Next Match	▲ Previous Match
Score		Expect Method Identities Positives Gaps	
1016 bi	ts(262	7) 0.0 Compositional matrix adjust. 487/489(99%) 487/489(99%) 0/489(0	%)
0110777	1	MDD TOONERNI VENECULIVODUDI CULTMDDA ILLI NDDNCI TOEVCEVILIZEEOLUDUDE	60
Query Sbjct	1 1	MDRIQQAEEALKEAEGKVKQRYRLGYHIMPRA WWINDPNGLIQFKGEYHVFFQHHPYDEE	
Query	61	WGPMHWGHVKSKDLIHWEHLPVALAPGDAFDQSGCFSGSAVDDHGRLALIYTGHNIIDQE	
Sbjct	61	<u></u>	120
Ouery	121	KDLFYQTQNIAVSQDGTVFEKLQKNPVIAEPPEDSARHFRDPXVWKHRDVWYMVIGNSSK	180
Sbjct	121	T	
Query	181	ENVGRVVLYRSPDLRDWEYAGVLAQSDGNLGYMWECPDFFELGGKHVLLISPQGIEADGI	
Sbjct	181		240
Ouerv	241	SYONLHOTGYLIGDYHDETNKFTHGAFKELDHGHDFYAVOTLLDDKGRRIAIGWMDMWES	300
Sbjct	241		300
_			
Query	301	EMPTKADGWCGALTLPRELTLRDDHKLLMNPVEETKQLRKMEYRECAGRSVSGSYLTKTS	
Sbjct	301		360
Query	361	EDLLEVRVVFDINDSDAETAGFKIRGLDEEELVLTYNLTDKKLTLDCTKMGKAKDGVRRV	420
Sbjct	361		420
0	401	OMBONIANI NI DITETRO CATELLEN VIJARONOMO TVONIBARI ATEL RARVAN VIVIREROMVI	400
Query Sbict	421 421	QTDTNGKLALRIFIDRSSIEVFANHGETTMTSRIYPNEGRLGIELFSEKGAVKVEEFTYW	
שטונונ	421		400
Query	481	TLKDIWKRS 489	
Sbjct	481	489	

Fig 19. Alineamiento de la secuencia de aminoácidos de la inulinasa de B. amyloliquefaciens 12GeP y B. amyloliquefaciens. En los recuadros verdes se resaltan los motivos conservados característicos de las GH32, los cuales contienen los aminoácidos de la triada catalítica responsables de la catálisis: D, D, E.

Por último, el alineamiento de la secuencia de aminoácidos de la levansacarasa de *B. amyloliquefaciens* 12GeP posee una identidad del 99 % con respecto a una glicosilhidrolasa de la familia GH68 (no especificada cuál) de una bacteria del grupo de *B. amyloliquefaciens*. Finalmente, se identificó la secuencia del péptido señal, la cual corresponde a MNIKKIAKRATVLTFTTALLAGGATQAFA, por lo que es probable que la proteína sea extracelular (Fig 20).

MULTISPECIES: glycoside hydrolase family 68 protein [Bacillus amyloliquefaciens group]

Sequence ID: <u>WP_025650097.1</u> Length: 473 Number of Matches: 1 See 5 more title(s) ✓ See all Identical Proteins(IPG)

Range 1	l: 1 to	473 GenPept Graphics	▼ Next Match ▲	Previous Match
Score		Expect Method Identities Positives	Gaps	
970 bits	s(2508) 0.0 Compositional matrix adjust. 470/473(99%) 471/473		
Query Sbjct	1	MNIKKIAKRATVLTFTTALLAGGATQAFAKENTQKPYKETYGVSHIT	RHDMLQIPKQQQS	60 60
Query Sbjct	61 61	EKYQVPQFDQSTIKNIESAKG DVWDSWPLQNADGTVAEYNGYHVVF		120 120
Query Sbjct	121 121	IYMFYQKVGDNSIDSWKNAGRVFKDSDKFNANDEILKEQTQEWSGSA	TFTSDGKIRLFYT	180 180
Query Sbjct	181 181	DFSGKHYGKQSLTTAQVNVSKSDDTFKINGVEDHKTIFDGDGKTYQN		240 240
Query Sbjct	241 241	DNHT RDPH YVEDKGHKYLVFEANTGTENGYQGEESLFNKAYYGGST	NFFRKESQKLQQS	300 300
Query Sbjct	301 301	AKKRDAELANGALGMVELNDDYTLKKVMKPLITSNTVTI EIERAN F		360 360
Query Sbjct	361 361	GSKMTIDGINSNDIYMLGYVSNSLTGPYKPLNKTGLVLQMGLDPNDV		420 420
Query Sbjct	421 421	GNNVVITSYMTNRGFFEDKKATFAPSFLMNIKGKKTSVVKNSILEQG		

Fig 20. Alineamiento de la secuencia de aminoácidos de la levansacarasa de B. amyloliquefaciens 12GeP y una bacteria del grupo B. amyloliquefaciens. En los recuadros verdes se resaltan los motivos conservados característicos de las GH68, los cuales contienen los aminoácidos de la triada catalítica responsables de la catálisis: D, D, E. En el recuadro azul se resalta la secuencia del péptido señal.

7.6. Subclonación de los genes de interés en pET28b(+)

La transformación de $E.\ coli\ DH5\alpha$ con las construcciones pET28b::LeV, pET28b::InU y pET28b::LvS resultó en un crecimiento incontable de colonias por μ g de pDNA. La electroforesis en gel de agarosa al 1 % de la digestión enzimática del plásmido extraído y purificado de la colonia transformante seleccionada para la construcción pET28b::LeV muestra una banda de un tamaño aproximado de 1545 pb correspondiente al gen de la levanasa y una banda de un tamaño aproximado de 5368 pb correspondiente al vector pET28b(+). Del mismo modo, la electroforesis en gel de agarosa al 1 % de la digestión enzimática del plásmido extraído y purificado de la colonia transformante seleccionada para las construcciones pET28b::InU y pET28b::LvS, muestran en ambos casos que las colonias contienen el inserto esperado al observarse bandas de un tamaño aproximado de 1470 pb y 1422 pb correspondientes a los genes de la inulinasa y levansacarasa,

respectivamente y las bandas de 5368 pb correspondientes al vector pET28b(+). Estos resultados sugieren que las colonias transformantes seleccionadas con las construcciones pET28::LeV, pET28::InU y pET28::LvS son viables para la expresión (Fig 21).

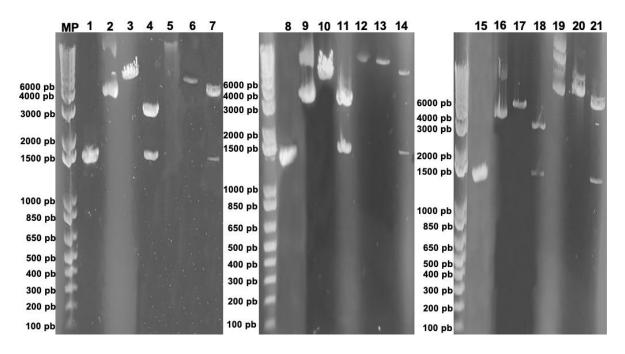


Fig 21. Electroforesis en gel de agarosa al 1 % del proceso de amplificación, clonación y subclonación de los genes de interés. Se muestra la amplificación del gen de levanasa (1), construcción pGEMt::LeV (2), construcción pGEMt::LeV linealizada (3), digestión de la construcción pGEMt::LeV (4), construcción pET28b(+)::LeV (5), construcción pET28b(+)::LeV linealizada (6), digestión de la construcción pET28b(+)::LeV (7), amplificación del gen de inulinasa (8), construcción pGEMt::InU (10), construcción pGEMt::InU linealizada (10), digestión de la construcción pET28b(+)::InU (11), construcción pET28b(+)::InU (12), construcción pET28b(+)::InU linealizada (13), digestión de la construcción pET28b(+)::InU (14), amplificación del gen de levansacarasa (15), construcción pGEMt::LvS (16), construcción pGEMt::LvS linealizada (17), digestión de la construcción pGEMt::LvS (18), construcción pET28b(+)::LvS linealizada (20), digestión de la construcción pET28b(+)::LvS (18), construcción pET28b(+)::LvS (19), construcción pET28b(+)::LvS linealizada (20), digestión de la construcción pET28b(+)::LvS (21).

7.7. Inducción de la expresión y comprobación de la actividad enzimática

Una vez que se comprobó que las colonias aisladas contenían la construcción óptima para la expresión, esta se llevó a cabo bajo las condiciones descritas en el apartado 7.7.2, resultando en un aumento de la densidad óptica O.D.600 a 0.841, 0.907 y 0.950 para la inducción de los genes de levanasa, inulinasa y levansacarasa, respectivamente. Se realizaron SDS-PAGE de la proteína celular total, del sobrenadante del cultivo, del botón de restos celulares y de los extractos crudos recombinantes obtenidos tras la disrupción celular mediante el proceso de

sonicación para comprobar que la inducción de la proteína de interés fue exitosa, además de la proteína recombinante purificada mediante IMAC (excepto la levansacarasa) (Fig 22).

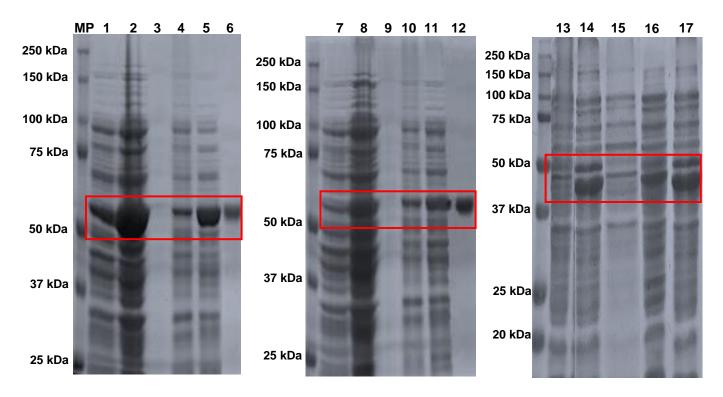


Fig 22. Electroforesis en gel de poliacrilamida (SDS-PAGE) al 10% de la inducción de los genes de inulinasa, levanasa y levansacarasa (concentración de proteína: 50-100 μg). La imagen muestra la migración del marcador de peso molecular (MP), la proteína celular total de un cultivo sin inducción del gen de inulinasa (1), proteína celular total de un cultivo con inducción del gen de inulinasa (2), sobrenadante del cultivo de inducción del gen de inulinasa (3), botón de restos celulares post-lisis de la inducción del gen de inulinasa (4), extracto crudo recombinante de la inducción del gen de inulinasa (5), inulinasa pura (6), proteína celular total de un cultivo sin inducción del gen de levanasa (7), proteína celular total de un cultivo con inducción del gen de levanasa (8), sobrenadante del cultivo de inducción del gen de levanasa (9), pellet de restos celulares post-lisis de la inducción del gen de levanasa (10), extracto crudo recombinante de la inducción del gen de levanasa (11), levanasa pura (12) proteína celular total de un cultivo sin inducción del gen de levansacarasa (13), proteína celular total de un cultivo con 4 horas de inducción del gen de levansacarasa (14), sobrenadante del cultivo de inducción del gen de levansacarasa (15), botón de restos celulares post-lisis de la inducción del gen de levansacarasa (16), extracto crudo recombinante de la inducción del gen de levansacarasa (17).

Como se puede observar en la figura 22, la inducción de las tres proteínas, inulinasa, levanasa y levansacarasa, fueron exitosas observándose una banda de mayor densidad para los cultivos inducidos al compararlos con el control sin inducción. Cabe mencionar que a pesar de que tanto la levanasa como la

levansacarasa poseen secuencia de péptido señal, estas parecen estar retenidas en el interior de la célula y no son exportadas.

De acuerdo con lo observado en el gel, cada proteína inducida posee un tamaño aproximado al esperado: la inulinasa posee un tamaño aproximado de 56 kDa, la levanasa de 58 kDa y la levansacarasa de 45 – 48 kDa. Estos resultados concuerdan con lo reportado por otros autores para el género *Bacillus*, habiendo evidencia de inulinasas de pesos moleculares que varían entre 45 – 58 kDa, siendo la de *B. polymyxa* la más cercana con 58 kDa (Kato *et al.*, 1999; Belamri *et al.*, 1994; Zherebtsov *et al.*, 2002 y Kwon *et al.*, 2003).

De manera similar, las levanasas reportadas para el género *Bacillus* poseen un peso molecular entre 56 y 135 kDa, siendo la de *B. licheniformis* la más cercana con un peso molecular de 56 kDa (Porras-Dominguez *et al.*, 2014 y Jensen *et al.*, 2016).

Finalmente, las levansacarasas del género *Bacillus* reportadas hasta el momento poseen un peso molecular de 52 – 53 kDa, siendo un poco más grandes que la que se reporta en este estudio. Sin embargo, para otros géneros como lo son *Erwinia y Pseudomonas* se han reportado levansacarasas de entre 45 – 46 kDa respectivamente (Geier, *et al.*, 1993; Hettwer *et al.*, 1995; Euzenat, *et al.*, 1998 y Homann *et al.*, 2007) (Tablas 4, 5 y 6).

La comprobación de la actividad enzimática se realizó como se describe en el apartado 7.7.4 mediante ensayo de DNS y TLC. Los ensayos de DNS permitieron determinar la liberación de azúcares reductores (fructosa y glucosa) debido a la hidrólisis de los sustratos, lo cual a su vez nos permitió calcular la actividad enzimática de cada enzima frente a cada sustrato (tabla 11).

Tabla 11. Actividad enzimática (U/ mg prot) de la levanasa, inulinasa y levansacarasa frente a los cuatro sustratos probados.

	Sacarosa	Levana	Inulina	Agavina
Levanasa (pH 5)	0.13 ± 0.07	0.12 ± 0.06	0.12 ± 0.06	0.11 ± 0.08
Inulinasa (pH 8)	0.9 ± 0.08	0.06 ± 0.03	0.61 ± 0.11	0.49 ± 0.19
Levansacarasa (pH 5)	1.36 ± 0.10	0.17 ± 0.16	0.11 ± 0.05	0.13 ± 0.11

Los resultados obtenidos mostraron que las tres enzimas tuvieron actividad frente a los cuatro sustratos probados tanto a pH 5 como a pH 8. Sin embargo, la actividad residual y la generación de los productos de reacción (fructosa y/o glucosa) de algunas de estas reacciones fueron apenas detectables por el método de DNS y no fueron detectadas mediante TLC (la tabla muestra las actividades al pH óptimo de cada enzima, pH 8 para la inulinasa y pH 5 para la levanasa y levansacarasa).

No hubo diferencia significativa en la actividad de la levanasa como exo-hidrolasa a los valores de pH probados. Sin embargo, a pH 5 la reacción frente a la levana como sustrato generó como producto de reacción FOS de diferente grado de polimerización. Estos resultados sugieren que se trata de una endolevanasa, lo cual concuerda con lo reportado por otros autores para el género *Bacillus* y cuyo valor de pH óptimo varía entre 5.5 y 6 (tabla 5) (Fig 23).

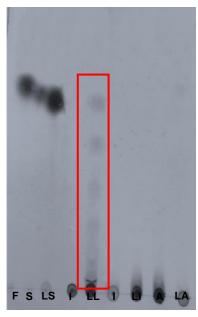


Fig 23. TLC de los productos de las reacciones entre el extracto crudo recombinante de levanasa frente a los distintos sustratos a pH 5 por 20 min de reacción. Se observan las señales de fructosa al 1 % (F), sacarosa al 1 % (S), reacción entre el extracto crudo y sacarosa (LS), levana al 0.1% (L), reacción entre el extracto crudo y levana (LL), inulina al 0.1% (I), reacción entre el extracto crudo y agavina (LA).

Por otro lado, la inulinasa mostró actividad tanto a pH 5 como a pH 8 (siendo mayor su actividad a pH 8). Esta tuvo actividad frente a sacarosa, inulina de achicoria y agavina, y solamente actividad residual frente a levana, sugiriendo una incapacidad de hidrolizar los enlaces β-(2,6). Los productos de reacción corresponden únicamente a glucosa y fructosa, sugiriendo que se trata de una exoinulinasa, al hidrolizar la porción terminal del fructano en su extremo no reductor (Fig 24). Esta enzima, a diferencia de la mayoría de las inulinasas (tabla 5), posee mayor actividad a pH alcalino (pH 8) que a pH ácido (pH 5), lo cual la hace una de las pocas inulinasas bacterianas con esta característica. Otras son las inulinasas de *Marinimicrobium* sp. y *Nocardiopsis* sp. las cuales tienen un pH óptimo de 8 y 9, respectivamente (tabla 4).

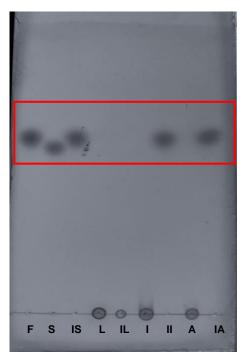


Fig 24. TLC de los productos de las reacciones entre el extracto crudo recombinante de inulinasa frente a los distintos sustratos a pH 8 por 20 min de reacción. Se observan las señales de fructosa al 1 % (F), sacarosa al 0.1 % (S), reacción entre el extracto crudo y sacarosa (IS), levana al 0.1 % (L), reacción entre el extracto crudo y levana (IL), inulina al 0.1 % (I), reacción entre el extracto crudo y agavina (IA).

La levansacarasa mostró actividad hidrolítica únicamente frente a la sacarosa como sustrato a pH 5, generando glucosa y fructosa como productos de reacción, también mostró actividad residual con los otros sustratos probados y a pH 8. Finalmente, las reacciones de transfructosilación a las condiciones especificadas en el apartado 7.2.2. tanto del extracto crudo nativo de nuestra cepa de trabajo, *B. amyloliquefaciens* 12GeP, como de el extracto crudo recombinante produjeron FOS de diferentes grados de polimerización tanto a pH 5 como a pH 8, siendo aparentemente mayor a pH 5 (Fig 25).

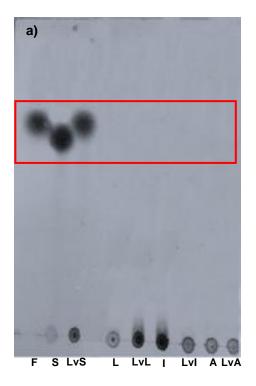




Fig 25. TLC de los productos de reacción de las reacciones entre el extracto crudo recombinante de levansacarasa y del extracto crudo nativo de *B. amyloliquefaciens* 12GeP frente a los distintos sustratos. Se observan las señales de a) fructosa al 1 % (F), sacarosa al 0.1 % (S), reacción entre el extracto crudo y sacarosa (LvS), levana al 0.1% (L), reacción entre el extracto crudo y levana (LvL), inulina al 0.1% (I), reacción entre el extracto crudo e inulina (LvI), agavina al 0.1% (A) y reacción entre el extracto crudo y agavina (LvA). b) control de enzima nativa (Bam), control de enzima recombinante (LvS), fructosa al 1% (f), estándar de FOS al 1% (FOS), reacción de la enzima nativa a pH 5 (Bam5), reacción de la enzima nativa a pH 8 (Bam8), reacción de la enzima recombinante a pH 8 (LvS8) y control de medio de reacción sin enzima (Ctrl).

Nuevamente, estos resultados concuerdan con lo especificado por otros autores con respecto al género *Bacillus*, los cuales reportan un pH óptimo de entre 5.5 y 6.5. Cabe mencionar que este experimento se realizó con base en los estudios de Tian y Karboune 2012, en los que realizaron reacciones de transfructosilación con la levansacarasa de *B. amyloliquefaciens* utilizando sacarosa a una concentración de 1 M y permitiendo que la reacción se lleve a cabo únicamente por 20 min. Bajo estas condiciones, ellos reportan la generación de productos como 1-kestosa, neokestosa, blastosa y 6-kestosa, por lo que podríamos esperar que los productos obtenidos en este experimento sean los mismos o similares. Sin embargo, para poder identificar los productos obtenidos por nuestra enzima, se requiere del uso de otras técnicas de identificación y cuantificación como lo es el HPLC, además de

realizar otros estudios en los que se determine el tiempo óptimo de reacción, así como las condiciones de pH y temperatura óptimas (Tian y Karboune, 2012).

También hay que mencionar que debido a que se desconoce si el extracto crudo nativo contiene solo una o las tres enzimas de interés, no es posible comparar la actividad enzimática de este con respecto a las actividades enzimáticas de los extractos crudos recombinantes, ya que en el extracto crudo nativo podrían estar trabajando de manera conjunta dos o tres enzimas para degradar los sustratos probados.

8. Conclusiones

El estudio del genoma de *B. amyloliquefaciens* permitió identificar tres genes que están implicados en la degradación de agavina, permitiéndole utilizarla como única fuente de carbono. Estos son los genes que codifican para una levanasa, una inulinasa y una levansacarasa. Además, dicho estudio, así como la rectificación del análisis de la secuencia del rRNA 16S de la cepa de trabajo identificada como *B. amyloliquefaciens* 12GeP (dato no mostrado en este trabajo), nos permitió concluir que la cepa de trabajo corresponde a *B. velezensis* y no a *B. amyloliquefaciens*.

Se logró conocer la secuencia exacta de los genes que codifican para la levanasa, inulinasa y levansacarasa de nuestra cepa de trabajo, mediante su clonación en pGEMt easy vector y su secuenciación. Se produjo de manera recombinante la levanasa, la inulinasa y la levansacarasa y todas fueron analizadas para presentar su actividad frente a sacarosa, levana, inulina y agavina. La levanasa posee actividad endo- frente a la levana a pH 5, generando FOS de distintos grados de polimerización. La inulinasa posee actividad a pH 8, siendo una de las pocas inulinasas bacterias alcalinas reportadas hasta el momento. La inulinasa posee actividad exo- frente a sacarosa, inulina y agavina, generando únicamente fructosa, glucosa y/o sacarosa como productos de reacción. La levansacarasa posee tanto actividad hidrolítica como fructosiltransferasa a pH 5, utilizando sacarosa como

sustrato. La reacción de transfructosilación genera FOS de distintos grados de polimerización.

Al comparar con los resultados obtenidos previamente por nuestro grupo de investigación, los cuales mostraron dos proteínas de diferentes pesos moleculares, la proteína de menor peso molecular reportada previamente por nuestro grupo de investigación fue de 32 kDa la cual podría corresponder a la levansacarasa cuyo peso molecular determinado en este trabajo corresponde a 45-48 kDa. La otra proteína determinada previamente por nuestro laboratorio posee un peso molecular de entre 110-220 kDa, la cual podría corresponder a una oligomerización de la levansacarasa, la cual se ha reportado que tiene la capacidad de formar filamentos.

Con este estudio concluímos que la hidrólisis completa de la agavina se podría deber a la acción conjunta de las tres enzimas: La levanasa hidroliza los enlaces β -(2,6) que la inulinasa no puede hidrolizar, generando FOS de distintos grados de polimerización. La inulinasa por otro lado, hidroliza los enlaces β -(2,1) de los extremos no reductores de la molécula, generando glucosa, fructosa y/o sacarosa. Finalmente, los residuos de sacarosa son hidrolizados por la levansacarasa.

9. Perspectivas

Purificar cada enzima para caracterizarlas, determinando las condiciones óptimas de pH y temperatura de reacción para cada una, así como sus parámetros cinéticos, estabilidad y especificidad de sustrato.

Determinar las condiciones óptimas y tiempo de reacción para la generación de FOS mediante las reacciones de transfructosilación utilizando a la levansacarasa obtenida, así como la caracterización de los productos generados en dichas reacciones para evaluar los posibles usos de estos.

Estudio de la actividad de estas enzimas aplicando mutagénesis dirigida para el mejoramiento de su eficiencia catalítica.

Referencias

- Abdel, A., Gamal, A., Helmy, W., y Esawy, M. (2012). Antitumor and antioxidant activities of levan and its derivative from the isolate *Bacillus subtilis* NRC1aza. *Carbohydrate polymers*. 89, 314-322.
- Allais, J., Kammoun, S., Blanc, P., Girard, C., y Baratti, J. (1986). Isolation and characterization of bacterial strains with inulinase activity, *Appl. Environ. Microbiol.* 52, 1086–1090.
- Angel, S., Kavitha, C., Vidyadharani, G., Roy, P., y Dhandapani, R. (2012). Isolation of inulinase producing bacteria from sugarcane soil, *Int. J. Appl. Biol. Pharm. Technol.* 3, 320–326.
- Ayyachamy, M., Khelawan, K., Pillay, D., Permaul, K., y Singh, S. (2007). Production of inulinase by *Xanthomonas campestris* pv *phaseoli* using onion (Allium cepa) and garlic (Allium sativum) peels in solid state cultivation, *Lett. Appl. Microbiol.* 45, 439–444.
- Azhar, M., Natalia, D., Syukur, S., y Jamsari, V. (2015). Gene fragments that encodes inulin hydrolysis enzyme from genomic *Bacillus licheniformis*: isolation by PCR technique using new primers, *Int. J. Biol. Chem.* 9, 59–69.
- Bautista, J., García, L., Barboza, J., y Parra, L. (2001). El Agave tequilana Weber y la producción de tequila. *Acta universitaria*, 11(2), 26-34.
- Belamri, M., Sassi, A., Savart, M., Tantaoui-Elaraki, A., y Cottin, P. (1994). Purification and properties of an extracellular inulinase like β -fructosidase from Bacillus stearothermophilus, *Lett. Appl. Microbiol.* 19, 410–413.
- Bezzate, S., Aymerich, S., Chambert, R., Czarnes, S., Berge, O. and Heulin, T. (2000) Disruption of the *Paenibacillus polymyxa* levansucrase gene impairs its ability to aggregate soil in the wheat rhizosphere. *Environ Microbiol.* 2, 333–342
- Castro, A., y Guerrero, J. (2013). El agave y sus productos. *Temas selectos de Ingenieria de Alimentos* 7-2, 53-61.
- Chen, L., Gu, W., Xu, H., Yang, G., Shan, X., Chen, G., Kang, Y., Wang, C., y Qian, A. (2018). Comparative genome analysis of *Bacillus velezensis* reveals a potential for degrading lignocellulosic biomass. *3 Biotech*, 252(8), 1-5.

- Cho, Y., y Yun, J. (2002). Purification and characterization of an endoinulinase from *Xanthomonas oryzae* No. 5, *Process Biochem*. 37, 1325–1331.
- Dilipkumar, M., Rajasimman, M., y Rajamohan, N. (2011). Application of statistical design for the production of inulinase by *Streptomyces* sp. using pressmud, *Front. Chem. Sci. Eng.* 5, 463–470.
- Drent, W., y Gottschal, J. (1991). Fermentation of inulin by a new strain of *Clostridium thermoautotrophicum* isolated from dahlia tubers, FEMS Microbiol. Lett. 78, 285–292.
- Domínguez, M., González, M., Rosales, C., Quiñones, C., Delgadillo, S., Mireles, S., y Pérez, E. (2008). El cultivo in vitro como herramienta para el aprovechamiento, mejoramiento y conservación de especies del género agave. *Investigación y Ciencia*, 16(41), 53-62.
- Efstathiou, I., Reysset, G., y Truffaut, N. (1986). A study of inulinase activity in the *Clostridium acetobutylicum* strain ABKn8, *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 25, 143–149.
- Elyachioui, M., Hornez, J., y Tallliez, R. (1992). General properties of extracellular bacterial inulinase, *J. Appl. Bacteriol.* 73, 514–519.
- Esawy, M., Ahmed, E., Helmy, W., Mansour, N., Senousy, W., y Safty, E. (2011). Production of levansucrase from novel honey *Bacillus subtilis* isolates capable of producing antiviral levans. *Carbohydrate polymers* 86, 823-830.
- Euzenat, O., Guibert, A., y Combes, D. (1998). Production and purification of *Bacillus* subtilis C4 levansucrase, kinetic characterization of the enzyme. *Annals New York Academy of Sciences*, 864, 288-294.
- Fan, B., Blom, J., Klenk, H., y Borriss, R. (2017). Bacillus amyloliquefaciens, *Bacillus velezensis*, and *Bacillus siamensis* form and "operational group *B. amyloliquefaciens*" within the *B. subtilis* species complex. *Frontiers in microbiology*, 8(22), 1-15.
- Gao, W., Bao, Y., Liu, Y., Zhang, X., y Wang, J. (2009). An, Characterization of a thermo-stable endoinulinase from a new strain *Bacillus smithii* T7, *Appl. Biochem. Biotechnol.* 157, 498–506.
- Gao, J., Xu, Y., Yang, H., Xu, H., Xue, F., Li, S., y Feng, X. (2014). Gene cloning, expression and characterization of an exoinulinase from *Paenibacillus polymyxa* ZJ-9, *Appl. Biochem. Biotechnol.* 173, 1419–1430.

- García, A., y Galván, R. (1995). Riqueza de las familias *Agavaceae* y *Nolinaceae* en México. *Boletin de la Sociedad Botánica de México* 56, 7-24.
- García, C. (2013). Selección y caracterización de cepas fermentadoras para su aplicación en la producción de bioetanol (tesis de licenciatura). *Universidad Nacional Autónoma de México*, México.
- García, E., Méndez, S., y Talavera, D. (2010). El género *Agave spp.* en México: principales usos de importancia socioeconómica y agroecológica. *Revista Salud Pública y Nutrición, Edición Especial 5*, 109-129.
- Gavrailov, S., y Ivanova, V. (2016). Effects of nitrogen and carbon sources on the production of inulinase from strain *Bacillus* sp. SG113. *ASN*, *3*, 68–73.
- Geier, G. and Geider, K.K. (1993) Characterization and influence on virulence of the levansucrase gene from the fire- blight pathogen *Erwinia amylovora*. Physiol Mol Plant Pathol 42, 387–404.
- González, B. (2018). Purificación y caracterización de una inulinasa proveniente de Bacillus amyloliquefaciens (tesis de licenciatura). Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- Haraguchi, K., Akita, K., Hayashi, K., y Kubo, N. (1987). Production of β -D-fructofuranosidase by *Arthrobacter globiformis* S64-1, Rep. Natl. Food Res. Inst. 51 (1987) 1–5.
- Hernández, L., Arrieta, J., Menendez, C., Vázquez, R., Coego, A., Suárez, V., Selman, G., Petit-Glatron, M., y Chambert, R. (1995). Isolation and enzymic properties of levansucrase secreted by *Acetobacter diazotrophicus* SRT4, a bacterium associated with sugar cane. *Biochemistry Journal*, 309, 113-118.
- Hernández, L., Sotolongo, M., Rosaba, Y., Menéndez, C., Ramírez, R., Caballero-Mellado, J. y Arrieta, J. (2000) Structural levansucrase gene (IsdA) constitutes a functional locus conserved in the species *Gluconacetobacter diazotrophicus*. *Arch Microbiol*, 174, 120–124.
- Hettwer, U., Gross, M. y Rudolph, K. (1995) Purification and characterization of an extracellular levansucrase from *Pseudomonas syringae* pv. *phaseolicola*. *J Bacteriol*, 177, 2834–2839.
- Homann, A., Biedendieck, R., Götze, S., Jahn, D. y Seibel, J. (2007) Insights into polymer versus oligosaccharide synthesis: mutagenesis and mechanistic

- studies of a novel levansucrase from *Bacillus megaterium*. *Biochem J*, 407, 189–198.
- Huazano, A., y López, M. (2018). Enzymatic hydrolysis of agavins to generate branched fructooligosaccharides (a-FOS). *Appl biochem biotechmol*, 184, 25-34. DOI: 10.1007/s12010-017-2526-0
- Huerta, S., Larralde, C., y Narváez, J. (2014). Application of agave subproducts for production of microbial inulinases. *Revista Bio Ciencias*, 3(1), 4-16.
- Huitron, C., Pérez, R., Sánchez, A., Lappe, P., y Zavaleta, L. (2008). Agricultural waste from the tequila industry as substrate for the production of commercially important enzymes. *Journal of Environmental Biology*, 29(1), 37-41.
- Igarashi, T., Takahashi, M., Yamamoto, A., Etoh, Y., y Takamori, K. (1987).

 Purification and characterization of levanase from *Actinomyces viscosus*ATCC 19246. *Infect Immun* 55:3001–3005
- Iñiguez, G., Díaz, R., Sanjuan, R., Anzaldo, J., y Rowell, R. (2001). Utilization of by-products from the tequila industry. Part 2: potential value of *Agave tequilana* Weber *azul* leaves. *Bioresource Technology*, 77, 101-108.
- Janer, C., Rohr, L., Pelaez, C., Laloi, M., Cleusix, V., Requena, T., y Meile, T. (2004). Hydrolysis of oligofructoses by the recombinant β-fructofuranosidase from Bifidobacterium lactis. *Syst. Appl. Microbiol.* 27, 279–285.
- Jedrzejczak-Krzepkowska, M., Tkaczuk, K., y Bielecki, S. (2011). Biosynthesis, purification and characterization of β-fructofuranosidase from *Bifidobacterium longum* KN29.1, *Process Biochem.* 46, 1963–1972.
- Jensen, S., Diemer M., Lundmark, M., Larsen, F., Blennow, A., Mogensen, H., y Nielsen, T. (2016). Levanase from *Bacillus subtilis* hydrolyses β-2,6 fructosyl bonds in bacterial levans and in grass fructans. *Int J Biol Macromol* 85:514–521
- Kang, S., Chang, Y., Oh, S., y Kim, S. (1998). Purification and properties of an endoinulinase from an *Arthrobacter* sp, *Biotechnol. Lett.* 20, 983–986.
- Kang, S., Lee, S., Lim, L., Jang, K., y Lee, T. (1998). Purification and characterization of a novel levanoctaose-producing levanase from *Pseudomonas* strain K-52. *Biotechnol Appl Biochem* 27:159–166

- Kang, E., Lee, S., Lee, J., y Lee, T. (1999). Purification and characterization of a levanbiose-producing levanase from *Pseudomonas* sp. No. 43. Biotechnol Appl Biochem 29:263–268
- Kang, H., Seo, M., Seo, E., Kim, D., Chung, S., Kimura, A., Day, D., y Robyt, J. (2005). Cloning and expression of levansucrase from *Leuconostoc mesenteroides* B-512 FMC in *Escherichia coli. Biochim Biophys* Acta 1727, 5–15.
- Kasperowicz, A., Pristas, P., Piknova, M., Javorsky, P., Guczynska, W., Michalovski, T., y Kwiatkowska, E. (2010). Fructanolytic and saccharolytic enzymes of *Treponema zioleckii* strain kT. *Anaerobe* 16:387–392
- Kato, K., Araki, T., Kitamura, T., Morita, N., Moori, M., y Suzuki, Y. (1999). Purification and properties of a thermostable inulinase (β-D-Fructan Fructohydrolase) from *Bacillus stearothermophilus* KP1289. *Starch/Stärke*, 51, 253–258.
- Kuzuwa, S., Yokoi, K., Kondo, M., Kimoto, H., Yamakawa, A., Taketo, A., y Kodaira, K. (2012). Properties of the inulinase gene levH1 of *Lactobacillus casei* IAM 1045; cloning, mutational and biochemical characterization. *Gene* 495, 154–162.
- Kwon, H., Jeon, S., You, D., Kim, J., Jeong, Y., Kim, Y., Kim, Y., y Kim, B. (2003). Cloning and characterization of an exoinulinase from *Bacillus polymyxa*, *Biotechnol. Lett.* 25, 155–159.
- Kwon, Y., Kim, H., y Choi, Y. (2000). Cloning and characterization of *Pseudomonas mucidolens* exoinulinase, *J. Microbiol. Biotechnol.* 10, 238–243.
- Lammens, W., Le Roy, K., Schroeven, L., Van Laere, A., Rabijns, A., y Wim Van den, E. (2009). Structural insights into glycoside hydrolase family 32 and 68 enzymes: functional implications. *Journal of Experimental Botany*, 60(3), 727-740.
- Laowklom, N., Chantanaphan, R., y Pinphanichakarn, P. (2012). Production, purification and characterization of inulinase from a newly isolated *Streptomyces* sp. CP01, *Nat. Resour.* 3, 137–144.
- Li, A., Guo, L., y Lu, W. (2012). Alkaline inulinase production by a newly isolated bacterium *Marinimicrobium* sp. LS-A18 and inulin hydrolysis by the enzyme, World J. Microbiol. *Biotechnol.* 28, 81–89.

- Liebl, W., Brem, D., y Gotschilch, A. (1998). Analysis for the gene for β-fructosidase (invertase, inulinase) of the thermophilic bacterium *Thermotoga maritima*, and characterisation of the enzyme expressed in *Escherichia coli, Appl. Microbiol. Biotechnol.* 50, 55–64.
- Lim, Y., Kang, S., Sang, S., Lee, J., y Lee, T. (1998) Purification and characterization of a levanase from *Streptomyces* sp. 366L. *J Biotechnol*. 61:33–41
- Lu, W., Li, A., y Guo, Q. (2014). Production of novel alkalitolerant and thermostable inulinase from marine actinomycete *Nocardiopsis* sp. DN-K15 and inulin hydrolysis by the enzyme, *Ann. Microbiol.* 64, 441–449.
- Mancilla, N., y López, M. (2006). Water-soluble carbohydrates and fructan structure patterns from *Agave* and *Dasylirion* species. *Journal of agricultural and food chemistry*, 54, 7832-7839.
- Menéndez, C., Hernández, L., Banguela, A., y Paìs, J. (2004). Functional production and secretion of the *Gluconacetobacter diazotrophicus* fructose-releasing exo-levanase (LsdB) in *Pichia pastoris. Enzym Microb Technol*, 34:446–452.
- Müller, S., y Seyfarth, W. (1997). Purification and substrate specificity of an extracellular fructanhydrolase from *Lactobacillus paracasei* ssp *paracasei* P 4134, *New Phytol.* 136, 89–96.
- Müller, M., y Steller, J. (1995). Comparative studies of the degradation of grass fructan and inulin by strains of *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* and *Lactobacillus plantarum*, *J. Appl. Bacteriol*. 78, 229–236.
- Muramatsu, K., Onodera, S., Kikuchi, M., y Shiomi, N. (1993). Purification and some properties of β-fructofuranosidase from *Bifidobacterium adolescentis* G1, *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 57, 1681–1685.
- Miasnikov AN (1997) Characterization of a novel endo-levanase and its gene from Bacillus sp. L7. FEMS Microbiol Lett,154:23–28
- Montañez, J., Venegas, J., Vivar, M., y Ramos, E. (2011). Extracción, caracterización y cuantificación de los fructanos contenidos en la cabeza y en las hojas del *Agave tequilana* Weber azul. *Bioagro* 23(3), 199-206.
- Montañez, J., Venegas, J., Bernardino, A., y Ramos, E. (2011). Enzymatic production of high fructose syrup from *Agave tequilana* fructans and its physicochemical characterization. *African Journal of Biotechnology* 10(82), 19137-19143. DOI: 10.5897/AJB11.2704.

- Montañez, J., Victoria, J., Flores, R., y Vivar, M. (2011). Fermentación de los fructanos del *Agave tequilana* Weber Azul por *Zymomonas mobilis* y *Saccharomyces cerevisiae* en la producción de bioetanol. *Información tecnológica*, 6(22), 3-13.
- Murakami H, Kuramoto T, Mizutani K, Nakano H, Kitahata S (1992) Purification and some properties of a new levanase from *Bacillus* sp. no. 71. *Biosci Biotechnol Biochem*, 56:608–613.
- Murakami H, Muroi H, Kuramoto T, Tamura Y, Mizutani K, Nakano H, Kitahata S (1990) Purification and some properties of a levanase from Streptomyces sp. no. 7-3. Agric Biol Chem 54:2247–2255
- Naidoo, K., Ayyachamy, M., Permaul, K., y Singh, S. (2009). Enhanced fructooligosaccharides and inulinase production by a *Xanthomonas campestris* pv. *phaseoli* KM 24 mutant, *Bioprocess Biosyst. Eng.* 32, 689–695.
- Ohtsuka, K., Hino, S., Fukushima, T., Osawa, O., Kanematsu, T. and Uchida, T. (1992). Characterization of levansucrase from *Rahnella aquatilis* JCM-1683. *Biosci Biotech Biochem.* 56, 1373–1377.
- Olvera, C., Castillo, E., y López, A. (2007). Fructosiltransferasas, fructanas y fructosa. *Biotecnología* 14, 327-346.
- Olivares-Illana, V., López-Munguía, A. and Olvera, C. (2003) Molecular characterization of inulosucrase from *Leuconostoc citreum*: a fructosyltransferase within a glucosyltransferase. *J Bacteriol*, 185, 3606–3612.
- Pabst, M.J. (1977) Levan and levansucrase of *Actinomyces viscosus*. *Infect Immun* 15(2), 518–526.
- Paludan-Müller, C., Gram, L., y Rattray, F. (2002) Purification and characterization of an extracellular fructan β-fructosidase from a *Lactobacillus pentosus* strain isolated from fermented fish, system, *Appl. Microbiol.* 25, 3–20.
- Pérez, G. (2016). Producción y caracterización de una exo-inulinasa de *Bacillus* amyloliquefaciens con actividad sobre fructanos de *Agave tequilana* Weber var. Azul (tesis de licenciatura). *Universidad Nacional Autónoma de México*, México.

- Porras, J., Ávila, Á., Rodríguez, M., Miranda, A., Escalante, A., González, R., Olvera, C., y López, A. (2014). Levan-type FOS production using a *Bacillus licheniformis* endolevanase. *Process Biochem* 49:783–790
- Priest, F., Goodfellow, M., Shute, L., y Berkeley, R. (1987). *Bacillus amyloliquefaciens* sp. nov., nom. rev. *International journal of systematic bacteriology*, 1(37), 69-71.
- Quitral, V., Torres, M., Velásquez, M., y Bobadilla, M. (2018). Efecto de la inulina en la saciedad en humanos. *Perspect Nutr Humana*, 20, 79-89.
- Ryan, S., Fitzgerald, G., y Van Sinderen, D., (2005). Transcriptional regulation and characterization of a novel β-fructofuranosidase-encoding gene from *Bifidobacterium breve* UCC2003, *Appl. Environ. Microbiol.* 71, 3475–3482.
- Reddy, K., Deepthi, S., Jayachandra, S., Parameshwar, A., Agsar, D., Bikshapathi, E., y Sulochana, M. (2016). In silico structural analysis for exoinulinases in proteomes of *Streptomyces* sp. using PDB structures as templates. *Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci.* 4, 858–867.
- Ritsema, T., y Smeekens, S. (2003). Fructans: beneficial for plants and humans. *Current opinion in plant biology*, 6, 223-230.
- Santos, L., Leal, A., Cortés, E., Gutiérrez, U., y Janet, A. (2012). Agave (Agave spp.) and its traditional products as a source of bioactive compounds. *Current bioactive compounds*, 8(3), 1-14.
- Schroeder, V., Michalek, S., y Macrina, F. (1989) Biochemical characterization and evaluation of virulence of a fructosyltransferase deficient mutant of *Streptococcus mutans* V403. Infect Immun 57, 3560–3569.
- Selvakumar, P., y Pandey, A. (1999). Solid state fermentation for the synthesis of inulinase from *Staphylococcus* sp. and *Kluyveromyces marxianus*, *Process Biochem*. 34 (1999) 851–855.
- Selvakumar, P., y Pandey, A. (1999). Comparative study on inulinase synthesis by Staphylococcus sp. and Kluyveromyces marxainus under submerged fermentation, Bioresour. Technol. 69 (1999) 123–127.
- Sharma, A., Kainth, S., y Gill, P. (2006). Inulinase production using garlic (*Allium sativum*) powder as a potential substrate in *Streptomyces* sp. *J. Food Eng.* 77, 486–491.

- Singh, R., Chauhan, K., y Kennedy, J. (2017). A panorama of bacterial inulinases: production, purification, characterization and industrial applications. *International journal of biological macromolecules*, 96, 312-322.
- Singh, R., y Singh, R. (2014). Response surface optimization of endoinulinase production from a cost effective substrate by *Bacillus safensis* AS-08 for hydrolysis of inulin. *Biocatal. Agric. Biotechnol.* 3, 365–372.
- Singh, R., y Singh, R., y Yadav, M. (2013). Molecular and biochemical characterization of a new endoinulinase producing bacterial strain of *Bacillus safensis* AS-08, *Biologia (Bratisl.)* 68, 1028–1033.
- Singh, P., Joseph, J., Goyal, S., Grover, A., y Shukla, P. (2016). Functional analysis of the binding model of microbial inulinases using docking and molecular dynamics simulation. *J. Mol. Model*, 22, 69.
- Song, D.D. and Jacques, N.A. (1999) Purification and enzymic properties of the fructosyltransferase of *Streptococcus salivarius* ATCC 25975. *Biochem J* 341, 285–291.
- Tian, F., y Karboune, S. (2012). Enzymatic synthesis of fructooligosaccharides by levansucrase from *Bacillus amyloliquefaciens*: specificity, kinetics, and product characterization. *Journal of molecular catalysis B: enzymatic*, 82, 71-79.
- Tian, F., Inthanavong, L., y Karboune, S. (2011). Purification and characterization of levansucrases from *Bacillus amyloliquefaciens* in intra- and extracellular forms useful for the synthesis of levan and fructooligosaccharides. *Bioscience, biotechnology and biochemistry*, 75(10), 1929-1938. DOI: 10.1271/bbb.110315
- Tieking, M., Ehrmann, M.A., Vogel, R.F. and Gänzel, M.G. (2005) Molecular and functional characterization of a levansucrase from the sourdough isolate *Lactobacillus sanfranciscensis* TMW 1.392. *Appl Microbiol Biotechnol*, 66, 655–663.
- Tohamy, E. (2006). Purification and characterization of exoinulinase enzyme from *Streptomyces grisenus*, Pak. J. *Biol. Sci.* 9, 911–916.
- Tsujimoto, Y., Watanabe, A., Nakano, K., Watanabe, K., Matsui, H., Tsuji, K., Tsukihara, T., Suzuki, Y. (2003). Gene cloning expression, and crystallization of a thermostable exo-inulinase from *Geobacillus stearothermophilus* KP1289, *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 62, 180–185.

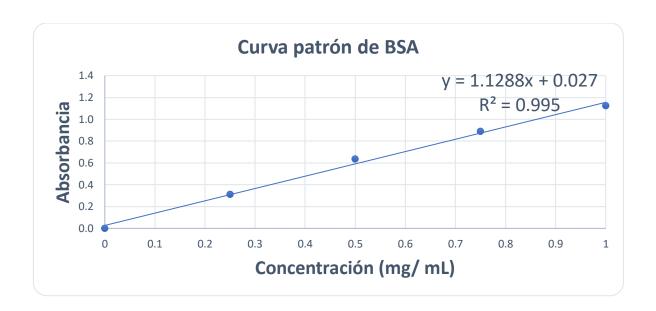
- Uzunova, K., Vassileva, A., Ivanova, V., Spasova, D., Tonkova, A. (2002). Thermostable exo-inulinase production by semicontinuous cultivation of membrane-immobilized *Bacillus* sp. 11 cells, *Process Biochem*. 37, 863–868.
- Van Hijum, S., Szalowska, E., van der Maarel, M., y Dijkhuizen, L. (2004). Biochemical and molecular characterization of a levansucrase from *Lactobacillus reuteri. Microbiology* 150, 621–630.
- Van Hijum, S., van Geel-Schutten, G., Rahaoui, H., van der Maarel, M., y Dijkhuizen, L. (2002) Characterization of a novel fructosyltransferase from *Lactobacillus reuteri* that synthesizes high-molecular-weight inulin and inulin oligosaccharides. *Appl Environ Microbiol*, 68, 4390–4398.
- Vargas, D. (2015). Caracterización e identificación de cepas degradadoras de agavina (tesis de licenciatura). *Universidad Nacional Autónoma de México*. México.
- Venturi, V. (2016). Sequencing of a set of identified and characterized rice bacterial endophytes. *DOE Joint Genome Institute*, United States. doi:10.25585/1488278.
- Vullo, D., Cotto, C., y Sineriz, F. (1991). Characteristics of an inulinase produced by *Bacillus subtilis* 430A, a strain isolated from the rhizosphere of *Vernonia herbacea* (Vell Rusby), *Appl. Environ. Microbiol.* 57, 2392–2394.
- Warchol, M., Perrin, S., Grill, J., y Schneider, F. (2002). Characterization of a purified β-fructofuranosidase from *Bifidobacterium infantis* ATCC 15697, *Lett. Appl. Microbiol.* 35, 462–467.
- Yanase, H., Iwata, M., Nakahigashi, R., Kita, K., Kato, N. and Tonomura, K. (1992) Purification, crystallization and properties of the extracellular levansucrase from *Zymononas mobilis*. *Biosci Biotechnol Biochem* 56, 1335–1337.
- Yokota, A., Yamauchi, O., y Tomita, F. (1995). Production of inulotriose from inulin by inulin-degrading enzyme from *Streptomyces rochei* E87, *Lett. Appl. Microbiol.* 21, 330–333.
- Zhang, W., Xu, W., Ni, D., Dai, Q., Guang, C., Zhang, T., y Mu, W. (2019). An overview of levan-degrading enzyme from microbes. *Applied microbiology and biotechnology*, 1-12.
- Zhang, N., Yang, D., Kendall, J., Borriss, R., Druzhinina, I., Kubicek, C., Shen, Q., y Zhang, R. (2016). Comparative genomic analysis of *Bacillus*

amyloliquefaciens and Bacillus subtilis reveals evolutional traits for adaption to plan-associated habitats. Frontiers in microbiology, 7, 1-14.

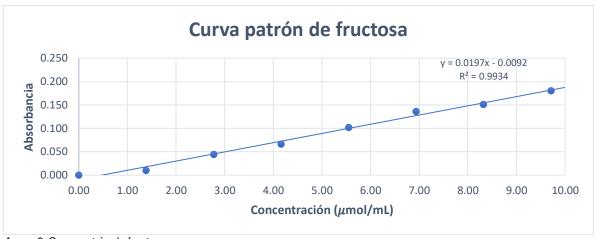
Zhou, J., Gao, Y., Zhang, R., Mo, M., Tang, X., Li, J., Xu, B., Ding, J., y Huang, Z. (2014). A novel low-temperature-active exo-inulinase identified based on molecular-activity strategy from *Sphingobacterium* sp. GN25 isolated from feces of *Grus nigricollis, Process Biochem.* 49, 1656–1663.

Zherebtsov, N., Shelamova, S., y Abramova, I. (2002). Biosynthesis of inulinases from Bacillus bacteria, *Appl. Biochem. Microbiol.* 38, 544–548.

Anexos



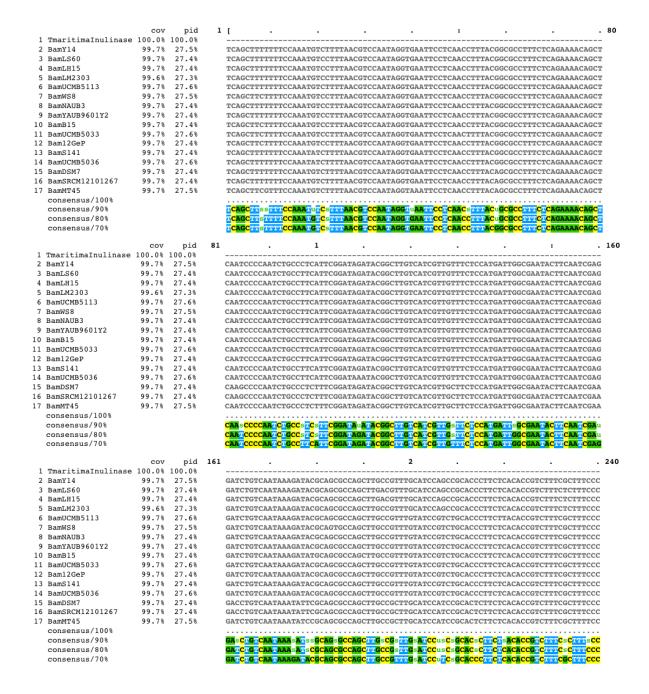
Anexo 1. Curva patrón de BSA utilizada para la cuantificación de proteína total por el método de Bradford.

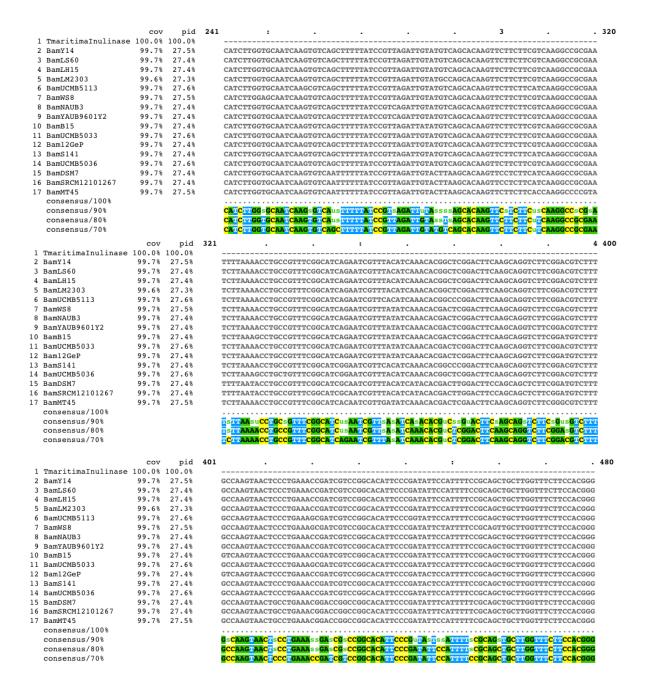


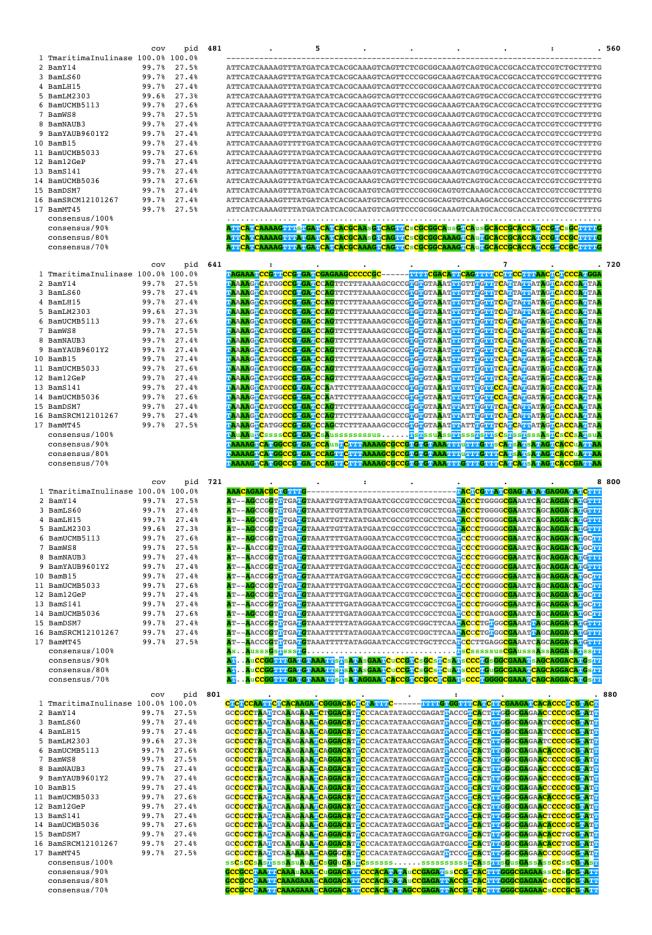
Anexo 2. Curva patrón de fructosa.

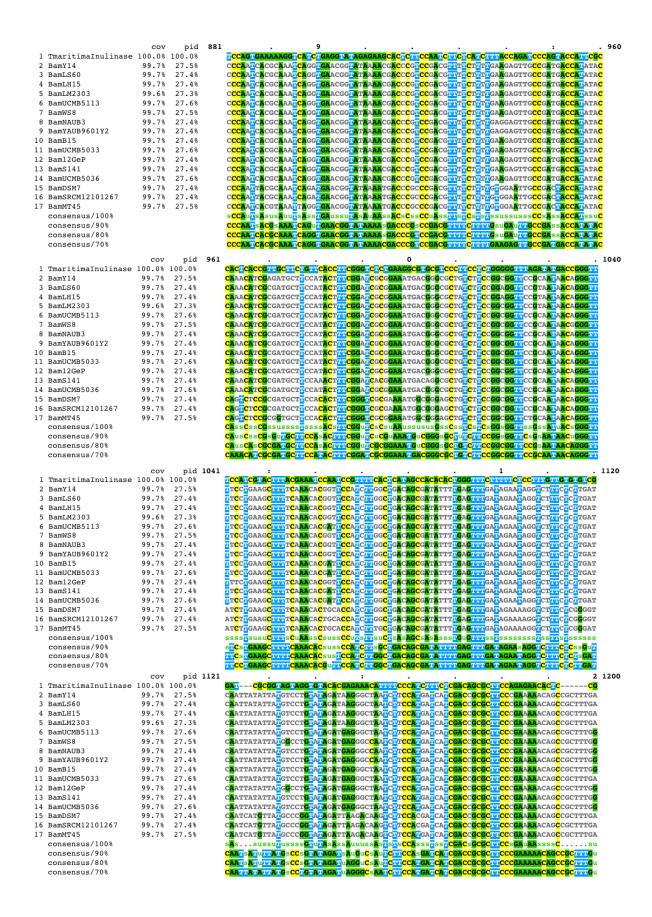
Anexo 3. Equipos utilizados durante el proceso experimental.

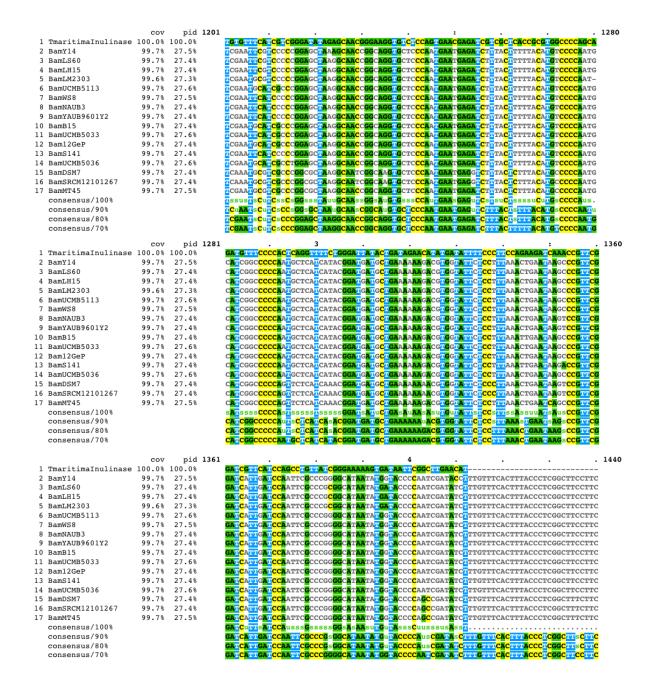
Equipo	Marca
Agitador orbital Aros 160	Thermolyne
Baño de agua	IKA
Cámara de elctroforesis para DNA	Select Bioproducts
Cámara de lectroforesis para proteínas	BIO-RAD
Centrífuga	Eppendorf
Centrífuga Pro-Research	Centurion Scientific Lid
Columna HisTrap HP 5 mL	General Electric
Espectrofotómetro UV-Vis Genesys 10S	Thermo Scientific
Fuente de poder	Major Science
Incubadora Innova 4330	New Brunswick Scientific
Liofilizadora FD1.0	Heto
Microscopio óptico	Olympus BX40
NanoDrop 2000	Thermo Scientific
Potenciómetro	Beckman
Purificador de Agua MilliQ	Millipore
Sonicador de punta Q500	Fisherbrand
Speed Vac DNA 120	Thermo Scientific
Termociclador	Applied Biosystems
Termomixer	Eppendorf
Ultracongelador ULT390	Gs Laboratory





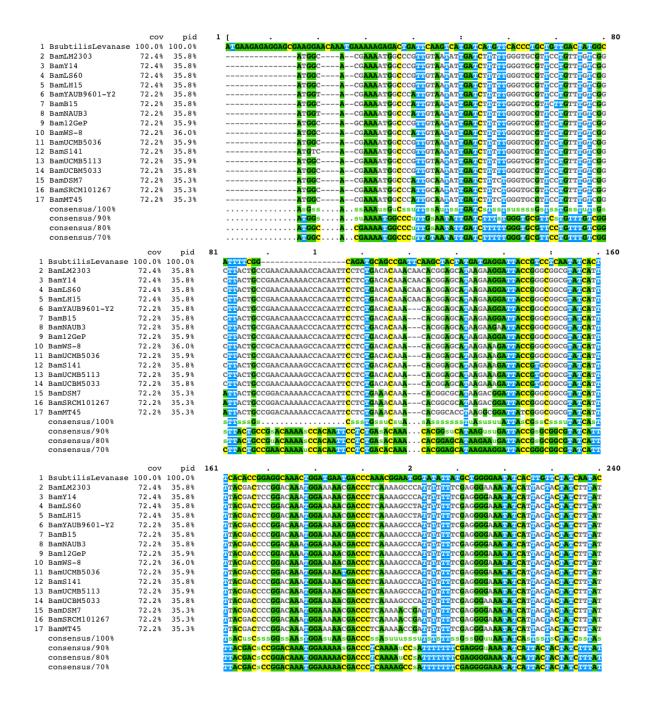


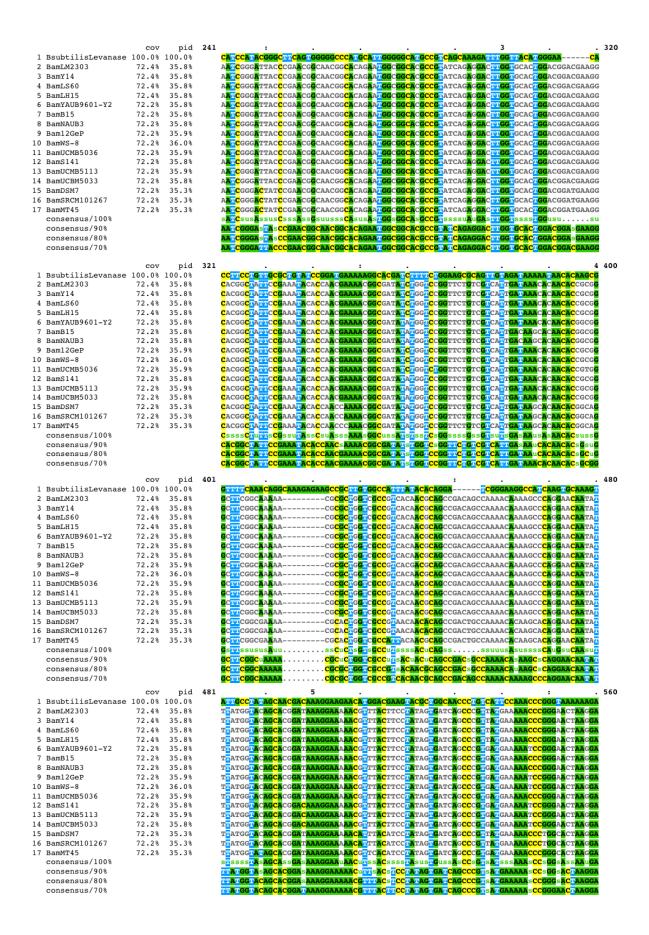


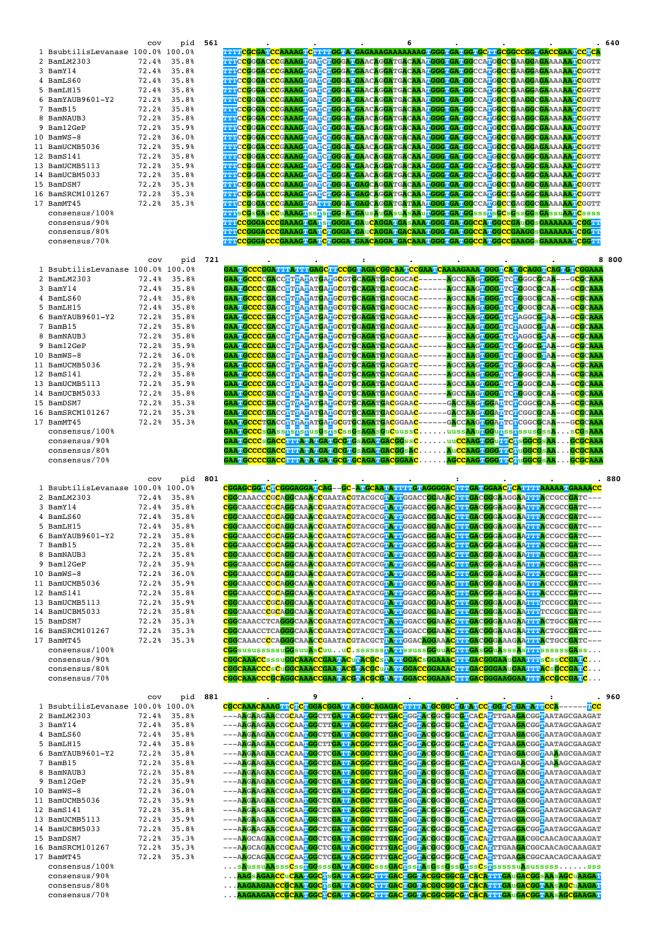


		cov	pid	1441	:		.]	1472
1	TmaritimaInulinase	100.0%	100.0%					
2	BamY14	99.7%	27.5%		AAAGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	CTGTCCAT	
3	BamLS60	99.7%	27.4%		AAAGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	CTGTCCAT	
4	BamLH15	99.7%	27.4%		AAAGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	CTGTCCAT	
5	BamLM2303	99.6%	27.3%		AAAGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	TGTCCAT	
6	BamUCMB5113	99.7%	27.6%		AGAGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	CTATCCAT	
7	BamWS8	99.7%	27.5%		AAAGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	CTATCCAT	
8	BamNAUB3	99.7%	27.4%		AAAGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	CTATCCAT	
9	BamYAUB9601Y2	99.7%	27.4%		AAAGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	CTATCCAT	
10	BamB15	99.7%	27.4%		AAAGCTTCTTCCGC	ATGCTGAATTC	CTATCCAT	
11	BamUCMB5033	99.7%	27.6%		AAAGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	TATCCAT	
12	Bam12GeP	99.7%	27.4%		AAAGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	CTATCCAT	
13	BamS141	99.7%	27.4%		AAAGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	CTATCCAT	
14	BamUCMB5036	99.7%	27.6%		AAAGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	CTATCCAT	
15	BamDSM7	99.7%	27.4%		AAGGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	CTATCCAT	
16	BamSRCM12101267	99.7%	27.4%		AAGGCTTCTTCCGCC	CTGCTGAATTC	CTATCCAT	
17	BamMT45	99.7%	27.5%		AAAGCTTCCTCCGCC	CTGCTGAATTC	CTATCCAT	
	consensus/100%							
	consensus/90%				Auu <mark>GCTTC</mark> sTCCGC	TGCTGAATTC	TuTCCAT	
	consensus/80%				AAAGCTTCTTCCGCC	TGCTGAATTC	Tu <mark>TCCA</mark> T	
	consensus/70%				AAAGCTTCTTCCGCC	TGCTGAATTC	TAT <mark>CCA</mark> T	

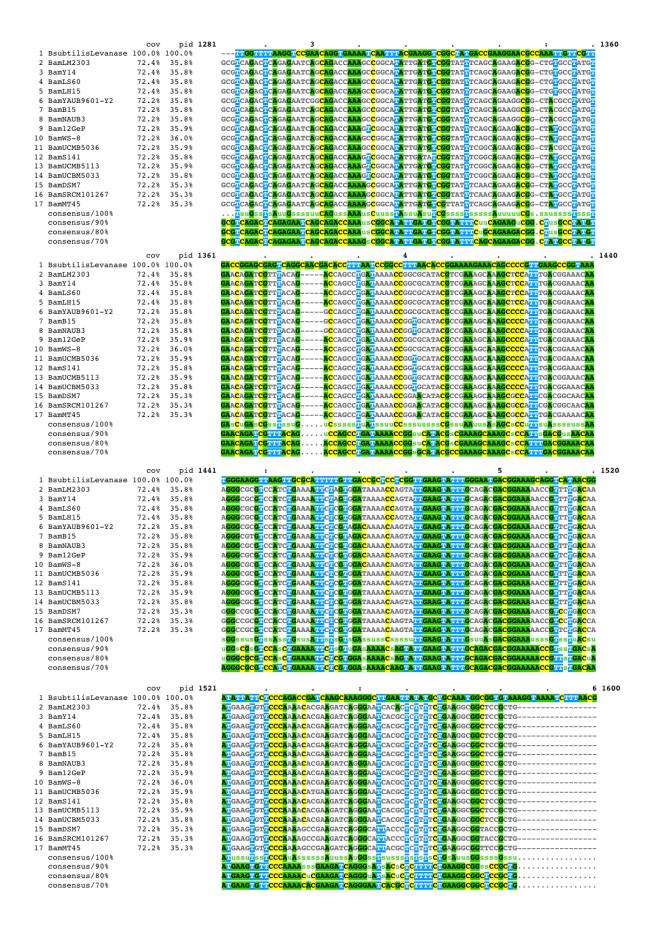
Anexo 4. Alineamiento entre las secuencias de nucleótidos del gen que codifica para la inulinasa de 15 cepas de Bacillus amyloliquefaciens y Thermotoga maritima.

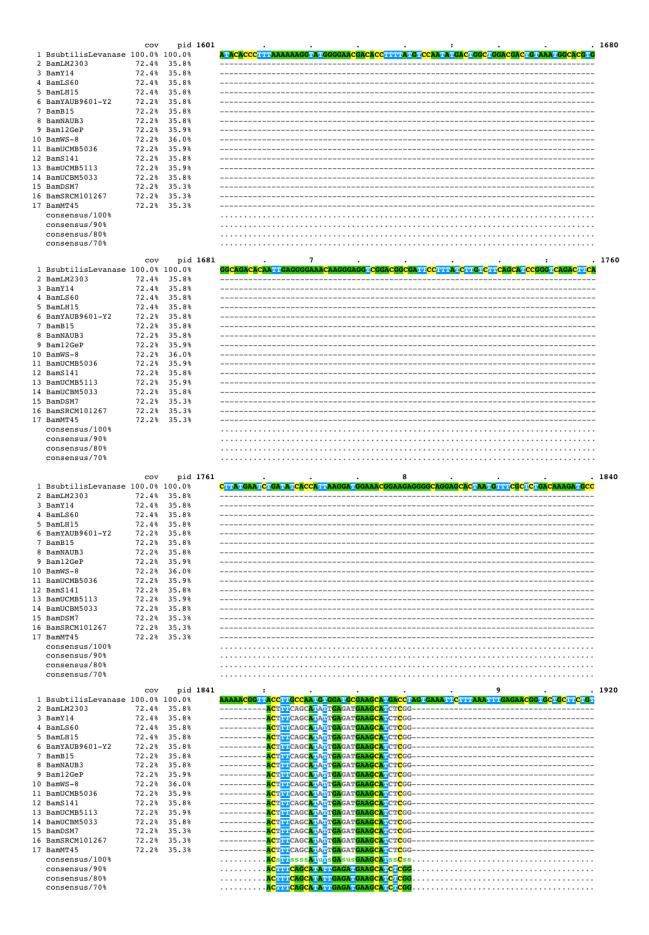


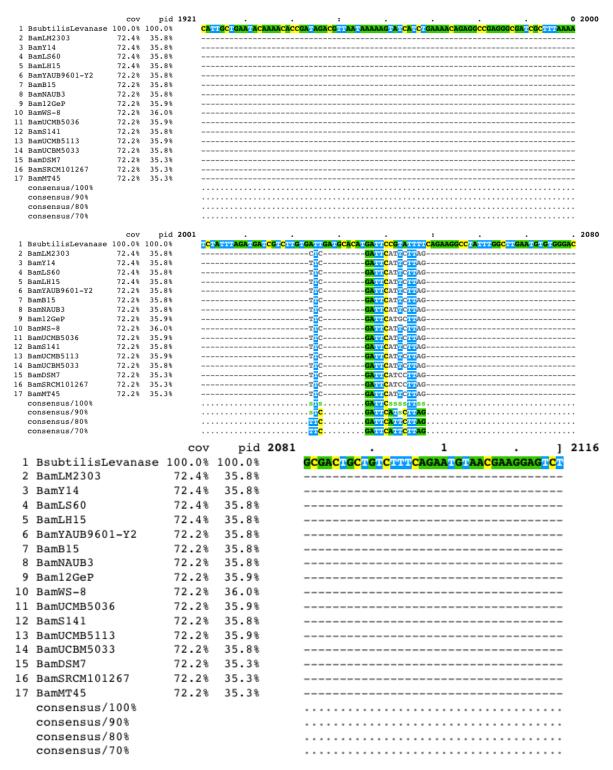




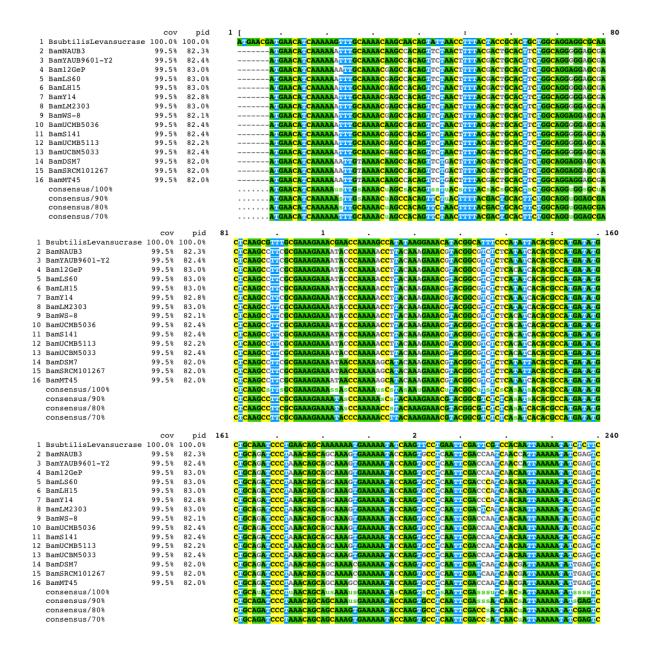


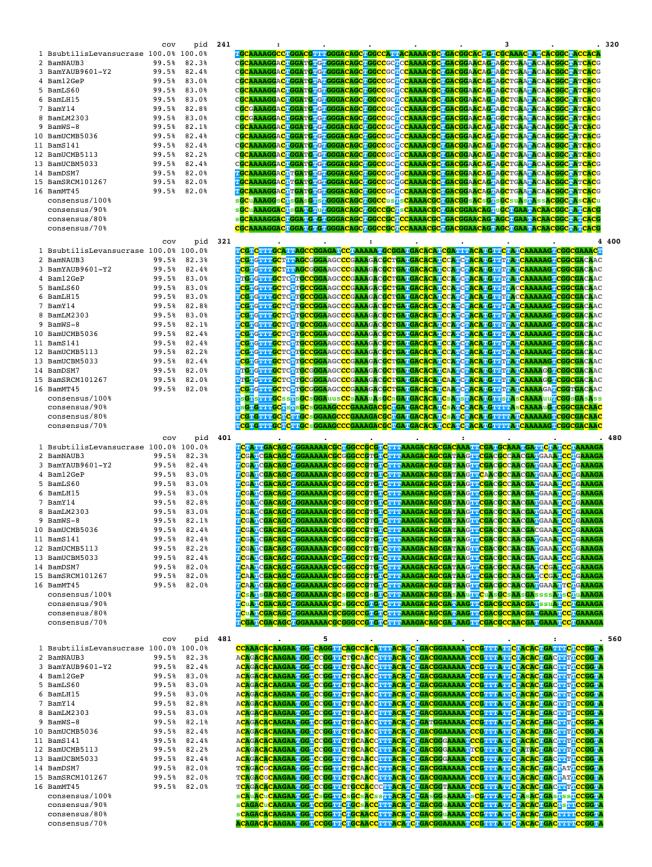


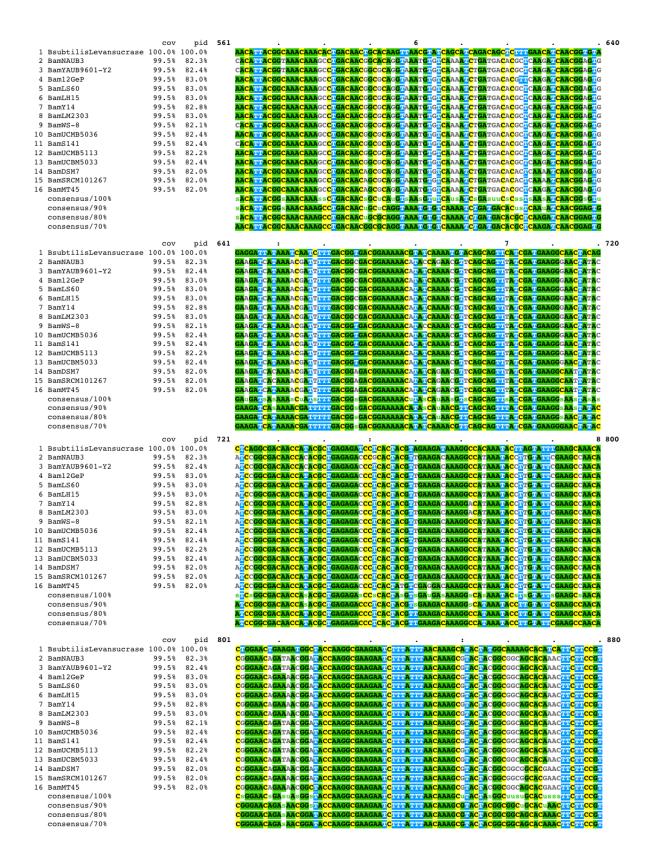


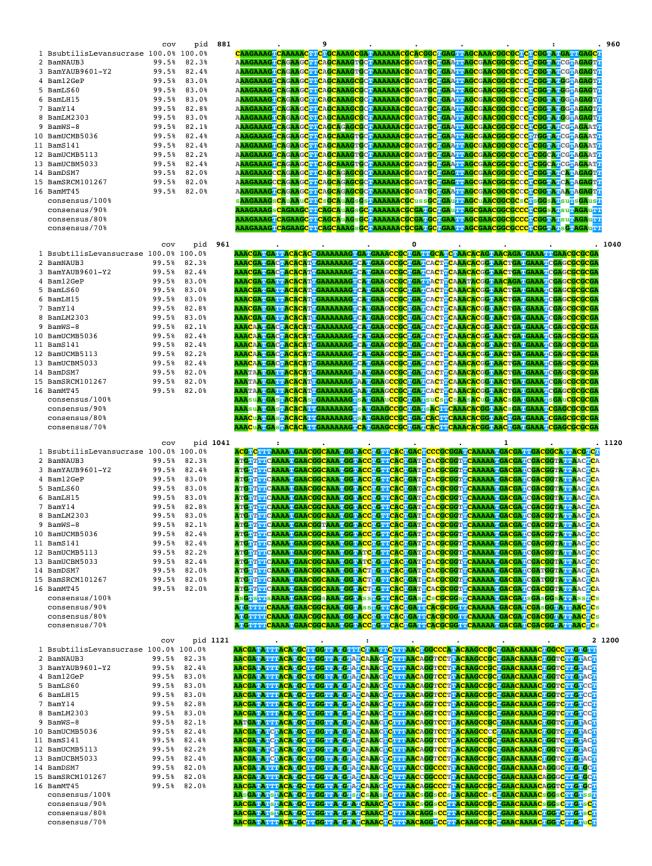


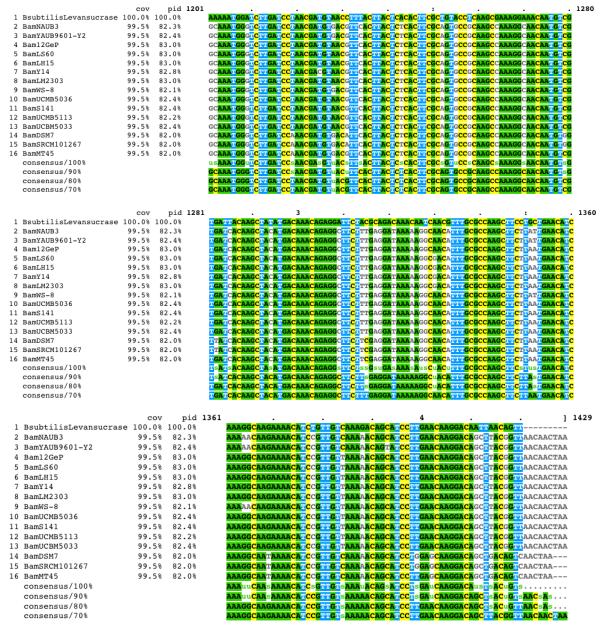
Anexo 5. Alineamiento entre las secuencias de nucleótidos del gen que codifica para la levanasa de 15 cepas de Bacillus amyloliquefaciens y Bacillus subtilis.



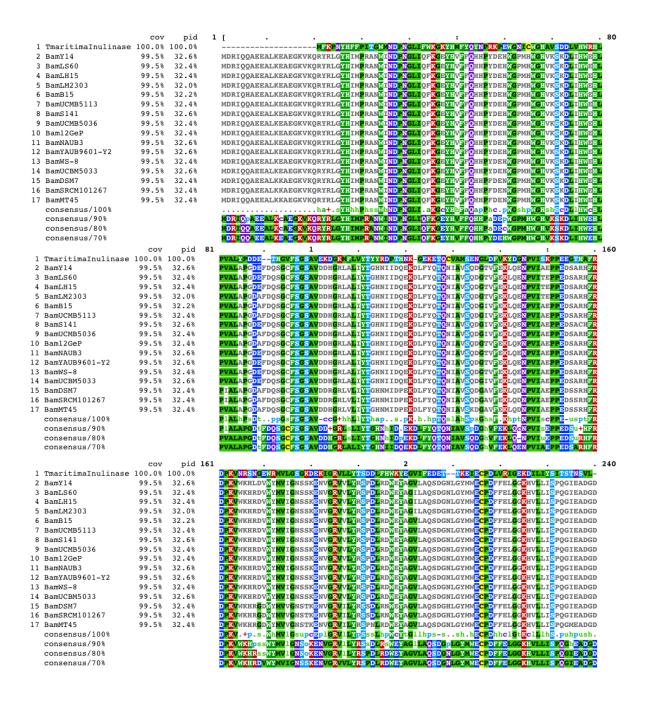


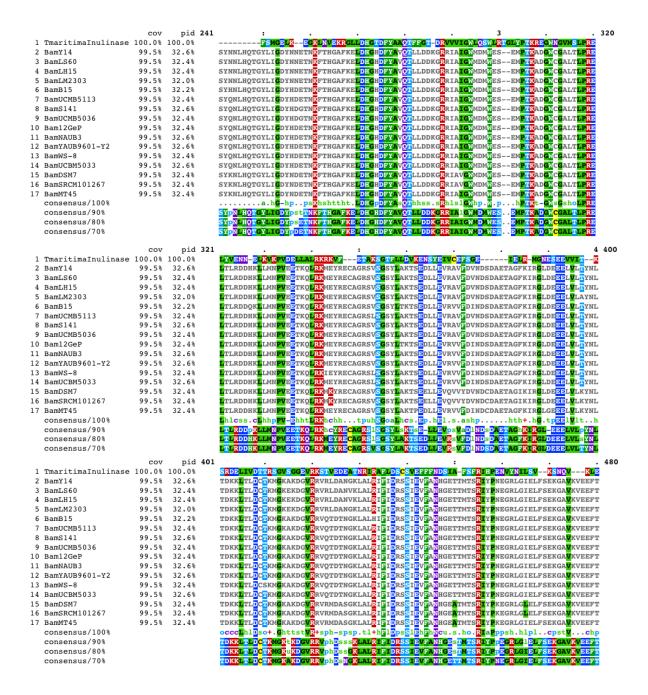






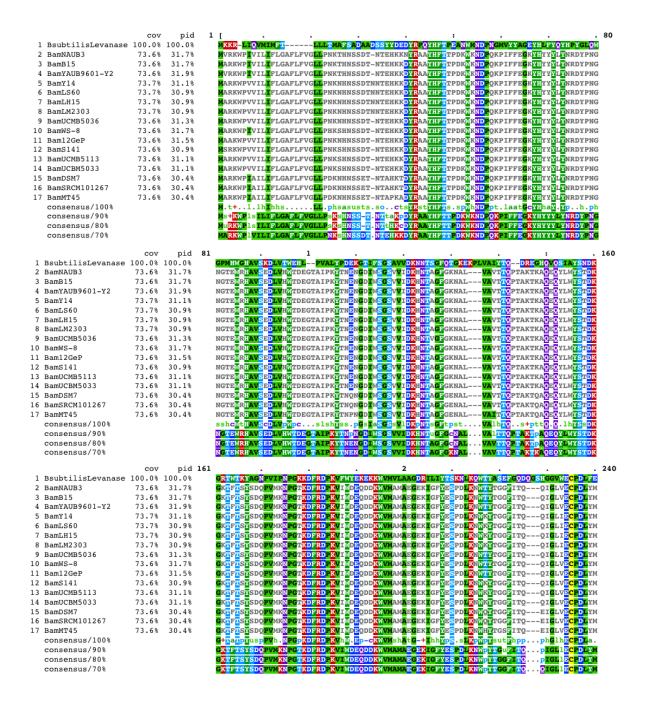
Anexo 6. Alineamiento entre las secuencias de nucleótidos del gen que codifica para la levansacarasa de 15 cepas de Bacillus amyloliquefaciens y Bacillus subtilis.

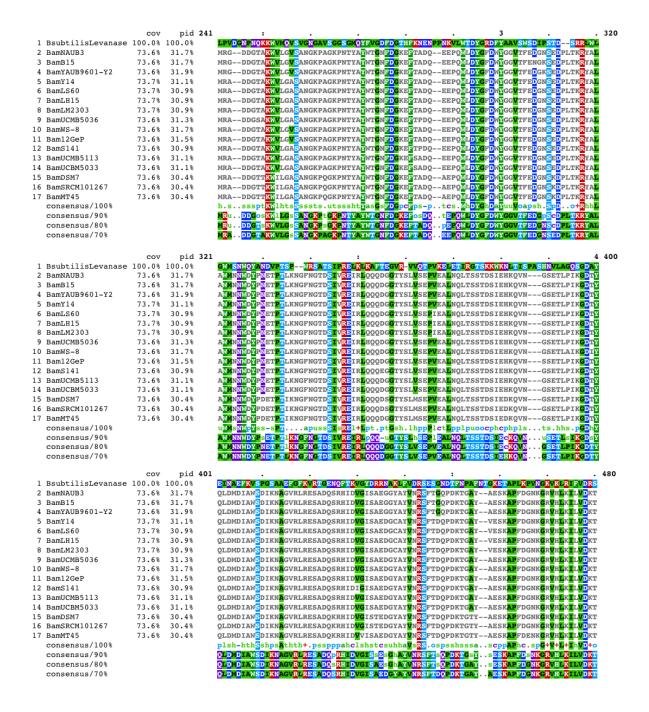




		cov	pid	481	.]	491
1	${\tt TmaritimaInulinase}$	100.0%	100.0%		VFELENIWL	
2	BamY14	99.5%	32.6%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KKS	
3	BamLS60	99.5%	32.4%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KKS	
4	BamLH15	99.5%	32.4%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KKS	
5	BamLM2303	99.5%	32.0%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KKS	
6	BamB15	99.5%	32.2%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KRS	
7	BamUCMB5113	99.5%	32.4%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KKS	
8	BamS141	99.5%	32.6%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KKS	
9	BamUCMB5036	99.5%	32.4%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KKS	
10	Bam12GeP	99.5%	32.4%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KRS	
11	BamNAUB3	99.5%	32.6%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KKS	
12	BamYAUB9601-Y2	99.5%	32.6%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KKS	
13	BamWS-8	99.5%	32.4%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KRS	
14	BamUCBM5033	99.5%	32.6%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KRS	
15	BamDSM7	99.5%	32.4%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KKS	
16	BamSRCM101267	99.5%	32.4%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KKS	
17	BamMT45	99.5%	32.4%		YWT <mark>L</mark> KD <mark>IW</mark> KR-	
	consensus/100%				hap <mark>LcsIW</mark> h	
	consensus/90%				YW <mark>TL</mark> K <mark>DIWK</mark> +.	
	consensus/80%				YW <mark>TL</mark> KDIWK+S	
	consensus/70%				YW <mark>TL</mark> KDIWK+S	

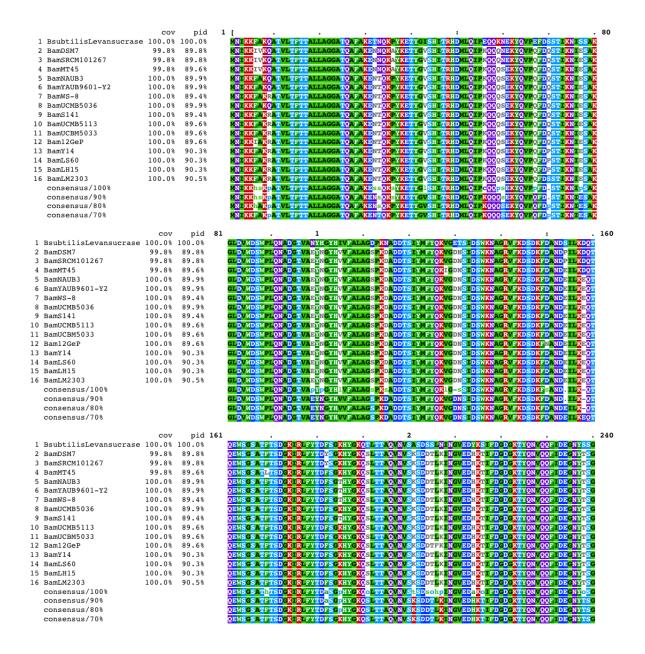
Anexo 7. Alineamiento entre las secuencias de aminoácidos del gen que codifica para la levansacarasa de 15 cepas de Bacillus amyloliquefaciens y Bacillus subtilis.

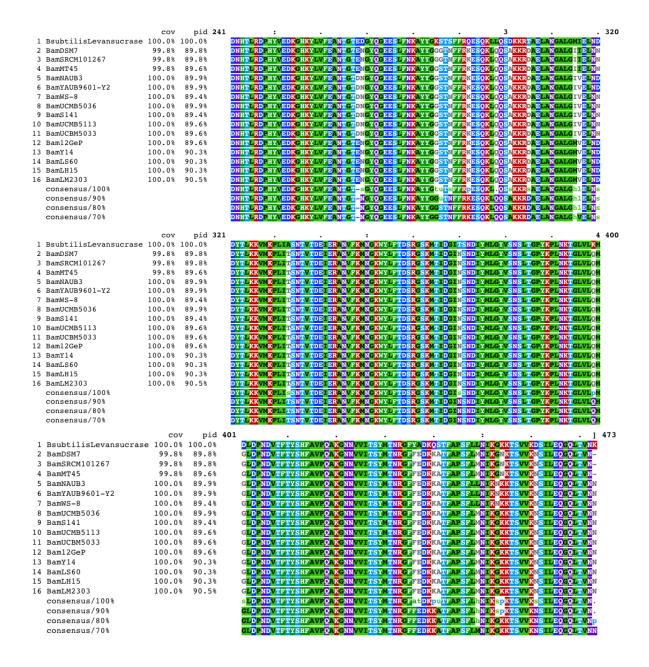




		cov	pid	481		5					:	. 560
1	BsubtilisLevanase	100.0%	100.0%		SVEVFGNDGKQVITDIILF	DRSSKC	L <mark>e</mark> lyaan(GGV <mark>K</mark> V <mark>KSLT</mark> IHPI	L <mark>KK</mark> VWG <mark>TT</mark> PFM	SNMTGWTTVNGT	WADT I EG <mark>KQ</mark> G	RSD
2	BamNAUB3	73.6%	31.7%		SIEVFADDGKTVLTNEVF	KHEDQ G	IT <mark>L</mark> FSEG	SADFQHIEMKH	GSIHS			
3	BamB15	73.6%	31.7%		SIEVFADDGKTVLTNEVF	KHEDQ G	IT <mark>L</mark> FSEG	SADFQHIEMKH	GSIHS			
4	BamYAUB9601-Y2	73.6%	31.9%		SIEVFADDGKTVLTNEVF	KHEDQ G	IT <mark>L</mark> FSEG	SADFQHIEMKH	GSIHS			
5	BamY14	73.7%	31.1%		SIEVFADDGKTVLTNEVF	KHEDQ <mark>G</mark>	IT <mark>L</mark> FSEG	SADFQHIEMKH	GSIHS			
6	BamLS60	73.7%	30.9%		SIEVFADDGKTVLTNEVF	KHEDQ G	IT <mark>L</mark> FSEG	SADFQHIEMKH	GSIHS			
7	BamLH15	73.7%	30.9%		SIEVFADDGKTVLTNEVF	KHEDQ G	IT <mark>L</mark> FSEG	SADFQHIEMKH	GSIHS			
8	BamLM2303	73.7%	30.9%		SIEVFADDGKTVLTNEVF							
9	BamUCMB5036	73.6%	31.3%		SIEVFADDGKTVLTNEVF	KHEDQ G	IT <mark>L</mark> FSEG	SADFQHIEMKH	GSIHS			
10	BamWS-8	73.6%	31.7%		SIEVFADDGKTVLTNEVF	KHEDQ G	IT <mark>L</mark> FSEG	SADFQHIEMKH	GSIHS			
11	Bam12GeP	73.6%	31.5%		SIEVFADDGKTVLTNEVF							
12	BamS141	73.6%	30.9%		SIEVFADDGKTVLTNEVF	KHEDQ G	IT <mark>L</mark> FSEG	SADFQHIEMKH	GSIHS			
13	BamUCMB5113	73.6%	31.1%		SIEVFADDGKTVLTNEVF							
14	BamUCBM5033	73.6%	31.1%		SIEVFADDGKTVLTNEVF	KHEDQ G	IT <mark>L</mark> FSEG	SADFQHIEMKH	GSIHS			
15	BamDSM7	73.6%	30.4%		SIEVFADDGKTVLTNEVF	KAEDQ G	IT <mark>L</mark> FSEG	TADFQHIEMKH	GSIHP			
16	BamSRCM101267	73.6%	30.4%		SIEVFADDGKTVLTNEVF							
17	BamMT45	73.6%	30.4%		SIEVFADDGKTVLTNEVF	KAEDQ G	IT <mark>L</mark> FSEG	SADFQHIEMKH	GSIHS			
	consensus/100%				SlEVFusDGKpVlas.lh							
	consensus/90%				SIEVFADDG <mark>K</mark> TVLTNEVFF	KEEDQC.	ITLFSEGO	Go <mark>adfqhi</mark> em <mark>k</mark> hi	LGSI <mark>H</mark> s			
	consensus/80%				SIEVFADDG <mark>K</mark> TVLTNEVFF	K#EDQG	ITLFSEG(S <mark>SADFQHIEM</mark> KH	LG <mark>SI</mark> Hu			
	consensus/70%				SIEVFADDG <mark>k</mark> tvltnevff	KHEDQG:	ITLFSEG(SADFQHIEM <mark>K</mark> H	LG <mark>S</mark> IHS			

Anexo 8. Alineamiento entre las secuencias de aminoácidos del gen que codifica para la levansacarasa de 15 cepas de Bacillus amyloliquefaciens y Bacillus subtilis.





Anexo 9. Alineamiento entre las secuencias de aminoácidos del gen que codifica para la levansacarasa de 15 cepas de Bacillus amyloliquefaciens y Bacillus subtilis.

Range :	1: 3108266	to 3109810	BenBank Graphics		▼ Next Match ▲ Previ	ous Mat
Score 2754 bi	ts(1491)	Expect 0.0	Identities 1527/1545(99%)	Gaps 0/1545(0%)	Strand Plus/Plus	
Query Sbjct	1 3108266		AATGGCCCGTTGTAATA			60 31083
Query Sbjct	61 3108326		ACAAAAACCACAATTCC			120 31083
Query Sbjct	121 3108386		PATCATTTTACGACCCCG			180 3108
Query Sbjct	181 3108446		GGAAATATCATTACTAC			240 31089
Query Sbjct	241 3108506		PGGCGGCACGCCGTATCA			300 3108
Query Sbjct	301 3108566		ARATACACCARCGARARC			360 3108
Query Sbjct	361 3108626		ACCGCGGGCTTCGGCAAA			420 3108
Query Sbjct	421 3108686		MAGCCCAGGAACAATAT			480 3108
Query Sbjct	481 3108746		NGTGATCAGCCCGTGATG			540 3108
Query Sbjct	541 3108806		rgggatgaacaggatgac			600 3108
Query Sbjct	601 3108866		PATGAATCACCCGATTTA			660 3108
Query Sbjct	661 3108926		GCCTCGTCGAATGCCCC			720 3108
Query Sbjct	721 3108986		OTTCTGGGCGTAAGCGCA			780 3109
Query Sbjct	781 3109046		ACCGGAAACTTTGACGGG			840 3109
Query Sbjct	841 3109106		PACGGCTTTGACTGGTAC			900 3109
Query Sbjct	901 3109166		ACAAAACGCTATGCGCTG			960 3109
Query Sbjct	961 3109226		TAAAAAACGGCTTTAAC			1020 3109
Query Sbjct	1021 3109286	Chachacha	BACGGCGGCACATACAGC	criararchanaccae.	rannacht rouncem	1080 3109
Query Sbjct	1081 3109346		PCAACTGACAGCATAGAA			1140 3109
Query Sbjct	1141 3109406		EATACATATCAGCTTGAT			1200 3109
Query Sbjct	1201 3109466		CTCAGAGAATCAGCAGAC			1260 3109
Query Sbjct	1261 3109526		PATGCCTATGTGAACAGA			1320 3109
Query Sbjct	1321 3109586		MGCAAAGCCCCATTTGAC			1380 3109
Query Sbjct	1381 3109646		ACAAGTATTGAAGTATTT			1440 3109
Query Sbjct	1441 3109706		NACACGAAGATCAGGGA			1500 3109
Query Sbjet	1501 3109766		VTTGAGATGAAGCATCTC			

Anexo 10. Alineamiento entre las secuencias de nucleótidos del gen que codifica para la levanasa de *B. amyloliquefaciens* 12GeP y *B. velezensis* AL7.

Bacillus velezensis strain S4 chromosome, complete genome

Sequence ID: CP050424.1 Length: 4065174 Number of Matches: 1

Range 1: 3423496 to 3424965 GenBank Graphics V Next Marich A Provious Main							
Score 2649 bits	(1434)		Identities 1458/1470(99%)	Gaps 0/1470(0%)	Strand Plus/Minus		
	1 3424965	ATGGATAGAAT	PTCAGCAGGCGGAAGA	AGCTTTGAAGGAAGCC	DAGGGTAAAGTGAAACAA	60 3424906	
	61 3424905	AGATATCGATT	rggggtaccatattat	GCCCCGGGCGAATTGG	ATCAATGATCCGAACGGG	120 3424846	
	121 3424845	CTTATTCAGTT	PTAAAGGAGAATACCA	CGTCTTTTTCAGCAT	CATCCGTATGATGAGCAT	180 3424786	
	181 3424785				ATTCATTGGGAGCACCTG	240 3424726	
	241 3424725				RGTTTTTCGGGAAGCGCG	300 3424666	
	301 3424665				ATATAATTGATCAAGAG	360 3424606	
	361 3424605	AAAGACCTATT	CTATCABACTCABAB		GATGGAACCGTGTTTGAA	420 3424546	
	421 3424545				AGCGCCCGTCATTTCCGC	480 3424486	
	481 3424485				ATCGGCAACTCTTCAAAA	540 3424426	
	541 3424425				CGTGATTGGGAATACGCG	600 3424366	
	601 3424365				SAATGTCCTGATTTCTTT	660 3424306	
	661 3424305	GAATTAGGCGG	CAAGCATGTCCTGCT	GATTTCGCCCCAGGGG	ATCGAGGCGGACGGTGAT	720 3424246	
	721 3424245				PATCATGATGAAACAAAC	780 3424186	
	781 3424185				BACTTTTACGCCGTGCAA	840 3424126	
	841 3424125				ATGGATATGTGGGAATCT	900 3424066	
	901 3424065				PTGCCGCGAGAACTGACT	960 3424006	
	961 3424005	TTGCGTGATG	TCATAAACTTTTGAT	GAATCCCGTGGAAGAA	ACCAAGCAGCTGCGGAAA	1020 3423946	
	1021 3423945				PACTTGACAAAGACATCC	1080 3423886	
Query Sbjct	1081 3423885	GAAGACCTGCT	PGAAGTCCGAGTCGT	GTTTGATATAAACGAT	PCTGATGCCGAAACGGCA	1140 3423826	
	1141 3423825				ACATACAATCTAACGGAT	1200 3423766	
	1201 3423765				BACGGTGTGAGAAGGGTG	1260 3423706	
	1261 3423705	CAGACGGATAC	AAACGGCAAGCTGGC	GCTGCGTATCTTTATT	BACAGATCCTCGATTGAA	1320 3423646	
	1321 3423645				PATCCGAATGAAGGCAGA	1380 3423586	
	1381 3423585				BAGGARTICACCTATTGG	1440 3423526	
	1441 3423525		ACATTTGGAAAAGAAG				

Anexo 11. Alineamiento entre las secuencias de nucleótidos del gen que codifica para la inulinasa de *B. amyloliquefaciens* 12GeP y *B. velezensis* S4.

Bacillus velezensis strain LPL061 chromosome, complete genome

Sequence ID: CP042271.1 Length: 3907268 Number of Matches: 1

Range 1	Range 1: 2822170 to 2823591 GenBank Graphics ▼ Next Match ▲ Previous Match							
Score 2549 bit	ts(1380)	Expect Identities Gaps 0.0 1408/1422(99%) 0/1422(0%)	Strand Plus/Plus					
Query Sbjct	1 2822170	ATGAACATCassassaTTGCAAAACGAGCCACAGTTCTAACTTT		60 2822229				
Query Sbjct	61 2822230	GCAGGAGGAGCGACTCAAGCCTTCGCGAAAGAAAATACCCAAA		120 2822289				
Query Sbjct	121 2822290	TACGGCGTCTCTCACATCACACGCCATGATATGCTGCAGATCCC		180 2822349				
Query Sbjct	181 2822350	GRARATACCARGTGCCTCRATTCGRCCARTCRACARTTARARI		240 2822409				
Query Sbjct	241 2822410	GGACTGGATGTATGGGACAGCTGGCCGCTCCAAAACGCTGACGC		300 2822469				
Query Sbjct	301 2822470	AACGGCTATCACGTTGTGTTTGCTCTTGCCGGAAGCCCGAAAGA		360 2822529				
Query Sbjct	361 2822530	ATCTACATGTTTTATCAAAAAGTCGGCGACAACTCGATCGA		420 2822589				
Query Sbjct	421 2822590	CGTGTCTTTARAGACAGCGATAAGTTCAACGCCAACGATGAAAT		480 2822649				
Query Sbjct	481 2822650	CAAGAATGGTCCGGTTCTGCAACCTTTACATCTGACGGAAAAAT	CCGTTTATTCTACACT	540 2822709				
Query Sbjct	541 2822710	GACTTTTCCGGTAAACATTACGGCAAACAAAGCCTGACAACGGC		600 2822769				
Query Sbjct	601 2822770	ARATCTGATGACACGTTCAAGATCAACGGAGTGGAAGATCATAA		660 2822829				
Query Sbjct	661 2822830	GACGGAAAAACATATCAAAACGTTCAGCAGTTTATCGATGAAGG	GAACTATACATCCGGC	720 2822889				
Query Sbjct	721 2822890	GACAACCATACGCTGAGAGACCCTCACTACGTTGAAGACAAAGC	CCATAAATACCTTGTA	780 2822949				
Query Sbjct	781 2822950	TTCGAAGCCAACACGGGAACAGAAAACGGATACCAAGGCGAAGA		840 2823009				
Query Sbjct	841 2823010	GCGTACTACGGCGGCAGCACAAACTTCTTCCGTAAAGAAAG		900 2823069				
Query Sbjct	901 2823070	GCTAAAAAACGCGATGCTGAATTAGCGAACGGCGCCCCTCGGTAT		960 2823129				
Query Sbjct	961 2823130	GATTACACATTGAAAAAGTCATGAAGCCGCTGATTACTTCAA	TACGGTAACAGATGAA	1020 2823189				
Query Sbjct	1021 2823190	ATCGAGCGCGCGAATGTTTTCAAAATGAACGGCAAATGGTACCT	FGTTCACTGATTCACGC	1080 2823249				
Query Sbjct	1081 2823250	GGTTCAAAAATGACGATCGACGGTATTAACTCAAACGATATTTA	ACATGCTTGGTTATGTA	1140 2823309				
Query Sbjct	1141 2823310	TCAAACTCTTTAACAGGTCCTTACAAGCCGCTGAACAAAACTG		1200 2823369				
Query Sbjct	1201 2823370	GGTCTTGATCCTAACGATGTAACGTTCACTTACTCTCACTTCGC		1260 2823429				
Query Sbjct	1261 2823430	GGCAACAATGTCGTGATCACAAGCTACATGACAAACAGAGGCTT		1320 2823489				
Query Sbjct	1321 2823490	GCAACATTTGCGCCAAGCTTCTTAATGAACATCAAAGGCAAGA .G		1380 2823549				
Query Sbjct	1381 2823550	AACAGCATCCTTGAACAAGGACAGCTTACGGTTAACAACTAA	1422 2823591					

Anexo 12. Alineamiento entre las secuencias de nucleótidos del gen que codifica para la levansucrase de *B. amyloliquefaciens* 12GeP y *B. velezensis* LPL061.

Anexo 13. Cálculo de la eficiencia de transformación.

$$\label{eq:ufc} \textit{UFC transformadas}_{\textit{LeV}} = \frac{(\textit{No. de colonias})(\textit{Coeficiente de dilución})(\textit{Vol. original de transformación})}{\textit{Volumen empleado en la placa}}$$

$$\label{ufc} \textit{UFC transformadas}_{\textit{LeV}} = \frac{(360)(20,000)(200~\mu\text{L})}{200~\mu\text{L}} = 7.2~\times~10^6~(360,~86,92~\text{Lev, Inu, Ivs})$$

$$Eficiencia~de~transformación_{\textit{LeV}} = \frac{\textit{UFC transformadas}}{\textit{DNA de plásmido (\mu g)}}$$

$$Eficiencia~de~transformación_{\textit{LeV}} = \frac{7.2~\times~10^6}{0.15~\mu g} = 4.8~\times~10^7$$