Praktikum LM-Biotechnologie Laborkurs Lebensmittelwissenschaften

Fensterle, Lucassen

homo-/heterofermentative Milchsäuregärung

1. Generelle Zielsetzung

Ziel ist die Planung, Durchführung und Bilanzierung einer homo- bzw. heterofermentativen Milchsäuregärung mit Lactococcus lactis bzw. Leuconostoc mesenteroides. Die Parameter Lactat, CO2, EtOH, Acetat, Gesamtgas, Zellzahl, Biomasse und OD werden zu Anfang und am Endpunkt der Fermentation bestimmt und eine Bilanzierung erstellt. Die Experimente werden mit drei unterschiedlichen Kohlenstoffquellen durchgeführt.

2. Voraussetzungen

Sie sollten diese Kurzanleitung gelesen haben.

Es wird erwartet, dass sie mithilfe dieser Anleitung selbstständig einen Plan für das Experiment ausarbeiten (Probenahme Zeiten, Probenvolumen, Medienzusammensetzung...). Berücksichtigen sie das Dokument zu den *mikrobiologischen Methoden*.

3. Herstellung der Nährmedien (Tag 1)

Es müssen Flüssigmedien für die Fermentation und die Analytik hergestellt werden. Die Herstellung der Flüssig- und Festmedien erfolgt am ersten Labortag.

Die genaue Anleitung hierzu ist in den Tabellen am Ende dieses Skriptes zu finden!

4. Fermenter (Tag 2)

4.1. Vorbereiten der Fermenter

Für die Fermentation werden BlueSens Fermenter mit 2 großen Schraubgewinden (GL 45) verwendet. Achtung: auf den großen Schraubgewinden angebrachte (blaue) Kappen oder Gassensoren müssen zwingend mit Dichtungsringen versehen werden, andernfalls sind die Gefäße nicht gasdicht!

Jede Fermentation wird mit einem Gesamtvolumen von 500 mL durchgeführt:

400 mL MRS-Medium + X mL Zucker + Y mL Wasser = 500 mL

4.1.1. C-Quellen Anfangskonzentration einstellen

Jede Gruppe verwendet eine andere Konzentration, folgende Mengen an Glucose, Sucrose oder Xylose sollen eingestellt werden:

| Stamm | Lactococcus lactis Leuconostoc mesenteroide | | | teroides | | |
|---------------------------|---------------------------------------------|----|----|----------|----|----|
| Gruppe (=Fermenter) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Glucose (g) pro Fermenter | 10 | | | 10 | | |
| Sucrose (g) pro Fermenter | | 10 | | | 10 | |
| Xylose (g) pro Fermenter | | | 10 | | | 10 |

Die benötigten Volumen (in mL), basierend auf einer 20% Stammlösung, müssen vorher berechnet und aseptisch dem Reaktorgefäß zugepumpt werden.

4.1.2. Reaktorvolumen einstellen

Nachdem die Zuckerlösung dem Medium zugeführt wurde, soll das Volumen auf 500 mL betragen.

4.1.3. Inokulation

Die Fermentation wird mit 50 mL einer Lactococcus lactis bzw. *Leuconostoc mesenteroides* Vorkultur beimpft. Für das Inokulum soll vorher die Gesamtzellzahl bestimmt werden.

4.2. Probenname

Zu jedem vorgegebenen Zeitpunkt (siehe Tabelle am Ende dieses Skriptes) sollen 5 mL der Fermentationsbrühe gezogen werden.

5. Erforderliche Inhalte des Protokolls

Bitte verwenden sie die Protokollvorlage auf Moodle und halten sie sich an die vorgegebene Form.

Das Protokoll muss folgendes enthalten:

- 1.) Kurze Einführung (1-2 Sätze)
- 2.) Berechnung der molaren Ausbeute von CO₂, EtOH, Lactat, Acetat (mol / mol Glucose/Xylose/Sucrose) und Biomasse (g / mol Glucose/Xylose/Sucrose)
- 3.) Optional: Aufstellung der stöchiometrischen Summengleichung anhand der gebildeten Gesamtmassen.

6. Versuchsablauf

Arbeitsanweisungen für den ersten Labortag

Tabelle 1: Fermentationsmedium (soll von jeder Gruppe durchgeführt werden)

| MRS-Fermentermedium | | Datum: | |
|-------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|--------|
| | | Bearbeiter (Name) | Kürzel |
| Trypton (1 % m/v) | | | |
| Fleischextrakt (1% r | m/v) | | |
| Hefeextrakt (0,5 % r | n/v) | | |
| Pufferlösung pH 6,5 | (v/v 10%) | | |
| C-Quellen ist variabe | l | | |
| (wird erst am 2 Tag e | ingestellt) | | |
| | Berechnete Menge (g) | Tatsächlich eingewogen (g) | |
| | für 500 mL | | |
| Zusammensetzung | | | Kürzel |
| Trypton | | | |
| Fleischextrakt | | | |
| Hefeextrakt | | | |
| Pufferlösung | | | |
| Demin. Wasser | 350 g | | |
| Medium direkt im Fermente | • | | |
| Zum Einfüllen der Nährmed | ien und des Wassers bitte | e den Pulvertrichter | |
| benutzen. | | | |
| Aufschrauben der Deckel. | | | |
| Schlauchklemmen anbringer | und Schlauchenden und | Anschlüsse mit Alufolie | |
| umwickeln. | | | |
| Im Autoklav bei 121°C für 20 | min sterilisieren. | | |

Tabelle 2: C-Quelle (ein Ansatz für zwei Gruppen gemeinsam; insgesamt 3 verschiedene Zucker)

| C-Quelle (siehe 4.1.1) | | Datum: | | |
|------------------------------------------------|--|----------------------------|--------|--|
| Es soll eine 20%ige Lösung hergestellt werden! | | Bearbeiter (Name) | Kürzel | |
| Zusammensetzung Berechnete (g) für 500 mL | | Tatsächlich eingewogen (g) | Kürzel | |
| C-Quelle: | | | | |
| Schraubverschluss mit Probeen | | | | |
| Flasche im Autoklav bei 121°C f | | | | |

Tabelle 2: Steriles Wasser (soll nur von einer Gruppe durchgeführt werden)

| Wasser (steril) | Datum: | |
|-----------------------------------------------------|-------------------|--------|
| | Bearbeiter (Name) | Kürzel |
| | | |
| 2x 1000 mL demineralisiertes Wasser in je eine 1L D | | |
| Schraubverschluss mit Probeentnahmerohr und Stei | | |
| Beide Flaschen im Autoklaven bei 121°C für 20 min s | sterilisieren. | |

Tabelle 3: Medium für OD Messung und Vorkultur (ein Ansatz für jede C-Quelle)

| MRS-Medium | | Datum: | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------|--------|
| (als Blanklösung für OD Messungen und Vorkultur) Konzentrationen siehe Tab.1 | | Bearbeiter (Name) | Kürzel |
| Zusammensetzung Berechnete Menge (g) für 500 mL | | Tatsächlich eingewogen (g) | Kürzel |
| Trypton | | | |
| Fleischextrakt | | | |
| Hefeextrakt | | | |
| Pufferlösung | | | |
| Demin. Wasser 400 g | | - | |
| Flasche im Autoklav bei 121°C für 20 min sterilisier | | en. | |
| Sterile Zugabe der Zuckerlösung in der gewünschte | | en Konzentration. | - |

Tabelle 4: PBS - Isotonisches Verdünnungsmittel (soll nur von einer Gruppe durchgeführt werden)

| PBS | | Datum: | |
|-------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|--------|
| | | Bearbeiter (Name) | Kürzel |
| | | | |
| | Benötigte Meng | ge für 1000 mL | Kürzel |
| Zusammensetzung | | | |
| Phosphate Buffered Saline (PBS) | | | |
| Fertigtabletten | | | |
| Demineralisiertes Wasser | | | |
| Phosphate Buffered Saline (PBS) Fert | igtabletten werd | en gemäß den | |
| Herstellerangaben in demineralisiertem Wasser gelöst. | | t. | |
| Flasche im Autoklaven bei 121°C für 2 | 20 min sterilisiere | en. | |

Tabelle 6: Ansetzen der Vorkultur (soll von jeder Gruppe durchgeführt werden)

| Vorkultur | Datum: | |
|---------------------------------------------------|-------------------|--------|
| | Bearbeiter (Name) | Kürzel |
| Pipettieren von 50 mL Medium in einen 100 mL | | |
| sterilen Erlenmeyerkolben | | |
| Beimpfen des Mediums mit 250 μL | | |
| Bakteriensuspension | | |
| Inkubation bei 30°C (schütteln) für 12-24 Stunden | | |

Arbeitsanweisungen für den zweiten Labortag

Tabelle 7: Bestimmen der Gesamtzellzahl und OD der Vorkultur (soll von jeder Gruppe durchgeführt werden)

| Vorkultur | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|--|-------|--|
| Folgende Parameter des Inokulums sollen zum Zeitpunkt des Transfers in den Fermenter gemessen | | | | | |
| werden: | | | | | |
| Zeitpunkt Transfer: | | Zellzahl | | OD600 | |
| Datum Transfer: | | (cells/mL) | | | |

Tabelle 8: Fermenter set-up (soll von jeder Gruppe durchgeführt werden)

| Fermentation (Vorbereitung) | | | Datum: | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|--------|------------------|
| | | Bearbeiter | (Name) | Kürz | zel |
| | | | _ | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Einstellung der C-Quelle des MI | Einstellung der C-Quelle des MRS Medium | | | | |
| Vorratsbehälter der Zuckerlösur | ckerlösung und Wasser aseptisch mit dem Fermenter verbinden. Zuerst die | | | | |
| berechnete Menge durch Pump | en einbringen. Dana | ach die Restmenge | an Wasse | r zu į | oumpen damit ein |
| Volumen im Reaktor von 500 m | L erreicht ist. | | | | |
| Zusammensetzung | Berechnetes | Berechnete | Differe | nz | Kürzel |
| | Volumen | Pumpzeit | | | |
| Zucker | | | | | |
| demineralisiertem Wasser | | | | | |
| Nach Zugabe (Pumpen) der beiden Lösungen wird der Schlauch abgeklemmt und die metallene | | | | | |
| Schlauchkupplung mit steriler Alufolie umwickelt. | | | | | |
| 5 5 1 | | | | | . 5."1 |

Der Reaktor wird nun in ein 30° C warmes Wasserbad gestellt und mindestens 30 min unter Rühren temperiert.

Tabelle 9: Durchführung der Fermentation

| Fermentation (Durchführung) | Datum: | |
|-----------------------------|-------------------|--|
| | Bearbeiter (Name) | |
| | | |

Inokulation des Fermenters

50 mL der Vorkultur werden aseptisch in den vorgewärmten Fermenter pipettiert (Sterile Werkbank!). Der Zeitpunkt der Beimpfung wird hier als $\mathbf{t}_{(0)}$ bezeichnet.

Der Reaktor wird in ein 37°C warmes Wasserbad gestellt und die EtOH und CO₂ Sensoren angeschlossen.

Probenahme

Zum Zeitpunkt $t_{(0)}$ und nach 6 h <u>muss</u> eine Probe genommen werden. Hierzu, soll die Gesamt-, Lebendzellzahl, Trockenmasse und OD bestimmt werden. 1 mL der Probe werden zentrifugiert (10000g/5min/10°C), der Überstand in ein neues Gefäß überführt und bei -20°C eingefroren um die Lactat- und Acetat-Analytik am 3. Labortag durchzuführen.