

فصلنامه علمی-پژوهشی زیست‌شناسی میکروارگانیسم‌ها
سال چهارم، شماره ۱۵، پاییز ۱۳۹۴، صفحه ۱-۸
تاریخ دریافت: ۱۳۹۳/۰۳/۰۳ - تاریخ پذیرش: ۱۳۹۳/۰۴/۰۴

بررسی تأثیر استراتژی‌های خوراک‌دهی روغن زیتون بر تولید لیپاز یاروروویا لیپولیتیکا

فرشاد درویشی*: دانش‌یار میکروبیولوژی، دانشگاه مراغه، ایران، f.darvishi@ymail.com
برومند حسینی: کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی میکروبی، دانشگاه مراغه، ایران، brommandauthor@yahoo.com

چکیده

مقدمه: آنزیم لیپاز مخمر *Yarrowia lipolytica* در صنایع شوینده‌ها، آرایشی و بهداشتی، داروسازی و غذایی به کار می‌رود. تولید این آنزیم به ترکیب محیط کشت به ویژه منبع کربن بستگی دارد. هدف پژوهش حاضر، بررسی تأثیر استراتژی‌های خوراک‌دهی مختلف روغن زیتون بر تولید لیپاز *Y. lipolytica* بود.

مواد و روش‌ها: سویه مخمر *Y. lipolytica* FDY1390 در محیط‌های کشت با استراتژی‌های مختلف خوراک‌دهی کشت شد. سه الگو مختلف برای روش خوراک‌دهی نیمه پیوسته به کار رفت. رشد مخمر به روش شمارش مستقیم توسط لامپ‌وار بررسی و فعالیت لیپاز با استفاده از روش تیتراسیون اندازه گیری شد.

نتایج: هر سه الگو خوراک‌دهی نیمه پیوسته میزان تولید لیپاز را نسبت به کشت بسته افزایش داد. بهترین الگو خوراک‌دهی نیمه پیوسته بود که به تولید لیپاز با فعالیت برابر با ۵۲۶ واحد در میلی‌لیتر پس از ۱۲۰ ساعت منجر شد و ضریب بهره‌وری به ۴/۳۸ واحد بر ساعت رسید.

بحث و نتیجه‌گیری: نتایج نشان داد که الگوهای خوراک‌دهی کشت نیمه پیوسته نسبت به کشت بسته میزان تولید لیپاز را افزایش می‌دهد. بهترین استراتژی افزودن روغن زیتون به عنوان منبع کربن و سوبسترای القابی پس از ۴۸ ساعت از زمان تلقیح مخمر *Y. lipolytica* به محیط کشت است.

واژه‌های کلیدی: لیپاز، یاروروویا لیپولیتیکا، کشت بسته، کشت نیمه پیوسته، خوراک‌دهی

*نویسنده مسؤول مکاتبات

Copyright © 2015, University of Isfahan. This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (<http://creativecommons.org/licenses/BY-NC-ND/4.0/>), which permits others to download this work and share it with others as long as they credit it, but they cannot change it in any way or use it commercially.

مقدمه

محیط و عوامل فیزیکی شیمیایی مانند دما، اسیدیته و اکسیژن محلول قرار دارند. از آنجا که معمولاً لیپاز جزو آنزیم‌های القایی می‌باشد، در نتیجه منبع کربن عامل مهمی در بیان و تولید لیپاز است. این آنزیم‌ها معمولاً در حضور لیپیدها و مشتقات آن‌ها مانند تری‌آسیل گلیسرول، اسیدهای چرب، استرهای قابل هیدرولیز، توئین، نمک‌های صفراوی و گلیسرول تولید می‌شود (۱۱ و ۱۲).

به طور کلی فرآیندهای تخمیری به روش‌های بسته^۱، خوراک‌دهی نیمه پیوسته^۲ و پیوسته^۳ انجام می‌شود. در روش بسته چیزی به محیط کشت اضافه نمی‌شود و یا از آن خارج نمی‌گردد. در روش خوراک‌دهی نیمه پیوسته ماده مغذی طی فرآیند تخمیر به محیط کشت اضافه می‌شود. در روش خوراک‌دهی پیوسته ماده مغذی به محیط کشت اضافه می‌شود و معادل آن محصول از محیط کشت خارج می‌گردد (۱۳).

هدف پژوهش حاضر، بررسی اثر استراتژی‌های مختلف خوراک‌دهی بسته و نیمه پیوسته روغن زیتون به عنوان منبع کربن و القا کننده لیپاز بر فرآیند تخمیر و تولید لیپاز مخمر *Y. lipolytica* است.

مواد و روش‌ها

سویه میکروبی و شرایط کشت: در این پژوهش از سویه مخمر *Y. lipolytica* FDY1390 استفاده شد. از محیط کشت YPD حاوی ۲۰ گرم در لیتر گلوکز، ۲۰ گرم در لیتر پیتون و ۱۰ گرم در لیتر عصاره مخمر و ۱۷ گرم در لیتر آگار برای کشت این مخمر در دمای ۲۹ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲ تا ۳ روزه استفاده و در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد نگهداری شد (۱۴).

فعال‌سازی سویه‌ها با کشت بر روی محیط YPD

لیپاز (EC 3.1.3) جزو هیدرولازهاست که در درجه اول مسؤول هیدرولیز آسیل گلیسرول‌ها می‌باشد. لیپاز برای تجزیه و زیست تبدیلی لیپیدها به ویژه تری‌آسیل گلیسرول‌ها در طبیعت ضروری هستند. علاوه بر اهمیت زیستی، لیپازها توانایی بالقوه‌ای برای بهره‌برداری در بیوتکنولوژی دارند (۱ و ۲). لیپاز توسط حیوانات، گیاهان و میکرووارگانیسم‌ها تولید می‌شود. لیپازهای میکروبی به علت ثبات در عمل، گزینش و استفاده از سوبستراهای متنوع مورد توجه صنایع مختلف هستند. بسیاری از میکرووارگانیسم‌ها از جمله باکتری‌ها، مخمرها و قارچ‌ها به عنوان تولید کنندگان لیپاز خارج سلولی شناخته شدند (۳-۵).

مخمر *Yarrowia lipolytica* جزو گروه مخمرهای غیر معمول است که در دهه‌های گذشته در پژوهش‌های بنیادی و بیوتکنولوژی مورد توجه قرار گرفته است. این مخمر برای انسان غیر بیماری‌زا و برای چند فرآیند صنعتی ایمن شناخته شده است (۶).

آنزیم لیپاز *Y. lipolytica* با ایجاد آرایش فضایی اختصاصی و دارا بودن فعالیت آنزیمی بالا برای آبکافت، ساخت و ترانس-استریفیکاسیون، دامنه وسیعی از استرها و روغن‌های است که به همین علت می‌توان از آن برای انجام بیوتانسفورماسیون‌های میکروبی در صنایع دارویی، آرایشی-بهداشتی و غذایی استفاده کرد (۷ و ۸). همچنین، این آنزیم به خاطر پایداری بالا، عدم نیاز به کوفاکتور، فعالیت سنتزی در حلال‌های آلی و طیف گسترده سوبسترا می‌تواند برای تبدیل مخلوط راسمیک به ترکیبات دارویی تک آناتیومری به کار رود (۹ و ۱۰).

تولید لیپازهای میکروبی بیشتر تحت تأثیر ترکیب

پس از هر بار نمونه‌برداری، نمونه‌ها در دور ۱۳۰۰۰ به مدت ۳ دقیقه سانتریفیوژ شد و از محلول رویی برای سنجش فعالیت آنژیمی استفاده شد. یک میلی‌لیتر از محلول رویی به طور مستقیم و یا رقیق شده به ۵ میلی‌لیتر از سوبسترای سنجش فعالیت لیپاز (مخلوطی از روغن زیتون با هیدروکسید سدیم یک دهم مولار و پلی وینیل الکل دو درصد) به همراه ۴ میلی‌لیتر بافر فسفات یک دهم مولار با اسیدیته حدود ۷ اضافه شد. سپس، به مدت ۱۵ دقیقه در بن ماری شیکردار با دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد قرار داده شد. پس از این مرحله برای متوقف کردن واکنش، ۵ میلی‌لیتر از محلول متوقف کننده (ترکیبی از الکل و استون به نسبت یک به یک حجمی / حجمی) اضافه شد. در ادامه ۳ تا ۵ قطره از محلول فنل فتالین دو درصد افزوده شد و با محلول هیدروکسید سدیم ۵۰ میلی‌مولار تیتر شد. فعالیت لیپاز به شکل واحد در میلی‌لیتر گزارش می‌شود که یک واحد فعالیت آنژیمی، معادل مقدار آنژیمی است که یک میکرومول اسید چرب را در یک دقیقه تحت شرایط سنجش آزاد سازد (۱۶). شایان ذکر است که تمام آزمایش‌ها حداقل با چهار تکرار انجام شد.

نتایج

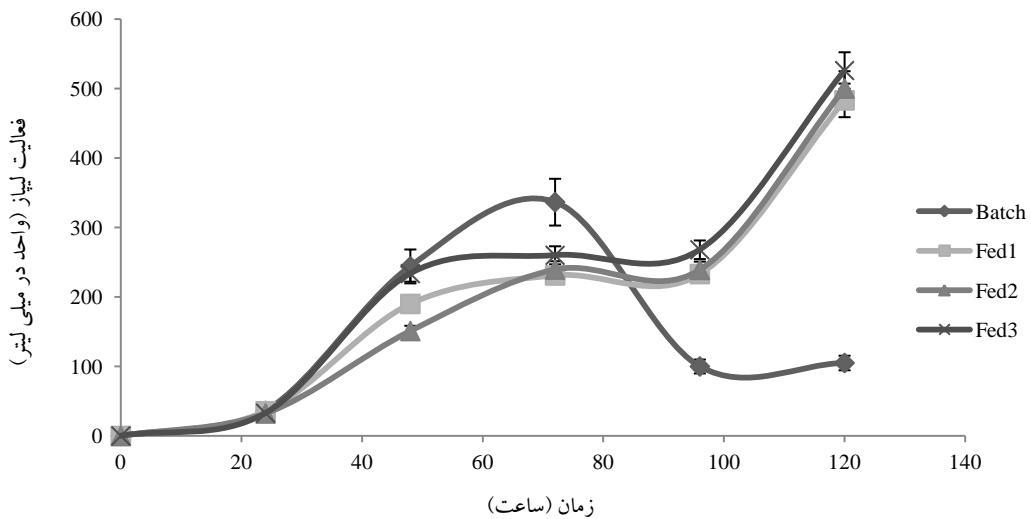
رونده شد سویه مخمر مورد استفاده و میزان تولید لیپاز در محیط‌های کشت بسته و خوراک‌دهی شده با سه الگو مختلف با فواصل زمانی ۲۴ ساعت اندازه‌گیری و در زمان‌های مقرر خوراک دهی انجام شد. نتایج مربوط به تولید لیپاز و میزان رشد سویه *Y. lipolytica* FDY1390 در محیط‌های مختلف کشت بسته و خوراک‌دهی شونده نیمه پیوسته به ترتیب در شکل‌های ۱ و ۲ نشان داده شده است.

انجام شد که پس از انکوبه کردن در دمای ۲۹ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ ساعت، یک کلونی به ارلن ۱۰۰ میلی‌لیتری حاوی ۲۰ میلی‌لیتر محیط YPD مایع و فاقد آگار به عنوان مایع تلقیح انتقال داده شد. سپس، ارلن در انکوباتور شیکردار با دمای ۲۹ درجه سانتی‌گراد با سرعت چرخش ۲۰۰ دور در دقیقه به مدت ۱۸ ساعت انکوبه شد (۱۵).

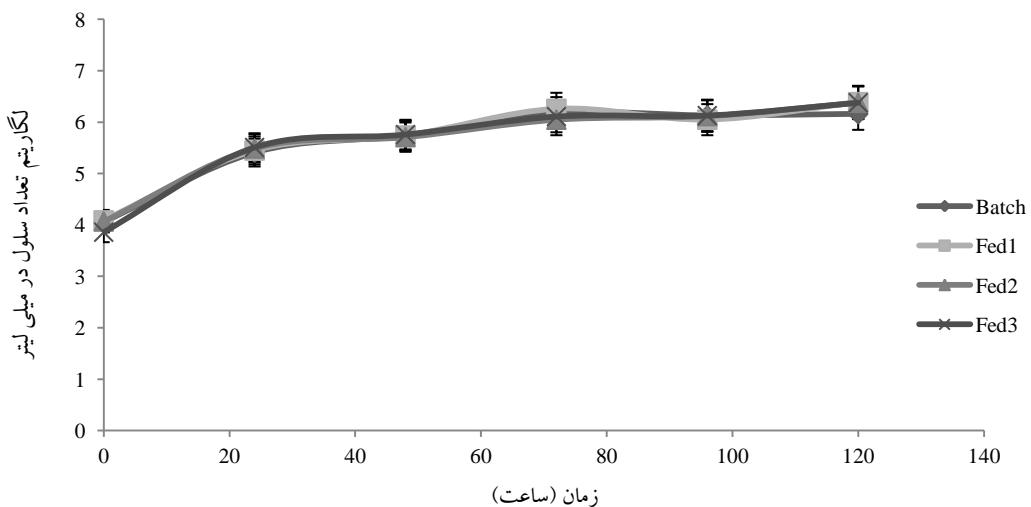
روش‌های خوراک‌دهی: برای روش بسته، ۵۰ میلی‌لیتر محیط کشت تولید حاوی یک درصد عصاره مخمر و تریپتون و یک درصد روغن زیتون در ارلن‌های ۲۵۰ میلی‌لیتری در نظر گرفته شد. پس از استریل کردن محیط کشت، یک درصد مایع تلقیح از سویه مخمر ۹۰ FDY1390 در شرایط *Y. lipolytica* استریل اضافه شد. سپس، ارلن‌ها به منظور انکوبه کردن به انکوباتور شیکردار با دمای ۲۹ درجه سانتی‌گراد و با سرعت چرخش ۲۰۰ دور در دقیقه منتقل شدند. هر ۲۴ ساعت به منظور بررسی رشد مخمرها و فعالیت لیپاز از ارلن‌ها در شرایط استریل نمونه‌برداری شد.

برای روش خوراک‌دهی نیمه پیوسته، سه الگو مختلف با نام‌های Fed1، Fed2 و Fed3 به کار رفت. برای هر سه الگو محیط کشت اولیه، روش تلقیح و مطالعه نمونه‌ها مشابه روش بسته بود. برای الگو Fed1 پس از ۲۴ ساعت ۵/۰ درصد روغن زیتون اضافه شد و پس از ۴۸ ساعت ۵/۰ درصد دیگر از روغن زیتون اضافه شد. برای الگو Fed2، تنها پس از ۲۴ ساعت یک درصد روغن زیتون اضافه شد. برای الگو Fed3، تنها پس از ۴۸ ساعت یک درصد روغن زیتون اضافه شد.

سنجد رشد و فعالیت آنژیمی: برای بررسی رشد و شمارش تعداد سلول‌های مخمر از لام نئوبیار استفاده شد. روش تیتراسیون برای سنجش فعالیت لیپاز به کار رفت.



شکل ۱- نمودار تولید لیپاز توسط سویه مخمر *Yarrowia lipolytica* FDY1390 در محیط‌های مختلف کشت بسته (Batch)، کشت نیمه پیوسته خوراک‌دهی شونده با الگو اول (Fed1)، الگو دوم (Fed2) و الگو سوم (Fed3).



شکل ۲- نمودار میزان رشد سویه مخمر *Yarrowia lipolytica* FDY1390 در محیط‌های مختلف کشت بسته (Batch)، کشت نیمه پیوسته خوراک‌دهی شونده با الگو اول (Fed1)، الگو دوم (Fed2) و الگو سوم (Fed3).

سویه مخمر ۱۲۰ میلی‌لیتر بود. بررسی روند رشد و فعالیت لیپاز تا ساعت از آغاز فرآیند ادامه داده شد. طی این زمان که از خوراک‌دهی Fed1 و Fed2 مدت ۹۶ ساعت و از خوراک‌دهی Fed3 مدت ۷۲ ساعت می‌گذشت حداکثر فعالیت لیپاز در آن‌ها مشاهده شد که به ترتیب برابر ۴۸۳، ۴۸۳ و ۵۲۶ واحد در میلی‌لیتر بود. بهره‌وری تولید لیپاز

سویه مخمر *Y. lipolytica* FDY1390 در تخمیر به حالت کشت بسته پس از ۷۲ ساعت به حداکثر فعالیت لیپاز خود رسید که معادل $\frac{۳۳۶}{۵}$ واحد در میلی‌لیتر بود. طی این زمان که ۴۸ ساعت از خوراک‌دهی Fed1 و Fed2 و ۲۴ ساعت از خوراک‌دهی Fed3 گذشته بود، فعالیت لیپاز این به ترتیب ۲۳۹/۵، ۲۳۱ و ۲۶۰ واحد در

دارا بودن ترکیبی از ویژگی‌های کشت بسته و کشت پیوسته به کار گرفته می‌شود. مزیت اصلی کشت به روش خوراک دهی نیمه پیوسته، امکان پذیر بودن کنترل نرخ واکنش و واکنش‌های متابولیک با استفاده از نرخ خوراک دهی است (۱۳).

حداکثر تولید لیپاز در مخمر *Y. lipolytica* نزدیک مرحله سکون منحنی رشد انجام می‌شود و برای این مخمر حدود ۴۸ ساعت پس از تلقیح است (۲۳ و ۲۴). در نتیجه سه الگو مختلف خوراک دهی نیمه پیوسته با روغن زیتون در پژوهش حاضر به کار گرفته شد. برای الگو ۱، Fed1، پس از ۲۴ ساعت، ۰/۵ درصد روغن زیتون به محیط کشت اضافه شد و پس از ۴۸ ساعت، ۰/۵ درصد دیگر از روغن زیتون اضافه شد. برای الگو ۲، Fed2، تنها پس از ۲۴ ساعت، یک درصد روغن زیتون به محیط کشت اضافه شد. برای الگو ۳، Fed3، تنها پس از ۴۸ ساعت، یک درصد روغن زیتون به محیط کشت اضافه شد.

هر سه الگو خوراک دهی نیمه پیوسته میزان تولید تولید لیپاز را نسبت به کشت بسته افزایش داد که از بین آن‌ها بهترین الگو، Fed3 بود. این الگو به تولید لیپاز با فعالیت پراپر با ۵۲۶ واحد در میلی‌لیتر پس از ۱۲۰ ساعت منجر شد که ضریب بهره‌وری حدود ۴/۳۸ واحد بر ساعت به دست آمد.

نتایج پژوهش حاضر نشان می‌دهد که الگوهای خوراک دهی نیمه پیوسته نسبت به کشت بسته میزان تولید تولید لیپاز را افزایش می‌دهد و بهترین استراتژی افزودن روغن زیتون به عنوان منبع کربن و سوبسترای القایی پس از ۴۸ ساعت از زمان اولیه تلقیح مخمر *Y. lipolytica* به محیط کشت است.

(P_L) به شکل میزان تولید لیپاز بر زمان تخمیر و بر حسب واحد فعالیت آنزیمی بر ساعت (U/h) گزارش می‌شود. در این پژوهش، بهره‌وری تولید لیپاز برای تخمیر در حالت کشت بسته برابر ۴/۶۷، برای خوراک دهی نیمه پیوسته الگو یک، معادل با ۴۰۲، الگو دو، معادل ۴/۱۶ و الگو سه، برابر ۴/۳۸ واحد فعالیت آنزیمی بر ساعت محاسبه شد.

بحث و نتیجه‌گیری

مخمر *Y. lipolytica* یک مخمر هوازی غیربیماری‌زاست که قادر به متابولیزه کردن تری‌گلیسریدها و اسیدهای چرب به عنوان منبع کربن است (۱۷ و ۱۸). منبع کربن موجود در محیط کشت می‌تواند باعث تحریک تولید لیپاز شود و یا تولید آن را مهار کند. برخی از چربی‌ها یا روغن‌ها به عنوان القا کننده تولید لیپاز در مخمر *Y. lipolytica* استفاده شدند (۱۹ و ۲۰). محیط‌های رشد حاوی مواد چربی مثل روغن زیتون، اسید اوکیک و مشتقات آن‌ها باعث القا تولید لیپاز می‌شوند. روغن زیتون غنی از اسید اوکیک است که باعث تنظیم مثبت بیان ژن مسؤول تولید لیپاز می‌شود (۲۱ و ۲۲).

یکی از عوامل افزایش بهره‌وری بهینه‌سازی محیط کشت و شرایط محیطی است. بهینه‌سازی غلظت هر ترکیب به کار رفته در محیط کشت معمولاً یک روش وقت گیر است، ولی بهینه‌سازی متغیرهای کلیدی از جمله منابع کربن لیپیدی در فرآیند تولید لیپاز یک روش منطقی است، زیرا منبع کربن از مهم‌ترین عامل مؤثر بر بیان و تولید لیپاز است (۱۱ و ۱۲).

کشت به روش خوراک دهی نیمه پیوسته به علت

References

- (1) Vakhlu J., Kour A. Yeast lipases: enzyme purification, biochemical properties and gene cloning. *Electronic Journal of Biotechnology* 2006; 9 (1): 69- 85.
- (2) Bora L., Gohain D., Das R. Recent advances in production and biotechnological applications of thermostable and alkaline bacterial lipases. *Journal of Chemical Technology & Biotechnology* 2013; 88 (11): 1959- 70.
- (3) Houde A., Kademi A., Leblanc D. Lipases and their industrial applications. *Applied Biochemistry and Biotechnology* 2004; 118 (1-3): 155- 70.
- (4) Griebeler N., Polloni A., Remonatto D., Arbter F., Vardanega R., Cechet J., et al. Isolation and Screening of Lipase-Producing Fungi with Hydrolytic Activity. *Food and Bioprocess Technology* 2011; 4 (4):578- 86.
- (5) Singh A., Mukhopadhyay M. Overview of Fungal Lipase: A Review. *Applied Biochemistry and Biotechnology* 2012; 166 (2): 486- 520.
- (6) Casaregola S., Neuveglise C., Lepingle A., Bon E., Feynerol C., Artiguenave F., et al. Genomic Exploration of the Hemiascomycetous Yeasts: 17. *Yarrowia lipolytica*. *FEBS Letters* 2000; 487 (1): 95- 100.
- (7) Treichel H., de Oliveira D., Mazutti M., Di Luccio M., Oliveira J. A Review on Microbial Lipases Production. *Food and Bioprocess Technology* 2010; 3 (2):182- 96.
- (8) Fickers P., Marty A., Nicaud JM. The lipases from *Yarrowia lipolytica*: Genetics, production, regulation, biochemical characterization and biotechnological applications. *Biotechnology Advances* 2011; 29 (6): 632- 44.
- (9) Guiyesse D., Sandoval G., Faure L., Nicaud J-M., Monsan P., Marty A. New efficient lipase from *Yarrowia lipolytica* for the resolution of 2-bromo-arylacetic acid esters. *Tetrahedron: Asymmetry* 2004; 15 (22): 3539- 43.
- (10) Yu MR., Lange S., Richter S., Tan TW., Schmid RD. High-level expression of extracellular lipase Lip2 from *Yarrowia lipolytica* in *Pichia pastoris* and its purification and characterization. *Protein Expression and Purification* 2007; 53 (2): 255- 63.
- (11) Sharma R., Chisti Y., Banerjee UC. Production, purification, characterization, and applications of lipases. *Biotechnology Advances* 2001; 19 (8): 627- 62.
- (12) Gupta R., Gupta N., Rathi P. Bacterial lipases: an overview of production, purification and biochemical properties. *Applied Microbiology and Biotechnology* 2004; 64 (6): 763- 81.
- (13) Stanbury PF., Whitaker A., Hall SJ., cartographers. Principles of fermentation technology. Burlington: Elsevier Science Ltd; 2003.
- (14) Mirbagheri M., Nahvi I., Emtiaz G., Mafakher L., Darvishi F. Taxonomic characterization and potential biotechnological applications of *Yarrowia lipolytica* isolated from meat and meat products. *Jundishapur Journal of Microbiology* 2012; 5 (1): 346- 51.
- (15) Mafakher L., Mirbagheri M., Darvishi F., Nahvi I., Zarkesh-Esfahani H., Emtiaz G. Isolation of lipase and citric acid producing yeasts from agro-industrial wastewater. *New Biotechnology* 2010; 27 (4): 337- 40.
- (16) Darvishi F., Destain J., Nahvi I., Thonart P., Zarkesh-Esfahani H. High-level production of extracellular lipase by *Yarrowia lipolytica* mutants from methyl oleate. *New Biotechnology* 2011; 28 (6): 756- 60.
- (17) Fickers P., Benetti PH., Wache Y., Marty A., Mauersberger S., Smit MS., et al. Hydrophobicsubstrate utilisation by the yeast *Yarrowia lipolytica*, and its potential applications. *FEMS Yeast Research* 2005; 5 (6-7): 527- 43.

- (18) Papanikolaou S., Chevalot I., Galiotou-Panayotou M., Komaitis M., Marc I., Aggelis G. Industrial derivative of tallow: a promising renewable substrate for microbial lipid, single-cell protein and lipase production by *Yarrowia lipolytica*. *Electronic Journal of Biotechnology* 2007; 10 (3): 425- 35.
- (19) Guerzoni ME., Lanciotti R., Vannini L., Galgano F., Favati F., Gardini F., et al. Variability of the lipolytic activity in *Yarrowia lipolytica* and its dependence on environmental conditions. *International Journal of Food Microbiology* 2001; 69 (1-2): 79- 89.
- (20) Fickers P., Nicaud JM., Gaillardin C., Destain J., Thonart P. Carbon and nitrogen sourcesmodulate lipase production in the yeast *Yarrowia lipolytica*. *Journal of Applied Microbiology* 2004; 96 (4):742- 9.
- (21) Dominguez A., Deive FJ., Sanroman MA., Longo MA. Effect of lipids and surfactants on extracellular lipase production by *Yarrowia lipolytica*. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*. 2003; 78 (11):1166-70.
- (22) Darvishi F., Nahvi I., Zarkesh-Esfahani H., Momenbeik F. Effect of Plant Oils upon Lipase and Citric Acid Production in *Yarrowia lipolytica* Yeast. *Journal of Biomedicine and Biotechnology* 2009; 2009: 1-7.
- (23) Kar T., Delvigne F., Masson M., Destain J., Thonart P. Investigation of the effect of different extracellular factors on the lipase production by *Yarrowia lipolytica* on the basis of a scale-down approach. *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology* 2008; 35: 1053-9.
- (24) Darvishi F., Hosseini B. Effect of olive oil with different purity grades on *Yarrowia lipolytica* lipase production. *Biological Journal of Microorganism* 2015; 4 (13): 35-42.

¹- Batch

²- Fed-batch

³- Continuous

Investigation the effect of olive oil feeding strategies on *Yarrowia lipolytica* lipase production

Farshad Darvishi *

Associate professor of Microbiology, University of Maragheh, Maragheh, Iran, f.darvishi@ymail.com

Barumand Hosseini

M.Sc. of Microbial biotechnology, University of Maragheh, Maragheh, Iran, brommandauthor@yahoo.com

Abstract

Introduction: Lipase of the yeast *Yarrowia lipolytica* used in detergents, cosmetics, pharmaceuticals and food industries. This enzyme production depends on medium composition, especially carbon source. The purpose of this study was to investigate the effect of olive oil different feeding strategies on *Y. lipolytica* lipase production.

Materials and methods: The yeast strains *Y. lipolytica* FDY1390 was cultured in media with different feeding strategies. Three different models were used to fed-batch feeding method. The yeast growth is monitored by direct counting method with neubauer chamber. Lipase activity was measured using titration method.

Results: All three models of fed-batch feeding increased lipase toward the batch culture. Fed3 was the best model of fed-batch feeding, in which the model leads to the production of lipase activity with 526 U/ml after 120 hours and the productivity reached to 4.38 U/ h.

Discussion and conclusion: The results showed that feeding patterns of fed-batch culture increase production rate of lipase production towards batch culture. The best strategy is to add olive oil as the carbon source induction substrate in medium after 48 hours of inoculation.

Key words: Lipase, *Yarrowia lipolytica*, Batch culture, Fed-batch culture, Feeding

* Corresponding author

Received: May 24, 2014 / Accepted: June 25, 2014