

Microbial production of xylitol from L-arabinose by metabolically engineered *Escherichia coli*

代謝改変大腸菌を用いたL-アラビノースからのキシリトール生産

(JBB, Vol.107, No.5, 506-511, 2009)

榊原 祥清1*・Badal C. Saha2・Paul Taylor3

キシリトールは世界各国で食品添加物としての使用が 認められている天然甘味料であり、低カロリー、抗う蝕 作用などの現代の健康志向に適した特性を持つことか ら、機能性甘味料として需要の増加が見込まれている. 現在. キシリトールは主にパルプやコーンコブ由来のキ シランから得られるキシロースを化学的に還元すること によって生産されている. 昨今, 食料と競合しない稲わ らなどのバイオマス資源の有効利用が注目を集めている が、これらの未利用バイオマス資源のヘミセルロース画 分にも多くのキシロースが含まれている. しかしながら. これらの原料中にはキシロースの他にL-アラビノースも 多量に含まれるため、化学的還元法ではL-アラビトール が副生してしまい、余計な精製工程が必要となる. そこ で筆者らは、キシロースと併せてL-アラビノースもキシ リトールに変換することにより、さまざまな未利用バイ オマス資源をキシリトール生産の原料として利用できる ようになると考え、組換え大腸菌を用いたL-アラビノー スからのキシリトール発酵生産法の開発に取り組んだ.

最初に、L-アラビノースからキシリトールへの変換経路として、L-アラビノース資化性真菌の代謝経路の利用を試みた、すなわち、キシロースレダクターゼ(XR)によってL-アラビノースをL-アラビトールに還元した後、L-アラビトール4-デヒドロゲナーゼ(LAD)によりL-キシルロースに酸化し、続いてL-キシルロースレダクターゼ(LXR)によってキシリトールに変換するものである。種々の微生物由来の酵素遺伝子を大腸菌で発現させたが、十分な変換能を持つLADを見いだすことができず、XR-LAD-LXRを共発現させてもL-アラビトールが蓄積し、キシリトールはほとんど得られなかった。

次に、L-アラビトールを経ずにL-アラビノースをキシリトールに変換する経路の構築を試みた. 真菌と異なり、大腸菌のL-アラビノースの代謝経路では、まずL-アラビノースイソメラーゼ(AraA)によりL-リブロースに変換される. 前述の研究過程で、Ambrosiozyma monospora 由来のLXRを発現させた大腸菌が、L-キシルロースをキシリトールへ変換することを確認していたので、L-リブロースからL-キシルロースへの変換さえ

NADH NAD⁺ L-アラビノース → L-リブロース → L-キシルロース → キシリトール AraA DPE

図1. L-アラビノースからキシリトールへの変換経路

できれば、キシリトールが合成できると考えた (図1). すでに Itohらによって、*Pseudomonas cichorii* の D- タガトース 3- エピメラーゼ (DTE) が L- リブロースを L- キシルロースにエピマー化することが報告されており 1 , DTE の配列を基にホモロジー検索を行い、*Rhizobium radiobacter* のゲノムから D- タガトース 3- エピメラーゼ と相同性の高い遺伝子(*dpe*)を単離した.

AraA、DPE、LXRの3つの酵素(図1)を共発現する発現プラスミドを構築し、L-アラビノース代謝オペロン (araBAD) およびL-キシルロキナーゼを欠損した大腸菌を形質転換したところ、L-アラビノースからキシリトールへの変換が起こった。しかし、キシリトールの収率は0.62 g/g L-arabinose に留まった。この理由として、3番目の還元反応に必要なNADHの不足が考えられた。そこで、グリセロール資化によるNADHの再生を試みた。L-アラビノースと等量のグリセロールを培地に添加し、1lのジャーファーメンターを用いた30時間培養により、15.2 g/lのL-アラビノースから14.5 g/lのキシリトールが合成され、非常に高いキシリトール収率(0.95 g/g L-arabinose)を達成した。

バイオマス資源に含まれるへミセルロースから効率的にキシリトールを生産するには、キシロースとL-アラビノースの双方から同時にキシリトールを生産することが必要である。しかし両者の変換経路を組み合わせることは容易ではない。たとえば、キシロースをキシリトールに変換するXRはL-アラビノースもL-アラビトールに 還元してしまうからだ。現在、酵素の基質特異性の改変などを行い、両5炭糖をキシリトールに変換する微生物の開発を目指している。

1) Itoh, H. et al.: Biosci. Biotechnol. Biochem., **58**, 2168 (1994).

69

***著者紹介** ¹農研機構食品総合研究所食品バイオテクノロジー研究領域(主任研究員) E-mail: sakaki@affrc.go.jp ²米国農務省農業利用研究センター ³ズーケム社