

一种碱性 γ -谷氨酰转肽酶在 *Bacillus subtilis* 168 中的分泌表达与酶学性质分析

Bernard Gitura Kimani^{1,2}, 杨套伟^{1,2}, 饶志明^{*1,2}, 张显^{1,2}, 徐美娟^{1,2}, 和斐^{1,2}

(1. 江南大学 工业生物技术教育部重点实验室,江苏 无锡 214122;2. 江南大学 生物工程学院,江苏 无锡 214122)

摘要: 将 γ -谷氨酰转肽酶(GGT)在 *Bacillus subtilis* 168 同源过量表达,发现该酶能够自动分泌到细胞外,且重组菌酶活比原始菌提高了 3 568 倍。通过 SDS-PAGE 分析发酵液上清液发现,该 γ -谷氨酰转肽酶是由一个相对分子质量为 42 000 的大亚基和一个 22 000 的小亚基组成。通过酶学性质分析发现,该 γ -谷氨酰转肽酶是一个耐碱性的酶,最适反应 pH 为 10;同时该酶具有良好的耐热性,最适反应温度达到 50 °C;另外,加入 5.0 mmol/L 的 Mg^{2+} 、 Ca^{2+} 、 K^+ 、 La^{3+} 、 Li^+ 和 NH^{4+} 对 GGT 转肽活力具有明显的促进作用,其中添加的 NH^{4+} 对 GGT 活力促进作用最为显著,GGT 活力提高 45% 以上,而 Cu^{2+} 和 Zn^{2+} 则对其具有抑制作用。

关键词: γ -谷氨酰转肽酶;分泌表达;酶学特征;*Bacillus subtilis* 168

中图分类号:Q 78 文献标志码:A 文章编号:1673—1689(2017)02—0149—07

Homologous Cloning and Characterization of *Bacillus subtilis* 168 γ -Glutamyltranspeptidase

Bernard Gitura Kimani^{1,2}, YANG Taowei^{1,2}, RAO Zhiming^{*1,2}, ZHANG Xian^{1,2}, XU Meijuan^{1,2}, HE Fei^{1,2}

(1. Key Laboratory of Industrial Biotechnology, Ministry of Education, Jiangnan University, Wuxi 214122, China;

2. School of Biotechnology, Jiangnan University, Wuxi 214122, China)

Abstract: Gammaglutamyltranspeptidase gene from *Bacillus subtilis* 168 was cloned and overexpressed with pMA5 vector in *Bacillus subtilis* 168 for overproduction of GGT. GGT was secreted in the extracellular space. The overexpressed enzyme was 3568 fold higher in activity than that from the parent strain and exhibited a specific transpeptidase activity of 49.8 U/mg. The molecular mass of two sub-units was estimated to be 42 000 and 22 000 respectively, by SDS-PAGE. The overexpressed GGT was a very versatile enzyme in alkaline pH. Its optimal temperature was 50 °C showing a moderately high thermostability. The effect of ions on purified GGT was also examined. Results showed that NH^{4+} had the highest activation effect on GGT (>45%), other ions such as Ca^{2+} 、 K^+ 、 Mg^{2+} 、 Li^+ and La^{3+} had a significant activation effect on the enzyme, whereas Cu^{2+}

收稿日期: 2015-04-17

基金项目: 国家 973 计划项目(2012CB725202);国家 863 计划项目(2015AA021004);国家自然科学基金项目(31400082);教育部重点项目(113033A);江苏高校优势学科建设工程资助项目。

* 通信作者: 饶志明(1975—),男,江西临川人,农学博士,教授,博士研究生导师,主要从事工业微生物育种发酵代谢方面的研究。

E-mail:raozhm@jiangnan.edu.cn

引用本文: Bernard Gitura Kimani,杨套伟,饶志明,等. 一种碱性 γ -谷氨酰转肽酶在 *Bacillus subtilis* 168 中的分泌表达与酶学性质分析[J]. 食品与生物技术学报,2017,36(02):149-155.

and Zn^{4+} recorded the highest deactivation on GGT activity.

Keywords: γ -Glutamyltranspeptidase, homologous cloning, enzymatic characterization, *Bacillus subtilis* 168

γ -谷氨酰转肽酶 (γ -glutamyltranspeptidase, GGT, EC:2.3.2.2) 属于 N-端亲和水解酶系,普遍存在于生物体内^[1],参与体内谷胱甘肽的代谢,在抗氧化方面具有非常重要的作用^[2]。GGT 主要催化谷胱甘肽或其他含 γ -谷氨酰的化合物中的 γ -谷氨酰基团转移至其他氨基酸等受体,形成新的含 γ -谷氨酰基的氨基酸^[3]。哺乳动物体内的 GGT 镶嵌在细胞膜中,而作用位点位于细胞膜外部^[4],而细菌体内的 GGT 一般分布于细胞周质中或分泌到细胞外,如芽孢杆菌合成的 GGT 基本全部分泌到胞外^[1,5]。所有的 GGT 均由单个基因编码合成一条多肽链,然后分裂成含有两个大小亚基的成熟酶,大亚基相对分子质量约 38 000~72 000,而小亚基相对分子质量一般 22 000~66 000^[6]。

据报道,GGT 主要用于合成多种食品及医药功能性 γ -谷氨酰基化合物,例如 L-茶氨酸、谷氨酰基牛磺酸、 γ -L-谷氨酰基-L-多巴、 γ -L-谷氨酰基-L-色氨酸等^[7],其中研究最广泛的是合成 L-茶氨酸。目前,大部分来自细菌的 GGT 通常在 *E. coli* 中过量表达和酶学表征,而在枯草芽孢杆菌(*B. subtilis*)中的研究还比较少。另外,近年来研究发现,L-茶氨酸具有镇静减压、增强免疫力和预防肿瘤等重要作用,因此常作为食品添加剂为人类健康服务。目前,大部分研究是将 GGT 在 *E. coli* 中过量表达和合成 L-茶氨酸^[8-9],但是,*E. coli* 并不是食品安全菌株,因此并不符合食品安全生产的要求。而枯草芽孢杆菌是被美国 FDA 认可的安全菌株^[10],因此,利用枯草芽孢杆菌构建 L-茶氨酸生产菌更符合食品安全生产的要求。另外,*E. coli* 中的 GGT 一般是周质空间蛋白,不利于分离纯化;而枯草芽孢杆菌的 GGT 是胞外酶,分离纯化步骤简单、操作成本低。本研究首先将 GGT 克隆到 *B. subtilis* 168 进行分泌表达,同时对其酶学性质进行分析,为后续用于合成 L-茶氨酸提供基础。

1 材料与方法

1.1 菌株和质粒

Bacillus subtilis 168 和 *E. coli* JM109 为作者所

在研究室保藏菌株;基因 *ggt* 来源 *B. subtilis* 168,同时 *B. subtilis* 168 也是基因 *ggt* 过量表达的宿主菌;载体 pMD18-T,购自大连宝公司,用于 *ggt* 克隆;质粒 pMA5 为作者所在研究室保藏,用于 *ggt* 在 *B. subtilis* 168 中的过量表达。

1.2 基因 *ggt* 克隆与表达载体 pMA5-*ggt* 的构建

首先,根据 NCBI 公布的 *B. subtilis* 168 的 *ggt* 基因设计以下 2 条引物:

P1: 5'-ATCGGATCCATGAAAAGAACGTGGAA
C-3' (BamHI)

P2: 5'-GGCACCGCGTTATTACGTTTAATT
AA-3' (MluI)

以上引物由上海生工生物工程有限公司合成并测序验证。然后采用 Ezup 细菌基因组 DNA 提取试剂盒(上海生工生物工程有限公司)获得的 *B. subtilis* 168 基因组 DNA 为模板,利用引物 P1 和 P2 通过 PCR 扩增获得。

PCR 扩增体系 50 μ L:*B. subtilis* 168 基因组模板 2 μ L, 10X buffer 5 μ L, dNTP 4 μ L, 引物 P1、P2 各 0.5 μ L, ExTaq DNA 聚合酶 0.5 μ L, ddH₂O 37.5 μ L。

ggt 基因 PCR 扩增条件:94 °C 预变性 5 min, 95 °C 变性 10 s, 56 °C 退火 1 min, 72 °C 延伸 1.5 min, 30 个循环, 最后 72 °C 延伸 10 min, 4 °C 保温。

PCR 反应产物用 0.8 g/dL 的琼脂糖凝胶电泳分离,用胶回收试剂盒(Takara)回收目的条带,回收的基因片段与 pMD18-T 连接,转化 *E. coli* JM109,经过氯苄青霉素抗性平板筛选,挑取阳性转化子。提取质粒酶切验证,重组质粒命名为 T-*ggt*,扩增获得的 DNA 测序验证由上海生工生物工程有限公司完成。经测序验证正确的重组质粒 T-*ggt*,用 BamHI 和 MluI 双酶切后,与经过相同酶切的 pMA5 质粒连接,构建表达载体 pMA5-*ggt*。

1.3 在 *B. subtilis* 168 中的表达

首先,取 1 μ L pMA5-*ggt* 通过化学转化法转化至 *B. subtilis* 168 中^[11],挑取阳性转化子单菌落接种于 10 mL 含有 50 μ g/mL 卡那霉素的 LB 培养基中,37 °C、160 r/min 培养 10 h,然后以 6% 的接种体积分数转接于 50 mL 含有 25 g 蔗糖,5 g 蛋白胨,15 g

玉米浆, 0.5 g MgSO₄·7H₂O 和 1 g K₂HPO₄·3H₂O (pH 7.2) 的发酵培养基中, 37 °C、200 r/min 培养 60 h。

1.4 GGT 纯化与表达分析

将培养 60 h 的菌液在 4 °C、10 000 g 离心 30 min, 上清液采用 0.45 μm 滤膜过滤后, 采用 Ni-NTA 蛋白纯化柱纯化目的蛋白质, 经过两次上样, 蛋白质末端的 6 个 His 与 Ni-NTA 的金属离子进行螯合。洗脱过程:首先用不含有咪唑的缓冲液洗柱, 除去未与 Ni-NTA 结合的细胞体及杂质蛋白, 然后用不同浓度的咪唑(20~300 mmol/L)缓冲液进行梯度洗脱, 在一定的咪唑浓度条件下, 可以得到较纯的酶液。利用 SDS-PAGE 分析 GGT 表达及纯化情况, 首先用 5 g/dL 的浓缩胶及 12~15 g/dL 分离胶的不连续垂直平板电泳进行蛋白质分离, 然后用考马斯亮兰 R-250 染色。总蛋白质质量浓度采用 Bradford 方法, 以牛血清蛋白(BSA)作为标准蛋白质^[12]。

1.5 GGT 酶活力测定

GGT 酶活力采用分光光度计法测定^[13]。反应体系 (1 mL): 2.5 mmol/L γ -谷氨酰对硝基苯胺, 60 mmol/L 双甘二肽, 750 mmol/L NaCl, 50 mmol/L 硼酸-NaOH (pH 10), 10 μl 适当稀释的酶液, 在 37 °C 反应 10 min 后, 加入 2 mL 3.5 mol/L 的醋酸溶液终止反应, 在 410 nm 处测定吸光值。该条件下每分钟生成 1 μmol γ -谷氨酰对硝基苯胺所需的酶量定义为一个酶活单位。

1.6 酶学性质分析

1.6.1 最适反应 pH 及 pH 稳定性 将酶液分别置于 pH 8~11 的缓冲液中, 在 37 °C 反应 10 min 后测定剩余酶活力, 确定其最适反应 pH。另外, 将酶液分别置于 pH 3~12 的缓冲液中, 在 37 °C 反应 20 h 后, 测定剩余酶活力, 考察其 pH 稳定性。

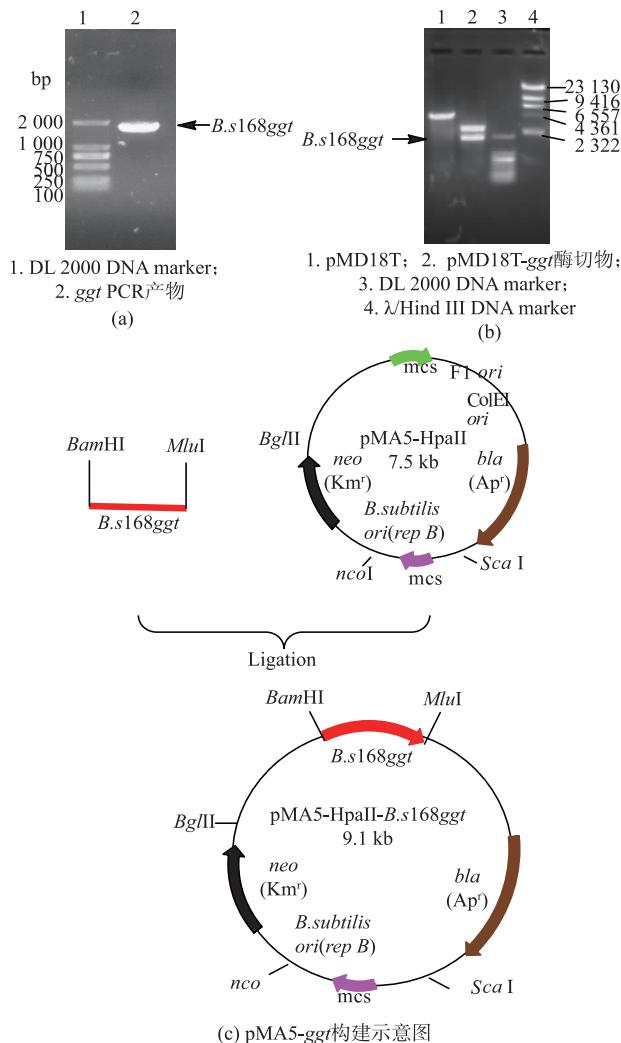
1.6.2 最适反应温度及温度稳定性 确定最适 pH 后, 将酶液分别置于 20~70 °C 条件测定酶活力, 确定其最适反应温度。另外, 将酶液分别置于 50、60、70 °C 条件下测定酶活力, 考察其温度稳定性。

1.6.3 各种阳离子对 GGT 酶活的影响 将酶液分别置于含有 5.0 mmol/L 的 Mg²⁺、Ca²⁺、K⁺、Ba²⁺、La³⁺、Li⁺、Cu²⁺、Zn²⁺、NH⁴⁺ 的溶液中, 在 37 °C 反应 10 min 后, 测定剩余酶活力, 考察各种阳离子对 GGT 活力的影响。

2 结果与分析

2.1 基因克隆及其表达载体的构建

提取 *B. subtilis* 168 的基因组 DNA 为模板, 以 P1/P2 引物进行 PCR 扩增, 获得包含 18 bp His 的 GGT 基因, 基因大小与 NCBI 报道的一致 (见图 1 (a)), 将该基因克隆到 pMD-18T 载体上, 获得 T-ggt 重组质粒。随后将 T-ggt 转化至 *E. coli* JM109 中, 提取质粒, 经酶切和基因序列测序验证 (见图 1 (b)), 保证所克隆基因序列及酶切位点的准确性。重组表达载体构建示意图如图 1(c)所示: 将验证正确的载体 T-ggt 经 BamHI 和 MluI 酶切, 胶回收获得的 ggt 基因与经同样酶切的 pMA5 质粒连接, 成功构建重组表达载体 pMA5-ggt, 并且转化至 *B. subtilis* 168, 并提取质粒进行酶切验证 (见图 1 (d)), 确保重组菌构建成功。



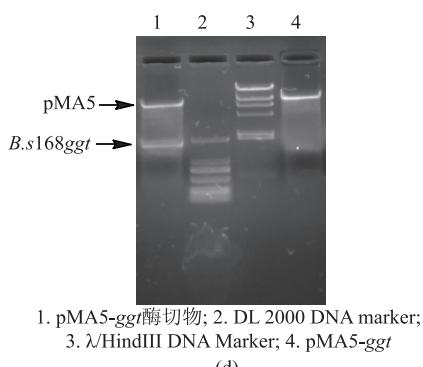


Fig. 1 Amplification of *ggt* gene and construction of pMA5-ggt recombinant vector

2.2 重组菌 *B. subtilis* 168/pMA5-ggt 表达

重组表达载体 pMA5-ggt 转化 *B. subtilis* 168, 成功获得重组菌 *B. subtilis* 168/pMA5-ggt, 挑取单菌落接种于 10 mL 含有 50 μ g/mL 卡那霉素的 LB 培养基中, 37 °C、160 r/min 培养 10 h, 然后以体积分数 6% 的接种量转接于发酵培养基中, 37 °C、200 r/min 培养 60 h。菌液在 4 °C、10 000 g 条件下离心 30 min。由表 1 可知, 重组菌胞外酶活为 26.464 U/mL, 比原始菌(0.007 415 U/mL)提高了 3 568 倍, 且 81% 以上的 GGT 被分泌到胞外, 说明 GGT 在 *B. subtilis* 168 中成功过量分泌表达。然后将上清液进行蛋白质电泳分析, 结果如图 2 所示, 产物在 42 000 和 22 000 处有条带, 与研究报道^[17]的 *B. subtilis* GGT 大小亚基的相对分子质量及序列预测的相对分子质量相似, 总相对分子质量约 64 000。

表 1 GGT 在重组枯草芽孢杆菌过量表达分析

Table 1 GGT production in recombinant *B. subtilis*

菌株	胞外酶活力/(U/mL)	胞内酶活力/(U/mL)
<i>B. subtilis</i> 168/ pMA5-ggt	26.464	6.256
<i>B. subtilis</i> 168	0.007 415	0.039 79

2.3 重组 GGT 分离纯化

由于在重组蛋白质 GGT 的 N 端加入了 6 个组氨酸标签, 因此, 可以采用 Ni-NTA 一步纯化获得目的蛋白质。离心获得的上清液采用 0.45 μ m 滤膜过滤后, 采用 Ni-NTA 蛋白纯化柱纯化获得电泳纯的目的蛋白质。重组酶纯化步骤及结果如表 2 所示, 重组 GGT 纯化倍数为 2.57 倍, 回收率为 21.9%, 重组 GGT 的比酶活为 49.8 U/mg。对纯化的酶进行 SDS-PAGE 分析, 结果如图 2 所示, 重组酶在 42 000

和 22 000 处有条带, 总相对分子质量约 64 000, 而基本上没有其它条带, 说明成功获得电泳纯的重组酶。

表 2 重组 GGT 纯化步骤及结果分析

Table 2 Purification summary of GGT

纯化步骤	总蛋白质质量/(mg)	总活力/(U)	比酶活/(U/mg)	回收率/%	纯化倍数
发酵上清液	32.3	643.37	19.9	100	1
Ni-NTA 纯化	2.84	141	49.8	21.9	2.5

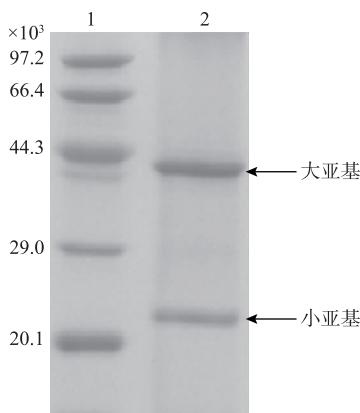


图 2 重组 GGT 纯酶 SDS-PAGE 分析

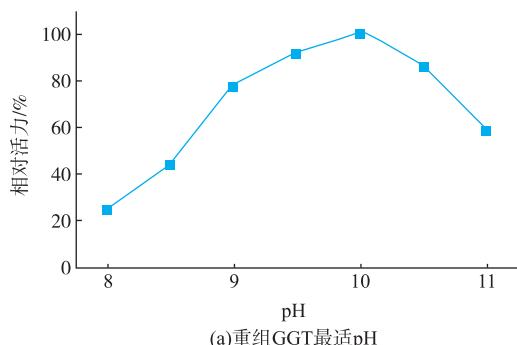
Fig. 2 SDS-PAGE of the purified GGT

2.4 重组 GGT 酶学性质

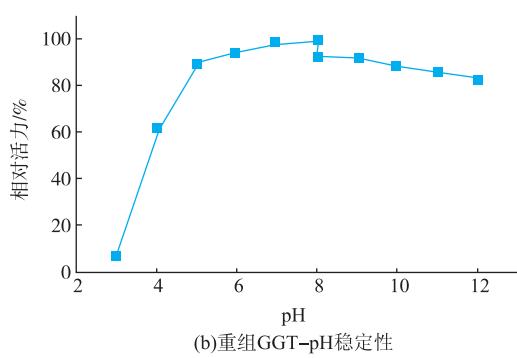
基于获得的电泳纯重组酶, 对其进行酶学性质研究, 包括最适反应 pH 及 pH 稳定性、最适反应温度及温度稳定性, 以及各种离子对其活力的影响。

2.4.1 最适反应 pH 及 pH 稳定性 环境 pH 对酶的催化活性具有较大的影响, 环境过酸或过碱都有可能导致酶发生不可逆变性失活, 只有在最适 pH 环境中, 才能保证酶和底物处于最佳解离状态, 最适宜相互作用, 从而达到最佳的催化效果。因此, 首先研究了 GGT 催化的最适反应 pH 及 pH 稳定性。结果如图 3(a)所示。GGT 转肽催化最适 pH 为 10.0, 在 pH 9.0~10.5 范围内, GGT 保持 80% 以上的活力, 而当 pH<9 或 pH>10.5, GGT 转肽催化活力迅速下降至 50% 以下, 说明该酶催化范围比较窄。而当 pH 为 8.0 时, GGT 仅保持 25% 的活力, 说明该酶对酸性环境非常敏感。由图 3(b)所示, GGT 在 pH 5~12 范围内保存 20 h 后, 剩余酶活力达到 80% 以上, 说明 GGT 在 pH 5~12 范围内稳定性良好, 同时说明该酶具有较宽泛的 pH 耐受范围; 然而, 当环境 pH 低于 5 时, 保存 20 h 后酶活力迅速下降, 说明该酶在强酸性环境中稳定性较差。综上所述, 该 GGT 在碱性条件下能够充分发挥作用, 而合成茶氨酸过程

中涉及到转肽反应。碱性环境最有利于转肽反应,因此,该碱性 GGT 非常适合用于茶氨酸的合成。



(a) 重组 GGT 最适 pH



(b) 重组 GGT-pH 稳定性

注:pH 3~8 为柠檬酸盐-磷酸盐缓冲液,pH 8~12 为甘氨酸-NaOH 缓冲液。

图 3 重组 GGT 最适 pH 及 pH 稳定性

Fig. 3 Effect of pH on activity and stability of GGT

2.4.2 最适反应温度及温度稳定性 环境温度是影响酶催化效率的另一个重要因素。一般来说,温度过低时,酶的活力也较低,酶的催化效率也随之降低;适度提高温度可以提高酶催化效率,而温度过高会使酶发生不可逆的变性失活。因此,只有保持合适的温度才能保证酶高效的催化作用。温度对 GGT 活力的影响如图 4 所示,GGT 最适作用温度为 50 °C,而当温度低于或高于 50 °C,GGT 活力迅速下降,说明 GGT 对环境温度的变化非常敏感,而其温度作用范围也较窄,只是在 50 °C 左右才能保持较高的活力。随后,考察了 GGT 的热稳定性,结果如图 5(a)所示,GGT 在温度低于 50 °C 表现出良好的热稳定性,即使在较高温度 50 °C 条件下(见图 5(b))连续保存 6 h,仍保留 85%以上的酶活力;而当环境温度高于 50 °C 时,GGT 的热稳定性迅速下降,如温度升高至 60 °C 时,GGT 活力的半衰期只有 12 min,在此条件下保存 30 min,GGT 残留活力已经降至 30%以下。当继续升高温度至 70 °C 时,GGT 活力下降

10 min 内下降至 10%以下。说明当环境温度高于 60 °C 时就可以使 GGT 快速变性失活。

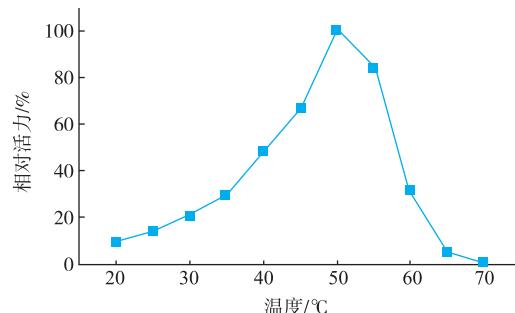
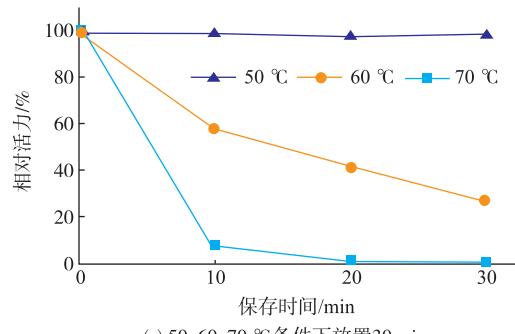


图 4 温度对 GGT 活力的影响

Fig. 4 Effect of temperature on activity and thermostability of GGT



(a) 50, 60, 70 °C 条件下放置 30 min

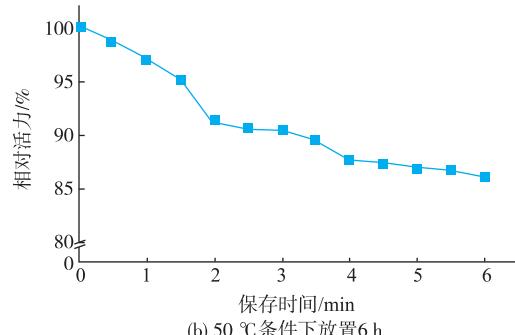


图 5 重组 GGT 热稳定性研究

Fig. 5 Effect of temperature on GGT thermostability

2.4.3 各种阳离子对 GGT 酶活的影响 金属离子对酶活力具有重要的影响,有的金属离子可以显著提高酶的活力,而有些离子则会严重抑制酶的催化活力。因此,考察以下常见离子 Mg^{2+} 、 Ca^{2+} 、 K^{+} 、 Ba^{2+} 、 La^{3+} 、 Li^{+} 、 Cu^{2+} 、 Zn^{2+} 、 NH^{4+} 对 GGT 转肽活力的影响。结果如图 6 所示,与对照组添加任何不外源离子的相比较, Cu^{2+} 和 Zn^{2+} 对 GGT 活力具有明显抑制作用,加入 5.0 mmol/L 的 Cu^{2+} 或 Zn^{2+} 时,GGT 活力下降了

20%以上；而5.0 mmol/L的Ba²⁺对GGT转肽活力基本没有影响；而同样质量浓度的Mg²⁺、Ca²⁺、K⁺、La³⁺、Li⁺和NH⁴⁺对GGT转肽活力具有明显的促进作用，其中添加5.0 mmol/L的NH⁴⁺对GGT活力促进作用最为显著，GGT活力提高45%以上。Shuai等(2011)报道发现添加Ca²⁺、K⁺、Mg²⁺等能够提高GGT活力，而添加Cu²⁺和Zn²⁺则会抑制GGT活力。而作者首次发现添加镧系元素(La³⁺)对GGT活力具有促进作用。

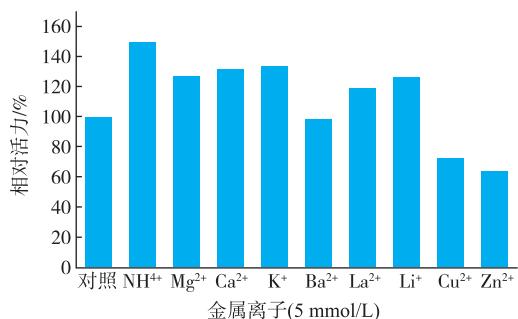


图6 金属离子对GGT活力的影响

Fig. 6 Effect of ions on GGT activity

2.4.4 来源于芽孢杆菌属GGT酶学性质特征比较
 目前已报道的GGT基本都是来源于枯草芽孢杆菌，而GGT来源的菌株不同，酶学性质也会存在差别。本研究中对来源于不同枯草芽孢杆菌的GGT酶学性质特征进行比较，结果如表3所示。Ogawa等在1991年报道了来源于枯草芽孢杆菌的GGT特征，发现该GGT由两个不同大小的亚基组成，总相对分子质量约为62 000，这与本研究及Shuai等发现的GGT相对分子质量基本一致，而Wu等则发现来源于*B. subtilis* NX-2的GGT具有较大的相对分子质量，约为75 000。通过考察最适作用pH发现，不同芽孢杆菌来源最适作用pH存在一定差异，最适pH在7.0~10.0之间。而本研究中来源于菌株*B. subtilis* 168和Shuai等发现的来源于*B. subtilis* SK11.004的GGT均为碱性GGT，最适pH为10。但是，本研究报道的GGT最适作用温度(50℃)高于Shuai等^[14]发现的来源于*B. subtilis* SK11.004的GGT的最适作用温度(37℃)，而目前已报道的GGT最适作用温度在37~60℃之间。

表3 不同来源的芽孢杆菌GGT酶学性质特征比较

Table 3 Comparison of biochemical properties of GGTs from different *Bacillus* sp.

来源	亚基组成相对分子质量/ $\times 10^3$		最适温度/℃	最适pH	参考文献
	大亚基	小亚基			
<i>B. subtilis</i> (natto)	45	22	60	8.0~8.5	[3]
<i>B. subtilis</i> TAM-4	40	22	55	8.8	[15]
<i>B. subtilis</i> NX-2	43	32	40	8.0	[16]
<i>B. subtilis</i> SK11.004	40	21	37	10	[17]
<i>B. sp</i> KUN-17	42	22	50	7.0	[17]
<i>B. subtilis</i> 168	42	22	50	10	作者研究课题

3 结语

本文首次报道将来源于枯草芽孢杆菌的GGT在*B. subtilis* 168进行同源过量表达，结果发现，该酶大部分都被分泌到细胞外(见表1)，这为后续酶的分离纯化提供了便利，降低了分离纯化的成本。通过对来源于*B. subtilis* 168的GGT酶学性质的研究，发现该酶最适反应温度达到50℃，而在低于50℃的环境中具有良好的热稳定性，有利于后续催化反应操作的连续性，进而提高产物产量。另外，研究发现，该GGT是一种碱性酶，在催化L-谷氨酰胺

合成L-茶氨酸的过程中，需要加入乙胺，从而造成反应体系pH升高，为了使催化反应快速有效进行，需要加入大量盐酸调节pH。而本文报道的GGT最适反应pH为10，属于较强碱性环境。因此，用本课题研究的GGT催化L-谷氨酰胺合成L-茶氨酸时，与最适反应pH<10的GGT比较，需要添加较少量的盐酸即可进行有效催化反应，从而降低生产成本。因此，本文报道的碱性GGT更具有工业应用价值。在后续研究中，作者将对该GGT催化L-谷氨酰胺合成L-茶氨酸催化条件深入研究，进一步提升其工业化合成L-茶氨酸的应用价值。

参考文献:

- [1] SUZUKI H, KUMAGAI H. γ -glutamyltranspeptidase: a new member of Ntn-hydrolase superfamily[J]. **Tanpakushitsu Kakusan Koso**, 2001, 46:1842-1848.
- [2] MEISTER A, ANDERSON M. Glutathione[J]. **Annu Rev Biochem**, 1983, 52: 711-760.
- [3] OGAWA Y, HOSOYAMA H, HAMANO M, et al. Purification and properties of gamma-glutamyltranspeptidase from *Bacillus subtilis* (natto)[J]. **Agric Biol Chem**, 1991, 55(12):2971-2977.
- [4] POMPELLA A, DE T V, PAOLICCHI A, et al. Expression of gamma-glutamyltransferase in cancer cells and its significance in drug resistance[J]. **Biochem Pharmacol**, 2006, 71:231-238.
- [5] MINAMI H, SUZUKI H, KUMAGAI H. Salt-tolerant gamma-glutamyltranspeptidase from *Bacillus subtilis* 168 with glutaminase activity[J]. **Enzyme and Microbial Technology**, 2003, 32:431-438.
- [6] CASTELLANO I, MERLINO A. gamma-Glutamyltranspeptidases: sequence, structure, biochemical properties, and biotechnological applications[J]. **Cell Mol Life Sci**, 2012, 69:3381-3394.
- [7] SUZUKI H, KATO K. gamma-Glutamyl compounds and their enzymatic production using bacterial gamma-glutamyltranspeptidase [J]. **Amino acids**, 2007, 32:333-340.
- [8] GUO Liang, SHEN Wei, WANG Zhengxiang, et al. Construction of recombinant *E. coli* for producing theanine [J]. **Journal of Food Science and Biotechnology**, 2005, 24(2):41-45. (in Chinese)
- [9] CHEN X, SU L, WU D, et al. Application of recombinant *Bacillus subtilis* γ -glutamyltranspeptidase to the production of l-theanine[J]. **Process Biochemistry**, 2014, 49(9):1429-1439.
- [10] DE B A, DIDERICHSEN B. On the safety of *Bacillus subtilis* and *B. amyloliquefaciens*: a review[J]. **Appl Microbiol Biotechnol**, 1991, 36(1):1-4.
- [11] ANAGNOSTOPOULOS C, SPIZIZEN J. Requirements for transformation in *Bacillus subtilis*[J]. **J Bacteriol**, 1961, 81:741-746.
- [12] BRADFORD M. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding[J]. **Anal Biochem**, 1976, 72:248-254.
- [13] ORLOWSKI M M. γ -Glutamyl-p-nitroanilide: a new convenient substrate for determination and study of L and D- γ -glutamyltranspeptidase activities[J]. **Biochim Biophys Acta**, 1963, 73:679-681.
- [14] SHUAI Y, ZHANG T, MU W, et al. Purification and characterization of γ -glutamyltranspeptidase from *Bacillus subtilis* SK11.004 [J]. **J Agric Food Chem**, 2011, 59:6233-6238.
- [15] ABE, ITO Y, OHMACHI T, et al. Purification and properties of two isozymes of gamma-glutamyltranspeptidase from *Bacillus subtilis* TAM-4[J]. **Biosci Biotechnol Biochem**, 1997, 61(10):1621-1625.
- [16] WU Q, XU H, ZHANG L J, et al. Production, purification and properties of gamma-glutamyltranspeptidase from a newly isolated *Bacillus subtilis* NX-2[J]. **Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic**, 2006, 43(1-4):113-117.
- [17] SHUAI Y, ZHANG T, MU W, et al. Purification and characterization of gamma-glutamyltranspeptidase from *Bacillus subtilis* SK11.004[J]. **J Agric Food Chem**, 2011, 59(11):6233-6238.