生物工程学报 Chinese Journal of Biotechnology http://journals.im.ac.cn/cjbcn DOI: 10.13345/j.cjb.240049

Aug. 25, 2024, 40(8): 2513-2527 ©2024 Chin J Biotech, All rights reserved

功能食品配料生物合成。

刘立明 江南大学教授、博士生导师,教育部长江学者计划特聘教授。主要从 事微生物发酵工程的研究与教学工作。作为负责人先后负责国家重点研发计划、 国家自然科学基金(重点、优青、面上)项目、江苏省前沿科技引领等国家或省部 级项目 20 余项。在 Nature Catalysis、Nature Communications、Chemical Reviews、Metabolic Engineering、Green Chemistry、《微生物学报》《生物工程 学报》等国内外生物工程类主流学术期刊上发表学术论文 260 余篇,其中 SCI 论 文 190 余篇(最高 IF=70)、授权发明专利 70 余项、出版科技著作 4 部。研究成果获 国家技术发明二等奖(第三)、教育部科技进步一等奖(第一)、江苏省自然科学一等 奖(第三)、中国石油与化学工业技术发明一等奖(第二)等。



代谢工程改造大肠杆菌底物利用途径促进 L-赖氨酸 生产

许雪晨¹,王浩淼¹,陈修来¹,吴静²,高聪¹,宋伟²,魏婉清²,刘佳¹, 柳亚迪^{1*},刘立明^{1*}

1 江南大学 生物工程学院 工业生物技术教育部重点实验室, 江苏 无锡 214122
 2 江南大学 生命科学与健康工程学院, 江苏 无锡 214122

许雪晨,王浩森,陈修来,吴静,高聪,宋伟,魏婉清,刘佳,柳亚迪,刘立明.代谢工程改造大肠杆菌底物利用途径促进 L-赖氨酸生产[J]. 生物工程学报,2024,40(8):2513-2527.

XU Xuechen, WANG Haomiao, CHEN Xiulai, WU Jing, GAO Cong, SONG Wei, WEI Wanqing, LIU Jia, LIU Yadi, LIU Liming. Metabolic engineering of the substrate utilization pathway in *Escherichia coli* increases L-lysine production[J]. Chinese Journal of Biotechnology, 2024, 40(8): 2513-2527.

摘 要:L-赖氨酸作为一种必需氨基酸,广泛应用于饲料、食品、医药等领域。针对大肠杆菌 (Escherichia coli)发酵生产L-赖氨酸存在底物利用效率差、糖酸转化率低等问题,本研究通过敲除全 局调控因子基因 mlc,异源表达来源于麦芽糖磷酸转移酶基因 malAP,提高菌株对二糖、三糖的利 用效率,得到菌株 E. coli XC3,其L-赖氨酸产量、产率和生产强度分别提高到 160.00 g/L、63.78% 和 4.44 g/(L·h);在此基础上,在菌株 E. coli XC3 中过表达谷氨酸脱氢酶基因 gdhA、来源于枯草芽 孢杆菌 (Bacillus subtilis)硝酸盐还原酶基因 BsnasBC 和来源于 E. coli 的亚硝酸盐还原酶基因 EcnirBD,构建硝酸盐同化路径,获得工程菌 E. coli XC4,其L-赖氨酸产量、产率和生产强度分别

资助项目: 江苏省农业科技创新基金[CX(22)1012, CX(23)2005]; 江苏省自然科学基金(BK20200614)

This work was supported by the Jiangsu Agricultural Science and Technology Innovation Fund (CX(22)1012, CX(23)2005) and the Provincial Natural Science Foundation of Jiangsu Province (BK20200614).

^{*}Corresponding authors. E-mail: LIU Liming, mingll@jiangnan.edu.cn; LIU Yadi, Liuyadi@jiangnan.edu.cn Received: 2024-01-17; Accepted: 2024-03-16

提高到 188.00 g/L、69.44%和 5.22 g/(L·h),进一步通过优化残糖浓度和碳氮比,在 5 L发酵罐中将 L-赖氨酸产量、产率和生产强度分别提高到 204.00 g/L、72.32%、5.67 g/(L·h),比出发菌株 XC1 分别提高了 40.69%、20.03%、40.69%。本研究通过强化菌株的底物利用途径,构建了 L-赖氨酸高产菌株,为 L-赖氨酸的工业化生产奠定了坚实基础。

关键词:大肠杆菌;L-赖氨酸;代谢工程;底物利用

Metabolic engineering of the substrate utilization pathway in *Escherichia coli* increases L-lysine production

XU Xuechen¹, WANG Haomiao¹, CHEN Xiulai¹, WU Jing², GAO Cong¹, SONG Wei², WEI Wanqing², LIU Jia¹, LIU Yadi^{1*}, LIU Liming^{1*}

1 Key Laboratory of Industrial Biotechnology of Ministry of Education, School of Biotechnology, Jiangnan University, Wuxi 214122, Jiangsu, China

2 School of Life Sciences and Health Engineering, Jiangnan University, Wuxi 214122, Jiangsu, China

Abstract: L-lysine is an essential amino acid with broad applications in the animal feed, human food, and pharmaceutical industries. The fermentation production of L-lysine by Escherichia coli has limitations such as poor substrate utilization efficiency and low saccharide conversion rates. We deleted the global regulatory factor gene *mlc* and introduced heterologous genes, including the maltose phosphotransferase genes (malAP) from Bacillus subtilis, to enhance the use efficiency of disaccharides and trisaccharides. The engineered strain E. coli XC3 demonstrated improved L-lysine production, yield, and productivity, which reached 160.00 g/L, 63.78%, and 4.44 g/(L·h), respectively. Furthermore, we overexpressed the glutamate dehydrogenase gene (gdhA) and assimilated nitrate reductase genes (BsnasBC) from B. subtilis, along with nitrite reductase genes (EcnirBD) from E. coli, in strain E. coli XC3. This allowed the construction of E. coli XC4 with a nitrate assimilation pathway. The L-lysine production, yield, and productivity of E. coli XC4 were elevated to 188.00 g/L, 69.44%, and 5.22 g/(L·h), respectively. After optimization of the residual sugar concentration and carbon to nitrogen ratio, the L-lysine production, yield, and productivity were increased to 204.00 g/L, 72.32%, and 5.67 g/(L·h), respectively, in a 5 L fermenter. These values represented the increases of 40.69%, 20.03%, and 40.69%, respectively, compared with those of the starting strain XC1. By engineering the substrate utilization pathway, we successfully constructed a high-yield L-lysine producing strain, laying a solid foundation for the industrial production of L-lysine.

Keywords: Escherichia coli; L-lysine; metabolic engineering; substrate utilization

L-赖氨酸作为重要的工业原料,广泛应用 于食品、医药、饲料等领域^[1]。近年来,随着 应用研究的不断深入,对于L-赖氨酸的需求量以 每年10%-15%的增长率持续增长,全球 L-赖氨酸的市场规模已超过300万t^[2]。为了满足全球市场对 L-赖氨酸日益增长的需求,提高 L-赖氨酸的

生产能力成为了目前的研究热点。发酵法生产 L-赖氨酸的菌种主要包括大肠杆菌(Escherichia coli)^[3-4]、谷氨酸棒状杆菌(Corvnebacterium glutamicum)^[5-6]、黄色短杆菌(Brevibacterium flavum)^[7]等。其中,大肠杆菌由于其遗传背景 清晰、基因编辑手段丰富、生长周期短等特点, 已成为生产 L-赖氨酸的主要菌种。然而,利用 大肠杆菌生产 L-赖氨酸仍然需要进一步强化代 谢路径以提高 L-赖氨酸的底物转化率。研究人 员为了进一步提高大肠杆菌中 L-赖氨酸的底物 转化率,开发了一系列代谢工程策略:(1)强化 L-赖氨酸合成路径基因。通过过表达 L-赖氨酸 合成路径上的天冬氨酸激酶基因 lysC、天冬氨 酸半醛脱氢酶基因 asd、二氢吡啶二羧酸还原酶 基因 dapB 等路径酶基因, 使 L-赖氨酸产量达 到 125.6 g/L^[8]。(2) 增强前体草酰乙酸、天冬 氨酸合成基因。通过敲除丙酮酸激酶基因 pykF, 使天冬氨酸积累量达到 6.95 mmol/L, 同时过表达磷酸烯醇式丙酮酸羧化酶基因 ppc, 增强草酰乙酸合成,最终使 L-赖氨酸产量提高了 22.22%^[9-10]。(3) 关键酶蛋白质工程改造。为了 解除 L-赖氨酸对天冬氨酸激酶 LysC 的反馈抑 制,通过过表达抗反馈抑制突变体 LysC^{T344M}, 使 L-赖氨酸产量提高至 126.5 g/L, 生产强度达 到 3.14 g/(L·h)^[8,11]。(4) 辅因子工程。通过过表达 E. coli 吡啶核苷酸磷酸转移酶编码基因 pntAB, 提高 NADPH 含量,将 L-赖氨酸产量提高至 134.9 g/L,转化率 45.4%^[3,6]。以上研究策略虽 然在改善底物转化率的同时显著提高了大肠杆 菌的 L-赖氨酸产量,但大肠杆菌仍存在对底物 的摄取能力不足、底物利用不充分等问题[12], 限制了转化率的进一步提高。

为此,本研究测定了 E. coli XC1 对不同底 物的利用能力,随后,通过敲除全局调控因子 基因 mlc^[13]、表达 α-磷酸-葡萄糖苷酶基因 malA 和丙酮酸依赖型麦芽糖磷酸转移酶亚基基因 malP,得到了 E. coli XC3 菌株,显著提高了 L-赖 氨酸生产菌株对二糖、三糖底物的利用效率。 在此基础上,进一步改造 XC3 氮代谢路径,并 引入硝酸盐同化路径,构建了 L-赖氨酸生产菌 E. coli XC4,显著提高了 L-赖氨酸生产菌的氮 源利用效率。最终,通过优化发酵过程中残糖 浓度和碳氮比,使 E. coli XC4 菌株 L-赖氨酸产 量达到 204.00 g/L,转化率达到 72.32%,生产 强度达到 5.67 g/(L·h),大幅提高了 L-赖氨酸生 产菌株的生产性能,为 L-赖氨酸的工业化生产 奠定了基础。

1 材料与方法

1.1 材料

1.1.1 菌株、质粒和引物

实验所用重组菌株、质粒及引物见表 1 和 表 2。

1.1.2 主要仪器和试剂

实验中所用的酶制剂均购自宝生物工程 (大连)有限公司;实验中所用的试剂盒、一步同 源重组酶购自南京诺唯赞生物科技股份有限公 司; PCR 引物由苏州金唯智生物科技有限公司 合成;其他试剂均购自国药集团化学试剂有限 公司。5 L 全自动发酵罐购自迪必尔生物工程 (上海)有限公司。

1.1.3 培养基

LB 培养基(g/L): 酵母粉 5.00, 蛋白胨 10.00, NaCl 5.00。

发酵培养基:葡萄糖 20.00 g/L,甜菜糖蜜 30.00 g/L,玉米浆干粉 10.00 g/L,甜菜碱 3.00 g/L, MgSO₄ 1.50 g/L, FeSO₄ 20.00 mg/L,苏氨酸 450.00 mg/L,氯化钾 1.00 g/L,甲硫氨酸 400.00 mg/L, 生物素 0.60 mg/L,使用氨水调节 pH 至 7.20, 121 ℃灭菌 15 min。

2516 ISSN 1000-3061 CN 11-1998/Q 生物工程学报 Chin J Biotech

Plasmids and strains	Relevant characteristics	Sources
Plasmids		5041005
pTargetF	sgRNA	Lab store
pCas9	araBAD promoter, Kan ^R	Lab store
pEM	pBR322 ori, P_{T5} , Amp ^R	Lab store
pEM-gdhA	pBR322 ori, P_{T5} , Amp^R , $gdhA$	This study
pEM-glnA	pBR322 ori, P _{T5} , Amp ^R , glnA	This study
pEM- <i>amtB</i>	pBR322 ori, P _{T5} , Amp ^R , amtB	This study
pEM- <i>gltBD</i>	pBR322 ori, P _{T5} , Amp ^R , gltBD	This study
pET28a	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R	This study
pET28a-1	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , KoNasAC	This study
pET28a-2	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , PpNasB	This study
pET28a-3	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , RcNasAC	This study
pET28a-4	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , BsNasBC	This study
pET28a-5	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , PsNasC	This study
pET28a-6	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , BmNasBC	This study
pET28a-7	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , RpNasA	This study
pET28a-8	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , MgNasA	This study
pET28a-9	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , AvNasC	This study
pET28a-10	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , KoNirD	This study
pET28a-11	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , PpNirBD	This study
pET28a-12	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , RcNasB	This study
pET28a-13	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , EcNirBD	This study
pET28a-14	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , BsNasDE	This study
pET28a-15	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , PsNirBD	This study
pET28a-16	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , <i>Bm</i> NasDE	This study
pET28a-17	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , PdNasBG	This study
pET28a-18	pBR322 ori, P _{T7} , Kan ^R , KpNasD	This study
Strains		
Escherichia coli JM109	General cloning host	TaKaRa Bio
E. coli M2019435	Derivative of E. coli MG1655 for producing L-lysine	Lab store
E. coli XC1	E. coli M2019435 aspC-lysC-asd-dapA-dapB	This study
E. coli XC2	E. coli XC1 Δmlc	This study
E. coli XC3	E. coli XC2 Δ cadA::malAP	This study
E. coli XC4	E. coli XC3 $\Delta gntT::gdhA$	This study
E. coli XC3-1	E. coli XC3-pEM-amtB	This study
E. coli XC3-2	E. coli XC3-pEM-gdhA	This study
E. coli XC3-3	E. coli XC3-pEM-gltBD	This study
E. coli XC3-4	E. coli XC3-pEM-glnA	This study

表 1 本研究所用的质粒和菌株

Table 1 Plasmids and strains used in this study

http://journals.im.ac.cn/cjbcn

2517

表 2 本研究所使用的引物

Table 2 Primers used in this study

Primers	Sequences $(5' \rightarrow 3')$	Size (bp)
mlc-up-F	CCTTCCTGAATACCGACAACCATCAAC	27
mlc-up-R	TGCTTCACCATAGCCTACAGAAGCATAACTTAGACTTTCAAGGT	44
<i>mlc</i> -down-F	TGAAAGTCTAAGTTATGCTTCTGTAGGCTATGGTGAAGCACTTC	44
<i>mlc</i> -down-R	CATGAACCGCTTATGGCGATGAT	23
mlc-N20-F	GGCGGAAACCAGACCGATGAGTTTTAGAGCTAGAAATAGCAAG	43
mlc-N20-R	ACTAGTATTATACCTAGGACTGAGCTAGCTGTCATCGGTCTGGTTTCCGCC	51
cadA-up-F	TGGGGCTGCGATAGAACCG	19
cadA-up-R	CCCATGTGTTGGGAGGGGCCTGGCTTGCCACTTCCCTTTTTTGC	44
<i>cadA</i> -down-F	GGCCCCTCCCAACACATGGGAC	22
<i>cadA</i> -down-R	GGCTCCTGGATGATGTTGGTAGG	23
cadA-N20-F	GGATCTTCACGATACAGAGAGTTTTAGAGCTAGAAATAGCAAG	43
cadA-N20-R	TCTCTGTATCGTGAAGATCCACTAGTATTATACCTAGGACTGAGCTAGCT	51
malA-1	TGAGCGTCTAGAGCCCCTG	19
malA-2	AAATGGGGGAATTTCATTTATGATATGCGGGTTGGGCTTTG	41
malP-1	TTTCACACAAGGAGACTGCCATGATGCAAAAAATTCAGCGCTTTGGAA	48
malP-2	TCCCGAAAAGGAGGGCAGTCTTTATTGATTCAATATTTTTTCCACACGCTCCCG	54
nirBD-F	GCACTAGTAAAGAGGAGAAAGGATCCATGAGCAAAGTCAGACTCGCA	47
nirBD-R	CCTTTCTCCTCTTTACTAGTGCTAGCATTATACCTA	36
BsnasB-F	GTGGACAGCAAATGGGTCGCGGATCCATGAAGAAACAAAGATTAGTGTTAGCGGGA	56
BsnasB-R	GACGGGCGCATATAAGAAAGGATGACTCGAGCACCACCACCACCACCACTG	51
BsnasC-F	TGCCGCGCGGCAGCCATATGATGACTGAACGACTGCTTAGATATTTCCG	49
BsansC-R	TGGATCCTTTCTCCTCTTTAATAAGCTTTTAAATAGGTATGATTCGGACGGCGC	54
gdhA-F	CACCATCACCATCACGGATCCATGGATCAGACATATTCTCTGGAGTCATTCC	52
gdhA-R	AGGTCGACCCGGGGTACCGAGCTCTTAAATCACACCCTGCGCCAGC	46
glnA-F	GGTGCCGCGCGGCAGCCATATG ATGTCCGCTGAACACGTACTG	43
glnA-R	TTAGACGCTGTAGTACAGCTCAAACTCTCTCGAGCACCACCACCACCA	48
amtB-F	TCACCATCACCATCACGGATCCATGAAGATAGCGACGATAAAAACTGGGC	50
amtB-R	TGCAGGTCGACCCGGGGTACCGAGCTCTTACGCGTTATAGGCATTCTCGCC	51
gltBD-F	GCATCACCATCACCGGATCCATGTTGTACGATAAATCCCTTGAGAGGG	53
gltBD-R	AGGTCGACCCGGGGTACCGAGCTCTTAAACTTCCAGCCAG	53
gntT-up-F	GTTACGCCATTCTGCAATTTGGC	23
gntT-up-R	GATTTACCTGGCCTTTCATTTGTTATGG	28
gntT-down-F	AAATGAAAGGCCAGGTAAATCTAACACTGACTGCCGGATGCG	42
gntT-down-R	CTGGGAGTGCGGGGATCTAA	20
gntT-N20-F	AGAGTACTTTAACCTGACTATGTTTTAGAGCTAGAAATAGCAAG	44
gntT-N20-R	ATAGTCAGGTTAAAGTACTCTACTAGTATTATACCTAGGACTGAGCTAGCT	52

1.2 方法

1.2.1 重组菌株构建

基因敲除与整合采用 CRISPR-Cas9 技术, 重组质粒的构建采用一步同源重组法进行,基因 gdhA、glnA、gltBD、amtB、nirB、nirD 以 E. coli MG1655 基因组为模板,通过 PCR 扩增 获得。来源于枯草芽孢杆菌(Bacillus subtilis)的 基因 nasC、nasB、malA、malP 以 B. subtilis 168 基因组为模板,通过 PCR 扩增获得。本研究所 用其他基因均由苏州金唯智生物科技有限公司 进行密码子优化及合成。

1.2.2 培养方法

种子培养:于保藏甘油管中吸取 200 μL 菌 液,移入装有 50 mL LB 培养基的三角瓶中, 37 ℃、200 r/min 条件下培养 8 h。

摇瓶发酵:将发酵培养基中初始糖浓度调整至 50 g/L,以 15%接种量将种子培养液接种 于装有 70 mL 发酵培养基的 500 mL 三角瓶中, 37 ℃、190 r/min 培养 36 h,发酵过程中每 4 h 用氨水调整 pH。

发酵罐发酵:采用 5 L 全自动搅拌发酵罐 进行发酵,发酵初始装液量为 2 L,将种子液以 15%接种量(体积分数)接种至发酵培养基中,发 酵温度为 37 ℃,调整初始转速 400 r/min,通入 100%无菌干燥空气进行发酵,过程中通过调整搅 拌转速及通气速率维持溶解氧浓度 30%-40%, 通过流加氨水将 pH 维持在 6.70-6.80 之间,通过 调整硫酸铵流加速率控制氨氮浓度,通过调整葡 萄糖流加速率控制残糖浓度,共发酵 36 h。

1.2.3 分析检测方法

转化率计算:转化率=总产酸(g)/总耗 糖(g)×100%=[产酸浓度(g/L)×下罐体积(L)]/总 耗糖(g)×100%。

L-赖氨酸检测:取发酵液 1 mL, 12 000 r/min 离心 2 min 后取上清稀释至合理倍数,使用乙氧基 亚甲基丙二酸二乙酯(diethyl ethoxymethylene malonate, DEEMM)衍生 L-赖氨酸,衍生体系包括 4.5 µL DEEMM、70.5 µL 蒸馏水、150 µL 甲醇、 450 µL 硼酸缓冲液。衍生后混合物经 0.22 µm 过 滤,使用 HPLC 系统进行分析,使用 Agilent-C18 色谱柱(250 mm×4.6 mm, 5 µm),柱温 35 ℃,流 速 1 mL/min,流动相由 100%乙腈(A)和 pH 4.80 的 25 mmol/L 乙酸钠(B)组成。

细胞浓度检测:取细胞培养液,稀释至OD₅₆₂为 0.20-0.80 之间,通过紫外分光光度计

检测其在波长 562 nm 下吸光度。

糖浓度检测:葡萄糖采用 SBA-40E 生物传 感分析仪检测(深圳市希尔曼生物技术有限公 司),麦芽糖、潘糖、异麦芽糖采用 ICS-3000 离 子色谱仪检测。NH4⁺采用 E-10 离子分析仪检测。

有机酸检测: HPLC 法检测乙酸、乳酸、 琥珀酸、酮戊二酸、柠檬酸,取发酵液 2 mL, 12 000 r/min 离心 10 min,收集上清液,使用 Aminex HPX-87H (300 mm×7.8 mm, 9 µm)色谱 柱进行检测,检测波长 210 nm,柱温 52 ℃, 流动相为 5 mmol/L 稀硫酸。

2 结果与分析

2.1 L-赖氨酸生产菌 XC1 底物利用效率评估

为了得到 L-赖氨酸高产菌株,以实验室保 藏的 L-赖氨酸生产菌株 E. coli M2019435 为底 盘,借助 CRISPR 基因编辑技术在基因组上增 加 aspC、lysC、asd、dapA、dapB 的拷贝数, 增强 L-赖氨酸合成路径,得到突变菌株 XC1。 如图 1E 所示,其在 5 L 发酵罐中菌体浓度、 L-赖氨酸产量、产率和生产强度为 19.20 g/L、 145.00 g/L、60.25%和 4.03 g/(L·h)。

如表 3 所示,工业葡萄糖原料除了含有 97.498%葡萄糖外,还含有一定的麦芽糖、潘糖、 异麦芽糖等二糖和三糖成分。甜菜糖蜜中则含 有约 50%的蔗糖及约 1%的果糖^[14]。以不同二 糖和三糖为唯一碳源,菌株 XC1 的生长性能和 L-赖氨酸产量如图 1A、1C 所示。菌株 XC1 在 2.00 g/L 葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、潘糖、异麦芽 糖、果糖为唯一碳源时的最大细胞干重(dry cell weight, DCW)分别为 0.91、0.38、0.15、0.05、 0.05、0.35 g/L; L-赖氨酸产量分别为 1.17、0.75、 0.33、0、0、0.32 g/L。这一结果表明:(1) 菌 株 XC1 都能利用二糖和三糖进行生长;(2) 但 与以葡萄糖为碳源进行比较,以蔗糖、麦芽糖、



图 1 不同碳氮源对菌株 XC1 生长性能和 L-赖氨酸产量的影响 A: XC1 菌株在不同碳源上的生长情况. B: XC1 菌株在不同氮源上的生长情况. C: XC1 菌株在不同碳源上的 L-赖氨酸生产情况. D: XC1 菌株在不同氮源上的 L-赖氨酸生产情况. E: 5 L 发酵罐中 XC1 菌株的生产指标

Figure 1 Effect of different carbon and nitrogen sources on the growth performance and L-lysine production of strain XC1. A: Dry cell weight of XC1 on different carbon sources. B: Dry cell weight of XC1 on different nitrogen sources. C: L-lysine production of XC1 on different carbon sources. D: L-lysine production of XC1 on different nitrogen sources. E: Production performance of the XC1 in 5L fermentor.

表 3 葡萄糖原料成分及占比情况

Table 3 Components and proportions of glucoseraw materials

Component	Proportion (%)	
Glucose	97.498	
Maltose	0.939	
Panose	0.550	
Isomaltose	0.944	
Other	0.069	

果糖为碳源时菌株 XC1 生长性能分别降低了 58.20%、83.50%、61.50%,而 L-赖氨酸产量分 别降低了 35.80%、71.70%和 72.60%,表明菌 株 XC1 利用蔗糖、麦芽糖、果糖的能力相对较

差;(3) 以潘糖、异麦芽糖为碳源时,菌株 XC1 生长停滞,几乎不产 L-赖氨酸,表明菌株 XC1 不能利用异麦芽糖和潘糖。

菌株 XC1 对不同氮源的利用能力如图 1B、 1D 所示,在分别以 5.00 g/L 尿嘧啶、(NH₄)₂SO₄、 NaNO₂、NaNO₃、尿素为唯一氮源时,菌株 XC1 的 DCW 分别为 0.56、0.45、0.28、0.24、0.15 g/L; L-赖氨酸产量分别为 1.17、3.78、0.43、0.46、 0.32 g/L。其中,以(NH₄)₂SO₄为氮源时,菌株 XC1 的 DCW 分别比以尿嘧啶、NaNO₂、NaNO₃、尿素 为氮源低 24.44%、高 96.00%、高 133.33%和高 273.33%, L-赖氨酸产量高 223.08%、778.34%、 720.32%和1071.25%。这一结果表明,菌株 XC1 对 NH₄⁺形式的氮源具有较高的利用效率,而对 NO₂⁻和 NO₃⁻形式的氮源利用效率较差。

2.2 代谢工程改造菌株 XC1 提高碳源利用 效率

为了提高菌株 XC1 对麦芽糖的利用能力,

通过敲除转录抑制因子基因 *mlc*, 解除 *mlc* 对麦 芽糖操纵子的阻遏调控^[15],获得工程菌株 XC2 (XC1-Δ*mlc*)。如图 2A、2D 所示,与菌株 XC1 相比,工程菌株 XC2 最大 DCW、麦芽糖消耗 速率比菌株 XC1 分别提高了 73.33% (0.15 g/L 提高到 0.26 g/L)和 4.43 倍[15.50 mg/(L·h)提高



图 2 不同菌株对麦芽糖、异麦芽糖、潘糖的利用能力比较 A: XC1 和 XC2 菌株在麦芽糖培养基上的生长情况.B: XC1、XC2 和 XC3 菌株在异麦芽糖培养基上的生长情况.C: XC1、XC2 和 XC3 菌株 在潘糖培养基上的生长情况.D:各重组菌株的麦芽糖消耗速率.E:各重组菌株的异麦芽糖消耗速率.F: 各重组菌株的潘糖消耗速率.G: 重组菌株间 L-赖氨酸产量及转化率比较

Figure 2 Comparison of the utilization abilities of maltose, isomaltose and panose by different strains. A: Growth of XC1 and XC2 on maltose culture medium. B: Growth of XC1, XC2 and XC3 on isomaltose culture medium. C: Growth of XC1, XC2 and XC3 on panose culture medium. D: Maltose consumption rate of recombinant strains. E: Isomaltose consumption rate of recombinant strains. F: Panose consumption rate of recombinant strains. G: Comparison of L-lysine production and yield in recombinant strains.

http://journals.im.ac.cn/cjbcn

到 68.75 mg/(L·h)]。为了进一步提高菌株对异麦 芽糖及潘糖的利用,在工程菌株 XC2 的赖氨酸脱 羧酶 2 的 cadA 位点上整合表达来源于 B. subtilis 的 α-磷酸-葡萄糖苷酶基因 malA 和丙酮酸依赖 型麦芽糖磷酸转移酶亚基基因 malP^[16],获得菌 株 XC3 (XC2-∆cadA::malAP)。在以异麦芽糖 为唯一碳源时(图 2B、2E), 工程菌株 XC3 最大 DCW 和异麦芽糖消耗速率分别提高到 0.18 g/L 和 28.75 mg/(L·h)。以潘糖为唯一碳源时(图 2C、 2F), 工程菌株 XC3 最大 DCW 和潘糖消耗速率 分别提高到 0.13 g/L 和 15.04 mg/(L·h)。将工程 菌株 XC3 于 5 L 发酵罐中进行 L-赖氨酸发酵生 产,结果如图 2G 所示,工程菌株 XC3 的 L-赖 氨酸产量、转化率和生产强度为 160.00 g/L、 63.78%和 4.44 g/(L·h), 比菌株 XC1 提高了 10.34%、5.86%和 10.17%。上述结果表明,通 过改造菌株 XC1 的碳底物利用途径, L-赖氨酸 生产菌株对麦芽糖、异麦芽糖、潘糖等二糖和三 糖的利用效率显著提高,同时也提高了 L-赖氨 酸糖酸转化率和生产强度。

2.3 代谢工程改造大肠杆菌提高无机氮利 用效率

L-赖氨酸分子结构中含有 2 个氨基,每生 成 1 mol 赖氨酸需要 2 mol NH₄⁺参与^[3],因此, 氮源供应对进一步提高 L-赖氨酸合成效率具有 重要意义。为了提高工程菌株 XC3 对 NH₄⁺的 利用效率,在菌株 XC3 中分别过表达铵转运蛋 白 AmtB (*amtB* 编码)、谷氨酸脱氢酶(glutamate dehydrogenase, GDH) (*gdhA* 编码)、谷氨酸合成 酶 GOGAT (*gltBD* 编码)和谷氨酰胺合成酶 (glutamine synthetase, GS) (*glnA* 编码)^[17-19],得 到重组菌株 XC3-1、XC3-2、XC3-3、XC3-4, 实验结果如图 3B 所示: (1) 在菌株 XC3 中过 表达 4 种氮代谢基因均能提升菌株生长性能, 其中菌株 XC3-2 (过表达 *gdhA*)的 DCW 达到 13.20 g/L, 比菌株 XC3、XC3-1 (过表达 *amtB*)、 XC3-3 (过表达 *gltBD*)和 XC3-4 (过表达 *glnA*)分别 提高 17.80%、17.60%、11.40%和 6.40%; (2) 摇瓶 发酵中菌株 XC3-2 L-赖氨酸产量达到 38.20 g/L, 比菌株 XC3、XC3-1、XC3-3 和 XC3-4 分别提 高了 47.50%、25.00%、48.02%和 10.96%。这一 结果表明,通过强化谷氨酸脱氢酶增强 NH4⁺进 入大肠杆菌代谢路径的效率,能有效地提高菌 株的生长性能和 L-赖氨酸合成能力。

甜菜糖蜜作为 L-赖氨酸发酵的重要原料, 含有 3%-6%硝酸盐,是潜在的可利用氮源^[20]。 为了提高 L-赖氨酸生产菌株对硝酸盐的利用率, 在菌株 XC3-2 中构建硝酸盐同化路径^[21],促使 硝酸盐经亚硝酸盐转化成 NH4⁺而被菌株所利用 (图 3A)。这一硝酸盐利用途径需要硝酸盐还原 酶(nitrate reductase, NAS)和亚硝酸盐还原酶 (nitrite reductase, NIR)^[22], 借助 BRENDA 数据库 (https://www.brenda-enzymes.org/)和 KEGG 数据库 (https://www.kegg.jp/),发现来源于 B. subtilis 的 BsNasBC 和 E. coli 的 EcNirBD 比酶活最高,为 2.160 U/mg 和 3.540 U/mg (表 4、表 5,图 3C、3D)。 将催化两步反应的酶进行两两组合,通过测定 NH_4^+ 生成量评估催化能力。结果表明, BsNasBC 和 EcNirBD 与 2 mmol/L NaNO3 共反应, 共生成 215 μmol/L NH₄⁺ (图 3E), 分别比其他组合高 19.40%、667.00%、438.00%、467.00%、448.00% 和 382.00%, 是构建硝酸盐同化路径的最优组 合。将 BsNasBC、EcNirBD 导入 XC3-2 菌株, 得到突变菌株 XC4, 检测菌株在 0、10、25、 50、100 mmol/L NaNO₃ 为唯一氮源时的生长情 况,结果如图 3F 所示。菌株 XC4 能够在 10、25 和 50 mmol/L 的硝酸盐培养基上生长,最大 DCW 分别为 0.57、0.55 和 0.37 g/L;但无法在 0 mmol/L 以及 100 mmol/L 的硝酸盐培养基上进行生长。 上述结果表明,成功构建了一株氮源利用效率提



图 3 强化无机氮源利用路径的构建与评估 A: 硝酸盐同化路径示意图. B: 重组菌株生产性能比较. C: 硝酸盐还原酶酶活比较. D: 亚硝酸盐还原酶酶活比较. E: 不同硝酸盐同化路径酶组合的 NH₄⁺生产 情况. F: XC4 菌株在不同浓度硝酸盐中的生长情况

Figure 3 Contruction and evaluation for enhancing the utilization of inorganic nitrogen sources. A: Schematic diagram of nitrate assimilation pathway. B: Growth and production situation of recombinant strains. C: Comparison of nitrate reductase activities. D: Comparison of nitrite reductase activities. E: Comparison of NH_4^+ production by various enzyme combinations. F: Comparison of growth of XC4 in culture media with different concentrations of nitrate. N.D. represents not detected.

衣 4	1月日	反 血	友心间/	元及	比뻐沾彡	剱
Table	4	Expression	status	and	specific	enzyme
activit	y pa	rameters of a	nitrate	reduc	tases	

Designation	Expression status	Specific activity
		(U/mg)
KoNasAC	Insoluble	Inactive
PpNasB	Insoluble	0.051
<i>Rc</i> NasAC	Insoluble	0.015
Bs NasBC	Soluble	2.160
PsNasC	Soluble	0.170
Bm NasBC	Soluble	0.080
RpNasA	Non-expression	Inactive
MgNasA	Non-expression	Inactive
AvNasC	Non-expression	Inactive

表 5 亚硝酸盐还原酶表达情况及比酶活参数

Table 5Expression status and specific enzymeactivity parameters of nitrite reductases

Designation	Expression status	Specific activity		
		(U/(mg)		
<i>Ko</i> NirD	Insoluble	Inactive		
<i>Pp</i> NirBD	Insoluble	Inactive		
<i>Rp</i> NirD	Insoluble	Inactive		
<i>Rc</i> NasB	Insoluble	0.072		
EcNirBD	Soluble	3.540		
Bs NasDE	Soluble	1.350		
<i>Ps</i> NirBD	Soluble	0.012		
Bm NasDE	Soluble	0.027		
<i>Pd</i> NasBG	Non-expression	Inactive		
<i>Kp</i> NasD	Non-expression	Inactive		

表 6	个同残糖条件卜	·L-赖氨酸友酵参致的比较

高且能利用硝酸盐为氮源的 L-赖氨酸生产菌株 XC4。通过初始添加甜菜糖蜜及流加硫酸铵的方 式供给氮源,在5L发酵罐上评估了菌株 XC4 的 生产性能,L-赖氨酸产量、产率和生产强度分别 达到 175.00 g/L、68.32%和 4.86 g/(L·h),比出发 菌株 XC1 提高了 20.69%、13.39%和 20.60%。

2.4 优化发酵过程碳氮比提高 L-赖氨酸产量

发酵过程中残糖浓度对发酵过程中副产物 的生成具有重要影响,残糖过高会导致乳酸、 乙酸等副产物积累,从而降低转化率;残糖过 低,则会导致细胞生长受限,降低生产强度^[23]。 在5L发酵罐上研究了不同残糖浓度(10.00、5.00、 2.00、0.50 g/L)对菌株 XC4 发酵生产 L-赖氨酸 的影响,结果如表 6、图 4 所示。将残糖控制 在 0.50 g/L 时,L-赖氨酸产量达到 188.00 g/L, 比控制在 10.00、5.00、2.00 g/L 分别提高了 7.43%、9.30%、6.21%。转化率达到 69.44%, 比控制在 10.00、5.00、2.00 g/L 分别提高了 7.73%、5.84%、1.64%。而此时发酵液中的副 产物乙酸、柠檬酸、丙氨酸、酮戊二酸、乳酸 等显著降低。从上述结果可知,控制残糖处于 0.50 g/L 时,菌株的 L-赖氨酸生产效率最高。

L-赖氨酸(C₆H₁₄N₂O₂)合成不同于丙氨酸、 苏氨酸、色氨酸等氨基酸的合成: 每合成 1 分

Table 6	Comparison	of L-lvsine	fermentation	parameters under	varving	residual	sugar conditions

Parameter	Glucose	(g/L)			(D/A-1)×100%	(D/C-1)×100%	
	10.00	5.00	2.00	0.50			
	(A)	(B)	(C)	(D)			
Culture time (h)	36.00	36.00	36.00	36.00	0.00	0.00	0.00
Maximum DCW (g/L)	19.30	20.00	18.80	18.40	-4.66	-8.00	-2.12
Titer of lysine (g/L)	175.00	172.00	177.00	188.00	7.42	9.30	6.21
Yield of lysine on glucose (%)	64.46	65.61	68.32	69.44	1.70	0.52	1.02
Productivity (g/(L·h))	4.86	4.78	4.92	5.22	8.50	13.80	10.30
Titer of lysine on DCW	9.07	8.60	9.41	10.22	13.70	23.80	12.60
Consumption of glucose (g)	684.00	655.00	647.00	676.00	-1.16	3.20	4.48
Consumption of glucose on DCW	35.44	32.75	34.41	36.70	3.55	12.06	6.65



图 4 XC4 菌株在 5 L 发酵罐中的生长和 L-赖氨酸生产情况 A: XC4 在 5 L 发酵罐中的发酵过程曲线. B: XC4 在不同糖浓度下的 L-赖氨酸产量和转化率比较. C: XC4 在不同糖浓度下的副产物积累情况. D: 碳氮比优化后的 XC4 发酵过程曲线. E: 各重组菌株最大产量及转化率

Figure 4 Growth characteristics and L-lysine production of strain XC4 in a 5 L fermenter. A: Fermentation process curve of strain XC4 in a 5 L fermentation tank. B: Comparison of yield and titer of XC4 under different sugar concentrations. C: Accumulation of by-products of XC4 under different sugar concentrations. D: Fermentation process curve of optimized XC4. E: Maximum titer and yield of each recombinant strain. N.D. represents not detected.

子 L-赖氨酸需要 1 分子葡萄糖及 2 分子 NH₄⁺ 参与,这一特点表明控制发酵液中碳氮比十分 重要,因此,在确定最优糖浓度 0.50 g/L 的基 础上,通过维持不同氨氮浓度(0.25-0.50、 0.50-1.00、1.00-1.50、1.50-2.00 g/L), 使发酵 过程中碳氮比分别处于 2:1-1:1、1:1-1:2、 1:2-1:3、1:3-1:4, 研究了不同碳氮比对菌株 XC4 生产 L-赖氨酸的影响,结果如图 4C-4E 和表 7 所示: (1) 控制碳氮比 1:1-1:2 之间时, L-赖氨酸 产量由 188.00 g/L 提高至 204.00 g/L, 提高了 8.51%。(2)转化率由 69.44%提高至 72.32%, 提高了 4.18%。(3) 单位细胞 L-赖氨酸生产能力 提高至 11.20, 提高了 9.80%。(4) 生产强度由 5.22 g/(L·h)提高至 5.67 g/(L·h), 提高了 8.62%。 (5) 乳酸、乙酸、丙酮酸、柠檬酸、酮戊二酸等 积累量均降至1.50g/L以下。上述结果表明,通 过优化补料策略维持碳氮比在 1:1-1:2 之间, 实现碳氮源的适量供应,能够有效提升 XC4 菌 株的 L-赖氨酸产量及转化率,降低副产物积累. 从而提高 L-赖氨酸生产效率。

3 讨论与展望

大肠杆菌利用碳源底物的途径主要有:(1) 磷酸转移酶系统(phosphotransferase system, PTS)将葡萄糖转运至胞内进行利用。(2)通过 激活麦芽糖操纵子(malATQ)表达,将麦芽糖转

表 7 不同碳氮比条件下 L-赖氨酸发酵参数比较

运至胞内并进一步分解为单糖进行利用。但上 述 2 个碳源利用途径都受到全局调控因子 Mlc 调控^[13], PTS 系统葡萄糖转运酶 EIICB 在转运 葡萄糖时会都合 Mlc 蛋白而失活,抑制葡萄糖 转运效率^[14];同时,Mlc 还会通过结合麦芽糖 操纵子转录激活因子 MalT,抑制麦芽糖操纵子 的表达^[15],限制大肠杆菌对麦芽糖的高效利用。 本研究以实验室保藏菌株为底盘细胞,首次在 L-赖氨酸生产菌株中敲除了转录调控因子基因 mlc,弱化 Mlc 蛋白对 EIIBC 和麦芽糖操纵子的 阻遏作用,得到的突变菌株 E. coli XC2 麦芽糖消 耗速率提高了 4.43 倍。进一步通过引入来源于 B. subtilis 的 malAP^[24],强化 E. coli XC2 对异麦 芽糖、潘糖等三糖的利用,得到了菌株 E. coli XC3, E. coli XC3 L-赖氨酸产量提升至 160.00 g/L,转 化率提升至 63.78%。

L-赖氨酸和 L-精氨酸的高效合成都需要充 足的氮源供应。在 L-精氨酸高产菌株构建中, 通过代谢工程改造氮源供应是一个有效的策 略,如在 L-精氨酸生产菌 C. glutamicum SDNN403 中过表达谷氨酰胺合成酶基因 glnA 使精氨酸产量提高了 41.50%^[25];在 C. crenatum 中强化铵转运蛋白基因 amtB 表达,将精氨酸产 量提高了 35.14%^[26]。在本研究中,为了进一步 提高 L-赖氨酸生产菌的氮代谢路径效率,通过 过表达谷氨酸脱氢酶基因 gdhA,得到了 E. coli

Table 7	Comparison of I	L-lvsine	fermentation	parameters	under	different	carbon	to nitrogen	ratios

Parameter	Carbon ni	trogen ratio			(B/A-1)×100%	(B/C-1)×100%	(B/D-1)×100%			
	2:1-1:1 (4	A) 1:1-1:2 (E	B) 1:2-1:3 (C	C) 1:3-1:4 (E))					
Maximum DCW (g/L)	19.80	18.20	18.40	21.10	-7.07	-1.09	-12.70			
Titer of lysine (g/L)	175.00	204.00	188.00	170.00	16.50	8.51	20.00			
Yield of lysine on glucose	68.71	72.32	69.44	66.11	5.28	4.17	9.42			
Productivity (g/(L·h))	4.86	5.67	5.22	4.72	16.67	8.62	20.12			
Titer of lysine on DCW	8.83	11.20	10.20	8.05	26.80	9.80	39.13			

XC3-2,此菌株在摇瓶发酵上的 L-赖氨酸产量 比出发菌株提高了 55.10%。为了提高 E. coli XC3-2 对其他氮源(硝态氮)的利用,首次在大肠杆菌中 构建了硝酸盐同化路径^[27-28],得到菌株 E. coli XC4 能够利用 NO₃⁻、NO₂⁻为氮源,最终,在 5 L 发酵罐上经过残糖浓度优化和碳氮比优化, E. coli XC4 生产强度达到 5.67 g/(L·h), L-赖氨酸 产量达 204.00 g/L,糖酸转化率达到 72.32%。

虽然通过改造碳源、氮源代谢路径得到的 E. coli XC4 菌株相比菌株 XC1 的 L-赖氨酸产量 和转化率分别提高了 40.69%和 20.03%,但仍与 理论转化率(81.00%)存在较大差距。因此,在 传统代谢工程改造的基础上,亟须开发全新策 略,例如:(1)构建谷氨酸棒杆菌-大肠杆菌混 合发酵体系以蔗糖为碳源生产 L-赖氨酸^[29];(2) 通过 DNA 复制工程加速 DNA 突变频率,缩短 实验室适应性进化周期^[30-31],同时结合高通量 菌株筛选方法^[32-33],提高高产菌株筛选效率; (3)针对发酵后期发酵液中渗透压高、产物毒性 强等问题,开发抗逆元件提高菌株抗逆性能^[34], 都能进一步提高 L-赖氨酸的产量和转化率。

REFERENCES

- WENDISCH VF. Metabolic engineering advances and prospects for amino acid production[J]. Metabolic Engineering, 2020, 58: 17-34.
- [2] DO CARMO FÉLIX FK, LETTI LAJ, de MELO PEREIRA GV, BONFIM PGB, SOCCOL VT, SOCCOL CR. L-lysine production improvement: a review of the state of the art and patent landscape focusing on strain deavelopment and fermentation technologies[J]. Critical Reviews in Biotechnology, 2019, 39(8): 1031-1055.
- [3] YING HX, HE X, LI Y, CHEN KQ, OUYANG PK. Optimization of culture conditions for enhanced lysine production using engineered *Escherichia coli*[J]. Applied Biochemistry and Biotechnology, 2014, 172(8): 3835-3843.
- [4] YE C, LUO QL, GUO L, GAO C, XU N, ZHANG L, LIU LM, CHEN XL. Improving lysine production

http://journals.im.ac.cn/cjbcn

through construction of an *Escherichia coli* enzyme-constrained model[J]. Biotechnology and Bioengineering, 2020, 117(11): 3533-3544.

- [5] LIU J, OU Y, XU JZ, RAO ZM, ZHANG WG. L-lysine production by systems metabolic engineering of an NADPH auto-regulated *Corynebacterium glutamicum*[J]. Bioresource Technology, 2023, 387: 129701.
- [6] WU WJ, ZHANG Y, LIU DH, CHEN Z. Efficient mining of natural NADH-utilizing dehydrogenases enables systematic cofactor engineering of lysine synthesis pathway of *Corynebacterium glutamicum*[J]. Metabolic Engineering, 2019, 52: 77-86.
- [7] KAJSIKOVA M, KAJSIK M, DRAHOVSKA H, BUKOVSKA G. Complete genome sequence of the industrial L-lysine production strain [*Brevibacterium*] flavum CCM 251[J]. Biologia, 2022, 77(5): 1423-1428.
- [8] XU JZ, HAN M, REN XD, ZHANG WG. Modification of aspartokinase III and dihydrodipicolinate synthetase increases the production of L-lysine in *Escherichia coli*[J]. Biochemical Engineering Journal, 2016, 114: 79-86.
- [9] PIAO XY, WANG L, LIN BX, CHEN H, LIU WF, TAO Y. Metabolic engineering of *Escherichia coli* for production of L-aspartate and its derivative β-alanine with high stoichiometric yield[J]. Metabolic Engineering, 2019, 54: 244-254.
- [10] 郭亮,高聪,柳亚迪,陈修来,刘立明.大肠杆菌生产饲用氨基酸的研究进展[J]. 合成生物学, 2021, 2(6): 964-981.
 GUO L, GAO C, LIU YD, CHEN XL, LIU LM.
 Advances in bioproduction of feed amino acid by *Escherichia coli*[J]. Synthetic Biology Journal, 2021, 2(6): 964-981 (in Chinese).
- [11] KIKUCHI Y, KOJIMA H, TANAKA T. Mutational analysis of the feedback sites of lysine-sensitive aspartokinase of *Escherichia coli*[J]. FEMS Microbiology Letters, 1999, 173(1): 211-215.
- [12] D'ESTE M, ALVARADO-MORALES M, ANGELIDAKI I. Amino acids production focusing on fermentation technologies-a review[J]. Biotechnology Advances, 2018, 36(1): 14-25.
- [13] KIM SY, NAM TW, SHIN D, KOO BM, SEOK YJ, RYU S. Purification of Mlc and analysis of its effects on the *pts* expression in *Escherichia coli*[J]. The Journal of Biological Chemistry, 1999, 274(36): 25398-25402.
- [14] ROCHA S, MARZIALETTI T, KOPP M, CEA M. Reaction mechanism of the microwave-assisted synthesis of 5-hydroxymethylfurfural from sucrose in sugar beet molasses[J]. Catalysts, 2021, 11(12): 1458.
- [15] LENGSFELD C, SCHÖNERT S, DIPPEL R, BOOS W. Glucose- and glucokinase-controlled *mal* gene expression in *Escherichia coli*[J]. Journal of Bacteriology, 2009,

2527

191(3): 701-712.

- [16] YAMAMOTO H, SERIZAWA M, THOMPSON J, SEKIGUCHI J. Regulation of the *glv* operon in *Bacillus subtilis*: YfiA (GlvR) is a positive regulator of the operon that is repressed through CcpA and cre[J]. Journal of Bacteriology, 2001, 183(17): 5110-5121.
- [17] MIYAKOSHI M. Multilayered regulation of amino acid metabolism in *Escherichia coli*[J]. Current Opinion in Microbiology, 2024, 77: 102406.
- [18] YANG ZM, HAN YL, MA Y, CHEN QH, ZHAN YH, LU W, CAI L, HOU MS, CHEN SF, YAN YL, LIN M. Global investigation of an engineered nitrogen-fixing *Escherichia coli* strain reveals regulatory coupling between host and heterologous nitrogen-fixation genes[J]. Scientific Reports, 2018, 8: 10928.
- [19] KUMAR R, SHIMIZU K. Metabolic regulation of *Escherichia coli* and its gdhA, glnL, gltB, gdhD mutants under different carbon and nitrogen limitations in the continuous culture[J]. Microbial Cell Factories, 2010, 9: 8.
- [20] BIRKE RR, CAUSON T, TURETSCHEK R, EMERSTORFER F, KARNER T, DOMIG KJ, HANN S. Requirements for accurate quantification of nitrate and nitrite in molasses: insights from an interlaboratory comparison[J]. Food Control, 2022, 134: 108712.
- [21] SHI WW, LU W, LIU QL, ZHI YE, ZHOU P. The identification of the nitrate assimilation related genes in the novel *Bacillus megaterium* NCT-2 accounts for its ability to use nitrate as its only source of nitrogen[J]. Functional & Integrative Genomics, 2014, 14(1): 219-227.
- [22] CHEN X, LIU CM, ZHU BL, WEI WX, SHENG R. The contribution of nitrate dissimilation to nitrate consumption in *narG*- and *napA*-containing nitrate reducers with various oxygen and nitrate supplies[J]. Microbiology Spectrum, 2022, 10(6): e0069522.
- [23] XU JZ, YU HB, HAN M, LIU LM, ZHANG WG. Metabolic engineering of glucose uptake systems in *Corynebacterium glutamicum* for improving the efficiency of L-lysine production[J]. Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology, 2019, 46(7): 937-949.
- [24] ABE K, KURODA A, TAKESHITA R. Engineering of *Escherichia coli* to facilitate efficient utilization of isomaltose and panose in industrial glucose feedstock[J]. Applied Microbiology and Biotechnology, 2017, 101(5): 2057-2066.
- [25] GUO J, MAN ZW, RAO ZM, XU MJ, YANG TW, ZHANG X, XU ZH. Improvement of the ammonia assimilation for enhancing L-arginine production of *Corynebacterium crenatum*[J]. Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology, 2017, 44(3): 443-451.
- [26] XU MJ, LI J, SHU QF, TANG M, ZHANG X, YANG

TW, XU ZH, RAO ZM. Enhancement of L-arginine production by increasing ammonium uptake in an AmtR-deficient *Corynebacterium crenatum* mutant[J]. Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology, 2019, 46(8): 1155-1166.

- [27] LUQUE-ALMAGRO VM, GATES AJ, MORENO-VIVIÁN C, FERGUSON SJ, RICHARDSON DJ, ROLDÁN MD. Bacterial nitrate assimilation: gene distribution and regulation[J]. Biochemical Society Transactions, 2011, 39(6): 1838-1843.
- [28] SPARACINO-WATKINS C, STOLZ JF, BASU P. Nitrate and periplasmic nitrate reductases[J]. Chemical Society Reviews, 2014, 43(2): 676-706.
- [29] SGOBBA E, STUMPF AK, VORTMANN M, JAGMANN N, KREHENBRINK M, DIRKS-HOFMEISTER ME, MOERSCHBACHER B, PHILIPP B, WENDISCH VF. Synthetic Escherichia coli-Corynebacterium glutamicum consortia for L-lysine production from starch and sucrose[J]. Bioresource Technology, 2018, 260: 302-310.
- [30] WANG XW, LI QG, SUN CM, CAI Z, ZHENG XM, GUO X, NI XM, ZHOU WJ, GUO YM, ZHENG P, CHEN N, SUN JB, LI Y, MA YH. GREACE-assisted adaptive laboratory evolution in endpoint fermentation broth enhances lysine production by *Escherichia coli*[J]. Microbial Cell Factories, 2019, 18(1): 106.
- [31] 刘佳, 郭亮, 罗秋玲, 陈修来, 高聪, 宋伟, 刘立明. 细胞寿命在大肠杆菌细胞工厂构建中的应用[J]. 生物工程学报, 2021, 37(4): 1277-1286.
 LIU J, GUO L, LUO QL, CHEN XL, GAO C, SONG W, LIU LM. Application of chronological lifespan in the construction cell factories[J]. Chinese Journal of Biotechnology, 2021, 37(4): 1277-1286 (in Chinese).
- [32] WANG Y, LI QG, ZHENG P, GUO YM, WANG LX, ZHANG TC, SUN JB, MA YH. Evolving the L-lysine high-producing strain of *Escherichia coli* using a newly developed high-throughput screening method[J]. Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology, 2016, 43(9): 1227-1286.
- [33] 丁爽,陈修来,高聪,宋伟,吴静,魏婉清,刘佳, 刘立明. 模块化工程改造大肠杆菌生产 L-色氨酸[J]. 生物工程学报, 2023, 39(6): 2359-2374.
 DING S, CHEN XL, GAO C, SONG W, WU J, WEI WQ, LIU J, LIU LM. Modular engineering of *Escherichia coli* for high-level production of L-tryptophan[J]. Chinese Journal of Biotechnology, 2023, 39(6): 2359-2374 (in Chinese).
- [34] SÉVIN DC, SAUER U. Ubiquinone accumulation improves osmotic-stress tolerance in *Escherichia coli*[J]. Nature Chemical Biology, 2014, 10: 266-272.

(本文责编 陈宏宇)