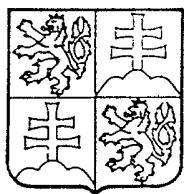


ČESKÁ A SLOVENSKA
FEDERATIVNÍ
REPUBLIKA
(19)



FEDERÁLNÍ ÚŘAD
PRO VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU

K PATENTU

271 314

(11)

(13) 82

(51) Int. Cl.⁵

C 12 P 17/18

C 07 D 457/02

(21) PV 3921-85.C

(22) Přihlášeno 31 05 85

(30) Právo přednosti od 01 06 84 DE

(P 34 20 955.7)

(40) Zveřejněno 12 02 90

(45) Vydáno 05 08 91

(72) Autor vynálezu

WILKE DETLEF dr., WENNIGSEN/DEISTER (DE),
WEBER ALFRED dr., ZÁPADNÍ BERLÍN (WB)

(73) Majitel patentu

SCHERING AKTIENGESELLSCHAFT, ZÁPADNÍ BERLÍN
(WB),
BERGKAMEN (DE)

(54)

Způsob výroby festuklavínu

(57) Řešení se týká způsobu výroby festuklavínu, vyznačujícího se tím, že se kultivuje mikroorganismus *Claviceps paspali* 2838 a vzniklý festuklavín se po skončené fermentaci izoluje.

Vynález se týká způsobu vyznačeného v předmětu vynálezu.

Festuklavin (6,8-dimethylergolin) je známým předstupněm při biosynthese farmakologii účinných námelových alkaloidů a kromě jiného jej lze použít k přípravě farmakologicky účinných N₁-alkyl- α , β -dimethylergolinů (Čs.pat. spis č. 189.485, citace v C.A. 96, 1982, 143138x). Podle dosud známých způsobů fermentační cestou se však získává jenom ve směsi s jinými námelovými alkaloidy. Jeho výroba a izolace jsou proto velice náročné.

Nyní bylo nalezeno, že kmen houby Claviceps paspali vylučuje do živného prostředí festuklavin ve vysokých výtěžcích a prakticky bez ostatních námelových alkaloidů. Tento kmen Claviceps paspali byl izolován z námele v Argentině divoce rostoucí tráviny druhu Paspalum. Má inertní označení Schering, MBCE 12426 a je uložen v německé sbírce mikroorganismů pod číslem DSM 2838. Kmen vytváří na agarových prostředích s glukózou nebo sacharózou jako zdrojích uhlíku a s asparaginem, jantaranem amonným nebo komplexními dusíkatými zdroji jako peptinem, ploché, rychle rostoucí kolonie, které sestávají z hyf, konidií a krátkých, ztluštělých a silně vakuolizovaných buněk.

Hyfy mají průměr od 4 do 5 μm . Konidie jsou vejčité a široké od 6 do 10 μm a dlouhé od 6 do 20 μm . Kolonie jsou šedobílé, kompaktní a mají lišeňníkovitě zkadeřený povrch a nepravidelně roztroušený okraj. Průměr kolonií činí po 10 dnech kultivace 1 až 2 cm a po 35 dnech kultivace 4 až 5 cm.

Způsob podle vynálezu se provádí za takových podmínek, kterých se používá obvykle při pěstování kultur houby metabolickou synthesou. Tak se nejdříve v obvyklých předpokusech zjišťují nejpříznivější podmínky fermentace, jako například výběr vhodného živného prostředí, technických podmínek, jako je teplota, vzdušnění, hodnota pH a optimální doby klíčení a rozvoje mikroorganismů.

Jako zdroj uhlíku lze použít pro fermentační prostředí například glukózu nebo sacharózu. Jako zdroj dusíku slouží především asparagin, jantaran amonný nebo komplexní látky jako pepton. Prostředí obsahuje dále nezbytné růstové látky (například kvasničný extrakt) a minerální látky (draselné, hořečnaté, vápenaté, železnaté a zinečnaté kationty, jakož i sulfátové, fosfátové, dusičnanové a chloridové anionty) v obvykle používané koncentraci.

Fermentace může probíhat v jednom nebo ve dvou stupních, přičemž médium používané u předkultury může být identické s médiem hlavní kultury nebo být odlišné.

Na začátku fermentace se nastavuje s výhodou hodnota pH prostředí v rozmezí od 4 do 6. Teplota kultivace se pohybuje v rozmezí od asi 10 až do 35 °C, s výhodou v rozmezí od 20 do 30 °C. Podmínky kultivace jsou přísně aerobní. Optimální doba fermentace se určuje pomocí analýzy vytvořeného festuklavina obvyklým způsobem.

Po skončené fermentaci se vzniklý festuklavin izoluje o sobě známým způsobem, například tak, že se fermentační násady extrahuje s vodou se nemísicím organickým rozpouštědlem, jako ethylacetátem, methyliisobutylketonem, dichlormethanem, chloroformem nebo tetrachlorethanem, extrakty se zkonzentrují a získaný surový produkt se čistí pomocí chromatografie a/nebo krystalizace.

Následující příklady slouží k vysvětlení způsobu podle vynálezu.

Příklad 1

Claviceps paspali DSM 2838 se pěstuje na živém prostředí, které obsahuje následující složky:

Sacharóza (100 g/l), asparagin (10 g/l), kvasničný extrakt (0,1 g/l), dihydrogenfosfát draselný (250 mg/l), heptahydrt síranu hořečnatého (250 mg/l), chlorid draselný (120 mg/l), tetrahydrt dusičnanu vápenatého (1 g/l), heptahydrt síranu železnatého (20 mg/l), heptahydrt síranu zinečnatého (15 mg/l), agar (18 g/l). Hodnota pH živného prostředí se nastaví na 5,1. Násadová kultura udržuje po dobu 5 až 20 dnů při teplotě 30 °C v termostatu.

Asi 1 cm² velký kousek mycelia byl rozmělněn pomocí mixera za sterilních podmínek v prostředí 5 ml fyziologického roztoku a tím se očkuje 50 ml předkultury obsahující sacharózu (100 g/l), pepton (20 g/l), dihydrogenfosfát draselný (1 g/l), heptahydrt síranu hořečnatého (250 mg/l), která je umístěna v 500 ml Erlenmeyerové baňce a kultivuje se po dobu 4 dní na rotační třepačce při teplotě 24 °C a 220 otáčkách za minutu.

5 ml takto získané předkultury se přenese do 50 ml prostředí obsahujícího sacharózu (100 g/l), asparagin (10 g/l), kvasničný extrakt (0,1 g/l), dihydrogenfosfát draselný (250 mg/l), heptahydrt síranu hořečnatého (250 mg/l), chlorid draselný (120 mg/l), tetrahydrt dusičnanu vápenatého (1 g/l), heptahydrt síranu železnatého (20 mg/l) a síran zinečnatý (15 mg/l), nastaveného na hodnotu pH 5,1, které je umístěno v 500 ml Erlenmeyerové baňce a po dobu 7 dní se třepe při teplotě 24 °C na rotační třepačce s 240 otáčkami za minutu.

Potom se živné prostředí odfiltruje a van Urksovou reakcí (Mikrochim. Acta 1959, 619 - 630) se fotometricky stanoví obsah festuklaviny. Koncentrace ve filtrátu činí 2,28 g/l.

Příklad 2

Za podmínek příkladu 1, ale po záměně živného prostředí u předkultury a hlavní kultury se po devíti dnech kultivace získává v prostředí hlavní kultury 2,07 g festuklaviny v litru.

P R E D M Ě T V Y N Á L E Z U

Způsob výroby festuklaviny, vyznačující se tím, že se kultivuje mikroorganismus *Claviceps paspali* 2838 a vytvořený festuklin se po skončení fermentace izoluje.