

REKOMBINÁNS FEHÉRJÉK GYÁRTÁSA – II/2

A rekombináns fehérjék gyártásának kifejlesztése:

I. A törzs kialakítása

- 1) A molekula megismerése (aminosav sorrend, glikozilálás)
- 2) Megfelelő analitika kidolgozása
- 3) Döntés a gazdaszervezetről és a vektorról
- 4) Kodonoptimalás
- 5) A génszerelvény összeállítása (promóterek, operátorok, célgén, kísérő fehérjék, terminátor)
- 6) Klónozás, expresszió, szelekció
- 7) Sejtbankok létrehozása

II. Technológia kialakítása

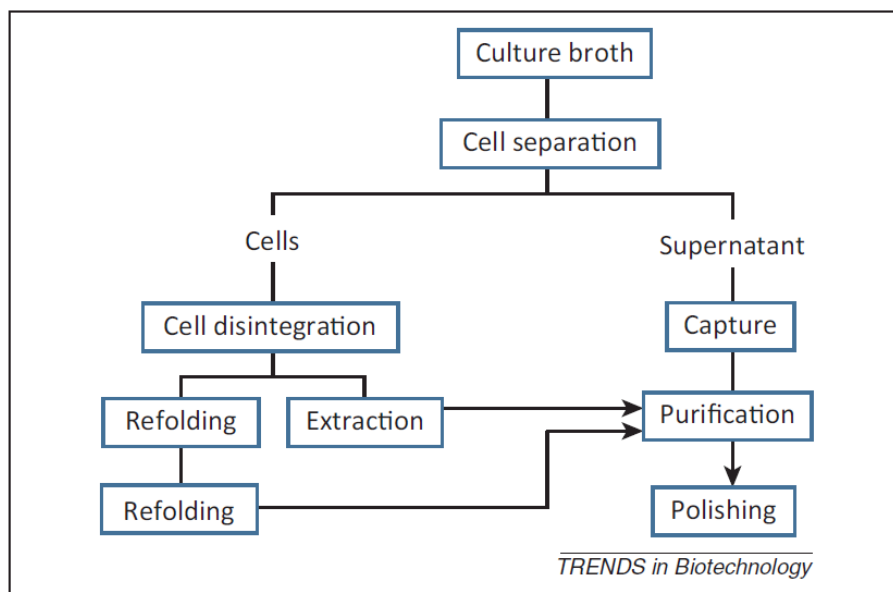
- 1) Upstream optimalás (fermentációs körülmények)
- 2) Downstream optimalás (a végtermék izolálása)



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

1

A fehérjeizolálás általános sémája



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

2

II/2. Downstream optimalálás

A feldolgozási technológia a különböző gazdaszervezetek (mikroorganizmusok és állati sejtek) esetében az első lépésekben különbözik, a későbbiekben, a fehérjék tisztításánál már nagyon hasonló műveleteket alkalmaznak.

II/2/a termékizolálás prokariótákból

A baktériumok, így az *E. coli* rendszerint intracellulárisan termeli a rekombináns fehérjét, sőt gyakran zárványtesteket (inclusion body) képez.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

3

Fehérje zárványtestek

A rekombináns fehérjéknél gyakran előfordul, hogy a kifejezett fehérje nem oldatban jelenik meg, hanem szilárd szemcséket, zárványokat alkot a sejteken belül. Csak prokariótáknál fordul elő, eukariótáknál nem.
(humán: genetikai betegségek)

E. coli →

Legömbölyített, erősen fénytörő, nagy sűrűségű zárványok.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

4

Fehérje zárványtestek

A zárványképződésnek vannak előnyei is:

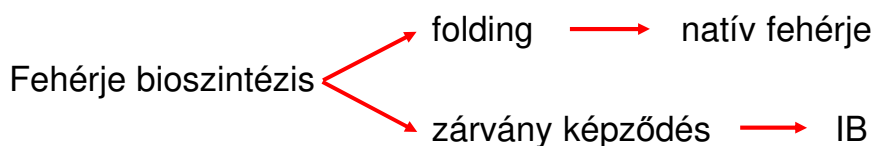
- A zárvány tiszta fehérje (>90%), alig kell tisztítani
- Védett a proteázoktól
- Nem károsítja a gazdasejtet.

Nem lehet előre megmondani, hogy melyik fehérjéből lesz zárvány. Nem számít:

- Genetika (host, vektor, génkörnyezet)
- Méret, oldhatóság, szerkezet



Fehérje zárványtestek



Ha a folding sebessége kicsi a termeléshez képest, akkor sok fehérje megy a zárványokba.

A prokariótákban a folding azért lassabb, mert:

- nincsenek chaperonok
- a citoplazma redukív közeg, nem kedvez a diszulfid hidak kialakulásának. Csak a periplazmikus tér oxidatív.



Fehérje zárványtestek

A zárványtestek feldolgozásának lépései:

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Sejtfeltárás | sejttörmelék |
| 2. Centrifugálás, mosás | IB paszta |
| 3. Oldás, szolubilizálás | oldott, unfolded fehérje |
| 4. Folding/refolding | oldott, aktív fehérje |



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

7

1. Sejtfeltárás

Baktériumsejtek feltárása: lizozim + erős mechanikai behatások
(ultrahang, nagynyomású homogenizátor)

2. Centrifugálás, tisztítás

A zárványtestek kompakt, nagy sűrűségű részecskék, centrifugálásnál jól ülepednek. A felületen visznek magukkal szennyezéseket → mosással tisztítják

(pH=8, 0,2 M NaCl, Triton X100, EDTA, DTT, NaN_3)



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

8

Oldás, szolubilizálás

Tömör szerkezet, vizes közegben oldhatatlan.

Kaotróp, denaturáló oldószerek: 6 M guanidin HCl, 8 M karbamid.

~5 g/l fehérje, 1-4 óra.

Puffer: enyhén lúgos közeg, pH ~8 (tiolát anionok).

Fémionok: EDTA

Erősen redukzív közeg (a diszulfid hidakat bontja): ditiotritol, ditioeritrol, redukált glutation, merkapto-etanol, cisztein, cisz-tamin.

Tisztítás: ha az IB pasztát jól kimosták, alig szükséges. A foldingnál úgylis felhígul.



Folding

A folding („hajtogatás”) a fehérje másodlagos és harmadlagos szerkezetének megfelelő kialakulását jelenti. A szerkezetet rögzítik az intramolekuláris

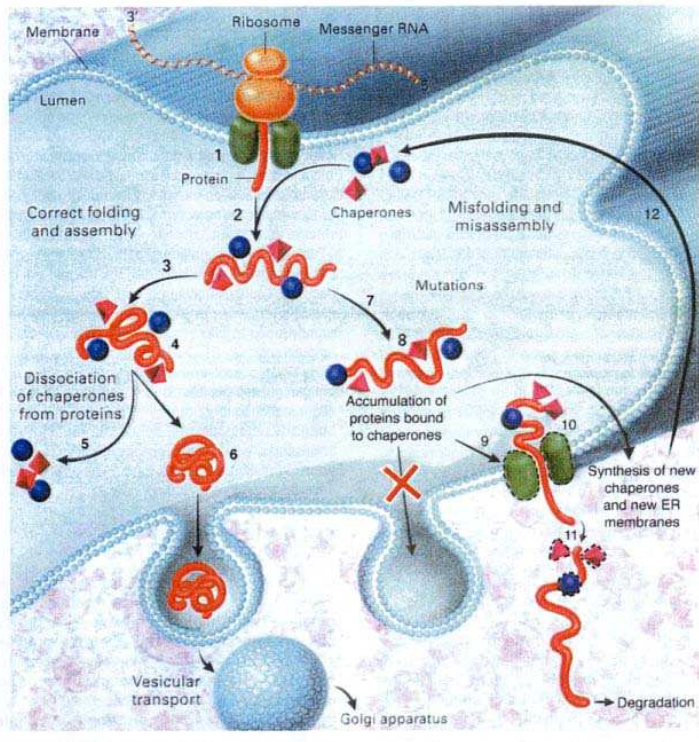
- diszulfid hidak
- másodlagos kölcsönhatások (ionpár, H-hidak, van der Waals)

Az intermolekuláris kapcsolatok hibás szerkezetet eredményeznek.



Folding

Eukariótákban a folding az ER belsőjében történik. A folding normális menetét chaperonok (dajkafehérjék) katalizálják. A hibás fehérjéket a sejt proteozómái lebontják.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány 1. anszék

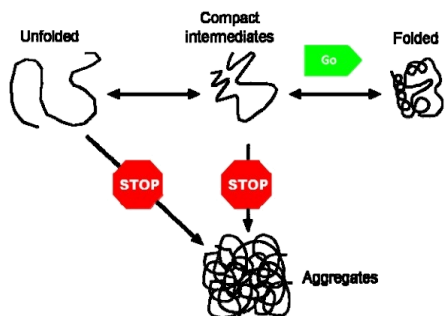
In vitro folding

Prokariótáknál a foldingot ER és chaperonok nélkül kell végrehajtani. Az aggregáció (másodrendű reakció) megakadályozása érdekében a molekulákat távol kell tartani egymástól → hígítás

$$\frac{dc}{dt} = k_f c$$

$$\frac{dc}{dt} = k_A c^2$$

A lehetséges mellékreakciók megakadályozása:



BME Alkalmazott I

In vitro folding

A fehérje koncentráció: 10-50 mg/l (100 – 500x hígítás)

Trükkök:

- lassan engedik be a fehérjeoldatot a folding pufferbe
- több ponton táplálják be
- Több adagban adják hozzá a pufferhez, megvárják, amíg az előző adag jórészt átalakul

A hígítás hátránya: nagy térfogat, nagy tartály, nagyon sok folding puffer kell → drága



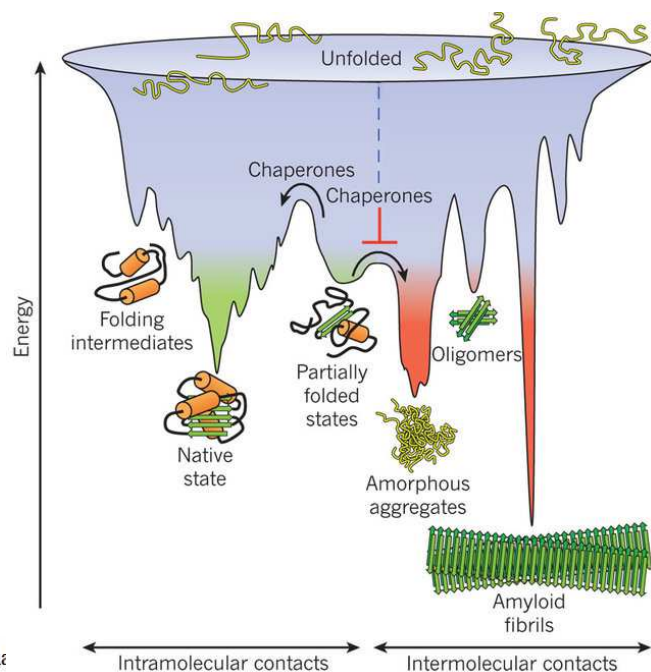
BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

13

In vitro folding

A fehérje nagyon sokféle alakot vehet fel. Ezek közül csak egy a natív → feltételezik, hogy ez az energiaminimum. Ha elég sokáig „ráz-zuk”, odatalál a natív formához.

Kritikus: a diszulfid hidak helyes kialakítása.



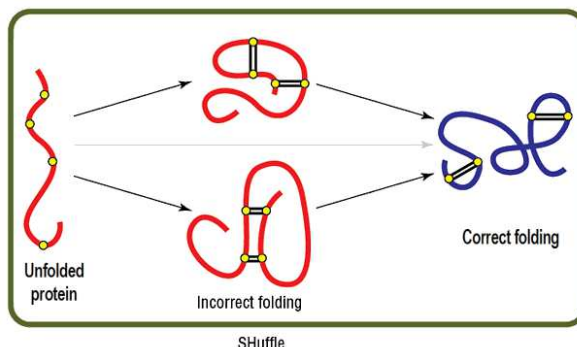
BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

In vitro folding

A lehetséges diszulfid hidak száma: $n \times (n-1) / 2$

Elsőre nagy valószínűséggel nem a natív keletkezik →
felbontás-újra-kötés dinamikus egyensúlyát kell megteremteni →
„redox-puffer”:

1-10 mM –SH és –S–S– ve-
gyület, egymás mellett, oxi-
dáló túlsúly, pl.:
Glutation (oxidált > redukált)
Cisztein < cisztin
β-merkapto-etanol < diszul-
fidja



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

15

In vitro folding

A pufferben még:

pH puffer (pl. 0,1-0,2 M Tris), enyhén lúgos (pH=7,5-8,5),
→ az –SH-k részben tiolát anionná alakulnak

Kaotrópok kis koncentrációban

Arginin (0,4 – 1 M)

Detergens (ionos vagy nemionos, pl. Triton-X)

EDTA (2 – 10 mM) kelátképző

PMSF (~0,1 mM) proteáz-gátló

Esetleg chaperon-hatású molekulák: alkil-karbamid, PEG,
lauril-maltozid, CHAPS, ciklodextrinek

4–20 °C, 24-48 óra



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

16

TRX fehérje/domén

A TRX lehet önálló fehérje, de lehet egy más aktivitású fehérjén belül egy domén.

Két Cys-t tartalmaz, ezek oxidált állapotban diszulfid hidat alkotnak, redukálva két –SH csoportot.

A red forma képes arra, hogy más fehérjék diszulfid hídjait felbontsa. Visszaredukálásához NADPH szükséges.

Feladata a korrekt cisztein párosodás kialakítása és a hibás párosodás korrekciója a fehérje hajtogatás során.

Ezt beadagolva elő lehet segíteni az in vitro foldingot.



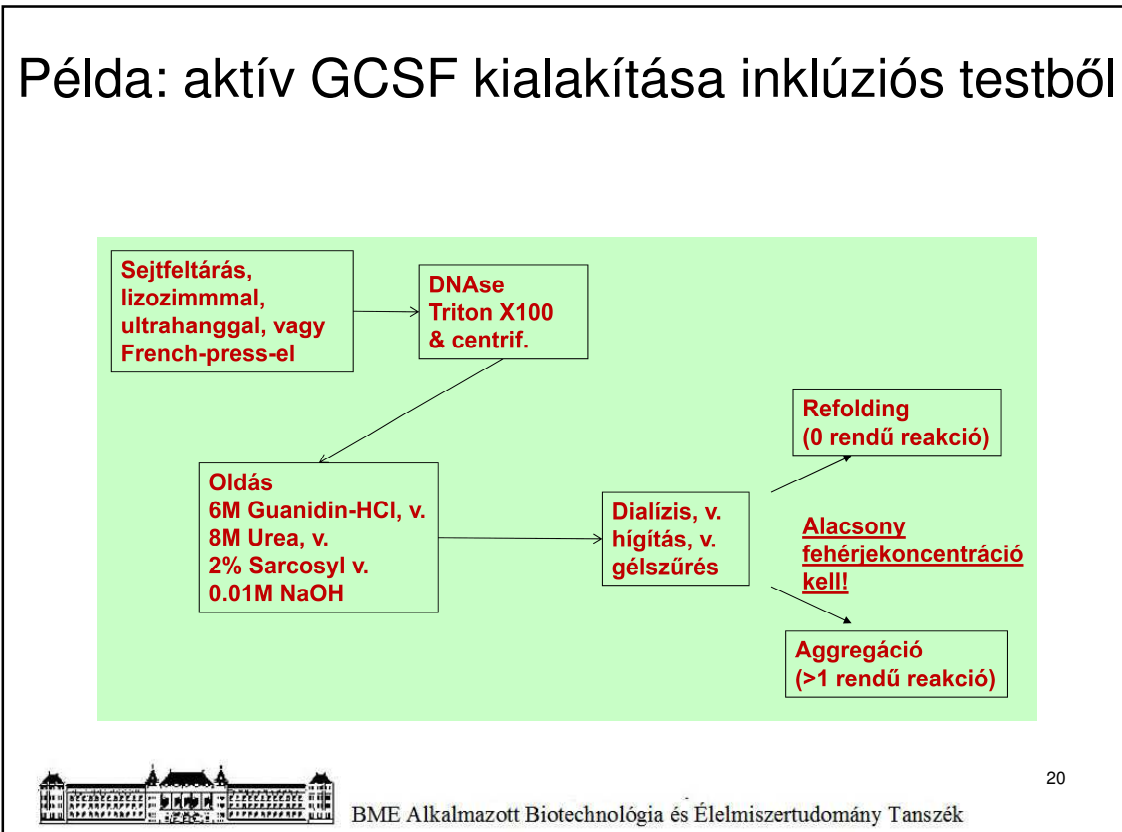
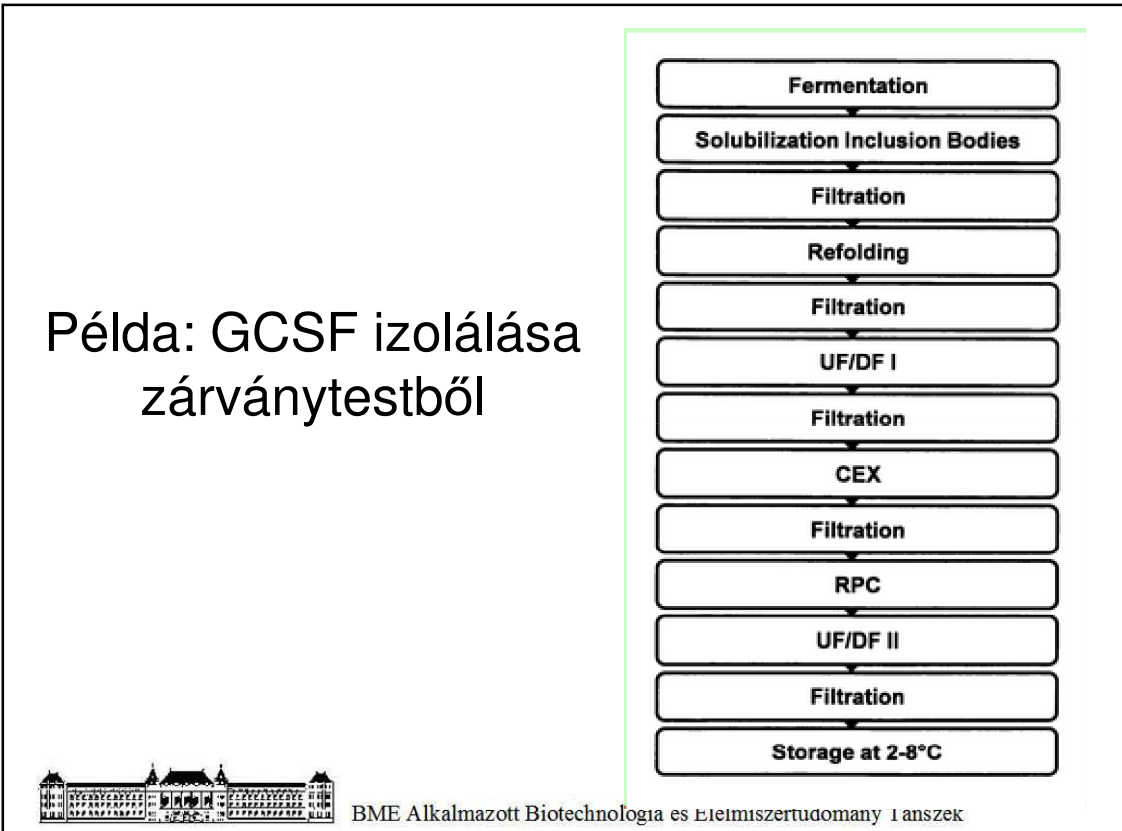
Egyéb folding technikák

Dialízis: nem hígítanak, hanem dialízissel fokozatosan csökkentik a kaotróp és a redukáló S-vegyületek koncentrációját → néha jó, de néha kicsapódik.

Micellákban és liposzómákban: ha a fehérje molekulák elkülönülten állnak, nincs aggregáció.

Hidrofób kromatográfia: során a fehérje sokszorosán adszorbeálódik-deszorbeálódik az apoláris felületen, ennek során "gyűrődik" és "megtalálja" a jó foldingot.





A folding ellenőrzése

Nehéz ügy, de lehet

- Enzimaktivitás mérés
- ELISA
- Más bioassay
- Ligand-kötés
- HPLC
- Spektroszkópia



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

21

II/2/b termékizolálás állati sejt tenyészetből

A jellemző műveleti sorrend (de nincs köbe vésve):

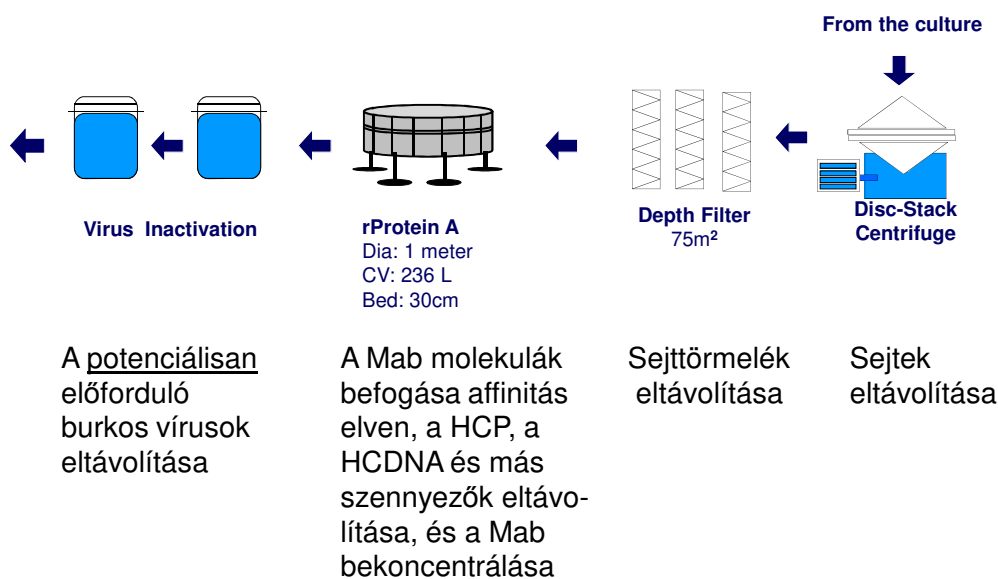
- A. Sejtek elválasztása → szilárd-folyadék elválasztás
műveletek: szűrés, centrifugálás
- B. Koncentráció lépés (capturing) → a víztől választjuk el
műveletek: adszorpció, membránszűrés, kromatográfia,
(csapadékképzés)
- C. Tisztítás → a termék és a szennyezések elválasztása.
műveletek: mint az előbb, de főleg kromatográfia
- D. Végtisztítás (polishing) → a terméket a kereskedelmi forga-
lomba hozás előírásainak megfelelő tisztaságig tisztítják.
+ műveletek: vírusmentesítés, sterilizálás



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

22

Mab termelés emlős sejttel – Downstream A, B



A. A sejtek elválasztása

A sejtenyészeteknél az első lépések jóval egyszerűbbek. Az állati sejtek sokkal nagyobbak, mint a baktériumok, könnyebben elválaszthatók – kisebb g értékű centrifugák

Perfúziós tenyészeteknél a kapott lé egész sejteket nem is, csak sejttörmeléket tartalmaz. Mélységi szűrés, egyszer használható, emiatt drága.

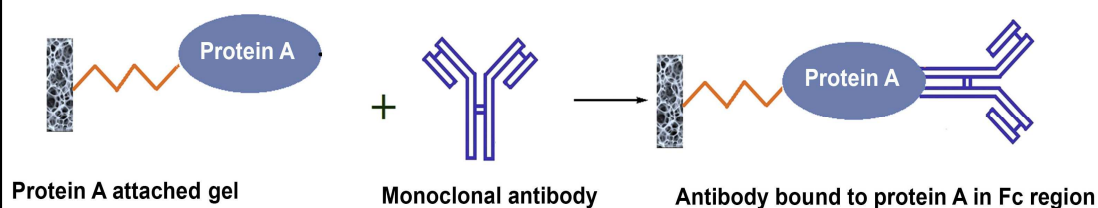
Sejtfeltárássra sincs szükség, a termék a lében található.



B. Koncentrálás (capturing)

A termék elválasztása a víztől és a nagyon eltérő jellegű szennyezésektől. Alkalmos művelet az affin-kromatográfia (valójában adszorpció).

Példa: volt: Faktor IX - heparin
itt: Mab – Protein A kötés

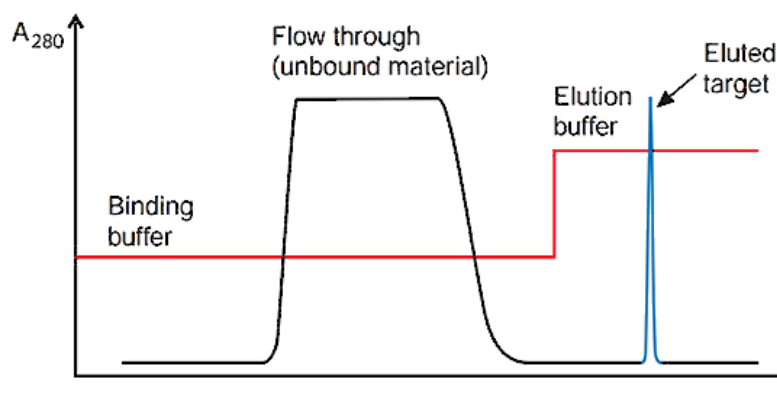


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

25

Protein A kromatográfia

A terméket kötjük, a szennyezéseket kimossuk.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

Protein A kromatográfia

A töltet
élettartama:
(fontos, mert
nagyon drága)

Table 4.12 Protein A Resin Lifetime Study

| Reuse Cycle Number | Yield (%) | HCP (ng/mg) | Acidic Variants | Aggregate % |
|--------------------|-----------|-------------|-----------------|-------------|
| 6 | 97 | 8,100 | 9 | 2.2 |
| 20 | 97 | 7,900 | 10 | 2.4 |
| 70 | 97 | 6,500 | 11 | 2.0 |
| 130 | 94 | 9,500 | 11 | 1.9 |
| 170 | 94 | 8,800 | 8 | 2.5 |
| 204 | 91 | 8,300 | 9 | 2.1 |
| 250 | 90 | 7,900 | 9 | 2.2 |

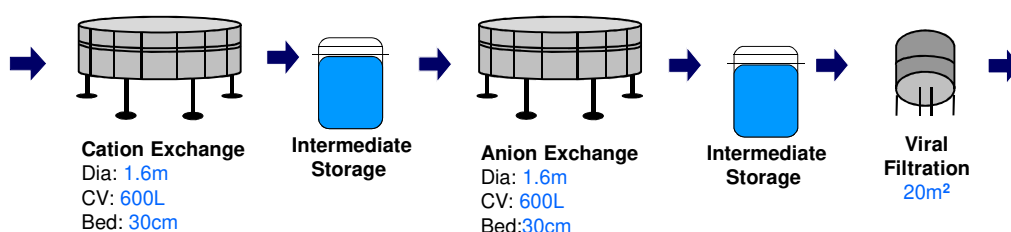
Kismértékű kitermelés csökkenés, de a minőségi paraméterek nem változtak.

Élettartam: legalább 250 ciklus



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

Mab termelés emlős sejttel – Downstream C



Savas töltésű
variánsok és
HCP eltávolí-
tása

Aggregátumok,
vírusok, HCP
és HCDNA el-
távolítása

További (gyakorla-
tilag az összes)
potenciális vírus
eltávolítása



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

28

C. Tisztítás

A szennyezők elválasztása – lehetőleg a termék maximális megtartásával.

A szennyezéseket kötjük meg, a terméket átengedjük (flow through).

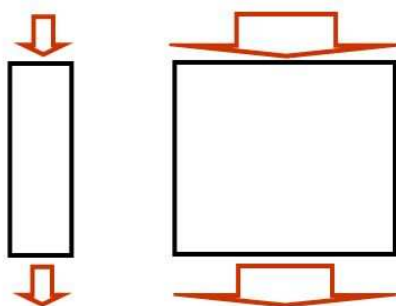


A kromatográfiás oszlopok léptéknövelése

Léptéknövelésnél azonos anyagú és szemcseméretű töltetek esetén hogyan növeljük az oszlop méretét?

Azonos hatékonyságú elválasztáshoz azonos lineáris sebesség kell:

$v = \text{térfogatáram} / \text{keresztmetszet}$
→ a keresztmetszetet kell arányosan növelni, a hossz változatlan.



A kromatográfiás oszlopok léptéknövelése



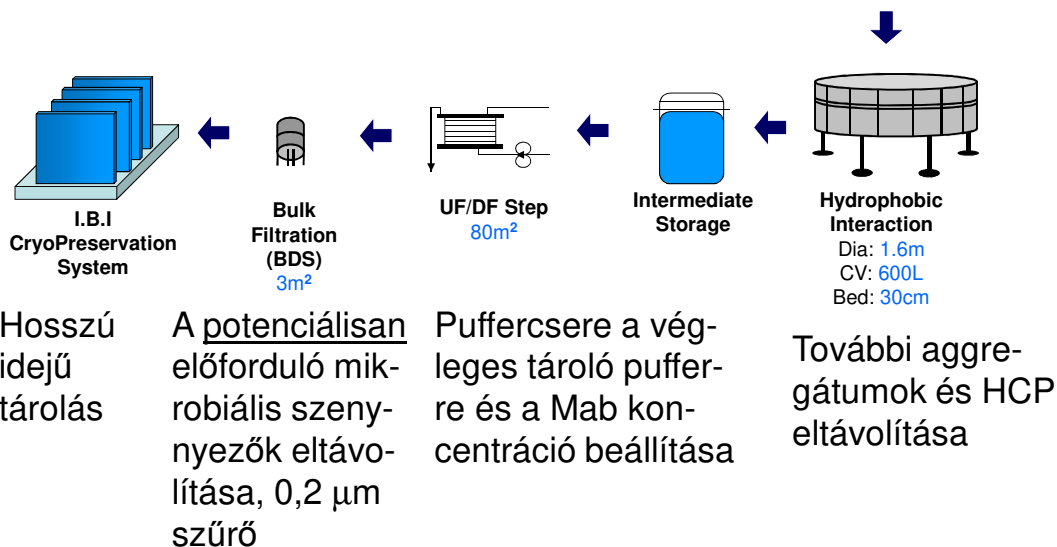
BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

A kromatográfiás oszlopok léptéknövelése



2

Mab termelés emlős sejttel – Downstream C, D



D. Végtisztítás (polishing)

A fehérje felhasználáshoz szükséges közeg, állapot beállítása. A gyógyszerkönyvekben előírt tulajdonságok, tisztaság elérése.

Például néhány követelmény:

| Tests | Acceptance criteria | Methods | Results |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------|
| Tests for purity | | | |
| Glycan pattern | G0 | CE-LIF/ In-house | 55.8%* |
| | G1 | | 29.5% |
| | G1' | | 9.7% |
| | G2 | | 5.0% |
| Impurities with molecular masses differing from that of the product Mab | Main peak: | SEC-HPLC/ In-house | 99.6% |
| | Heavy chain + light chain altogether | Chip electrophoresis (reducing)/ In-house | 99.7% |
| Mab charge variants and impurities | Main peak: | Ion-exchange HPLC/ In-house | 56.1% |
| | Sum of (acidic) impurities before the main peak: | | 8.2% |
| | Peak pertaining to the first lysine variant: | | 31.0% |
| | Sum of other (basic) impurities: | | 4.7% |
| Bacterial endotoxins | ≤ 3.0 EU/ml | Kinetic turbidimetry (harmonized Ph. Eur./USP) | <0.04 EU/ml |

Vírusinaktiválás / eltávolítás

Fizikai módszerek

Inaktiválás hőkezeléssel

- Pasztörizálás
- Száraz hőkezelés
- Gőzölés

Eltávolítás

- Szűrés
- Kromatográfiai módszerek
- Kicsapás

Kémiai módszerek

- Solvens – Detergens eljárás
- β -Propiolakton
- Jód

Fotokémiai módszerek

- Metilénkék
- Psoralen
- Hypericin



Vírusinaktiválás / eltávolítás

PASZTÖRIZÁLÁS

Fehérje oldat



Stabilizálószer adagolás



Hőkezelés 10 óra 60°C (vízfürdő v. duplikátor)



Stabilizálószer eltávolítás



További tisztítás



Vírusinaktiválás / eltávolítás

SD (SOLVENT-DETERGENT) KEZELÉS

S: 1 % TNBP tri-n-butyl-foszfát

D: 1 % detergens (Triton X-100, Tween)

4 óra 30° C-on (burok leoldása)

Extrakció növényi olajjal (pl. steril szójaolaj)

Adszorpciós tisztítás (C18 tölteten)

Ultraszűrés



Vírusinaktiválás / eltávolítás

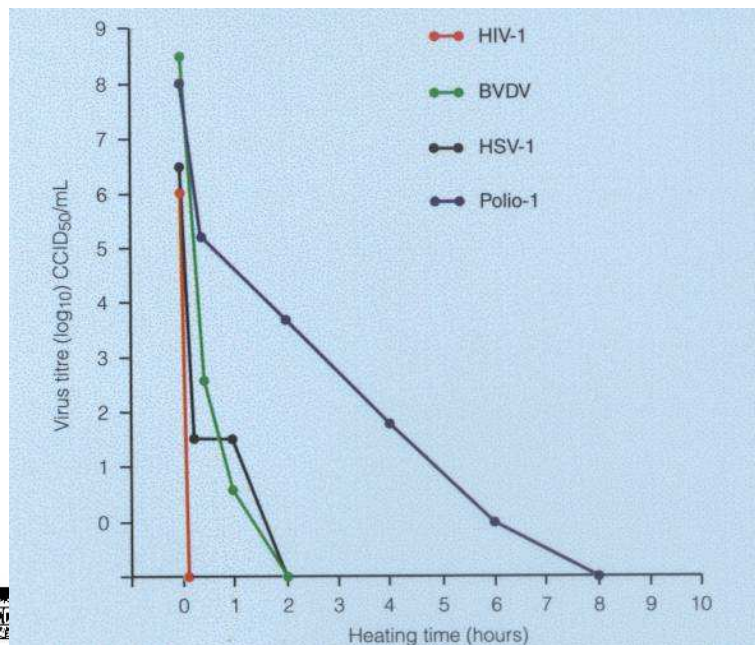
A vírusmentesítési műveletek hatékonyságát különböző ismert vírustenyészetek hozzáadásával minősítik.

A vírustiter csökkenését logaritmikus skálán adják meg. Egy log-nyi csökkenés 10%-os túlélésnek felel meg. Ennek az az előnye, hogy az egymást követő műveletek log értéke összeadható.

Általában az az elvárás, hogy a technológia során összesen 15-20 log-nyi csökkenés legyen.



Beriplex P/N[®] pasztörizációs vírusinaktiválás kinetikája



39

Beriplex P/N vírusmentesítésének validációs eredménye

| <u>Modellvírusok</u> | HIV env.,RNA | Herp. vir. env.,DNA | BVDV Mod.f.Hep.C | Polio n.env.,RNA |
|---------------------------------|------------------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Pasteurization (log 10) | > 6,6 | > 6,0 | > 8,5 | > 7,9 |
| Nanofiltration (log 10) | >7,1 | > 7,2 | 4,0 | (0,3) |
| Total reduction (log 10) | > 21,1 | 19,9 | 15,5 | 15,5 |

HBV: Nanofiltration reduction of 4 log
Remaining steps > 6,5 log (chimpanzees)
 Total reduction: > 10 log

40



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

Sterilszűrés

A vírusmentesítés után nincs sok értelme, de a hatóságok előírják.

Az átlagos baktériumszűréshez 0,45 μm -es szűrőt használnak, itt a mikoplazmák (kicsi, plasztikus sejtfalú sejtek) garantált eltávolítása miatt 0,2 mikronos szűrőket írnak elő.



Egyszer használatos eszközök

A feldolgozási műveletek során is terjednek az egyszer használatos eszközök. Tartályok helyett műanyag zsákok, eldobható szűrők, oszlopok, csövek. Az előny itt is a tisztítás, sterilizálás és ezek validálásának elhagyása.

Például: steril konnektorok

Összekattintás és a zárófolia kihúzása után zárt rendszerben, sterilen történhet az áttöltés.



Egyszer használatos tároló

Flexel® 3D Bag Modular Palletank® System



Specifications

| | |
|----------------------|---------------------------------------------------|
| Material: | Stainless Steel 304L |
| Surface Finish: | Bad Blasted |
| Volumes: | 100 200 L, 500 L, 1,000 L |
| Dimensions | |
| 100 200 L | 792 × 592 × 720 mm (31.2" × 23.3" × 28.3") |
| 500 L | 1192 × 792 × 856 mm (46.9" × 31.2" × 33.7") |
| 1,000 L | 1192 × 992 × 1235.5 mm (46.9" × 39.1" × 48.6") |
| Stack ability | |
| 100 L 200 L | 3× |
| 500 L | 2× |
| 1,000 L | not to be stacked |

Description

The Modular Palletank® Systems are stainless steel containers designed for the safe and

Flexibility

Each Palletank® includes an integrated pallet base that allows easy carriage by pallet-jack

