

"Event" специфичен real-time PCR анализ за количествено определяне на разрешените за употреба в ЕС генетично модифицирани соеви линии в месни продукти

Петя Стефанова, Цвета Георгиева, Ангел Ангелов

Event-specific PCR quantification of EU-authorized GM soybean events in meat products: The quantification of GM material in food products is very important to control food labeling. Therefore, event-specific PCR quantification of EU-authorized GM soybean events was conducted in 36 meat products at the Bulgarian market without GM indication on the labels. Results indicated that 36.1% of the tested products contained MON 40-3-2, while MON 89788 and A2704-12 were detected in 2.8% of the samples. The amount of MON 40-3-2 was above the threshold of 0.9% in 1 sample, while the percentage of transgenic events MON 89788 and A2704-12 in all tested products was less than 0.9%. None of the tested products contained GM soybean events MON 87701, A5547-127, DP356043 and MON 87701xMON 89788. Based on the results from the study, only one of the analyzed products was falsely labeled with regards to GM ingredients.

Key words: Real-time PCR, genetically modified soybean events, meat products, EU legislation.

ВЪВЕДЕНИЕ

Генетично модифицираните организми (ГМО) представляват организми, чиито генетични характеристики са променени чрез въвеждането на модифициран ген или гени от друг организъм, използвайки техниките на генното инженерство [7]. През 1996 г. за пръв път са засети значителни площи с генетично модифицирани (ГМ) култури, като през 2014 г. общите площи с трансгенни култури са нараствали над 100 пъти [6]. Това прави ГМО най-бързо развиващата се област в съвременното земеделие. Най-значимите трансгепни култури са соя, царевица, памук и рагица. Най-широко разпространената ГМ култура през 2014 г. остава соята (*Glycine max (L.) Merril*), заемаща над 47% от общата площ, засята с трансгепни растения [9].

До момента в ЕС са разрешени за употреба седем линии ГМ соя – MON 40-3-2, MON 89788, MON 87701 и MON 87701 x MON 89788, разработени от Monsanto Company, A2704-12 и A5547-127 (Bayer CropScience AG) и трансгепна соева линия DP 356043, разработена от Pioneer Hi-Bred International [3].

Безспорно най-модерната технология за провеждането на качествени и количествени анализи на ГМО е real-time PCR [4]. В зависимост от тяхното ниво на специфичност, PCR методите за анализ се разделят на четири групи – видово специфични, елемент специфични, конструкт специфични и "event" специфични. "Event" специфичните PCR методи се характеризират с най-високо ниво на специфичност и се използват обикновено за идентифициране и количествено определяне на дадена ГМ линия [5].

В Европейския съюз (ЕС) получаването и разпространението на ГМ храни и фуражи се регулират от Регламент (ЕО) № 1829/2003. По силата на този регламент, всяка храна, която е съставена, произведена от или съдържа повече от 0.9 % ГМО (за една съставка), следва да бъде етикетирана [2].

Това определи и целта на настоящата работа, а именно провеждането на "event" специфичен real-time PCR анализ за количествено определяне на разрешените за употреба в ЕС ГМ соеви линии в различни месни продукти с необозначенено върху етикета съдържание на ГМО.

МАТЕРИАЛИ И МЕТОДИ

Изследвани продукти и референтни материали.

В настоящата работа са изследвани 36 месни продукта с необозначено върху етикета съдържание на ГМО. Продуктите са разделени в 5 групи: сурови охладени или замразени месни полуфабрикати (13 бр.),варени малотрайни колбаси (9 бр.), шунки и шункови колбаси (6 бр.),варено-пушени трайни салами (5 бр.) и сурово-

сушени месни продукти (3 бр.). За построяване на стандартните криви при количественото определяне на ГМ соеви линии MON 40-3-2, MON 89788, A2704-12 и A5547-127, и като положителни контроли са използвани сертифицирани референтни материали ERM-BF 410gk и ERM-BF 410dk (IRMM, Geel, Belgium), както и CRM AOCS 0906-B, CRM AOCS 0707-B3 и CRM AOCS 0707-C3 (AOCS, USA).

Мултиплексен PCR скрининг

Мултиплексният PCR скрининг на изследваните месни продукти е проведен съгласно Stefanova et al. [11].

Real-time PCR количествено определяне (qPCR)

Всички анализирани проби, дали положителен сигнал за наличие на *EPSPS* гена са подложени на "event" специфичен real-time PCR анализ за количествено определяне на ГМ соеви линии MON 40-3-2 и MON 89788. Пробите от изследваните продукти, съдържащи *PAT* гена са анализирани чрез "event" специфичен qPCR метод за определяне на ГМ линии A2704-12 и A5547-127.

Real-time PCR анализът е проведен в крайни обеми от 25 µl за реакция, като всеки обем съдържа 5 µl ДНК, 1X Maxima Probe qPCR Master Mix (Fermentas, Germany), 150-200 nM от съответните праймери (Lec F и Lec R за *lec* гена, 40-3-2 AR и 40-3-2 AF за MON 40-3-2, MON 89788-F и MON 89788-R за MON 89788, SMO 001 и KVM 175 за A2704-12, и SHA 004 и SHA 003 за A5547-127) (Metabion, Germany). Използваните сонди са Lec P за *lec* гена, 40-3-2 AP за MON 40-3-2, MON 89788-P за MON 89788, TM 031 за A2704-12 и TM 058 за A5547-127 (Metabion, Germany).

PCR анализът е проведен с 7300 Real-Time PCR System (Applied Biosystems, Germany) при следните условия: UNG при 50°C за 2 min; първоначална денатурация за 10 min при 95°C, 45 цикъла на денатурация за 15 s при 95°C и присъединяване и удължаване за 1 min при 60°C.

Всяка проба е анализирана в три повторности и получените резултати са представени като средни стойности със стандартните отклонения.

РЕЗУЛТАТИ И ОБСЪЖДАНЕ

Мултиплексен PCR скрининг

Резултатите от проведените мултиплексен PCR скрининг са представени в Таблица 1.

Таблица 1. Мултиплексен PCR скрининг на месни продукти за установяване на *lec* ген, *EPSPS* ген, *PAT* ген, *cry1Ac* ген и DP 356043 "event" специфична последователност

Продукти	<i>lec</i> ген	<i>EPSPS</i> ген	<i>PAT</i> ген	<i>cry1Ac</i> ген	DP 356043 "event"
Сурови охладени или замразени месни полуфабрикати (n = 13)	13	7	0	0	0
Варени малотрайни колбаси (n = 9)	9	2	1	0	0
Шунки и шункови колбаси (n = 6)	6	4	0	0	0
Варено-пушени трайни салами (n = 5)	5	0	0	0	0
Сурово-сушени месни продукти (n = 3)	3	1	0	0	0
Общо (n = 36)	36	14	1	0	0

От данните в таблицата се забелязва, че в ДНК екстракти от 14 месни продукта се съдържа *EPSPS* гена, докато *PAT* гена се открива само в екстракта от един варен малотраен колбас. Характерни фрагменти, съответстващи на *glu1Ac* гена и DP 356043 "event" специфична последователност не се установяват при нито един месен продукт, което демонстрира, че ГМ соеви линии MON 87701, MON 87701 x MON 89788 и DP 356043 все още не са навлезли широко на европейския пазар.

Получените резултати са в съответствие с данните, публикувани от други автори. След проучване на 59 соеви и месни продукта на бразилския пазар, Dionis et al. установяват наличие на *luc* ген в 54 от тях, докато в 6 от изследваните продукти е открита трансгенна ДНК от ГМ соева линия MON 40-3-2 [1]. При анализ на ГМ соя в месни продукти, Taski-Ajdukovic et al. съобщават за присъствието на трансгенна ДНК в 12 от анализираните пробы, което съответства на 24% от месните продукти [12].

Real-time PCR количествено определяне (qPCR)

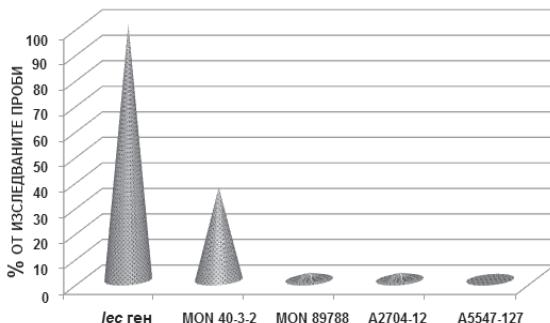
Всички анализирани пробы, дали положителен сигнал за наличие на *EPSPS* гена са подложени на "event" специфичен qPCR анализ на ГМ линии соя MON 40-3-2 и MON 89788. Пробите от изследваните продукти, съдържащи *PAT* гена са анализирани чрез qPCR метод за определяне на ГМ линии A2704-12 и A5547-127. За целта са използвани две системи за амплификация: референтна система (за количествено определяне на броя копия от таксон-специфичния *luc* ген) и "event" специфична система (за количествено определяне на броя копия ДНК от съответната ГМ соева линия).

От представените в Таблица 2 резултати се забелязва високата ефективност на използваните системи за амплификация – от 92.91 до 102.18 %. Кофициентът на детерминация (R^2) при всички стандартни криви е над 0.995. Следователно, получените стандартни криви могат да бъдат използвани за надеждно и коректно количествено определяне на горепосочените ГМ соеви линии. В допълнение, експериментално определеното процентно съдържание на анализираните ГМ соеви линии в положителните контроли варира от 1.01 до 1.03 %, което демонстрира точността и прецизността на използвания метод.

Таблица 2. Параметри на стандартните криви при qPCR анализ на ГМ соеви линии MON 40-3-2, MON 89788, A2704-12 и A5547-127 в изследваните месни продукти

Целева ДНК последователност	$R^2 \pm SD$	$E, \% \pm SD$	1% CRM $\pm SD$
Референтна <i>luc</i> система	0.997 ± 0.002	98.60 ± 6.69	---
MON 40-3-2	0.997 ± 0.001	94.97 ± 1.43	1.02 ± 0.02
MON 89788	0.996 ± 0.003	92.91 ± 0.49	1.01 ± 0.01
A2704-12	0.998 ± 0.002	102.18 ± 0.43	1.03 ± 0.04
A5547-127	0.995 ± 0.001	94.63 ± 1.25	1.02 ± 0.01

Представените на Фигура 1 данни показват, че всички анализирани месни продукти съдържат *luc* ген, т.е. соева ДНК. В 36.1 % от пробите е открита ГМ соева линия MON 40-3-2, докато трансгенните линии MON 89788 и A2704-12 се откриват едва в 2.8% от изследваните пробы. След първоначалния PCR скрининг (Таблица 1) и real-time PCR анализа (Фигура 1) е установено, че нито един от изследваните продукти не съдържа ГМ соеви линии MON 87701, A5547-127, DP356043 и MON 87701xMON 89788.



Фигура. 1. Процентно съдържание на пробите, съдържащи *lec* ген и ГМ соеви линии MON 40-3-2, MON 89788, A2704-12 и A5547-127

Резултатите от "event" специфичния real-time PCR анализ са представени в Таблица 3. Забелязва се, че процентното съдържание на трансгенната линия MON 40-3-2 е под 0.1% в три от пробите, докато в девет от тях тя варира в границите 0.1–0.9%. Следователно, не е необходимо нейното обозначаване върху етикета на съответния продукт. В един от анализираните месни продукти, съдържанието на MON 40-3-2 надхвърля допустимия праг на етикетиране от 0.9% и съгласно действащото европейско законодателство тази проба следва да бъде етикетирана като "съдържаща ГМО".

Таблица 3. Real-time PCR количествено определяне на ГМ соеви линии MON 40-3-2, MON 89788 и A2704-12 в изследваните месни продукти

ГМ соева линия	ГМО, %		
	< 0.1	0.1 – 0.9	> 0.9
MON 40-3-2	3	9	1
MON 89788	0	1	0
A2704-12	1	0	0

Процентното съдържание на ГМ соеви линии MON 89788 и A2704-12 във всички месни продукти е под 0.9% и не е необходимо тяхното обозначаване върху етикета на съответния продукт. Представените в Таблица 3 резултати показват, че съгласно действащото европейско законодателство, само един от продуктите е некоректно етикетиран по отношение на съдържанието на ГМО в него.

Получените в настоящата работа резултати са аналогични на данните, съобщени от Nikolić et al. [8], Rott et al. [10] и Ujhelyi et al. [13], които докладват, че процентното съдържание на трансгенен материал надвишава допустимия праг на етикетиране от 0.9% в малък процент от анализираните преби.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представените в настоящата работа резултати показват, че 36.1% от пробите съдържат ГМ соева линия MON 40-3-2, докато трансгенните линии MON 89788 и A2704-12 се откриват едва в 2.8% от изследваните преби. В нито един от анализираните продукти не се установяват ГМ соеви линии MON 87701, A5547-127, DP356043 и MON 87701xMON 89788. Само в един от продуктите е открита трансгенна ДНК над допустимия праг на етикетиране от 0.9% и съгласно

действащото европейско законодателство, тази проба следва да бъде етикетирана като "съдържаща ГМО".

ЛИТЕРАТУРА

- [1] Dinon, A., D. Treml, C. Mello, A. Arisi. Monitoring of GMO in Brazilian processed meat and soy-based products from 2007-2008. *Journal of Food Composition and Analysis*, 2010, 23, 226-229.
- [2] European Commission. Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed. *Official Journal of the European Union* 2003a; L268:1-23.
- [3] GMO Compass. *GMO Database*. Genetically modified food and feed: authorization in the EU. URL <http://www.gmo-compass.org/eng/gmo/db>. Accessed 01.10.2014.
- [4] Holst-Jensen, A., S.B. Rønning, A. Løvseth, K.G. Berdal. PCR technology for screening and quantification of genetically modified organisms (GMOs). *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 2003, 375, 985-993.
- [5] Holst-Jensen, A., Y. Bertheau, M. Loose, L. Grohmann, S. Hamels, L. Hougs, D. Morisset, S. Pecoraro, M. Pla, M. Van den Bulcke, D. Wulff. Detecting un-authorized genetically modified organisms (GMOs) and derived materials. *Biotechnology Advances*, 2012, 30/6, 1318-1335.
- [6] James, C. *Global Status of Commercialized Biotech/GM Crops: 2014*. ISAAA Brief No. 49. ISAAA: Ithaca, NY, 2014.
- [7] Miraglia, M., K.G. Berdal, C. Brera, P. Corbisier, A. Holst-Jensen, E.J. Kok, H.J. Marvin, H. Schimmel, J. Rentsch, J.P. Van Rie, J. Zagon. Detection and traceability of genetically modified organisms in the food production chain. *Food Chem Toxicol.*, 2004, 42/7, 1157-80.
- [8] Nikolić, Z., K. Ajdućovic, A. Jetvić, D. Marinković. Detection of GM soybean in food products by simoltaneus employment of three pairs of PCR primers. *Food Research International*, 2009, 42, 439-352.
- [9] Pan, T. Current status and detection of genetically modified organism. *Journal of Food and Drug Analysis*, 2002, 10/4, 229-241.
- [10] Rott, M.E., T.S. Lawrence, E.M. Wall, M.J. Green. Detection and quantification of Roundup Ready soy in foods byconventional and real-time polymerase chain reaction. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2004, 52, 5223-5232.
- [11] Stefanova, P., M. Taseva, Tz. Georgieva, V. Gotcheva, A. Angelov. A modified CTAB method for DNA extraction from soybean and meat products. *Biotechnology & Biotechnological Equipment*, 2013, 27, 3803-3810.
- [12] Taski-Ajdukovic, K., Z. Nikolic, M. Vučaković, M. Milosević, M. Ignjatov, D. Petrović. Detection of genetically modified organisms in processed meat products on the Serbian food market. *Meat Science*, 2009, 81, 230-232.
- [13] Ujhelyi, G., B. Vajda, E. Beki, K. Neszlenyi, J. Jakab, A. Janosi, E. Nemedi, E. Gelencser. Surveying the RR soy content of commercially available food products in Hungary. *Food Control*, 2008, 19, 967-973.

За контакти:

Ас. д-р Петя Веселинова Стефанова, катедра "Биотехнология", Университет по хранителни технологии – Пловдив, тел.: 032 603 828, e-mail: petya@uft-bio.com;

Доц. д-р Цвета Петрова Георгиева, НЦОЗА – София, сектор ГМО, тел.: 02 8056 239, e-mail: tzv.georgieva@ncpha.govovernment.bg;

Проф. д-р Ангел Иванов Ангелов, катедра "Биотехнология", Университет по хранителни технологии – Пловдив, тел.: 032 603 608, e-mail: angelov@uft-bio.com

Докладът е рецензиран