

# Hydrolyse et quantification des monosaccharides de Chlorella vulgaris

Avec le soutien du Fonds Européen de Développement Régional

**Aldo MIRISOLA**<sup>1</sup>, Guillaume DELFAU--BONNET<sup>1,2</sup>, Adrien HOUZE<sup>1</sup>, Damien VERDONCK<sup>1</sup>, Tiphaine CLEMENT<sup>2</sup>, Florent ALLAIS<sup>2</sup>, Anne-Lise HANTSON<sup>1</sup> <sup>1</sup>Département des Génie des Procédés Chimiques et Biochimiques, Université de Mons, Belgique <sup>2</sup>Unité de Recherche et Développement Agro-Biotechnologie Industrielles, AgroParisTech, France

### **Introduction**

Les microalgues sont des microorganismes photosynthétiques présents dans les eaux douces et salées. Leur diversité permet de les valoriser dans les domaines pharmaceutique, cosmétique, bioénergétique, de la bioremédiation et de la synthèse de polymères [1], [2]. Toutefois, la rupture de la paroi cellulaire de certaines microalgues se trouve être le principal verrou technologique pour l'extraction des composés intracellulaires (lipides, protéines et polysaccharides) (*fig 1*) [3]. Plusieurs procédés de disruption cellulaire sont repris dans la littérature : thermiques (micro-ondes, autoclavage, congélation/décongélation), mécaniques (broyeur à billes, ultrasons, haute pression, séchage par pulvérisation), biochimiques (dégradation microbienne ou par voie enzymatique) et chimique (hydrolyse acide ou alcaline, extraction au  $CO_2$ supercritique). Cette étude a pour objectif d'optimiser la dégradation de *C. vulgaris (Allmicroalgae®*) par prétraitement chimique et de comparer les résultats obtenus avec des hydrolyses enzymatiques. Notons que des conditions opératoires trop sévères (température, concentration en acide) peuvent mener à la formation de produits indésirables tels que le 5hydroxyméthylfurfural (5-HMF) et l'acide lévulinique (*fig 2*)[4]. Des conditions d'hydrolyses chimiques plus douces permettront de contrôler l'apparition de tels composés.



<sup>(</sup>HMF) et d'acide lévulinique (LA) à partir de cellulose [5]

#### Matériel et Méthodes Hydrolyse chimique Analyse des sucres Plan d'expériences factoriel complet (tronqué) : Hydrolyse de la biomasse Préparation de l'échantillon réducteurs par la méthode Deux variables continues à trois niveaux : lyophilisée pour l'analyse DNS Concentration acide : 0,1 ; 1,55 et 3 N Température : 50 ; 85 et 120 °C Chimique : Une variable catégorielle à deux niveaux : HCl ou H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> Type d'acide : chlorhydrique ou sulfurique Réaction des sucres réducteurs Durée : 6 heures Température : 50, 85 ou 120 °C Neutralisation au NaOH avec l'acide 3,5-dinitrosalycilique Concentration : 0,1 ; 1,55 ou 3 N Hydrolyse enzymatique Centrifugation 15 min à 2000 g en milieu basique Trois cocktails enzymatiques : Enzymatique : Réaction à 95 °C pendant 5 min Filtration du surnageant sur Pancréatine porcine : Panreac Applichem <sup>®</sup>, Amylase: 22500 FIP • Durée : 24 heures membrane en PVDF 0,45 µm Lecture de la densité optique à U/g, lipase: 22500 FIP U/g, protease: 1050 FIP U/g • Température 40 °C • Milieu tamponné : McIlvaine (β-glucanase β-glucanase de *Trichoderma longibrachiatum* : Sigma Life Science <sup>®</sup>, $\bullet$ 530 nm et la cellulase à pH 5 et pancréatine à pH 7) 3,6 U/mg à pH 5 ; • Enzyme/biomasse : 1 % ou 5 % (mg/mg) Cellulase d'Aspergillus Niger : Affymetrix/USB <sup>®</sup>

#### **Résultats et discussion**



• Cellulase choix prometteur mais sans atteindre les taux d'hydrolyse optimaux obtenus par voie chimique : 7% (*Fig 6)* vs. 15%

#### **Conclusions et perspectives**

- Les conditions optimales d'hydrolyse chimique fournissent des teneurs en sucres analogues aux données du fournisseur soit environ 16%
- Vérification nécessaire de l'apparition de 5-HMF et/ou de l'acide lévulinique à haute température et forte concentration d'acide
- Optimisation des hydrolyses enzymatiques (ratio enzyme/biomasse, cocktails de différentes enzymes, pH,...)
- Caractérisation des différents monosaccharides obtenus après hydrolyse (HPLC-ELSD)

#### **Références**

[1] Kim, K.H., Choi, I.S., WI, S.G, Bae, H.J. (2014) Bioethanol production from the nutrient stress-induced microalga Chlorella vulgaris by enzymatic hydrolysis and immobilized yeast fermentation, Bioresource Technology 153:47-54,
[2] Kim, K.H., Choi, I.S., WI, S.G, Bae, H.J. (2014) Bioethanol production from the nutrient stress-induced microalga Chlorella vulgaris by enzymatic hydrolysis and immobilized yeast fermentation, Bioresource Technology 153:47-54,
[3] The promising future of microalgae: current status, challenges, and optimization of a sustainable and renewable industry for biofuels, feed, and other products, / Khan, Muhammad Imran; Shin, Jin Hyuk; Kim, Jong Deog, Microbial Cell Factories, 2018

[4] Jönsson LJ, Martín C. 2016. Pretreatment of lignocellulose: Formation of inhibitory by-products and strategies for minimizing their effects. Bioresour. Technol. 199:103–112. <a href="http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0960852415014042">http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0960852415014042</a>.
[5] Velazquez-Lucio J, Rodríguez-Jasso RM, Colla LM, Sáenz-Galindo A, Cervantes-Cisneros DE, Aguilar CN, Fernandes BD, Ruiz HA. 2018. Microalgal biomass pretreatment for bioethanol production: a review. Biofuel Res. J. 5:780–791. [6]
Achinas S, Euverink GJW. 2016. Consolidated briefing of biochemical ethanol production from lignocellulosic biomass. Electron. J. Biotechnol. 23:44–53. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S071734581630077X.

## Université de Mons

le logiciel JMP<sup>®</sup> par rapport aux valeurs mesurées

Aldo Mirisola, Guillaume Delfau--Bonnet I Laboratoire de Génie des Procédés Chimiques et Biochimiques

### QR code