Tech

# Micro-ondes, ultrasons et plastiques : un mariage délicat

Emmanuelle DEMEY, Emie DURIGHELLO, Marie COUZINIÉ, Séga NDIAYE et Joëlle VINH

ESPCI ParisTech CNRS USR3149 - SMBP: 10 rue Vauquelin 75231 Paris cedex 05

cation des protéines [1, 2] a connu ces dernières années une avancée importante par sa combinaison des échantillons reste un facteur limitant dans l'identification à grande échelle, lors de la ge quantités d'échantillons sensibles, notamment dans les études de quantification ou d'interaction protéique.

étapes clé de la protéomique bottom-up est la digestion protéique. Klimek [3] utilise pour la préparation conventionnelle (incubation à 37°C entre 2 et 16h), et la digestion par ultrasons [2], à l'aide d'un soi nologie du micro-ondes, existe depuis plus de trente ans. Depuis quelques années, de nouvelles techniques de digestion impliquant les micro-ondes ont fait leur apparition, allant du séquençage par hydrolyse [4] à la digestion enzymatique [5]. Ainsi, l'éne ndes induit un processus de rotation des molécules, basé sur leur moment dipolaire [6] ; l'échauffement ainsi généré induit une accélération des réactions chimiques et une efficacité accrue. Cependant de nombreuses mises au point sont nécessair ner les conditions les plus adaptées.



PARTIE 1:

#### But de l'étude

•Tester des trypsines d'origine différentes (porcine, bovine..) en digestion liquide, pour connaitre leur efficacité et fixer certains paramètres opératoires. •Evaluer l'influence du choix des

consommables employés qui peut avoir une répercussion non négligeable sur les résultats.

 Optimiser les conditions opératoires afin de reproduire un résultat de digestion au moins équivalent au contrôle manuel et ce, pour des quantités très faibles de matériel biologique dans des temps réduits.

CHOIX DES CONSOMMABLES

#### Matériel biologique / Enzymes :

-Mise au point des conditions de travail réalisée sur différentes concentrations de protéine standard BSA (Sigma A3059)

-Trypsines utilisées :	

Désignation (Code étude)	Espèce
Roche (1)	Bovine
Promega (2)	Porcine
Promega Gold (3)	Porcine
Sigma (4)	Porcine
Olgina (1)	1 0101110

ellement (DTT 5mM final, 30min, 56°C / Iodoacétamide 25mM final 20min)

**Digestion :** Précédée par une étape

de réduction/alkylation réalisée manu-

,					
nventionnel	Micro-ondes	Ultrasons	Code Etude		
ermomixer TX	MO	US	Lot 1		
2h / 37°C	15min / 55°C	30s / 4°C	Lot 2	_	
ous agitation	puissance par	Puissance	Lot 2		
douce	défaut de 50W		Lot 3		
		•	•		

## MATERIEL & METHODES

#### **MALDI-TOF/TOF 4800** (Applera Applied)

Dépôt CHCA 4mg/ml et calibration externe de la plaque (standard - Proteomix Peptide mix4 Laserbiolab) -Acquisition automatique (mode positif / réflectron / tirs 4000/ laser 2500/ 700-4000 Da)

-Cartographies peptidiques : GPS Explorer<sup>TM</sup> (Applied Biosystems

#### MALDI LTQ Orbitrap (Orbitrap XI ThermoFisher Scientific., USA)

M

-Dépôt CHCA 4mg/ml -FTMS Full scan 815-4000 Da / Energie laser AGC on (Automatic Gain Control) -Resolution 60000 / 5 Microscans /CPS on (Dé automatique des cristaux de matrice) -ASF off (Filtre Automatique des spectres)

Cartographies peptidiques: GPS Explorer<sup>TM</sup> (Applied Biosystems)/ Mascot Distiller<sup>TM</sup> (Matrix Scien Recherches: MASCOT, 2 MC, précision MS: TOF 50ppm/ Orbi 2ppm Modifications partielles: Carbamidométhylation (C), oxydation (M

MICRO-ONDE DISCOVER™ System Single-Mode (CEM) de type réacteur ouvert, température contrôlée par une sonde fibre optique et régulée par air comprir

MICROSON Ultrasonic Cell disruptor (model XL2007)

## PARAMETRES MATERIEL

Tubes: 3 lots à disposition

**Founisseurs** 

Treff lab 1.5ml

Epp. Lobind 1.5ml

Axygen 1.5ml

(spécificité : faible taux de

rétention de peptides)

## PARTIE 2:

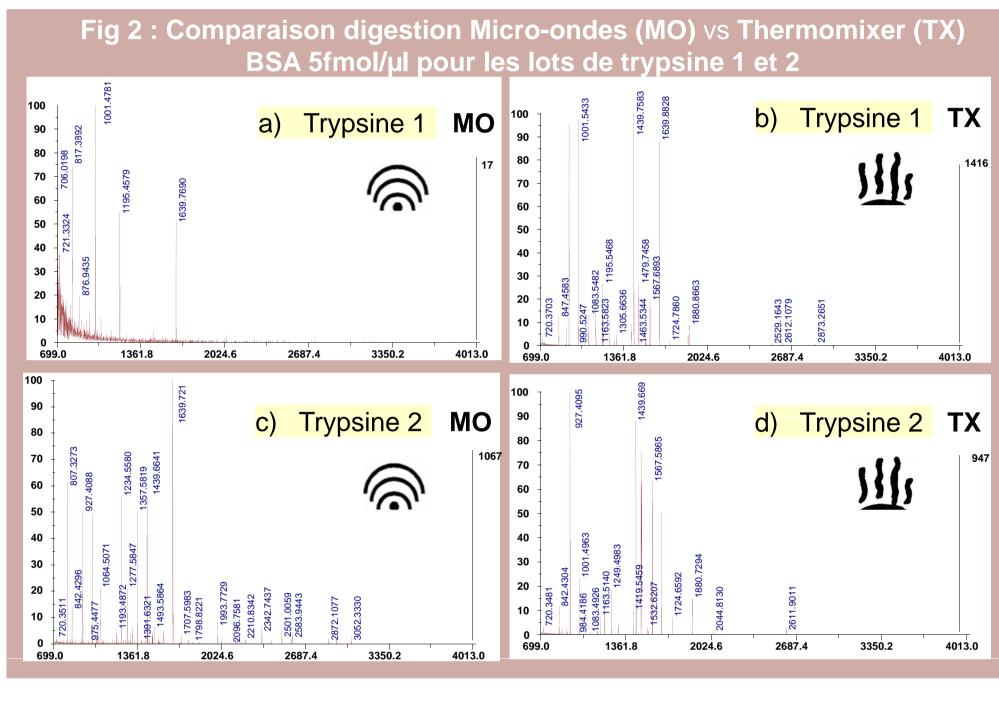
## ETUDE DE LA STABILITE ENZYMATIQUE

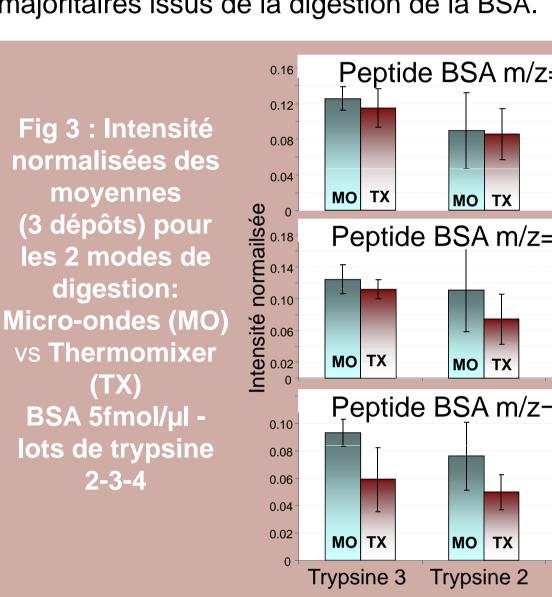
L'incidence des micro-ondes/ultrasons sur la qualité de digestion (en fonction de l'origine et/ou des ses modifications...) paramètre crucial. Les digestions sont analysées par MALDI-TOFTOF.

Test 1: Les conditions de digestion par défaut: en solution, protocole du laboratoire (thermomixer TX), et pour la digestion au micro-ondes, protocole constructeur (micro-ondes MO). Il s'agit de comparer les enzymes employées.

porcine par suivi de l'intensité relative de 3 p majoritaires issus de la digestion de la BSA. Peptide BSA m/z

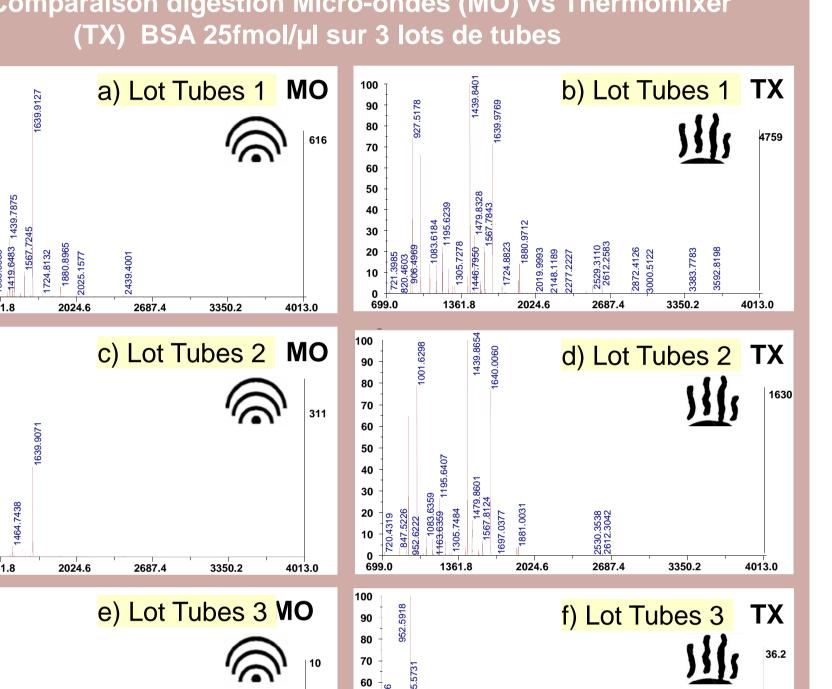
Test 2: Comparaison de trois trypsines of





=> La digestion micro-ondes (fig2-a) avec trypsine 1, ne donne que 5 des peptides les plus intenses de la BSA (voir spectre TX contrôle), pour des temps de digestion de 15, 25, 30 ou 40min. La trypsine bovine modifiée n'est pas adaptée à la digestion micro-ondes dans les conditions fixées ici. L'expérience est étendue à 2 autres enzymes (porcine, test 2) à disposition laboratoire, en conservant le lot2 pour comparaison. La trypsine 3 est conservée pour la suite.

stance des tubes (relargage de polymères, perte de matériel...) doit être testée vis à vis des ultrasons et des micro-ondes. vons testé 3 types de microtubes en polypropylene dédiés à l'analyse des protéines (moindre rétention), sur un volume de le 100µl, puis 20ul, pour reproduire les conditions de digestions fréquemment rencontrées au laboratoire. Les digestions sont es par MALDI-TOFTOF. Comparaison digestion Micro-ondes (MO) vs Thermomixer Les résultats des spectres e) et f) nous conduisent à



abandonner le lot3. La faible intensité des peptides de BSA retrouvés pour tous les modes de digestion peut être dûe à une perte de peptides accentuée par la nébullisation engendrée par les micro-ondes..

<u>L'aspect visuel des tubes</u> montre également une différence d'opacité (lot1 translucide/ lot2 légèrement opaque) et d'épaisseur (lot1 plus fin). La nature du plastique peut influer sur la passage des ondes électromagnétiques et donc modifier la qualité de la digestion.

Le traitement même du tube et sa nature peuvent jouer un rôle non négligeable sur les phénomènes d'adsorption des peptides à la surface du tube. Cependant pour les lots 1 et 2 l'intensité des peptides des spectres n'est jamais équivalente aux spectres témoins TX.

L'autre paramètre qu'il nous reste à tester est donc la trypsine elle-même qui pourrait être altérée par les ondes, réduisant ainsi sa capacité enzymatique.

### alisés avec **une sonde ultrasons**, avec les mêmes résultats: dans ce cas il faut éviter le contact entre la sonde et la paroi du

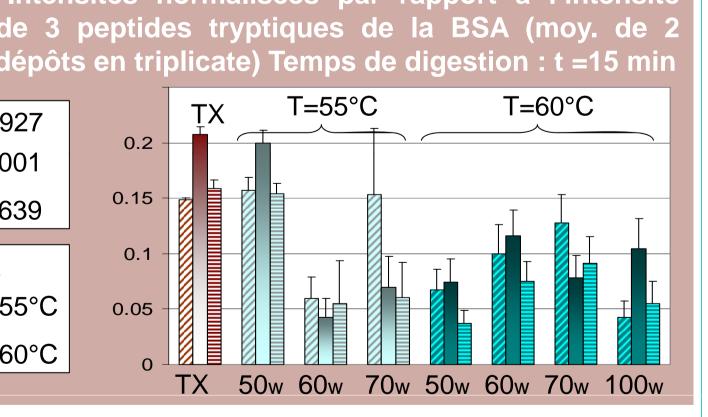
## RTIE 3: PARAMETRES DE DIGESTION

amètres consommables et enzymes étant posés, une série d'analyses croisées est réalisée en faisant varier les paramètres ques de la digestion (température T, temps de digestion t, puissance W). Des peptides spécifiques de la digestion tryptique de sont sélectionnés comme marqueurs de digestion, après analyse des digestions par MALDI-TOFTOF.

us avons finalement sélectionné le lot 1 comme étant plus proche de nos conditions habituelles (TX). Des tests ont également

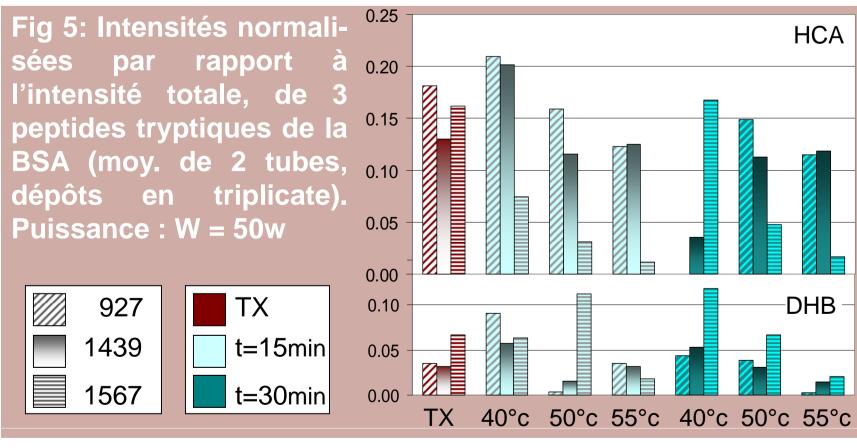
Intensités de 3 peptides tryptiques de la BSA, selon es valeurs de puissance et de température, pour un e digestion de 15min.

Intensités normalisées par rapport à l'intensité



c un temps de digestion réduit de 15min, aucune ation n'est observée après augmentation des valeurs lut de la température ou la puissance du micro-onde.

Test 2 : Influence de la température pour des temps de 15 et 30min (pour les temps de 5 et 10min, il n'y a pas de signal observé et au delà des 30min, on perd l'intérêt du procédé, c'est à dire le gain de temps). Les digestions sont déposés avec 2 matrices différentes (HCCA-DHB).



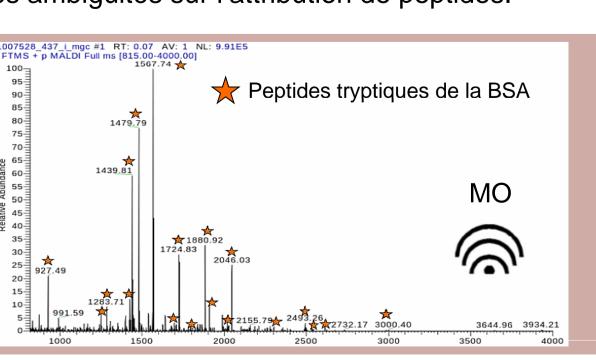
=> Le temps de digestion doit être au minimum de 15min (pas de signal observé à 5 et 10min) sans dépasser 30min (perte de signal et de l'avantage de la digestion aux micro-ondes: gain de temps)

Les échantillons des analyses précédentes sont analysés sur MALDI LTQ Orbitrap. Cet appareil nous permet d'obtenir des aphies peptidiques avec une tolérance de masse de 2ppm, ce qui lève certaines ambiguités sur l'attribution de peptides.

Cartographies peptidiques sur MALDI bitrap Digest BSA 10fmol/µl op: t=15min / T=40°c / W=50w)

s bibliographiques :

Même si tous les peptides de la BSA n'ont pas pu être pointés sur ces ctres, cependant, l'analyse manuelle des spectres suggère que la stion au micro-ondes permet d'obtenir des spectres plus riches en ides tryptique.



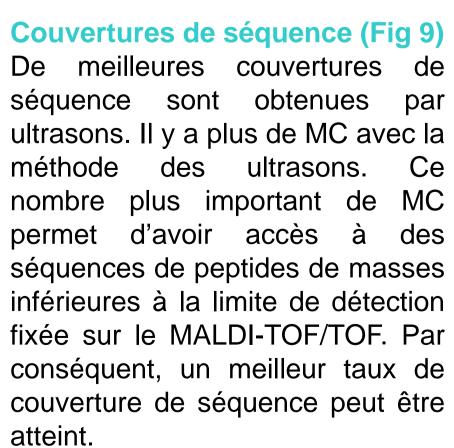
de plus approfondie montre que les peptides qui "apparaissent" lors des digestions aux micro-ondes, sont essentiellement des s à 1 "miss-cleavage" (MC). Cette augmentation de la proportion de peptides à 1 MC, ne réduit pas pour autant le nombre es à 0 MC (à l'exception de 1 à 2 peptides). La réduction du temps de digestion présente donc un double avantage, puisque nbine gain de temps et augmentation de la couverture de séquence, résultant des peptides supplémentaires à 1MC qui sont

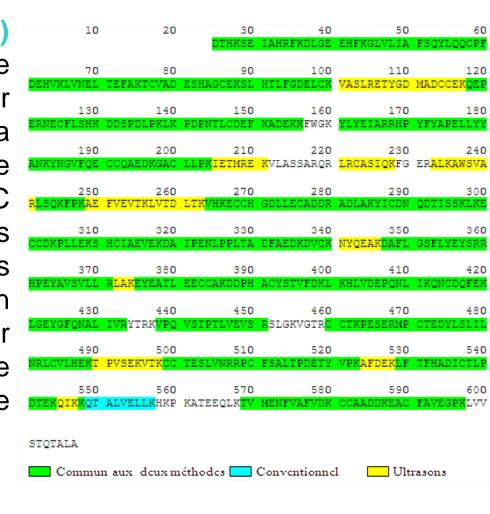
## PARAMETRES OPERATOIRES

#### Tests de sensibilité (Fig 7 et 8)

Les concentrations étudiées sont 1 pmol/µl, 100 fmol/µl et 10 fmol/µl. Pour chaque concentration, 3 échantillons sont préparés de manière conventionnelle, et 3 échantillons sont préparés avec la digestion par ultrasons. Les dépôts sont analysés avec le MALDI- TOF/TOF. Sont comparés: les taux de couverture de séquence, le nombre de peptides obtenus en fonction des méthodes et des concentrations. Pour les concentrations de 100 fmol/µl et 10 fmol/µl une étape de dessalage est ajoutée avant le dépôt sur la plaque MALDI.

=> Lorsque la concentration en protéine diminue (100 fmol/µl), le taux de couverture de séquence est plus important avec la méthode conventionnelle. Lorsque la concentration diminue encore (10 fmol/µl) on obtient un taux de couverture de séquence équivalent avec les deux méthodes. On peut attribuer la différence de résultats entre les fortes et les faibles concentrations en protéines au phénomène de « collage » des peptides sur les parois des tubes qui pourraient être accentué avec la méthode des ultrasons.

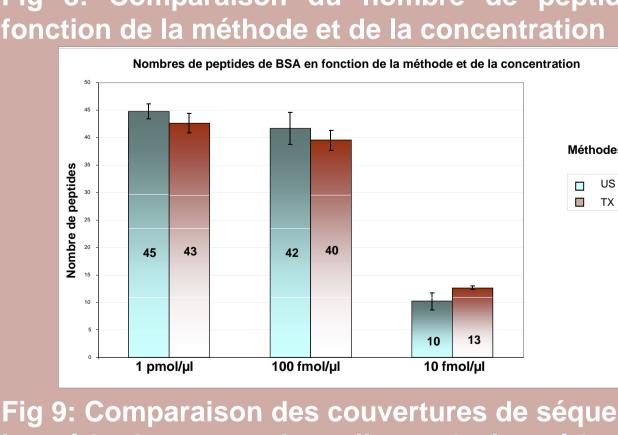




PARTIE 4: DIGESTION AUX ULTRASC

Fig 7: Comparaison des taux de couvert séquence en fonction des méthodes concentrations en protéines

Fig 8: Comparaison du nombre de peptid fonction de la méthode et de la concentration



a méthode conventionnelle et de la métho ıltrasons

#### **Conclusion & perspectives:**

L'introduction de nouvelles techniques de digestion dans le domaine protéomique est prometteuse. Il es possible de diminuer les temps de traitement des échantillons tout en augmentant les couvertures de séqu La propriété de certains matériaux comme le téflon par exemple, d'être transparent aux micro-ondes et une bonne résistance chimique a permis de développer de nouveaux réacteurs qui, placés dans un carro plusieurs positions permettent de traiter de nombreux échantillons simultanément et plus rapidement que

des digestions conventionnelles. Les ultrasons permettent d'envisager des extractions et protéolyses combinées sur des échantillons br

non solubles. L'application à ce type d'échantillon complexe et non solubilisé est en cours au laboratoire.

Le choix des réactifs et tubes est toutefois particulier et peut totalement compromettre l'analyse si une ét validation n'est pas menée en préliminaire.

#### Journal of Proteome Research 2008, 7, 96–103, J. Klimek et al. Biotechnol. 2004 Oct;22(10):1291-6. Protein sequencing by mass analysis of polypeptide ladders after controlled protein hydrolysis. Zhong H. et al. Cell Proteomics. 2006 Apr;5(4):769-76. Microwave-assisted protein preparation and enzymatic digestion in proteomics. Sun W. et al. Publishing: Matthews, NC, 2002; 11. In Microwave Synthesis. Hayes BL (ed). Collins MJ.

trophoresis. 1995 Jul;16(7):1090-4. Progress with gene-product mapping of the Mollicutes: Mycoplasma genitalium. Wasinger VC. et al.

trophoresis. 1999 Aug;20(11):2149-59. Diagnosis of cellular states of microbial organisms using proteomics. VanBogelen RA. et al.