

(مقاله پژوهشی)

تحقیقات غلات

دوره دهم / شماره دوم / تابستان ۱۳۹۹ (۱۳۳-۱۲۱)

شناسایی بیوانفورماتیکی و بررسی بیان miRNA های دخیل در نمو دانه ارقام گندم ایرانی با کیفیت نانوائی متفاوت

رضا صمیمی فرد^{۱*}، بابک ربیعی^۲، بهرام ملکی زنجانی^۳، جلال صبا^۴ و عباس بهاری^۵

تاریخ دریافت: ۱۳۹۸/۱۱/۱۴

تاریخ پذیرش: ۱۳۹۹/۰۲/۳۱

چکیده

کیفیت نانوائی گندم (*Triticum aestivum* L.) به شدت وابسته به حضور و ترکیب پروتئین های گلوتن در دانه است. در این مطالعه، کیفیت نانوائی چهار رقم گندم ایرانی (مروارید، سرداری، پارسی و سپاهان) بر اساس آنالیزهای فارینوگرافی و شیمیایی آرد و حجم ویژه نان به ترتیب از بیشترین به کمترین کیفیت رتبه بندی شد. به منظور شناسایی و مقایسه miRNA های دخیل در نمو دانه بین گندم های ایرانی با کیفیت نانوائی خوب و ضعیف، داده های RNA-seq هفت رقم گندم (چهار رقم با کیفیت خوب و سه رقم با کیفیت ضعیف) در دو مرحله نمو دانه از پایگاه اطلاعاتی NCBI پیاده سازی و آنالیز شدند. از miRNA های شناسایی شده، پنج miRNA حفاظت شده انتخاب و الگوی بیان آن ها با استفاده از روش Real Time PCR در دو مرحله نمو دانه (۱۰ و ۲۰ روز پس از گرده افشانی) در چهار رقم گندم ایرانی بررسی شد. نتایج نشان داد که الگوی بیان miR159a، miR164a، miR172a و miR827a طی نمو دانه در همه ارقام مورد بررسی روند افزایشی داشت، در حالی که الگوی بیان miR396c روندی کاهشی نشان داد. miR164a و miR396c بیشترین و کمترین بیان نسبی را به ترتیب در ارقام سپاهان و سرداری (به ترتیب با کمترین و بیشترین وزن هزار دانه) نشان دادند که می تواند در نتیجه نقش تنظیم کنندگی منفی آن ها بر اندازه دانه باشد. همچنین، با افزایش کیفیت نانوائی ارقام مورد بررسی، بیان نسبی miR172a و miR159a که به ترتیب در سنتر نشاسته و پروتئین های ذخیره ای دانه دخیل هستند، کاهش و بیان miR827a که در فرایند انتقال مجدد نیتروژن از برگ به دانه دخیل است، افزایش یافت که نشان دهنده آثار منفی miR172a و miR159a و مثبت miR827a بر کیفیت نانوائی ارقام گندم می باشد.

واژه های کلیدی: الگوی بیان miRNA، پروتئین های گلوتن، تجزیه های فارینوگرافی، qRT-PCR، RNA-seq

۱- دانش آموخته دکتری، گروه بیوتکنولوژی کشاورزی، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه گیلان، رشت، ایران

۲- استاد، گروه مهندسی تولید و ژنتیک گیاهی، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه گیلان، رشت، ایران

۳- دانشیار، گروه تولید و ژنتیک گیاهی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران

۴- استاد، گروه تولید و ژنتیک گیاهی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران

۵- استادیار، پژوهشکده فناوری های نوین زیستی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران

* نویسنده مسئول: samimifard@znu.ac.ir

مقدمه

یکپارچگی و حفاظت ژنوم و فرایندهای فیزیولوژیک مختلف دارند (Sun et al., 2014). مطالعاتی به منظور شناسایی miRNA محافظت شده و جدید در تنظیم بیان ژن ها در نمو دانه برخی غلات مانند برنج، ذرت، جو و گندم با استفاده از روش توالی یابی با کارایی بالا (High-Throughput Sequencing) انجام شده است. نتایج این تحقیقات نشان داده است که نقش حیاتی miRNA در مرحله نمو دانه است. همچنین، از این روش برای شناسایی miRNA مخصوص دانه یا miRNAs با بیان متمایز در مراحل مختلف نمو دانه گندم استفاده شده است.

منگ و همکاران (Meng et al., 2013)، ۱۰۴ miRNA مرتبط با پرشدن دانه را شناسایی و مشاهده کردند که فراوانی miRNAs در کل مرحله نمو دانه بعد از گرده افشانی متفاوت است. نتایج تحقیق آن ها نشان داد که miRNAs در تنظیم فاز حیاتی تعیین عملکرد دانه دخالت دارند. مطالعه دیگری که به منظور شناسایی miRNAs در بافت های مختلف گندم از جمله دانه های در حال نمو انجام شد، نشان داد که ۵۱ miRNAs از ۳۶ خانواده به طور اختصاصی در مرحله نمو دانه بیان شدند و از این تعداد، ۲۸ miRNAs به طور اختصاصی در گندم بیان شدند که نشان می دهد این miRNAs در مسیرهای خاص در مرحله نمو دانه گندم دخالت دارند (Sun et al., 2014). همچنین، ژن های هدف miRNAs که دارای بیان متمایز در مدت نمو دانه گندم بودند، در فرایندهای پاسخ سلولی و متابولیک مختلف مانند تکثیر سلول، پیام رسانی اکسین، متابولیسم مواد غذایی و بیان ژن نقش داشتند (Li et al., 2015). پیش بینی محاسباتی برای miRNAs جدید گندم بر اساس داده های EST (Expressed Sequence Tag) و سپس تعیین مقدار بیان این miRNAs در بافت های رویشی و زایشی نشان داد که سه miRNAs از ۱۹ مورد پیش بینی شده، بیشترین بیان را در سنبله های جوان در مدت تولید میکروسپورها داشتند (Gasparis et al., 2017). هدف از این تحقیق، شناسایی و مقایسه miRNAs با استفاده از آنالیزهای بیوانفورماتیک داده های RNA-Seq بین ارقام گندم با کیفیت نانوائی خوب و ضعیف در دو مرحله ۱۴ و ۳۰ روز بعد از گرده افشانی (DAA=Days After Anthesis) و سپس بررسی الگوی بیانی پنج miRNA انتخاب شده در ارقام گندم ایرانی با کیفیت نانوائی متفاوت در دو مرحله نمو دانه (۱۰ و ۲۰ روز بعد از گرده افشانی) با استفاده از qRT-PCR بود.

گندم (*Triticum aestivum* L.) یکی از مهم ترین غلات است که حدود ۱۷ درصد سطح زیر کشت سالانه محصولات زراعی دنیا را به خود اختصاص داده است. دانه گندم از دو ترکیب عمده شامل نشاسته و پروتئین گلوتن تشکیل شده است که به ترتیب در حدود ۸۰ و ۱۰ درصد وزن خشک دانه را تشکیل می دهند. تقریباً ۵۵ درصد کربوهیدرات مصرفی مردم دنیا از گندم تأمین می شود (Shewry et al., 2012; Meng et al., 2013). برخلاف سایر غلات، گندم دارای ویژگی های منحصر به فرد و پیچیده ای است که برای پخت نان مورد نیاز است. کیفیت خمیر گندم برای پخت نان به شدت وابسته به حضور و ترکیب پروتئین های گلوتن است، هر چند که ویژگی های فیزیکی شیمیایی نشانسته نیز بر ویژگی های رئولوژیک خمیر و کیفیت پخت نان موثر است (Zi et al., 2019). با وجود اهمیت اقتصادی گندم به عنوان سومین غله مهم بعد از برنج و ذرت در جهان سوم، اطلاعات در باره miRNA های گندم نسبت به برنج و ذرت، پیشرفت کمتری داشته است. محدودیت اصلی در شناسایی و بررسی فعالیت miRNAs در گندم می تواند اندازه (۱۷ Gbp)، پیچیدگی ژنوم هگزاپلوئید و عدم توالی یابی کامل ژنوم گندم باشد (Gasparis et al., 2017). microRNAs (miRNAs)، RNA های کوچک تکرار شده ای غیرکدکننده و تنظیمی با طولی بین ۲۰ تا ۲۴ نوکلئوتید هستند که نقش مهمی را در تنظیم بیان ژن ها در گیاهان و حیوانات از طریق شکست یا ممانعت از ترجمه mRNA ایفا می کنند.

miRNAs از ژن های miRNAs (MIR) به وسیله RNA پلیمراز II نسخه برداری و در نتیجه رونوشت های اولیه miRNA (pre-miRNA) تشکیل می شوند. در گیاهان عالی، pre-miRNA طی دو مرحله به وسیله Dicer-Like 1 (یک آنزیم RNase III) برش می خورد و در نهایت یک رشته miRNA سنس-آنتی سنس (miRNA/miRNA*) را تولید می کند. رشته miRNA بالغ به یک کمپلکس خاموشی القا شونده به وسیله RNA (RISC=RNA Induced Silence Complex) متصل می شود و سپس به mRNA هدف خود اتصال می یابد (Chu et al., 2016). مطالعات در مورد miRNAs در گونه های مختلف گیاهی نشان داده است که آن ها نقش مهمی در نمو اندام، تمایز سلولی، پیام رسانی (سیگنالینگ) هورمون ها، پاسخ به تنش های زیستی و غیرزیستی،

مواد و روش‌ها**مواد گیاهی**

چهار رقم گندم نان ایرانی (سپاهان، پارس، سرداری و مروارید) از موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر ایران تهیه شدند. تعداد ۱۲ عدد بذر از هر رقم در گلخانه تحقیقاتی کشت و سپس گیاهچه‌ها تحت شرایط نور طبیعی و دمای ۲۵/۲۰ سلسیوس شب/ روز نگهداری شدند. دانه‌ها در زمان ۱۰ و ۲۰ روز بعد از گرده‌افشانی از قسمت مرکزی سنبله‌ها جمع‌آوری و بلافاصله به نیتروژن مایع منتقل و سپس در دمای ۸۰ °C- نگهداری شدند.

آنالیزهای شیمیایی و رئولوژیک

ویژگی‌های رئولوژیک خمیر با استفاده از دستگاه فارینوگراف (Brabender® GmbH & Co. KG, Duisburg, Germany) اندازه‌گیری شدند (Song and Zheng, 2007). به‌منظور تهیه خمیر هر یک از ارقام مورد مطالعه، بر اساس روش توصیه شده انجمن شیمی غلات آمریکا (AACC) با شماره ۲۱-۵۴، ابتدا مقدار ۳۰۰ گرم آرد از هر رقم به‌وسیله آسیاب آزمایشگاهی (Perten Lab mill 3100, Sweden) تهیه و با درصد جذب آب مورد نیاز هر نمونه، سنجش‌شده به‌وسیله دستگاه فارینوگراف (جدول ۱)، مخلوط شد و سپس پارامترهای فارینوگراف و ویژگی‌های شیمیایی آرد (مقدار پروتئین، مقدار گلوتن مرطوب و ارزش رسوب زلنی) بر طبق روش‌های AACC (2000) اندازه‌گیری شد.

بخت نان و ارزیابی حجم نان

نان حجیم بر اساس روش انجمن شیمی غلات آمریکا (گزارش شماره ۱۰-۰۳-۱۰) تهیه (AACC, 2000) و بعد از خنک شدن نان در دمای اتاق، حجم نان با روش Rapeseed Displacement اندازه‌گیری شد و سپس حجم ویژه نان از تقسیم حجم بر وزن نان به‌دست آمد (Barak et al., 2013).

رتبه‌بندی ارقام از نظر کیفیت نانوائی

ارقام گندم مورد بررسی به‌صورت جداگانه برای هر یک از صفات بر اساس نتایج مقایسه میانگین‌ها با آزمون حداقل اختلاف معنی‌دار محافظت‌شده (PLSD = Protected Least Significant Difference) به‌روش آروناچالام و باندیوپادیا (Arunachalam and Bandyopadhyay, 1984) رتبه‌دهی و سپس مجموع رتبه‌های تمام صفات در هر رقم محاسبه و رتبه‌بندی نهایی ارقام از بالاترین به پایین‌ترین کیفیت نانوائی به‌ترتیب بر اساس بیش‌ترین به کم‌ترین مجموع رتبه‌های هر رقم تعیین شد.

رتبه‌دهی و سپس مجموع رتبه‌های تمام صفات در هر رقم محاسبه و رتبه‌بندی نهایی ارقام از بالاترین به پایین‌ترین کیفیت نانوائی به‌ترتیب بر اساس بیش‌ترین به کم‌ترین مجموع رتبه‌های هر رقم تعیین شد.

آنالیز بیوانفورماتیک برای شناسایی miRNAs در**ارقام گندم با کیفیت نانوائی خوب و ضعیف**

در این تحقیق، خوانش‌های RNA-Seq (reads) از پلتفرم Illumina HiSeq™ 2000 چهار رقم گندم با کیفیت نانوائی خوب (Banks, Batavia, Gregory and Sunco) و سه رقم گندم با کیفیت نانوائی ضعیف (Gabo, Punjab7 and Qalbis) در زمان‌های ۱۴ و ۳۰ روز پس از گرده‌افشانی از پایگاه اطلاعاتی NCBI با شماره زیست‌پروژه SRAToolkit PRJNA392390 تهیه و با استفاده از پکیج SRAToolkit پیاده‌سازی شد. کیفیت نانوائی این ارقام بر اساس اطلاعات سالانه‌ای که طی آزمایش‌های ملی (National Variety Trials) توسط شرکت تحقیق و توسعه غلات (Research and Development Corporation) استرالیا منتشر می‌شود، طبقه‌بندی شد.

در مرحله اول تجزیه و تحلیل داده‌ها، داده‌های SRA با استفاده از SRA Toolkit به فرمت FastQ تبدیل شدند. سپس ارزیابی کیفیت خوانش‌ها به وسیله FastQC انجام و خوانش‌های با کیفیت پایین و نیز توالی آداپتوری آن‌ها حذف شد. آنالیز فراوانی خوانش‌های باقیمانده با نرم‌افزار CLC Genomics Workbench انجام شد و خوانش‌هایی که نمره کیفیت کم‌تر از پنج درصد داشتند، حذف شدند. سپس توالی‌های به‌دست آمده از مرحله قبل با داده‌های موجود در Rfam (<http://rfam.sanger.ac.uk>) و NCBI (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/genbank>) از طریق BLASTN هم‌ردیف و توالی‌های منطبق با سایر RNA ها حذف شدند. آنگاه توالی‌های منحصر به فرد Small RNAs با توالی‌های miRNA شناخته شده در پایگاه اطلاعاتی miRBase (<http://mirbase.org/>) هم‌ردیف و miRNA ها در ارقام گندم با کیفیت نانوائی خوب و ضعیف با در نظر گرفتن معیارهایی مانند عدم تطابق (Mismatch) کم‌تر از سه (Wu et al., 2016) انتخاب شدند. از miRNAs شناسایی شده، پنج miRNA حفاظت‌شده به‌منظور بررسی الگوی بیانی آن‌ها در دو مرحله نمودی دانه (۱۰ و ۲۰ روز پس از گرده‌افشانی) در ارقام گندم مورد مطالعه انتخاب شدند.

استخراج RNA و انجام Real Time PCR

نتایج و بحث

ویژگی‌های آرد و نان

ویژگی‌های شیمیایی و رئولوژیک آرد چهار رقم گندم ایرانی در جدول ۱ ارائه شده است. رقم مروارید بیش‌ترین مقدار ظرفیت پروتئین، ارزش رسوب زلنی، زمان توسعه خمیر، عدد کیفی فارینوگراف و پایداری خمیر را داشت، در حالی که کم‌ترین مقدار این ویژگی‌ها به غیر از زمان توسعه در رقم سپاهان مشاهده شد. اختلاف معنی‌داری بین زمان توسعه در سپاهان با پارسی وجود نداشت. ارتباط مثبت بین ویژگی‌های ظرفیت پروتئین، ارزش رسوب زلنی، زمان توسعه خمیر، عدد کیفی فارینوگراف و پایداری خمیر با کیفیت خوب نانویی آرد گندم در چندین تحقیق گزارش شده است. همه این ویژگی‌ها تحت تأثیر مقدار پروتئین‌های ذخیره‌ای دانه به‌ویژه مقدار گلوٹنین و نسبت گلوٹنین به گلیادین هستند (Khatkar *et al.*, 1995; Dowell *et al.*, 2008; Denčić *et al.*, 2011; Barak *et al.*, 2014). حجم نان به‌عنوان یک شاخص مستقیم مهم در تعیین کیفیت نانویی معرفی شده است (Weegels *et al.*, 2009; Ross and Bettge, 1996). اندازه‌گیری حجم ویژه نان در مطالعه حاضر نشان داد که رقم مروارید بیش‌ترین مقدار این ویژگی را داشت که اختلاف آن با رقم سرداری معنی‌دار نبود. کم‌ترین مقدار حجم ویژه نان نیز در رقم سپاهان مشاهده شد که اختلاف معنی‌داری با رقم پارسی نداشت (شکل ۱).

رتبه‌بندی کیفیت پخت نان در ارقام گندم

ماتریس رتبه‌بندی ارقام بر اساس ویژگی‌های شیمیایی، رئولوژیک و حجم ویژه نان در جدول ۲ ارائه شده است. در تحقیقات زیادی از ویژگی‌های رئولوژیک و حجم ویژه نان جهت تعیین کیفیت نانویی آرد گندم استفاده شده است (Elangovan *et al.*, 2008; Dowell *et al.*, 2008; Gobaa *et al.*, 2008; Mutlu *et al.*, 2011; Barak *et al.*, 2013). نتایج رتبه‌بندی نهایی ارقام از نظر کیفیت نانویی نشان داد که رقم مروارید، سرداری، پارسی و سپاهان به‌ترتیب رتبه‌های اول تا چهارم را به‌خود اختصاص دادند. آقالی‌زاده و همکاران (Aghagholizadeh *et al.*, 2017) نیز بر اساس ارزیابی‌های شیمیایی و رئولوژیک خمیر و ویژگی‌های حسی و بافتی نان در هشت رقم گندم ایرانی از جمله مروارید و سپاهان گزارش کردند که مروارید و سپاهان به‌ترتیب بیش‌ترین و کم‌ترین کیفیت تکنولوژیک را داشتند.

RNA از دانه‌های ارقام گندم در دو مرحله شامل ۱۰ و ۲۰ روز پس از گرده‌افشانی با کیت RiboEXTM از شرکت GeneAll (کره‌جنوبی) استخراج شد. برای حذف آلودگی DNA ژنومی، نمونه‌های RNA استخراج‌شده با DNaseI (Thermo Fisher Scientific, USA) تیمار شدند. کیفیت و کمیت نمونه‌ها با الکتروفورز ژل آگارز یک درصد و دستگاه نانودراپ اسپکتوفتومتر (Thermo Scientific, Germany) تعیین شد. سپس cDNA با استفاده از کیت HyperScriptTM RT master mix طبق دستورالعمل شرکت GeneAll با استفاده از آغازگرهای Stem-Loop ساخته شد. این آغازگرها و آغازگرهای اختصاصی برای تکثیر در qRT-PCR برای هر miRNA طبق روش چن و همکاران (Chen *et al.*, 2005) طراحی شد (جدول ۳). واکنش qRT-PCR در سه تکرار زیستی برای هر نمونه و برای هر تکرار زیستی دو تکرار فنی با استفاده از 5x HOT FIREPol® Eva-Green® qPCR Mix Plus (ROX) Rotor-gene (Solis BioDyne, Estonia) و با دستگاه 3000 system (Corbett Research, Australia) انجام شد. برنامه دمایی-زمانی برای واکنش PCR شامل یک چرخه ۱۵ دقیقه‌ای در دمای ۹۵ °C بود که با ۴۰ چرخه سه‌مرحله‌ای شامل ۹۵ °C به مدت ۲۰ ثانیه، ۵۵ °C به مدت ۲۰ ثانیه و ۷۲ °C به مدت ۱۵ ثانیه ادامه یافت. برای نرمال‌سازی نتایج qPCR از بیان ژن اکتین گندم به‌عنوان کنترل داخلی (Reference Gene) استفاده و میزان بیان نسبی miRNAs با روش $2^{-\Delta\Delta Ct}$ محاسبه شد (Livak and Schmittgen, 2001).

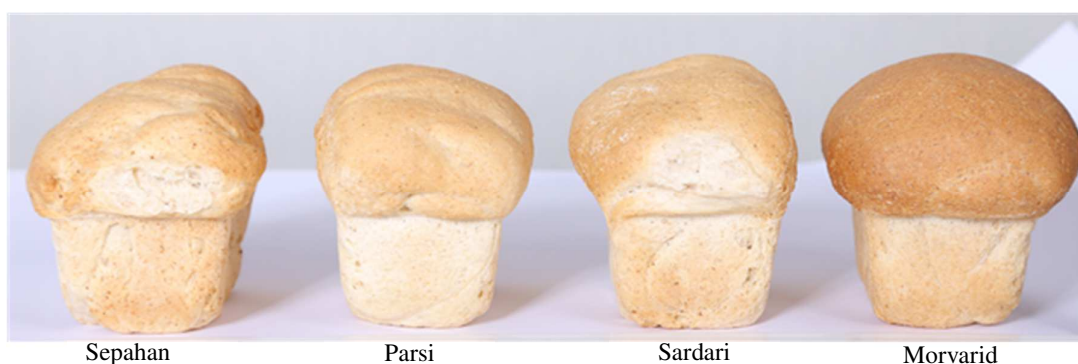
آنالیز آماری داده‌ها

به‌منظور تجزیه و تحلیل داده‌ها، ابتدا نرمال بودن داده‌ها و یکنواختی واریانس خطاهای آزمایشی با نرم‌افزار SPSS نسخه ۲۴ بررسی شد. تجزیه واریانس داده‌های مربوط به آنالیزهای رئولوژیک، فیزیکی و شیمیایی بر اساس طرح کاملاً تصادفی با چهار رقم و سه تکرار و آنالیزهای بیان miRNAs بر اساس آزمایش فاکتوریل با دو عامل رقم و زمان به‌ترتیب در چهار و دو سطح در قالب طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار انجام و سپس مقایسه میانگین تیمارها بر اساس روش LSD محافظت شده (PLSD) با استفاده از نرم‌افزار SAS انجام شد.

جدول ۱- ویژگی‌های شیمیایی، رئولوژیک و فیزیکی آرد گندم ارقام ایرانی مطالعه شده در این تحقیق

Table 1. Chemical, rheological and physical properties of wheat flour of the studied Iranian cultivars in this experiment. Each value is the mean (n= 3) ± SE. Values with different letters in each characteristic are significantly (P < 0.05) different according to PLSD test

Characteristic	Sepahan	Morvarid	Parsi	Sardari
Wet gluten (%)	31.77a ± 0.39	30.83b ± 0.20	28.13c ± 0.01	28.50c ± 0.20
Protein (%)	10.20d ± 0.17	12.20a ± 0.15	11.26c ± 0.12	11.77b ± 0.03
Zeleny sedimentation value (ml)	11.63c ± 0.31	20.06a ± 0.30	16.00b ± 0.57	16.80b ± 0.15
Water absorption (%)	78.90a ± 0.75	70.20c ± 1.20	75.05b ± 0.68	73.63b ± 0.37
Development time (min)	2.75c ± 0.03	3.32a ± 0.01	2.68c ± 0.92	3.05b ± 0.29
Stability (min)	1.22d ± 0.03	2.26a ± 0.04	1.37c ± 0.03	1.93b ± 0.04
Farinograph quality number	29.33d ± 0.88	46.83a ± 0.44	33.67c ± 0.33	42.73b ± 0.37
Loaf volume (ml)	580.67b ± 4.91	686.55a ± 2.58	567.7b ± 8.82	669.63a ± 2.02
Loaf weight	131a ± 0.55	125.45c ± 0.42	128.96b ± 0.2	126.9c ± 0.54
Specific loaf volume (ml g ⁻¹)	4.43b ± 0.12	5.47a ± 0.16	4.63b ± 0.15	5.27a ± 0.084



شکل ۱- نان تهیه شده از آرد ارقام گندم ایرانی

Figure 1. Bread derived from wheat flour of Iranian cultivars

جدول ۲- ماتریس رتبه‌بندی و رتبه‌های نهایی ارقام گندم ایرانی

Table 2. Ranking matrix and final ranks of the Iranian wheat cultivars

Characteristics	Sepahan	Morvarid	Parsi	Sardari
Wet gluten (%)	3	2	1	1
Protein (%)	1	4	2	3
Zeleny sedimentation value (ml)	1	3	2	2
Water absorption (%)	3	1	2	2
Development time (min)	1	3	1	2
Stability (min)	1	4	2	3
Farinograph quality number	1	4	2	3
Specific loaf volume (cm ³ g ⁻¹)	1	2	2	1
Sum of rank	12	23	14	17
Average rank	1.50	2.87	1.75	2.12
Final rank	4	1	3	2

هر دو گروه گندم وجود داشتند که نشان می‌دهد به‌طور کلی بیان miRNAs در مرحله آخر نمو دانه کاهش می‌یابد (Meng *et al.*, 2013). بیان متمایز و معنی‌دار (P-value) miRNA های شناسایی شده در این تحقیق بین دو گروه ارقام گندم به‌دلیل فراوانی

انتخاب miRNAs از نتایج آنالیزهای بیوانفورماتیک

نتایج آنالیز بیوانفورماتیک داده‌های RNA-Seq بین دو گروه ارقام گندم با کیفیت نانوائی خوب و ضعیف طی نمو دانه به‌منظور شناسایی miRNAs نشان داد که ۹۱ و ۵۵ miRNAs به‌ترتیب در ۱۴ و ۳۰ روز پس از گرده‌افشانی در

فاکتورهای رونویسی در سطح پس از رونویسی دارند (Jin *et al.*, 2015).

خانواده فاکتور رونویسی MYB ژن‌های هدف حفاظت شده برای miR159 است. miR159 تنظیم‌کننده منفی بیان ژن‌های *GAMYB* در سطح پس از رونویسی می‌باشد که این miRNA اولین بار به‌عنوان هدف سیگنالینگ پایین‌دست GA در سلول‌های آلورون جو و سپس در آندوسپرم نشاسته‌ای شناسایی شد (Diaz *et al.*, 2002). miR159 در فرایندهای مختلفی مانند زمان گلدهی، نمو بساک و پاسخ به تنش غیرزیستی نقش دارد. نتایج بررسی qRT-PCR در این مطالعه نشان داد که miR159a در ارقام مروارید (با بالاترین کیفیت نانویی) و سپاهان (با کم‌ترین کیفیت نانویی) به ترتیب کم‌ترین و بیش‌ترین بیان را در دانه در زمان ۱۰ روز بعد از گرده‌افشانی داشت، در حالی که اختلاف معنی‌داری در بیان آن بین ارقام سپاهان، پارسی و سرداری مشاهده نشد (شکل ۲). بیان miR159a از ۱۰ تا ۲۰ روز بعد از گرده‌افشانی در ارقام مروارید (۱/۴۹ برابر)، سرداری (۱/۵۳ برابر)، پارسی (۱/۶۱ برابر) و سپاهان (۲/۲۷ برابر) افزایش یافت که با نتایج سایر مطالعات در ذرت و گندم که گزارش کردند الگوی بیان miR159a از ۵ تا ۱۰ روز بعد از گرده‌افشانی کاهش و از ۱۰ تا ۲۵ روز بعد از گرده‌افشانی افزایش می‌یابد (Meng *et al.*, 2013; Han *et al.*, 2014; Jin *et al.*, 2015; Li *et al.*, 2016a) مطابقت داشت.

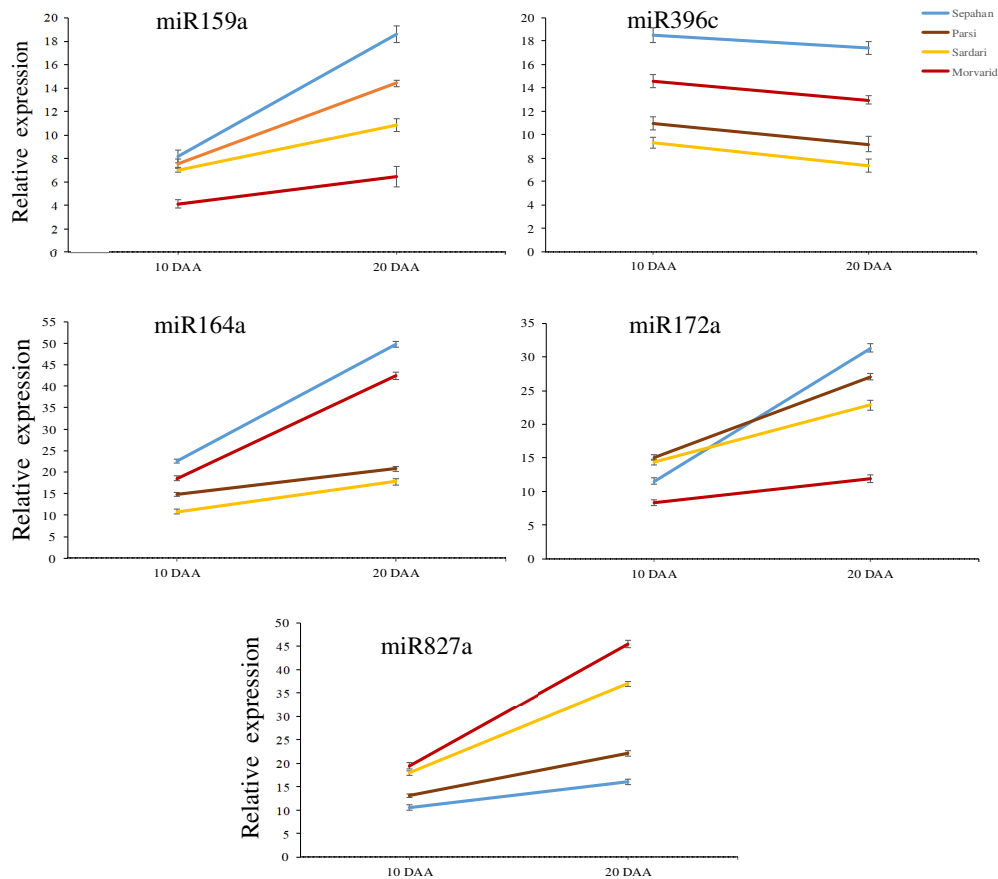
فاکتور رونویسی *GAMYB* عناصر تنظیمی حفاظت شده 3'-AACAA-5' در پرموتور ژن‌های پروتئین‌های ذخیره‌ای دانه (مانند گلوٹنین و گلیادین) را شناسایی می‌کند (Guo *et al.*, 2015). همچنین برهمکنش پروتئین *GAMYB* با یک فاکتور رونویسی متصل به عنصر تنظیمی Prolamine box موجب افزایش بیان ژن‌های اختصاصی آندوسپرم در مدت نمو دانه جو می‌شود (Diaz *et al.*, 2002). گوا و همکاران (Guo *et al.*, 2015) گزارش کردند که فاکتور رونویسی *TaGAMYB* می‌تواند باعث افزایش بیان ژن گلوٹنین در مدت نمو دانه در گندم شود. کیفیت نانویی گندم نان بیش‌تر تحت تأثیر مقدار پروتئین‌های گلوٹن (گلوٹنین و گلیادین) است. نتایج این تحقیق نشان داد که بیان miR159a رابطه منفی با کیفیت نانویی ارقام گندم دارد، به طوری که افزایش بیان miR159a می‌تواند موجب کاهش بیان *TaGAMYB* و در نتیجه کاهش مقدار پروتئین گلوٹن دانه گندم شود.

پایین خوانش‌ها میسر نبود. بنابراین از miRNA های شناسایی شده که در هر دو گروه ارقام گندم با کیفیت نانویی خوب و ضعیف در دو مرحله نمو دانه وجود داشت، پنج miRNA حفاظت‌شده که نقش مهمی در نمو دانه دارند، انتخاب شد. miR159a و miR396c در اندازه دانه، miR172a و miR159a به ترتیب در سنتز نشاسته و پروتئین‌های ذخیره‌ای دانه و miR827a در فرایند انتقال مجدد نیتروژن از برگ به دانه نقش دارند. از آنجایی که نتایج آنالیزهای بیوانفورماتیک در این مطالعه و سایر تحقیقات (Meng *et al.*, 2013; Li *et al.*, 2015) نشان دادند که بیان بسیاری از miRNAs در مرحله آخر نمو دانه کاهش می‌یابد، بنابراین دو مرحله اولیه و اواسط نمو دانه (به ترتیب ۱۰ و ۲۰ روز بعد از گرده‌افشانی) جهت بررسی الگوی بیانی miRNA های انتخابی در ارقام گندم ایرانی مورد مطالعه قرار گرفتند.

بررسی بیان miRNA های حفاظت شده در مدت نمو دانه گندم

در این مطالعه، بیان پنج miRNA حفاظت‌شده در گیاهان (Pandey *et al.*, 2014; Sun *et al.*, 2014) در دو مرحله نمو دانه (۱۰ و ۲۰ روز پس از گرده‌افشانی) در چهار رقم گندم ایرانی با کیفیت نانویی متفاوت بررسی شدند. نتایج نشان داد که الگوی بیانی تمامی miRNA های مورد بررسی در مدت نمو دانه با یکدیگر متفاوت بود، به طوری که از مرحله ۱۰ تا ۲۰ روز، بیان miR396c در همه ارقام کاهش یافت، در حالی که بیان miR159a، miR164a، miR172a و miR827a افزایش یافت (شکل ۲). بررسی الگوی بیانی miRNAs از طریق توالی‌یابی با کارایی بالا و qRT-PCR در مراحل مختلف نمو دانه گندم در پژوهش‌های دیگر نیز مطالعه و چندین خوشه بیانی از miRNAs شناسایی شد که نشان می‌دهد miRNAs مراحل پرشدن دانه گندم را در قالب رفتارهای زمانی موقت (Temporal Manner) کنترل می‌کنند (Meng *et al.*, 2013; Li *et al.*, 2015).

نمو آندوسپرم دارای سه مرحله اصلی شامل نمو اولیه، تجمع مواد ذخیره‌ای و بلوغ یا خشک‌شدن دانه است (Nadaud *et al.*, 2010). بسیاری از فاکتورهای رونویسی در مراحل نمو آندوسپرم دانه درگیر هستند. miRNAs نقش مهمی در کنترل نمو دانه گیاه به وسیله تنظیم



شکل ۲- میزان بیان نسبی پنج miRNA حفاظت شده در دو مرحله نمو دانه در چهار رقم گندم ایرانی. میزان رونویسی miRNAs از دانه در حال نمو در دو مرحله ۱۰ و ۲۰ روز پس از گرده افشانی (DAA = Days After Anthesis) به وسیله qRT-PCR تعیین شد. ارقام دارای کیفیت نانوائی متفاوت بودند و از کم ترین به بیش ترین کیفیت به صورت سپاهان > پارسی > سرداری > مروارید رتبه بندی شدند. داده ها میانگین سه تکرار هستند و از ژن *actin* گندم به عنوان کنترل داخلی برای نرمال سازی میزان بیان miRNA استفاده شد.

Figure 2. Relative expression levels of conserved miRNAs at two grain developmental stages in four Iranian bread wheat cultivars. The transcript levels of genes were determined in whole developing seed at 10 and 20 days after anthesis (DAA) by qRT-PCR. The cultivars had different quality of bread-making and were ranked from lower to higher quality as Sepahan < Parsi < Sardari < Morvarid. Data are mean of the three replications and *Actin* gene of wheat was used as internal control to normalize the expression level of genes.

است (Li *et al.*, 2016a). ژن *NAN-B1* از خانواده فاکتور رونویسی NAC در افزایش غلظت پروتئین، آهن و روی در دانه گندم از طریق تسریع پیری در برگ و افزایش انتقال مجدد (Remobilization) مواد مغذی از برگ به دانه نقش دارد (Waters *et al.*, 2009). افزایش بیان *NAC2* و یا کاهش بیان *miR164b* منجر به کاهش طول خوشه و عملکرد دانه در برنج می شود (Jiang *et al.*, 2018). همچنین، ژن های NAC در اندازه و وزن دانه های برنج و ذرت دخیل هستند (Mathew *et al.*, 2016; Zheng *et al.*, 2019).

خانواده های فاکتورهای رونویسی NAC (*NAM*; *ATAF1,2*; *CUC2*) و Growth-Regulating Factors (GRF) که در تکثیر سلولی دانه در حال نمو نقش دارند، به ترتیب به وسیله *miR164* و *miR396* تنظیم می شوند. خانواده فاکتورهای رونویسی NAC (*NAM*; *ATAF1,2*; *CUC2*) که توسط یک دوومین NAC بسیار حفاظت شده شناسایی می شود (Borrill *et al.*, 2017)، نقش های مهمی در فرایندهای نمو، سیگنالینگ اکسین، پاسخ به تنش های دفاعی و غیرزیستی و پیری برگ دارند (Uauy *et al.*, 2006). عملکرد *miR164* در تنظیم پس از رونویسی ژن های NAC در بسیاری از گیاهان حفاظت شده

پس از گرده‌افشانی، بیان کم *miR396c* و *miR164a* در ارقام با اندازه دانه بزرگ‌تر نسبت به اندازه دانه کوچک‌تر می‌تواند نشان‌دهنده افزایش بیان ژن‌های هدف آن‌ها (*NAC* و *GRF*) و تکثیر سلولی بیش‌تر و در نتیجه اندازه دانه بزرگ‌تر باشد. در مدت نمو دانه از ۱۰ تا ۲۰ روز پس از گرده‌افشانی، الگوی بیانی *miR396c* و *miR164a* به‌ترتیب کاهشی و افزایشی بود. این نتایج پیشنهاد می‌دهد که الگوی بیانی متضاد *miR396c* و *miR164a* در مرحله نمو دانه می‌تواند در تنظیم تکثیر سلولی و اندازه دانه مهم باشد.

خانواده فاکتور رونویسی (*AP2*) (*APETALA2*) که در تمامی اعضای خود دارای دوومین *AP2* حفاظت شده هستند، در فرایندهایی مانند هویت اندام‌های گل و زمان گلدهی نقش دارند. افزایش بیان *GLOSSY15*، یک عضو از *AP2*، باعث تأخیر در انتقال فاز رویشی به زایشی در ذرت شد (Lee et al., 2014). *MIR172* تنظیم‌کننده بیان ژن‌های *AP2* است. همچنین فاکتور رونویسی *Rice Starch Regulator1 (RSR1)*، عضو خانواده *AP2/EREBP* و تنظیم‌کننده منفی سنتز نشاسته، ژن هدف *miR172* است (Fu and Xue, 2010). *RSR1* منجر به کاهش بیان ۱۵ و ۱۳ ژن سنتزکننده نشاسته به‌ترتیب در دانه‌های برنج و گندم شد (Fu and Xue, 2010; Kang et al., 2013). در این مطالعه، بیش‌ترین کم‌ترین بیان *miR172a* به‌ترتیب در ارقام پارسی و مروارید در ۱۰ روز پس از گرده‌افشانی مشاهده شد، در حالی که بیان این *miRNA* بین ارقام پارسی و سرداری معنی‌دار نبود. در مدت نمو دانه از ۱۰ تا ۲۰ روز بعد از گرده‌افشانی، میزان بیان *miR172a* در مروارید (۱/۴۲ برابر)، سرداری (۱/۵۹ برابر)، پارسی (۱/۷۹ برابر) و سپاهان (۲/۷ برابر) افزایش یافت (شکل ۲). این الگوی بیانی با نتایج تحقیقات هان و همکاران (Han et al., 2014) و سان و همکاران (Sun et al., 2014) که گزارش کردند میزان بیان *miR172a* در مدت نمو دانه گندم از ۱۰ تا ۲۰ روز بعد از گرده‌افشانی و از ۹ تا ۱۵ روز بعد از گرده‌افشانی افزایش یافت، مطابقت داشت. کانگ و همکاران (Kang et al., 2013) گزارش کردند که کاهش بیان *RSR1* در مراحل نمو دانه گندم از ۱۰ تا ۲۵ روز بعد از گرده‌افشانی می‌تواند در نتیجه افزایش بیان *miR172* در مدت نمو دانه گندم باشد. در دانه‌های برنج *Knocking out rsr1* مقدار آمیلوز دانه افزایش و ساختار آمیلوپکتین تغییر یافت و دانه‌های نشاسته‌گرد و با

*GRF*ها نیز اولین بار در نمو برگ و ساقه شناسایی شدند و نقش این فاکتورهای رونویسی در فرایندهای نمو مختلف مانند نمو ریشه، نمو اندام گل، اندازه دانه، طول عمر و پاسخ به تنش مشخص شده است (Li et al., 2016b). بیش‌تر ژن‌های *GRF* در بافت‌های رشدی فعال (نوک ساقه، غنچه گل) بیان بیش‌تری نسبت به بافت‌های بالغ ساقه و برگ دارند. فعالیت *GRFs* پس از رونویسی به‌وسیله *miR396*، خانواده *miRNA* باستانی، کنترل می‌شود. جهش در *GFRs* یا افزایش بیان *miR396* باعث کاهش تکثیر سلولی در برگ *Arabidopsis thaliana* شد که نشان‌دهنده نقش تنظیم‌کنندگی منفی *miR396* در تکثیر سلولی است (Rodriguez et al., 2010). همچنین، تحقیقات نشان داده است که افزایش بیان *miR396c* باعث کاهش بیان *OsGRF4*، کوچک‌شدن و کاهش تعداد سلول و در نهایت کوچک شدن اندازه دانه برنج می‌شود (Duan et al., 2015; Hu et al., 2015; Li et al., 2016b).

در این تحقیق، بیان *miR396c* در ارقام سرداری و پارسی (به‌ترتیب با وزن هزار دانه ۵۲/۵۱ و ۵۰/۹۵ گرم) نسبت به مروارید و سپاهان (به‌ترتیب با وزن هزار دانه ۴۲/۲۷ و ۴۰/۸۷ گرم) در ۱۰ روز پس از گرده‌افشانی به‌طور معنی‌داری کم‌تر بود، در حالی که بیان این *miRNA* بین ارقام سرداری و پارسی اختلاف معنی‌داری ($P < 0.05$) نداشت. همچنین در ۱۰ روز پس از گرده‌افشانی، بیان *miR396c* در رقم مروارید به‌طور معنی‌داری کم‌تر از رقم سپاهان بود. بیان *miR396c* در همه ارقام در مدت نمو دانه از ۱۰ تا ۲۰ روز پس از گرده‌افشانی، کاهش یافت که با نتایج تحقیقات دیگر در گندم (Meng et al., 2013; Li et al., 2015) و ذرت (Zhang et al., 2015) مطابقت داشت (شکل ۲).

نتایج بررسی *qRT-PCR* در این تحقیق نیز نشان داد که اختلاف معنی‌داری بین ارقام مورد مطالعه از نظر بیان *miR164a* وجود داشت، به‌طوری که بیان این *miRNA* در هر دو مرحله نمو دانه (۱۰ و ۲۰ روز پس از گرده‌افشانی) از بیش‌تر به کم‌تر به‌ترتیب در ارقام سپاهان، مروارید، پارسی و سرداری مشاهده شد. الگوی بیان *miR164a* از ۱۰ تا ۲۰ روز پس از گرده‌افشانی در همه ارقام افزایش یافت (شکل ۲) که با نتایج آنالیز الگوی بیانی *miR164* از طریق توالی‌یابی با کارایی بالا و *qRT-PCR* در مراحل نمو دانه ارقام مختلف گندم مطابقت داشت (Han et al., 2014; Wang et al., 2018). در ۱۰ روز

فیتوهورمون‌ها است (Nguyen *et al.*, 2015). مقدار انتقال مجدد نیتروژن از برگ به دانه در حال نمو با مقدار پروتئین در دانه رابطه مثبتی دارد (Uauy *et al.*, 2006). در این تحقیق، نتایج qRT-PCR نشان داد که کم‌ترین و بیش‌ترین بیان miR827a به ترتیب در ارقام سپاهان و مروارید در ۱۰ روز بعد از گرده‌افشانی مشاهده شد، در حالی‌که بیان این miRNA بین ارقام مروارید و سرداری و نیز بین ارقام سپاهان و پارسی اختلاف معنی‌داری نشان نداد. در مدت نمو دانه از ۱۰ تا ۲۰ روز بعد از گرده‌افشانی، الگوی بیانی miR827a در همه ارقام افزایشی بود و ارقام مروارید (۲/۳۳ برابر) و سپاهان (۱/۵۲ برابر) به ترتیب بیش‌ترین و کم‌ترین مقدار افزایش بیان را نشان دادند (شکل ۲). نتایج بررسی الگوی بیانی miR827 از طریق توالی‌یابی با کارایی بالا و نیز qRT-PCR نشان‌دهنده افزایش بیان این miRNA طی پرشدن دانه گندم بود (Meng *et al.*, 2015; Li *et al.*, 2013). طی مدت پرشدن دانه، افزایش بیان miR827 باعث کاهش مقدار NLA و افزایش فعالیت nitrate transporters (NRTs) می‌شود که این فرایند انتقال مجدد نیتروژن به دانه را افزایش می‌دهد (Liu *et al.*, 2017). نتایج تحقیق حاضر نشان داد که مقدار پروتئین بیش‌تر در دانه ارقام با کیفیت نانوائی بالاتر می‌تواند به دلیل مقدار بیش‌تر اندوخته نیتروژن تنظیم‌شده به‌وسیله miR827 باشد.

بسته‌بندی آزادانه تشکیل شدند که منجر به کاهش درجه حرارت ژلاتینه شدن شد (Fu and Xue, 2010). ترکیبات نشاسته از آمیلوز (۳۰-۲۰ درصد) و آمیلوپکتین (۸۰-۷۰ درصد) تشکیل شده است و مقدار نسبی آمیلوز، آمیلوپکتین و نسبت آمیلوز به آمیلوپکتین در کیفیت پخت نان موثر هستند. نتایج آزمایش‌های زی و همکاران (Zi *et al.*, 2019) نشان داد که مقدار آمیلوز و نسبت آمیلوپکتین به آمیلوز در وارپته با کیفیت نانوائی خوب نسبت به وارپته با کیفیت نانوائی ضعیف به‌رتیب کم‌تر و بیش‌تر است. در این تحقیق، بیان کم‌تر miR172a در ارقام گندم با کیفیت نانوائی خوب نسبت به کیفیت نانوائی ضعیف می‌تواند با کاهش مقدار آمیلوز و در نهایت افزایش کیفیت نانوائی این ارقام در ارتباط باشد.

برخی از miRNAs مانند miR827 در متابولیسم مواد مغذی در نمو دانه نقش دارند. ژن هدف miR827، *Nitrogen Limitation Adaptation* (NLA) است که یک پروتئین حاوی دوومین SPX (SPX, *Pho81* and *SYG1*) را کد می‌کند. پروتئین‌های SPX در تنظیم دورنی تجمع نیتروژن و هموستازی فسفات دخیل هستند (Li *et al.*, 2015).

در میان عناصر غذایی اصلی، نیتروژن از عناصر بسیار مهم برای رشد و نمو گیاه است و یک ترکیب کلیدی در ساختار سلولی مانند پروتئین، اسید نوکلئیک، کلروفیل و

جدول ۳- توالی آغازگرهای استفاده شده در این تحقیق
Table 3. The primer sequences used in this study

Name	Primer sequence (5'→3')		
	Stem-loop qRT-PCR primer	Forward primer	Reverses primer
miR159a	GAAAGAAGGCGAGGAGCAGATCGAGGAA GAAGACGGAAGAATGTGCGTCTCGCCTTC TTTCCAGAGCTC	GCAGTTTGGA TTGAAGGGA	CGAGGAAGAAG ACGGAAGAAT
miR396c	GAAAGAAGGCGAGGAGCAGATCGAGGAA GAAGACGGAAGAATGTGCGTCTCGCCTTC TTTCTAGTTCAA	CAGTTCCACA GCTTTCTTGA	CGAGGAAGAAG ACGGAAGAAT
miR164a	GAAAGAAGGCGAGGAGCAGATCGAGGAA GAAGACGGAAGAATGTGCGTCTCGCCTTC TTTCTGCACGTG	GTGGAGAAGC AGGGCA	CGAGGAAGAAG ACGGAAGAAT
miR172a	GAAAGAAGGCGAGGAGCAGATCGAGGAA GAAGACGGAAGAATGTGCGTCTCGCCTTC TTTCTGCAGCAT	CGCAGAGAATC TTGATGATGC	CGAGGAAGAAG ACGGAAGAAT
miR827a	GAAAGAAGGCGAGGAGCAGATCGAGGAA GAAGACGGAAGAATGTGCGTCTCGCCTTC TTTCTGTTTGCT	GCAGTTAGATG ACCATCAGCA	CGAGGAAGAAG ACGGAAGAAT
actin		AAGATGACCCA GATTATG	AGAACGATACC AGTAGTA

نتیجه گیری کلی

هر چهار رقم گندم ایرانی مطالعه شده، الگوی بیانی miR396c روند کاهشی داشت، در حالی که الگوی بیانی سایر miRNA های مورد بررسی روندی افزایشی نشان داد. با توجه به نتایج بررسی بیان miR396c و miR164a که در تکثیر سلولی و اندازه دانه مؤثر هستند، مشاهده شد که miR164a اثر تنظیمی بیش تر در اندازه دانه ارقام گندم ایرانی دارد. همچنین در این مطالعه، نتایج الگوی بیانی miR159a، miR172a و miR827a که در سنتز پروتئین و نشاسته دخیل هستند، می تواند نشان دهنده نقش تنظیمی این miRNAs در کیفیت نانویی گندم باشد.

سپاسگزاری

این پژوهش با کمک مالی شماره ۹۶۰۹۰۴ ستاد توسعه زیست فناوری کشور انجام شده است.

در این تحقیق miRNAs دخیل در نمو دانه در ارقام گندم با کیفیت نانویی متفاوت با استفاده از آنالیز داده های RNA-seq از ارقام گندم با کیفیت نانویی خوب و ضعیف در دو مرحله نموی دانه (۱۴ و ۳۰ روز پس از گرده افشانی) که از پایگاه اطلاعاتی NCBI بازیابی شده بود، شناسایی شدند. نتایج این آنالیزها نشان داد که بیان miRNAs در اواخر مرحله نمو دانه (۳۰ روز پس از گرده افشانی) نسبت به اواسط مرحله نمو دانه (۱۴ روز پس از گرده افشانی) کاهش می یابد. بر اساس این آنالیزها، پنج miRNAs، miR164a، miR396c، miR159a، miR172a و miR827a، انتخاب و الگوی بیانی آنها در چهار رقم گندم ایرانی با کیفیت نانویی متفاوت در دو مرحله ۱۰ و ۲۰ روز پس از گرده افشانی بررسی شدند. در

References

- AACC, 2000. Approved methods of the American association of cereal chemists. 10th Ed. American Association of Cereal Chemists, St. Paul, MN.
- Aghaholizadeh, R., Kadivar, M., Nazari, M., Mousavi, F., Azizi, M. H., Zahedi, M. and Rahiminezhad, M. R. 2017. Characterization of wheat gluten subunits by liquid chromatography-mass spectrometry and their relationship to technological quality of wheat. **Journal of Cereal Science** 76: 229-235.
- Arunachalam, V. and Bandyopadhyay, A. 1984. Limits to genetic divergence for occurrence of heterosis-experimental evidence from crop plants. **Indian Journal of Genetics** 44: 548-554.
- Barak, S., Mudgil, D. and Khatkar, B. S. 2013. Relationship of gliadin and glutenin proteins with dough rheology, flour pasting and bread making performance of wheat varieties. **LWT-Food Science and Technology** 51: 211-217.
- Barak, S., Mudgil, D. and Khatkar, B. S. 2014. Influence of gliadin and glutenin fractions on rheological, pasting and textural properties of dough. **International Journal of Food Properties** 17: 1428-1438.
- Borrill, P., Harrington, S. A. and Uauy, C. 2017. Genome-wide sequence and expression analysis of the NAC transcription factor family in polyploid wheat. **G3: Genes, Genomes, Genetics** 7: 3019-3029.
- Chen, C., Ridzon, D. A., Broomer, A. J., Zhou, Z., Lee, D. H., Nguyen, J. T., Barbisin, M., Xu, N. L., Mahuvakar, V. R., Andersen, M. R., Lao, K. Q., Livak, K. J. and Guegler, K. J. 2005. Real-time quantification of microRNAs by stem-loop RT-PCR. **Nucleic Acids Research** 33: 179-186.
- Chu, Z., Chen, J., Xu, H., Dong, Z., Chen, F. and Cui, D. 2016. Identification and comparative analysis of microRNA in wheat (*Triticum aestivum* L.) callus derived from mature and immature embryos during in vitro culture. **Frontiers in Plant Science** 7: 1302.
- Denčić, S., Mladenov, N. and Kobiljski, B. 2011. Effects of genotype and environment on breadmaking quality in wheat. **International Journal of Plant Production** 5: 71-82.
- Diaz, I., Vicente-Carbajosa, J., Abraham, Z., Martínez, M., Isabel-La Moneda, I. and Carbonero, P. 2002. The GAMYP protein from barley interacts with the DOF transcription factor BPBF and activates endosperm-specific genes during seed development. **Plant Journal** 29: 453-464.
- Dowell, F. E., Maghirang, E. B., Pierce, R. O., Lookhart, G. L., Bean, S. R., Xie, F. and Chung, O. K. 2008. Relationship of bread quality to kernel, flour, and dough properties. **Cereal Chemistry** 85: 82-91.
- Duan, P., Ni, S., Wang, J., Zhang, B., Xu, R., Wang, Y. and Li, Y. 2015. Regulation of OsGRF4 by OsmiR396 controls grain size and yield in rice. **Nature Plants** 1: 1-5.
- Elangovan, M., Rai, R., Dholakia, B. B., Lagu, M. D., Tiwari, R., Gupta, R. K. and Gupta, V. S.

2008. Molecular genetic mapping of quantitative trait loci associated with loaf volume in hexaploid wheat (*Triticum aestivum*). **Journal of Cereal Science** 47: 587-598.
- Fu, F. F. and Xue, H. W. 2010. Coexpression analysis identifies rice starch regulator1, a rice AP2/EREBP family transcription factor, as a novel rice starch biosynthesis regulator. **Plant Physiology** 154: 927-938.
- Gasparis, S., Yanushevska, Y. and Nadolska-Orczyk, A. 2017. Bioinformatic identification and expression analysis of new microRNAs from wheat (*Triticum aestivum* L.). **Acta Physiologiae Plantarum** 39: 1-13.
- Gobaa, S., Brabant, C., Kleijer, G. and Stamp, P. 2008. Effect of the 1BL.1RS translocation and of the Glu-B3 variation on fifteen quality tests in a doubled haploid population of wheat (*Triticum aestivum* L.). **Journal of Cereal Science** 48: 598-603.
- Guo, W., Yang, H., Liu, Y., Gao, Y., Ni, Z., Peng, H. and Yao, Y. 2015. The wheat transcription factor TaGAMYb recruits histone acetyltransferase and activates the expression of a high-molecular-weight glutenin subunit gene. **Plant Journal** 84: 347-359.
- Han, R., Jian, C., Lv, J., Yan, Y., Chi, Q., Li, Z. and Zhao, H. 2014. Identification and characterization of microRNAs in the flag leaf and developing seed of wheat (*Triticum aestivum* L.). **BMC Genomics** 15: 289.
- Hu, J., Wang, Y., Fang, Y., Zeng, L., Xu, J., Yu, H. and Qian, Q. 2015. A rare allele of GS2 enhances grain size and grain yield in rice. **Molecular Plant** 8: 1455-1465.
- Jiang, D., Chen, W., Dong, J., Li, J., Yang, F., Wu, Z. and Zhuang, C. 2018. Overexpression of miR164b-resistant OsNAC2 improves plant architecture and grain yield in rice. **Journal of Experimental Botany** 69: 1533-1543.
- Jin, X., Fu, Z., Lv, P., Peng, Q., Ding, D., Li, W. and Tang, J. 2015. Identification and characterization of microRNAs during maize grain filling. **PLoS ONE** 10: e0125800.
- Kang, G. Z., Xu, W., Liu, G. Q., Peng, X. Q. and Guo, T. C. 2013. Comprehensive analysis of the transcription of starch synthesis genes and the transcription factor RSR1 in wheat (*Triticum aestivum*) endosperm. **Genome** 56: 115-122.
- Khatkar, B. S., Bell, A. E. and Schofield, J. D. 1995. The dynamic rheological properties of glutes and gluten sub-fractions from wheats of good and poor bread making quality. **Journal of Cereal Science** 22: 29-44.
- Lee, Y. S., Lee, D. Y., Cho, L. H. and An, G. 2014. Rice miR172 induces flowering by suppressing OsIDS1 and SNB, two AP2 genes that negatively regulate expression of Ehd1 and florigens. **Rice** 7: 1-13.
- Li, D., Liu, Z., Gao, L., Wang, L., Gao, M., Jiao, Z. and Kan, Y. 2016a. Genome-wide identification and characterization of microRNAs in developing grains of *Zea mays* L. **PLoS ONE** 11: 1-18.
- Li, S., Gao, F., Xie, K., Zeng, X., Cao, Y., Zeng, J. and Li, P. 2016b. The OsmiR396c-OsGRF4-OsGIF1 regulatory module determines grain size and yield in rice. **Plant Biotechnology Journal** 14: 2134-2146.
- Li, T., Ma, L., Geng, Y., Hao, C., Chen, X. and Zhang, X. 2015. Small RNA and degradome sequencing reveal complex roles of miRNAs and their targets in developing wheat grains. **PLoS ONE** 10: e0139658.
- Liu, W., Sun, Q., Wang, K., Du, Q. and Li, W. X. 2017. Nitrogen limitation adaptation (NLA) is involved in source-to-sink remobilization of nitrate by mediating the degradation of NRT1.7 in *Arabidopsis*. **New Phytologist** 214: 734-744.
- Livak, K. J. and Schmittgen, T. D. 2001. Analysis of relative gene expression data using real-time quantitative PCR and the $2^{-\Delta\Delta CT}$ method. **Methods** 25: 402-408.
- Mathew, I. E., Das, S., Mahto, A. and Agarwal, P. 2016. Three rice NAC transcription factors heteromerize and are associated with seed size. **Frontiers in Plant Science** 7: 1-16.
- Meng, F., Liu, H., Wang, K., Liu, L., Wang, S., Zhao, Y. and Li, Y. 2013. Development-associated microRNAs in grains of wheat (*Triticum aestivum* L.). **BMC Plant Biology** 13: 19-21.
- Mutlu, A. C., Boyaci, I. H., Genis, H. E., Ozturk, R., Basaran-Akgul, N., Sanal, T. and Evlice, A. K. 2011. Prediction of wheat quality parameters using near-infrared spectroscopy and artificial neural networks. **European Food Research and Technology** 233: 267-274.
- Nadaud, I., Girousse, C., Debiton, C., Chambon, C., Bouzidi, M. F., Martre, P. and Branlard, G. 2010. Proteomic and morphological analysis of early stages of wheat grain development. **Proteomics** 10: 2901-2910.

- Nguyen, G. N., Rothstein, S. J., Spangenberg, G. and Kant, S. 2015.** Role of microRNAs involved in plant response to nitrogen and phosphorous limiting conditions. **Frontiers in Plant Science** 6: 1-15.
- Pandey, R., Joshi, G., Bhardwaj, A. R., Agarwal, M. and Katiyar-Agarwal, S. 2014.** A comprehensive genome-wide study on tissue-specific and abiotic stress-specific miRNAs in *Triticum aestivum*. **PLoS ONE** 9: e95800.
- Rodriguez, R. E., Mecchia, M. A., Debernardi, J. M., Schommer, C., Weigel, D. and Palatnik, J. F. 2010.** Control of cell proliferation in *Arabidopsis thaliana* by microRNA miR396. **Development** 137: 103-112.
- Ross, A. S. and Bettge, A. D. 2009.** Passing the test on wheat end-use quality. In: Carver, B. F. (Ed.). *Wheat science and trade*. Wiley-Blackwell, USA. pp: 455-493.
- Shewry, P. R., Mitchell, R. A. C., Tosi, P., Wan, Y., Underwood, C., Lovegrove, A. and Ward, J. L. 2012.** An integrated study of grain development of wheat (cv. Hereward). **Journal of Cereal Science** 56: 21-30.
- Song, Y. and Zheng, Q. 2007.** Dynamic rheological properties of wheat flour dough and proteins. **Trends in Food Science and Technology** 18: 132-138.
- Sun, F., Guo, G., Du, J., Guo, W., Peng, H., Ni, Z. and Yao, Y. 2014.** Whole-genome discovery of miRNAs and their targets in wheat (*Triticum aestivum* L.). **BMC Plant Biology** 14: 142.
- Uauy, C., Distelfeld, A., Fahima, T., Blechl, A. and Dubcovsky, J. 2006.** A NAC gene regulating senescence improves grain protein, zinc, and iron content in wheat. **Science** 314: 1298-1301.
- Wang, Y., Shi, C., Yang, T., Zhao, L., Chen, J., Zhang, N. and Chen, F. 2018.** High-throughput sequencing revealed that microRNAs were involved in the development of superior and inferior grains in bread wheat. **Scientific Reports** 8: 1-18.
- Waters, B. M., Uauy, C., Dubcovsky, J. and Grusak, M. A. 2009.** Wheat (*Triticum aestivum*) NAM proteins regulate the translocation of iron, zinc, and nitrogen compounds from vegetative tissues to grain. **Journal of Experimental Botany** 60: 4263-4274.
- Weegels, P. L., Hamer, R. J. and Schofield, J. D. 1996.** Functional properties of wheat glutenin. **Journal of Cereal Science** 23: 1-17.
- Wu, F. Y., Tang, Ch. Y., Guo, Y. M., Yang, M. K., Yang, R. W., Lu, G. H. and Yang, Y. H. 2016.** Comparison of miRNAs and their targets in seed development between two maize inbred lines by high-throughput sequencing and degradome analysis. **PLoS ONE** 11: e0159810.
- Zhang, K., Shi, X., Zhao, X., Ding, D., Tang, J. and Niu, J. 2015.** Investigation of miR396 and growth-regulating factor regulatory network in maize grain filling. **Acta Physiologiae Plantarum** 37: 28.
- Zheng, L., Zhang, X., Zhang, H., Gu, Y., Huang, X., Huang, H. and Huang, Y. 2019.** The miR164-dependent regulatory pathway in developing maize seed. **Molecular Genetics and Genomics** 294: 501-517.
- Zi, Y., Shen, H., Dai, S., Ma, X., Ju, W., Wang, C. and Song, J. 2019.** Food hydrocolloids comparison of starch physicochemical properties of wheat cultivars differing in bread- and noodle-making quality. **Food Hydrocolloids** 93: 78-86.



Bioinformatic identification and expression analysis of microRNAs involved in grain development of Iranian wheat cultivars with different bread-making quality

Reza Samimifard^{1*}, Babak Rabiei², Bahram Maleki Zanjani³, Jalal Saba⁴ and Abbas Bahari⁵

Received: February 3, 2020

Accepted: May 20, 2020

Abstract

The bread wheat (*Triticum aestivum*) quality is highly dependent on the presence and composition of the gluten proteins in the grain. In this research, bread-making quality of four Iranian bread wheat cultivars (Morvarid, Sardari, Parsi, and Sepahan) was ranked from the highest to lowest based on farinographic and chemical analyses of the wheat flour and bread specific volume. To identify and compare miRNAs involved in grain development between Iranian wheat cultivars with good and poor bread-making quality, RNA-seq data of seven wheat cultivars (four cultivars with good quality and three with poor) at two grain developmental stages were downloaded and analyzed from the NCBI database. Five conserved miRNAs were selected from the identified miRNAs and their expression pattern at two grain developmental stages (10 and 20 days after anthesis) were evaluated in four Iranian wheat cultivars using Real Time PCR. The results showed that the expression pattern of miR159a, miR164a, miR172a and miR827a during grain development in all studied cultivars had an increasing trend, while the expression pattern of miR396c showed a decreasing trend. miR164a and miR396c showed the highest and lowest relative expression in Sepahan and Morvarid (with the lowest and highest 1000-grain weight), respectively, which can be due to their negative regulatory roles on grain size. Also, with increasing the baking quality of the studied cultivars, the relative expression of miR159a and miR172a involved in the synthesis of starch and grain storage proteins, respectively, reduced and the expression of miR827a involved in the remobilization of nitrogen from leaves to grains, increased indicating negative effects of miR159a and miR172a and positive effect of miR827a on the bread-making quality of wheat cultivars.

Keywords: Farinograph analyses, Gluten proteins, miRNA expression pattern, qRT-PCR, RNA-seq

1. Ph. D. Graduate, Dept. of Agricultural Biotechnology, Faculty of Agricultural Sciences, University of Guilan, Rasht, Iran
2. Prof., Dept. of Plant Production and Genetic Engineering, Faculty of Agricultural Sciences, University of Guilan, Rasht, Iran
3. Assoc. Prof., Dept. of Plant Production and Genetic Engineering, Faculty of Agriculture, University of Zanzan, Zanzan, Iran
4. Prof., Dept. of Plant Production and Genetic Engineering, Faculty of Agriculture, University of Zanzan, Zanzan, Iran
5. Assist. Prof., Modern Biological Technologies Institute, University of Zanzan, Zanzan, Iran

* Corresponding author: samimifard@znu.ac.ir