

144

ISOLAMENTO DA LECTINA DE FEIJÃO TIPO ANASAZI (PHASEOLUS VULGARIS) POR DIFERENTES COLUNAS DE AFINIDADE. *Cristiano S. e Silveira, Karen Rampon, Fabiana Ulian, Oscar G. Hampe* e Magdolna M. Vozári Hampe.* (Departamento de Bioquímica e *Departamento de Biofísica-UFRGS).

Lectinas são proteínas ou glicoproteínas que têm a habilidade de reconhecerem e se ligarem a carboidratos simples ou complexos. Sua presença é caracterizada pela capacidade de aglutinarem células ao se ligarem a açúcares da membrana plasmática. A propriedade de reconhecer carboidratos tem permitido o seu isolamento por cromatografia de afinidade preparadas a partir de açúcares imobilizados. No entanto muitas lectinas ligam-se a carboidratos complexos, de estrutura nem sempre conhecida. Neste caso, membranas plasmáticas de eritrócitos (estroma) insolubilizados com glutaraldeído tem sido usadas como meio de afinidade. Os feijões anasazi possuem uma lectina não inibida por açúcares conhecidos, mas que aglutina eritrócitos de cavalo. Por outro lado, a porção glicídica da lectina de anasazi é reconhecida pela concanavalina-A. O isolamento da proteína lectínica do feijão foi realizada por coluna de afinidade preparada a partir de estroma de cavalo-Sephadex, e ainda por coluna de ConA-Sepharose. Os resultados mostram que a lectina isolada por coluna de estroma-Sephadex seguida de gel filtração em coluna de ACA-44 tinha propriedades biológicas e físico-químicas semelhantes a da isolada por coluna de ConA-Sepharose e possuía um maior grau de pureza. Além disso, o perfil cromatográfico da coluna de Estroma-Sephadex apresentou uma maior reprodutividade que o da Coluna ConA-Sepharose, isso faz concluir que a coluna de Estroma é o mais indicado no processo de purificação da lectina do feijão Anasazi. Auxílio Financeiro: CNPq, PROPESQ-UFRGS.