

ALGUMAS CARACTERÍSTICAS DE LECTINAS ISOLADAS DA ESPONJA MARINHA *Axinella cf. corrugata*. Viviane Maria Toniazó¹, Fabiane Farias², Beatriz Mothes³, Clea Lerner³, Magdolna Maria Vozári-Hampe¹. (¹Departamento de Bioquímica, Instituto de Ciências Básicas da Saúde, UFRGS; ² Laboratório de Farmacognosia, Faculdade de Farmácia, UFRGS; ³ Fundação Zoobotânica do RS)

Lectinas são um grupo especial de proteínas que possuem a habilidade de reconhecer e se ligar a açúcares livres ou glicoconjugados, podendo causar aglutinação de células, inclusive de microorganismos. Dentre suas propriedades estão a mediação de fagocitose de bactérias e fungos e a toxicidade em diferentes graus. Em animais são encontradas em diferentes espécies com distintas funções. Em invertebrados marinhos, supostamente, teriam a função de defesa contra a agressão de microorganismos, possuindo substâncias com atividade antimicrobiana. Recentemente, isolamos duas lectinas da esponja marinha, *Axinella cf. corrugata*, cujo habitat é o litoral da costa do Atlântico Sul. O isolamento das lectinas foi realizado por extração das proteínas das esponjas com solução tampão fosfato-salino, pH-7,2 (PBS), seguido de cromatografia de coluna de Ultrogel-AcA 44. Os dois picos obtidos correspondentes à lectina AL-I e a lectina AL-II, foram recromatografadas em colunas de N-acetil-D-glicosamina-Agarose, e a pureza das lectinas monitorada por SDS-PAGE. Ambas as lectinas aglutinaram hemácias de coelho e de cão, mas não hemácias humanas. A atividade hemaglutinante de ambas as lectinas foi inibida por N-acetil-D-glicosamina e por N-acetil-D-galactosamina, sendo que a da AL-II, também por D-galactose. Ambas as lectinas foram estáveis a aquecimento até 75°C, durante 10 min., e inativadas a 100°C. Mr de AL-I, estimada por gel filtração foi de 120.000, sendo o valor superior ao de AL-II. Os resultados mostram parcial semelhança das lectinas de *Axinella cf. corrugata* com as isoladas de *Halichondria okada*. (PROPESQ/UFRGS).