

316 ALGUMAS CARACTERÍSTICAS DE UMA LECTINA DO LATEX DE "Euphorbia splendens". Magdôlna Maria Vozári-Hampe, Simone Rosseto, Gustavo Mânica e Oscar G. Hampe*. (Departamento de Bioquímica e *Laboratório de Biofísica Molecular, Instituto de Biociências/UFRGS).

Lectinas são proteínas ou glicoproteínas de origem não imune que têm a capacidade de se ligarem a açúcares específicos da face externa das membranas plasmáticas, aglutinando-as. A função das mesmas não está ainda esclarecida, mas supõe-se que nos vegetais e em invertebrados as mesmas desempenham papel de defesa. Durante o estudo de lectinas de exsudatos vegetais, verificamos que o latex de Euphorbia splendens contém uma lectina específica para D(+)galactose e N-acetil-D-galactosamina. A proteína foi extraída em solução de NaCl-0,9%. A purificação foi obtida por precipitação salina com Sulfato de Amônio, seguido de gel filtração em coluna de Sephadex-G-100 e de Cromatografia de Afinidade em coluna de N-caproil-galactosamina-Sepharose, preparada segundo Allen e Neuberger. A lectina purificada, aglutina indistintamente eritrócitos humanos dos grupos sanguíneos A, B e O, bem como de outras espécies animais. O peso molecular relativo da molécula foi estimado em coluna de Sephadex-G-100 por comparação com proteínas padrões, e também por técnica de Eletroforese em Gel de Poli(acrilamida), em condições desnaturantes (SDS-PAGE), sem prévio aquecimento da amostra. Quando submetida ao banho maria fervente por cinco minutos, em presença de dodecilsulfato de sódio e 2-mercaptoetanol, a proteína mostrou ser constituída de duas cadeias polipeptídicas, separadas por SDS-PAGE. O peso molecular relativo da cadeia A foi estimado em aproximadamente 25 kDa e da B, em 37 kDa. (PROPESP-UFRGS/FAPERGS).