HIDRÓLISE DAS PROTEÍNAS DAS FOLHAS DE *MORINGA OLEÍFERA* UTILIZANDO PROTEASES VEGETAIS:

DETERMINAÇÃO DE ATIVIDADE QUELANTE DE FERRO

(APOIO SANTANDER)

Aluna: Valéria da Rocha Gallo

Orientadora: Profa. Dra. Juliana Cristina Bassan

Curso: Nutrição

Campus: Araraquara

A Moringa oleífera é uma planta originária do norte da Índia e, devido à sua riqueza em nutrientes, essa planta pode ser uma forma eficaz de prevenção da fome e desnutrição. Suas folhas são altamente nutritivas devido à presença de vitaminas, minerais, fitoquímicos e alto teor de proteínas. O objetivo deste trabalho foi hidrolisar as proteínas do extrato solúvel da farinha das folhas de Moringa oleífera com as proteases vegetais papaína, bromelina e ficina e determinar o potencial quelante de ferro dos hidrolisados com 2,4,6,8 e 24hs e do extrato não hidrolisado (NH). O extrato solúvel foi avaliado de acordo com seu conteúdo de proteínas (Hartree,1972) que foi de 11,79±0,02 mg/mL e seu perfil proteico antes e após hidrólise foi avaliado por SDS-PAGE (Laemmli, 1970) onde os zimogramas mostraram uma variedade de proteínas com diferentes massas moleculares entre 45 e 97kDa que foram eficientemente hidrolisadas por todas as enzimas de forma isolada ou conjunta. Entretanto, a enzima mais eficiente foi papaína. Os diferentes hidrolisados foram analisados quanto a sua capacidade de quelar íons Fe2+ e os valores mais expressivos foram: hidrolisado papaína 24h (~84±0,01%), hidrolisado bromelina 6h (~82,2%), hidrolisados papaína 6h e bromelina 2h e 4h (~82±0,03%) e hidrolisado bromelina 8h (~81,4%), já o extrato NH ~80,7±0,01%. A atividade quelante de Fe²⁺ é um importante fator para quando há acúmulo desse mineral por algum tipo de disfunção, pois ao limitar a disponibilidade do íon em sua forma livre não irá reagir com o H₂O₂ durante a reação de Fenton, impedindo a liberação de radicais hidróxilos reativos que estão associados ao estresse

oxidativo celular por provocarem degradação de proteínas, lipídios e ácidos nucleicos, o que pode levar à apoptose celular induzida. Além disso, em casos de depleção fisiológica desse mineral, o complexo peptídeo-mineral pode facilitar sua absorção dietética e melhorar sua biodisponibilidade.