

Seção: Fisiologia/Fitoquímica/Bioquímica

AVALIAÇÃO DO TEOR PROTEICO EM DIFERENTES ESTÁGIOS DE MATURAÇÃO DA CASCA E POLPA DE *Sechium edule* Sw. (CUCURBITACEAE) VIA ESPECTROFOTOMETRIA E GEL DE POLIACRILAMIDA EM DODECIL-SULFATO DE SÓDIO A 12,5%

Bruno Oliveira de VERAS (1)

Elton José Ferreira CHAVES (2)

Yago Queiroz dos SANTOS (2)

Creusoni Figueredo dos SANTOS (2)

Ravi Caju DURE (3)

Durante o processo de maturação, as espécies vegetais adquirem características que as tornam adequadas para o consumo, ocasionadas por várias mudanças físico-químicas. Esta pesquisa teve por finalidade fazer um comparativo do conteúdo proteico entre o momento pós-colheita e quinze dias após a colheita da espécie vegetal *Sechium edule*. Para a comparação de proteínas totais foram utilizadas a casca e a polpa, onde as amostras foram maceradas em nitrogênio líquido e em seguida transferidas para microtúbulos na proporção de 0,5 g/mL do tampão de extração, (Tampão Fosfato pH 8,5). Os extratos foram submetidos a diferentes rotações, com consecutiva retirada dos sobrenadantes. Alíquotas dos sobrenadantes obtidos em cada rotação foram submetidas à SDS-PAGE a 12,5% e feita à quantificação em A_{595} de acordo com a metodologia de Bradford. O teor proteico dos vegetais com 15 dias de maturação teve uma maior significância em relação aos recém-colhidos, apresentando um nível proteico entre 1,7 $\mu\text{g}/\mu\text{l}$ e 3,0 $\mu\text{g}/\mu\text{l}$ na casca, 2,7 $\mu\text{g}/\mu\text{l}$ e 5,2 $\mu\text{g}/\mu\text{l}$ na polpa. Os recém-colhidos apresentaram teores entre 0,6 $\mu\text{g}/\mu\text{l}$ e 1,9 $\mu\text{g}/\mu\text{l}$ na casca, 1,3 $\mu\text{g}/\mu\text{l}$ e 3,5 $\mu\text{g}/\mu\text{l}$ na polpa, essa diferença foi qualitativamente verificada através de eletroforese onde se visualizou a presença de proteínas com pesos moleculares entre 66,0 e 45,0 kDa, tanto na casca como na polpa de frutos com 15 dias de maturação e em frutos recém-colhidos. Os resultados sugerem que no fruto verde há melhor caracterização proteica na polpa em relação a casca. Já no fruto maduro tanto a casca como a polpa apresentou maior concentração proteica que o fruto verde.

Palavras-chave: Proteínas, Colheita, Relação

Créditos de Financiamento:

(1) Universidade Federal da Paraíba, Jardim Cidade Universitária 58051-900 – João Pessoa – PB, Brasil

(2) Departamento de Biologia Molecular, Universidade Federal da Paraíba- João Pessoa – PB, Brasil

(3) Departamento de Sistemática e Ecologia, Universidade Federal da Paraíba