



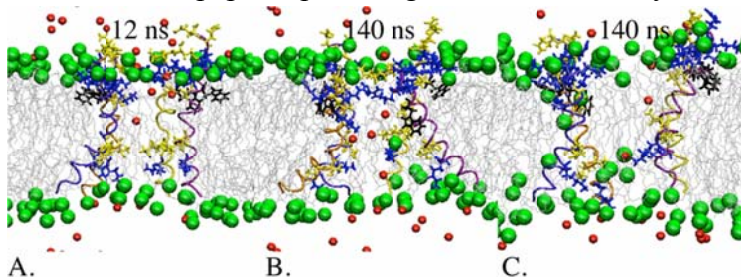
Vás zve na seminář:

IZOLACE MELITTINU Z JEDOVÝCH REZERVOÁRŮ VČEL A HODNOCENÍ JEHO ANTIMIKROBIÁLNÍ AKTIVITY

Zuzana Lacková

Abstrakt

Včela medonosná (*Apis mellifera*) je jedním z nejlépe studovaných hmyzů. A stejně tak jed, který produkuje je značně prostudován. Včelí jed je z 50 % složen z melittinu. Melittin je antimikrobiální peptid s membránovou aktivitou, který se skládá z 26 aminokyselin. Včelí jed je běžně získáván pomocí dvou metod a to pomocí elektrického kolektoru (destičky), který zajistí vypuštění jedu samotnou včelou nebo pomocí omráčení včel chladem s následným vyřezáváním včelích váčků, z kterých se jed poté získá. Pro izolaci vlastního melittinu následuje purifikace a následná charakterizace. Charakterizaci lze provést celou řadou metod od separačních až po hmotnostní detekci. V rámci této práce jsme se zaměřili na charakterizaci peptidu pomocí gelové elektroforézy a MALDI-TOF/TOF.



Sám melittin má vysokou antimikrobiální aktivitu, ale v případě jeho vložení do vhodného transportéru (např. lysozom, apoferitin), popřípadě do virové kapsidy se mohou tyto vlastnosti značně rozšířit. Právě antimikrobiální vlastnosti včetně jejich porovnání, a to jak u čistého

melittinu tak u enkapsulovaných variant je dalším cílem této práce.

pátek 17. 01. 2014, od 10:00 h

Ústav chemie a biochemie

Kontakt: kizek@sci.muni.cz

