

Propiedades biológicas de péptidos

Responsable: Dra. María Victoria Avanza

Email contacto: maria.victoria.avanza@comunidad.unne.edu.ar

Se estudian los cambios fisicoquímicos y estructurales sufridos por aislados proteicos de legumbres del NEA (*Vigna unguiculata*) como consecuencia de la hidrólisis enzimática. Esto permite contar con proteínas de estructura conocida, diferentes de la estructura nativa, las cuales pueden exhibir mejores propiedades biológicas (antioxidante y antihipertensiva). Se plantea emplear el modelado molecular como herramienta computacional para establecer las principales características de unión en términos estructura-actividad entre péptido-enzima. Por otra parte se evalúa la actividad antioxidante de compuestos polifenólicos presentes en las legumbres del NEA (*Vigna unguiculata*) y se realizan estudios teóricos estructura-actividad para guiar las transformaciones químicas experimentales (Diseño Racional de compuestos con actividad antioxidante).

Determinaciones:

- Obtención de péptidos: hidrólisis enzimática, digestión gastrointestinal simulada.
- Actividad antioxidante.
- Actividad antihipertensiva.