

CARACTERIZACIÓN Y SEPARACIÓN CROMATOGRÁFICA DE MEZCLAS DE OLIGOGALACTURÓNIDOS DERIVATIZADOS CON 2-AMINOBENZAMIDA.

Yuliem Mederos¹, Josefa Hormaza², Inés Reynaldo¹, Raquel Montesino³

1 Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas. Cuba. e-mail yuliem@inca.edu.cu

2 Instituto Cubano de Investigaciones Azucareras. Cuba.

3 Centro de Ingeniería Genética y Biotecnología. Cuba.

Resumen

Las mezclas de oligogalacturónidos pueden obtenerse por hidrólisis enzimática de pectinas de diversas fuentes vegetales. El Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas cuenta con una tecnología patentada a nivel nacional que permite obtener una mezcla de Oligogalacturónidos con diferentes grados de polimerización. En este trabajo se presenta la caracterización por análisis espectrofotométrico de dos mezclas de oligogalacturónidos obtenidas por este método a partir de un ácido péctico producido en nuestro Instituto y un ácido péctico comercial, atendiendo al contenido de ácidos urónicos y azúcares neutros. Asimismo se obtiene el perfil cromatográfico de las muestras en estudio empleándose la derivatización con 2-aminobenzamida y la separación por Cromatografía de Intercambio Aniónico de Alta Resolución. Los resultados muestran que ambas mezclas presentan similar contenido de ácidos urónicos, y azúcares neutros. Unido a esto, se logró la separación de al menos 10 oligómeros de ácido galacturónico, evidenciando similitudes en la composición de los mismos.

Palabras clave: oligogalacturónidos, 2-aminobenzamida, ácidos urónicos.