

Полученные данные подтверждают неоднородность субъединиц II S белка семян сои и намечают пути их разделения.

ФРАКЦИОНИРОВАНИЕ БЕЛКОВ СОИ СОРТА ПРИМОРСКАЯ 529

Н.П. Выхрестюк, И.А. Матяж

(Биолого-почвенный институт ДВ филиала СО АН СССР)

Белки сои урожая 1965 г. сорта Приморская 529 извлекались из обезжиренной муки посредством экстракции ее водой при комнатной температуре и 10% *NaCl* и 0,1 NaOH при 0°. Установлено, что в воду переходит до 60%, в солевой раствор - до 80% и в щелочной раствор - 89% соевого белка. В ультрафиолетовом свете все 3 экстракта имеют одинаковые максимумы поглощения - при 225 мμ; 259 мμ и 277 мμ. Ни водная, ни щелочная вытяжки не поддаются четкому разделению в фосфатном, боратном и вероналовом буфере при разных значениях pH. Лучшее разделение белков при помощи электрофореза на бумаге получено в веронал-мединаловом буфере pH 8,6. Солевая вытяжка делится при 200-220 на 6-7 фракций в этом буфере, в камере, разработанной институтом им. А.А. Богомольца, для бумажного электрофореза, в течение 12-18 часов.

Выделение белков проводилось из водного экстракта подкислением его при 0° до pH 4,5 20%-ной уксусной кислотой и насыщением сернокислым аммонием до 60% от полного; из солевого экстракта - подкислением 20%-ной уксусной кислотой и насыщением сернокислым аммонием до 90% от полного; из щелочного экстракта - насыщением сернокислым аммонием при 50-60 и 90% насыщения. Все полученные белковые фракции неоднородны при разделении их электрофорезом на бумаге.

Фракционирование белков сои на колонке с ДЕАЕ - сефадексом А-50 в 0,05 M боратном буфере pH 7,4 показало их очень большую неоднородность. Так, солевая вытяжка в боратном буфере делится на 20-25 фракций, среди которых 7 присутствует постоянно в большом количестве, остальные - в малом.

Изучается поведение выделенных с колонки фракций с помощью электрофореза на бумаге и их аминокислотный состав.