

FTB 48 (4) 519-523.

(FTB-2251)

## **Pročišćavanje i karakterizacija antioksidativnoga peptida iz hidrolizata proteina suncokreta**

### **Sažetak**

Za dobivanje novog peptida antioksidativnih svojstava hidrolizirani su proteini suncokreta pomoću enzima Flavourzyme. Nakon toga je peptid pročišćen prolaskom kroz DEAE-Sepharose kolonu, zatim filtracijskom kromatografijom na Sephadex G-25 gelu i naposljetku primjenom HPLC kromatografije obrnutih faza. Antioksidativna svojstva peptida izražena su kao sposobnost inhibiranja autooksidacije pirogalola. Pomoću Q-Tof2 masenog spektrometra određena je sekvencija aminokiselina: Ala-Cys-Ala-His-Asp-Lys-Val. Peptid je imao izraženu antioksidativnu aktivnost od 79,42 U/mL, što znači da bi mogao štititi stanice od oksidativnih oštećenja povezanih sa starenjem ili nastankom raka. Pretpostavlja se da takva antioksidativna svojstva rezultat uzrokuje prisutnost hidrofobnih aminokiselina u sekvenciji.

*Ključne riječi:* antioksidativni peptid, suncokret, hidrolizat proteina, pročišćavanje, karakterizacija