

Verificamos anteriormente que a D-galactose e seus derivados estruturais, a N-acetilgalactosamina e a D-lactose, mostraram efeito inibidor sobre a atividade aglutinante de eritrócitos por isolectinas do látex de *Euphorbia milli* var. *milii*. Com o intuito de avaliar o grau de afinidade entre açúcares e estas isolectinas, utilizamos o método de "Eletroforese de afinidade" descrito por Horejsi e Kocourek. Preparamos, a partir da D-galactose e álcool alílico, o alil-derivado do açúcar. Esta alilação mantém tanto a configuração anomérica definida, como a forma de anel de carboidratos. Com o fim de testar a eficiência da preparação, medimos o "ponto de fusão" do composto obtido, sendo igual a 145°C e, por intermédio de um polarímetro, o "desvio rotatório específico", (a) D, que acusou o valor de 183°. Estes resultados estão de acordo com a formação do composto Alil -a- D - galactopiranosídeo em elevada proporção. O derivado obtido foi incorporado no gel de poliacrilamida para avaliarmos os diferentes graus de afinidade das isolectinas do látex, pela "Eletroforese de afinidade". (CNPq, PROPESP)