

Lectinas são proteínas ou glicoproteínas que reconhecem e ligam especificamente carboidratos. Uma das características das lectinas é de aglutinar eritrócitos. Estudou-se os fatores que influem sobre a aglutinação de eritrócitos de coelho pela lectina da Pupunha, parcialmente purificada. A hemaglutinação foi estimada pelo método de dupla diluição serial em placas de microtitulação. Os resultados mostraram que a intensidade da hemaglutinação não variou dentro da faixa de pH de 5,7 a 8,0 e que a proteína não perdeu a atividade lectínica plena quando submetida a aquecimento em B.M. até 60°C, por 10min. A atividade hemaglutinante mostrou ser diretamente proporcional à concentração da lectina e aumentou com o aumento do tempo de incubação até o máximo em 16h. Nenhum dos açúcares simples ou complexos testados conseguiu inibir a hemaglutinação. (PROPEP/CNPq e PROPEP/UFRGS).