

## Estudio de la proteína MOPC por espectroscopia de fluorescencia

**Adrián Fernández Gil**

Departamento de Química Física II, Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid.  
Plaza Ramón y Cajal s/n. 28040 Madrid. España  
[afgil@estumail.ucm.es](mailto:afgil@estumail.ucm.es)

**Concepción Civera Tejuca. Francisco García Blanco.**

Departamento de Química Física II, Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid.  
Plaza Ramón y Cajal s/n. 28040 Madrid. España.  
[mccivera@farm.ucm.es](mailto:mccivera@farm.ucm.es) [garblan@farm.ucm.es](mailto:garblan@farm.ucm.es)

**Resumen:** La mayoría de las proteínas contienen en su secuencia aminoácidos con propiedades fluorescentes: triptófano, tirosina y fenilalanina. La proteína coagulante obtenida a partir de las semillas de *Moringa oleifera*, se caracteriza por tener un residuo tirosina y una fenilalanina. Esta proteína tiene un gran interés, ya que, se utiliza de modo tradicional para potabilizar el agua de un modo no contaminante, su mecanismo de acción aún no se ha descrito. En este trabajo hemos estudiado las propiedades fluorescentes de esta proteína libre para poder entender el modo de interacción con sus diferentes ligandos, de este modo podremos explicar su acción y aportar conocimiento sobre su estructura.

**Palabras clave:** Fluorescencia. Proteínas. *Moringa oleifera*. estructura. interacciones.

Oral

Recibido: 11 marzo 2012.  
Aceptado: 13 abril 2012.