Тематический раздел: Биохимические исследования. Полная исследовательская публикация

Идентификатор ссылки на объект – ROI: jbc-01/18-53-3-43 Подраздел: Биохимия. *Цифровой идентификатор объекта* – https://doi.org/10.37952/ROI-jbc-01/18-53-3-43 Публикация доступна для обсуждения в рамках функционирования постоянно действующей интернет-конференции "Бутлеровские чтения". http://butlerov.com/readings/ Статья публикуется по материалам 2-го этапа Мини-Симпозиума "Бутлеровское наследие – 17-18" (г. Казань). Поступила в редакцию 20 января 2018 г. УДК 544.777.

Влияние концентрации дисперсной фазы и кислотности среды на коллоидные свойства водных растворов яичного альбумина и сывороточного альбумина человека

© Павлова⁺ Екатерина Юрьевна, Дмитриева* Ирина Борисовна, Кергенцев Антон Андреевич, Дроздов Максим Андреевич, Егорова Ангелина Ростиславовна, Руденко Анна Эдуардовна и Илларионова Анастасия Викторовна

Кафедра физической и коллоидной химии. Санкт-Петербургская государственная химико-фармацевтическая академия. ул. Профессора Попова, 14. г. Санкт-Петербург, 197376. Россия. Тел.: (812) 499-39-00 (4140). E-mail: rodionova e y@mail.ru, irina@dmitriyev.ru

*Ведущий направление; *Поддерживающий переписку

Ключевые слова: яичный альбумин, сывороточный альбумин человека, реология, поверхностное натяжение, вязкость, мутность, фотометрия.

Аннотация

Альбумин является одним из самых важных белков в организме человека, поскольку выполняет фунции связывания и переноса различных веществ, в том числе и лекарственных, в крови человека. Помимо сывороточного альбумина, встречающегося в сыворотке крови, сходной структурой обладают альбумины, содержащиеся в яичном белке. На функциях альбумина сказывается рН среды, его концентрация. Если растворяется кристаллический альбумин, то в зависимости от время контакта фаз будет изменяться его конформация, образовываться или разрушаться межмолекулярные связи. В связи с этим в данной работе исследовалось влияние концентрации, рН и времени контакта фаз на поверхностное натяжение, вязкость и мутность водных растворов и яичного, и сывороточного альбумина. Определение поверхностного натяжения жидкости проводилось методом отрыва кольца. Реологические свойства растворов белков изучались методом капиллярной вискозиметрии. Процессы агрегации альбумина в водных растворах исследовались фотометрическим методом. Установлено, что в течение времени происходит постепенное структурирование растворов альбуминов. Показано, что структурирование белка и его поверхностные свойства возрастают во времени и зависят от рН самого раствора и значения рН изоэлектрической точки: вблизи изоэлектрической точки альбумина наблюдается значительное увеличение мутности растворов и уменьшение их вязкости, что обусловлено минимальной энергией электростатического отталкивания между боковыми цепями молекул и самими молекулами и образованием более плотных и компактных агрегатов большего размера, которые меньше сказываются на течении жидкости и значительно увеличивают светорассеяние. Также наблюдается нелинейное изменение мутности и вязкости в зависимости от концентрации белка, обусловленное процессами структурирования растворов. Выявлена значительная поверхностная активность альбумина, повышающаяся с увеличением концентрации протонов. Вероятно, это связано с тем, что в кислой среде больше неполярных группировок выходит на поверхность молекулы, чем в нейтральной или слабощелочной, поэтому молекулы альбумина при физиологических значениях рН будут обладать наименьшей поверхностной активностью.