

IDENTIFICAÇÃO DE GLUTENINAS DE ALTO PESO MOLECULAR EM LINHAGENS DE TRIGO

Gambim, E.¹; Tomazin, T.¹; Torres, G. A. M.^{2*}

As gluteninas e gliadinas determinam a qualidade do trigo para panificação. As gluteninas são responsáveis pelas características de elasticidade da massa obtida a partir da farinha de trigo, enquanto que as gliadinas determinam sua viscosidade. A composição e a combinação destas proteínas são preponderantes na definição da qualidade de uso final do trigo. As gluteninas de alto peso molecular do trigo são codificadas por seis genes presentes em três locos *GluA1*, *GluB1*, *GluD1* situados no braço longo dos cromossomos 1A, 1B, e 1D, respectivamente. O objetivo deste trabalho foi caracterizar 79 linhagens de trigo quanto à composição em gluteninas de alto peso molecular. A extração das proteínas foi realizada segundo o protocolo adaptado de Singh et al. (J Cereal Sci, 14: 203-8, 1991) a partir da farinha obtida da maceração do endosperma dos grãos. A visualização dos perfis de gluteninas para cada um dos genótipos de trigo considerados foi feita através de eletroforese em gel de poliacrilamida na presença de SDS (SDS-PAGE). Esta técnica permite que as variantes dos locos *Glu1* sejam facilmente detectadas. Após a eletroforese, os géis foram corados em corante Coomassie Blue R 250 0,4% e em corante de Blakesley & Boezi (Anal Biochem, 82: 580-2, 1977) para a revelação das bandas. A identificação das subunidades de gluteninas de alto peso molecular foi feita com base no perfil proteico de cultivares internacionalmente conhecidas. Entre as amostras de linhagens de trigo analisadas, 61% apresentaram o alelo *GluA1b* (alelo protéico 2*) e 60% do total de amostras apresentaram o alelo *GluD1d* (alelo protéico 5+10).

¹ Acadêmico do curso de Química, Universidade de Passo Fundo. Bolsista do CNPq.

² Pesquisador da Embrapa Trigo, *orientador.