

NOTA PRELIMINAR SOBRE LA ACTIVIDAD PROTEOLITICA DE *EUPHORBIA FULVA*

El látex fresco recogido directamente del vegetal tiene pH de 5.5. A éste se agregaron 4 volúmenes de agua y después de homogeneizar se dejó durante 24 horas a 5 grados. Al añadir acetona se formó precipitado abundante que se separó por filtración; el precipitado se maceró con agua por 2 horas agitando fuertemente, se recogió la parte soluble y se precipitó de nuevo con 3 volúmenes de acetona; el precipitado se trató con agua y después de filtrado se utilizó para los experimentos siguientes: el pH óptimo de acción resultó cercano a 8. No es activada por el cianhídrico. En todos estos experimentos sobre actividad proteolítica se utilizó el procedimiento de titulación con álcalis de Willstätter Waldschmidt-Leitz modificado por Macrae, que fué descrito por uno de nosotros en los Anales del Instituto de Biología, tomo XVIII, número 1, página 15.

La actividad proteolítica se estudió usando, además de gelatina, caseína al 1% como substrato, y los resultados en ambos casos fueron semejantes.

Cantidades muy pequeñas de yodo no modifican la actividad proteolítica, pero ésta disminuye sensiblemente cuando la concentración de este elemento aumenta.

Hechos análogos ocurren con el ferricianuro de potasio, con el agua oxigenada y con sales de metales pesados como el sulfato de cobre. La pepsina no modificó la actividad proteolítica del preparado de *E. fulva*. Por último, no tuvo acción sobre ascáridos puestos en solución de Ringer a 37 grados y a pH 8.

De todo lo anterior se deduce que el látex de *Euphorbia fulva* posee actividad proteolítica y que su proteasa pertenece a las clasifica-

das habitualmente dentro del segundo grupo, o sea aquellas que no son activadas por agentes reductores, que son inactivadas por metales pesados y por agentes oxidantes, y que actúan a pH alcalino.

Laboratorio de Bioquímica

R. LLAMAS J. ROCA