

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| 1. RESUMEN | 1 |
| 2. INTRODUCCIÓN | 5 |
| 3. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA | 7 |
| 3.1. El fruto de <i>Vasconcellea pubescens</i> como modelo de estudio..... | 7 |
| FIGURA N°1. CARACTERÍSTICAS ESTRUCTURALES DE LA PAPAYA | 8 |
| FIGURA N°2. PLANTACIÓN DE PAPAYA <i>VASCONCELLEA PUBESCENS</i> | 9 |
| 3.1.1. Propiedades de la papaya..... | 9 |
| 3.1.2. Industrialización, Mercado nacional e internacional..... | 11 |
| 3.2. Calidad de los frutos | 12 |
| 3.2.1. Proceso de maduración de <i>V. pubscens</i> | 13 |
| FIGURA N° 4: ETAPAS DE MADURACIÓN DE PAPAYA <i>VASCONCELLEA PUBESCENS, DÍAS POST COSECHA</i> | 14 |
| 3.2.2 Producción del aroma durante la maduración de <i>V. pubscens</i> | 15 |
| 3.2.3. Biosíntesis de compuestos volátiles (ésteres): acción catalítica de alcohol acil transferasa (VpAAT1)..... | 17 |
| FIGURA N°5. FORMULA CATALITICA DE AAT CON SUS SUSTRATOS ACOCHOL Y ACIL-COAS. | 17 |
| 3.2.4. Estudio estructural de la enzima Alcohol Acil Transferasa VpAAT1 | 18 |
| FIGURA N° 6: ESTRUCTURA DE LA ENZIMA VPAAT1..... | 18 |
| 3.3. Importancia del residuo D170 para la actividad de las enzimas AATs | 19 |
| 4. HIPOTESIS..... | 22 |
| 5. OBJETIVOS | 23 |
| 5.1. Objetivo general..... | 23 |
| 5.2. Objetivos específicos. | 23 |
| 6. MATERIALES Y MÉTODOS | 24 |
| 6.1. Sobre-expresión, Extracción, purificación y análisis de la actividad de la proteína VpAAT1 nativa recombinante..... | 24 |
| 6.1.1. Sobre-expresión del gen <i>VpAAT1</i> recombinante..... | 24 |
| FIGURA 7. SOBRE-EXPRESIÓN DEL GEN VpAAT1..... | 25 |

| | |
|---|----|
| FIGURA 8. SOBRE-EXPRESIÓN DEL GEN VpAAT1. ETAPA DE INDUCCIÓN DE LA ENZIMA VpAAT1..... | 27 |
| 6.1.2. Extracción de la proteína VpAAT1 nativa recombinante. | 27 |
| 6.1.3. Purificación de la proteína VpAAT1 recombinante..... | 28 |
| FIGURA 9: PURIFICACIÓN DE LA PROTEÍNA VpAAT1. | 28 |
| 6.1.4. Ensayos de la actividad de la proteína VpAAT1 recombinante..... | 29 |
| FIGURA N° 10: ENSAYO DE ACTIVIDAD DE LA PROTEÍNA VpAAT1. | 29 |
| 6.2. Estudio de las propiedades cinéticas de la enzima VpAAT1 de <i>V. pubescens</i> | 30 |
| 6.3. Mutagénesis sitio-dirigida del residuo D170 de la enzima VpAAT1 | 31 |
| Tabla N° 2. Secuencia de los partidores utilizados para lograr la mutante VpAAT1D170E..... | 31 |
| 7. RESULTADOS..... | 34 |
| 7.1. Expresión heteróloga del gen <i>VpAAT1</i> | 34 |
| 7.2. Extracción, purificación y análisis de la actividad de la proteína recombinante. | 35 |
| 7.2.1. Extracción y purificación de la enzima VpAAT1..... | 35 |
| FIGURA N° 12: EVALUACIÓN DEL PROCESO DE EXTRACCIÓN Y PURIFICACIÓN DE LA ENZIMA VpAAT1. | 35 |
| 7.2.2. Ensayos de actividad <i>in vitro</i> | 36 |
| FIGURA N° 13. CROMATOGRAMA DE ENSAYO DE ACTIVIDAD DE VpAAT1 IN VITRO. | 36 |
| 7.3. Estudio de las propiedades cinéticas de la enzima VpAAT1 de <i>V. pubescens</i> | 37 |
| 7.4. Mutagénesis sitio-dirigida del residuo D170 de la enzima VpAAT1 | 38 |
| FIGURA N° 14: CROMATOGRAMA DE ENSAYO DE ACTIVIDAD DE VpAAT1-D170E. | 39 |
| 8. DISCUSIÓN | 40 |
| 9. CONCLUSIÓN..... | 45 |
| 10. BIBLIOGRAFÍA | 46 |
| 11. ANEXOS..... | |
| | 49 |