



Revista Productos Naturales

ISSN 1916-2413



XIV Congreso Colombiano de Fitoquímica

Julio 27, 2022, 5(2):17-19

Disponible en línea en

<https://nozomiscience.org/index.php/rpn/article/view/6745/version/7503>

doi: <https://doi.org/10.3407/rpn.v5i2.6745>



Aplicaciones de la proteómica en la investigación fitoquímica

Proteomics applications in phytochemical research

Erika Rodríguez Cavallo* y Darío Méndez Cuadro[†]

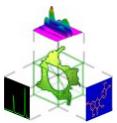
Grupo de Química Analítica y Biomedicina. *Facultad de Ciencias Farmacéuticas. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales[†]. Campus de San Pablo. 1er piso Lab. 109-110. Universidad de Cartagena 09.

Erodriguezc1@unicartagena.edu.co; dmendezc@unicartagena.edu.co

Conferencia Plenaria 5

ABSTRACT

Proteomics is the branch of biochemistry that investigates the structure and function of proteins encoded in a genome. The variety of accurate and relatively fast methods to identify and characterize proteins from biological samples under different contexts allows establishing new interrelationships between genes and their products, in such a way that their interpretations drive the progress of research in many fields such as phytochemistry [1]. To understand this relationship, we will review some basic concepts of proteomics, its methods and our experience in 4 study cases. In the first, we will describe how the ethanolic extract of the fruits of Caesalpinia coriaria Jacq inhibits the oxidation of rat liver proteins as part of its antioxidant and hepatoprotective mechanisms [2]. Then, we will refer to the pro-oxidant effects of the ethanolic extract of Tabenaemontana cymosa seeds on the digestive tract proteins of the Aedes aegypti larvae mosquito as part of its larvicidal action mechanism [3]. Likewise, we will describe an immuno-assay, based on Dot-blot, to determine In vitro the antioxidant power of natural fruit juices and where the carbonylation level of bovine serum albumin is used as a marker [4]. Finally,



Revista Productos Naturales

ISSN 1916-2413



XIV Congreso Colombiano de Fitoquímica

Julio 27, 2022, 5(2):17-19

Disponible en línea en

<https://nozomiscience.org/index.php/rpn/article/view/6745/version/7503>

doi: <https://doi.org/10.3407/rpn.v5i2.6745>



we will describe some advances related to obtaining a standardized ethanolic extract from dry leaves of *Allium cepa* bulbs useful for the detection of phosphorylated proteins in denaturing electrophoresis. In conclusion, we want to highlight the advantages of incorporating proteomic methods in phytochemical research.

Key words: Protomic methods, Protein oxidation, Antioxidant immunoassay; Phosphorylated proteins; Phytochemistry research.

RESUMEN

La proteómica es la rama de la bioquímica que investiga la estructura y función del conjunto de proteínas codificadas en un genoma. La variedad de métodos exactos y relativamente rápidos para identificar y caracterizar las proteínas de una muestra biológica bajo diferentes contextos permite establecer nuevas interrelaciones entre los genes y sus productos, de tal manera que sus interpretaciones impulsan el progreso de la investigación en muchos campos como la fitoquímica [1]. Para comprender esta relación, revisaremos algunos conceptos básicos de proteómica, sus métodos y nuestra experiencia en la aplicación de estos en 4 casos de estudios. En el primero, describiremos como el extracto etanólico de los frutos de *Caesalpinia coriaria* Jacq inhiben la oxidación de proteínas hepáticas de rata como parte de sus mecanismos antioxidantes y hepatoprotectores [2]. Luego, nos referiremos a los efectos pro-oxidantes del extracto etanólico de semillas de *Tabenaemontana cymosa* sobre las proteínas del tracto digestivo de las larvas del mosquito *Aedes aegypti* como parte de su mecanismo de acción larvicida [3]. Asimismo, describiremos un inmuno-ensayo, basado en Dot-blot, para determinar In vitro el poder antioxidante de jugos de frutas naturales y donde se emplea como marcador el nivel de carbonilación de la albúmina del suero bívino [4]. Finalmente, describiremos algunos avances relacionados con la obtención de un extracto etanólico estandarizado de hojas secas de bulbos de *Allium cepa* útil para la



Revista Productos Naturales

ISSN 1916-2413



XIV Congreso Colombiano de Fitoquímica

Julio 27, 2022, 5(2):17-19

Disponible en línea en

<https://nozomiscience.org/index.php/rpn/article/view/6745/version/7503>

doi: <https://doi.org/10.3407/rpn.v5i2.6745>



detección de proteínas fosforiladas en electroforesis desnaturizantes. En conclusión, queremos destacar las ventajas que tiene la incorporación de los métodos proteómicos en la investigación fitoquímica.

Palabras clave: Métodos proteómicos, Oxidación de proteínas, Inmunoensayo de antioxidantes; Proteínas fosforiladas; Investigación en fitoquímica.

Agradecimientos/Acknowledgements

Los autores agradecen a la Universidad de Cartagena y MinCiencias Colombia por el apoyo financiero al proyecto de código 1107-844-67943. A la Universidad de Cartagena por su programa de fortalecimientos de grupos de investigación y financimiento de proyectos a través de las actas 061-2019 y 095-2019.

Referencias/References

1. Hashiguchi, A., J. Tian, and S. Komatsu, *Proteomic Contributions to Medicinal Plant Research: From Plant Metabolism to Pharmacological Action*. *Proteomes*, 2017. 5(4).
2. Pájaro González, Y., et al., *Inhibitory activity of the protein carbonylation and hepatoprotective effect of the ethanol-soluble extract of Caesalpinia coriaria Jacq.* *Oriental Pharmacy and Experimental Medicine*, 2016. 16(3): p. 225-232.
3. Rodríguez-Cavallo, E., et al., *Protein carbonylation is a mediator in larvicidal mechanisms of Tabernaemontana cymosa ethanolic extract*. *Journal of King Saud University - Science*, 2019. 31(4): p. 464-471.
4. De la Rosa Cogollo, I., et al., *In natura tropical juices inhibit the in vitro carbonylation of bovine serum albumin*. *Fruits*, 2020. 75(6): p. 247-257