





Propuesta TFG Curso 2014-15 Departamento de FISIOOGÍA VEGETAL

## 1. DATOS DEL TFG OFERTADO

Título del trabajo:	note (Cumara cardunaulu	a var aaalum	,,,o)			
Enzimas antioxidantes de alcachofa ( <i>Cynara cardunculus var. scolymus</i> )  Resumen (máx 250 palabras) estructurado en Objetivos y Plan de trabajo, reflejando una estimación de tiempo requerido para cada actividad presencial del alumno. Se debe incluir en folio adjunto.  Palabras clave:						
antioxidantes, ascorbato peroxidasa superóxido dismutasa, transferencia		foresis, enzim	as, glutatio	n reducta	asa,	
Número de alumnos por traba	jo ofertado (máximo 3)	: 1				
Ofertado por:				ā		
<ol> <li>Profesor del Departam</li> <li>Profesor del Departam</li> <li>Propuesto por alumno</li> </ol>	ento junto con Empresa	ó Institución	x			
( <sup>*</sup> ). En el caso de TFG ofertados p	oor alumno, por favor cor	npletar la sig	uiente info	rmación	:	
Nombre y apellidos del alumno: e-mail institucional: jjimenez@co		rrido				
2. MODALIDAD						
Trabajo bibliográfico     Trabajo experimental (*)     Informe o proyecto de natura	aleza profesional ( <sup>*</sup> )		x			
(*) En el caso de trabajos experime empresas u otras instituciones ajen						
Nombre de la empresa/institución: Domicilio social: C/ Profesor Albare CIF de la entidad: Q2818002D Teléfono/ Fax/ e-mail: 958 181600	da, 1	Zaidín, CSIC				
3. DATOS DEL TUTOR Y COT		L TFG OFE	RTADO			
Nombre y apellidos del tutor:	José Manuel Palma Ma	artínez				7
Teléfono: 958 181600, ext. 253	Fax: 958 121609	e-m		alma@	eez.csic.es	;
Nombre y apellidos del cotuto	or: Dolores Garrido Ga	rrido				
Empresa o Institución: Departamento de Fisiología Ve	netal Facultad de Cienc	ias Universi	lad de Gr	anada		
Teléfono: 958 243159	Fax: 958248995		nail: dgarr		r.es	1
		Granada, 1	3 de	junio	2014	_

Fdo: Director/a del Departamento de .....

## Enzimas antioxidantes de alcachofa (Cynara scolymus)

La alcachofa (*Cynara scolymus*) es una especie que cada vez está adquiriendo mayor relvancia en los hábitos gastronómicos por sus potenciales nutricionales, y mayor peso en las economías regionales agrarias donde la provincia de Granada es un núcleo fundamental.

Entre los elementos que contribuyen a una mayor calidad alimentaria se incluyen los antioxidantes, tanto enzimáticos como no enzimáticos. Entre los enzimáticos conviene destacar a la superóxido dismutasa (SOD), catalasa (CAT), asccorbato peroxidasa (APX) y glutation reductasa (GR). Hasta ahora los antioxidantes descritos en la alcachofa son del tipo flavonoides, si bien apenas hay información de los sistemas enzimáticos.

## **Objetivos**

Caracterización de las enzimas antioxidantes de alcachofa, principalmente del corazón por ser la parte que se dedica a la dieta humana.

Se estudiará la actividad total e isoenzimática de la SOD, la CAT, la APX y la GR. Asimismo se llevará a cabo una caracterización inmunológica empleando anticuerpos específicos policionales.

## Plan de Trabajo

Se aplicarán técnicas de cinética enzimática, electroforesis en geles de poliacrilamida, tanto de tipo nativo como en condiciones desnaturalizantes (SDS) y transferencia de western

Planteamiento, orientación y supervisión

Preparación del trabajo

Elaboración de la memoria

Exposición del trabajo

20 horas

249,5 horas

30 horas

0,5 horas