

# ЛЕКТИНИ *BACILLUS SUBTILIS* ЯК БІОЛОГІЧНО АКТИВНІ РЕЧОВИНИ

М.В. Бурнашева

С.О. Старовойтова

*Національний університет харчових технологій*

І.С. Карпова

*Інститут мікробіології і вірусології ім. Д.К. Заболотного НАН України*

Поширені у природі вуглеводзв'язувальні білки – лектини – набули широкого застосування у багатьох напрямках сучасної біотехнології та біомедицини. Порівняння просторових моделей низки лектинів мікробного, рослинного та тваринного походження різної первинної структури виявило їх топологічну подібність. Таку подібність вважають наслідком конвергентної еволюції лектинів. Це свідчить про універсальну властивість лектинів – здатність сприймати та розшифровувати інформацію, яка міститься у вуглеводних залишках, так званий глікокод.

Досліджено субодиничну організацію й регуляторні властивості позаклітинного сіалоспецифічного лектину сапрофітного штаму *Bacillus subtilis* ІМВ В-7014. Виявлено три ізоформи лектину, які різняться за фізико-хімічними та біологічними характеристиками. Встановлено, що однією з мішеней дії бактеріального лектину є ДНК-залежний синтез РНК.