

Title (en)
LECTIN AND METHOD FOR THE EXTRACTION THEREOF FROM SCALLOP.

Title (de)
LECITHIN UND VERFAHREN ZU DESSEN EXTRAKTION AUS MUSCHELN.

Title (fr)
LA LECTINE ET PROCEDE D'EXTRACTION DE CELLE-CI A PARTIR DE COQUILLAGES.

Publication
EP 0344159 A1 19891206 (EN)

Application
EP 88900149 A 19871203

Priority
CA 525121 A 19861211

Abstract (en)
[origin: WO8804303A1] A method for manufacturing scallop lectin, which comprises: a) extracting a lectin-containing product from the digestive glands of a scallop selected from the family Pectinidae and the genus Haliotis, and b) purifying the resulting lectin-containing extract; and a lectin-haemagglutinin extracted from the digestive gland of a scallop selected from the family Pectinidae and the genus Haliotis, such as Placopecten magellanicus and possessing activity against Gram-negative bacteria, characterized by: a) a molecular weight of from about 10.000 to 20.000 under denaturing conditions; b) an ability to agglutinate sheep erythrocytes; c) an ability to agglutinate picoplankton of the species Spinobacter and Synechococcus; d) marked agglutination ability with respect to Gram-negative bacteria of the species Agrobacterium tumefaciens, Escherichia coli and Serratia marcescens; e) an isoelectric point in the range of about pH 4-5; and f) resistance to the proteolytic enzymes proteinase K, pronase and trypsin.

Abstract (fr)
Procédé de fabrication de la lectine tirée de coquillages consistant à: a) extraire un produit contenant de la lectine des glandes digestives d'un type de coquillage de la famille des Pectinidées et du genre Haliotis; b) purifier l'extrait obtenu contenant de la lectine ainsi qu'une lectine hémagglutinine extraite de la glande digestive d'un coquillage de la famille des Pectinidées et du genre Haliotis tel que Placopecten magellanicus, qui possède une activité à l'égard des bactéries Gram négatif et est caractérisé par: a) un poids moléculaire situé entre 10.000 et 20.000 sous sa forme dénaturée; b) la propriété d'agglutiner les érythrocytes du mouton; c) la propriété d'agglutiner le picoplancton des espèces Spinobacter et Synechococcus; un pouvoir d'agglutination important vis-à-vis des bactéries Gram négatif des espèces Agrobacterium tumefaciens, Escherichia coli et Serratia marcescens; e) un point isoélectrique d'environ pH 4-5; f) une résistance aux enzymes protéolytiques: protéinase K, pronase et trypsine.

IPC 1-7
C07K 3/02; C07K 15/08; C07K 15/14

IPC 8 full level
G01N 33/53 (2006.01); **A61K 38/36** (2006.01); **C07K 1/22** (2006.01); **C07K 14/42** (2006.01); **C07K 14/435** (2006.01); **G01N 33/569** (2006.01); **A61K 38/00** (2006.01)

CPC (source: EP)
C07K 14/435 (2013.01); **G01N 33/56916** (2013.01); **A61K 38/00** (2013.01); **G01N 2400/50** (2013.01)

Citation (search report)
See references of WO 8804303A1

Designated contracting state (EPC)
AT BE CH DE FR GB IT LI NL SE

DOCDB simple family (publication)
WO 8804303 A1 19880616; AU 1044788 A 19880630; AU 603411 B2 19901115; DK 446088 A 19881011; DK 446088 D0 19880810; EP 0344159 A1 19891206; FI 892848 A0 19890609; FI 892848 A 19890609; JP H02501572 A 19900531

DOCDB simple family (application)
SE 8700577 W 19871203; AU 1044788 A 19871203; DK 446088 A 19880810; EP 88900149 A 19871203; FI 892848 A 19890609; JP 50042688 A 19871203