

## CONTENIDO

1.	INTRODUCCIÓN.....	1
1.1.	Hipótesis.....	4
1.2.	Objetivo General:.....	5
1.3.	Objetivos Específicos: .....	5
2.	REVISIÓN DE LITERATURA .....	6
2.1.	Actividad lacasa.....	6
2.1.1.	Descripción de la enzima.....	7
2.2.	Lignina un componente difícil de degradar .....	9
2.2.1.	Definición de lignina .....	9
2.2.2.	Degradación de la lignina .....	10
2.3.	Microorganismos ligninolíticos .....	10
2.3.1.	Hongos ligninolíticos y reducción de compuestos recalcitrantes.....	12
2.4.	Relación de tratamientos enzimáticos con contaminación ambiental por procesos industriales.....	15
2.5.	Utilización de enzimas .....	16
2.5.1.	Inmovilización de enzimas.....	17
2.6.	Distintos minerales utilizados como soportes para la inmovilización .....	18
3.	MATERIALES Y MÉTODOS.....	20
3.1.	Materiales.....	20
3.2.	Caracterización de minerales .....	20
3.3.	Adsorción de lacasa al mineral .....	20
3.4.	Ensayo de actividad enzimática.....	21
3.5.	Estabilidad de la temperatura de lacasa libre y adsorbida .....	21
3.6.	Curva de Calibración .....	22
3.7.	Test estadístico .....	24
4.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	25
4.1.	Lacasa adsorbida a minerales .....	25
4.2.	Actividad relativa .....	26
4.3.	Efecto de la solución buffer sobre la actividad de la enzima .....	29
5.	CONCLUSIÓN.....	31
	BIBLIOGRAFÍA CITADA.....	32

## INDICE CUADROS Y FIGURAS

<b>Figura 2.1</b>	Estructura 3D Lacasa de <i>Trametes versicolor</i> .....	8
<b>Figura 2.2</b>	Estructura parcial de la lignina .....	11
<b>Cuadro 2.1</b>	Compuestos recalcitrantes degradados por cultivos de hongos de la podredumbre blanca. ....	14
<b>Figura 2.3</b>	Representación esquemática de la estructura de un alofán. ....	19
<b>Cuadro 3.1</b>	Parámetros analíticos de la curva de calibración. ....	22
<b>Cuadro 3.2</b>	Valores de las réplicas utilizadas para hacer la curva de calibración. ....	23
<b>Figura 3.1</b>	Demostración de la curva de calibración.....	24
<b>Figura 4.1</b>	Enzima adsorbida según distintas temperaturas. ....	26
<b>Figura 4.2</b>	Optima temperatura para inmovilización. ....	28
<b>Cuadro 4.1</b>	Efecto de la temperatura y el soporte sobre la inmovilización de la enzima lacasa. ....	29
<b>Figura 4.3</b>	Efecto de la concentración del tampón.....	30