

عنوان مقاله:

بررسی آلرژن های غذایی گیاهی در پایگاه های داده آلرژن ها

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

نجف الهیاری فرد - پژوهشگاه ملی مهندسی ژنتیک و زیست فناوری

رزین مینوچهر - پژوهشگاه ملی مهندسی ژنتیک و زیست فناوری

خلاصه مقاله:

حدود یک سوم جمعیت جهان از انواع گوناگون آلرژی رنج می برند. آلرژن پروتئین با گلیکوپروتئینی با وزن مولکولی 10 تا 70 کیلو دالتون است. که بوسیله ایمونوگلوبولین E افراد دارای حساسیت شناسایی و سبب بروز علائم مختلف و ایجاد آلرژی می شود. یکی از انواع رایج آلرژی، آلرژی غذایی است. آلرژی غذایی بیشتر در کودکان و در حدود 10 درصد تخمین زده می شود. شیوع آلرژی غذایی متأثر از فرهنگ غذایی کشورهای مختلف است. آلرژن های غذایی در منابع گیاهی و جانوری وجود دارد. تا کنون حدود 1630 آلرژن شناسایی شده است که در منابع مختلف این تعداد متغیر است. این تحقیق با روش توصیفی حلیلی و باهدف بررسی آلرژن های غذایی در پایگاه های داده ای که با هدف معرفی آلرژن ها یا ارزیابی آلرژنیسیته پروتئین های نو ترکیب ایجاد شده توسعه یافته اند، شامل SDAP, FARRP, ADFS, Allergome, IUIS, Allermatch با اطلاعات مربوط به سال 2012 میلادی انجام شده است. نتایج نشان می دهد حدود 400 منابع آلرژن گیاهی در این پایگاه های داده ثبت شده اند. این داده ها بعضاً دارای اختلاف بوده و بطور کلی قریب 90 درصد هم پوشانی دارند. بیش از 60 درصد پروتئین های آلرژن گیاهی متعلق به سه خانواده بزرگ پروتئینی هستند که عبارتند از: 1- خانواده بزرگ پروتئینی پرولامین، 2- خانواده بزرگ پروتئینی کپین و 3- خانواده پروتئینی مرتبط با پاتوژن ها (PR) گیاهان گندم، بادام زمینی با پروتئین های گروه Ara h، سیب با پروتئین های گروه Mal d، سویا با پروتئین های گروه Gly m و کبوی با پروتئین های گروه Act d دارای بیشترین پروتئین های آلرژن می باشند.

کلمات کلیدی:

آلرژن، آلرژی غذایی، پایگاه داده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235661>

