

عنوان مقاله:

تاثیر بیوتکنولوژی گیاهی در آلرژی غذایی

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

الناز خضرو - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشکده فنی و مهندسی، گروه مهندسی شیمی-بیوتکنولوژی، واحد علوم و تحقیقات آذربایجان شرقی، دانشگاه آزاد اسلامی تبریز

نویده انرجان - استادیار، دانشکده فنی و مهندسی، گروه مهندسی شیمی-بیوتکنولوژی، واحد علوم و تحقیقات آذربایجان شرقی، دانشگاه آزاد اسلامی تبریز

خلاصه مقاله:

نگرانی در مورد آلرژی غذایی و رشد اجتماعی با پیشرفت های رو به رشد در بیوتکنولوژی گیاهی در هم تنیده شده است. دانش ژن های گیاه و ساختار پروتئین، پایه و اساس کلید درک فرآیندهای بیوشیمیایی که آلرژی غذایی را تولید میکند، فراهم می کند. بیوتکنولوژی چشم اندازی برای تولید گیاهانی با آلرژی زایی کم یا بدون آلرژی زایی که می تواند واکنش های آلرژیک را کاهش دهد ارائه می دهد. انواع اتصال اصلاح شده با ایمونوگلوبین E کم از آلرژنها می تواند به عنوان یک واکسن برای ساخت ایمونوتولرانس در افراد حساس استفاده شود. پتانسیل برای معرفی آلرژن جدید به عرضه ی مواد غذایی توسط محصولات بیوتکنولوژی یک نگرانی عمده است.

کلمات کلیدی:

آلرژی غذایی، بیوتکنولوژی گیاهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334291>

