

عنوان مقاله:

بررسی اثر باکتری های کوکسی جدا شده از نمونه های شیر گاو بومی ایران بر کاهش حساسیت زایی پروتئین کازئین شیر گاو

محل انتشار:

سومین کنگره ملی زیست شناسی و علوم طبیعی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

ریحانه کردسدهی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته بیوتکنولوژی گرایش میکروبی - دانشگاه اصفهان

محمد ربانی خوراسگانی - دانشیار بخش میکروب شناسی، گروه زیست شناسی، دانشکده علوم، عضو مرکز پژوهشی فرآورده های طبیعی و زیستی دارویی- دانشگاه اصفهان

اصغر طاهری کفرانی - استادیار گروه زیست فناوری، دانشکده علوم و فناوری های نوین-دانشگاه اصفهان

خلاصه مقاله:

شیر گاو علی رغم اینکه یک ماده ی غذایی با ارزش برای نوزادان است عامل اولین و رایج ترین حساسیت غذایی در اوایل دوران کودکی می باشد. لخته رنینی شیر شامل چهار پروتئین اصلی $\alpha S1$ ، $\alpha S2$ ، β ، و k کازئین ها می باشد. محتوای کازئینی شیر گاو، نقش اساسی را در بروز حساسیت به شیر در کودکان ایفا می کند. تلاش های زیادی برای کاهش حساسیت زایی کازئین شیر گاو انجام شده است. آنزیم های پروتئولیتیکی باکتری های اسید لاکتیک می توانند آلرژی زایی پروتئین های هیدرولیز شده شیر گاو از جمله کازئین را کاهش دهند. در مطالعه حاضر پس از جداسازی باکتری های کوکسی از نمونه های شیر گاو، تاثیر آنها در کاهش آلرژی زایی کازئین شیر گاو با روش SDS-PAGE و ELISA مورد بررسی و تایید قرار گرفت.

کلمات کلیدی:

حساسیت زایی، پروتئین کازئین، باکتری های اسید لاکتیک، آنزیم های پروتئولیتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/566753>

