

عنوان مقاله:

بررسی پتانسیل کاهش حساسیت زایی پروتئین بتالاکتوگلوبولین با استفاده از باکتری های اسید لاکتیک جدا شده از شیرهای بومی ایران

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

رضوان کاظمی - دانشجوی کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی میکروبی، دانشگاه علوم و فناوری های نوین، دانشگاه اصفهان

اصغر طاهری کفرانی - استاد بخش بیوتکنولوژی میکروبی، دانشگاه علوم و فناوری های نوین، دانشگاه اصفهان

خلاصه مقاله:

آلرژی که به معنای واکنش افراطی سیستم ایمنی نسبت به عوامل مختلف می باشد، در چندین دهه ی اخیر در مناطق مختلف جهان گسترش یافته است؛ بطوریکه سازمان بهداشت جهانی آن را به عنوان ششمین مشکل سلامتی انسان معرفی کرده است. حساسیت به شیر گاو در 4% از کودکان مشاهده می شود که رقم نسبتا بالایی است. با توجه به ارزش غذایی شیر، حذف آن از رژیم غذایی ممکن نمی باشد. حساسیت ناشی از شیر گاو به دلیل وجود یک سری از پروتئین ها در ترکیب آن می باشد که بتالاکتوگلوبولین و کازئین مهمترین آنها می باشند. دسته ای از باکتری ها تحت عنوان لاکتیک اسید باکتری ها با تخریب بتالاکتوگلوبولین و با تحت تاثیر قرار دادن اپی توپ های حساسیت زا، آلرژی زایی آن را کاهش می دهند. در این پژوهش باکتری های اسیدلاکتیک از شیرهای بومی ایران جداسازی، شناسایی و پس از بررسی پتانسیل حساسیت زایی آنها با استفاده از SDS-PAGE، HPLC و ELISA بهترین آنها از لحاظ فعالیت هیدرولیزی، انتخاب گردید.

کلمات کلیدی:

حساسیت به شیر گاو، بتالاکتوگلوبولین، لاکتیک اسید باکتری ها، شیر های بومی ایران

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/566832>

