

თერმული დამუშავების გავლენა ხორბლის გლუტენინის პჯრ-ით
იდენტიფიკაციაზე

თათია რევაზაშვილი

*სამაგისტრო ნაშრომი წარმოდგენილია ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის
საბუნებისმეტყველო მეცნიერებისა და მედიცინის ფაკულტეტზე, სურსათის
მეცნიერების მაგისტრის კვალიფიკაციის მინიჭების მოთხოვნის შესაბამისად*

საბუნებისმეტყველო მეცნიერებისა და მედიცინის ფაკულტეტი

პროგრამა: სურსათის მეცნიერება

სამეცნიერო ხელმძღვანელი: ნელი დათუკიშვილი, ასოცირებული პროფესორი

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი

თბილისი 2023

განაცხადი

როგორც წარდგენილი სამაგისტრო ნაშრომის ავტორი, ვაცხადებ, რომ ნაშრომი წარმოადგენს ჩემს ორიგინალურ ნამუშევარს და არ შეიცავს სხვა ავტორების მიერ აქამდე გამოუქვეყნებელ, გამოსაქვეყნებლად მიღებულ, ან დასაცავად წარდგენილ მასალებს, რომლებიც ნაშრომში არ არის მოხსენიებული, ან ციტირებული სათანადო წესების შესაბამისად

თათია რევაზაშვილი

თ.რევაზაშვილი

15.06.2023

სარჩევი

შესავალი	1
1. ლიტერატურის მიმოხილვა	3
1.1 ხორბლის მნიშვნელობა	3
1.2 გლუტენინის მახასიათებლები	4
1.3 გლიადინის მახასიათებლები.....	5
1.4 ხორბლის მიმართ ალერგია (WA).....	7
1.5 ხორბლის გენეტიკური მოდიფიკაცია.....	7
1.6 კვებითი ალერგია	8
1.7 იმუნოგლობულინი E (IgE).....	9
1.8 ცელიაკია (CD).....	11
1.9 ცელიაკიის გავრცელება.....	12
1.10 ფარული გლუტენი, გლუტენით დაბინძურება	13
1.11 გლუტენის ბარიერი, ალერგენობის დოზა	13
1.12 ეტიკეტირება	14
1.13 ალერგენების დეტექციის მეთოდები	15
1.14 დნმ-ზე დაფუძნებული მეთოდი	16
1.15 ცილაზე დაფუძნებული მეთოდი	17
2. მეთოდოლოგია.....	19
2.1. კვლევის ობიექტები და ნიმუშების მომზადება.....	19
2.2. დნმ-ის ექსტრაქცია.....	20
2.3 პჯრ ანალიზი	20
2.4 აგაროზას გელზე ელექტროფორეზი.....	22
3. შედეგები და მათი განხილვა	23
დასკვნები.....	27
ბიბლიოგრაფია.....	28