

კონსერვირებულ თევზში წარმოქმნილი ჰისტამინის მდგრადობა და მისი ეფექტი

ლიკა პოპიაშვილი

სამაგისტრო ნაშრომი წარდგენილია ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის
საბუნებისმეტყველო მეცნიერებებისა და მედიცინის ფაკულტეტზე
სურსათის მეცნიერების მაგისტრის აკადემიური ხარისხის მინიჭების მოთხოვნების
შესაბამისად

სამაგისტრო პროგრამა: სურსათის მეცნიერება

სამეცნიერო ხელმძღვანელი: ელენე ჟურავლიოვა, ასოცირებული პროფესორი

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი

თბილისი, 2024

სარჩევი

ილუსტრაციების ჩამონათვალი.....	ii
აბრევიატურების ჩამონათვალი.....	iv
1. შესავალი	1
2. სამეცნიერო ლიტერატურის მიმოხილვა	3
2.1. თემის აქტუალობა	3
2.2. ჰისტამინის წარმოქმნა თევზში და შემდგომ კონსერვირებულ თევზში	7
2.3. ჰისტამინის გავლენა ადამიანის ორგანიზმზე.....	17
2.3.1. სიმპტომები.....	18
2.3.2. აბსორბცია, განაწილება, მეტაბოლიზმი, ექსკრეცია	20
2.3.3. მოქმედების მექანიზმი	21
2.4. საკანონმდებლო რეგულაციები და რისკის შემცირება	26
2.5. ჰისტამინის სტაბილობა სხვადასხვა ფაქტორების მიმართ	30
2.6. ჰისტამინის განსაზღვრის მეთოდები	33
3. მასალა და მეთოდები	39
3.1. საკვლევი ობიექტი.....	39
3.2. ჰისტამინის შემცველი ექსტრაქტის მიღება	41
3.3. ჰისტამინის რაოდენობის განსაზღვრა ფერმენტული ELISA კიტ-სისტემით.....	42
3.4. განსაზღვრა მაღალი წნევის თხევადი ქრომატოგრაფიით.....	43
3.5. Jurkat უჯრედების კულტივირება და ინკუბაცია ექსტრაქტებთან	45
3.6. ინტერლეიკინ-6-ის კონცენტრაციის განსაზღვრა	45
3.7. ლიზატებში ჯამური ცილის კონცენტრაციის განსაზღვრა.....	48
3.8. მიღებული შედეგების სტატისტიკური დამუშავება.....	48
4. შედეგები და მათი განხილვა.....	49
5. დასკვნა და რეკომენდაციები	57
ბიბლიოგრაფია	58