

კვერცხისა და არაქისის ალერგენების მოქმედება მაკროფაგთა ფენოტიპურ
ცვლილებაზე

ნატო ძიბიკაშვილი

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

საბუნებისმეტყველო მეცნიერებებისა და მედიცინის ფაკულტეტი: სურსათის
მეცნიერება

სამეცნიერო ხელმძღვანელი: პროფესორი ლალი შანშიაშვილი

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი

თბილისი, 2024

განაცხადი

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

ნატო ძიძიკაშვილი

20/06/2024

სარჩევი

სარჩევი	ii
სურათებისა და ცხრილების ჩამონათვალი	iv
აბრევიატურების ჩამონათვალი	vi
1.შესავალი	1
2.სამეცნიერო ლიტერატურის მიმოხილვა	4
2.1 მაკროფაგების დიფერენციაციის კვლევის ისტორია	4
2.2 მაკროფაგები	6
2.3 მაკროფაგთა პოლარიზაცია M1 და M2 ფენოტიპებად	9
2.4 კვერცხის ალერგენები	12
2.5 არაქისის ალერგენები	14
2.6 მაკროფაგთა პოლარიზაცია სხვადასხვა პათოლოგიების დროს	17
3.მეთოდოლოგია	21
3.1 არაქისიდან ცილების გამოყოფა	21
3.2 კვერცხის ცილიდან ალერგენების გამოყოფა	22
3.3 კვერცხის ცილის ალერგენების გასუფთავება კმ-ცელულოზა-52-ის სვეტზე	22
3.4 მაკროფაგების ინკუბაცია ალერგენებთან	23
3.5 ცილის განსაზღვრა არაქისისა და კვერცხის ცილის ექსტრაქტებში	23
3.6 ინდუცირებადი NO სინთაზას ექსპრესია	24
3.7 არგინაზა-1-ის ექსპრესიის განსაზღვრა	24
3.8 იმუნობლოტინგი	24
3.9 აზოტის ოქსიდის განსაზღვრა	25
3.10 სტატისტიკური ანალიზი	25
4.შედეგები და მათი ინტერპრეტაცია	26
4.1 ცილების ექსტრაქცია არაქისის ფხვნილისგან	26

4.2	იNO სინთაზას ექსპრესიის ხარისხის და NO-ს პროდუქციის განსაზღვრა არაქისის ფხვნილიდან ექსტრაგირებულ ცილებთან ინკუბირებულ RAW 264.7 მაკროფაგებში.	30
4.3	არგინაზა-1-ის ექსპრესიის ხარისხის განსაზღვრა არაქისის ფხვნილიდან ექსტრაგირებულ ცილებთან ინკუბირებულ RAW 264.7 მაკროფაგებში	33
4.4	მაღალ მობილობის ჯგუფ ბ1-ის ცილების ექსპრესიის ხარისხის ცვლილება არაქისის ფხვნილიდან ექსტრაგირებული ალერგენების ზემოქმედებით.	34
4.5	კვერცხის ცილის ექსტრაქტიდან ცილების ექსტრაქცია კმ-ცელულოზა 52-ის სვეტზე.	35
4.6	იNO სინთაზას ექსპრესიის ხარისხის და NO-ს პროდუქციის განსაზღვრა კვერცხის ცილიდან ექსტრაგირებულ ცილებთან ინკუბირებულ RAW 264.7 მაკროფაგებში.	36
4.7	არგინაზა-1-ის ექსპრესიის ხარისხის განსაზღვრა კვერცხის ცილიდან ექსტრაგირებულ ცილებთან ინკუბირებულ RAW 264.7 მაკროფაგებში.	38
4.8	მაღალ მობილობის ჯგუფ ბ1-ის ცილების ექსპრესია კვერცხის ცილის ალერგენების ზემოქმედებით.	40
5.	დასკვნები და რეკომენდაციები	41
	ბიბლიოგრაფია	42