

საკვები ნივთიერებების როლი მაკროფაგების პლასტიურობის
მოდულაციაში სიმსუქნის დროს

აკაკი ჯალაღონია

*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, 2025

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.

აკაკი ჯალალონია

20/06/2025

სარჩევი

სარჩევი	ii
სურათებისა და ცხრილების ჩამონათვალი.....	iii
აბრევიატურების ჩამონათვალი.....	v
1. შესავალი.....	1
2. ლიტერატურის მიმოხილვა.....	4
2.1 მაკროფაგები	4
2.1.1 მაკროფაგების პოლარიზაცია.....	7
2.1.2 M1 მაკროფაგების სტიმულაცია.....	8
2.1.3 M2 მაკროფაგების სტიმულაცია.....	9
2.1.4 მაკროფაგების პოლარიზაციის მახასიათებლები.....	10
2.2 სიმსუქნე	13
2.2.1. სიმსუქნე ბავშვებში	14
2.2.2 სიმსუქნე და სიკვდილიანობა	15
2.3 ომეგა-3 ცხიმოვანი მჟავები	16
2.4 პოლიფენოლები.....	21
3. მასალა და მეთოდები	27
3.1 მწვანე ჩაიდან პოლიფენოლების გამოყოფა.....	27
3.2 უჯრედული მასალა	27
3.3 მაკროფაგების ინკუბაცია პოლიფენოლებთან და ომეგა-3 ცხიმოვან მჟავებთან.....	27
3.4 ცილის განსაზღვრა უჯრედულ ლიზატში	27
3.5 ინდუცირებადი NO სინთაზას ექსპრესია	28
3.8 სტატისტიკური ანალიზი.....	29
4. შედეგები და მათი ინტერპრეტაცია.....	30
4.1 RAW 264.7 მაკროფაგების ინკუბაცია და მათი ფენოტიპების შესწავლა.....	30
4.2 გლუკოზის კონცენტრაციისა და ბიოაქტიური ნაერთების - ჩაის პოლიფენოლებისა და იმეგა-3 ცხიმოვანი მჟავას ზემოქმედება ანთებით და ანთების საწინააღმდეგო მარკერებზე, სასიგნალო გზებზე და ავტოფაგიაზე.....	35
5. დასკვნები და რეკომენდაციები	48
6. ბიბლიოგრაფია	50