

პროცესირების გავლენა გენმოდიფიცირებული სიმინდის ალერგენების დნმ-მარკერებზე

მერი ქირია

*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: ნელი დათუკიშვილი ასოც. პროფესორი
თანახელმძღვანელი: თათა ნინიძე, დოქტორანტი

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი

თბილისი, 2025

განაცხადი

როგორც წარდგენილი სამაგისტრო 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.

მერი ქირია

06/06/2025

სარჩევი

ცხრილების და სურათების ჩამონათვალი.....	III
აბრევიატურების ჩამონათვალი	IV
შესავალი	1
თავი 1. სამეცნიერო ლიტერატურის მიმოხილვა	4
1.1 პროცესირების გავლენა ალერგენულობაზე.....	4
1.2 გმ პროდუქტების ალერგიულობა.....	7
1.4 გმ სიმინდის ალერგენულობა.....	16
1.5 საკვების ალერგენების დეტექცია	25
თავი 2. მეთოდოლოგია	26
2.2 დნმ-ს გამოყოფა.....	26
2.3 პრაიმერების შერჩევა.....	27
2.4 პჯრ-ის ანალიზი.....	27
2.5 დნმ-ს ელექტროფორეზი აგაროზას გელზე.....	28
2.6 სტატისტიკური ანალიზი.....	28
2.7 მეთოდური შეზღუდვები.....	28
თავი 3. შედეგები და მათ განხილვა.....	29
დასკვნები	38
ბიბლიოგრაფია.....	39