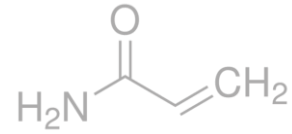




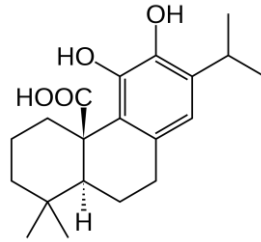
التأثير الوقائي للمستخلص النباتي (حامض الكارنوسيك)
ضد سمية شبكية العين الناجمة عن الأكريلاميد

تفاصيل الدراسة



أكتشف مؤخراً ان الأكريلاميد يتكون بشكل طبيعي في الأطعمة النشوية مثل الأرز والكعك والبطاطا المقلية عند طهيها في درجات حرارة أعلى من 180 ° وذلك نتيجة تفاعل بين الحمض الأميني الأسباراجين وسكر الجلوكوز

الأكريلاميد مادة كيميائية سامة تستخدم في العديد من الصناعات مثل التعدين وصناعة الورق ومعالجة الخرسانة والنسيج والطلاء، وهو سبب رئيسي لأنواع عديدة من السرطانات



الهدف من الدراسة

دراسة الدور الوقائي للمستخلص النباتي (حامض الكارنوسيك) ضد التأثيرات السامة التي يسببها الأكريلاميد في خلايا شبكية العين.

نتائج الدراسة

أظهرت النتائج أن معاملة خلايا الشبكية بحامض الكارنوسيك يقلل من التأثيرات الضارة للأكريلاميد من خلال زيادة نشاط الأنزيمات المضادة للأوكسدة.

