

Abstrakt

Běžně přijímaná potrava může za specifických podmínek u některých lidí vyvolat nežádoucí klinické příznaky způsobené přecitlivělostí na určitou složku potravy. Tato nežádoucí reakce na přijatou potravu se nazývá potravinová alergie a v posledních letech má ve světové populaci stoupající tendenci, přičemž postihuje zejména děti, ale i dospělé. Významnou úlohu v potravinové alergii má pšenice a potraviny, které obsahují pšeničné složky. Pšeničné alergeny z mouky už jsou docela dobře známi, avšak člověk přijímá pšenici v potravě v upravené podobě (tepelně upravené potraviny), čím se může alergenita alergenů vytratit nebo také zvýšit. Kromě toho, enzymy v trávicí soustavě člověka mohou mít také vliv na alergenitu pšeničných alergenů. Cílem této práce je charakterizovat pšeničné alergeny přítomné v tepelně upravených potravinách a jejich změny po působení enzymů přítomných v trávicí soustavě člověka. Charakterizace těchto pozměněných a nově alergenů může napomoci k nalezení lepších diagnostických přístupů, zvýšit specifitu detekce IgE protilátek, umožnit cílenou léčbu pacientů.