

پروتئین لاکتوفرین (LF) شیر و تاثیر آن در بالا بردن سیستم ایمنی بدن



چکیده امروزه افزایش دانش در خصوص رژیم های غذایی و سلامت، منجر به توجه بیشتر محققان به ارتقا کیفی محصولات غذایی شده است. طی دو دهه گذشته صنعت جهانی لبنیات نیز توجه ویژه ای به سمت تولید محصولات با ارزش افزوده و تغییر مسیر از تولید رایج به سمت محصولات کیفی و اقتصادی داشته است. از اینرو بخش قابل توجهی از درآمد در صنعت لبنیات، از طریق پروتئین های ویژه به دست می آید. پروتئین های شیر قوام و ویژگی های حسی محصولات لبنی مختلف را تقویت می کند. در این میان لاکتوفرین بیشترین خاصیت ضد میکروبی را از خود نشان داده است. از این خاصیت لاکتوفرین در تولیدات غذایی، بسته بندی و دارو استفاده می گردد. اتصال لاکتوفرین به آهن منجر به کاهش رشد و توسعه برخی عوامل میکروبی از جمله *Salmonella spp*, *Escherichia coli*, *Bacillus stearothermophilus*, *Shigella dysenteriae* و *Bacillus subtilis* می شود. از سوی دیگر گزارش های علمی بر تاثیر لاکتوفرین بر برخی عوامل بیماری زای ویروسی دلالت دارد. با توجه به معضل جهانی بیماری کرونا، لزوم بررسی همه جانبه اثرات مصرف لاکتوفرین بر عامل این بیماری به عنوان راهکاری موثر احساس می شود. تاثیر مثبت لاکتوفرین بر کنترل فعالیت عوامل ویروسی مشابه با کرونا گزارش شده است. لذا به نظر می رسد مصرف

این پروتئین لبنی بر کنترل فعالیت این عامل بیماری می تواند موثر باشد.

نویسندگان مقاله: مهناز خدایی، وحید مفید، عطیه حبیبی، سپیده رسایی، الهام مدیری، کوروش اقبال طلب

□□□□ □□□□□ □□□□ □□□ □□□□□□ □□□□
□□□□ □□□□ □□□□□