



СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ИЗ ПЫЛИ СУХИХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ КОРОВЬЕГО МОЛОКА, СОДЕРЖАЩИХ КОМПЛЕКС КАЗЕИНОВЫХ БЕЛКОВ, ЭКСТРАКТА-АЛЛЕРГЕНА

Докладчик: Баранов Сергей Александрович
ведущий лаборант лаборатории промышленной токсикологии,
+375 17 379 13 96, e-mail: mfantastikas1992@mail.ru.

Разработчики: Баранов С.А., Шевляков В.В., Сычик С.И., Эрм Г.И.

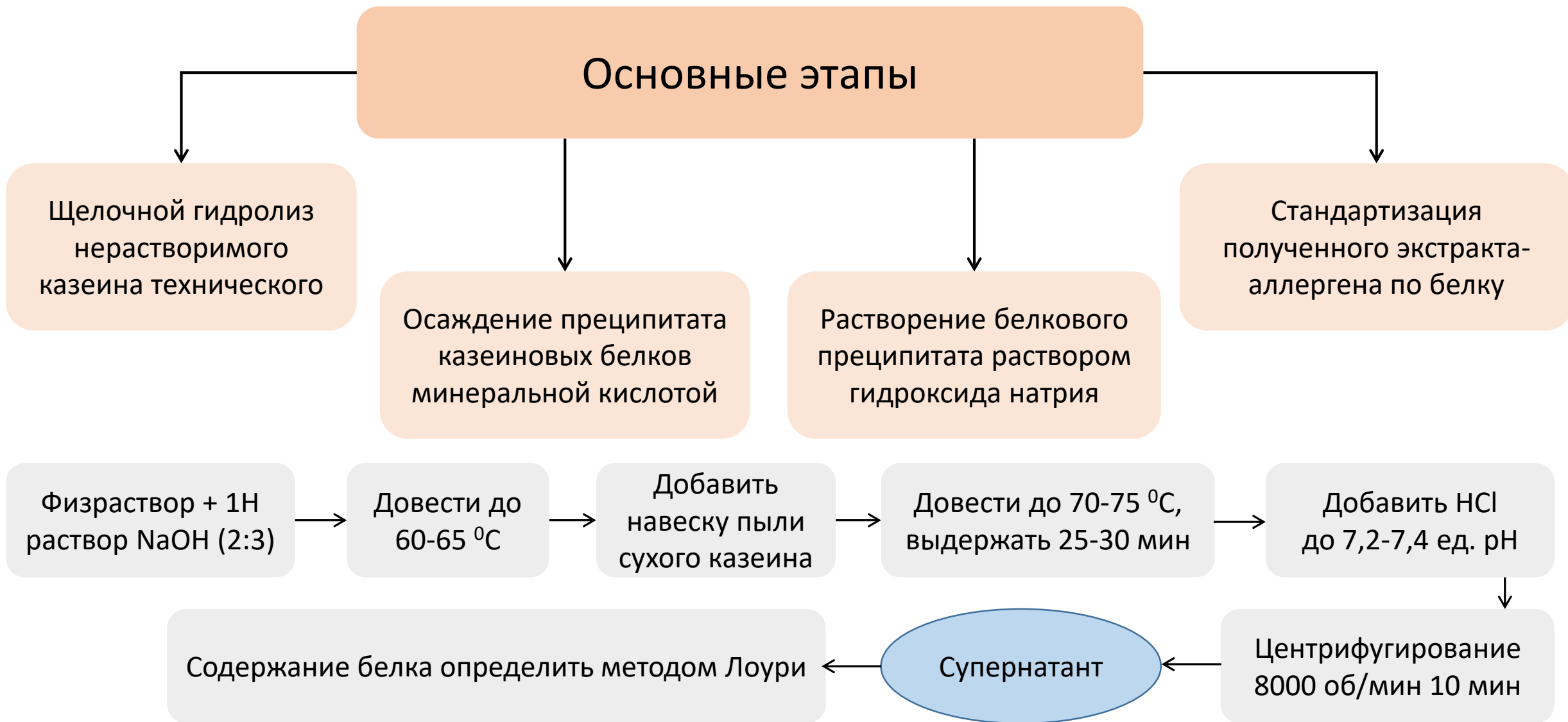


Сфера применения

предназначен для получения из образцов промышленной пыли сухих продуктов переработки коровьего молока, содержащих комплекс казеиновых белков, экстракта-аллергена, обладающего достаточно высокой аллергенной специфичностью.

Назначение

может использоваться в лабораторной алергодиагностике для подтверждения профессионального генеза алергопатологии пылевой этиологии у работников.





Оценка аллергенной активности полученного экстракта из образцов промышленной пыли

Воспроизведение сенсibilизации



Экстракт из пыли сухих продуктов переработки коровьего молока (500 мкг по белку)



Внутрикожное введение в ухо морских свинок



Выявление гиперчувствительности замедленного типа



Внутрикожный тест опухания уха

Установлена индукция выраженной гиперчувствительности замедленного типа.

ВЫВОД: экстракт пыли сухих продуктов переработки коровьего молока обладает выраженной сенсibilизирующей способностью (аллергенной активностью).



Использование способа позволяет получить в лабораторных условиях из образцов промышленной пыли сухих продуктов переработки коровьего молока, содержащих казеиновые белки, экстракт с высоким содержанием растворимого белково-антигенного комплекса с экспериментально доказанной выраженной аллергенной активностью, который пригоден для лабораторной алергодиагностики с целью верификации профессионального генезиса алергопатологии пылевой этиологии у работников пищевой отрасли промышленности, что обеспечивает необходимое качество лечения и реабилитации, социальную защиту пациентов.