

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS

FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA

UNIDAD DE POSTGRADO

Detoxificación hepática y defensa antioxidante por efecto de xenobioticos alimentarios

TESIS para obtener el Grado Académico de Magíster

AUTOR

Silvia Suárez Cunza

Lima – Perú 1995

Resumen .	1
Texto completo . .	3

Resumen

Se ha estudiado los efectos de xenobióticos alimentarios: el embutido hot dog (20 % dieta) y el aditivo nitrito de sodio (5 mg/d), en hígado de ratas después de un tratamiento a corto plazo (12 semanas).

Se midió como indicador del estrés oxidativo el grado de lipoperoxidación usando el método de formación del complejo malondialdehído-ácido tiobarbitúrico. El sistema de detoxificación se midió en función de las actividades de la SOD (E. C. 1.15.1.1) por el método de Misra y Fridovich modificado por Sun y Zigman y de la glutatión S-transferasa (E. C. 2.5.1.18) por el método de Habig y colaboradores.

Se observa que los xenobióticos causan un incremento significativo ($p > 0,01$ con respecto a los controles) en el grado de lipoperoxidación y en la actividad de la, SOD, enzima que participa en la fase 1 del proceso de detoxificación. Un tratamiento simultáneo con la vitamina E (257 mg/Kg dieta) produce una disminución también significativa de los mismos parámetros, se discute las probables rutas que siguieron los xenobióticos y el antioxidante.

Texto completo

Consultar texto completo en la dirección:

http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/Tesis/Salud/Suarez_C_S/contenido.htm