**Сравнителна оценка на влиянието на солеви стрес върху антигенността на белтъци от различни видове пшеница (*Triticum* sp.)**

 *Ръководител на проекта и Ръководител на докторанта*:

Доц. д-р Деница Руменова Теофанова

*Докторант*:   Кристияна Пламенова Георгиева, Заповед за зачисляване №  РД 20-1096 от 11.07.2018

 *Студенти участващи в проекта:*Студент ОКС „Магистър" – Георгиев Георги Кирчев; Студент ОКС „Бакалавър" – Атанасова Александра Юлиянова;

Целта на проекта е изследване на влиянието на засоляването (абиотичен стрес) върху белтъчния състав на семена от четири различни по генотип пшеници (лимец (*Triticum monococcum*), камут (*Tr. turanicum*), спелта (*Tr. spelta*) и пшеница (*Tr. aestivum*)) и сравнителна оценка на това влияние върху алергенния им потенциал по отношение на различни категории алергени.

В лимец е установено най-ниско съдържание на α- и γ-глиадини което предполага по-нисък алергенен потенциал при заболявания като целиакия, а най-ниската представеност на ω-глиадините при пшеница и спелта ги определя като най-слабо имуногенни по отношение на заболявания като WIEDA. При солево третиране в пшеница нараства съдържанието на α-, γ- и ω-глиадините с нарастване на солевата концентрация, което предполага и повишаването на алергенния потенциал и обратно по отношение на съдържанието на ω-глиадините при камут, което е драстично по-ниско в сравнение с останалите култури.

Като потенциални алергени, трипсиновите инхибитори, също показаха диференциален профил. При пшеница и спелта се проявява сходство, докато лимеца се отличава силно, а най-слаба представеност е наблюдавана при камута, което може да предполага най-нисък имуногенен потенциал. Като цяло беше изяснено наличието на ефект на солевото повлияване върху различни категории белтъци с роля в разнообразни реакции, чувствителности и патологични състояния в следствие на консумацията на пшеница.