

INHIBITORII HISTAMINERGICI DE ORIGINE VEGETALĂ

Natalia Dolghieru

(Conducător științific: Tamara Cotelea, dr. șt. farm., conf. univ., Catedra de chimie farmaceutică și toxicologică)

Introducere. Histamina este derivat de imidazol și amină biogenă care apare ca produs intermediar în metabolismul protidelor. În condiții normale, histamina este rapid metabolizată de aminoxidaze. Principiile active de origine vegetală diminuează indirect excesul histaminei în organism.

Scopul lucrării. Studiul privind mecanismul de acțiune a inhibitorilor histaminergici de origine vegetală.

Material și metode. În baza studiului bibliografic pentru analiza histaminei se apreciază testele alergologice (teste sanguine și teste cutanate) și din punct de vedere fizico-chimic metoda cromatografiei pe strat subțire și metoda cromatografiei de gaze.

Rezultate. Conform studiului bibliografic histamina poate fi determinată în cromatografia pe strat subțire pe silicagel G cu Rf 0,13 în sistemul metanol: soluție amoniacală (100:1,5) și metoda cromatografiei de gaze cu timpul de reținere 3,8 minute.

Concluzii. A fost studiat mecanismul acțiunii inhibitorilor histaminergici de origine vegetală ce reflectă stimularea producerii celulelor sistemului imunitar și formarea anticorpilor.

Cuvinte cheie: histamina, aminoxidaza, fitoterapie, inhibitori histaminergici.

THE HISTAMINERGIC INHIBITORS OF VEGETABLE ORIGIN

Natalia Dolghieru

(Scientific adviser: Tamara Cotelea, PhD, associate professor, Chair of pharmaceutical and toxicological chemistry)

Introduction. Histamine is an imidazole derivative and a biogenic amine that appears to be an intermediate in the protein metabolism. In normal conditions, histamine is rapidly metabolized by amine oxidase. The active principles of vegetable origin indirectly diminish the excess of histamine.

Objective of the study. The study regarding action mechanism of histaminergic inhibitors of vegetable origin.

Material and methods. According to the bibliographic study, histamine analysis is assessed with the help of allergy tests (blood and skin tests) and, from physico-chemical point of view, thin layer chromatography and gas chromatography methods.

Results. Histamine identification is performed by thin layer chromatography using solvent mixture methanol-concentrated ammonia (100:1.5) on silica gel G indicating Rf 0.13 and gas chromatography method with retention time 3.8 minutes.

Conclusions. It has been studied the action mechanism of histaminergic inhibitors of vegetable origin which enhance the production of immune cells and antibody formation.

Key words: histamine, amine oxidase, phytotherapy, histaminergic inhibitors.