

## 6. Vliv stravy na mikrobiotu a imunitu ve zdraví a nemoci

**Pracoviště:** Mikrobiologický ústav AV ČR, v. v. i.

**Řešitel:** prof. MUDr. Helena Tlaskalová - Hogenová, DrSc.

**Zaměření:** Problematika netradičních plodin (rostlinných materiálů) pro přípravu bezpečných potravin, objasňování mechanismů působení stravy na složení a funkci mikrobiomu.



Jednou z možností, jak nasycit rostoucí světovou populaci, jsou netradiční a alternativní potraviny. Dosud nedoceneným zdrojem bílkovin jsou nevyužívané části rostlin a vedlejší produkty vznikající při jejich zpracování. Tyto zdroje by mohly pomoci zajistit dostatek proteinu u lidí, kteří musí dodržovat speciální dietu, například u celiaků. Proto zkoumáme možnosti využití řepky, slunečnice, konopí setého, ovesa, řasa a luštěnin. Strava významně ovlivňuje mikrobiotu člověka, jejíž složení úzce souvisí se zdravím i psychikou, a proto se také věnujeme analýzám stavu lidské mikrobioty a faktorům, které ji ovlivňují.

Zaměřujeme se na problematiku odhadu rizika imunologicky mediované nepříznivé reakce na proteiny netradičních rostlinných materiálů technologicky i nutričně vhodných pro přípravu bezpečných potravin. Iniciujeme také diskusi o vhodnosti ovesa (případně konkrétní odrůdy) mezi odborníky na výživu, gastroenterology zabývajícími se celiakií, šlechtiteli a zemědělskou veřejností.

Koordinujeme propojení patientských organizací sdružujících celiakální pacienty a jejich rodinné příslušníky s klinickými pracovišti (specializovanými lékaři) a s výrobcí bezpečných potravin. Pacienti získají kromě nových informací i přístup k odborníkům v oblasti gastroenterologie a alergologie, na které se budou moci v případě potřeby obrátit. Navíc budou informováni o případných změnách v legislativě vztahujících se k bezpečným potravinám, o poznatcích v patogenezi celiakie a potravinové alergie a o trendech v terapii.