

Recenzja rozprawy doktorskiej zat. "Ocena wpływu wielonienasyconych kwasów tłuszczowych zawartych w oleju lnianym na metabolizm lipidów u pacjentów z hiperlipidemią"- wykonanej przez lekarza medycyny, Panią Ewę Gluzę

Zainteresowanie wielonasyconymi kwasami tłuszczowymi w funkcjonowaniu ludzkich organizmów zwraca ponownie naszą uwagę. Są to substancje pozbawione skutków ubocznych, i dobrze tolerowane w każdej grupie wiekowej- znajdują się w żywności. Wiadomo, że kwasy tłuszczowe- spożywane w nadmiarze prowadzą do otyłości, powodują insulinooporność i podwyższają poziom cholesterolu. Odpowiadają też za rozwój i przyspieszanie zmian miażdżycowych. Nienasycone kwasy tłuszczowe mają też wpływ ochronny na układ sercowo-naczyniowy. Pomagają w leczeniu wielu chorób, głównie o podłożu metabolicznym i zapalnym.

Doktorantka prezentuje bardzo starannie przygotowany spis treści w prezentowanej pracy. Rozpoczyna wstępem dotyczącym roli wielonienasyconych kwasów tłuszczowych w funkcjonowaniu ludzkiego organizmu, budową i występowaniem kwasów tłuszczowych, ich znaczeniem w pierwotnej i wtórnej profilaktyce chorób układu krążenia, przebiegiem zapalnych i zwyrodnieniowych zmian w układzie kostno stawowym, rozwojem zmian skórnych i wielu innych, takich jak zaburzenia psychiczne i wpływ na proces onkogenezy. Informuje o składzie i biologicznych efektach działania oleju lnianego i kwasu alfa-linolenowego.

Celem pracy Doktorantki była ocena wpływu suplementacji diety olejem lnianym, bogatym w "polyunsaturated fatty acids" z rodziny omega-3, na metabolizm lipidów i na ciśnienie tętnicze u pacjentów z hipercholesterolemią. Celem dodatkowym była ocena oddziaływania oleju lnianego na ciśnienie tętnicze, metabolizm tlenu azotu, a także stężenie wybranych metali śladowych we krwi.

Materiały i Metody oraz zakres badań , analiza statystyczna wyników i wszystkie niezbędne działania zostały wykonane niezwykle starannie. Charakterystyka badanych grup została starannie opisana. Ciekawym elementem były badania wpływu oleju lnianego na rozkład lipidów w grupie osób z hipercholesterolemią, tak jak badania wpływu oleju lnianego na lipidogram -zależnie od płci badanych. Ciekawa ocena dotyczy wpływu oleju lnianego na wartości ciśnienia tętniczego!

Należy podkreślić, że praca Doktorantki zawiera "ogromny" zakres badań z którego może korzystać wielu badaczy. Doktorantka podsumowuje również najważniejsze wnioski, takie jak:

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu DZIEKANAT WYDZIAŁU LEKARSKIEGO	
wpl. dnia	11-09-2017
L. dz. DL	3372/17
Znak sprawy DL	

1

11-09-2017  
Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu  
WYDZIAŁ LEKARSKI  
Prodziekan ds. Nauki  
M. Podchorąża-Okolow  
prof. dr hab. Marzenna Podchorąża-Okolow

1/U osób z umiarkowaną hipercholesterolemią olej lniany powoduje korzystne, przeciwmiażdżycowe zmiany w lipidogramie już po czterech tygodniach stosowania ;

2/Poza obniżaniem LDL – i non-HDL cholesterolu olej lniany, zwiększając stężenie subfrakcji HDL<sub>3</sub> cholesterolu może istotnie redukować ryzyko sercowo-naczyniowe;

3/U osób z podwyższonym poziomem cholesterolu olej lniany wykazuje działanie hipotensyjne;

4/Do mechanizmów hipotensyjnego działania oleju lnianego należy wpływ na metabolizm tlenku azotu i wzrost substratu dla produkcji NO;

5/Niewielkie zmniejszenie całkowitego potencjału antyoksydacyjnego pod wpływem oleju lnianego może sprzyjać jego hipotensyjnemu i przeciwmiażdżycowemu działaniu;

Treści merytoryczne pracy są niezwykle ważne dla współczesnej wiedzy, wnoszą wiele cennych informacji. Na szczególną uwagę zasługuje też omówienie wyników badań, dyskusja i bogaty spis literatury- w sumie 184 pozycje z których 117 dotyczy ostatniego 10-ciolecia.

Prace oceniam jako bardzo dobrą.

"Rozprawa doktorska spełnia warunki określone w art.13 ust.1 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki(Dz.U.Nr 65,poz.595, z późn.zm.)".

Wrocław, 8 wrzesień 2017

prof.dr.hab.Maria Malicka-Błaszkiwicz,

Wydział Biotechnologii, Uniwersytet Wrocławski

(profesor emerytowany)

