

<p>(١١) رقم البراءة : ٨٣٠٤</p> <p>(٥١) التصنيف الدولي: A61K31/16 A61K31/21</p> <p>(٥٢) التصنيف المحلي : ٣</p>	<p>(١٩) الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية رئاسة الجهاز مديرية براءات الاختراع والنماذج الصناعية القسم: الاداري – شعبة التوثيق والاستثمار</p> <p>(١٢) براءة اختراع</p>
<p>(٢١) رقم طلب البراءة : IQ/00230385</p> <p>(٢٢) تاريخ التقديم : ٢٠٢٣/٦/٢٢</p> <p>(٤٥) تاريخ المنح : ٢٠٢٤/٦/٢٤</p> <p>(٣٠) الاسبقية : الرقم : - التاريخ : - البلد : -</p>	<p>(٧٢) اسم المخترع وعنوانه:</p> <p>الباحثه نعم الله مظهر طه محافظة بغداد / العامرية / م٦٢٨ / ز ١٦ / د ٤</p> <p>أ.د. صلاح مهدي محسن جامعة النهرين / مركز بحوث التقنيات الاحيائية</p> <p>(٧٣) اسم صاحب البراءة وعنوانه : الذوات اعلاه</p> <p>(٧٤) اسم الوكيل وعنوانه :</p>
<p>(٥٤) عنوان الاختراع: استخدام مادة الكابيسيسين النانوية المستخلصة من الفلفل الحار في خفض دهون الدم وعلى بعض المعايير الفسلجية والمناعية في الجرذان.</p>	
<p>(٥٧) الملخص :</p> <p>أُجريت هذه الدراسة لتقييم تأثير الكابيسيسين الطبيعي والنانوي على مستوى الدهون ووظائف الكبد والكلى في الجرذان. تم استخراج الكابيسيسين من الفلفل الحار باستخدام الأمواج فوق الصوتية وتحفيزه بتركيز نانوي. استخدمت الدراسة ٤٠ جرذ أنثى، مقسمة إلى ٨ مجموعات مختلفة، منها مجموعة سيطرة وأخرى عولجت بالكوليسترول والكابيسيسين بتركيزات متنوعة. أظهرت النتائج انخفاضاً معنوياً في مستويات الكوليسترول والدهون الثلاثية والبروتينات الدهنية منخفضة الكثافة عند استخدام الكابيسيسين، وكان التأثير النانوي أكثر فعالية. لم تُظهر النتائج أي تأثيرات سلبية على وظائف الكبد والكلى. بالإضافة إلى ذلك، لوحظت زيادة معنوية في بعض المؤشرات المناعية ومؤشرات الأكسدة في المجموعة التي عولجت بالكوليسترول فقط، مقارنة بالمجموعات الأخرى.</p>	