



تاثیر سوء نگهدارنده‌های صنعتی اکسایشی بر تحریک عوارض دیابت

محققان دانشگاه تهران تاثیر سوء سوریات پتاسیم بر ناهنجاری ساختاری پروتئین‌ها و تحریک عوارض دیابت را اثبات کردند.

محققان دانشگاه تهران تاثیر سوء سوریات پتاسیم بر ناهنجاری ساختاری پروتئین‌ها و تحریک عوارض دیابت را اثبات کردند.

به گزارش ایسنا، محققان مرکز تحقیقات بیوشیمی و بیوفیزیک دانشگاه تهران ثابت کردند علاوه بر گلوکز که باعث بیماری دیابت می‌شود، نگهدارنده‌های صنعتی اکسایشی مانند سوریات پتاسیم نیز می‌تواند ماشه فرایند تشکیل دیابت و بیماری‌های وابسته به آن را کشیده و جریان ایجاد این بیماری‌ها را تسریع کنند.

سوریات پتاسیم یک مولکول شیمیایی کوچک و ماده‌ای گندزدا است. این ترکیب در واقع نمک پتاسیمی حاصل از اسید سوربیک است که به صورت گسترده و با تاثیر بسیار زیاد، در طیفی وسیع از صنایع (مانند صنایع مواد غذایی، داروسازی، بهداشتی و آرایشی) مورد استفاده قرار می‌گیرد.

این ترکیب را در محصولات کارخانه‌های نظیر مواد غذایی و نوشیدنی، داروها، لوازم آرایشی و لوازم بهداشتی به‌ویژه خمیر دندان می‌توان مشاهده کرد.

سوریات پتاسیم به راحتی از طریق مخاط داخل دهان، جذب و وارد جریان خون می‌شود و می‌تواند با پروتئین‌های موجود در خون واکنش دهد. در اثر این واکنش، سوریات پتاسیم موجب واکنش‌هایی شبیه واکنش قندی می‌شود و بیماری دیابت نوع ۲ و عوارض آن را تشدید می‌کند.

به همین علت، پرهیز از مصرف مواد غذایی صنعتی، آرایشی و بهداشتی دارای ترکیبات سوریات پتاسیم به‌ویژه خمیردندان‌های حاوی این ترکیبات به‌شدت توصیه می‌شود.

محققان دانشگاه تهران ترکیبات گیاهی ضد باکتریایی مانند عصاره گیاه پرسیکا (مسواک) با نام علمی سالوادورا پرسیکا را پیشنهاد می‌کنند.

این گیاه متعلق به خانواده سالوادوراسه با قابلیت رشد در مناطق خشک و گاهی شور است که از آفریقا تا جنوب شرقی آسیا و به‌ویژه ایران گسترش دارد. عصاره برگ، ساقه و ریشه این گیاه خاصیت ضد میکروبی به مراتب بالاتری از ترکیبات آنتی‌بیوتیک شناخته‌شده فعلی دارد.

به گزارش روابط عمومی دانشگاه تهران، این تحقیق حاصل تلاش فرشته تقوی، دانشجوی دکترای بیوفیزیک، دبیر کرسی یونسکو در تحقیقات بین‌رشته‌ای در دیابت، مرکز تحقیقات بیوشیمی و بیوفیزیک دانشگاه تهران است.