

## عسل برای مقابله با باکتری‌های مقاوم به آنتی‌بیوتیک

پیشرفت‌های امیدوارکننده‌ای در سال‌های اخیر در مقابله با باکتری‌های مقاوم به آنتی‌بیوتیک یا به اصطلاح «ابر میکروب‌ها» (superbugs) رخ داده است...



همشهری آنلاین: پیشرفت‌های امیدوارکننده‌ای در سال‌های اخیر در مقابله با باکتری‌های مقاوم به آنتی‌بیوتیک یا به اصطلاح «ابر میکروب‌ها» (superbugs) رخ داده است، از «بمب‌های هوشمند» آنتی‌بیوتیکی و هیدروژل‌ها گرفته تا «پلیمرهای نینجا» و پروتئین‌های طبیعی. آخرین سلاح بالقوه‌ای که ممکن است به این جنگ‌افزارها افزوده است از ماده‌ای منشا می‌گیرد که هزاران سال است برای مقابله با عفونت به کار می‌رود: عسل خام. به گزارش گیزمگ پژوهشگران در دانشگاه لاند در سوئد گروه‌های منحصربه‌فردی از ۱۴ باکتری لاکتیک اسید را یافته‌اند که در معده زنبور عسل زندگی می‌کنند و وارد عسل تازه می‌شوند. هنگامی که این باکتری‌ها که طیفی از ترکیبات فعال ضد میکروبی، تولید می‌کنند، بر روی باکتری‌های مقاوم یا ابر میکروب‌هایی از جمله «استافیلوکوک طلایی مقاوم به متی‌سیلین» (MRSA)، سودوموناس آئروژینوزا و «آنتروکوک مقاوم به وانکومايسين» (VRE) به کار رفتند، توانستند با همه آنها مقابله کنند. این آزمایش‌ها درباره استفاده از این ترکیبات بر روی باکتری‌های انسانی تا به حال محدود به تحقیقات آزمایشگاهی بوده است، اما این پژوهشگران این باکتری‌ها را با عسل تازه درآمیختند و آنها را به طور مستقیم در ۱۰ اسب چهار عفونت موضعی به کار بردند. این اسب‌ها دچار زخم‌های مزمن بودند و صاحبان‌شان درمان‌های متعدد دیگر را بدون موفقیت امتحان کرده بودند، اما مخلوط حای باکتری‌های اسید لاکتیک همه این حیوانات را معالجه کرد. این پژوهشگران معتقدند که این مخلوط حاوی طیف وسیعی از مواد فعال که این باکتری‌های اسید لاکتیک آنها را تولید می‌کنند، باعث این نتایج امیدوارکننده شده است. دکتر توبیاس اولفسون، سرپرست این پژوهش، گفت: «آنتی‌بیوتیک‌ها عمدتاً دارای یک ماده فعال هستند که بر روی طیف باریکی از باکتری‌ها موثر است. اما تجویز این ۱۳ باکتری اسید لاکتیک به طور زنده نوع مناسبی از ترکیبات ضد میکروبی مورد نیاز را بر حسب نوع عوامل پاتوژن ایجاد خواهد کرد.» «به نظر می‌رسد این شیوه در طول میلیون‌ها سال در محافظت از زنبورهای عسل در برابر میکروارگانیسم‌ها زیانبار به خوبی عمل کرده است. اما با توجه به اینکه عسلی که در فروشگاه‌ها در دسترس است حاوی باکتری‌های زنده اسید لاکتیک نیست، این خواص مفید در دوره اخیر از دست رفته است.» این پژوهشگران می‌گویند یافته‌های آنها نه تنها می‌تواند در کشورهای غربی که تهدید باکتری‌های مقاوم به آنتی‌بیوتیک در حال اوج گیری است، امیدبخش باشد، بلکه ممکن است کاربردهایی در کشورهای در حال توسعه پیدا کند که در برخی از آنها عسل تازه بیشتر از آنتی‌بیوتیک‌ها در دسترس قرار دارد. اکنون این گروه تحقیقاتی قصد دارد تا به بررسی درباره استفاده گسترده‌تر از باکتری‌های اسید لاکتیک برای مقابله با عفونت‌های موضعی در انسان‌ها و حیوانات بپردازد.