



المحليات تسبب الحساسية المفرطة تجاه الجليكوز

أحفاً المشروبات الخالية من السكر وبدائل السكر تحمي من مرض السكري والسمنة؟ دراسة أجريت على الفئران تشير إلى عكس ذلك: المحليات قد تعطل عملية الاستقلاب عن طريق تغيير الفلورة المعوية.



لطالما طرحت تساؤلات حول تأثير الاستهلاك المنتظم لبدائل السكر غير القادرة على إعطاء السرعات الحرارية مثل الأسبارتام والسكرين، وإسهامها في الحماية من السمنة ومرض السكري، وظلت الاستنتاجات غير واضحة. فمعظم المحليات تصل للأمعاء دون هضم، لهذا اهتم الباحثون بتأثيراتها على الفلورة المعوية (البكتيريا التي تعيش في الأمعاء)، والتي تساهم في تنظيم العديد من العمليات الفسيولوجية، بما في ذلك استقلاب metabolism السكريات، وقد أظهرت دراسة علمية أجريت على الفئران، ونشرت نتائجها في دورية "نيتشر" أن الاستهلاك المنتظم لبدائل السكر يعطل الاستقلاب عن طريق تغيير التركيبة الجرثومية المعوية.

أعطى الباحثون مجموعة أولى من الفئران محلولاً سكرياً (ماء يحتوي على سكر الجليكوز)، وزودت مجموعة ثانية بخليط من الجليكوز وبدائل السكر (السكرين، الأسبارتام) لمحاكاة المنتجات التجارية (تحتوي على ما يقارب 95٪ جليكوز و 5٪ من البدائل).

أظهرت النتائج أن الفئران الذين تناولوا المحليات أبانوا عن حساسية مفرطة تجاه الجليكوز، مقارنة مع فئران المجموعة الأولى، واستنتج الباحثون من هاتين التجريبتين أن هذه الحساسية سببها اختلال التركيبة الجرثومية في الأمعاء، فعندما أعطوا المضادات الحيوية لقتل البكتيريا المعوية لم تعد الفئران حساسة تجاه الجليكوز، و عند زرع بكتريات معوية لفئران ذات حساسية مفرطة في أمعاء الفئران السليمة، تصبح هذه الأخيرة حساسة كذلك.

المصدر: pourscience