

ירושלים 24°



בריאות mako

ממתיקים מלאכותיים משבשים את התקשורת החיידקית במעי

ממתיקים מלאכותיים מצויים במאכלים ומשקאות רבים, שרבים מאיתנו צורכים על בסיס יומיומי. מחקר חדש שביצעו צוות חוקרים מאוניברסיטת בן גוריון בדק את השפעותיהם על חיידקי המעי. המסקנה מטרידה

מערכת mako בריאות | mako בריאות | פורסם 29/09/21 08:22



צילום: SpeedKingz, Shutterstock

לאחרונה חוקרים מהמעבדה לביוטכנולוגיה סביבתית, במחלקה להנדסת ביוטכנולוגיה באוניברסיטת בן-גוריון בנגב, בהובלתו של פרופ' אריאל קושמרו וד"ר קרינה גולברג בדקו שישה ממתיקים מלאכותיים שאושרו על ידי ה-FDA, במטרה לספק מידע נוסף אודות השפעותיהם על גוף האדם. נמצא, שאף על פי שהממתיקים אינם פוגעים באופן ישיר בחיידקים, שלושה מתוך השישה פוגעים באופן משמעותי בתקשורת בין החיידקים, מה שעלול להוביל לפגיעה באוכלוסיית החיידקים במעיים ואף לבעיות עיכול.

עקבו אחרינו בפייסבוק ותקבלו את כל הכתבות ישר לפיד <

"העובדה שחיידקים מתקשרים זה עם זה כחלק מאורח החיים שלהם מאפשרת לנו להצביע על כך שממתיקים מלאכותיים משבשים את התקשורת הזו, דבר אשר עלול לשבש את היציבות של אוכלוסיות החיידקים במעי", מתארת החוקרת הראשית ד"ר קרינה גולברג.

החוקרים בדקו גם תוספי מזון על בסיס חלבוני המכילים ממתיקים שספורטאים צורכים באופן שוטף. בין החומרים שנבדקו היו: אספרטיים, סכרין, סוכרלוז, אשלגן אססולפאם וניאוטיים. אספרטיים, סוכרלוז וסכרין - נמצאו כמעכבים באופן משמעותי את תקשורת החיידקים, כשלפחות אחד מהשלושה נמצא בכל תוספי המזון שבדקו.

"רישום מדויק של ממתיקים מלאכותיים על גבי מוצרים נעשה בצורה מינורית, נתון המקשה להעריך את כמויות הממתיקים שמכיל כל מוצר. המחקר שלנו אמור לעודד את תעשיית המזון להעריך מחדש את השימוש בממתיקים מלאכותיים", ציין פרופ' אריאל קושמרו, ראש המעבדה לביוטכנולוגיה סביבתית במחלקה להנדסת ביוטכנולוגיה באוניברסיטת בן-גוריון בנגב.

רוצים לדעת על מה כולם מדברים?
הירשמו לניוזלטר של **mako**

ריכזנו בשבילכם את הניוזלטר בנשאים הכי מעניינים כדי שלא תפספסו כלום. בחרו רק את אלה שהייתם שמחים לקבל, ומהיום נשלח לכם רק את מה שמעניין אתכם.

אוניברסיטת בן גוריון ממתיקים מלאכותיים