

Νισίνη: Σε ποιες τροφές βρίσκεται το φυσικό συντηρητικό που δρα ενάντια στον καρκίνο

[/ Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#)



Μια νέα επιστημονική μελέτη που δημοσιεύεται στην επιθεώρηση *Journal of Antimicrobial Chemotherapy* καταδεικνύει την ευεργετική δράση της νισίνης, ενός πεπτιδίου που παράγεται από το βακτήριο *Lactococcus lactis* και χρησιμοποιείται ως συντηρητικό σε διάφορα τρόφιμα.

Η μελέτη έρχεται να συμπληρώσει τον ήδη σημαντικό όγκο δεδομένων σχετικά με την ευεργετική δράση της νισίνης στην υγεία.

Ερευνητές από το Πανεπιστήμιο του Μίσιγκαν στις ΗΠΑ διαπίστωσαν, στο πλαίσιο έρευνας για τη διατροφική αξία των γαλακτοκομικών, ότι η πολύτιμη νισίνη δρα ενάντια σε 30 μορφές καρκίνου.

Η νισίνη είναι ένα φυσικό συντηρητικό σε μορφή άχρωμης και άοσμης σκόνης. Αναπτύσσεται σε διάφορα είδη τυριών, όπως το μαλακό τυρί Μπρι που παράγεται από αγελαδινό γάλα, το γαλλικό Καμαμπέρ και το ημίσκληρο τσένταρ, καθώς και

σε πληθώρα άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων. Η νισίνη χρησιμοποιείται επίσης ως συντηρητικό (E234) σε ποτά και ροφήματα, σε έτοιμες σάλτσες, αρτοποιήματα, κονσερβοποιημένες σούπες και λαχανικά σε κονσέρβα.

Οι προηγούμενες μελέτες που είχαν εξετάσει την επίδραση της νισίνης είχαν αποδείξει τα οφέλη της μόνο σε ποσότητα 0,25-37,4 mg και με πρόσληψη μέσω της διατροφής. Στη νέα μελέτη, οι ερευνητές απομόνωσαν τη νισίνη σε καθαρή μορφή και παρείχαν σε ποντίκια με καρκινικούς όγκους στο λάρυγγα και το φάρυγγα ένα ρόφημα που περιείχε 800 mg της ουσίας.

Σε διάστημα μόλις 9 εβδομάδων, το εμπλουτισμένο με νισίνη ρόφημα κατέστρεψε τα καρκινικά κύτταρα σε ποσοστό 70-80%. Παράλληλα, οι ερευνητές παρατήρησαν ότι η νισίνη δρα ενάντια στο ανθεκτικό στα αντιβιοτικά βακτήριο MRSA, το οποίο μπορεί να προκαλέσει θανατηφόρο λοίμωξη.

Πηγή: onmed.gr