Un fattore dietetico sconosciuto responsabile della vasculopatia diabetica?

Data 01 febbraio 2003
Categoria metabolismo

Gli AGEs (advanced glycation end products) sono composti che si formano dalla complessazione degli zuccheri con proteine o lipidi.
Il contenuto in AGEs dei cibi può essere variato con il controllo del tempo di cottura e della temperatura.
Gli autori di questo studio dimostrano che un composto di questo tipo, assunto con la dieta, possiede capacità di indurre la vasculopatia nel diabetico.

24 pazienti diabetici sono stati randomizzati e assegnati per 6 settimane a due regimi dietetici equivalenti per calorie, proteine, carboidrati e grassi, pero' uno dei due regimi dietetici presentava un basso contenuto in AGEs, mentre l'altro aveva un contenuto in AGEs 5 volte superiore al normale.
I pazienti che assumevano meno AGEs con la dieta presentavano meno AGEs nel sangue, inoltre presentavano una minore concentrazione ematica di citochine infiammatorie di vario tipo, di markers infiammatori (es PCR) e di molecole di adesione, tutti composti chimici associati fortemente con la presenza di vasculopatia.
La concentrazione ematica di PCR aumentò del 35% nei pazienti a regime dietetico con alto contenuto di AGEs e diminuì del 20% nei pazienti con regime a basso contenuto di AGEs.
Parallelamente il fattore di necrosi tumorale alfa aumentò dell'86% con la dieta ad alto contenuto di AGE e diminuì del 20% con la dieta a basso contenuto di AGE.
Sembrerebbe una importante scoperta, se confermata. La riduzione del rischio di vasculopatia nel diabetico attenuta con la semplice modificazione del sistema di cottura dei cibi.
Occorrono altre conferme, ma la premesse di una scoperta importante ci sono tutte.

Fonte: PNAS USA 2002 Nov 26; 99; 15596-601
http://www.pnas.org/cgi/content/full/99/24/15596

© 2004 - 2026 Pillole - Registrazione T. di Roma n. 2/06 | stampato il 18/11/2026 alle ore 17:22 | Pagina 1 di 1