

ĂN NHIỀU ĐỒ NƯỚNG LÀM TĂNG NGUY CƠ MẮC BỆNH ALZHEIMER

(khoahoc.tv) - Nướng thịt bằng lò nướng, vỉ nướng hay trực tiếp đun trên chảo có thể sản xuất ra các chất hóa học làm tăng nguy cơ phát triển chứng mất trí nhớ, dựa theo báo cáo của một nghiên cứu mới từ các nhà khoa học Mỹ.

Các sản phẩm glycat hóa bền vững (viết tắt AGEs) được tạo ra trong quá trình đun cháy hay nướng thịt có liên quan đến các bệnh nguy hiểm như tiểu đường, Alzheimer - bệnh mất trí tuổi già. AGEs được hình thành khi protein hoặc chất béo phản ứng với đường. Điều này dễ dàng xảy ra trong mọi quá trình nấu nướng, đặc biệt là khi thịt được nướng hay làm cháy.

Một nghiên cứu mới nhất từ Đại học Bristol, Mỹ, đã thử nghiệm tác động của các chất glycat hóa bền vững trên chuột bằng cách cho chúng ăn với một chế độ giàu AGEs. Kết quả cho thấy, não của những con chuột này đã tích tụ một lượng protein nguy hiểm cũng như chúng suy giảm dần dần khả năng nhận thức.

Ảnh: fooddialogues.com

Các chuyên gia cho hay, kết quả này tuy có nhiều điểm hấp dẫn nhưng chưa phải là câu trả lời dứt khoát cuối cùng.

Một nghiên cứu khác từ Đại học Y khoa Icahn, New York cũng đã thử nghiệm trên người và chuột. Báo cáo mới nhất trong Viện hàn lâm khoa học chỉ ra rằng, chế độ ăn giàu AGEs có ảnh hưởng rất nghiêm trọng đến tính chất hóa học của não bộ trong việc ghi nhớ cũng như thực hành các yêu cầu về trí tuệ.

Nó dẫn đến sự tích tụ một lượng protein beta amyloid độc - một dấu hiệu của bệnh Alzheimer. Những con chuột được cho ăn một lượng ít AGEs có khả năng ngăn chặn tốt hơn những protein nguy hiểm này.

Những con chuột thí nghiệm tỏ ra chậm chạp hơn trong các bài kiểm tra về thể chất cũng như thể hiện trạng thái trí tuệ. Cũng theo đó, một phân tích ngắn ở những người trên 60 tuổi cho thấy, một mối liên hệ giữa mức độ cao AGEs trong máu với sự suy giảm nhận thức của họ.

"Cho đến nay, chủ đề này vẫn chưa được nghiên cứu một cách cụ thể trên người, và người ta vẫn đang đi tìm câu trả lời chính xác cho câu hỏi "liều lượng AGEs trong chế độ ăn uống ảnh hưởng đến nguy cơ sa sút trí tuệ như thế nào?". Tiến sĩ Simon Ridley - Viện nghiên cứu Alzheimer Anh Quốc cho biết.

Hiệu quả điều trị

Nghiên cứu đã kết luận rằng, chứng bệnh Alzheimer có thể là hệ lụy của hàm lượng ăn uống giàu các sản phẩm glycat hóa bền vững. Tuy đó chưa phải là một câu trả lời xác đáng cuối cùng, nhưng việc xác định được nguồn gốc AGEs từ thực phẩm cũng đã mở ra một hướng đi khả thi trong điều trị Alzheimer.

Giáo sư Derek Hill, Đại học London nhận xét: "bởi vì phương pháp chữa trị cho bệnh Alzheimer vẫn còn là một hy vọng xa xôi, cho nên những biện pháp để ngăn chặn nó là rất quan trọng. Những kết quả nghiên cứu tuy mới chỉ mang tính chất khuyến khích chứ chưa phải là giải pháp cuối cùng. Tuy nhiên đó cũng chính là những cơ sở để lạc quan với những nghiên cứu khác.

Kết quả cũng cho biết thêm rằng, việc sử dụng các chiến lược phòng ngừa có thể làm giảm tỉ lệ mắc bệnh Alzheimer và một số bệnh suy giảm trí tuệ khác trong xã hội, thậm chí còn có cả những ảnh hưởng tích cực trên chính chúng ta” .

12.00

Normal
0
false

false
false
false

EN-US
X-NONE
X-NONE

MicrosoftInternetExplorer4

