

Суши меняют микрофлору кишечника

Суши – традиционное японское блюдо из риса, морепродуктов и водорослей – может изменить геном населяющих человеческий кишечник микроорганизмов.

Как выяснили ученые из парижского Университета Пьера и Марии Кюри, японцы легко переваривают водоросли благодаря особым ферментам в их кишечнике.

В результате исследования выяснилось, что бактерии, вырабатывающие этот фермент, обладают тем же геном, что и бактерии, обитающие на водорослях, которые используют для приготовления суши.

В организме жителей США, употребляющих суши в пищу куда реже, этого фермента не обнаружили.

Исследователи не считают это обстоятельство совпадением. Свои выводы и подробности исследования они опубликовали в журнале Nature.

Красные водоросли

Группа ученых, возглавляемая Яном-Хендриком Хехеманном из парижского Университета Пьера и Марии Кюри, занималась исследованием красных водорослей, известных как порфира. Один из съедобных видов порфиры - водоросль нори, традиционно используемая для приготовления суши.

Ученые выяснили, что живущая на поверхности этих растений бактерия *Zobellia galactanivorans* вырабатывает особый фермент - "порфираназ". Он разрушает плотные стенки клеток водорослей, обеспечивая бактерии питание.

Между тем, другая исследовательская группа – под руководством Мирьям Чижек - изучила сотни баз данных, чтобы выяснить, где еще можно найти этот необычный фермент. В итоге он был обнаружен у 13 японцев.

"Этот ген был обнаружен у пяти из 13 человек. У остальных были найдены похожие гены, отвечающие за расщепление стенок клеток водорослей, - сообщила она. - А когда мы просмотрели [генное] исследование микрофлоры кишечника группы американцев, мы поняли, что ни у кого из них этот ген не был найден".

Чижек объяснила, что вероятнее всего бактерия попадает в пищеварительный тракт человека вместе с суши. Дело в том, что при приготовлении блюда водоросли не проходят термическую обработку.

По мнению исследователя, эти гены весьма полезны для человека, поскольку позволяют получать питательные вещества из продукта, расщепить который без участия фермента порфираназ просто невозможно.

По мнению ученых, эти открытия свидетельствуют о том, что пища и способ ее приготовления, вероятно, влияют на флору кишечника.

Профессор Джон Сонненбург, микробиолог из Стэнфордского университета в Калифорнии, написал статью в ответ на публикацию в журнале Nature.

Он отметил, насколько важна приспособляемость микрофлоры кишечника к изменениям окружающей среды и диеты человека.

"Путешествия по всему миру и международная торговля открывают доступ к кухням всего мира и, возможно, к микробам, таящим новые гены", - добавил он.

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)