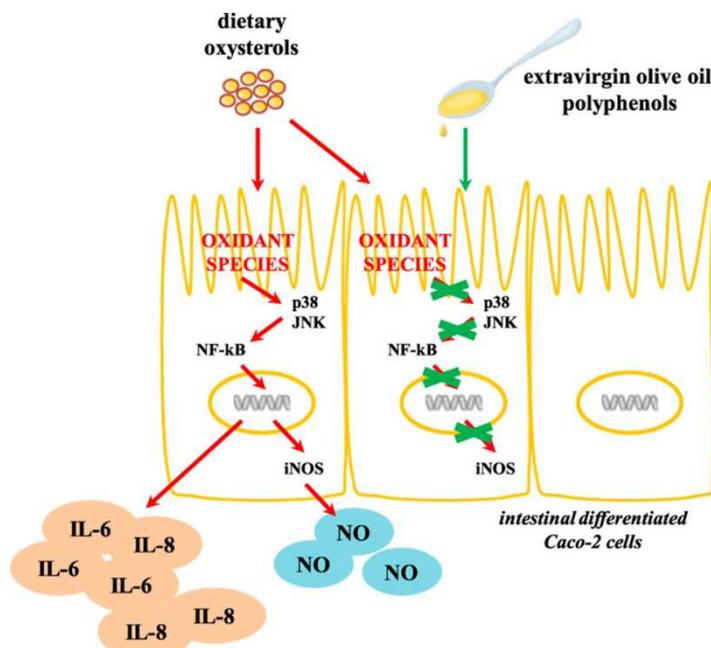


L'olio extra vergine di oliva di eccellenza è un toccasana per l'intestino

I polifenoli dell'olio extra vergine di oliva possiedono proprietà antiossidanti e antinfiammatorie e si concentrano nel lume intestinale, dove possono aiutare a prevenire le malattie del secondo cervello del corpo umano

Ormai è unanimemente condiviso da parte della comunità scientifica che l'intestino sia un secondo cervello, da cui dipendono molte funzioni e il benessere psico-fisico di ognuno di noi.



Le abitudini alimentari possono influenzare

fortemente l'omeostasi intestinale.

È stato dimostrato che gli ossisteroli, i prodotti ossidati del colesterolo presenti nei prodotti alimentari contenenti colesterolo, esercitano effetti pro-ossidanti e pro-infiammatori, alterando lo strato epiteliale intestinale e contribuendo così alla patogenesi delle malattie infiammatorie intestinali umane e del cancro del colon.

I polifenoli dell'olio extravergine di oliva possiedono proprietà antiossidanti e antinfiammatorie e si concentrano nel lume intestinale, dove possono aiutare a prevenire le malattie del nostro secondo cervello.

L'Università di Cagliari ha valutato la capacità di un estratto fenolico di olio extra vergine di oliva di contrastare l'azione pro-ossidante e pro-infiammatoria di una miscela rappresentativa di ossisteroli alimentari nella linea cellulare dell'adenocarcinoma del colon umano (Caco-2) in fase di completa differenziazione in cellule enterocitarie.

Il trattamento con ossisteroli ha alterato significativamente lo stato di redox differenziato delle cellule Caco-2, portando ad una produzione di specie ossidanti e ad una diminuzione dei livelli di GSH, dopo una sola ora di esposizione, seguita da un aumento della produzione di citochine, IL-6 e IL-8, dopo 24 ore. Il trattamento con cellule di ossisterolo ha indotto anche dopo due giorni un aumento del rilascio di

NO (monossido di azoto). Gli effetti citotossici dell'NO sono paragonabili a quelli indotti da altri agenti ossidanti, in grado di aumentare notevolmente la produzione di radicali liberi.

Il pretrattamento con l'estratto fenolico ha controbilanciato effetti ossisteroli, almeno in parte modulando uno dei principali percorsi attivati nella risposta cellulare all'azione degli ossisteroli, la via MAPK-NF-kB. I ricercatori sardi hanno dimostrato la capacità dell'estratto fenolico di modulare direttamente la fosforilazione p38 e JNK1/2 e l'attivazione della NF-kB, seguendo il suo inibitore IκB fosforilazione.

L'estratto fenolico aiuta anche a mantenere la concentrazione di monossido di azoto a livello di controllo.

I risultati suggeriscono un effetto protettivo a livello intestinale dei polifenoli dell'olio extra vergine di oliva, in grado di prevenire o limitare lo squilibrio ossidativo e l'insorgenza e la progressione dell'infiammazione intestinale cronica.

Bibliografia

Gessica Serra, Alessandra Incani, Gabriele Serreli, Laura Porru, M.Paola Melis, Carlo I.G. Tuberoso, Daniela Rossin, Fiorella Biasi, Monica Deiana, Olive oil polyphenols reduce oxysterols -induced redox imbalance and pro-inflammatory response in intestinal cells, Redox Biology, Volume 17, 2018, Pages 348-354, ISSN 2213-2317

di **T N**

pubblicato il **25 maggio 2018** in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**