

Il batterio della fibrosi cistica fermato da un conservante

La fibrosi cistica o mucoviscidosi è una malattia ereditaria, cronica, evolutiva, caratterizzata da un'anomala regolazione nel trasporto di elettroliti (Cloro, Sodio, Potassio) da parte delle cellule che costituiscono gli epiteli, con conseguente alterazione nella secrezione delle ghiandole esocrine. Nei pazienti affetti le ghiandole mucipare (ghiandole che producono muco) producono secrezioni dense e viscosi che tendono a occludere i

bronchi e i dotti escretori del pancreas. Si tratta di una delle malattie genetiche più diffuse che colpisce un bambino su 2.500-3.000 nati. La terapia prevede la fluidificazione e smaltimento delle secrezioni, il controllo delle infezioni polmonari, un'alimentazione adeguata, la somministrazione di enzimi pancreatici e la prevenzione dell'ostruzione intestinale. Un gruppo di ricercatori dell'Università di Cincinnati, ha scoperto che il batterio che causa l'indebolimento dei polmoni dei malati di fibrosi cistica, la

Pseudomonas aeruginosa, particolarmente resistente agli antibiotici, è invece sensibile a un composto chimico. Il composto in questione è il nitrito di sodio, un sale che viene utilizzato per conservare gli alimenti, ma soprattutto per fissare il colore della carne. Dai primi risultati di laboratorio è emerso che il batterio a contatto con questa sostanza diviene incapace di procedere nell'aggressione dei tessuti. Si tratta di risultati incoraggianti che hanno portato a iniziare la sperimentazione di una formulazione spray di questa sostanza.

