Un composé de l'ail tueur de bactéries

Compte Test - 2012-05-07 20:37:00 - Vu sur pharmacie.ma

Une étude conduite par des chercheurs de la Washington State University et dont les résultats ont été publiés dans le Journal of Antimicrobial Chemotherapy , vient de montrer qu'un composé présent dans l'ail était plus efficace contre les bactéries responsables de troubles intestinaux que des antibiotiques courants.Les chercheurs se sont intéressés à l'action d'un des composés de l'ail, le sulfure d'allyle, sur les bactéries Campylobacter qui avaient été «protégées» par un biofilm afin de mieux simuler les conditions naturelles. Puis ils ont utilisé l'extrait d'ail et deux antibiotiques, l'érythromycine et la ciprofloxacine. Le sulfure d'allyle s'est révélé cent fois plus efficace pour tuer les bactéries que les deux antibiotiques car il parvenait à mieux traverser le biofilm et à agir sur une enzyme, changeant sa fonction et entraînant la mort des cellules bactériennes.Le sulfure d'allyle pourrait ainsi être utilisé directement au stade de la préparation de certains aliments ou pour aseptiser les surfaces et ustensiles culinaires. Des études précédentes, menées par certains des mêmes chercheurs, avaient déjà mis en évidence les propriétés du sulfure d'allyle contre d'autres pathogènes alimentaires comme la Listeria ou certaines souches d'E. coli.Des études complémentaires doivent néanmoins être menées avant que ces propriétés antibiotiques puissent être réellement utilisées de façon courante. Pharmacies.ma - 7 mai 2012(Source: santelefigaro.fr)