

Ativação de receptores específicos é a responsável pela sensação de ardência provocada pelo alho

DOL — Dor On Line · Boletim Científico sobre Dor · ISSN 2446-6670

O alho, quem diria, mesmo sendo utilizado como tempero há quase 5000 anos, ainda guarda alguns segredos que podem ajudar a desvendar as vias sensoriais envolvidas na dor. Essa especiaria foi cuidadosamente analisada por um grupo formado por cientistas americanos e coreanos, que demonstraram que a alicina, um composto de enxofre encontrado no alho, ativa terminações nervosas da boca relacionadas à sensação de dor. Os neurônios presentes na boca têm em sua membrana canais protéicos sensíveis ao calor, frio e compostos químicos conhecidos como TRP (da sigla em inglês transient receptor potential), que seriam estimulados, promovendo o fluxo de cátions e gerando impulsos nervosos. Já que a alicina pode ativar dois tipos de canais protéicos, o TRPV1 e o TRPA1, os quais estão ligados ao reconhecimento do calor e frio intensos, a sensação de dor e ardência gerada pelo alho decorreria de sua ação sobre estes canais, concluem os autores do estudo. Autores: Lindsey J. Macpherson¹, Bernhard H. Geierstanger², Veena Viswanath², Michael Bandell^{1,2}, Samer R. Eid¹, SunWook Hwang^{1,3}, and Ardem Patapoutian^{1,2,*} - ¹Department of Cell Biology The Scripps Research La Jolla, California 92037; ²Genomics Novartis Research Foundation, San Diego, California 92121; ³College of Medicine, Korea University Seoul 136-705, South Korea; Referência: The Pungency of Garlic: Activation of TRPA1 and TRPV1 in Response to Allicin. Curr Biol. 2005 May 24;15(10):929-34.

Fonte: novo.dol.inf.br/materia/ativacao-de-receptores-especificos-e-a-responsavel-pela-sensacao-de-ardencia-provocada-pelo-alho · Conteúdo do Boletim DOL — Dor On Line. Reprodução permitida mediante citação da fonte.