

Teobromina inibe a ativação de nervos sensoriais e tosse

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

A teobromina é um alcaloide da família das metil-xantinas. Os chocolates ao leite possuem 154 mg/100g de teobromina; o meio-amargo cerca de 528 mg/100g. Mesmo sem a ingestão alimentar, a teobromina pode ocorrer no corpo por ser ela um produto do metabolismo humano da cafeína, que é metabolizada no fígado em teobromina 10%, 4% teofilina e 80% paraxantina. Este alerta é sobre um trabalho que demonstra que a teobromina inibe efetivamente a tosse induzida por ácido cítrico em cobaias. Além disso, em um estudo controlado, placebo, aleatório e duplo-cego a teobromina suprime a tosse induzida por capsaicina (1000mg v.o.), sem efeitos adversos. A tosse é iniciada por estimulação de dois diferentes tipos de fibras aferentes sensoriais, fibras mielinizadas com receptores de adaptação rápida (RAR) e fibras C com terminações brônquicas ou pulmonares. A teobromina inibe diretamente a despolarização de nervos sensoriais de cobaia e do nervo vago em humanos, induzida por capsaicina in vitro sugestivos de um efeito inibitório na ativação do nervo aferente. Os resultados indicam um grande potencial antitussigêno para a teobromina. Este alcaloide pode atuar também como um inibidor das enzimas fosfodiesterases dos nucleotídeos cíclicos e, também, como um antagonista de receptores de adenosina. Referência: Usmani OS, Belvisi MG, Patel HJ, Crispino N, Birrell MA, Korbonits M, Korbonits D, Barnes PJ. Theobromine inhibits sensory nerve activation and cough. FASEB J. 2005 19(2):231-3

Fonte: novo.dol.inf.br/materia/teobromina-inibe-a-ativacao-de-nervos-sensoriais-e-tosse · Conteúdo do Boletim DOL — Dor On Line. Reprodução permitida mediante citação da fonte.