

O perigo no chá, vinho tinto, pickles e suco de laranja

Produtos químicos naturais existentes no vinho tinto, chá e suco de laranja podem ser convertidos em substâncias potencialmente nocivas pelas enzimas produzidas por bactérias que residem no trato intestinal do homem, segundo estudos feitos na Universidade da Califórnia. As enzimas, coletivamente chamadas fecalase, podem agir sobre glicosídos encontrados em muitos alimentos enlatados, convertendo-os em substâncias que podem danificar genes. Os pesquisadores mostraram também que muitas dessas substâncias, chamadas mutagens, são também capazes de causar o câncer. Num relatório para a Academia Nacional de Ciências, os pesquisadores observam que alguns alimentos, como pickles e vinho tinto, contêm substâncias mutagênicas mesmo sem a ação das bactérias intestinais. Os estudos foram conduzidos por Glen Tamura e Bruce Ames.