

Toxina que provoca o botulismo é usada no tratamento de estrabismo

DE PORTO ALEGRE
POR AYRTON CENTENO

PORTO ALEGRE — A mesma toxina letal que provoca o botulismo está sendo utilizada como arma contra o estrabismo, provocando bons resultados ainda no combate a contrações musculares e torcicolos. "Isto está em testes no Japão mas deve ser aprovado ainda neste ano", disse o especialista japonês em botulismo Genji Sakaguchi, do Japan Food Research Laboratories.

Um dos conferencistas do 8º Encontro Nacional de Analistas de Alimentos, encerrado ontem (quinta-feira) em Porto Alegre, Sakaguchi disse que o procedimento já obteve a licença da Agência de Alimentos e Medicamentos dos EUA (FDA) e das autoridades sanitárias da Grã-Bretanha.

A terapia consiste na aplicação de injeções periódicas — de quatro a seis meses — no músculo que atua no tique do estrábico. Em doses mínimas, a toxina reduz as convulsões musculares. A sub-

tância é produzida em laboratório por meio de manipulação da bactéria *Clostridium botulinum*, que deu o nome ao botulismo. "Ela serve também como remédio contra espasmos musculares, especialmente os da face", observou Sakaguchi. Pálpebras caídas, freqüentes em pessoas idosas, igualmente são tratadas com a toxina.

"No Brasil, alguns médicos empregam esse recurso contra o estrabismo", explicou a bióloga Dilma Gelli, do Instituto Adolfo Lutz. A toxina ainda não é produzida no País e o medicamento é importado dos Estados Unidos. Os efeitos são positivos mas não podem ser entendidos a uma doença mais grave como o mal de Parkinson. "A experiência não foi bem-sucedida", disse Sakaguchi.

Desde o século passado, calcu-

la-se que cinco mil pessoas foram contaminadas pela toxina do botulismo. EUA e China reúnem o maior número de casos. Dividido em botulismo alimentar, por lesão, e infantil, a doença caracteriza-se por visão embaçada, fraqueza, náuseas, diarreia, dores abdominais, entre outros sintomas.

O botulismo alimentar é provocado pelo consumo de conservas ou compotas feitas em casa ou outros produtos domésticos — queijo, peixe defumado, carne curada com pouco sal etc. "O problema quase não ocorre com alimentos industriais",

acentuou o pesquisador. Raro, o botulismo por lesão tem um mecanismo de contaminação semelhante ao do tétano. Sempre que acontece, os esporos do *Clostridium* tiveram contato com ferimento.

**MÉDICOS TÊM
SUCESSO NO
TRATAMENTO
DE TORCICOLO**