肠道细菌有望防治沙门氏菌食物中毒

作者：writer 来源：新华社

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/1332.html

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

美国斯坦福大学领衔的一项新研究发现，提高一种肠道细菌的水平，也许能帮助防治由沙门氏菌感染引起的食物中毒。

研究人员在新一期美国《细胞—宿主与微生物》杂志上报告说，他们在小鼠实验中观察到，体内富含拟杆菌的小鼠能有效抑制沙门氏菌。拟杆菌在代谢过程中会产生包括甲酸、乙酸、丙酸在内的一系列短链脂肪酸，抗沙门氏菌效果较好的小鼠体内的丙酸含量尤其高。

研究人员指出，许多短链脂肪酸能提高小鼠的免疫力，但丙酸不是这样，它直接抑制沙门氏菌的生长，方法是大幅度增加沙门氏菌内部酸度，从而延长其增殖生长所需的时间。

负责研究的斯坦福大学丹尼丝·莫纳克教授在一份声明中说，每个人在被细菌感染后都有不同的反应，有些人生病，有些人安然无恙。为什么不同人有不同的反应，这一直是个谜，我们的发现也许为该现象提供一些解释。

研究人员希望最新发现为治疗沙门氏菌感染提供新思路。目前，治疗沙门氏菌感染引起的食物中毒有时会使用抗生素，这不仅可能增加细菌抗药性，还可能会误杀肠道好细菌，让病情反而变得更严重。用拟杆菌产生的丙酸进行治疗，也许能帮助克服这些问题。

沙门氏菌是一种常见的食源性致病菌，人感染这种病菌后会出现发热、腹泻、呕吐、腹痛等症状，病情往往持续4天至7天，严重时会死亡。5岁以下儿童、65岁以上老人或免疫力有缺陷者更易感染这种病菌。(来源：新华社)

更多 科学进展 请访问 https://www.iikx.com/news/progress/

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，爱科学iikx.com转发