国际最新研究：牛奶凝胶或助缓解酒精中毒

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/27183.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！

国际最新研究：牛奶凝胶或助缓解酒精中毒。中新网北京5月15日电 (记者 孙自法)施普林格·自然旗下专业学术期刊《自然-纳米技术》最新发表一篇生物技术研究论文称，一种口服的、基于牛奶蛋白的水凝胶(简称“牛奶凝胶”)通过小鼠模型研究发现可降低小鼠体内酒精水平，或可作为小鼠急性酒精中毒的有效解毒剂。

该论文介绍，酒精摄入十分普遍，但每年可导致全球数百万人死亡，例如2016年就有300万例死亡由酒精造成。当前已有缓解酒精中毒的疗法，但通常是通过静脉注射，而且一般只能暂时针对恶心和头疼等症状进行缓解。有些疗法还可能导致乙醛积聚，从而损伤人体器官。因此迫切需要临床策略来减少酒精中毒的短期和长期有害影响。

在本项研究中，论文共同通讯作者、瑞士苏黎世联邦理工学院Jiaqi Su和Raffaele Mezzenga和同事及合作者一起，开发出一种口服凝胶解毒剂形式的潜在解决方案，并在小鼠中进行测试。这些凝胶是用β-
乳球蛋白制造的，这是一种大量存在的乳清蛋白，是奶酪制作过程中的食品级副产品。

为了催化酒精氧化，论文作者生产出纳米级的单位点铁锚定β-乳球蛋白原纤维，以模拟天然辣根过氧化物酶的配位结构，这种酶能分解体内的酒精。他们在小鼠中测试了这种凝胶，发现它能保持稳定、耐受消化环境并持续降低动物血液中的酒精水平，同时避免额外积累有毒的乙醛。

论文作者总结指出，虽然这项牛奶凝胶研究是在实验室环境中以小鼠为对象进行的，但其酒精解毒能力或有潜力转化到临床，这方面后续还需要进一步研究。(完)

作者：孙自法 来源：中新网

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