nieuws

Bladgroenten stimuleren een gezonde darmflora

nieuws

Bladgroenten zijn een uitstekende energiebron voor een goede darmflora, die op hun beurt slechte darmbacteriën geen kans geven. Dat schrijven Australische en Britse onderzoekers in ‘Nature Chemical Biology’. Concreet gaat het om een tot nu toe onbekend enzym dat gebaat is bij de aanwezigheid van sulfoquinovose, een soort suiker dat we binnenkrijgen via bladgroenten en als energiebron dient voor goede darmbacteriën. Volgens de onderzoekers zouden de nieuwe inzichten kunnen leiden tot een compleet nieuw type antibiotica.

29 FEBRUARI 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:34

Lees meer over:
onderzoek
gezondheid



Bladgroenten zijn een uitstekende energiebron voor een goede darmflora, die op hun beurt slechte darmbacteriën geen kans geven. Dat schrijven Australische en Britse onderzoekers in ‘Nature Chemical Biology’. Concreet gaat het om een tot nu toe onbekend enzym dat gebaat is bij de aanwezigheid van sulfoquinovose, een soort suiker dat we binnenkrijgen via bladgroenten en als energiebron dient voor goede darmbacteriën. Volgens de onderzoekers zouden de nieuwe inzichten kunnen leiden tot een compleet nieuw type antibiotica.

Sla, spinazie en andere bladgroenten blijken onze darmflora gezond te houden. Australische en Britse wetenschappers identificeerden een tot nu toe onbekend enzym dat teert op het uitgebreid aanwezige suiker sulfoquinovose (SQ) in groene bladgroenten. “Telkens wanneer we sla of spinazie eten krijgen we veel van deze SQ-suikers binnen, die gebruikt worden als energiebron voor de goede darmbacteriën”, aldus Ethan Goddard van de universiteit van Melbourne. “Bacteriën, zoals de beschermende stammen van E.coli, gebruiken SQ. Deze bacterie voorkomt groei en kolonisatie van slechte bacteriën, omdat de goede bacteriën alles opmaken.”

De biologen ontdekten tevens het enzym YihQ dat gebruikt wordt door bacteriën om deze zwavelhoudende suikers op te nemen. SQ is het enige suikermolecuul met een zwavelverbinding. Door vertering van dit molecuul door bacteriën komt zwavel vrij, waardoor het beschikbaar komt voor andere organismen. “Deze vondst verklaart het mysterie rond het gebruik van zwavel als onmisbaar element voor alle leven op aarde”, zegt collega Spencer Williams van de universiteit van York.

“Opmerkelijk is dat het YihQ enzym al die tijd open en bloot aanwezig was en gemaakt wordt door de bescheiden E.coli-bacterie, die voorkomt in bijna alle biologische laboratoria”. Volgens de wetenschappers levert de ontdekking ook nieuwe inzichten die kunnen leiden tot een compleet nieuw type antibiotica. “Nieuwe antimicrobiële strategieën zijn hard nodig omdat steeds meer bacteriën resistent worden tegen bestaande antibiotica”, aldus Williams.

Bron: Eoswetenschap.eu

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada