



Tıp - Sağlık

Aç Kalma Saplantısı, Bir Bağımlılık Göstergesi Olabilir

“Anorexia nervosa”, kişinin enerji ve yiyeceğe ne denli ihtiyacı olursa olsun, kendisini yemekten bile isteye alıkoyması durumuyla tanınan bir rahatsızlık. Zihinsel rahatsızlıklar arasında ölüm oranı en yüksek olanlarından biri ve işin kötüsü de, etkili tedavi yöntemleri oldukça az. Fransa Bilimsel Araştırmalar Merkezi'nden (CNRS) Valerie Compan, bu rahatsızlıktaki işleyişle bağımlılık işleyişinin oldukça benzer olduğunu ve hastaların, devreye giren kendini kontrol etme

davranışına bağımlılık geliştirdiklerini düşünen, giderek büyüyen sayıdaki araştırmacıdan biri.

“Ecstasy” (MDMA) adıyla tanınan uyarıcının iştah baskılayıcı özelliğini fark ettikten sonra aradaki bağlantıyı irdelemeye karar veren araştırmacı ve ekibi, beyinde “accumbens çekirdeği” olarak bilinen merkeze yoğunlaşmışlar. Bu merkez, bağımlılık davranışlarıyla etkinleşen, beyindeki ödül mekanizmasının önemli bir durağı konumunda ve yüksek oranda serotonin almacı içerdiği biliniyor. (Serotonin, önemli bir sinirsel iletici kimyasal ve mekanizmasındaki aksaklıklarla açıklanan, depresyon gibi birçok zihinsel rahatsızlık var.) Bu almaçlar, bağımlılık davranışlarında önemli rol oynuyorlar. Farelerde serotonin almaçlarını uyaran araştırmacılar, bu etkinin yeme içgüdülerini önemli ölçüde baskıladığını ve CART kısaltmasıyla bilinen bir peptidin salınmasına neden olduğunu fark ediyorlar.

Bu peptidin düzeyinin, uyarıcı ilaç alımından sonra arttığı (hatta anoreksi tanısı konmuş kadınlarda da arttığı) daha önce gösterilmiş. Peptidi verdikleri farelerin az yediğini, peptidin baskılandığı durumlarda iştahlarının arttığını gözleyen araştırmacılar, aynı işleyişin ecstasy ile tetiklenmiş iştah baskılanmasında geçerli olup olmadığını anlamak için, ilacı serotonin almacı bulunmayan farelere veriyorlar. Bu farelerin iştahlarını kaybetmemeleri, araştırmacılara göre, almaçların gerçekten de ilacın iştah baskılayıcı etkisini denetlediğini gösteriyor. Sonuçlar ışığında, kendini ölümüne aç bırakma eğilimi, bir bağımlılık göstergesi olmanın ötesinde, beyin kimyasındaki aksaklıklarla da yakından ilişkili olabilir. Çalışmanın bir başka açılımı da, bu ve benzeri rahatsızlıkları olanlar için serotonin almaçlarını hedefleyen yeni ilaçların geliştirilebilecek olması.

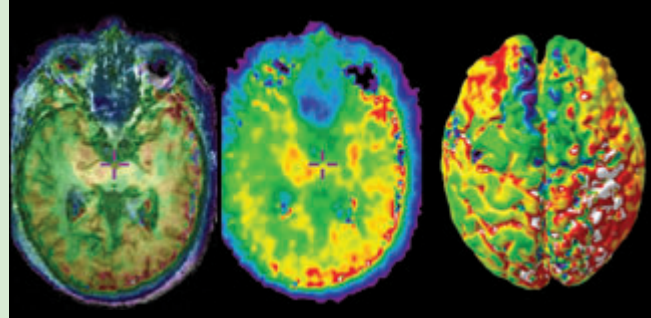
NewScientist.com News Service, 2 Ekim 2007

Kan Proteinleriyle Alzheimer Tanısı

Toplumun genellikle yaşlı kesiminde ortaya çıkan ve beyin hücrelerinde gelişen hasara bağlı olarak bellek, düşünme ve davranışla ilgili işlevlerde ciddi kayıplara yol açan Alzheimer hastalığının tanısını koymak, şimdilik ancak diğer olası zihinsel rahatsızlıkların dışlanmasıyla mümkün. Hastalığı ölümden önce kesin biçimde saptamada kullanılacak bir test henüz yok; tek yapılabilen, beyin dokusunun ölümden sonra incelenerek hastalığa özgü yapıların ortaya çıkarılması. Araştırmacılar hasta-

lığın mutlak imzası olabilecek biyolojik işaretleri bulmak için çoktandır kolları sıvamış durumdadır. Bu konuda oldukça önemli bir adımsa Stanford Üniversite-

si Tıp Okulu araştırmacıları tarafından atıldı. Araştırmacıların kanda keşfettikleri 18 protein, şimdilik tanı koymada oldukça net sonuçlar verebilecekmiş gibi görünüyor. Bulguların kesinlik kazanması, daha ayrıntılı testleri bekleye-



cek. Herşeyin beklendiği gibi gitmesiyse, hastalığın tanısını koymanın artık basit bir kan testine bağlı olacağı anlamına geliyor.

Nature News Online, 14 Ekim 2007



Önce Dövün, Sonra Yiyin

Bol bol çiğ sarımsak yemenin toplumsal yaşama olmasa da, kalbe iyi geldiği doğru. Ama sarımsağın yararları en çok nasıl ortaya çıkıyor? ABD Tarım Bakanlığı

bünyesinde yapılan bir çalışmaya göre, sarımsağı önce döverek, sonra da hafifçe pişirerek.

Sarımsağın, tıpkı soğan gibi tiosülfinat adı verilen kalp koruyucu bileşiklerce zengin olduğu bir süredir biliniyor. En çok gözyaşartıcı özellikleriyle tanınan bu kükürt bileşikleri, kan basıncını düşürmenin yanı sıra, kanda pıhtı oluşturma açısından potansiyel tehlike yaratabilecek trombosit kümelerini de parçalayabiliyorlar. Şu ana kadar sarımsağın bu olumlu özelliklerinin en çok çiğ olarak ve bütün halinde yendiğinde

ortaya çıktığı düşünülürken, yeni araştırma bunun böyle olmadığını göstermiş bulunuyor. Hem dövülmüş hem de bütün sarımsağı kaynatma, geleneksel ve mikrodalga fırında pişirme aşamalarından geçirip sonuçları da pıhtılaştırma önleyici etkinlik bakımından değerlendiren araştırmacılar, en büyük puanı dövülmüş ve hafifçe pişirilmiş sarımsağın aldığını söylüyorlar. Mikrodalga fırınla öyle görünüyor ki, sarımsağın bu ‘kan inceltici’ etkisini olduğu gibi yok ediyor.

US Department of Agriculture Basın Duyurusu, 6 Ekim 2007