

Composti chimici:

BROMELAINA (2^a parte)

Tratto da "WIKIPEDIA"
Traduzione di: Marco Turazza

Usi.

Insieme alla papaina, la bromelaina è una delle sostanze più popolari utilizzate per ammorbidire la carne.

Storicamente gli enzimi per rendere tenera la carne venivano iniettati nei muscoli degli animali da carne quando questi erano ancora vivi.

Questa pratica, eticamente scorretta, è stata sostituita da varie applicazioni post-mortem, che però risultano accettabili solamente per i tagli di carne meno pregiati.

Oggi circa il 90% dell'uso come ammorbidente per la carne è nelle mani dei consumatori. La bromelaina si vende in polvere e può essere sparsa direttamente sulla carne prima della cottura.

La bromelaina può essere usata in molte condizioni mediche. Fu introdotta in quest'area per la prima volta nel 1957 e funziona bloccando alcuni metaboliti preinfiammatori, che altrimenti accelererebbero e peggiorerebbero il processo infiammatorio.

E' un agente antiinfiammatorio e come tale può essere utilizzato in: lesioni sportive, traumi, artriti ed altri tipi di gonfiore.

Viene primariamente utilizzata per: lesioni atletiche, problemi digestivi, flebiti, sinusiti e come coadiuvante della guarigione postoperatoria.

Alcuni studi hanno mostrato che la bromelaina può anche essere utile per ridurre l'aggregazione piastrinica e i coaguli all'interno dei vasi sanguigni, soprattutto delle arterie.

Sembra essere anche utile nell'AIDS, per bloccare la disseminazione del virus.

Gli effetti collaterali includono nausea, vomito, diarrea, menorragia e possibili reazioni allergiche.

Somministrazioni di bromelaina fino a 460 mg non hanno mostrato alcun effetto sul ritmo cardiaco o sulla pressione arteriosa, mentre dosi superiori, sino a 1.840 mg, hanno mostrato essere in grado di aumentare il ritmo cardiaco in modo proporzionale alla dose.

La bromelaina si ottiene dal gambo e dalle radici dell'ananas, dopo che il frutto è stato raccolto. Dette parti vengono raccolte, sbucciate e schiacciate per estrarre il succo contenente l'enzima bromelainico solubile. Esso viene quindi precipitato per purificare ulteriormente il succo.

I prodotti a base di bromelaina sono tutti venduti sotto forma di polvere.

Altre proteasi di origine vegetale comprendono la papaina (dalla papaia), l'actinidina (dal frutto del kiwi) e la ficina (dal fico). Queste proteasi sono le responsabili della sensazione spinosa quando questi frutti vengono consumati.