



Japonlar suşiyi daha kolay hazmediyor



Yaşam / 08/04/2010

Japonların, bağırsaklarındaki bir bakteri sayesinde, Suşi yemeğini daha kolay hazmettiği ortaya çıktı.

Nature bilim dergisinde bugün yayımlanan araştırmaya göre, söz konusu bakteri, bir deniz bakterisinde bulunan bir geni almış. İnsanın hazım sisteminde 100 milyar mikrop bulunuyor.

Araştırmayı yürüten, Fransa'nın başkenti Paris'teki Pierre-et-Marie Curie (UPMC) Üniversitesi'nin ve Fransa'nın kuzeyinde Bretagne bölgesinde bulunan Deniz Biyolojisi İstasyonu araştırma kurumunun uzmanları, deniz bakterisi *Zobellia Galactanivorans*'da bulunan bir enzimin, Suşi'yi sarmaya yarayan, kırmızı su yosununda bulunan nişasta molekülünü ikiye böldüğünü tespit etti.

Bilim adamları, bu enzimde bulunan kodlayıcı genlerin, bağırsakta bulunan *Plebeius* bakterisinde de bulunduğunu ve bu bakterinin sadece Japonların dışkılarında görüldüğünü keşfetti.

Kükürtlü polisakarid maddesinin, bağırsak metabolizmasında karbonhidratlı Suşi sindiriminde önemli işlevi var. (aa)