

L'ail s'avère 100 fois plus efficace que les antibiotiques et agit en un temps record

Publié par LaPresseGalactique.org le 6 fév, 2013 sous [SANTÉ](#) |



29 janvier 2013 par April Mac Carthy

Une découverte significative de l'Université de l'État de Washington montre que l'ail est 100 fois plus efficace que deux antibiotiques populaires pour combattre des maladies causées par des bactéries responsables de toxi-infections alimentaires.

Leur travail a été publié récemment dans le Journal de Chimiothérapie Antimicrobienne, une suite des précédentes recherches de l'auteur dans Microbiologie Appliquée à l'Environnement qui a démontré de manière concluante qu'un concentré d'ail était efficace pour inhiber la croissance de la bactérie *Campylobacter jejuni*. (https://fr.wikipedia.org/wiki/Campylobacter_jejuni)

L'ail est probablement l'un des plus puissants aliments naturels. C'est l'une des raisons pour laquelle les gens qui suivent un régime méditerranéen ont des vies aussi saines et longues. L'ail est aussi très performant en laboratoire de recherche.

«Ce travail me passionne beaucoup parce qu'il montre que ce composé a le potentiel de réduire des bactéries pathogènes de l'environnement et de nos aliments » a dit Xiaonan Lu un chercheur docteur en sciences et auteur principal de l'article.

L'une des découvertes les plus intéressantes est que l'ail augmente le niveau global d'antioxydants dans le corps. Scientifiquement connu sous le nom d'*Allium sativa*, l'ail est célèbre dans l'histoire pour sa capacité à combattre les virus et les bactéries. Louis Pasteur a remarqué en 1858 que les bactéries mourraient quand elles étaient arrosées d'ail. Depuis le Moyen-Âge, l'ail a été utilisé pour guérir les blessures, broyé ou en tranches et appliqué directement sur les blessures pour inhiber la propagation de l'infection. Les russes nomment l'ail, la pénicilline russe.

«C'est la première étape vers un développement ou une réflexion vers de nouvelles stratégies d'intervention », a dit Michael Kokel, co-auteur de recherches sur le *Campylobacter jejuni* pendant 25 ans.

«Le Campylobacter est une des causes bactériennes les plus fréquentes des toxi-infections alimentaires aux États-Unis et probablement dans le monde » a dit Konkel. Quelque 2,4 millions d'américains sont atteints chaque année d'après le Centre américain de Contrôle et de Prévention des Maladies, avec des symptômes comme de la diarrhée, des douleurs abdominales et de la fièvre.

Les bactéries sont également responsables dans presque un tiers des cas du déclenchement d'une maladie paralysante rare connue sous le nom de syndrome de Guillain-Barré.

Le disulfure de diallyle est un composé organosoufré dérivé de l'ail et de quelques autres plantes de la famille Allium. Il est produit pendant la décomposition de l'allicine libéré quand on écrase l'ail.

Lu et ses collègues ont observé la capacité du disulfure de diallyle à tuer les bactéries quand elles sont protégées par un biofilm visqueux (secrété par la bactérie, NdT), ce qui les rend 1000 fois plus résistantes aux antibiotiques que les cellules bactériennes flottant librement. Ils ont découvert que le composé peut facilement pénétrer le biofilm protecteur et tuer les cellules bactériennes en se combinant avec un enzyme contenant du soufre, et de ce fait changer la fonction de l'enzyme et bloquer efficacement le métabolisme de la cellule.

Les chercheurs ont découvert que le disulfure de diallyle était aussi 100 fois plus efficace que les antibiotiques appelés érythromycine et ciprofloxacine et qu'il agit souvent en un temps record.

Deux travaux précédents publiés l'an dernier par Lu et ses collègues de l'université en Microbiologie Environnementale et Appliquées et en Chimie Analytique ont montré que le disulfure de diallyle et d'autres composés organosulfurés tuaient efficacement des pathogènes d'origine alimentaire tels que le *Listéria Monocytogènes* et *Escherichia Coli O157 : H7*.

«Le disulfure de diallyle peut être utile pour réduire le niveau de Campylobacters dans l'environnement et pour nettoyer le matériel de transformation industrielle de l'alimentation, car on trouve dans les deux cas la bactérie dans le biofilm » a dit Konkel.

«Le disulfure de diallyle pourrait rendre beaucoup d'aliments moins dangereux» a dit Barbara Rasco co-auteur des trois derniers articles et conseillère de Lu pour son doctorat en sciences alimentaires. «On peut l'utiliser pour nettoyer les surfaces de préparation alimentaire et comme conservateur dans les aliments emballés comme les salades de pâtes et de pommes de terre, les salades de choux et de la charcuterie ».

«Ceci ne prolongerait pas seulement la durée de consommation mais réduirait aussi la croissance de bactéries potentiellement nocives » a-t-elle dit.

La substance naturelle peut aussi être obtenue sans l'introduction artificielle de produits chimiques dangereux qui perturberaient ses capacités de réduction des maladies.

Ironiquement, beaucoup de chercheurs pensent que les antibiotiques peuvent être l'un des nombreux facteurs qui contribuent à obstruer les intestins des jeunes enfants.