

Darmmikroben: Neue Studie warnt vor giftigen Arsenverbindungen in Fisch!

Neue Studie zeigt, dass Arsenobetain in Meeresfrüchten durch das Mikrobiom zu toxischen Verbindungen umgewandelt werden kann.

Bern, Schweiz - Meeresfrüchte könnten ein gesundheitliches Risiko darstellen, das viele Menschen bisher nicht in Betracht gezogen haben. Besonders die Verbindung Arsenobetain, die in Lebensmitteln wie Algen, Fisch und Schalentieren vorkommt, steht im Mittelpunkt einer neuen Studie der Universität Bern. Diese Substanz, die als „Fischarsen“ bekannt ist, galt bislang als unbedenklich, da sie mit einer geringen Toxizität und schnellen Ausscheidung im Körper assoziiert wurde. Die Forschung zeigt jedoch, dass das Darmmikrobiom von Säugetieren bei der Umwandlung dieser Verbindung in potenziell schädliche Arsenstoffe eine entscheidende Rolle spielt.

Die bisher unbekannten Gefahren von Arsenobetain

Die Studie beleuchtete den Stoffwechsel von Arsenobetain in Mäusen mit verschiedenen Besiedlungsstatus ihrer Darmmikroben. Die Ergebnisse zeigen, dass Mäuse mit einer natürlichen Mikrobiota eine höhere Konzentration von Arsen im Darm aufwiesen und spezifische, hochgiftige Arsenverbindungen im Dickdarm produzierten. Diese Veränderungen wurden nicht bei keimfreien Mäusen beobachtet, wobei die Ausscheidung von Arsen in der Regel langsamer verlief. „Darmmikroben spielen also eine entscheidende Rolle bei der Verstoffwechselung von Arsenobetain im Körper. In diesem Fall scheint das Mikrobiom

jedoch eine schädliche Wirkung zu haben“, erläutert der Mikrobiom-Experte Siegfried Hapfelmeier.

Die Tatsache, dass Arsenobetain derzeit als nicht toxisch eingestuft ist und somit keinen gesetzlichen Grenzwerten unterliegt, könnte für viele Verbraucher irreführend sein. Diese neuen Erkenntnisse werfen ernsthafte Fragen zur Sicherheit von Meeresfrüchten auf und fordern möglicherweise eine Neubewertung der aktuellen Richtlinien. Wie **heute.at** berichtet, ist das Thema momentan sehr aktuell und sorgt für besorgte Reaktionen unter den Lesern.

Details	
Ort	Bern, Schweiz
Quellen	• www.heute.at • mediarelations.unibe.ch

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at