

## Uova, un alleato contro l'ipertensione

L'albumine dell'uovo sarebbe in grado di favorire l'abbassamento della pressione arteriosa nei casi di ipertensione. A sostenerlo sono i ricercatori della Clemson University e della Jilin University in uno studio recentemente pubblicato sulla rivista *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.

La ricerca avrebbe dimostrato che un particolare peptide contenuto nel bianco dell'uovo sarebbe in grado di contrastare in maniera efficace l'azione dell'Ace, ossia l'enzima di conversione dell'angiotensina, la proteina che stimola la vasocostrizione aumentando la pressione sanguigna. Secondo i ricercatori, le prove di laboratorio confermerebbero che questa sostanza contenuta nell'albumine è in grado di ridurre la pressione arteriosa quanto i farmaci che solitamente vengono prescritti nei casi di pressione sanguigna alta.

Il peptide utilizzato nello studio denominato RVPSL ha permesso infatti agli scienziati di rilevare come questa sostanza funga da inibitore dell'enzima di conversione dell'angiotensina con effetti pari a quelli ottenuti attraverso la somministrazione farmacologica e senza presentare pericolosi effetti tossici collaterali, come invece a volte accade con i medicinali.

I test sono stati condotti su modello animale e – secondo i ricercatori – i risultati ottenuti non solo confermano, ma migliorano quelli ottenuti da studi precedenti sull'argomento, tanto da spingerli a focalizzarsi su ulteriori ricerche riguardanti gli effetti del peptide dell'albumine sulla salute umana. Anche in questo caso la scienza dimostra come anche pericolose patologie si possano combattere innanzitutto a tavola in modo semplice, sano e con poca spesa.