

Memória saborosa

Biologia & Ciências

Enviado por:

Postado em:28/04/2009

Cientistas descobrem que alimentos gordurosos estimulam a consolidação da memória. Estudo pode ajudar no desenvolvimento de tratamentos contra a obesidade. Saiba mais...

Aquela sobremesa deliciosa do jantar de ontem à noite continua provocando forte lembrança? Um prato especialmente saboroso, apesar de ter sido consumido há alguns dias, ainda provoca água na boca? Não há motivo de culpa. Tais eventos não são exemplos de gulodice, mas da formação natural da memória, segundo um estudo feito por cientistas dos Estados Unidos e da Itália, indica que a ingestão de alimentos ricos em gordura estimula a formação de memórias de longo prazo, aquela que não desaparece rapidamente. O estudo se soma a trabalho recente do mesmo grupo que havia apontado a relação entre gordura ingerida e controle do apetite e tem implicação importante no desenvolvimento de tratamentos para obesidade e outros distúrbios alimentares. Os pesquisadores haviam identificado que os ácidos oleicos, obtidos a partir da hidrólise da gordura animal e de certos óleos vegetais, são transformados no intestino delgado em uma molécula chamada de oleoetanolamina (OEA). A OEA envia mensagens de saciedade ao cérebro e, em níveis elevados, pode reduzir o apetite e promover a perda de peso e a diminuição de níveis de triglicérides e de colesterol. Liderados por Daniele Piomelli, do Instituto Italiano de Tecnologia e da Universidade da Califórnia em Irvine (UCI), e por James McGaugh, da UCI, um dos principais especialistas em memória no mundo, os cientistas descobriram que o OEA também causa a consolidação da memória, processo por meio do qual memórias superficiais, de curto prazo, são transformadas em memórias de longo prazo, que podem ser “armazenadas”. A consolidação é feita por meio da ativação de sinais de estímulo na amígdala, a parte do cérebro envolvida na consolidação de memórias e eventos emocionais. Em testes com roedores, os pesquisadores observaram que a administração de oleoetanolamina levou à melhoria na retenção da memória. Quando receptores celulares ativados pelo OEA foram bloqueados, os efeitos da retenção da memória diminuíram. “O composto oleoetanolamina é parte da “cola molecular” que faz com que as memórias grudem. Por ajudar a lembrar onde e quando foi feita uma refeição gordurosa, a atividade de estímulo da memória do OEA parece ter sido uma importante ferramenta evolucionária para o homem e outros mamíferos”, disse Piomelli. Gorduras são importantes para a saúde geral, ajudando na absorção de vitaminas e na proteção de órgãos vitais. Apesar de a dieta do homem atualmente ser rica em gorduras, o mesmo não ocorreu com os primeiros humanos. Na natureza, alimentos ricos em gordura são raros. “Lembrar da localização e do contexto de uma refeição cheia de gordura foi, provavelmente, um importante mecanismo de sobrevivência para os primeiros humanos. Faz sentido que os mamíferos tenham essa capacidade”, disse o cientista italiano. Apesar disso, segundo Piomelli, tamanha ajuda para a memória talvez não seja tão benéfica atualmente. Enquanto o oleoetanolamina contribui para a sensação de saciedade após uma refeição, ele pode também estimular a vontade de ingerir novamente alimentos ricos em gordura, que, quando consumidos em excesso, podem causar obesidade. Drogas que simulam os efeitos do oleoetanolamina já estão sendo usadas em estudos clínicos para controle da triglicéride. O grupo do estudo agora divulgado pretende investigar se tais compostos podem melhorar a consolidação da memória em pessoas com deficiência nesse

processo. <http://www.agencia.fapesp.br>