

I ricercatori lanciano l'allarme. Devastano il nostro intestino ma continuiamo a mangiarli in abbondanza

Non ce ne rendiamo conto, ma ogni giorno ingeriamo centinaia di sostanze che danneggiano il nostro intestino e così la salute. (Fonte: <https://www.money.it/> 7 dicembre 2025)



Un'indagine di laboratorio condotta dall'Università di Cambridge ha approfondito gli effetti di centinaia di sostanze chimiche sul microbiota intestinale umano. Lo [studio pubblicato su Nature microbiology](#) ([Le sostanze chimiche industriali e agricole mostrano attività antimicrobica contro i batteri intestinali umani in vitro](#)) ha in particolare identificato **168 composti artificiali** che interferiscono con le funzioni del microbioma, con conseguenze potenzialmente devastanti sulla **salute** dell'uomo.

Il team di ricerca ha lanciato un allarme da approfondire su larga scala, per riuscire così a definire **protocolli di sicurezza** più accurati. La maggior parte di queste sostanze chimiche riesce infatti a interferire direttamente con il corpo umano passando attraverso acqua e cibo, contaminando i **batteri intestinali**, indispensabili per molte funzioni. Praticamente, questi composti **devastano il nostro intestino** ma continuiamo a mangiarli in abbondanza.

Ecco perché gli scienziati intendono approfondire ulteriormente, contribuendo a una revisione delle **soglie di esposizione** alle sostanze chimiche incriminate, consapevoli della limitatezza del campione analizzato ma pure delle lacune degli attuali standard di sicurezza. Nel frattempo, gli esperti invitano ad adottare qualche **precauzione** per limitare il pericolo, senza scatenare il panico. Questa nuova scoperta permetterà infatti di introdurre misure per la salute ancora più efficaci, ma bisogna ancora quantificare gli effetti in modo preciso.

Devastano il nostro intestino

Il team di ricerca dell'**MRC Toxicology Unit** dell'Università di Cambridge ha analizzato l'impatto di 1.076 contaminanti chimici su 22 specie batteriche intestinali. I ricercatori hanno così trovato **168 composti artificiali** che pregiudicano la crescita dei batteri intestinali, interagendo in modo inaspettato finora, visto che parte di questi composti era stata giudicata completamente sicura. La prima autrice dello studio, la dottoressa **Indra Roux**, ha dichiarato di essere stata sorpresa in prima persona da questi risultati, preoccupata dal rischio biologico di molti agenti con cui si entra in contatto quotidianamente. **Pesticidi, ritardanti di fiamma e plastificanti** colpiscono i batteri intestinali uscendo dai radar dei controlli di sicurezza chimica, che contemplano soltanto gli effetti diretti sul corpo umano.

Tra le anomalie più pericolose rilevate dai ricercatori c'è la resistenza agli antibiotici che molti batteri hanno mostrato di acquisire durante l'esposizione agli agenti chimici. Naturalmente quest'effetto è stato circoscritto al **test di laboratorio**, ma se dovesse estendersi in condizioni reali avrebbe conseguenze devastanti sulla salute degli esseri umani. La **resistenza agli antibiotici** è già un problema per la salute mondiale, ma di questo passo trattare le **infezioni batteriche** diventerà sempre più difficile.

È quindi fondamentale ampliare i test tossicologici attualmente previsti tenendo conto dell'interazione tra i componenti chimici e il sistema biotico, vista l'importanza di quest'ultimo. Bisogna infatti ricordare che i danni al microbiota intestinale non si limitano alle conseguenze più immediate al **sistema digestivo** ma si possono estendere ben oltre, contribuendo allo sviluppo di patologie come i **disturbi metabolici**, le **disfunzioni immunitarie**, l'**obesità** e perfino della **salute mentale**.

Bisogna smetterla di mangiarli

Il dottor **Stephan Kamrad**, membro del team di ricerca, ha sottolineato la necessità di introdurre gli effetti sui batteri intestinali nelle valutazioni di sicurezza per i composti chimici destinati all'uso umano. Lo studio punta infatti a garantire un ambiente sicuro e salubre fin dalla progettazione dei prodotti, portando a tal proposito anche una soluzione efficace. Si tratta di un **modello di machine learning** che, come evidenziato dal dottor **Kiran Patil**, permette di conoscere in anticipo gli effetti dei composti chimici industriali (già circolanti o anche in fase di progettazione) sui batteri intestinali, proprio grazie ai dati empirici raccolti e da ampliare. Nel frattempo, è utile adottare qualche semplice precauzione per limitare le interazioni dirette fra il microbiota intestinale e queste sostanze, che passano attraverso l'acqua e il cibo. A tal proposito, gli esperti raccomandano un lavaggio accurato di **frutta e verdura** prima del consumo, ma anche acquisti consapevoli per evitare il più possibile alimenti contaminati.

[Allarme pesticidi. Le verdure più mangiate in Italia ne sono piene, secondo un nuovo studio](#)