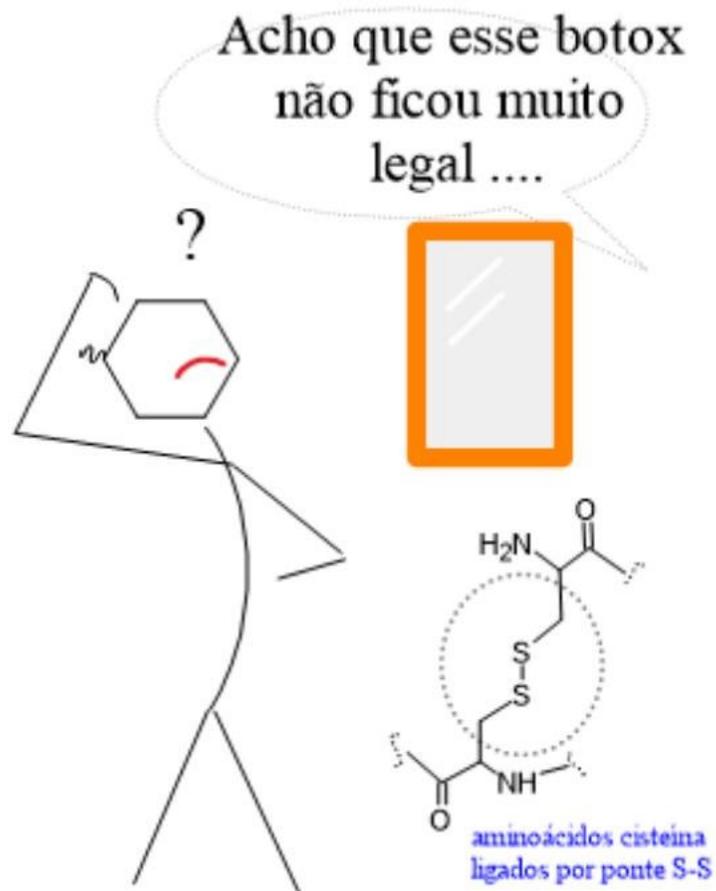


Mais algumas toxinas...



A toxina botulínica é uma proteína muito tóxica e pode ocorrer em alimentos mal conservados/ enlatados. Mas ela tem muitas ações terapêuticas, como reduzir espasmos dolorosos, rugas e tratar o estrabismo.



Projeto de divulgação científica

Moleculettes

A toxina botulínica (TxB), altamente tóxica, é produzida por bactérias como a Clostridium botulinum, que provoca o botulismo, uma doença neuroparalisante grave descrita inicialmente em 1817, devido à ingestão de salsichas contaminadas. Ela é um complexo proteico onde a ponte de disulfeto, -S-S- (figura), entre dois aminoácidos cisteína, tem importante papel fisiológico. O botox, famoso por para atenuar rugas e fazer preenchimento facial, é um de seus produtos, mas sua ação terapêutica em concentrações aceitáveis é muito vasta e importante para além da cosmética.