

La sal desempeña un papel importante en el desarrollo de la esclerosis múltiple y la artritis

Un estudio sugiere una concentración elevada de cloruro sódico favorece la generación de células Th17, células con fenotipo patogénico que están implicadas, junto con células Th1, en la patología de muchas enfermedades autoinmunes.

Un estudio cuyos resultados se han presentado en el 40º Congreso Nacional de la Sociedad Española de Reumatología acaba de demostrar que la sal es un promotor de condiciones inflamatorias. Según ha afirmado en este encuentro la Dra. Margarita Domínguez-Villar, associate research scientist del departamento de Neurología de la facultad de Medicina de Yale (New Haven, CT) “los experimentos in vivo sugieren que la sal puede tener un papel importante en el desarrollo de la esclerosis múltiple”.

Como la propia Dra. Domínguez-Villar ha señalado, “el estudio se centró en examinar el papel del cloruro sódico (NaCl) en la generación de células Th17, tanto en experimentos in vitro con células provenientes de donantes sanos, como in vivo, en un modelo animal (EAE) que se utiliza de manera rutinaria para estudiar esclerosis múltiple (EM). Los resultados del estudio demuestran que, in vitro, una concentración elevada de sal favorece la generación de células Th17 (células con fenotipo patogénico que están implicadas, junto con células Th1, en la patología de muchas enfermedades autoinmunes, entre ellas esclerosis múltiple)”.

En el desarrollo de este estudio, desarrollado a la vez que otro trabajo publicado por el laboratorio del Dr. Vijay Kuchroo, en Harvard, “también describimos la vía de señalización celular que se activa como respuesta al incremento de sal. Además, en el modelo in vivo sometimos a los ratones a una dieta rica en sal y al inducir la enfermedad (EAE) observamos que animales que habían consumido una dieta rica en sal enfermaban antes y los síntomas de la enfermedad eran más graves”.

Este estudio sólo se ha probado en animales, por lo que, “para demostrar el papel de la sal en la enfermedad -ha advertido la Dra. Domínguez-Villar-, es necesario realizar ensayos clínicos con pacientes con esclerosis múltiple en el que se les controle la ingesta de sal y se compruebe si la enfermedad mejora”.

La sal y el desarrollo de la artritis

La sal también ha sido protagonista en el estudio llevado a cabo por la Dra. Loreto Carmona, directora científica del Instituto de Salud Musculoesquelética en Madrid, que ha encontrado “una asociación muy consistente entre la artritis reumatoide (AR) y los grandes consumidores de sal. Lo que indica, que la sal que consumimos está relacionada de alguna manera con el desarrollo de la AR”.

En este estudio, también presentado por la reumatóloga en la conferencia magistral “La sal de la vida” y que espera sea publicado este año, se han recabado datos experimentales en células en cultivo y en modelos animales de que una de las vías que produce la inflamación está regulada por un canal de sodio, el componente de la sal común (cloruro sódico). Se ha visto que poniendo sal en el medio de cultivo, se desencadenan una serie de procesos idénticos a los que tienen lugar en modelos experimentales de artritis. “Saber eso -añade la doctora Carmona- nos hizo preguntarnos si la sal en la dieta estaba relacionada con el desarrollo de artritis.

Lo que hicimos fue utilizar los datos de una cohorte española, la cohorte SUN (Seguimiento de la Universidad de Navarra), en la que más de 10.000 personas hemos respondido a un cuestionario dietético y de salud. A partir de ahí hemos estudiado si existe asociación entre el consumo de sodio

calculado en la dieta y el tener artritis reumatoide”.

Por el momento, se ha conseguido dilucidar que sal y artritis están asociados, ya que “hay más AR entre los que consumen más de 8 gramos de sal al día que entre los que consumen menos de tres gramos”, ha asegurado.

Más sal en la comida precocinada

Como ha manifestado la reumatóloga Loreto Carmona, “el perfil de las personas que ingieren más cantidad de sal es variado, pero, en general, aquéllas que abusan de comidas precocinadas y carnes, embutidos y quesos salados”.

La doctora Domínguez-Villar coincide en esta afirmación. El estudio que llevó a cabo, realizado en Connecticut (Estados Unidos) ha demostrado que “este tipo de comidas puede tener hasta 100 veces más sal que la misma comida cocinada en casa”.

Se hizo un estudio previo “(que sirvió de base para el estudio publicado) tras el cual se puede afirmar que “aquellas personas sanas que consumían este tipo de comida de manera rutinaria tenían en sangre un porcentaje elevado de células CD4 que producían interleuquina 17 (células Th17) con respecto a aquellos que no comían en este tipo de restaurantes o lo hacían de manera esporádica (menos de dos veces cada seis meses)”.

Enfermedades autoinmunes, enfermedades multifactoriales

Ambas profesionales coinciden en afirmar que tanto en la esclerosis múltiple como en la artritis reumatoide, son muchos los factores que influyen en su origen y desarrollo por lo que es fundamental “no sumar más factores de riesgo”, ha alertado la directora científica del Instituto de Salud Musculoesquelética. En ambas patologías, el tabaco afecta de manera muy negativa. En el estudio de la doctora Carmona se demuestra también que su asociación con la artritis es incluso mayor que el consumo de sal.

En la EM, además, el componente genético es fundamental. “La enfermedad es el resultado de la acción de diferentes factores ambientales en un individuo genéticamente susceptible a padecer la enfermedad”, ha añadido la doctora Domínguez-Villar. Para la doctora de la Universidad de Yale, es importante destacar que “la sal no es el único factor que agrava la enfermedad” aunque sí empieza a haber datos que demuestran “una correlación entre niveles de sal en dieta y gravedad en pacientes con estas enfermedades”.

Fuente: jano.es