Les huiles de cuisson courantes liées à la croissance du cancer du sein

écrit par Docteur Dominique Schwander | 21 avril 2025

En complément de l’article récent de Christine je vous propose ces éléments complémentaires.

Les huiles de cuisson courantes liées à la croissance du cancer du sein : étude

Des scientifiques ont découvert un mécanisme reliant les acides gras oméga-6 à la progression agressive du cancer du sein.

Un type de graisse présent dans les huiles de graines couramment utilisées a été associé à une croissance plus rapide de l’une des formes de cancer du sein les plus agressives et les plus difficiles à traiter.

Une étude récente a révélé qu’une consommation élevée d’acide linoléique activait une voie de croissance critique dans les cellules cancéreuses.

L'acide linoléique (AL) **est un acide gras polyinsaturé de la famille des oméga-6**. L'acide linoléique ne peut pas être synthétisé par l'organisme. On le trouve en grande quantité dans les huiles végétales, notamment l'huile de pépins de raisin, de tournesol, de bourrache et de noix.

Laboratoire THERASCIENCE
https://www.therascience.com › Nos actifs › Acides gras

Acide linoléique : bienfaits, origine, sources et propriétés

Étant donné que l'étude a été menée sur des souris, ses résultats pourraient ne pas être transposables aux humains.

Les auteurs de l' étude , publiée dans Science, ont déclaré que leurs résultats pourraient apporter de nouvelles perspectives sur les approches nutritionnelles personnalisées pour la prévention du cancer.

L'acide linoléique lié à la croissance tumorale

L'acide linoléique est une graisse essentielle nécessaire à notre alimentation, mais son effet sur le corps est encore sujet à controverse.

Dans cette étude, des chercheurs ont administré à des souris un régime riche en acide linoléique. Ils ont découvert que cela déclenchait un processus accélérant la croissance du cancer du sein. Ce régime riche en acide linoléique a entraîné des taux élevés de FABP5, une protéine étroitement liée au cancer du sein triple négatif, un sous-type agressif de cancer du sein.

Les auteurs ont également observé des niveaux plus élevés de FABP5 et d'acide linoléique dans les tumeurs et les échantillons de sang de patients récemment diagnostiqués avec un cancer du sein triple négatif.

Traduction google

https://www-theepochtimes-com.translate.goog/health/common-cooking-oils-linked-to-breast-cancer-growth-5836350?welcomeuser=1&_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=fr&_x_tr_hl=fr&_x_tr_pto=wapp&_x_tr_hist=true