

(聲明：請參閱英文版本為準)

乳香脂，幽門螺旋杆菌的剋星

資料來源：《New England Journal of Medicine》

Farhad U. Huwez, 英國皇家內科醫師學會會員，博士，
大不列顛王國赫特福德郡巴尼特市巴尼特綜合醫院，郵編：EN5 3DJ。

Debbie Thirlwell, 理學士； Alan Cockayne, 博士，
Dlawer A.A. Ala'Aldeen, 博士，皇家病理學家學會會員，
大不列顛王國諾丁漢大學醫院，郵編：NG7 2UH。

即使服用少劑量的乳香（每天1克，持續兩個星期）也能很快地治愈胃潰瘍。然而，其物理機制尚未完全明確。我們發現，乳香對抵抗幽門螺旋杆菌非常有效，這就可以解釋它在胃潰瘍患者身上起到的良好效果。

乳香是一種樹脂的分泌物，它產自阿月渾子乳香樹的樹杆和真葉中，在地中海地區被用作食物的配料。臨床上，乳香對於良性胃潰瘍（1）以及十二指腸潰瘍的療效是非常顯著的；（2）在大鼠的臨床實驗中，乳香還表現出細胞保護以及輕度抑制胃酸分泌的特性；（3）我們確信乳香對於幽門螺旋杆菌具有抗菌性。

幽門螺旋杆菌菌株NCTC 11637（標準菌株），以及六種新的臨床分離株（其中三種非常敏感，另外三種對甲硝噻唑具有抗藥性）存在於7%馬科動物的巧克力血液瓊脂及於37° C微氧環境（6%氧氣和5%氮中二氧化碳）下的肉湯（含5%的胎牛血清）當中。

乳香作為原液被儲存於乙醇當中，其濃度為50毫克/升，然后在肉湯培養物（每升含有107個幽門螺旋杆菌細胞）中稀釋至0.0075-1.0毫克/升。加入乙醇是為了控制培養物讓其保持合適的濃度。在培養物中萃取10微升每等份，在不同的時間點播種於瓊脂平皿上達至48小時，這樣，其最低殺菌濃度（平均來說，藥物的最低濃度要求在隔夜孵化後能殺死99.9%的生物體）就能最終被確定。

不管幽門螺旋杆菌菌株NCTC 11637以及六種臨床分離株對硝基咪唑產生何種程度的易感性，乳香均能有效殺死它們（活菌數減少了1000倍）。被研究的菌株在達至24小時時，其最小殺菌濃度的原乳香含量為0.06毫克/升；在處於更低的濃度時，細菌的生長依然被有效地抑制；在達至最低濃度即0.0075毫克/升時，還出現了明顯的抗生素后效應。在透射電鏡術（數據未被列出）的演示下，菌株在乳香的引導下發生了超微結構變化。

以上結果顯示，乳香對幽門螺旋杆菌有著明確的抗菌活性，這至少在一定程度上說明了乳香具有抗消化性潰瘍的特性。（1，2）乳香含有不同的組成成分，從近期研究乳香抵抗幽門螺旋杆菌效果的實驗中，我們已成功地找到它裡面的有效成分。乳香價格低廉，廣泛供應於第三世界國家，因此，我們的數據對於發展中國家在治療胃潰瘍方面有著重要意義。