



## LA CADAVERINA

C'era una volta,

in un cimitero buio e tetro, una molecola che solo a nominarla incuteva paura a tutti. Si trattava della leggendaria cadaverina nota con il nome chimico di 1,5-diaminopentano o pentametilendiammina. Forse a molti fa più paura questo nome!

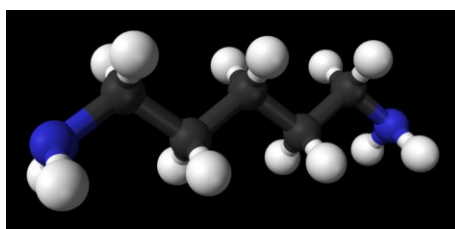


La cadaverina aveva un odore sgradevole, una diammina fetida, prodotta dalla degradazione delle proteine.

Dove si aggirava lei c'era sempre una landa desolata! Quando un organismo muore, dopo il decesso, diviene presto meta di una grande varietà di microrganismi. Oltre alle precedentemente menzionate cadaverina, derivante dalla degradazione microbica delle proteine, alcuni microrganismi possono produrre anche delle tossine quali antrace e botulino.

Ovunque la cadaverina passi, porta con sé l'odore della morte!

La cadaverina è tossica a dosi elevate. Nei ratti ha un valore basso tossicità orale acuta di 2.000 mg / kg di peso corporeo; il suo livello senza effetti avversi osservati è di 2.000 ppm (180 mg / kg di peso corporeo / giorno).



Fu descritta per la prima volta nel 1885 dal medico di Berlino Ludwig Brieger.

Le ammine biogene sono spesso presenti nei cibi deperibili, fermentati e ad alto contenuto proteico come pesce, carne, salumi, succhi di frutta, vino, cacao, formaggi e latticini e la loro quantità nel cibo è un indicatore del grado di freschezza e della qualità di conservazione.

E' intorno a noi, gira indisturbata cercando carne in putrefazione...