



Omocisteina (HCY)

UTILITA' CLINICA DEL DOSAGGIO DELL'OMOCISTEINA (HCY)

L'omocisteina è un amminoacido contenente zolfo che si forma in seguito alla trasformazione enzimatica della metionina, un altro aminoacido solforato presente negli alimenti proteici (latticini, carne, legumi, uova).

Se presente in eccesso nel circolo sanguigno (iperomocisteinemia o HHcy) l'omocisteina causa danni addirittura superiori rispetto al colesterolo .

Livelli di omocisteina normali nel plasma: 5-12 μ moli per litro*

*L'omocisteina presente nel sangue e nelle urine può essere libera, sotto forma di dimero o legata alle proteine. Si intende per omocisteinemia il valore totale nel plasma delle varie forme di omocisteina.

L'omocisteina viene considerata un fattore di rischio indipendente poiché da sola è in grado di aumentare l'incidenza di malattie cardiovascolari indipendentemente dalla presenza di altri fattori predisponenti. Già valori superiori a 10-12 μ mol per litro si correlano ad un aumentato rischio di aterosclerosi, ictus ed infarto del miocardio.

Così come il colesterolo l'omocisteina si associa ad un aumentato rischio di malattie cardiovascolari, ma a differenza di questo aumenta il rischio di molte altre patologie sia del sistema cardiocircolatorio (trombosi venosa, embolia polmonare) che non (malformazioni fetali, decadimento mentale, Alzheimer, fratture spontanee).

La concentrazione di omocisteina nel plasma è dovuta all'interazione di fattori genetici, fisiologici ed acquisiti (dieta povera di vegetali, farmaci, malattie ereditarie ecc.).

Se i valori ematici di omocisteina sono superiori alla norma si distinguono tre classi di rischio:
moderato (16-30 μ mol/L)
medio (31-100 μ mol/L)
severo (>100 μ mol/L).

L'organismo si difende dall'eccesso di omocisteina grazie alla vitamina B9 o acido folico: un micronutriente di origine perlopiù vegetale che ha la capacità di neutralizzarne gli effetti negativi. Questa vitamina, importante anche per evitare la spina bifida durante lo sviluppo del feto, è presente soprattutto nelle verdure a foglia verde e nelle carni (specie nelle frattaglie).

