

Índice general

| | |
|---|-----------|
| Índice de Tablas | XXI |
| Índice de Figuras | XXIV |
| Abreviaturas | XXIX |
| Introducción..... | 1 |
| 1. Características generales del mercurio | 3 |
| 2. Fuentes de emisión de mercurio | 4 |
| 3. Ciclo del mercurio | 5 |
| 4. Exposición humana a mercurio | 7 |
| 5. Toxicocinética del mercurio inorgánico y metilmercurio..... | 10 |
| 6. Toxicidad del mercurio..... | 11 |
| 6.1. Mecanismo de acción | 12 |
| 6.2. Toxicidad gastrointestinal | 13 |
| 7. Estrategias encaminadas a reducir la toxicidad intestinal..... | 15 |
| 8. Estructura y fisiología de la mucosa intestinal | 17 |
| 8.1. Epitelio intestinal..... | 18 |
| 8.2. Sistema inmunitario intestinal | 21 |
| 9. Microbiota intestinal | 24 |
| 10. Modelos para el estudio de la toxicidad intestinal..... | 25 |
| Objetivos | 33 |
| Metodología..... | 37 |
| 1. Especies mercuriales..... | 39 |

Índice general

| | | |
|------|---|----|
| 2. | Modelos celulares y animales | 39 |
| 2.1. | Modelos celulares | 39 |
| 2.2. | Modelos animales | 41 |
| 3. | Evaluación <i>in vitro</i> del efecto de una exposición subcrónica a mercurio inorgánico y metilmercurio sobre el epitelio intestinal | 41 |
| 3.1. | Estudios preliminares para determinar las condiciones de exposición subcrónica a mercurio inorgánico y metilmercurio..... | 41 |
| 3.2. | Evaluación de la toxicidad subcrónica del mercurio inorgánico y metilmercurio | 44 |
| 4. | Evaluación <i>in vivo</i> de la toxicidad subcrónica del mercurio sobre el epitelio intestinal | 50 |
| 4.1. | Tratamiento y recolección de muestras..... | 50 |
| 4.2. | Determinación de la respuesta pro-inflamatoria | 50 |
| 4.3. | Determinación del estrés oxidativo del tejido intestinal | 51 |
| 4.4. | Evaluación de la estructura de la mucosa intestinal..... | 53 |
| 4.5. | Evaluación de rutas de señalización implicadas en la toxicidad intestinal generada por el mercurio | 54 |
| 4.6. | Permeabilidad intestinal..... | 55 |
| 4.7. | Evaluación de la composición de la microbiota intestinal | 55 |
| 4.8. | Determinación de los contenidos fecales de ácidos grasos de cadena corta | 57 |
| 5. | Evaluación <i>in vitro</i> de la idoneidad de determinadas cepas de bacterias ácido lácticas (BAL) para reducir la toxicidad intestinal del mercurio..... | 59 |
| 5.1. | Mantenimiento y cultivo de las cepas de BAL | 59 |

| | |
|---|------------|
| 5.2. Ensayos para determinar las condiciones de exposición de las células a mercurio en presencia de BAL..... | 60 |
| 5.3. Condiciones de coexposición del tricultivo a BAL y mercurio | 60 |
| 6. Evaluación <i>in vivo</i> de la idoneidad de las cepas LE1 y LE2 como estrategias de protección frente a la toxicidad intestinal del mercurio..... | 61 |
| 7. Extracción de ARN, retrotranscripción (RT) y cuantificación de la expresión génica mediante reacción en cadena de la polimerasa (qPCR) | 62 |
| 8. Análisis estadístico | 64 |
| Capítulo 1 | 69 |
| RESULTADOS..... | 73 |
| 1. Establecimiento de las condiciones para el tricultivo Caco-2/HT29-MTX/THP-1 y la exposición a mercurio durante tiempos prolongados | 73 |
| 2. Distribución del mercurio durante el ensayo | 77 |
| 3. Respuesta pro-oxidante causada por la exposición a mercurio | 78 |
| 4. Respuesta pro-inflamatoria causada por la exposición a mercurio..... | 82 |
| 5. Efectos del mercurio sobre la morfología de las uniones estrechas | 89 |
| 6. Efectos del mercurio en la producción y secreción de mucus | 91 |
| 7. Efectos del mercurio en la permeabilidad paracelular..... | 93 |
| 8. Efectos del mercurio en el proceso de reparación celular | 94 |
| DISCUSIÓN..... | 97 |
| CONCLUSIONES..... | 103 |
| Capítulo 2 | 105 |
| RESULTADOS..... | 108 |
| 1. Evaluación de la respuesta pro-inflamatoria en el intestino | 108 |

Índice general

| | |
|---|------------|
| 2. Evaluación del estrés oxidativo en el intestino | 111 |
| 3. Efecto de la exposición a mercurio sobre la fosforilación de la proteína JNK y p38 MAPK..... | 114 |
| 4. Análisis de la estructura del epitelio intestinal | 116 |
| 5. Evaluación de la función barrera del intestino..... | 120 |
| 6. Evaluación de la exposición a mercurio sobre la microbiota intestinal | 120 |
| 7. Análisis del perfil de ácidos grasos de cadena corta | 125 |
| DISCUSIÓN..... | 127 |
| CONCLUSIONES | 133 |
| Capítulo 3 | 135 |
| RESULTADOS | 138 |
| 1. Optimización de las condiciones de coexposición con mercurio y BAL .. | 138 |
| 2. Quelación de mercurio por las cepas de BAL | 138 |
| 3. Efecto de las cepas de BAL sobre la respuesta pro-inflamatoria..... | 138 |
| 4. Efecto de las cepas de BAL sobre la respuesta pro-oxidante | 142 |
| 5. Efecto de las cepas de BAL sobre la estructura de la monocapa intestinal | 145 |
| 6. Efecto de las cepas de BAL sobre la permeabilidad intestinal | 149 |
| 7. Efecto de las cepas de BAL sobre la regeneración celular | 150 |
| DISCUSIÓN..... | 152 |
| CONCLUSIONES | 154 |
| Capítulo 4 | 157 |
| RESULTADOS | 160 |
| 1. Modulación <i>in vivo</i> de la respuesta pro-inflamatoria por las cepas de BAL | |
| 160 | |

Índice general

| | |
|--|------------|
| 2. Efecto <i>in vivo</i> de las cepas de BAL sobre la respuesta pro-oxidante..... | 162 |
| 3. Efecto <i>in vivo</i> de las BAL sobre la estructura de la mucosa intestinal | 163 |
| 4. Efecto <i>in vivo</i> de las cepas de BAL sobre la permeabilidad intestinal | 166 |
| 5. Evaluación de las posibles rutas de señalización implicadas en la protección frente a la toxicidad inducida por MeHg..... | 167 |
| 6. Cambios en el perfil de ácidos grasos de cadena corta en presencia de las cepas BAL | 170 |
| DISCUSIÓN..... | 172 |
| CONCLUSIONES..... | 177 |
| Conclusiones generales..... | 179 |
| Referencias bibliográficas..... | 183 |
| Anexo | 203 |