

2P-6 山羊肉スープエキス投与マウスの血糖値と中性脂肪値に対する緑茶カテキンの影響

○上江洲榮子* 奥間裕美* 瀬名波 忍* 原 征彦**

(*琉球大, **東京フードテクノ)

目的 山羊肉料理は沖縄料理の一品である。山羊肉を2～5時間煮込んで作るスープから脂肪分と固形成分を除いたエキスをマウスに投与すると高血糖あるいは高脂血症を示す場合がある。これらの現象を改善するために同時に摂取する食物の組み合わせについて検討中であるが、今回は緑茶カテキン（ポリフェノン60A）について検討した。

方法 4週間予備飼育し、実験食投与開始時点で28週令のSlc:ddY系雌マウスを5群に分けた。第1群に対し、市販粉末飼料（日本クレア，CE2）を投与し対照群とした。第2群は粉末飼料+0.4%コレステロール+0.15%山羊汁エキス，第3群は粉末飼料+0.4%コレステロール+0.15%山羊汁エキス+0.01%ポリフェノン60A，第4群は粉末飼料+0.01%ポリフェノン60A，第5群は粉末飼料+0.1%ポリフェノン60Aを投与し、一カ月後に各々の群の血液成分を測定した。

結果および考察 第1群の対照群に比較して、第4群と第5群に添加したポリフェノン60Aは用量依存的に血糖値，中性脂肪値および総コレステロール値を低下させた。第3群の血糖値と中性脂肪値は第2群と第4群の中間にあり、緑茶カテキンによる山羊汁エキス投与マウスの血糖値，中性脂肪値の改善効果が示唆された。