

A-91 摂取脂肪酸の貯蔵について

武藏野女大短大〇後藤みづ子・居崎博子・栗原文男・中村富美恵・馬場安正。

目的 摂取脂質の貯蔵形と経路などについての研究の一部として、今回は経口摂取した脂肪酸が吸收後トリグリセリドのカイロミクロンとなり、そのまま貯蔵されるか或は肝臓を経て貯蔵されるパルミチニ酸オレイン酸およびその混合物について調べて見た。又その際の飽和化についても調べた。

方法 48時間食餓(水だけ)にした約200g(♂)の白ネズミ2~10匹を1群としてこれを30群に分けた。各群に1匹につき/-C<sup>14</sup>パルミチニ酸0.8g(3.2MC)または/-C<sup>14</sup>オレイン酸0.8g(2.9MC)または/-C<sup>14</sup>オレイン酸(2.0MC)+11パルミチニ酸0.8g(2:1)を小量の澱粉・魚粉・食塩水と共にダンゴにして与え、3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27, 30時間後に血清肝臓貯蔵脂肪の総脂質または各脂質またはトリグリセリド中の各脂肪酸の比放射能を測定した。

結果 摂取パルミチニ酸、オレイン酸、オレイン酸+パルミチニ酸(2:1)共に所蔵の方が貯蔵脂肪より早く、同程度に比放射能が増減した。そして貯蔵脂肪の放射能の出現はパルミチニ酸摂取のときか他に比べて遅かつた。それ故これらは肝臓を経て貯蔵されるらしかった。又この際の飽和化は腸壁では起らず(不飽和化の起らなることは既に明らか)、主として肝臓で起らしかった。