

A 129 種々の食品を与えたコレステロール食ラットの肝臓と血清の脂質成分
福岡女大家政 〇長 修司

(目的と方法)：脂質の代謝異常を食事成分によって予防あるいは治療しようという試みが種々行われている。これらの研究では有効成分そのものを高い濃度で食餌に加えてその効果をみているが、実際の食生活とそぐわない点が多い。そこで本研究では有効と思われる12種類の食品(おから、もやし、バナナチップ、ごぼう、れんこん、たけのこ、きな粉、にぼし、かんぴょう、切り干し大根、ひじき、米ぬか)をそのまま、それぞれ単独で食餌に添加して、ラットを用いてその有効性を検討した。すなわち、乾燥させたのち粉末状にした種々の食品を10%の濃度でコレステロールとコール酸とを含む食餌に加え、この飼料でラットを2週間飼育した。断頭屠殺後、肝臓、血清、糞の中性脂肪(TG)、リン脂質(PL)および総コレステロール(TC)量と血清のHDL-コレステロール(HDL-C)量とを測定した。(結果)：実験1-もやしを与えたラットの血清TCとPL量、ごぼう食群の血清HDL-C量ならびにおから食とごぼう食群の肝臓TG量はいずれも対照ラットと比べて低下した。また、食餌コレステロールの吸収率はもやし群とごぼう群で低下した。実験2-たけのこ群血清のTCとTGレベル、肝臓TC量は対照群と比べて減少した。実験3-にぼしあるいはきな粉食群の血清の各脂質量は対照ラットよりも低下し、逆に肝臓のTCとTG量は増加した。実験4-切り干し大根ラットの肝臓TG量は対照群より増した。実験5-ひじきと米ぬか食ラットの血清TC量、ひじき群の血清TG量は対照ラットと比べて減少し、米ぬか投与群の肝臓TG量は増加した。食餌コレステロールの吸収率はひじき群で低値を示した。