

目的 食物繊維は高血圧自然発症ラット（SHR）の血圧を低下させる作用を有し，その降圧機構の一端にはカルボキシル基や燐酸基によるNaとK，Caとのイオン交換反応を介したミネラル代謝の改善が考えられる．既に演者らは本大会において小麦フスマ，アルギン酸の効果を観察し報告している．また，特に反応基を持たないセルロースにも血圧低下作用は認められることから，食物繊維の非特異的作用としても注目される．そこで今回は調理の際に応用範囲の広い市販のバイナップル（P）とアップル（A）のファイバーを用い，SHRの血圧，ミネラル代謝，血漿コレステロールレベルに及ぼす影響を検討した．

方法 実験動物には平均体重390gの成熟雄性SHRを用いた．1%NaClを負荷した半合成飼料に食物繊維3%相当量のPとAとを各々加え，蛋白量はカゼインで同等量に調製し，蒸留水と共に自由摂取とした．血圧は5日おきにラット尾動脈圧測定装置PS-100を用いて測定した．実験終了前2日間ラットを代謝ケージに入れ，尿，糞を採取し，ミネラル（Na，K，Ca，Mg，Fe，Zn，Cu）を原子吸光法で求めた．実験終了後，エーテル麻酔化にて腹部大動脈より採血し，血漿脂質を酵素法で測定した．

結果 血圧は対照の無食物繊維群に対し，P，A各添加により5日目から有意に低下し，特にP群は最終日には36mmHgもの差が観察された．糞の乾燥重量は繊維添加により有意に増加し，糞のNa，Mg，FeはP群で多く，KはP，A群ともに多かった．尿中へは，K，Mg，Feの排泄量がP，A両群で有意に増加した．血漿Chlは7日目では全群差は認められなかったが，最終日にはA，P両群で有意に低値を示した．A群は中性脂肪，リン脂質とも低値を示した．