

目的 日本人成人の血中脂質濃度は、欧米に比べ一般に低値を示しているが、過去20数年間の上昇は著しく、特に若者層の血清コレステロール値は欧米人のそれと同等あるいはそれ以上を示す傾向にある。高コレステロール血症を中心とした高脂血症は、動脈硬化のリスクファクターとして、また虚血性心疾患の危険をも増悪するものである。特に若年層の高脂血症傾向は、加齢と共にこれら重篤となる疾患への誘因として苦慮されるものである。これら変化は、食生活の欧米化が最も大きく影響しているものと考えられる。

そこで私共は日本人の好まれる鶏卵について、特に卵黄レシチンの脂質代謝に及ぼす影響について、ラットを用い実験を試みており、その経過および結果について報告する。

方法 前回同様ウィスター系雄ラットの幼若群と成熟群を用いて、投与実験を試みた。今回も投与試料は、キュービー株式会社より供与されたもので、レシチン(PC)と卵黄中性脂肪(TG)との混合比を変え投与した。その比はPC: TGを2:1、1:1、1:2とし、基本粉末飼料に1%、3%および5%添加し、6週間並びに12週間飼養し血液を採取分析した。

結果 発育は各群共極めてよく、可視粘膜の充血その他異常は認められなかった。成熟群ではPC: TG = 2:1の3%添加群において、幼若群では同様比率が2:1の5%添加群および1:1の3%添加群においてHDL-コレステロールの増加が著しかった。またβ-リポたん白は各添加群共コントロール群に比べ低値を示した。以上からPC: TGの比率により血清脂質に対して良好な影響を与えることが思考される。