

〈目的と方法〉 演者は脂質の代謝異常を改善する食品の検索を行っている。今回は、予防効果があると思われる小麦ふすまをはじめ、14種類の食品を10%濃度で、コレステロールとコル酸を含む食餌に添加してウィスター系雄ラットに与え、2週間飼育した。一夜絶食後断頭屠殺し、血清、肝臓および糞の各脂質量を測定した。

〈結果〉 ①小麦ふすま、全粒小麦粉添加により血清の総コレステロール(TC)値は低下した。②しめじ、えのき茸添加により肝臓肥大が軽減され、肝臓TC量も著しく低下した。③おきえび添加により、血清TC値が低下し、血清HDLコレステロールとTCとの比が増加した。④小麦ふすま、しめじ、えのき茸では、糞中へのトリグリセリド(TG)の排泄量が増し、食餌TGの消化吸収率を低下させた。また、あさり食ラットの食餌TGの吸収率も低下した。⑤いかを与えたラットの血清TCとTGレベルは対照群と比べて低下し、血清HDLコレステロール量は逆に上昇した。⑥かじめ食ラットの摂食量と肝臓重量は対照ラットと比べて増加したが、肝臓および血清の各脂質量に変化はみられなかった。⑦コーンミールあるいはあずきのさらしあんを添加しても、血清と肝臓の各脂質量に差はみられなかった。⑧おから、しいも、にんじんあるいはみかんを投与したラットの肝臓と血清の脂質レベルに、特徴的な変化がみられた。

〈考察〉 各食品の効果は、食品中の種々の成分が体内で相互に作用した結果であり、その機序は複雑である。