

日本薬学会第124年会

「ジアシルグリセロールを用いた高脂血症マネジメントへのアプローチ」

日時：平成16年3月29日(月) 12:30~13:30

会場：ハイアット・リージェンシー・オーサカ ボールルームD(G会場)

メタボリックシンドロームは、糖尿病や冠動脈疾患の危険因子であることが知られているが、その遺伝的背景について今だ説明はされていない。しかしながら、肥満、脂質異常、インスリン抵抗性、インスリン分泌過剰症などの危険因子をケアすることは、冠動脈疾患を予防する上できわめて重要である。メタボリックシンドロームの主な脂質異常として、高中性脂肪血症、低 HDL コレステロール血症、食後高脂血症、small dense LDL の増加があげられる。

ジアシルグリセロール(DAG)油は、グリセリンの 1,3-位に脂肪酸がエステル結合した 1,3-DAG と 1,2-位に結合した 1,2-DAG が 7:3 の割合で合計 80%以上含まれる食用油である。消化吸収率はトリアシルグリセロール(TAG)油とほとんど変わらないが、小腸においては、膵液リパーゼの消化作用により、2-モノアシルグリセロールを主として生じる TAG と異なり、DAG は 1-(3-)モノアシルグリセロールが多く生成することにより、小腸細胞における TAG への再合成が遅延または低下すると考えられている。

DAG 油の長期摂取では体脂肪が低減することが種々の試験で報告されているが、私たちは動物投与試験またはヒト臨床試験によって、DAG の投与が食後高脂血症を抑制するという成績を得ている。

健常者に対する脂質負荷試験においては、DAG 投与後のカイロミクロン-TAG、VLDL、LDL、RLP の上昇が TAG 投与と比べて少なく、また、HbA1c が 8%以下にコントロールされた 2 型糖尿病の患者に対する脂質負荷試験においても、血清 TAG、RLP の上昇が少ないが、インスリン、遊離脂肪酸、ケトン体の有意な変化は認められていない。これらの脂質負荷試験の結果から DAG は食後高脂血症を改善することにより生活習慣病のリスクを軽減することが期待される。

今後、特に、1,3-DAG の消化、吸収、代謝課程を解明する事は、メタボリックシンドロームのような疾病のマネジメントに新しい考え方を提供するかもしれない。

◆座長

茨城キリスト教大学生生活科学部 教授, 国立健康栄養研究所名誉所員

板倉 弘重 先生

◆演者

東京慈恵会医科大学 附属柏病院総合診療部 教授

多田 紀夫 先生

共催
日本薬学会第124年会
花王株式会社