

28Q-am251

生活習慣病の発症・進展に及ぼす食品中 AGEs 含有量の比較検討

○河上 美穂子¹, 白井 ひかり¹, 兼信 美希¹, 小島 沙織¹, 島 広世¹, 染谷 将則¹, 森崎 三千彦¹, 竹内 正義¹(¹北陸大薬)

これまで AGEs は、糖尿病血管合併症の発症・進展に直接関与するものと考えられてきた。最近では認知症、がん、高血圧、NASH などの疾患にも関与することが明らかとなっており、AGEs を抑えることが生活習慣病の発症・進展の予防及び治療戦略上、必要なことがわかってきた。

一方、加熱や調理などの過程で生じる食品中の AGEs は約 10% が腸管から吸収された後（吸収された食品中 AGEs の 2/3 は 48 時間以上体内に残存）、循環血液中や組織中で作用し、生活習慣病の発症・進展に関与することが報告されている。

そこで、今回私達は、各種 AGEs（glucose-derived AGEs (AGE-1)、fructose-derived AGEs (Fru-AGE) & glyceraldehyde-derived AGEs (AGE-2)）特異抗体、及び CML 抗体を用いた競合 ELISA 法により、約 400 種類に及ぶ食品（弁当、冷凍&レトルト食品、ドーナツ、スナック類など）中の各種 AGEs 及び CML 量を測定した。

その結果、数多くの食品中に加熱・調理中に形成される各種 AGEs が含まれていることが判明し、特に、蛋白質やドライフルーツなどを含み高温で加熱調理されたスナック類やドーナツなどで高値を示すものが多いことが明らかになった。これらの結果から生活習慣病の発症・進展に及ぼす食品の影響について考察を加えた。今後は、調理条件などの違いによるより詳細な検討が必要であると考えられる。

（関連発表：白井&竹内）