

食品成分の糖代謝調節機能の解明

【研究の背景】

現在、糖代謝調節機構の異常が原因の糖尿病患者は700万人おり、その予備軍を含めると1500万人いると推定されている。また今後糖尿病患者の増加が予測されている。この糖尿病の95%は生活習慣が関係しているとされ、循環器系疾患、神経症、網膜症等を合併することが知られている。これらの原因の一つに食生活があげられ、これらの疾病を予防する多くの食品成分が提案されている。そこで、本研究では生活習慣病に関連する血糖値や血漿脂質含量に及ぼす食品およびその微量成分の影響を検討し、生活習慣病予防のための食素材探求の一端としての検討を試みた

【実験】

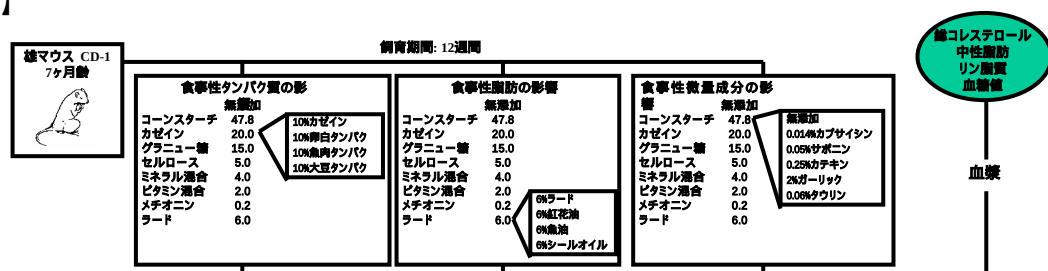


図 実験方法

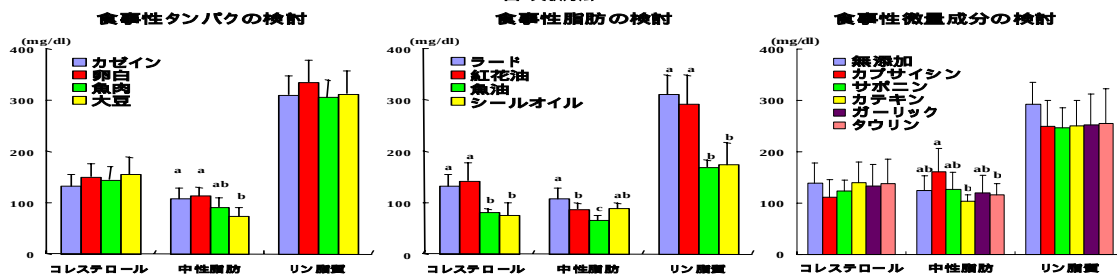


図 食事性タンパク、脂肪および微量成分が血漿脂質に及ぼす影響

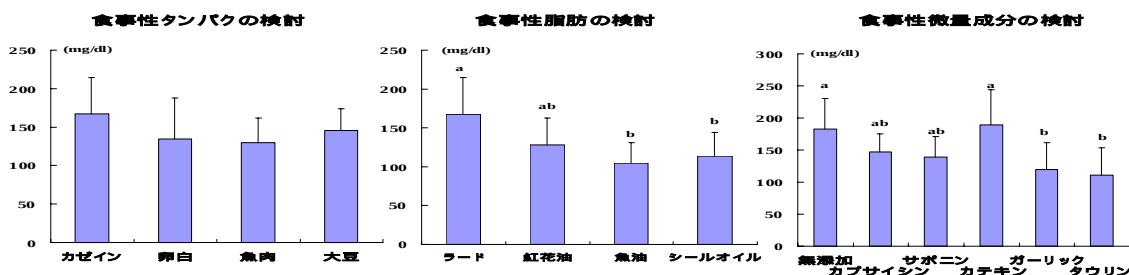


図 食事性タンパク、脂肪および微量成分が血糖値に及ぼす影響

【今後の展開】

魚油、ガーリックおよびタウリンなどの食品成分の血糖低下効果の発現メカニズムの解明

血漿インスリン、糖負荷試験等



代表研究者: 鈴木 平光
所 属: 食品機能部 機能生理研究室

問い合わせ先: 研究交流科 関谷 修三

e-mail: atunisi@nfri.affrc.go.jp