

標 題 : Dietary Unsaturated Fatty Acids in Type 2 Diabetes
Higher level of postprandial lipoprotein on a linoleic acid-rich sunflower oil diet
compared with an oleic acid-rich olive oil diet
2 型糖尿病における食事性不飽和脂肪酸
食後リポタンパクの高い値に対する高リノール酸ひまわり油食事と
高オレイン酸オリーブ油食事との比較

著 者 : C. Madigam, et al. (アイルランド トリニティー医科大学、他)

掲 載 誌 : Diabetes Care 23: 1472-1477 (2000)

要 旨 :

目 的 : 多価不飽和脂肪食事の影響を等カロリーの地中海型食事と比較するため、本研究を実施した。

研究計画と方法 : これは高多価不飽和または高 1 価不飽和脂肪の食事に関する、良く管理された糖尿病男性患者 11 名による 2 週間のランダム化クロスオーバー研究であった。

空腹時および高脂肪食事後 8 時間まで採血をした。リポタンパクを逐次超遠心分離によって分離した。アポリポタンパク(アポ)B48 およびアポ B100 を PAGE で分離した。脂肪酸をガスクロマトグラフィーで分析した。

結 果 : 空腹時の血液グルコースおよびインスリン値は、オレイン酸食事と比較してリノール酸食事で有意に高かった($P < 0.01$ および $P < 0.002$)。血漿コレステロールおよび LDL コレステロールの値もリノール酸食事で有意に高かった($P < 0.001$)。

同様に、空腹時カイロミクロンのアポ B48 およびアポ B100($P < 0.05$)、そして食後カイロミクロンの VLDL およびアポ B48、アポ B100($P < 0.05$) もリノール酸食事で高かった。

結 論 : 2 型糖尿病において、高オレイン酸の地中海型食事は高リノール酸食事よりも、カイロミクロンレムナントの数を減らすことによって、アテローム性動脈硬化のリスクを低下すると思われる。
