

# 一産学連携(共同研究):サンスター株式会社 高脂肪食ラットの血中リポたんぱく質分画に及ぼす 半脱脂米糠加工食品の影響について

阿部志保, 菊地啓子, 菊地康子, 森本季世, 新牛込英里(栄養学研究室)  
東京聖栄大学・健康栄養学部・食品学科

## 1. 【背景・目的】

玄米食が見直されている一方で米を中心とした穀類の摂取量が年々、減少している状況である。玄米を精製すると、精白米と米糠に分けられるが、米糠の大部分は、ほとんど利用されず廃棄されている。玄米に含まれている栄養成分は、そのほとんどが米糠の栄養成分と同様である。そこで本研究は、高脂肪食ラットに糖質源として精白米、玄米および精白米+米糠(組成はほぼ玄米と同様)を設けて、血中脂質のリポたんぱく質のコレステロールならびに中性脂肪の変動について比較検討を行った。

## 2. 【方法】

被験動物として3週齢のSD系オスラット24匹を用いた。飼料は、対照群(Cont.)に高脂肪食(15%ラード)にし、糖質源を精白米群(WR)、玄米群(BR)、精白米+米糠群(WR+RP)を調整した。4週間飼育を行った後、血液を遠心分離して、血清中の脂質分析に用いた。

## 3. 【結果・考察】

LDL分画中の中性脂肪並びにコレステロール量は、精白米群に比べて、玄米群と精白米に米糠を添加した群が有意に低値を示した。また、その傾向は玄米群に比べて精白米に米糠を添加した群が低値傾向を示した。

この事により、**米糠には、肝臓で生合成される脂質を低下させる作用がある**ことが示唆された。

