

低粘性水溶性食物繊維（難消化性デキストリン）の耐糖能改善効果

【要約】

馬鈴薯でんぷん由来の低粘性水溶性食物繊維である難消化性デキストリン（PF-L：同92%）の耐糖能改善効果をラット、健常成人並びにインスリン非依存型糖尿病(NIDDM)患者において評価した。

1. Sprague-Dawley系雄ラットのショ糖1.5g/kg体重経口投与後の血糖値上昇はPF-L(340 μ l/kg体重)並びにPF-0.15g/kg体重)存在下では非存在下に比べ有意に低下した。
2. 健常成人8例を対象とした経口糖負荷試験においてPF-L40ml（食物繊維量16g）はトレーランG75負荷により血糖値上昇並びにインスリン分泌を有意に低下させた。
3. 30kcal/kg体重の食事制限を3ヵ月以上施行し、状態の安定しているNIDDM患者5例を対象にPF-Cを3ヶ月投与(30g/日)し、試験食(459kcal)負荷試験により耐糖能の変化を観察した。その結果、3ヶ月目では5例中4例で開始前に比べ耐糖能の改善が認められた。残り1例についても2ヶ月目までは改善がみられた。

・
・
・
・
・
・
・