

茶カテキン（ガレートエステル型カテキン）により
食後中性脂肪の上昇を抑制することを確認

第59回日本・栄養食糧学会（5月13～15日）にて発表

株式会社伊藤園（社長：本庄八郎 本社：東京都渋谷区）の中央研究所は、お茶の水女子大学生生活環境研究センター（近藤和雄教授）、日本橋えがわクリニック（颯川一忠院長）との共同研究において、茶カテキン（ガレートエステル型カテキン）による食後の中性脂肪の上昇抑制効果を確認し、5月13～15日に東京農業大学（東京都世田谷区）で開催される、第59回日本・栄養食糧学会にて、本結果を発表いたしました。その骨子は以下の通りです。

《 経緯 》

高齢化社会を迎え、生活習慣病対策はますます重要になっている現在、日本人の死亡原因には、ガン（1位）、心臓病（2位）、脳卒中（3位）が上位を占めています。このうち心臓病・脳卒中は動脈硬化性の疾患で、その原因がコレステロールや中性脂肪などの血清脂質によるとされています。

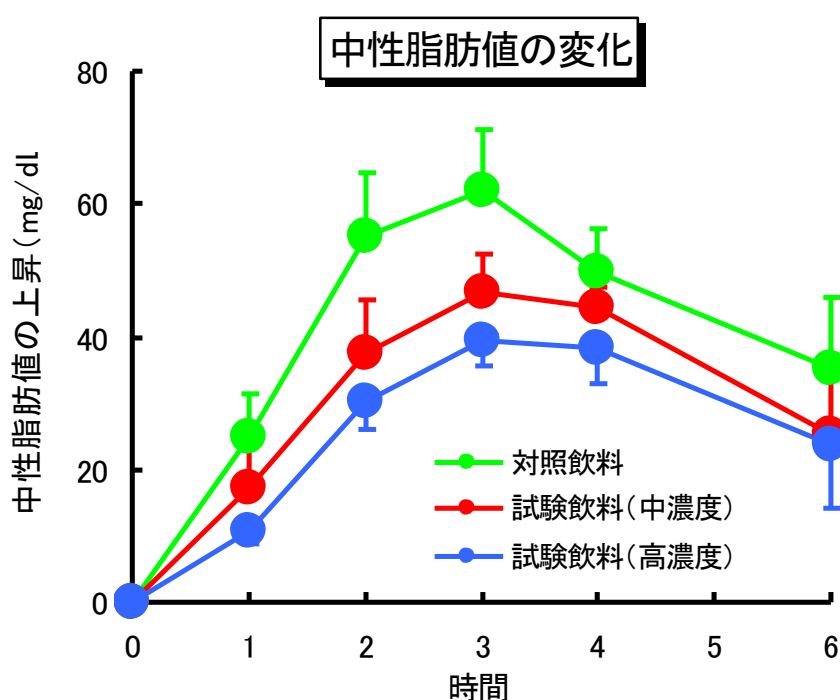
一方で、1日10杯以上の緑茶を飲用する群では、1日10杯以下の群と比べて心臓病に罹患する比率が低いという研究報告があるなど、このような事実の要因解明に向けた研究は、日本の研究グループを中心に進められています。

日本の伝統飲料である緑茶には、主に8種類のカテキンが含まれています。この8種類は、ガレート基の有無という構造上の違いによって、ガレートエステル型カテキン（ガレート基をもつもの。以下、ガレート型カテキン）と遊離型カテキンとに分けられます。当社を含む今回の研究グループでは、これまでに動物実験においてガレート型カテキンにのみ、顕著なコレステロール低下作用を認め、ヒトにおいても、ガレート型カテキン配合緑茶飲料を用いて血清コレステロール、特にLDL（悪玉）コレステロール値を低下させることを確認しました。

また、血液中の中性脂肪も心臓病発症との関連性が指摘されています。食事由来の脂肪は腸管から吸収され、一時的に血中中性脂肪濃度が高くなりますが、中性脂肪値が高い状態が続くことがさらにリスクを高めると考えられています。そこで、当社研究所とお茶の水女子大学生生活環境研究センター、日本橋えがわクリニックは、緑茶の心臓病リスク低減効果を解明すべく、新たな切り口として茶カテキン（ガレート型カテキン）の食事による中性脂肪の上昇抑制効果を検討しました。

《 研究内容 》

20歳以上の被験者9名に、バター20gを含むスライSPANとともに、「対照飲料」「試験飲料（中濃度）」「試験飲料（高濃度）」のいずれか1種類を1本摂取させました。「対照飲料」は、カテキンを除いた緑茶飲料（250ml）で、これに茶カテキン224mgを配合したものが「試験飲料（中濃度）」、茶カテキン674mgを配合したものが「試験飲料（高濃度）」です。「試験飲料」中の茶カテキンはほぼガレート型カテキンで構成されています。試験開始前、飲食1、2、3、4、6時間後に採血を行い、血中中性脂肪の上昇に及ぼすガレート型カテキンの影響を検討しました。



バターを含むスライSPANを摂取することにより、バター由来の脂肪が吸収され、血中中性脂肪値が上昇しました。このとき、同時に飲用したガレート型カテキンを含む試験飲料により、血中中性脂肪値の上昇抑制が確認されました。

以上のことから、ガレート型カテキンの摂取は、食後の中性脂肪値の上昇を穏やかにすることが期待できると考えられます。