

論文番号 84

担当

国税庁 醸造研究所

題名(原題/訳)

血液凝固・線溶系異常

執筆者

須見洋行

掲載誌(番号又は発行年月日)

日本臨牀 55, 233-239, 1997

キーワード

飲酒・フレンチパラドックス・血小板凝集・凝固系・線溶系

要旨

飲酒及び微量に含まれる発酵生産物の血液凝固・線溶系への影響を中心に以下の報告を総括(紹介)した。

・フレンチパラドックスとその背景について

国際的にみて虚血性心疾患の死亡率は脂肪摂取量が多いほど高いことが知られているが、フランスは脂肪摂取量が比較的高いにもかかわらず、この病気による死亡率は低い。最近の研究によるとその一因として赤ワインに含まれているポリフェノールの抗酸化作用によることを示している。但し、この疾患が少ないのは、ワイン中の K/Na 比が高いためなど他の要因も考えられる。

・血液凝固系及び線溶系と飲酒の関係

血小板機能に及ぼす影響は血小板凝集を抑制し出血傾向に傾く報告が多い。血小板凝集抑制物質として、Spertini らはアセトアルデヒドを挙げている。一方、アルコール摂取後の粘性の増加による脳梗塞などの危険性を示唆する報告もある。なお、飲酒の関係の最近の報告を表にまとめている。

線溶系への飲酒成分の影響は報告が少ないためか、その結果は矛盾にみちているものの、線溶亢進作用を示している報告が多い。なお、著者らもラット等を用いて測定しており、顕著な線溶亢進作用を示している。

・酒の種類による違いの原因

酒の種類によって線溶酵素の反応性の違いがあり、特にワインは飲んで1時間後に高まり、赤白でその反応性が異なっていることの報告がある。

これら等の結果より、飲酒には線溶亢進作用があるが酒の種類によっては強い線溶抑制物質も含まれると示唆される。

・発酵微量成分のアルコール代謝への影響

ウイスキー、ワイン、ジンの中では、ワインが最も速くアルコールを吸収すること。食酢の発酵生産物が線溶亢進作用を示すこと。ウイスキー摂取に対する納豆の発酵成分による血中アルコール及びアセトアルデヒド濃度の影響を調べたところ、減少作用があること。の報告がある。