

研究・調査報告書

報告書番号	担当
252	高崎健康福祉大学薬学部細胞生理化学研究室
題名 (原題/訳)	
Artificially sweetened versus regular mixers increase gastric emptying and alcohol absorption. 通常の甘味料に対して人工甘味料は胃排出能とアルコール吸収を上昇する	
執筆者	
Wu KL, Chaikomin R, Doran S, Jones KL, Horowitz M, Rayner CK.	
掲載誌 (番号又は発行年月日)	
Am J Med. 119(9):802-804 (2006)	
キーワード	
アルコール飲料、人工甘味料、胃排出能、アルコール吸収、ダイエット	
要旨	
<p>背景： 多様な食事制限(ダイエット)飲料としての消費が増加している混合アルコール飲料は、通常の砂糖を含んだものと比較して、胃からの急速な内容物の排出を促し、そのことによってアルコール吸収速度を増加する。この点について検証した。</p> <p>方法： 8人の健康な男性で、無作為に通常の甘味料と人工甘味料での2回の検討を行った。各々の試験日で、被験者は通常の蔗糖を含んだもの(総カロリー478 kcal)と人工甘味料の“ダイエット”混合物(総カロリー225 kcal)のそれぞれで作成したオレンジ風味のウオッカ(600 mL中30 g エタノール)を摂取した。</p> <p>結果： 超音波検査法で測定した胃50%排出能の時間は通常飲料と比較して“ダイエット”で有意に低値であった(通常: 36.3±15.3分、“ダイエット”: 21.1±9.5分)。血中エタノール濃度のピーク(通常: 0.034±0.008%、“ダイエット”: 0.053±0.006%、P<0.001)と、0から180分の血中エタノール濃度曲線の面積は“ダイエット”で有意に高かった(通常: 3.2±0.7 unit、“ダイエット”: 5.2±0.7 unit、P<0.001)。[アルコール吸収が速い]</p> <p>結論： 混合アルコール飲料での蔗糖から人工甘味料への代替は胃排出能の速度と血中アルコール応答に関して著しい効果を持つものと考えられる。すなわち、人工甘味料を含んだ“ダイエット”アルコール飲料では一度に多くの食事やアルコールを摂取する傾向になり、公衆衛生の面からの注意が必要であると思われる。</p>	