

研究・調査報告書

報告書番号	担当
6 4	独立行政法人酒類総合研究所
題名 (原題/訳)	
Potential mechanism for Calvados-related oesophageal cancer カルバドスに関連した食道ガンの潜在的機構	
執筆者	
Lindborg K, Joly JP, Visapää JP, Salaspuro M	
掲載誌 (番号又は発行年月日)	
Food Chem Toxicol. 2008 Feb;46(2):476-9.	
キーワード	
アセトアルデヒド、カルバドス、食道ガン	
要 旨	
<p>エタノール代謝産物であるアセトアルデヒドは発ガン性物質であり、この結果、アルコール摂取が食道ガンリスクを増大させることはよく知られている。熱いカルバドスを飲むノルマンディー人の古くからの習慣が他のアルコール飲料を摂取した場合と比較して、食道ガンリスクをさらに増大させることが示唆されている。このような経緯から、各酒類中のアセトアルデヒド濃度の違いが、ガンリスクに対して異なった影響を及ぼすことが予想されたため、ノルマンディーの農場製のカルバドス、工場製のカルバドス、その他スピリッツ、ワイン、ビールやサイダーなどを用いて、著者らは調査を行った。これらの酒類のアセトアルデヒド及びエタノール含量を調べた結果、カルバドス (1781±861 μM) のアセトアルデヒド濃度はワイン (275±236 μM)、スピリッツ (1251±1155 μM)、ビールやサイダー (233±281 μM) よりも顕著に高いことがわかった。調べた中で農場製のカルバドスとコニャックで最もアセトアルデヒド濃度が高かった。以上より、アセトアルデヒド濃度の高いカルバドスを高温で摂取することによって、食道ガンリスクが増大する可能性があると考えられた。</p>	