

研究・調査報告書

分類番号	報告書番号	担当
C-180	13-303	慶應義塾大学
題名 (原題/訳)		
Effects of red wine polyphenols and alcohol on glucose metabolism and the lipid profile: a randomized clinical trial. 糖代謝と脂質状況に及ぼす赤ワインのポリフェノールとアルコールの効果,無作為臨床試験		
執筆者		
Chiva-Blanch G, Urpi-Sarda M, Ros E, Valderas-Martinez P, Casas R, Arranz S, Guillén M, Lamuela-Raventós RM, Llorach R, Andres-Lacueva C, Estruch R.		
掲載誌		
Clin Nutr. 2013 Apr;32(2):200-6		
キーワード		
赤ワイン、ポリフェノール、糖代謝、脂質代謝		
要 旨		
<p>背景及び目的：</p> <p>疫学的データは、適度な赤ワイン摂取量が心血管死亡率と糖尿病の発生率を低下させることを示唆している。しかし、これらの効果が赤ワインのエタノール、または、アルコールを含まない構成要素に起因するかどうかは、いまだに解明されていない。本研究の目的は、赤ワイン、ノンアルコール赤ワインとジンの適量飲用の効果を糖代謝と脂質プロファイルにおいて比較することである。</p> <p>方法</p> <p>心血管リスクの高い 67 人の男性は、ランダムに交差試験化された。慣らし期間の後、無作為な順序で、全ては赤ワイン (30g のアルコール/d)、等価量のノンアルコール赤ワインとジン (30g のアルコール/d) を 4 週間飲用した。空腹時血漿グルコース、インシュリン、(インスリン抵抗性のホメオスタシス・モデル評価；HOMA-IR)、血清リポ蛋白質、アポリポタンパク質とアディポカインが、試験開始時と各介入の後に測定された。</p> <p>結果</p> <p>平均調整された血漿インスリンと HOMA-IR は、赤ワインとノンアルコール赤ワインにより減少したが、空腹時血糖値は本研究の全体を通じて一定のままだった。HDL コレステロール、Apolipoprotein A-I と A-II は、赤ワインとジンの後で増加した。リポタンパク(a)は、赤ワイン介入後に減少した。</p> <p>結論：</p> <p>これらの結果は、赤ワイン (主にポリフェノール) のアルコールを含まない成分がインスリン抵抗性を改善する可能性を支持する。そして、赤ワインが他のアルコール飲料より心血管疾患に大きな保護作用を与える可能性を示している。</p>		