

ハウス食品株式会社

東京本社 〒102-8560 東京都千代田区紀尾井町6-3
大阪本社 〒577-8520 大阪府東大阪市御厨栄町1-5-7

2012年2月2日

「保存期腎不全患者における低蛋白肉様食品の有用性」を確認

第15回日本病態栄養学会で発表

ハウス食品は、低蛋白肉様食品^(注1)の継続摂取が保存期腎不全患者^(注2)の食事の満足度を損なうことなく、腎機能の改善と、便秘薬服用患者の排便状態を改善する可能性があることを、四日市社会保険病院^(注3)の協力を得て行った研究により確認しました。

この研究成果は、2012年1月14日から15日まで国立京都国際会館で開催された「第15回日本病態栄養学会」で発表いたしました。

(注1) グルコマンナン(コンニャクイモ抽出物)や不溶性の食物繊維(セルロース)などで組成され、低蛋白質ながらも、肉の風味と食感を再現した食品素材。ミンチタイプとミートボールタイプ2種で試験。

(注2) 慢性腎臓病患者の内、透析導入に至っていない患者。

(注3) 腎透析科 水谷安秀氏(医師)、栄養部 中東真紀氏(管理栄養士)

研究概要

試験は、8名の被験者(保存期腎不全患者。男性5名、女性3名。年齢 66.5 ± 7.3 歳。うち2名が便秘薬を服薬)に、1日40~50gの低蛋白肉様食品(ミンチタイプまたはミートボールタイプ)を毎日の食事の肉や魚の一部に置き換えて、4週間摂取して頂き、クレアチンクリアランス^(注4)や血清アルブミン^(注5)などを測定しました。

(注4) 血液中のクレアチニン(筋肉から出てくる不要なもの)を腎臓が排泄する能力を表す指標。

(注5) 肝臓で作られる蛋白質。蛋白質の栄養状態の指標として用いられるほか、肝機能の指標として用いられることもある。

結果

① 低蛋白肉様食品の摂取前と摂取後4週目の比較でクレアチンクリアランスは有意に増加し(図1)、血清アルブミンは正常範囲内で有意に低下しました(図2)。非脂肪量^(注6)等から栄養状態の悪化は見られていないことを確認しました(図3)。

この結果から、肉や魚の一部を低蛋白肉様食品へ代替することは、保存期腎不全患者の栄養状態に悪影響を与えることなく、腎機能を改善する可能性が示されました。

(注6) 体重からX線により測定した体脂肪と骨の重さを差し引いた量。筋肉量を反映する。

② 試験期間中の排便状態について記録調査を行ったところ、排便量、排便回数、排便日数に変化は認められませんでした。しかし、便秘薬を服薬中の患者2名のうち、服薬を中止した患者が1名、便秘薬の服薬量を減らした患者が1名いました。

この結果から、低蛋白肉様食品の摂取が、便秘薬を服薬している患者の排便状態を改善する可能性が示されました。

- ③ アンケート形式で食事の満足度を調査したところ、食事の満足感、ボリューム感ともに、肉や魚を用いた食事と同等でした。

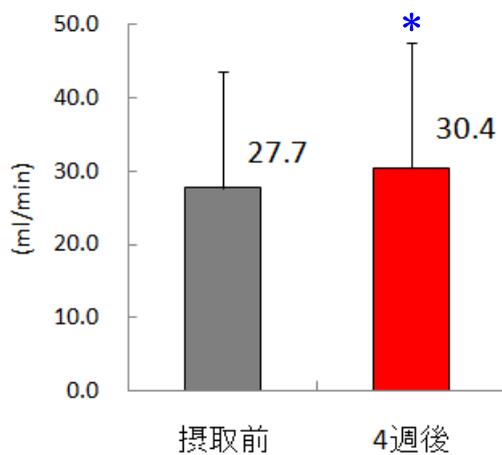
この結果から、低蛋白肉様食品の摂取は、普段の食事の満足度を損わないことが示されました。

まとめ

これらのことから、低蛋白肉様食品の継続摂取は、保存期腎不全患者の食事の満足度を損なうことなく、腎機能の改善、排便状態の改善に効果的にはたらく可能性があるものと考えられます。

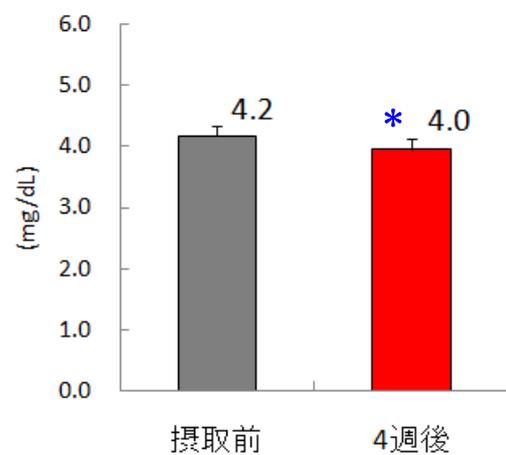
ハウス食品は、今後も低蛋白肉様食品の腎不全患者に対する有用性について、さらに対象患者数を増やしたり観察期間を延長して、詳しく研究を進めていきたいと思えます。

図 1 : クレアチニンクリアランス



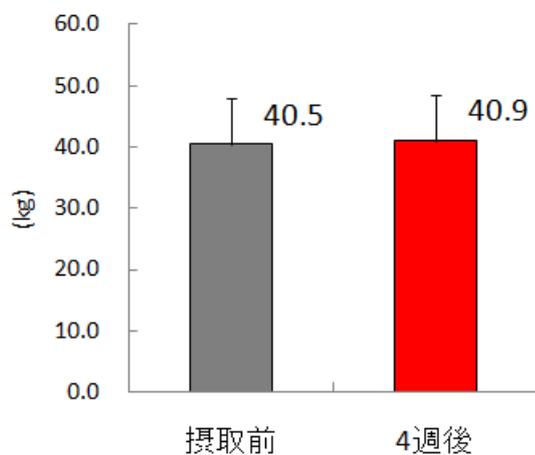
Mean±SD、* ; p<0.05 (対応のある t 検定)

図 2 : 血清アルブミン



Mean±SD、* ; p<0.05 (対応のある t 検定)

図 3 : 非脂肪量



Mean±SD