

簡怡雯副教授學術分享：探討膳食油脂中不同脂肪酸比值，對飲食誘發肥胖倉鼠的體脂調控與代謝機轉之影響

本月由簡怡雯副教授分享其刊登於國際期刊《International J. of Obesity》的 SCI 論文：「探討膳食油脂中高單元不飽和脂肪酸（MUFA）中搭配高或低 P/S 比值〔多元不飽和脂肪酸（PUFA）/飽和脂肪酸（SFA）〕對飲食誘發肥胖倉鼠的促進肝脂質分解酵素與調控 PPAR γ 相關之脂解酶之不同影響」。

由飲食誘導肥胖倉鼠實驗模式，餵食 8 週 4%（w/w）低油飲食發現，與肥胖對照組比較，P/S 比值為 5、MUFA 比例 60%調和油組有明顯減少白色脂肪組織重和血漿瘦體素濃度，降低白色脂肪組織 PPAR γ 和脂蛋白脂解酶 mRNA 表現，並增加肝臟脂質氧化酵素 ACO 和 CPT-I 活性；且此調和油比橄欖油較能調節白色脂肪組織荷爾蒙敏感性脂解酶（hormone-sensitive lipase）的活化，顯示肥胖倉鼠的肝臟和白色脂肪組織都明顯促進脂肪消耗以減少體脂肪蓄積；相反地，肥胖倉鼠餵食橄欖油（高 MUFA 比例、極低 P/S 比值）則會明顯促進肝臟脂肪酸合成作用。脂肪酸組成為 P/S 比值等於 5、MUFA 比例 60%之油脂可有效減少脂質合成作用和促進脂質氧化，以減少體脂肪蓄積。未來，可以提供國人在體重控制或是維持理想體重時，有更多的資訊選擇適當的膳食油脂來源。（International Journal of Obesity 2011; 1-10.）



簡怡雯老師現為臺北醫學大學保健營養學系副教授，臺北醫學大學附設醫院臨床營養師，永和社大講師，中華民國肥胖研究學會理事；曾任臺北醫學大學保健營養學系助理教授；實踐大學兼任助理教授。執行之計畫包括脂肪酸比例與含量對體脂肪蓄積之研究、CLA 產品對於肥胖動物體脂肪蓄積的影響、保健食品對動物不易堆積體脂功效評估等，由不同臨床與基礎的機制研究探討不同營養素與疾病機轉的關連。（文/簡怡雯，保健營養學系副教授）

由 joycechin 發表於 July 22, 2011 05:11 PM