

標 題 : Lipids and Immune Function
脂質と免疫機能

著 者 : J. J. Vitale and S. A. Broitman (ボストン大学 医学部)

掲 載 誌 : Cancer Res. 41: 3706-3710 (1981)

要 旨 : 食事脂質が免疫機能を調節する役割を演じると示唆する *in vitro* と *in vivo* の証拠がある。

食事脂質、血中コレステロール値、免疫抑制および腫瘍発生との相互関係に関する現在の文献の再検討で「(a) 免疫抑制が原因としてリンパ増殖性疾患および腫瘍発生と関連する、そして(b)多価不飽和脂肪が高くて飽和脂肪が比較的高い食事は免疫抑制性が強くて腫瘍発生の促進剤である」と強く主張される。

免疫機能に対する食事脂肪の影響は、その構成成分の不飽和脂肪酸特に、リノール酸、リノレン酸、アラキドン酸によって介在されるとみえる。これらの成分が、どのように免疫機能に影響するかは明らかでない。

複数研究によって、細胞膜の脂質成分つまりその流動性を変えることによりその影響が介在されると示唆される；膜の流動性を高めると反応性が高まる。つまり、免疫細胞の流動性およびそれが破壊されるか保護されるかによって、影響される。

飽和および不飽和脂肪酸の影響は、血清のリポタンパク値、プロスタグランジン代謝、およびコレステロールの濃度と代謝によって介在されるようである。
