老化予防と栄養補給

γリノレン酸含有植物油

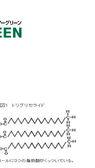
エゴーグリーン

Vesitable Oil with γ Linolenic Acid

株式会社エゴーグリーン
AIR GREEN

脂肪酸組成と不飽和脂肪酸

グリセロールと3つの脂肪酸が結びついた物質を脂肪と呼びます。脂肪酸には飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸があります。飽和脂肪酸が動物油脂に多く含まれるのに対し不飽和脂肪酸は植物油脂に多く含まれます。



脂肪酸のカルボン基（COOH）の無い端をオメガと呼びます。このオメガ部分から何番目の炭素が二重結合しているかで脂肪酸の種類が異なります。オレイン酸は、オメガ部分から9番目の炭素が二重結合しているのでオメガ9油と呼ばれております。不飽和脂肪酸には、オメガ3油、オメガ6油、オメガ9油の3種類の脂肪酸があります。オメガ3油にはα-リノレン酸、オメガ6油にはγ-リノレン酸、オメガ9油にはオレイン酸が含まれます。これらはなくてはならない脂肪酸ですが、人間の体内では合成することができません。多様な脂肪酸をバランスよく摂取することが健康維持のために必要です。オメガ3油とオメガ6油は必須脂肪酸と言われております。オメガ9油は代謝促進脂肪酸と言われております。オメガ3油やオメガ6油は代謝を促進します。オメガ9油は代謝を促進します。α-リノレン酸やγ-リノレン酸は、オメガ3油やオメガ6油の代謝を促進します。

【ヒトの脂肪酸】オメガ3油

２重結合が多くあるほど酸化安定よう酸化を受けやすくなります。例えばオメガ3油やオメガ6油やヒエルやヤシ油を食べたりして取いますと酸化とされます。酸化された脂肪を５ヶ月以上取り続けますと、酸化の過剰な２重結合数を２ヶ月以上与え有害な物質に変化します。酸化された脂肪酸を取り続けますと、100人以上は心臓病になります。また酸化されやすい脂肪酸は、ガンや動脈硬化、心臓病、脳卒中、アレルギー、白内障、リューマチ、老化現象などの原因とされております。特に天ぷら油などで酸化された脂肪酸を取り続けますと、ガンや動脈硬化、心臓病、脳卒中、アレルギー、白内障、リューマチ、老化現象などの原因とされております。

表１ 各種植物油の脂肪酸組成 (%)

	オレイン酸	リノール酸	α-リノレン酸	γ-リノレン酸	エイコサペンタエン酸
乳幼児脂肪	30	10	1	0	0
豚肉脂肪	46	10	1	0	0
牛脂肪	42	3	1	0	0
鶏脂肪	40	20	1	0	0
魚油	15	2	1	0	30
大豆油	23	54	7	0	0
ナタネ油	60	20	10	0	0
ゴマ油	40	45	0	0	0
ヒマワリ油	20	70	0	0	0
コーン油	30	55	1	0	0
ベニバナ油	15	75	0	0	0
綿実油	20	50	0	0	0
ヤシ油	7	2	0	0	0
パーム油	40	10	0	0	0
月見草油	9	72	9	9	0
ボラージ油	10	36	18	18	0
クロスグリ油	12	52	12	12	0
ヒエル	7	54	30	0	7
オリーブ油	75	10	0	0	0
ピーナッツ油	50	30	0	0	0
ヒマシ油	3	4	0	0	0
ゴマ油	40	45	0	0	0
ナタネ油	60	20	10