食用油与糖尿病风险之间的关联

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/10667.html

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

食用油与糖尿病风险之间的关联。近日，西湖大学郑钜圣课题组在《糖尿病护理》上发表关于脂肪、肠道菌群与糖尿病（本文特指2型糖尿病）关系的最新成果，研究揭示了人体肠道菌群在n—6多不饱和脂肪酸代谢与糖尿病的关系中所起到的重要介导作用。

什么是n—6多不饱和脂肪酸？事实上，这种不饱和脂肪酸我们都不陌生，它广泛存在于我们的食用油中，例如葵花籽油、玉米油。在过去几十年的时间里，全球人群关于n—6脂肪酸的摄入量呈现快速增长的态势。有部分学者提出n—6脂肪酸的代谢参与了糖尿病的病理生理过程，但它们之间的关系一直存在争议。

基于广州营养与健康队列，包含2008—2013年间招募的约4000名广州城市中老年居民（45—75岁），郑钜圣团队与合作团队每三年对所有的参与者进行跟踪随访一次。通过约6年的随访，团队收集到了约2000人的粪便样本，从而进行测序分析肠道菌群组成。同时，本项研究也收集了人群在基线和随访过程中的血液、尿液等生物样本以及用药、饮食问卷等信息，来分析n—6多不饱和脂肪酸的血液生物标记物与糖尿病之间的关系。

研究团队发现，通过前瞻性队列研究，n—6多不饱和脂肪酸的血液生物标志物之一——γ—亚麻酸与糖尿病患病风险呈现正相关，与肠道菌群多样性呈负相关。在评估未来的糖尿病发病风险的时候，应该联合考虑膳食n—6多不饱和脂肪酸以及n—6脂肪酸代谢过程中的关键标记物如γ—亚麻酸的水平。同时，研究也分析得出膳食n—6脂肪酸与肠道菌群多样性、糖尿病之间的关系：膳食n—6多不饱和脂肪酸很可能会降低菌群多样性，提高糖尿病患病风险，这个结果侧面印证了其血液代谢物γ—亚麻酸与菌群及糖尿病的关联。

根据以上结论，在中国人群中，过多的n—6脂肪酸摄入（食用油是重要来源）很可能会在不好的方向上影响肠道菌群结果，从而导致糖尿病风险的提升。在日常生活中，人们可以替代性地摄入富含n—3脂肪酸或单不饱和脂肪酸的食用油（如菜籽油、橄榄油、亚麻籽油等）。当然，这个假说仍然需要更多的其他人群队列研究来进行验证。

就世界范围而言，该研究首次把n—6脂肪酸血液代谢物γ—亚麻酸与肠道菌群以及糖尿病三者联系起来，来判断n—6脂肪酸与糖尿病之间的关系。相比欧美人群，亚洲人群与糖尿病相关的代谢和生活特征存在一定差异，但是目前尚无基于中国人群的前瞻性队列研究来阐述n—6脂肪酸血液生物标记物与糖尿病之间的关系，此项研究也补充了中国人群在该领域的表现特征。（来源：中国科学报温才妃）

相关论文信息：https://doi.org/10.2337/dc20-0631

版权声明：凡本网注明来源：中国科学报、科学网、科学新闻杂志的所有作品，网站转载，请在正文上方注明来源和作者，且不得对内容作实质性改动；微信公众号、头条号等新媒体平台，转载请联系授权。邮箱：shouquan@stimes.cn。
作者：郑钜圣等 来源：《糖尿病护理》

更多 科学进展 请访问 https://www.iikx.com/news/progress/

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，爱科学iikx.com转发