

红葡萄柚对冠状动脉粥样硬化患者血清甘油三酯水平的影响

Gorinstein S, Caspi A, Libman I, Lerner HT, Huang D, Leontowicz H, et al.

研究了红葡萄柚和金黄色葡萄柚的生物活性化合物含量及其对高甘油三酯血症患者的影响。结果发现,与金黄色葡萄柚相比,红葡萄柚生物活性化合物含量和抗氧化能力均较高,该发现决定于氧自由基清除能力、1,1-二苯基-2-苦味基月并(1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl, DPH)、类胡萝卜素漂白和 Folin-Ciocalteu 分析。来自志愿者协会、年龄在 39~72 岁的 57 名高脂血症患者,在接受了冠状动脉搭桥手术之后,被随机分成三个组,每组 19 名:两个实验组(红葡萄柚组和金黄色葡萄柚组)和一个对照组。在连续 30 天的调查当中,红葡萄柚组和金黄色葡萄柚组患者饮食中分别添加相同重量的新鲜红葡萄柚和金黄色葡萄柚。测量实验前和实验后所有实验者的血清脂质水平和血清抗氧化能力。结果发现,与对照组比较,红葡萄柚组和金黄色葡萄柚组患者实验后血脂水平降低:(a) 总胆固醇分别为 6.69 mmol/L 和 7.32 mmol/L,分别降低了 15.5% 和 7.6% (对照组为 7.92 mmol/L);(b) 低密度脂蛋白胆固醇分别为 5.01 mmol/L 和 5.62 mmol/L,分别降低了 20.3% 和 10.7% (对照组为 6.29 mmol/L);(c) 甘油三酯分别为 1.69 mmol/L 和 2.19 mmol/L,分别降低了 17.2% 和 5.6% (对照组为 2.32 mmol/L)。实验前后对照组患者血脂水平没有改变。与金黄色葡萄柚组比较,新鲜红葡萄柚组含有较多的生物活性化合物,并且有较高的抗氧化能力。饮食中补充新鲜红葡萄柚对血清脂质水平具有积极影响,特别是对血清甘油三酯和抗氧化能力影响较大。常规饮食中补充新鲜红葡萄柚对高脂血症、特别是高甘油三酯血症和冠状动脉粥样硬化患者具有有益作用。[原载 J Agric Food Chem, 2006, 54(5): 1 887-892. 夏军辉 摘译,胡必利 编校]