

標 題 : Food database of N-acyl-phosphatidylethanolamines, N-acylethanolamines and endocannabinoids and daily intake from a Western, a Mediterranean and vegetarian diet.  
N-アシル・ホスファチジルエタノールアミン、N-アシルエタノールアミンおよびエンドカンナビノイドの食品データベースおよび西洋、地中海および菜食主義の食事からの1日の摂取

---

著 者 : L. De Luca, et al. (イタリア フェデリコ2世・ナポリ大学 農学部)

---

掲 載 誌 : Food Chem. 2019 Dec 1; 300: 125218

---

要 旨 :

43種類の食品でN-アシル・ホスファチジルエタノールアミン (NAPEs)、N-アシルエタノールアミン (NAEs) およびエンドカンナビノイド (ECs) の含量を評価し、そして地中海、菜食主義および西洋の食事の摂取に基づいて1日の摂取をシミュレーションした。

NAPEs および NAEs は、植物性食品で動物性食品よりも豊富であった；NAPEs は0-4032 対 4-398  $\mu$ g/g 乾燥重量の範囲、そして NAEs は0-35 対 0.1-0.7  $\mu$ g/g 乾燥重量の範囲であり、なお ECs は0-0.1 対 0-34  $\mu$ g/g 乾燥重量の範囲であった。

NAPEs および NAEs の1日の摂取は地中海食事(263 および 0.25mg/日)および菜食主義食事(242 および 0.28mg/日)由来が、西洋の食事(163 および 0.08mg/日)よりも高かった。

逆に、ECs の摂取は西洋および地中海の食事(0.17 mg/日)由来が菜食主義食事(0.01 mg/日)よりも高かった。

将来の研究が、食事性の NAPEs、NAEs および ECs のヒトにおける生理的な役割を評価するであろう。

著作権© 2019年 エルゼビア社。著作権所有。

キーワード : 2-アラキドニルグリセロール(PubChem CID5282280)、アナンドアミド(PubChem CID5281969)、食品生物活性化合物、食品データベース、消化管のレセプター、リノレイルエタノールアミン(PubChem CID5283446)、脂質メディエーター、栄養感知、オレオイルエタノールアミン(PubChem CID5283454)、パルミトイルエタノールアミン(PubChem CID4671)、リン脂質

---