



[首 页](#)
[学会介绍](#)
[学会活动](#)
[会员天地](#)
[学会出版物](#)
[百家论坛](#)
[资料下载](#)
[关注食品安全](#)
[消费](#)

[相关新闻](#)

[首页](#) >> [本地动态](#) >> [域外信息](#) >> [详细内容](#)

研究发现饱和脂肪可能诱发糖尿病的原因

2011-11-17 18:36:07 新闻来源: 中国食品科技学会 浏览次

美国《细胞》杂志最近发表的一项研究显示, 饱和脂肪能够激活诱导胰岛素抵抗的关键的新陈代谢途径, 而多不饱和脂肪(如 ω -3脂肪酸)则可以钝化该途径

美国加利福尼亚大学的一名研究员表示, 该项研究成果回答了“为什么有些脂肪对人体有益, 而有些脂肪却对人体有害”这一问题。此外, 该成果也会促使一种新型药物会阻止人们身体变胖和II-型糖尿病的产生。

研究者通过探索不同种类的脂肪对人工培养细胞的影响, 结果发现胰岛素抵抗被成为“Jun kinases”的细胞受体。以前一直认为这些途径被激活与慢(糖尿病)的发生有着密切的联系。然而, 该项研究成果首次发现饱和脂肪有直接的作用。

该项研究成果也表明, 多不饱和脂肪可以钝化细胞受体, 并阻止细胞脂肪的转化过程。间接地解释了多不饱和脂肪类营养素有益于新陈代谢和

首席研究员Michael Karin表示, 这一研究成果不仅解释了长期困扰人们的不饱和脂肪酸对人体不同健康功效的迷惑, 而且为“营养保健品”的发展提供了一种改进的工具和机械框架, 据保守估计, 该成果将获得每年数亿美元。

area rug

友情链接

[食品产业网](#)
[中国食品商务网](#)
[北京营养源研究所](#)
[食品添加剂市场网](#)
[食品伙伴网](#)
[第一食品网](#)
[山东信息港](#)
[中国面制品网](#)
[中华食品商务网](#)
[siemens plc led light led灯 rug factory](#)

[学会介绍](#) | [学会活动](#) | [会员天地](#) | [学会出版物](#) | [百家论坛](#) | [资料下载](#) | [科普之窗](#) | [关注食品安全](#) | [消费者课堂](#)
 中国食品科学技术学会版权所有地址: 北京市东城区灯市口大街75号中科大厦B座, 100006
 电话: 010-65263596 传真: 010-65264731 Email: cifst@126.com 京ICP备07032523号
 Copyright © 2003 Chinese Institute of Food Science and Technology. All rights reserved. 站