

希望中国科学院不断出创新成果、出创新人才、出创新思想，率先实现科学技术跨越发展，率先建成国家创新人才高地，率先建成国家高水平科技智库，率先建设国际一流科研机构。

——习近平总书记2013年7月17日在中国科学院考察工作时的讲话

高级

首页 新闻 机构 科研 院士 人才 教育 合作交流 科学普及 出版 信息公开 专题 访谈 视频 会议 党建 文化

您现在的位置： 首页 > 新闻 > 科技动态 > 国际动态

人工甜味剂被证明和糖代谢异常有关 无热量人工甜味剂的使用需重新评估

文章来源：科技日报 张梦然

发布时间：2014-09-20

【字号：小 中 大】

我们越来越熟悉的无糖食品和饮料，究竟是健康的代名词？还是反过来会为健康带来隐患？以色列科学家的最新研究结果显示，摄入那些常用的、无热量的人造甜味剂，有可能增加葡萄糖不耐受，从而导致血糖升高的风险。

9月18日发表在英国《自然》期刊上对小鼠和人类的这项研究指出，在喂养小鼠的饲料中添加甜味剂，会影响肠道微生物的组成和功能，从而调节了小鼠的能量代谢。在人类身上也观察到了相似的甜味剂摄入、微生物失衡和糖代谢异常三者的相关性。这些结果意味着，对无热量人造甜味剂的使用需要重新进行评估。

无热量人造甜味剂现已被广泛使用在食物和饮料中，例如无糖汽水、无糖甜点以及无糖口香糖等，均被推荐用于减肥和用于治疗或预防代谢紊乱。然而，支持人造甜味剂使用的证据目前还是有限的，并且已有研究发现了此类甜味剂摄入除了有利因素，还有不利的影响。

此次，位于以色列雷霍沃特的魏茨曼科学研究学院科学家埃兰·艾林纳夫和他的团队证明，在饮水中添加了葡萄糖和甜味剂的小鼠，相比只喝水或者水里只放糖的小鼠，发展出了明显的葡萄糖不耐受。研究人员发现，无热量人工甜味剂改变了和代谢疾病易感性有关的肠道微生物的平衡，从而让小鼠出现了糖不耐受。同时他们也证明，在一些人体上人造甜味剂能改变微生物组的组成和功能——在这些人身上，微生物的变化反过来会促使葡萄糖不耐受的发生。

这些结果表明，对于葡萄糖不耐受和糖尿病这样的代谢紊乱疾病，无热量人造甜味剂可能是起到了加速而不是阻止的作用。

打印本页

关闭本页