

パラチノースと下痢について

パラチノースとは

砂糖由来で蜂蜜に微量に含まれる糖質の一種ですが、**吸収速度がゆっくり**で「スローカロリー」な糖質として知られています。

パラチノースの消化吸収速度は砂糖の約 1/5 と言われており、消化・吸収が緩やかに進むことで、

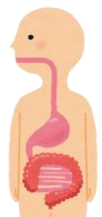
血糖やインスリンの急激な変化が起きにくいと言われています。

血糖コントロールを目的とした製品などにも使われており、
当院で使用している経腸栄養製品のインスロー・リーナレンにも
原材料として使用されています。



パラチノースの消化と吸収

パラチノースはイソマルターゼと言う消化酵素の作用を受けて、
グルコースやフルクトースなどの単糖類に分解され、小腸全体でゆっくりと吸収されます。



使用薬剤によっては下痢発生に注意！

糖尿病患者は血糖コントロール目的に α -グルコシターゼ阻害薬を使用している場合があります。
薬の作用によりパラチノースを分解するイソマルターゼが阻害され、もともとゆっくりと分解されるパラチノースは単糖類に分解されないまま大腸に到達します。すると、分子量が大きい浸透圧性の下痢を引き起こすことがあります。

主な薬剤: ボグリボース・ミグリトールなど



インスローやリーナレンで下痢をしている場合は、腸管機能以外に薬剤も影響しているかもしれません。

経腸栄養や低栄養でお困りでしたら、いつでもご相談ください。