



骨の健康のために
For Bone Health

食品における AGEs

FOOD-DERIVED AGES

久留米大学医学部糖尿病性血管合併症病態・治療学教授
山岸昌一

加齢に伴い生体内蛋白は一様に糖化を受け、臓器障害性の強い終末糖化産物 (advanced glycation end products ; AGEs) と呼ばれる老化蛋白を形成するに至る¹⁾⁻⁵⁾。AGEs の生成、蓄積は酸化ストレスや慢性炎症、高血糖下でも亢進することが知られており、老化のプロセスに深くかかわることが明らかにされてきた。事実、AGEs 化した蛋白はその機能が劣化するだけでなく、細胞表面に存在する AGEs 受容体 (receptor for AGEs ; RAGE) によって認識され、酸化ストレスや炎症反応を惹起して、糖尿病性血管合併症や心血管病、骨粗鬆症、アルツハイマー病、癌など、加齢に伴ってリスクが上がってくる疾病の発症・進展に関与することが報告されてきている¹⁾⁻⁵⁾。