NST NEWS 第８号

発行日：令和７年４月16日
発　行：宍粟総合病院 NST 委員会

MCT(中鎖脂肪酸)とは

自然界では、ココナッツオイル、パーム油、牛乳などの油脂に含まれています。一方、一般に使用される油脂(キャノーラ油、大豆油、ラードなど)は、炭素鎖 12 以上の長鎖脂肪(LCT)が主な成分です。MCT はインスリン抵抗性などに影響されず、速やかにエネルギーとなることから、医療現場で活用されてきました。エネルギーを積極的に必要とする患者への栄養補給として広く利用されています。

構造の違い：MCT を構成する脂肪酸は LCT の約半分の長さで構成

● LCT(長鎖脂肪酸)と MCT(中鎖脂肪酸)の代謝経路の違い！

当院では、MCT を含む栄養アップペーストや MCT ゼリーを適時使用しています！

出典：日清オイリオ https://www.nisshin-mct.com

LCT は、小腸で脂肪酸へ消化分解された後、上皮細胞へ吸収されます。その後、細胞内でトリグリセルドやリポ蛋白に再構成されますが、分子量が大きいため門脈血管には入れず、リンパ管と静脈を通って脂肪組織や筋肉・肝臓に運ばれ、いったん貯蔵され、必要に応じてエネルギーとして利用されます。MCT は摂取後、**小腸から脂肪酸のままで直接門脈を通って肝臓**へ運ばれ、速やかにエネルギー源として代謝されます。また、MCT は**ミトコンドリアに取り込まれる際にカルニチンは必要ありません。**このように、消化・吸収後の経路が異なることから、MCT は **LCT よりも 4～5 倍速く体内で分解**され、消化器系手術後で油の消化吸収能が低下した患者さんへも使用することが可能です。

代謝経路の違い：MCT は脂質代謝経路ではなく、糖質と類似の経路を辿る