

第368回 大阪大学臨床栄養研究会 (CNC)

日時：平成28年6月13日(月) 18:00

場所：大阪大学医学部講義棟B講堂

テーマ：「外科栄養管理と微量栄養素」

帝京大学 外科学講座教授
福島亮治 先生

生体が生命活動を維持するには、外界から栄養を取り入れて有効に利用することが必須である。栄養は生命活動の根源であり、摂取すべき栄養素は、炭水化物、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラルの五大栄養素である。これらは、毎日数十グラムから数百グラムの摂取が必要なMacronutrients(多量栄養素)と、その数百分の一から一万分の一の量でよいMicronutrients(微量栄養素)に分けられる。三大栄養素といわれる炭水化物、タンパク質、脂質は多量栄養素にあたり、ビタミンとミネラルの多くは微量栄養素である。多量栄養素は主としてエネルギーや生体構成材料になるが、微量栄養素は、さまざまな生体機能を調整する働きを主に担っている。ビタミンは有機化合物で、ミネラルは無機質という違いがあるが、何れも体内で合成されることはないため、必ず摂取する必要があるという点は共通している。

栄養管理はエネルギーやタンパク質を中心に語られることが多いが、重要な調整成分である微量栄養素も、常に十分検討すべきである。今回は、これら微量栄養素の役割を整理するとともに、外科手術後急性期のビタミン動態や補給の意義、および胃切除後患者の長期的な鉄のモニタリングを中心に、外科領域の栄養管理における微量栄養素について考察したい。

世話人：阪大学大学院医学系研究科外科系臨床医学専攻
外科学講座消化器外科学 土岐 祐一郎
E-mail: ydoki@gesurg.med.osaka-u.ac.jp

次回369回CNCは、富松拓治先生のお世話で、平成28年7月11日(月)開催予定です。