



西新潟中央病院

NST NEWS 第98号

NST: Nutrition Support Team

発行日：2022年10月6日

担当：NST委員会

編集：栄養管理室

連絡先：内線 1302

NSTミニレクチャー第68回 ～脂質について～



月に1度の栄養の勉強、NSTミニレクチャーのコーナーです。

「脂質」は三大栄養素の一つであり、他に「炭水化物」「たんぱく質」があります。どれも欠かす事が出来ない栄養素です。エネルギーの面から見ると脂質は1gあたり9kcalと他の栄養素と比べると少量高カロリー、中性脂肪は生体における主要な貯蔵エネルギー、リン脂質・糖脂質・コレステロールは生体膜の重要な構成要素です。今回は脂質についてお話していきます。

無脂肪の栄養補給！？

食事では無脂肪の食事はほとんどありません。日本人の食事摂取基準（2020年版）では脂質は総エネルギー量の20～30%、炭水化物は50～65%、たんぱく質は13～20%と記載されています。（例えば1800kcalが必要な場合、脂質40g～60g、炭水化物225g～293g、たんぱく質59g～90gとなります。）

しかし、静脈栄養の場合は脂肪乳剤を処方しない限り（一部キット製剤除く）主にグルコースとアミノ酸からエネルギーを補給するしかありません。



脂肪乳剤とは

当院では静注用脂肪乳剤 イントラリポス[®]輸液 20% 100mL があります。（以下20%の話）エネルギーは約200kcalで精製大豆油を主成分とした白色の乳濁した液状です。

脂肪乳剤の利点としては、エネルギー密度が高い事、浸透圧比が1と比較的低く血管内皮保護作用があります。アミノ酸加糖電解質輸液と併用する事で投与エネルギー量を増加しながら浸透圧を下げる事が出来るため、静脈炎の予防に有用です。また、必須脂肪酸の補給源にもなります。

用法・用量としては、1日250mLを3時間以上かけて点滴静注するとありますが、日本臨床栄養代謝学会（JSPEN）では0.1g/kg/時以下の速度で投与する事を推奨しています。簡単な計算式としては「**（体重kg÷2）mL/時**」です。体重50kgの場合は25mL/時であり、1Pを4時間で滴下すると推奨の速度となります。



脂質が多い濃厚流動食

当院ではプルモケア[®]-Exがあります。呼吸商（小さい方が二酸化炭素の排出量が少ない。炭水化物>たんぱく質>脂質の順に二酸化炭素の排出量が小さい）の小さい脂質を主体とする濃厚流動食のため、換気不全による高炭酸ガス血症の患者さんに使用する事があります。