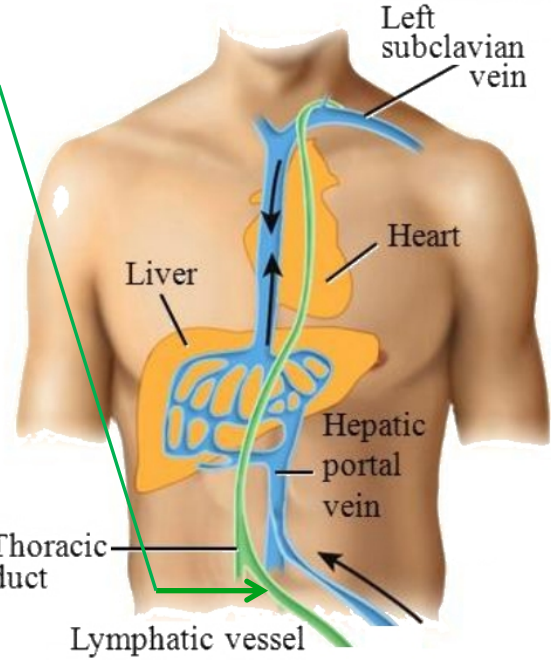
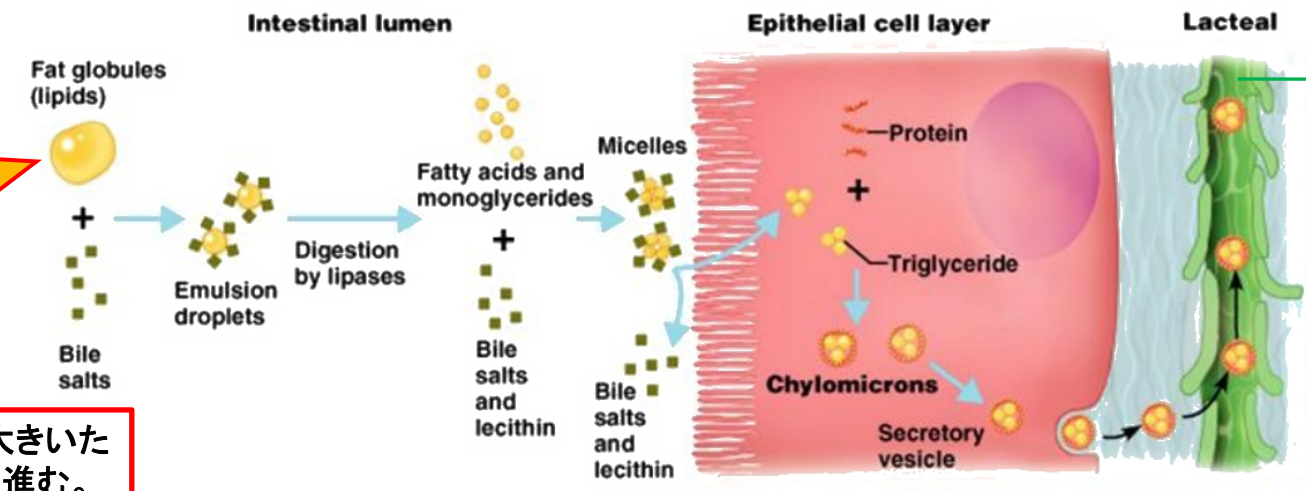
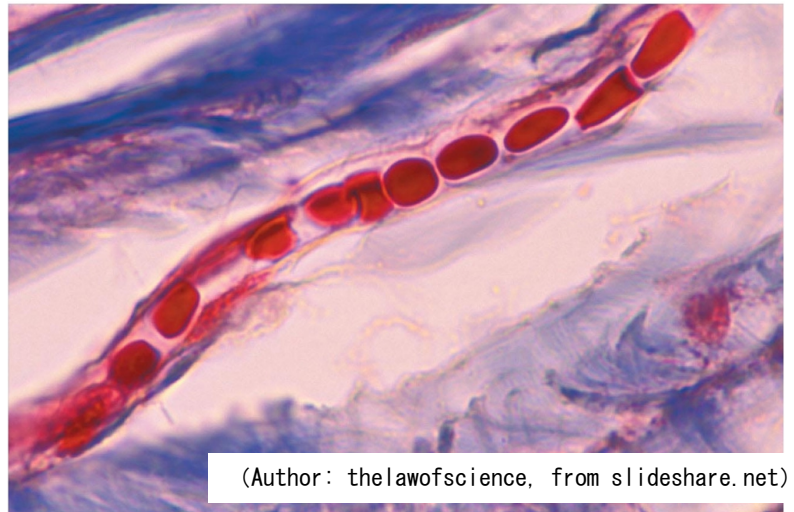


その脂がカイロミクロンになって毛細血管の血流を邪魔する

脂はリパーゼによって分解され、生じた脂肪酸とモノグリセリドは胆汁酸塩とミセルを形成して腸管上皮細胞から吸収されるが、上皮細胞内で再びトリグリセリドに合成され、更に、リポ蛋白の膜に被われたカイロミクロンとなってリンパ管の胸管を経て左鎖骨下静脈に注ぎ込まれる。

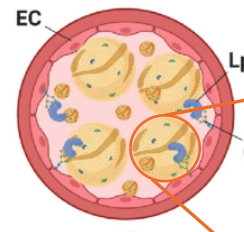
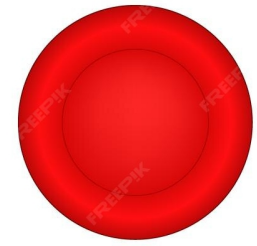


赤血球の直径は毛細血管の直径より少し大きいため、赤血球は変形しながら毛細血管の中を進む。下の写真は健全な時の様子であるが、ここに高濃度かつ大きなサイズのカイロミクロンが入り込んでくると、赤血球の流れが邪魔されたり、赤血球と毛細血管内皮細胞との接触が妨げられて、各種物質の交換が邪魔されることになる。ヒトが多くの脂を摂取することは、生物進化において想定外。



Red Blood Cell (Erythrocyte)

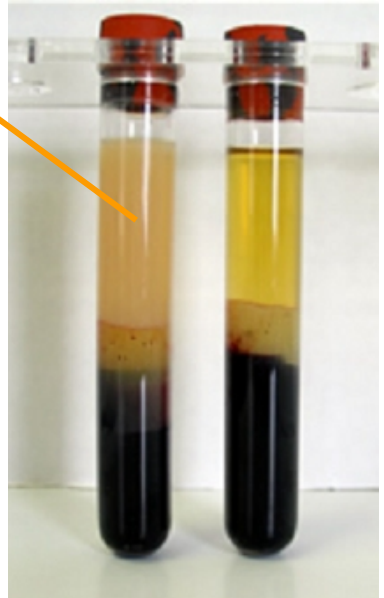
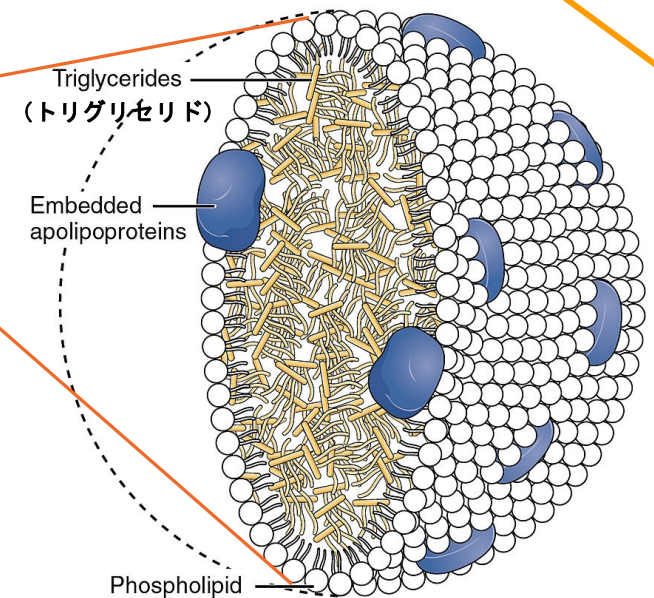
(毛細血管) Capillary



- Chylomicrons
- VLDL
- LDL
- HDL

直径は、
カイロミクロン: 0.8~1.2μm
毛細血管: 約7μm、赤血球: 7~8μm

脂肪分の多い食事をした2時間後には、血清は牛乳のように濁り、「乳糜血清」と呼ばれるものになる。そこに浮かんでいるのがカイロミクロンである。



(Author: thelawofscience, from slideshare.net)