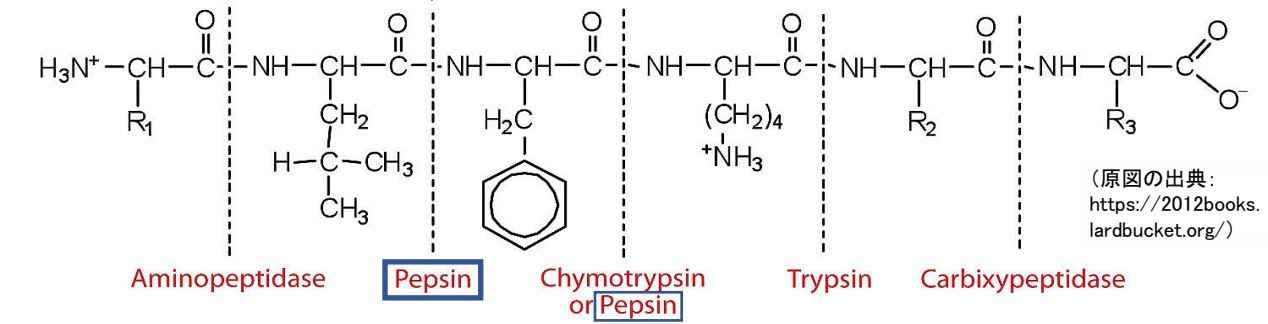


食事時の飲水→胃内容物の希釈→食物アレルギー



こんな愚かなことをしているのは人間だけである

本来、胃の内部ではpHが2程度まで低下したときにペプシノーゲンがペプシンへと変化し、それによってタンパク質の所定の箇所が切断される。
(酸性アミノ酸残基(アスパラギン酸やグルタミン酸)-芳香族アミノ酸残基と続く配列のN末端側を切断) (特に、この位置が優先的に切断される)



【1】食べた物が、飲んだ水によって増量されるとpHが下がり難くなるためペプシンが働き難くなると共に、タンパク質の酸変性も起こり難くなる。

そもそも、餌場と水飲み場は離れていることが多い。従って、食べているときには飲水しないことが、陸上動物における消化器官の動作の前提になっている。

餌場

水飲み場



【2】タンパク質の胃における滞留時間は、一般的には2～4時間ぐらいである。しかし、水を飲むと、胃は水だけでも先に小腸へと流そうとしてくれる。しかし、水の分子とタンパク質の分子を完璧に選り分けることは不可能であるため、未分解のタンパク質と一緒に小腸へと流されることになり、それがアレルギーとなりうる。

●前記の【1】と【2】の総和が、食事時の飲水を想像以上に悪いものになっている。
<作成: stnv基礎医学研究室>