

수크랄로스, 당뇨병 유발 가능성

워싱턴대학, 혈당 급격히 상승시켜 ... 인슐린 분비량 20% 증가

인공감미료 수크랄로스(Sucralose)는 칼로리는 없으나 혈당을 급격히 상승시킨다는 연구결과가 나왔다.

미국 워싱턴대학 의과대학의 야니나 페피노 박사가 비만이지만 당뇨병은 없는 17명을 대상으로 임상 시험한 결과, 수크랄로스가 혈당에 미치는 영향을 밝혔다고 메디컬 뉴스 투데이가 5월30일(현지시간) 보도했다.

연구팀은 물 또는 수크랄로스를 먼저 마시게 하고 같은 양의 포도당을 투여하는 포도당 부하검사를 실시했다. 포도당 부하검사는 당뇨병 진단에 사용되는 검사로 포도당을 경구를 통해 투여하고 시간별로 혈액을 채취해 혈당치를 측정해 고혈당 여부를 판정한다.

시험결과, 포도당 부하 전 수크랄로스를 마셨을 때가 물을 마셨을 때보다 혈당 최고치가 더 높게 올라가고 인슐린 분비량도 20% 더 증가하는 것으로 나타났다.

인슐린 분비량이 증가했다는 것은 높아진 혈당에 잘 대응하고 있음을 보여주는 것이지만 인슐린이 계속 많이 분비되면 인슐린 저항이 나타나면서 당뇨병으로 이어질 수 있다고 페피노 박사는 경고했다.

수크랄로스는 설탕으로 만들지만 설탕과는 화학구조가 달라 칼로리는 없고 당도는 설탕보다 무려 600배 높은 것으로 알려졌다.

수크랄로스가 포도당과 인슐린 분비에 영향을 미치는 메커니즘은 아직 정확히 밝혀지지 않고 있다.

연구결과는 <Diabetes Care> 최신호에 게재됐다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재 · 재배포 금지>

<화학저널 2013/05/31>