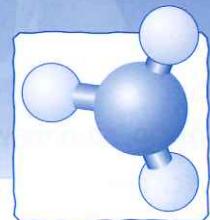


הטוב הרע והמרה - סיפוריו של הcolesterol

מלכה ייון*, דפנה מנדLER**

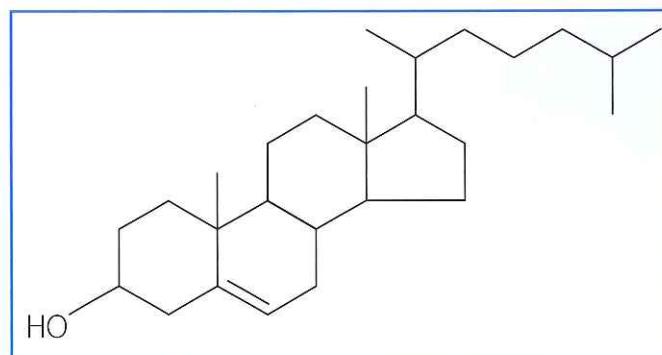


תהליכים המתתרחשים בגוף. אין מחבר ברעל מסכן חיים אלא בחומר המורכב ממולקولات בגודל בינוני, אבן בניין בחלקים רבים בגופנו.

מקורות הcolesterol

• המקור העיקרי הוא מביו-סינטזה המתתרחשת בעיקר בכבד, אךcolesterol מיוצר בכל תא בגוף בכמותות קטנות יותר, לרבות בלוטות יותרת הכליה, המעיים ורകמות הרבייה. הוא נוצר מאין אצטט $\text{CH}_3\text{COOCH}_3$ (שמקורו במלח של חומצת חומץ HOOCCH_3) בתהליך חמוץ-חיזור רב-שלבי שבוספו מתќבל המבנה הטבעי האופייני. אמנים רבים מעורבים בתהליך זה, אך השלב קובע המהירות בתהליך, הוא זה שבו מעורב

האנזים HMG CoA reductase. פעילות אנזים זה נקבעת על ידי ריכוזcolesterol בתא. כאשר כמות colesterol בדם גבוהה, האמנים מעוכב, ותהליך הביו-סינטזה מופסק. אם ריכוזcolesterol נמוך, האמנים מופעל ונוצרcolesterol (תרופות להורדת ריכוזcolesterol מעכבות אנזים זה, ראה מסגרת 3). לאכילה של שמנים וושומנים יש השפעה גדולה יותר בעידוד יצורו שלcolesterol. הגוף שלנו מייצר חומצות מריה כדי לעכל מולקولات שומן אלה. חומר



אייר 1. מבנה שלcolesterol.

מאמר זה נולד מתווך צריך להבין את הקורה בגופנו. כולנו עורכים בדיקותدم מדי פעם. כולנו גם יודעים לעיין בבדיקות ולהבין אילו ערכיהם הם בטוחות הנורמה ואילו חורגים ממנה. מתווך כל בדיקות דם בדיקתcolesterol מעוררת עניין, בעיקר בקשר אלה שערכו את גיל ה-40.

אצל רבים מאיינו נמצא שערci הcolesterol גבוהים מהנדרש. בעקבות כך עלה הצורך להבין וללמוד, מה הוא החומר, מהוcolesterol טוב, מהוcolesterol רע, כיצד משפיע התזונה שלנו על כמותcolesterol בدمנו, מה תפקido שלcolesterol בגירמת התקפי לב, שbez מוחי ועוד.

colesterol הוא אחד החומרים המדוברים ביותר בביולוגיה. שלושה עשר פרסי נובל ניתנו למדענים אשר הקדישו את מחקרם לחומר זה. הוא בודד לראשונה בשנת 1784 מאבני המרה. מאזcolesterol עומד במרכז התעניינותם של מדענים ורופאים אחד.

הדיון הציבוריcolesterol כולל בין היתר את הדעה שcolesterol הוא משחה שעילינו להימנע ממנו כדי לשchod. אולם הדבר אינו אפשרי ואני רצוי:colesterol מיוצר על ידי הגוף ונמצא בכל הרקמות. כמעט כל הרקמות מסוגלות לייצרcolesterol, הוא חיוני ונחוץ במגוון

* מלכה ייון, מורה לכימיה, תיכון ע"ש אפרים קציר, רחובות.

** דפנה מנדLER, עורכת עיתונה "על-כימיה", תלמידת מחקר (דוקטורנטית) במחלקה להוראת המדעים של מכון ויצמן. מורה לכימיה, תיכון הרצל, מברשת ציון, והגימנסיה העברית, ירושלים.



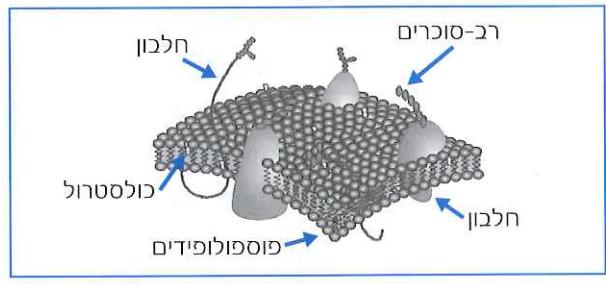
colesterol הקשורה בקשר אסטרו לשרשרת של חומצה שומנית ארוכה (ראו איור 2).

הlipoproteinem המוכרים ביותר הם:

- * VLDL - lipoproteiniano מאד נמוך-צפיפות (Very Low Density Lipoprotein), יחס בין ליפידים לחלבן גבוה מאוד, אלה הם המסוכנים ביותר.

- * LDL - lipoproteiniano נמוך-צפיפות (Low Density Lipoprotein), יחס בין ליפידים לחלבן גבוה.

- * HDL - lipoproteiniano גבוה-צפיפות (High Density Lipoprotein), יחס בין ליפידים לחלבן נמוך יחסית).



איור 3. מבנה התא ומיקומו של הcolesterol.

החלקים העיקריים האחראים לנידות של הcolesterol בזרם הדם הם LDL.

ה-LDL נע בעורקים לתאים, וכשהוא עודף, הוא יכול לשקו בעורקים. כאמור, מרבית הcolesterol מרכיב את LDL, ולכן ככל שעולה רמת LDL, גדל הסיכון לשקיית הcolesterol בעורקים העורקים ולהופעת הפלאן.

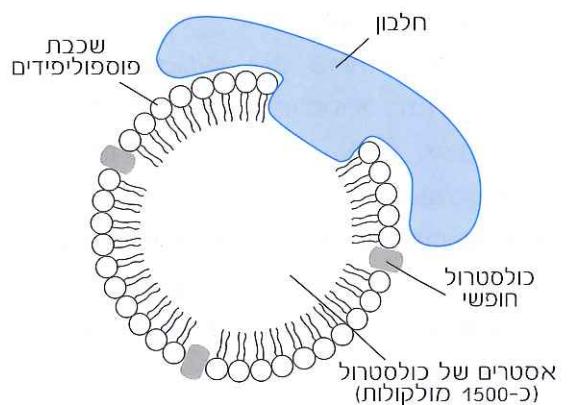
ה-HDL לעומת זאת, מסייע להרחקת הcolesterol מהזרם הדם וכן להקטנת הסיכון לשקיתו בעורקים כל הדם. לכן HDL קרי גם הcolesterol "הטוב".colesterol הנמצא בה-HDL עובר תהליך איסטורי ע"י אנזים LCAT (lecithin:cholesterol acyltransferase) ומועבר לכבד לצורק פירוק ופינוי מהגוף. המערכת LDL-LCAT-HDL מגינה על דפנות התא מהצטבות שלコレsterol.

המוצא לחומצות המירה הואコレsterol. ככל שהוא צורכים יותר שומן, הגוף זקוק ליותר חומצות מירה, וכך למורל ליותרコレsterol.

- המקור الآخر הוא מזונות מכיליコレsterol, אך תרומתו של מקור זה לרמות הcolesterol בדם מועטה.

כשתה אומרコレsterol טוב או רע למה הכוונה?

הcolesterol הוא הידרופובי ולכן אינו מתמוסס במים (דם). על מנת שהוא יוכל לעבור במחזור הדם, הוא אroz (במעטה חלבוני הקרי lipoprotein). אנו מבחינים במספר סוגים של lipoproteins הנושאים את הcolesterol בדם. כל סוג שונה בגודלו, בהרכבו הכימי, בצפיפות ובפעולתו הפיזיולוגית. כל lipoproteins של מרכיבים מכOLESTROL (colesterol חופשי), אסטרים שלコレsterol, חומצות שומן ומולקولات חלבן, הקשורים ביניהם על ידי כוחות בין מולקולרים.colesterol החופשי הוא זה שמועבר לתאים מהlipoproteins הנישאים בזרם הדם (ראו איור 2). ניתן לסווג את lipoproteins על פי צפיפותם. ככל שהיחס בין ליפידים לחלבן גבוה, הצפיפות של lipoproteins נמוכה יותר (שמן צפבמים).



איור 2. מבנה אופייני של lipoprotein.

LDL נחسب לכOLESTROL ה"רע". הוא נשאコレsterol העיקרי בדם. הוא lipoprotein. כל חלקיק של LDL כולל כ-1500 אסטריםコレsterolיים, כל אסטר הוא מולקולה

תפקידו הколоסטרול בגוף

לколоסטרול תפקידים שונים בגוף: הוא בעל מרכיב מבני בממברנות התא (ראה איור 3), והוא חומר מצוי בייצורהורמוני ויטמין (ראו מסגרת 1) ומחלץ מרעה.

כל תא מוקף בממברנה. תפקידיה של הממברנה לשמש כמעפטת הגנטית. בהיותו בעל מבנה טבאי צפיד והידרופובי יכול הколоסטרול להשתלב בין מולקולות הפוסטוליפידים בממברנה ובכך להקטין את הפלואידיות (מיולות) ולהוריד את גמישותם של התאים. תכונה הנחוצה לצורך מותן מבנה לתא.

מספר ההורמוניים מייצרים מколоסטרול כמו אסטרוגן וטסטוסטרון, קורטיזון ואלאקון (ראו מסגרת 1). הколоסטרול מאוחסן בתאים של יותרת הכליה ובתאי המין, שם ניתן לייצר ממנו במהירות ועל פי דרישת את ההורמוניים המזוכרים.

בנוסף, לколоסטרול תפקיד בסינזה של ויטמין D שמנוע התפתחות של רככת. ויטמין זה מיוצר בעור כאשר העור נחשף לשמש או לאור אולטרה-סגול.

תפקיד חשוב נוסף של הколоסטרול הקשור לצריכה של מזון. מколоסטרול מופקوت חומצות מרעה בכבד המועברות עם שאר מיצי המרעה למעיים העליונים. שם מלחוי המרעה יוצרים תרחיף עם שומן שמקורו במזון וגורמים לו להיספג במעיים. מלחוי המרעה חוזרים לזרם הדם, מהם לכבד וחזרה למעיים העליונים. מלחוי של חומצות המרעה בדרך כלל מגביל את הצורך של הכבד בколоסטרול (יוסבר בiter הרחבה בהמשך).

מחלה לפענו – מנגנון המטבוליזם

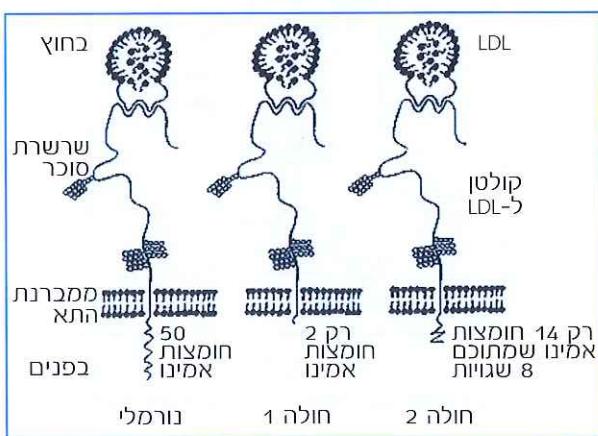
כדי להבין את מעגל הколоסטרול בגוף, נדוע במחלה שתופעתה הן עליה ברמות הколоסטרול בדם ותוצאותיה יכולות להוביל למחלות לב ושבץ.

עדוף של הколоסטרול שוקע על דפנות העורקים ויוצר משקע מזוק שמנוע מהדם לזרום, עד שלבסוף נחסם העורק. החסימה גורמת להתקף לב או שbez. השקיעה של הколоסטרול על דפנות העורקים היא תהליך איטי הנמשך על פני כמה שנים. בין הגורמים התורמים

לההיליך זה ומצביעו אותו נמנים לחץ דם גבוה, צריכה גבוהה של שומן בעלי-חיים, עישון, חודה וגורמים גנטיים. המחלת, הידועה בשם "היפרcolesterolמאניה משפחתייה" (FH), גורמת לרמות גבוהות ביותר של קולסטרול בדם. זהוי מחלת תורשתית המועברת דרך החומר הגנטי מההורים לצד.

אנשים החולים ב-FH חסרים את הקולטנים LDL
בשנת 1973 הtagלו קולטני LDL על ידי שני חוקרים בשם בראון וולדשטיין. תגליות אלה ציינו דרך בחקר הколоסטרול (הם זכו בפרס נובל על תגליותיהם ומחקרים בשנת 1985).

חוקרים בתאי אדם (פיברובלסטים) של אנשים בריאים ואנשים חולים ב-FH הראו את הצורך בколоסטרול לממברנה של התאים. LDL המכיל קולסטרול נקשר לקולטנים ייחודיים הנמצאים על הממברנה של התאים - קולטני LDL. החוקרים מצאו שאנשים החולים בצהורה קולטני LDL. הקשה ביותר של המחלה FH חסרים את הקולטנים מהחולים שלהם בצהורה קלה יותר, יש מעט מחולים שלהם בצהורה קשה יותר. בנוסף אנשים בריאים. בוגדים קולטנים (כמחצית) לעומת אנשים בריאים. בוגדים



איור 4. קולטני LDL, האחד נורמלי ושניים פגומים. חולק של הקולטן הממוקם מחוץ לממברנת התא זהה בכל שלושת המהגרים. ההבדל טמון בחלק של הקולטן הנמצא בתוך ממברנת התא. כאשר LDL נקשר לקולטן, הוא מוכנס פנימה לתוך התא. בשני המקרים האחרים אין אפשרות להכנס את ה-LDL לתוך התא.

מרה וכולסטרול – עיכול שומנים וסילוק כולסטרול

נוֹזְלִי המרה הם תערובת המורכבת ממלחים, מאלקטרוליטים וממגוון מולקולות ארגניות היכולות גם חומצות מרה, כולסטרול, פופוליפידים וביליברוביין. נוֹזְלִי המרה נעים את

דרך כס המרה למעיים הדקים.

נוֹזְלִי המרה מכילים מיצי מרה שהם חיוניים לעיכול ולספיגת שומנים ויטמינים (המסיסים בשומן) במעי הדק. מיצי המרה מורכבים בין היתר מגזרות של כולסטרול שהן חומצות המרה. דוגמה לחומצת מרה היא חומצה גליקוכולית (ראה איור 7). חומצות מרה הן אמפיתיות, כלומר יש להן צד הידרופובי הצד הידרופולי.

לכן הן מסוגלות למלא פונקציות חשובות:
המסה והעברה של שומנים לתוך הסביבה המימית: חומצות מרה מלאות תפקיד דומה לזה של סבון על שומנים. הן גורמות לשומנים להישבר למולקולות קטנות יותר או להפוך לתרחיף המורכב מטיפות מיקרוסקופיות (מצילות) – המרכבות מליפידים כמו חומצות שומניות, כולסטרול ומונו-גלאצירידים שנשארו בתמייה המימית). קבלת תרחיף אינה עיכול במובן המקובל, אך מדובר בתהילר רב חשיבות, משום שהוא מגדיל במידה ניכרת את שטח הפנים של השומן והופך אותו זמין לעיכול על ידי אנזימים מתאימים.

חומצות מרה חיוניות גם להעברה ולספיגת ויטמינים המסיסים בשומנים בלבד.

חומר פסולת רבים מסולקים מהגוף על ידי הפרשתם למרה וסילוקם בצוואה. אדם מבוגר מייצר בין 400 ל-500 מ"ג מיצי מרה מדי יום. ההפרשה של מיצי מרה מתרחשת בשני שלבים:

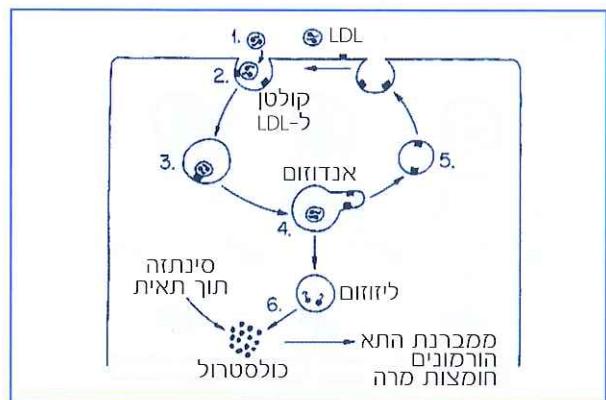
- **בתחילת התאים הפטוציטים (hepatocytes) בכבד –** תאים שמהווים 60%-80% ממסת הציטופלזמה של הכלב ואחראים למגוון תפקידיו - מפרישים מיצי מרה לצינורות הובליה דקים לכיוון המעיים. נוֹזְלִי מרה אלה מכילים כמות גדולה של חומצות מרה, כולסטרול וחומרים אורגניים נוספים.

- **בזמן שנוזלי המרה זורמים דרך כלי דם קטנים, הם עוברים שינויים כימיים עד להגעתם לכיס המרה.**

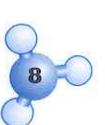
התגלה שהסינתה של כולסטרול בפיברובלסטים נורמליים עוכבה כאשר סרום המכיל LDL הוסף לתרבית התאים. פיברובלסטים מאנשים החולים ב-FH לא עיכבו את הסינטה של כולסטרול, מאחר שהם חסרים את הקולולנים ל-LDL.

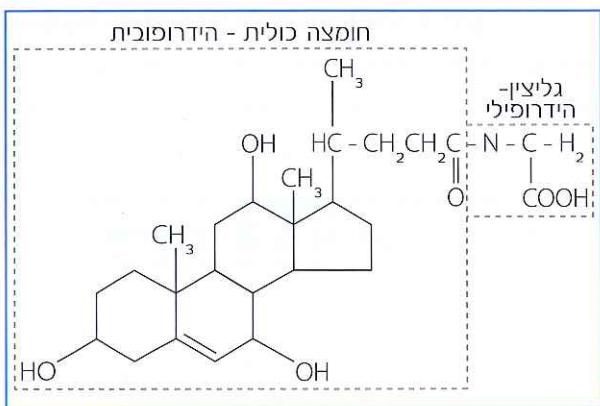
גם המטבוליזם של LDL בתא אופיין. LDL שנקשר לקולטן, יוצר מולקולה מורכבת המורכבת מ-LDL-אנס ומקולטן. הקולטן נקשר אז לשטח הפנים של התא ויוצר מעין בועית. הבועית חודרת את המمبرנה של התא, ומשם נמשך תחיליך עיכול הכולסטרול בתוך התא. (ראו איור 5 המתאר את התהילר המטבולי של LDL משוחרר בתוך התא. אחת ההשפעות של מידת הספיגה שלו היא בעקבות יצור קולטני LDL חדשים על פני שטח התא. מספר מופחת של קולטני LDL מוביל להפחיתה של הספיגה של LDL). התוצאה היא ש-LDL נשאר בזרם הדם. LDL הנשאר בזרם הדם מעלה את הסיכון לשקייתו על דפנות העורקים.

חשוב לציין שגם חוסר בכולסטרול אחראי למחלת נדירה, הגורמת לנתק רציני במיוחד במערכת העצבים.



1. LDL נקשר לקולטן על פני התא ויוצר מעין בועית.
2. הבועית חודרת לתוך התא.
3. LDL משתחרר מהקולטן בתוך התא.
4. הקולטן עובר מחזר ומוקן לפעלה נוספת.
5. הקולטן חוזר לשטח פני התא. ה-LDL מועבר לליזוזם.
6. הcolesterol האסטררי מעבר הידROLיזה תוך קבלת כולסטרול חופשי, החופשי לתפקידים שונים בתא.

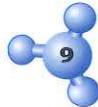
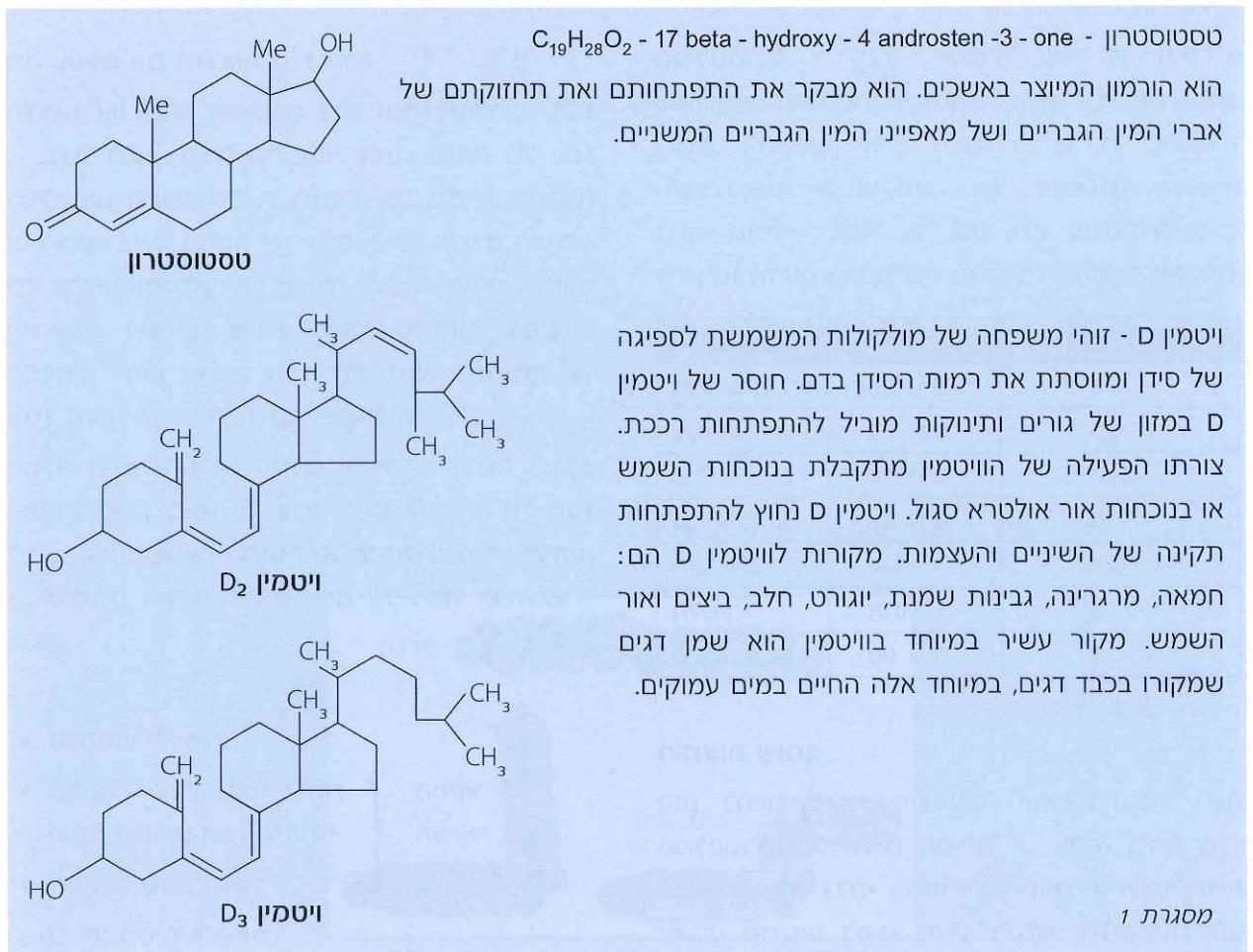




איור 7. חומצה גליקוקולית - *Glycocholic acid*

בכיס המירה מתרחש שינוי כימי נוסף המתאים אוטם לתפקידו העתידי. תפקידה של הבלוטה הוא לאחסן ולרכז את נוזלי המירה בזמן צום, למשל. ריכוז נוזלי המירה יכול להגיע עד לפיק חמישה בבלוטה, וזאת על ידי ספוגה של מים ושל מולקולותALKETROLIT. למעשה, בمرة כל המולקולות האורגניות נשמרות ואין מתכלות.

אבנים בכיס המירה מורכבות בעיקר מcolesterol, ומקורה בתהליכי שמאפשרים לכולסטROL לשקו מתוך תמיית המירה (שם הכולסטROL התגלה ובודד לראשונה).



השפעת התזונה על רמת הcolesterol בدم

לעתים קרובות מדי הטעון הראשון לבעית לב הוא התקף או שbez. תארו לעצמכם את הרשות הנפגע כאשר מגלים שהגורם להתקף הוא רמה גבוהה של כולסטרול בדם! הרי זהו ערך שנייה לגילות בבדיקה דם שגרתית. מה בודקים בבדיקה דם? מה הם הערכיהם התקנים?

הבדיקה	הנישא לכבד	High Density Lipoprotein	mg/dl	ריכוז
HDL	הנישא לכבד	High Density Lipoprotein	81-35 (מומלץ מעל ל-40)	טוב - מכיל בעיקר כולסטROL
LDL	הנישא לכבד או לרקמות הפריפריה	Low Density Lipoprotein	160-30 (מומלץ מתחתת ל- 100)	הרע - מכיל בעיקר כולסטROL
VLDL	טרגוליצרידים	Very Low Density Lipoprotein	60-4	המכיל בעיקר
TC	טריגוליצרידים	TC= Total Cholesterol = LDL+HDL	(מומלץ מתחתת ל- 200)	
TC/HDL	טריגוליצרידים		220-30	
			מתחתת ל- 5	

הcolesterol - היגייני לחסוב שאכילת מאכלים עשירים בכולסטרול תעללה את ריכוזו בדם. בעצם, ההשפעה איננה גדולה כי צריכתコレsterol מעכבות את הבישונתיה שלコレsterol הנעשית בגוף. מומלץ לאכול עד 186 מגコレsterol ביום. להלן טבלה עם נתונים שלコレsterol במספר מאכלים:

המאכל	כמות	coliسترול (מ"ג)
בשר בקר	90 גרם	75
עוף או הודו	90 גרם	75-60
כבד	90 גרם	372
דג	90 גרם	70
חלב %	כוס	27
חלמיון	אחד	210
גבינה	90 גרם	30-25

חומר שוכן:

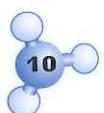
ניתן לגרום לשינויי משמעותיים יותר בהורדת רמת הקולסטרול והטריגlycerידים על ידי עליה ביחס שבין חומצות שומן בלתי רווחת לבין חומצות שומן רווחות וסיבים מסיסיים במים חמוץ. המקור העיקרית בתזונה

מה עושים עם תוצאות הבדיקה? בודקים את חתך השומנים בدم (טריגליקידים, TG ו- LDL). רמה נמוכה של LDL ורמה גבוהה של TG מעלה את הסיכון לליקות במחלת לב כללית. במקרה זה הרופא בודק נוכחות של גורמי סיכון נוספים למחלת לב כללית וממליץ על שינויים באורח החיים (תזונה מתאימה, הפסקת עישון, ספורט וכדומה). במקרים מסוימים ייתכן שהייתה צורך להשתמש בתרופות למנת להפחית את רמת הcolesterol הגבוהה.

מחלת לב כלילית היא הסיבה העיקרית למוות בעולם המערבי, ולכן נעשו מחקרים רבים ומקיפים על מנת לחזק את השפעת התזונה על המחללה. נמצא לפחות 4 מרכיבים בתזונה שימושיים על רמת הcolesterol בדם:

- הכוֹלָטֶרֶל עַצְמָה
- חומצות שומן בלתי רוויות
- (בעל קשרים כפולים-פולוי)
- חומצות שומן רוויות
- סיבים מסקיפים גמיטי

{ המוקור
העיקורי הוא
בטריגליקירידים



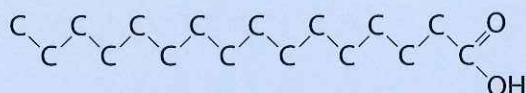
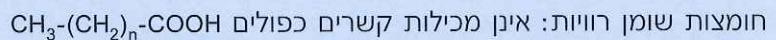
הcolesterol בדם ולהורדת הסיכון למלחות סרטן. סיבים קיימים בפירות, ירקות, לחם, דגנים. מאכלים מן החי דלים בסיבים. הסיבים המעורבים בהורדתコレsterol הנמ סיבים מסיסים. סובי הוא המחבר ביוטר, אבל יש סיב מסיס במים שמופיע בפירות רבים כמו תפוחים (משתמשים בו להכנת ריבות).

כמה סיבים מומלץ לאכול? כ-5 גרם של סובי, ככלומר 2 כפות של קוקר (6 גרם של סיבים מסיסים) יספיקו אם ניזונים מדיאטה דלת שומן וcolesterol. אבל עדיף לאכול בין 25 ל-30 גרם סיבים ביום.

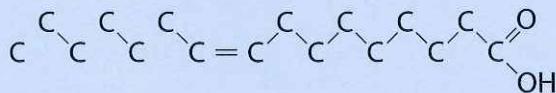
לחומצות שומן הוא שמן וושומנים. בדרך כלל נהוג להתייחס לשומנים וחומצות שומן כאחד. כאן המוקם להבהיר טעות זו. שמן ושמן הם טריגליקירידים, כפי שסביר להלן (ראה מסגרת 2), וחומצה שומנית היא תוצר הידROLיזה של טריגליקירידים. באופן כללי, ניתן להעריך את "טיב" הטריגליקירידים שאנו חוו אוכלים על-פי טמפרטורת ההיתוך. ככל שנזקודה ההיתוך גובהה יותר הטריגליקירידים מזיקים יותר (שמן עדיף על שומן). עדיף לאכול דגי ים עמוקים עמוקים (עשירים באומגה 3) על פני בשר אדם.

סיבים מסיסים במים - החשיבות של תזונה הכוללת סיבים נידונה רבות, בעיקר בקשר לפעולות תקין של מערכת העיכול. מסתבר שהיא תורמת גם לרמת

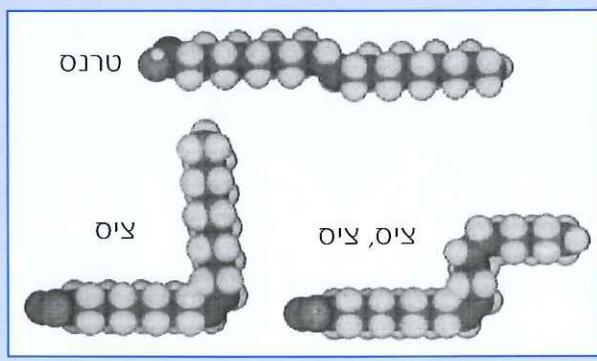
חומצות שומניות הן חומצות קרבוקסיליות המכילות 14-22 אטומי פחמן. השכיחות מבינהן מכילות 16-18 אטומי פחמן. רוב החומצות השומן בטבע מכילות מספר זוגי של אטומי פחמן.



חומצות שומן בלתי רוויות: מכילות קשרים כפולים, עד שלושה קשרים כפולים, והקשרים מרוחקים זה מזה על ידי מספר אטומי פחמן. רוב החומצות השומניות נמצאות במבנה "ציס".



יש בטבע יותר מ-100 סוגים שונים של חומצות שומן.



מסגרת 2

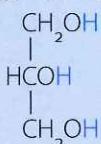
גורמים המשפיעים על נקודת התיiterו של חומצות שומן

שם נפוץ	שם IUPAC	נוסחה	טמפרטורת התיiterו °C	מספר קשרים כפולים
לאורית	n-dodecanoic	C ₁₁ H ₂₃ COOH	44	0
פלמייטה	n-hexadecanoic	C ₁₅ H ₃₁ COOH	63	0
סטארית	n-octadecanoic	C ₁₇ H ₃₅ COOH	70	0
פלמיולאית	Cis-9-hexadecenoic	C ₁₅ H ₂₉ COOH	0	1
אולאית	Cis-9-octadecenoic	C ₁₇ H ₃₃ COOH	16	1
לינולאית	Cis,cis,9,12-octadecadienoic	C ₁₇ H ₃₁ COOH	5	2

1. ככל שגדל מספרם של אטומי הפחמן, נקודת התיiterו עולה - כי כוחות ואו דר ואלס בין המולקولات חזקים יותר.
2. ככל שיש יותר קשרים כפולים, נקודת התיiterו יורדת - כי קשרים כפולים גורמים לכיפוף המולקולה וכתוצאה מכך מרחיקים את השרשנות זו מזו שכן כוחות ואו דר ואלס בין המולקولات חלשים יותר.
3. קשרים כפולים באיזומריציות "cis" מורידים את נקודת התיiterו בהשוואה לקשרים כפולים באיזומריציות "טרנס". באיזומריה cis הcipof בмолקולה גדול יותר לעומת הטרנס ולכן המרחק גדול בין המולקولات באיזומריציה cis לעומת הטרנס, עובדה שמקטינה את כוחות ואו דר ואלס.

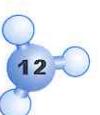
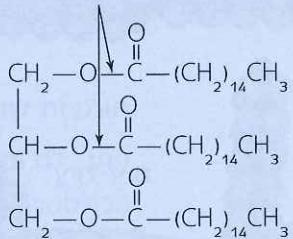
טריגlycerידים

אסטרים של חומצות שומן והcoleyl גליקול נקראים גם "טריגlycerol".



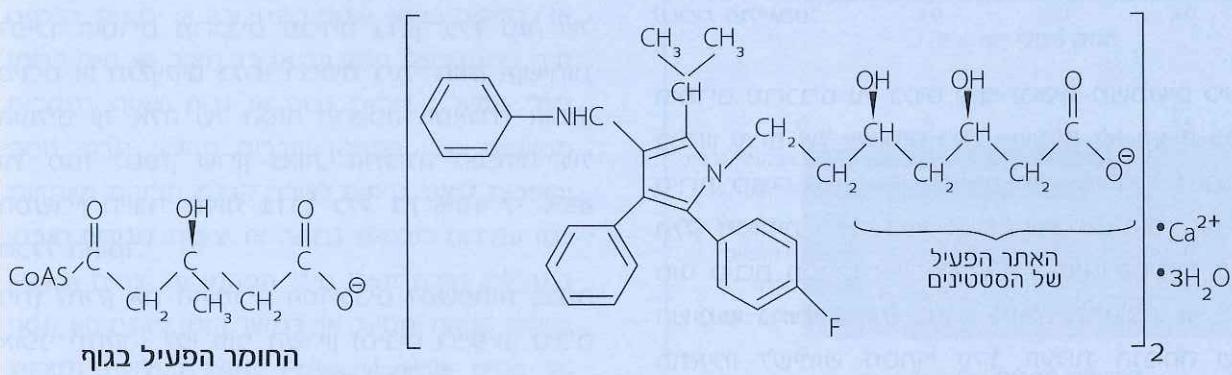
גליקול

טריגlycerידים פשוטים: נקראים על שם החומצה ומיכלים שלוש חומצות שומן זהות.



שומן - טריגליקידים המכילים רק חומצות שומן רוויות ומופיעים בטמפרטורת החדר כמצוק לבן. חמאה מכילה טריגליקידים של חומצות שומן רוויות בעלות שרשרות קצרות, ולכן היא רכה בטמפרטורת החדר. במרגרינה - טריגליקידים של שמנים עוברים הידרוגנציה (סיפוח מימן לקשרים כפולים), ולכן המרגירינה מוצקה.
שומן - טריגליקידים המכילים חומצות שומן בלתי רוויות ומופיעים כנוול.

מנגנון פעולה של תרופה - הסטטינים המעכבים את ייצור הcolesterol בכבד. HMG-CoA reductase הוא אנזים בכבד המפרק על ייצורコレsterol בגוף וקובע את מהירות ייצורו. מעכבי HMG-CoA reductase (סטטינים) גורמים לירידה משמעותית ברמת LDL, ולסטטינים מסוימים יש גם השפעות חייבות על רמת ה-HDL והטריגליקידים. הסטטין הנפוץ ביותר בעולם הוא ליפיטור (atorvastatin) ולאחרונה יצא לשוק סטטין חדש בשם רוסבסטטן (rosuvastatin). כוללם של סטטינים להוריד את רמת הcolesterol הרע בבני אדם נבדקה בעשרות מחקרים על עשרות אלפי חולמים. מכלל מחקרים אלו בהור היום כי טיפול בסטטינים מוריד את הסיכון לחמות ואף למות ממחלות לב ביחס של 1:1. כמו כן ישר ישיר בין הורדה של 30% ברמת ה-LDL לבין ירידת של 30% בסיכון לתחלואה ותמותה ממחלות לב.



מורות 3

מקורות

- <http://www.3dchem.com/molecules.asp?ID=92>
- <http://www.infomed.co.il/>
- <http://www.americanheart.org/presenter.jhtml?identifier=512>
- <http://pubs.acs.org/cen/coverstory/8247/8247metabolic2.html>
- <http://heart.healthcentersonline.com/cholesterol/cholesterol.cfm>
- <http://www.indstate.edu/thcme/mwking/cholesterol.html>
- <http://www.ext.vt.edu/pubs/nutrition/348-898/348-898.html>
- <http://nobelprize.org/medicine/laureates/1985/press.html>
- <http://nobelprize.org/medicine/laureates/1985/brown-goldstein-lecture.pdf>

