

Vitamin B₁ (Thiamine)

고려대학교 의과대학

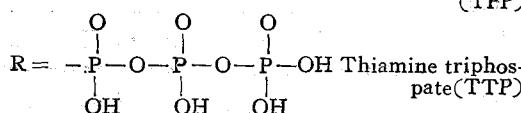
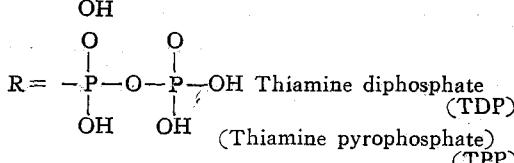
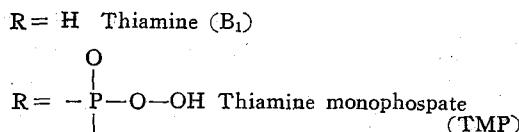
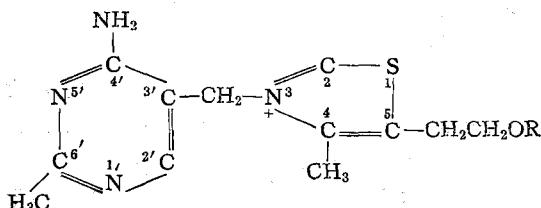
주 진 순

1. V-B₁의 化學의

① Thiamine은 다음과 같은 化學構造를 가진 結晶性物質로서 右側(Thiazole)의 S分子와 左側(Pyrimidine)의 NH₂ (amino)基의 存在가 特異하다.

② Thiamine은 水溶性이나 alcohol에는 難溶이고 脂肪溶劑에는 不溶이다.

③ Thiamine은 酸性에서는 安定하지만 加熱하면 加水分解된다. 一方 碱性에서는 不安定하여 分解되며 その 分解는 反應時의 pH, 溫度 및 作用時間에 따라 다르다. Thiamine은 空氣中에서 酸化되지만 V-C의 경우보다는 훨씬 安定하다. 오래 貯藏하면 中性이나 碱性에서 오래 加熱하면 破壞된다. 그러나 乾燥된 狀態에서는 比較的 安定하다. 一方 合成 Thiamine 鹽類(例: 鹽酸 Thiamine, 磷酸 Thiamine=TMP, TDP, TPP等)는 Thiamine(free form)보다 훨씬 安定하다.



④ 또 날생선 特히 잉어회, 조개 그리고 生고사리, 生고구마잎 等 또 一部 細菌中에서 Thiamine을 分解하는 酶素(Thiaminase=aneurinase)가 發見되었다. 그러나 이들 酶素는 끓이면 破壞됨으로 B₁ 分解作用을 防止할 수 있다.

⑤ Thiamine液에 BrCN이나 HgCl₂液을 加하고 이에 알카리 溶液을 加하면 定量的으로 Thiochrome을 形成하며 이 物質은 強力한 螢光을 나타냄으로 그 螢光度를 測定하여 0.05 μg 程度의 微量의 B₁을 定量할 수 있다.

2. V-B₁ · 生化學 및 藥理學的作用

① 生化學的作用 :

鳥類의 神經炎이나 人體에서의 腳氣(Beri-beri)의 豫防因子로서의 B₁의 生理的作用은 代謝的役割을 들수 있다. 生體內에서 B₁는 B₁-Kinase와 ATP에 依하여 Thiamindiphosphate (=TDP, TPP)로 되어 적어도 3種類의 酶素의 補酶素(Co-enzyme)으로 作用한다. 即가) α-Keto 酸의 非酸化的脫炭酸反應 나) α-Keto 酸의 酸化的脫炭酸反應 다) α-Keto 酸의 形成反應에서 Co-enzyme 으로 作用한다. 또 이들 反應은 Mg⁺⁺, Mn⁺⁺ Co⁺⁺, Cd⁺⁺ Ca⁺⁺ Zn⁺⁺ Fe⁺⁺ 等의 2價金屬여에 依하여 活性화된다.

② B₁의 吸收 및 代謝 :

經口的으로 摄取한 B₁은 主로 12指腸에서 吸收된다. 또 腸의 B₁의 吸收는 어느 限度가 있어서 多量먹으면 그 一部分은 吸收되지 못하고 大便으로 나가는 量이 많아진다. 따라서 한번에 多量먹는 것보다 그 量을 數回에 나누어 적은 量으로 여러번 먹는 것이 全體吸收量은 더 많아진다.

最近에 allithiamine 같은 여러 易吸收性 또는 脂溶性 B₁誘導體等이 發見되어 消化管에서의 吸收도 容易하고 또 非經口的 投與로 して 細胞內에 高濃度로 移行되어 體內貯留性이 높은 効期의 것으로 治療目的으로 大量使用되고 있다.

닭에서의 B₁의 吸收部位

部 位	吸收率(%)	部 位	吸收率(%)
餌 袋	3	小腸中部	7
12 指 腸	84	小腸下部	-4
小腸上部	15	盲 腸	14

B₁의 投與量과 吸收率關係

對 象	投 與 量	吸收率(%)	文 獻
鶏	($\mu\text{g}/\text{dy}$)		
	<90	100	Leong 等
	120	95	Draper 等
	150~515	80~75	Light 等
人	(mg/day)		
	5.0	60	Kirk 等
	12.0~27.0	27~17	Friedeman 等

體內에서 B₁은 磷酸化 (TDP, 또는 TPP)되어 Co-carboxylase 나 Co-carboligase 等의 Co-Enzyme 으로서作用한다. 體內에서의 B₁의 磷酸化作用은 小腸粘膜 · 肝 · 脳等에서 이루어지며 이때 所要되는 Pyrophosphate 는 主로 pyruvic acid의 酸化에 依하여 生産되는 energy에 依해 AMP가 ATP로 된 것이고 또 ATP以外에도 ITP, GTP 等도 B₁의 磷酸化에 利用될 수 있다.

體內에서 Co-enzyme 으로 利用되고 난 B₁은 加水分解되어 體外로 排泄될 것으로豫想되는데 그 代謝經路는 아직 잘 알려져 있지 않다.

또 B₁은 aneurinase (Thiaminase)에 依해 Pyrimidine 과 Thiazole 結合部가 解離되어 B₁으로서의 効力を喪失하게 된다.

또 B₁은 Thiamine, 磷酸化 Thiamine 外에도 生化學의 으로는 ① Thiamin 的 thiol型(₂C-S₁이 切斷되어 -CHO 및 ₁SH 狀態) ② Thiaminedisulfide, ③ diacetylthiamine 等이 存在하는데 Thiamine disulfide 는 cysteine이나 還元型 glutathione에 依해 還元되어 B₁이 再生될 수도 있다.

3. B₁의 缺乏症

B₁은 動物의 營養에 必要 · 不可缺의 因子임으로 B₁이 不足하거나 缺乏되면 障害가 生겨서 不足症을 이르킨다. 그러나 B₁의 缺乏症의 發現은 動物의 種類에 따라 많은 差異가 있어서 소나 羊 같은 反芻動物(反芻 김

動物)은 腸內細菌에 依한 B₁의 合成 利用으로해서 B₁의 缺乏症이 생기기 어려우나 사람이나 鳥類 鼠類等은 B₁缺乏이 生기기 쉽다.

B₁缺乏症의 原因은 ① 主로 食事中의 B₁不足(食餌性)이고 ② 慢性肝疾患, 糖尿病 内分泌疾患等에서 體內에서 B₁이 磷酸化되어 补酵素로 되는 過程의 障害가 있을 때(代謝障害性) 생기고 ③ 魚 · 貝類 생고사리 等의 生食으로 因한 腸內 Aneurinase(Thiaminase)의 存在로 因한 B₁分解作用으로서도 生길 수 있다.

甚한 B₁缺乏狀態에서는 體內에서의 pyruvic acid의 酸化的 脱炭酸作用이 低下되어 漸次的으로 組織內에 pyruvic acid 量이 增加되는 傾向을 이룬다. 또 赤血球內 transketolase 活性도 低下 되어 간다. B₁缺乏症의 代表的인 것이 脚氣(Beriberi)이다.

〔脚 氣〕

脚氣의 主原因이 B₁의 長期的인 不足임은 이미 잘 알려져 있는 事實이다. 그러나 現在 우리나라에서는 典型的인 脚氣는 보기 드물다. 이에 比해 脚氣 까지는 이르지 않았으나 B₁이 不足되어 있는 低營養狀態는豫想外로 많을 것으로 생각된다. 特히 婦 · 產婦, 高溫環境에서의 重勞動者, 熱性疾患者(結核性疾患, 腸티푸스, 마라리아 等) 甲狀線機能亢進病患者 等에서는 B₁의 體內所要가 增加되고 慢性肝疾患이나 糖尿病 때에는 B₁의 體內利用이 障碍됨으로 B₁의 缺乏症이나 不足이 生기기 쉽다.

가. 症 狀

i) 自覺症 : 全身倦怠, 下肢의 重感, 四肢先端의 知覺異常(손발이 저리다) 心悸亢進, 胸部의 壓迫感, 胃部膨満感, 精神不安等을 들 수 있다. 勿論 이런 症狀은 B₁缺乏症에만 特有한 것은 아니지만 B₁缺乏의 初期부터 이런 症狀을 이르키는 경우가 많다.

ii) 循環系 : 脈搏은 그 數가 많아지고 그 性狀은 크고 빨라지는 傾向이다. 따라서 程度의 運動으로도 脈搏類가 높고 心悸亢進을 느끼는 것이 普通이다. 血壓은 最高血壓은 큰 變動이 없으나 最低血壓이 低下되는 것이 特異하여 60 mg Hg 以下로 되고 때에는 0 으로 되기도 한다. 心臟은 右方으로 擴大되어 漸次左方으로도 擴大된다. 또 心音은 增強되고 重症일 때에는 雜音이 들리게 되고 第2肺動脈音은 初期부터 甚히亢進된다.

iii) 神經系 : 比較的 初期부터 多後性神經症이 左右對稱性으로 생긴다. 知覺은 下肢 · 指先 · 口唇等에 知覺鈍麻가 생기며 初期에는 觸覺이 鈍해지고 漸次로 痛覺溫覺 및 深部覺이 鈍麻해 진다. 運動 進動障礙는 知

覺障礙보다 늦게 오며 伸展筋이 屈筋보다 빨리 強하게 온다. 乳兒에서는 早期에 聲帶마비가 생겨서 嘎聲(목쉰소리)을 내는 때도 흔히 있다. 反射: 처음에 “아 키레스” 腱反射가 다음으로 膝蓋腱反射가 低下되고 나아가서 消失된다.

iv) 浮腫: 浮腫特히 下腿의 浮腫은 主要症狀의 하나인가는 하지만 꼭 생기는 것은 아니다. 또 浮腫의 程度와 脚氣의 輕重과도 平行하는 것은 아니다. 이 浮腫의 成因에 對해서는 腎·心臟의 機能底下, 毛細管透過性의 亢進, 血清膠質滲透壓의 低下, 蛋白質의 不足이 原因일 것이라는 學說들이 있으나 아직 明確하지 않다.

v) 其他: 胃部膨滿感, 便秘等 있는 수 있으나 食慾은 別로 變化가 없고 胃液所見도 一定한 變動倾向이 없으나 重症 때에는 無酸症인 때가 많다. 또 肝機能은多少 低下되는倾向이지만 輕度이다. 또 血糖量이나 血清蛋白質量에도 큰 變動은 없는 것이 普通이다.

그리고 乳兒의 脚氣도 本質의으로는 어른의 脚氣와 다를 바 없으나 初發症狀의 樣相이 좀 特異하다. 即 乳兒脚氣에서는 ① 食慾不振, 嘴吐·泄瀉等의 消化器系의 症狀이 뚜렷하고 ② 神經系의 症狀으로서 眼瞼下垂 및 聲帶마비에 依한 嘎聲을 흔히 볼 수 있다.

나. 診斷

脚氣의 主要症狀이 發現되었을 때는 그 診斷이 容易하지만 이들 症狀이 미처 發現되지 않은 때에는 어렵다. 그러나 豫防醫學 또는 營養學의 立場으로는 早期發見이 重要하며 그 方法으로는 다음 네 가지가 쓰이고 있다.

- i) 食餌中 B_1 量의 調査
- ii) 血液中 B_1 量의 測定(空腹時의 B_1 負荷試驗에 의한 變動)
- iii) 尿中 B_1 排泄量의 測定(空腹 때의 一定時間尿 또는 B_1 負荷後의 一定時間尿)
- iv) 代謝物質 特히 pyruvic acid 量의 測定(血液 또는 尿中)

다. 治療

B_1 의 所要量을 언제나 摄取하여 B_1 缺乏을豫防하는 것이 最善의 方法이다. 發病되었을 때에는 初期에는普通所要量만을 摄取해도 잘 治癒되며 B_1 을 多量 10~20 mg를 1~2週間 使用하고 그 後는 所要量만 주면 잘 治癒된다. 그러나 지나친 多量投與는 腸에서의 吸收에 限度가 있음으로 利用되지 않는다.

4. B_1 의 所要量

B_1 의 所要量은 普通熱量攝取과 關係된다. Thiamine

의 摄取量이 0.12 mg/1,000 kcal 以下하면 틀림없이 B_1 缺乏症狀이 나타나며 0.33~0.35 mg/1,000 kcal 以上이면 B_1 缺乏症은豫防되어 最低必要量이라 볼 수 있다 그리고 0.5 mg/1,000 kcal 以上이면 體內組織의 B_1 飽和狀態에 이르고 0.6~0.8 mg/1,000 kcal 程度이면 赤血球內 Transketolase活性이 最高度를 이룬다고 한다.

① 이렇게 생각하면 成人の B_1 所要量은 0.5 mg/1,000 kcal 볼 수 있다.

② 老人에서는 體內 B_1 利用度가多少 낮음으로 1日 2,000 kcal 以下 消費할 때는 1日 1 mg B_1 의 摄取를 권장한다.

③ 嫣娠婦에서는 嫣娠前·中期(6月)에서 0.5 mg/1,000 kcal를 終期(3月)에서는 0.6 mg/1,000 kcal(韓國에서는 0.3 mg追加)를 권장한다.

④ 授乳婦에서는 0.1~0.2 mg/day의 B_1 을 乳汁中에 分泌하고 또 热量所要量이 略이增加됨으로 0.5 mg/1,000 kcal 外에 充分한 量의 B_1 을追加(韓國에서는 0.3 mg) 권장해야 한다.

⑤ 乳兒에서는 1日 最低必要量은 0.03 mg/kg, 0.27 mg/1,000 kcal이나 0.5 mg/1,000 kcal이 권장되고 있다.

⑥ 兒童 및 少年期의 B_1 所要量도

0.5 mg/1,000 kcal로 권장되어 있다.一般的으로 韓國食餌는 高糖質食餌으로 歐美人들 보다 B_1 의 권장量이 많은 것은 當然한 일이며 또 留意되어야 할 것이다.

6. B_1 Food Source

우리가 흔히 使用하고 있는 食品中에 B_1 을 많이 含有하고 있는 것은 드물다. 그러나 거의 大部分의 食品에는 B_1 이 少量이나마 들어 있는데 이들도 調理·加工하는 동안에 그 一部는 消失된다.

다음 表에서 보다시피 大部分의 果實, 野菜, 卵類 및 乳類等은 B_1 量이 100 g當 1mg 以下이며 植物性食品에서는 B_1 은 主로 種實이나 胚芽에 濃厚히 存在하고 動物性食品에서는 肝·心 및 腎에 略이 存在한다. 特히 豚肉에는 다른 肉類보다 B_1 이 많다. 그리고 穀類에서는 特히 胚芽에 B_1 이 略음으로 搾精度가 높을 수록의 損失이 많고 또 洗滌함에 따라서도 B_1 의 損失이 많아진다.

食品中 B_1 含有量 (mg/100g)*

현미	0.33 mg/100 g
백미	0.10 "
7부도미	0.12 "

황	쌀	0.16 mg/100g	복	송	아	0.01 mg/100 g	
보	리	0.21 "	밀	참		0.08 "	
조		0.20 "		배		0.03 "	
농	수	0.29 "		감		0.03 "	
필		0.22 "	소	고	기	0.06 "	
완	두	0.77 "	닭	고	기	0.06 "	
내	두	0.66 "	돼	지	고	기	0.69 "
배	추	0.06 "	돼	지	란	0.10 "	
무	우	0.02 "	오	리	알	0.16 "	
오	이	0.03 "	우		유	0.03 "	
마	늘	0.24 "	인		치	0.02 "	
파		0.08 "	꽁			0.01 "	
양	파	0.06 "	대		구	0.01 "	
고	추	1.14 "	등		태	0.08 "	
추	가루		연		어	0.13 "	
당	근	0.06 "	계		살	0.05 "	
김		0.24 "					
콩	나물	0.19 "					
도	마도	0.06 "					
사	파	0.02 "					

* FAO: Food Composition Table for used in Asia
(1972)