

標 題 : Free Radical-Scavenging Properties of Olive Oil Polyphenols
オリーブ油ポリフェノールのフリーラジカル捕捉特性

著 者 : F. Visioli, et al. (イタリア ミラノ大学 薬理学研究所)

掲 載 誌 : Biochem. Biophys. Res. Commun. 247: 60-64 (1998)

要 旨 :

地中海沿岸地方でブドウの木およびオリーブ樹などの植物は、環境ストレスから自分自身を守るために一連の抗酸化防御を発達させた。

その結果、オリーブ油が選択される食事油脂である地中海地域で、冠状動脈性心疾患およびある種の癌の発症率は低い。

他の植物油とは対照的に、果実全体から物理的圧力で得られるエクストラバージンオリーブ油はフェノール成分が豊富で、それが油の特定な安定性の原因である。

オリーブ油フェノール、つまりヒドロキシチロソールおよびオレウロペインのスーパーオキシドアニオン生成、好中球呼吸バーストおよび次亜塩素酸に対する捕捉作用を、我々は研究した。

両方の化合物はスーパーオキシドラジカルの強力な捕捉剤で好中球呼吸バーストの阻害剤であると、低いEC₅₀(半数影響濃度)が示している : *in vivo* で実証されたときに、地中海食事と関連する冠状動脈性心疾患および癌の低い発症率の一部を、この特性が説明すると思われる。

キーワード : オリーブ油、オレウロペイン、ヒドロキシチロソール、抗酸化物、地中海食事、ポリフェノール、冠状動脈性心疾患
