

標 題 : Biological Properties of Olive Oil Phytochemicals
オリーブ油の植物化学物質の生物学的特性

著 者 : F. Visioli and C. Galli (イタリア ミラノ大学 薬理学部)

掲 載 誌 : Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 43(3): 209-221 (2002)

要 旨 :

オリーブ油は地中海食事で主な脂肪源であり、それは冠状動脈性心疾患およびある種の癌の低い発症率と関連する。

エクストラバージンオリーブ油はかなりの量のフェノール化合物、例えばヒドロキシチロソールおよびオレウロペインを含有し、それはその独特な風味と高い安定性の原因である。

オリーブ油のフェノール成分は *in vitro* および *in vivo* の両方で強力な抗酸化物であると実証する証拠が集まっており ; またそれは、地中海食事の観察された健康的作用の一部を説明する他の強力な生物学的活性を発揮する。

キーワード : オリーブ油、抗酸化物、ヒドロキシチロソール、地中海食事、フェノール成分、オレウロペイン
