

標 題 : Intake of phenol-rich olive oil improves the postprandial prothrombotic profile in hypercholesterolemic patients  
高フェノールオリーブ油の摂取は高コレステロール血症患者で食後の血栓促進の状況を改善する

---

著 者 : J. Ruano, et al. (スペイン コルドバ大学 Reina Sofia 大学病院  
脂質・アテローム性動脈硬化部)

---

掲 載 誌 : Am. J. Clin. Nutr. 86: 341-346 (2007)

---

要 旨 :

背 景 : 食後脂質異常症と関連する酸化ストレスは内皮異常の原因となり、それは恒常性を血栓形成状態に移す。

目 的 : オリーブ油の高濃度のフェノールがこの現象をある程度逆転できるかを、我々は研究した。

計 画 : 21 人の高コレステロール血症のボランティアが、フェノール含量の異なるオリーブ油(80 または 400ppm)が多い 2 種類の朝食を、ランダム化、連続クロスオーバー法で摂取した。

脂質区分、因子VII抗原(FVIIag)、活性化因子VII(FVIIa)の血漿濃度およびプラスミノゲン活性化因子阻害剤-1(PAI-1)の活性を開始時および食後に測定した。

結 果 : 高フェノール食事摂取の 2 時間後に低フェノール食事と比べて、FVIIa 濃度の増加は少なく(P=0.018)、PAI-1 活性は大きく低下した(P=0.021)。

高フェノール含量オリーブ油の摂取 120 分後の FVIIa 濃度は、空腹時の血漿トリアシルグリセロール(P=0.001)、トリアシルグリセロールの濃度曲線下面積(AUC)(P=0.001)および非エステル型脂肪酸の AUC(P=0.024)と正の相関をしたが、60 分での血漿ヒドロキシチロソール濃度(P=0.039)および空腹時の HDL コレステロール濃度(P=0.005)とは負の相関をした。

PAI-1 は、インスリン抵抗性の恒常性モデル評価(P=0.005)および空腹時のトリアシルグリセロール(P=0.025)と正の相関をしたが、アディポネクチン(P=0.026)とは負の相関をした。

多変量解析で、非エステル型脂肪酸の AUC( $R^2=0.467$ ;  $\beta:0.787$ ; SE:0.02;  $P<0.001$ )は血漿 FVIIa の最強予測因子であり、アディポネクチン( $R^2=0.232$ ;  $\beta:-1.549$ ; SE:0.629;  $P<0.05$ )は血漿 PAI-1 の最強予測因子であった。

結 論 : フェノール化合物が高含量のバージンオリーブ油は、食後の恒常性状況を変化させて血栓形成が少ない状態とする。

キーワード： オリーブ油、ポリフェノール、食後脂質異常症、  
プラスミノゲン活性化因子阻害剤-1(PAI-1)、活性化因子VII(FVIIa)

---