

標 題 : Nutraceutical Properties of Olive Oil Polyphenols.
An Itinerary from Cultured Cells through Animal Models to Humans.
オリーブ油ポリフェノールの栄養補給特性
培養細胞から動物モデルを通して人間への進行表 (旅行計画)

著 者 : S. Rigacci and M. Stefani (イタリア フィレンツェ大学
生物医学実験・臨床科学部)

掲 載 誌 : Int. J. Mol. Sci. 2016 May 31; 17(6) pii: E843.

要 旨 :

地中海食事への関心の増加は、その健康および抗老化の特性にかかっている。
この食事中的重要成分であるオリーブ油中の脂肪酸の組成、ビタミンおよび
ポリフェノールは、その健康特性の重要な特徴と考えられる。

その結果、オリーブ樹の枝に囲まれる世界地図の上に横たわる「アスクレピオ
スのつえ」が、世界保健機関(WHO)によって平和と健康の両方の象徴として選ば
れたことが重要である。

この総説は現在および過去の多くの研究の多くを追いかけて、オリーブ油に見
いだされたオリーブ樹(*Olea europaea*)ポリフェノールおよびその誘導体の有効
性について生化学的および生理学的な相関を要約する。

オリーブ油ポリフェノールの含量および有効性に影響する要因も、その生体利
用効率と共に考慮するつもりである。

最後に、長寿および癌、心臓血管系疾患、代謝性疾患および神経変性疾患など
の年齢と生活習慣に関連する病変について、オリーブ油およびそのポリフェノー
ルの臨床的および疫学的な妥当性に関するデータを再検討する。

キーワード : 地中海食事、NASH、癌、心臓血管系疾患、ヒドロキシチロソール、
メタボリックシンドローム、神経変性、肥満、オレウロペイン、オリーブ油、
ポリフェノール、2型糖尿病
