

標 題 : Components of olive oil and chemoprevention of colorectal cancer.
オリーブ油の成分と結直腸がんの化学予防

著 者 : Y.Z. Hashim, et al. (英国 北アイルランド アルスター大学
北アイルランド食品健康センター)

掲 載 誌 : Nutr. Rev. 2005 Nov; 63(11): 374-386

要 旨 :

オリーブ油は、1 価不飽和遊離脂肪酸(例、オレイン酸)、炭化水素のスクワレン、トコフェロール、芳香成分、およびフェノール化合物など広い範囲の物質を含有する。

オリーブ油の高い消費は伝統的な地中海食事の特徴と考えられ、それは結直腸がんを含むがんの低い発症率および有病率と関連した。

オリーブ油の抗がん特性は、1 価不飽和脂肪酸、スクワレン、トコフェロール、およびフェノール化合物の高い値が原因と考えられてきた。

それにもかかわらず、発がんにおけるオリーブ油フェノール成分の役割を研究することに関心が増している。

この総説はオリーブ油フェノール成分と結直腸がんとのあいだの関連の概説を提供することを目的とし、特にオリーブ油フェノール成分の抗酸化作用および抗がん作用に関する疫学、in vitro、細胞、および動物の研究を要約する。
