

標 題： New Phenolic Compounds Hydrothermally Extracted from the
Olive Oil Byproduct Alperujo and Their Antioxidative Activities
オリーブ油副産物の Alperujo から熱水処理で抽出した
新しいフェノール化合物およびその抗酸化活性

著 者： F. Rubio-Senent , et al. (スペイン CSIC Grasa 研究所)

掲 載 誌： J. Agric. Food Chem. 60: 1175–1186 (2012)

要 旨： オリーブ油廃棄物(Alperujo)の熱水処理に基づく新規工程の採用で、高濃度の単純フェノール化合物を含有する液相が生じる。
160 に固定して分離したフェノール化合物の組成に対する時間(15 - 90 分)の影響をこの研究で評価した。フェノール化合物を酢酸エチルで抽出した。

抽出物の定性および定量の HPLC 分析で、時間によるフェノール化合物の濃度変化が示された。さらに未処理の対照中に存在しない新しいフェノールが特徴づけられた。

各種フェノール化合物の抗酸化活性を *in vitro* で実施する各種の分析で測定した：抗ラジカル能力(DPPH および ABTS ラジカルを使用)、鉄還元力、液体系での一次および二次酸化の抑制、そしてチロシナーゼ活性阻害などの他の試験。

フェノール抽出物は、未処理の対照よりずっと大きな度合いで水相および脂質系で酸化を抑制し、ビタミン E と同等またはそれ以上の能力で機能すると、結果が示している。

キーワード： Alperujo、オリーブ油、フェノール、抗酸化物、ヒドロキシチロソール、チロシナーゼ、酢酸エチル抽出
