

標 題： Components of Olive Oil and Chemoprevention of Colorectal Cancer
オリーブ油の成分と結直腸癌の化学予防

著 者： Y. Z. H-Y. Hashim , I. Rowland, et al. (英国 北アイルランド ウルスター大学)

掲 載 誌： Nutr. Reviews 63(11): 374-386 (2005)

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、香気化合物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。

オリーブ油の高い摂取量は伝統的な地中海食事の顕著な特徴で、結直腸癌などの癌の低い発症率および有病率と関連する。

オリーブ油の抗癌性は、高い値の 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が原因と考えられる。

それにもかかわらず、発癌におけるオリーブ油フェノール化合物の役割を研究することに関心が高まっている。

この総説は、オリーブ油フェノール化合物と結直腸癌との間の関連の全体像を提供することを目的とし、特にオリーブ油フェノール化合物の抗酸化および抗癌の作用に関する疫学、in vitro、細胞および動物の研究を要約する。

キーワード： オリーブ油、フェノール、結直腸癌、抗酸化物、抗癌
