

標 題： Postprandial anti-inflammatory and antioxidant effects of extra virgin olive oil
バージンオリーブ油の食後抗炎症作用および抗酸化作用

著 者： P. Bogani, et al. (イタリア ミラノ大学 薬学部)

掲 載 誌： Atherosclerosis 190: 181-186 (2007)

要 旨： 高い食後の血漿脂質濃度は酸化ストレスと関連しており、それは次にアテローム性動脈硬化のリスクを上昇させる。

この研究の目的は、正常血中脂質で健康な被験者 12 人に高脂肪食事を投与した後で、典型的な脂質値に加えて炎症性指標(TXB2 と LTB4)および酸化指標(尿の過酸化水素値と血清抗酸化力)の変化を評価するであった。

ラテン方格法に従って被験者を 3 群に分け、各群は違う種類の油脂(エクストラバージンオリーブ油、オリーブ油、またはコーン油)を 2 週間ウオッシュアウト期なしで摂取した。

開始時および食事後の 1、2、6 時間後に血液サンプルを採取した。

炎症性指標つまり TXB2 と LTB4 に有意な低下がエクストラバージンオリーブ油摂取後の 2 と 6 時間に観察され(オリーブ油とコーン油は違う)、同時に血清抗酸化力の上昇が観察された。

地中海食事は冠状動脈性心疾患の発症率を低下させ、エクストラバージンオリーブ油中に含まれるフェノール化合物の予防作用がその理由の一部であるとの考えを、これらのデータは強化する。

キーワード： 食後高脂血症、オリーブ油、ポリフェノール、炎症、抗酸化物
