

標 題 : Biological Properties of Olive Oil Phytochemicals  
オリーブ油の植物性科学物質の生物学的な特性

---

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

---

掲 載 誌 : Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 42(3): 209-221 (2002)

---

要 旨 : 冠状動脈性心疾患およびある種癌の低い発症率と関連した地中海食事において、オリーブ油は脂肪の主要原料である。

エクストラバージンオリーブ油はかなりの量のフェノール化合物、たとえばヒドロキシチロソールおよびオレウロペインを含有し、それは独特な風味および高い安定性の原因である。

オリーブ油のフェノール化合物は *in vitro* と *in vivo* の両方で強力な抗酸化物であると実証する証拠が集まっており、また地中海食事の健康的な作用の原因でありうる他の強力な生物学的活性をフェノール化合物は発揮する。

キーワード : オリーブ油、抗酸化物、ヒドロキシチロソール、地中海食事、フェノール化合物、オレウロペイン

---