

標 題： Fried foods, olive oil and colorectal cancer  
フライ食品、オリーブ油と結直腸癌

---

著 者： C. Galeone, et al. (イタリア マリオ ネグリ 薬学研究所)

---

掲 載 誌： Annals of Oncology 18: 36-39 (2007)

---

要 旨：

背 景： 結直腸の発癌におけるフライ食品および複素環アミンの原因としての役割の疫学的な証拠は食い違っている。

患者と方法： 1992年と2000年の間に、1394の結腸癌症例、886の直腸癌症例および4765の対照例で実施された、大規模な複数センター症例-対照研究を用いて、フライ食品と結直腸癌リスクとの間の関連を我々は研究した。

結 果： 主な関連のある共変量を考慮した後で、フライ食品を1週間に1食増やすことの多変量オッズ比(OR)は、結腸癌で0.97[95%信頼区間(CI)=0.93-1.01]そして直腸癌では1.01[95%CI=1.00-1.09]であった。

主としてフライに使用する油脂の種類を我々が分析したときに、他の種類の油脂ではなく、オリーブ油が結腸癌リスクを予防するとみられると我々は認めた(OR=0.89、95%CI=0.82-0.98)。

結 論： 結直腸癌リスクに対して関係のあるフライ食品の役割はないと、我々の結果が示している。

結腸癌リスクに対する(フライ用)オリーブ油の好ましい影響の可能性を、我々は見出したが、直腸癌にはなかった。

キーワード： アクリルアミド、症例-対照研究、結直腸癌、フライ食品、複素環アミン、オリーブ油

---