

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. R. Rowland, et al.
(英国 北アイルランド ウルスター大学 北アイルランド食品と健康センター)

掲 載 誌： Nutrition 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、芳香成分、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は伝統的な地中海食事の顕著な特徴と考えられ、それは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。

オリーブ油の抗癌特性は、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の高い値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成分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成分と結直腸癌との関連の全体像を提示することを目的とし、特にオリーブ油フェノール成分の抗酸化および抗発癌性に関する疫学、*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成分、結直腸癌、抗酸化物、抗 癌
