

標 題： Free Radical-Scavenging Properties of Olive oil Polyphenols
オリーブ油ポリフェノールのフリーラジカル捕捉特性

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

掲 載 誌： Biochem. Biophys. Res. Commun. 247: 60-64 (1998)

要 旨： ブドウの木およびオリーブ樹などの地中海沿岸の植物は一連の抗酸化保護を
発現して環境ストレスから自分自身を守る。
その結果、オリーブ油が食事油脂に選択される地中海地域で、冠状動脈性心疾
患およびある種の癌の発症率が低い。
他の植物油とは対照的に、果実全体から物理的な圧力で得られるエクストラバージン
オリーブ油はフェノール成分が多く、それが油脂の特別な安定性の原因である。

スーパーオキシドアニオン生成、好中球呼吸バースト、および次亜塩素酸に関
するオリーブ油フェノール、つまりヒドロキシチロソールおよびオレウロペイン
の捕捉作用を、我々は研究した。

両方の化合物は強力なスーパーオキシドラジカル捕捉剤および好中球呼吸バー
ストの抑制剤であると、低い EC₅₀(半最大有効濃度)値が示している：この特性が
in vivo で実証されたときに、地中海食事と関連する心臓血管系疾患および癌の低
い発症率を説明できる。

キーワード： オリーブ油、オレウロペイン、ヒドロキシチロソール、抗酸化物、地中海食事、
ポリフェノール、冠状動脈性心疾患
