

標 題 : Major phenolic compounds in olive oil: metabolism and health effects (Reviews)  
オリーブ油中の主なフェノール化合物 : 代謝および健康的な作用 [総説]

---

著 者 : K. L. Tuck and P. J. Hayball (オーストラリア サウスオーストラリア大学  
薬学・分子生物医学部 薬学研究 センター)

---

掲 載 誌 : J. Nutr. Biochem. 13: 636-644 (2002)

---

要 旨 : 本来菜食が多い地中海食事でオリーブ油の成分が、冠状動脈性心疾患および前立腺癌と結腸癌の低い発症率に貢献すると、想定されてきた。地中海食事には多量のオリーブ油摂取が含まれる。オリーブ油は少なくとも 30 種類のフェノール化合物の源泉である。オリーブ油で主なフェノール化合物はオレウロペイン、ヒドロキシチロソールおよびチロソールである。最近、それらの生物学的特性を研究する発表の数が急増している。オリーブ油中に存在するフェノール化合物は強力な抗酸化物でラジカル捕捉剤である。一般的にヒドロキシチロソールは、オレウロペインおよびチロソールよりも優れた抗酸化物でラジカル捕捉剤である。ヒドロキシチロソールおよびオレウロペインは、ATTC の細菌株および臨床的な細菌株に対して抗菌活性を有する。最近、ラベル化および非ラベル化ヒドロキシチロソールの合成が優れた分析技術と一体となって、その吸収および代謝を研究するのを可能とした。ヒドロキシチロソールは未変化および以下の代謝物 [グルクロニド抱合体、硫酸抱合体、ホモバニリン酸、ホモバニリルアルコール、3,4-ジヒドロキシフェニル酢酸および 3,4-ジヒドロキシフェニルアセトアルデヒド] として腎臓で排泄されると、最近発見された。チロソールによる研究で、それは未変化およびその抱合体として排泄されると示された。近年発表されたヒドロキシチロソール、オレウロペインおよびチロソールの抗酸化能力、捕捉能力および生物学的運命 (注: 代謝による変化) を、この総説は要約する。

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

---