

標 題： Postprandial anti-inflammatory and antioxidant effects of extra virgin olive oil
エクストラバージンオリーブ油の食後の抗炎症作用および抗酸化作用

著 者： P. Bogani, et al. (イタリア ミラノ大学 薬理学部)

掲 載 誌： Atherosclerosis 190: 181-186 (2007)

要 旨：

食後の高い血漿脂質濃度は酸化ストレスの増加と関連し、それは次にアテローム性動脈硬化のリスクを高める。

疫学研究は、心臓血管系疾患の低い発症率を地中海食事の順守と関連づけた。

この研究の目的は、正常な血中脂質で健康な被験者 12 人に高脂肪食事を投与した後で、標準的な脂質値に加えて、炎症マーカー(TXB₂および LTB₄)および酸化ストレスマーカー(尿の過酸化水素値および血漿の抗酸化能力)の変化を評価することであった。

ラテン方格法に従って被験者を 3 つのグループに分け、それぞれが種類の異なる油脂(エクストラバージンオリーブ油;EVOO、オリーブ油;OO、またはコーン油;CO、150g のジャガイモと一緒に)を摂取し、その間に 2 週間のウォッシュアウト期を入れた。

開始前および食事後の 1、2 および 6 時間に採血した。

エクストラバージンオリーブ油(OO と CO は違う)摂取の 2 および 6 時間後に、炎症マーカーつまり TXB₂ および LTB₄ の有意な低下、および血漿抗酸化能力の付随する上昇が記録された。

地中海食事が冠状動脈性心疾患の発症率を低下させるのは、エクストラバージンオリーブ油のフェノール成分などの地中海食事のフェノール成分が原因の一部であるとの概念を、これらのデータが強化する。

キーワード： 食後高脂血症、オリーブ油、ポリフェノール、炎症、抗酸化物
