

標 題 : Oleuropein protects low density lipoprotein from oxidation
オレウロペインは低密度リポタンパク(LDL)を酸化から保護する

著 者 : F. Visioli and C. Galli (イタリア ミラノ大学 薬理学研究所)

掲 載 誌 : Life Sciences 55: 1965-1971 (1994)

要 旨 :

果物、野菜、穀物、および植物油(主にオリーブ油)が豊富な地中海食事は、冠状動脈性心疾患(CHD)の低い発症率と相関する。

地中海食事に含まれる天然の抗酸化物も、LDL 酸化の抑制を通して心臓血管系疾患の予防で役割を演じるかもしれない。

硫酸銅による誘発性 LDL 酸化、およびオリーブの苦味の素でオリーブ油のポリフェノール区分の主成分の 1 つであるオレウロペインによるサンプルのプレインキュベーションによって、我々はこの仮説を「in vitro」で検証した。

オレウロペインは 10^{-5} M で CuSO_4 誘発性 LDL 酸化を阻害すると、各種の数値から評価された。

地中海食事のポリフェノール成分は動脈硬化性疾患に関与する生化学的事象を妨害すると、我々はこの研究で実証して、地中海食事で冠状動脈性心疾患の予防と間の新しい関連を提案する。

キーワード : アテローム性動脈硬化、地中海食事は、オリーブ油、オレウロペイン
