

標 題 : Low density lipoprotein oxidation is inhibited in vitro by olive oil constituents
低密度リポタンパク(LDL)酸化はオリーブ油成分によって in vitro で抑制される

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

掲 載 誌 : Atherosclerosis 117: 25-32 (1995)

要 旨 :

低密度リポタンパク(LDL)の酸化は、アテローム性動脈硬化進行における要因の可能性がある。

野菜、穀物、豆類、および主としてオリーブ油の油脂が豊富な地中海食事は、その低い飽和脂肪酸含量および高い1価不飽和脂肪酸含量のため、冠状動脈性心疾患の発症率を低下させると示唆される。

油脂中の天然抗酸化物が、例えば LDL の脂質酸化を防止するのを助けて、アテローム性動脈硬化プラークの形成を遅らせることもあり得る。

一番搾りのエクストラバージンオリーブ油はかなりの量のポリフェノール化合物を含有し、それが油脂の自動酸化を防止して油脂の高い安定性の原因となる。

我々は LDL 酸化に関してこれらの化合物を試験して、各種の脂質酸化の指標(ビタミン E 含量、チオバルビツール酸反応性物質の生成、脂質過酸化、多価不飽和脂肪酸の値、タンパク質修飾、共役ジエン形成)に対する抑制作用が低濃度で認められた。

天然の抗酸化物は脂質過酸化物などの細胞毒性物の生成抑制で役割を演じて、アテローム性動脈硬化損傷の発生を遅らせると、我々のデータが示唆する。

キーワード : 酸化 LDL、オリーブ油、抗酸化物、地中海食
