



悪玉コレステロールだけを下げるオリーブオイル

o i l

オリーブオイルのはたらきについて、最後にもうひとつお話ししておきましょう。

オリーブオイルにはコレステロール値を下げる作用もあります。しかも、善玉コレステロール値はそのままに、悪玉コレステロール値だけを下げるのです。

コレステロールには善玉と悪玉があつて、コレステロールすべてが悪さをするわけでないことはみなさんご存じでしょう。

コレステロールはからだの組織に栄養を運んだり、ホルモンの原料となつたりと、からだにとつて必要なものですが、食べすぎや運動不足によつて血液中にたまりすぎると、高脂血症をひきおこします。高脂血症が進行すると動脈硬化が悪化します。

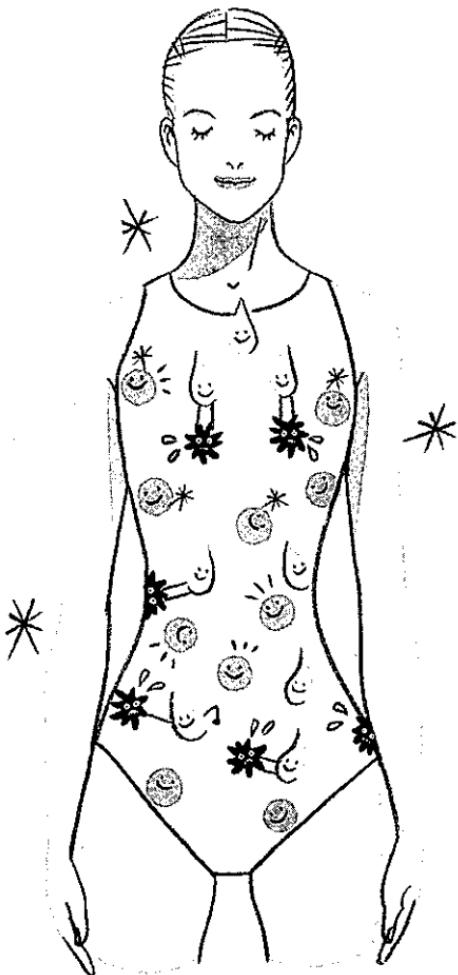
動脈硬化は、過剰となつた悪玉コレステロールが酸化され、超悪玉コレステロールとなつて血管壁内に沈着すると促進されます。動脈硬化も症状はありませんが、これがやがては命にかかる心筋梗塞や脳卒中などの病気の引き金に。

オリーブオイルにたくさん含まれるオレイン酸は、この悪玉コレステロールだけに作用するのです。



o i l

第1章 ガンコな便秘は油で治る



また、リノール酸などにくらべ、はるかに酸化されにくいうともオレイン酸の大切な特徴のひとつです。