

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 薬学研究所)

掲 載 誌 : Life Sciences 55(24): 1965-1971 (1994)

要 旨 : 果物、野菜、穀物、および植物油(主にオリーブ油)が多い地中海食事は、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抗酸化物も LDL 酸化の抑制を通じて心臓血管系疾患の予防で役割を果たすと思われる。

オリーブ油ポリフェノール区分の主な構成成分の1つでオリーブの苦み成分であるオレウロペインとサンプルをインキュベートしてから硫酸銅によって LDL 酸化を引起させることによって、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 LDL 酸化を効果的に抑制すると、各種の数値で評価された。

地中海食事のポリフェノール成分は動脈硬化性疾患と関連する生化学的現象を防止するので、地中海食事で CHD 予防との新しい関連を提案できると、我々はこの研究で明らかに示す。
