

標 題 : Biological Properties of Olive Oil Phytochemicals
オリーブ油植物化学物質の生物学的特性

著 者 : F. Visioli and C. Galli (イタリア ミラノ大学 薬学部)

掲 載 誌 : Critical Rev. Food Sci. Nutr. 42(3): 209-221 (2002)

要 旨 : オリーブ油は地中海食事の主な油脂原料であり、地中海食事は冠状動脈性心疾患とある種癌の低い発症率と関連する。

エクストラバージンオリーブ油はかなりの量のフェノール化合物〔例、ヒドロキシチロソールおよびオレウロペイン〕を含有し、それは特有の味および高い安定性の原因である。

オリーブ油のフェノール化合物は *in vitro* と *in vivo* の両方で強力な抗酸化物であるとの証拠が蓄積されており、またそれは、地中海食事の健康作用の一部を説明する他の生物学的活性を発揮する。
