

標 題 : Virgin olive oil reduces blood pressure in hypertensive elderly subject
バージンオリーブ油は高血圧の高齢被験者で血圧を低下させる

著 者 : J. S. Perona, et al. (スペイン セビリャ CSIC)

掲 載 誌 : Clin. Nutr. 23: 1113-1121 (2004)

要 旨 :

背景と目的 : 高血圧は冠状動脈性心疾患のもっとも重要な危険因子の1つである。
バージンオリーブ油が高血圧被験者で血圧を低下させる可能性が、最近の研究で指摘された。しかし現在まで高齢者に関する情報は少ない。
治療を受けている高血圧の高齢患者で、血圧に対する食事性バージンオリーブ油の影響を評価するために、本研究を計画した。

方 法 : 治療中の高血圧高齢患者 31 人および正常血圧の高齢ボランティア 31 人が、ランダム逐次的食事介入に参加した。
被験者はひまわり油またはバージンオリーブ油を強化した食事を 4 週間づつ、間に 4 週間のウォッシュアウト期をあけて摂取した。

結 果 : バージンオリーブ油は正常血圧者で総および LDL コレステロールを低下させたが高血圧者では低下させなかった($p < 0.01$)、そして濃度はひまわり油摂取群よりも低かった。
対照的に、トコフェロールの値には群の間に有意差が認められなかった。
LDL の鉄誘発性酸化はモノアシルグリセロール(MG) およびジアシルグリセロール(DG)の完全喪失およびトリアシルグリセロール(TG)減少(60~80%)をもたらし、それは高血圧者で大きい($p < 0.01$)食事の影響はないとわかった。
バージンオリーブ油摂取は高血圧群で収縮期血圧を正常化し(136 ± 10 mmHg)、ひまわり油群と比較された(150 ± 8 mmHg)。

結 論 : 食事性バージンオリーブ油は、高血圧の高齢被験者で収縮期血圧を低下させるのに役立つと証明された。
しかしこれらの患者において、総および LDL コレステロールの低下に対する強い抵抗性およびトリアシルグリセロール酸化に対する強い感受性が検出された。
