## オリーブ油文献 45-4

標 題: Inhibition of circulating immune cell activation:
a molecular anti-inflammatory effect of the Mediterranean diet
循環血中免疫細胞の活性化の抑制: 地中海食事の分子的抗炎症作用

著 者: M-P. Mena, et al. (スペイン Institut d'Investigacions Biomèdiques August Pi i Sunyer, Instituto de Salud Carlos III 内科)

掲載誌: Am. J. Clin. Nutr. 89: 248-256 (2009)

要 旨:

背 景: 地中海食事の順守は心臓血管系疾患のリスク低下と関連する。 しかし、関与する分子的メカニズムは完全には理解されてない。

目 的: 目的は、心臓血管系疾患の高リスク被験者でアテローム発生に関連する免疫 細胞の活性化および水溶性の炎症性バイオマーカーに対する、2種類の地中海 食事と低脂肪食事の影響を比較することであった。

計 画: 対照比較試験で、糖尿病または心臓血管系疾患の危険因子が3以上ある高齢 被験者112人を3つの食事介入群に、我々はランダムに割当てた: バージンオリ ーブ油補足の地中海食事、ナッツを補足の地中海食事、および低脂肪食事。 細胞および血清の炎症性バイオマーカーの開始時からの変化を、3ヵ月目に 評価した。

結 果: 参加者 106 人(43%が女性、平均年齢 68 歳)が研究を完了した。

3ヵ月目に、白血球ホーミングに重要な接着分子 CD49d および炎症促進性の リガンド CD40の単球発現が、両方の地中海食事後に低下したが(P<0.05)低脂 肪食事後には低下しなかった。

血清のインターロイキン-6 および内皮表面への白血球の強力な接着に重要な 炎症性メディエーターである水溶性細胞間接着分子-1 は、両方の地中海食事群 で減少した(P<0.05)。

水溶性血管細胞接着分子-1および C-反応性タンパクはバージンオリーブ油入り地中海食事後にだけ減少したが(P<0.05)、インターロイキン-6、水溶性血管細胞接着分子-1、および水溶性細胞間接着分子-1は低脂肪食事後に増加した(P<0.05)。

結 論: バージンオリーブ油またはナッツを補足した地中海食事は、心臓血管系疾患の 高リスク被験者でアテローム発生と関連する細胞および循環血液の炎症性バイ オマーカーを下方制御した。

その結果は、心臓血管系疾患に対する有益な手段として地中海食事を推奨することを裏付ける。