

標 題 : Extra virgin olive oil phenols and markers of oxidation in Greek smokers:  
a randomized cross-over study  
エクストラバージンオリーブ油のフェノールとギリシャ人喫煙者における  
酸化のマーカ― : ランダム化クロスオーバー研究

---

著 者 : J. Moschandreas, et al. (ギリシャ クレタ大学 医学部 社会医学科  
予防医学・栄養クリニック)

---

掲 載 誌 : Eur. J. Clin. Nutr. 56: 1024-1029 (2002)

---

要 旨 :

目 的 : 酸化のマーカ―および血漿の酸化され易さに対する低フェノールオリーブ油  
および高フェノールオリーブ油の影響を、正常血中脂質の喫煙者で調べること。

計 画 : 2つの介入期間のランダム化シングルブラインドクロスオーバー試験。

設 定 : ギリシャ、クレタ島、ヘラクリオン、クレタ大学の医学部および大学病院。

被 験 者 : 25人の健康な男性および女性が研究を完了した。

介 入 : 各介入は3週間継続であり、そして介入期間は2週間のウォッシュアウトで  
分離された。

70グラムのエクストラバージンオリーブ油が、介入期間中に各被験者に1日当たり  
供給された。

供給されたオリーブ油は、そのフェノール含量が18.6mg/日異なった。

各介入期間の終わりに、2つの空腹時静脈血サンプルを採取した。

結 果 : 空腹時血漿サンプルで測定した抗酸化能力のマーカ― (酸化に対する血漿の  
総抵抗力、タンパク質酸化の指標としてのタンパク質カルボニルの濃度、脂質  
酸化の指標としてのマロンジアルデヒドと脂質ペルオキシド、および血漿の鉄  
還元力) は、低と高フェノールオリーブ油の食事の間で有意差がなかった。

結 論 : 酸化のマーカ―に対するオリーブ油フェノールの影響は、喫煙者で検出され  
なかった。

オリーブ油中で天然のフェノール濃度は低すぎて吸収後に影響を生じない、  
という可能性がある。

期間効果および食事と投与期間の間の相互作用に関して考えられる理由のため、  
この種のクロスオーバー試験をさらに援助する配慮が求められる。

資金援助 : オランダ、Unilever Research Vlaardingen (ユニリーバ)

キーワード : フェノール、オリーブ油、クロスオーバー試験、酸化力の比率、  
脂質ペルオキシド、マロンジアルデヒド、タンパク質カルボニル、FRAP、喫煙者

---