

標 題 : Nutraceutical Properties of Olive Oil Polyphenols.
An Itinerary from Cultured Cells through Animal Models to Humans
オリーブ油ポリフェノールの栄養補助食品特性
培養細胞から動物モデルを経てヒトに至る道程

著 者 : S. Rigacci, et al. (イタリア フィレンツェ大学 生物医学実験・臨床学部)

掲 載 誌 : Int. J. Mol. Sci. 2016 May 31; 17(6). pii: E843

要 旨 :

地中海食事への関心の増加は、その健康および抗加齢の特性にかかっている。
この食事の重要成分であるオリーブ油中の脂肪酸、ビタミン、およびポリフェノールの組成が、その健康的特性の特徴と考えられる。
そのため、オリーブ樹の枝に取り囲まれた世界地図上に横たわるアスクレピオスの杖が、平和と福祉の象徴として世界保健機関(WHO)によって選ばれたことは意義がある。
この総説は、現在と過去の研究の大部分を取り上げて、オリーブ油中に見出されるオリーブ樹(*Oleo europaea*)ポリフェノールおよびその誘導体の有効性について生化学的および生理学的な相関を要約する。
オリーブ油ポリフェノールの含量および有効性に影響する要因も、その生体利用効率と共に考慮する予定である。
最後に、長寿およびがん、心臓血管系疾患、代謝および神経変性の疾患などの加齢および生活習慣に関連する病変についてオリーブ油およびそのポリフェノールの臨床的および疫学的な妥当性に関するデータを論評する。

キーワード : 地中海食事、NASH、が ん、心臓血管系疾患、ヒドロキシチロソール、
メタボリックシンドローム、神経変性、肥 満、オレウロペイン、
オリーブ油、ポリフェノール、2型糖尿病
