

標 題 : Wine and Olive Oil Phenolic Compounds Interaction in Humans.
ヒトにおけるワインおよびオリーブ油のフェノール化合物の相互作用

著 者 : A. Boronat, et al. (スペイン IMIM-Institut Hospital del Mar d'Investigacions
Mèdiques 神経科学研究計画 Integrated Pharmacology
and Systems Neuroscience Research Group)

掲 載 誌 : Diseases. 2018 Sep 1; 6(3). Pii: E76

要 旨 :

エクストラバージンオリーブ油(EVOO)および赤ワイン(RW)は、いわゆる地中海食事の一部を形づくる2つの基本的要素である。

両者が目立つのは、その高いフェノール化合物含量および健康的効能に関連するその可能性のためである。

本研究は、エクストラバージンオリーブ油、赤ワイン、およびその組合せの摂取の後の、レスベラトロール、チロソール、およびヒドロキシチロソールの代謝動態に注目する。

この研究で12人の健康なボランティアが、25mLのエクストラバージンオリーブ油、150mlの赤ワイン、および両者の組合せを、クロスオーバーランダム化臨床試験で単回摂取した。

レスベラトロール、チロソール、およびヒドロキシチロソールの尿中回収を、各処置の摂取後6時間にわたって採取した尿サンプルで分析した。

エクストラバージンオリーブ油の後に赤ワインと比較して高いヒドロキシチロソールの値が観察された(それぞれ、 $3788 \pm 1751 \text{nmol}$ と $2308 \pm 847 \text{nmol}$)。

エクストラバージンオリーブ油と赤ワインの組合せ後に、チロソールおよびヒドロキシチロソールの代謝物の回収は、分離した摂取と比較して統計的に増加した(チロソール： $4925 \pm 1751 \text{nmol}$ そしてヒドロキシチロソール： $6286 \pm 3198 \text{nmol}$)。

エクストラバージンオリーブ油はグルクロニド抱合体の増加を引き起こしたが、赤ワインの摂取は硫酸塩代謝物を高めた。

エクストラバージンオリーブ油によって供給される脂肪性基質と赤ワインとの組合せの後で、レスベラトロールの生体利用効率上昇にわずかな影響が観察された。

キーワード : エクストラバージンオリーブ油、地中海食事、赤ワイン、ヒドロキシチロソール、オリーブ油、レスベラトロール、チロソール
