

標 題 : Mediterranean diet vegetable foods protect meat lipids from oxidation during *in vitro* gastro-intestinal digestion.
地中海食事の植物性食品は *in vitro* の胃腸内消化中に酸化から肉を守る

著 者 : S. Martini, et al. (イタリア モデナ・レッジョ・エミリア大学 生命科学部)

掲 載 誌 : Int. J. Food Sci. Nutr. 2019 Oct 14; 1-16 [印刷に先立つ電子出版]
〔冊子版は同誌 2020 Jun; 71(4): 424-439〕

要 旨 :

消化中の肉脂質の酸化は食後の酸化ストレス状況を引き起こし、それはヒトの健康に悪影響を及ぼす。

地中海食事の野菜は多量のフェノール化合物を含有し、それは消化中の酸化現象を低下させる可能性がある。

七面鳥肉と典型的な地中海食事サラダ(トマト、タマネギ、黒オリーブ、エクストラバージンオリーブ油およびバジルを含有する)との *in vitro* の共消化は、量依存的に脂質過酸化を低下させた。

タマネギとエクストラバージンオリーブ油は酸化の制限で他の食品より有効であり、消化後に無視できる濃度の脂質ヒドロペルオキシドしかもたらさなかった。

各種食品のフェノール組成で特定のフェノールの種類が優勢であり、タマネギでフラボノイドとアントシアニン、トマトとバジルでフェノール酸、そして黒オリーブとエクストラバージンオリーブ油ではチロソール誘導体であった。

脂質過酸化の抑制、フェノール成分と抗酸化活性との間の相関が、主成分分析(PCA)によって評価された。

フラボノイドおよびアントシアニンが、植物性食品の生物活性反応の主要因であった。

キーワード : タマネギ、アントシアニン、抗酸化活性、フラボノイド、脂質ヒドロペルオキシド、質量分析
