

標 題 : The High-Fat Diet Based on Extra-Virgin Olive Oil Causes  
Dysbiosis Linked to Colorectal Cancer Prevention  
エクストラバージンオリーブ油に基づいた高脂肪食事は  
結直腸がん予防と関連する腸内毒素症を引き起こす

---

著 者 : C. Rodriguez-García, et al. (スペイン ハエン大学 実験科学部 健康科学科)

---

掲 載 誌 : Nutrients. 2020 Jun 7; 12(6): 1705.

---

要 旨 :

本研究の目的は、それが結直腸がんを促進または予防する微小環境条件を作り出すかを解析するために、マウスの腸内微生物相に対する3種類の高脂肪食事の影響を検討することである。

単一油脂源としてのココヤシ油、ひまわり油またはエクストラバージンオリーブ油からカロリーの60%が由来する高脂肪食事を与えたCD1マウスで、結腸粘膜に関連する微生物相を、我々は評価した。

主な研究結果は以下の通りであった：(a)全ての高脂肪食事は腸内微生物相の豊かさおよび多様性を低下させ、それはマウスの体重と無関係であった (b)高脂肪食事は *Lactobacillus*(乳酸菌)から *Lactococcus*(乳酸球菌)に切り替えた。

一般に、ひまわり油とココヤシ油の両方は炎症促進性の腸内微小環境を作り出すと結果が示した。

手短に言うと、ココヤシ油高脂肪食事はアッカーマンシアを減少させ、スタフィロコッカス、プレボテラおよびバクテロイデスの種の豊富さを増加させた。

ひまわり油高脂肪食事はアッカーマンシアおよびビフィドバクテリウムを減少させたが、スフィンゴモナスおよびナイセリアの種の豊富さを増進させた。

対照的に、エクストラバージンオリーブ油高脂肪食事は抗炎症性の微小環境を作りだし、エンテロコッカス、スタフィロコッカス、ナイセリアおよびシュドモナスの種の豊富さの減少が特徴であった。

同時に、それはフィルミクテス/バクテロイデス比を高め、アッカーマンシアの個体数を維持した。

結論として、エクストラバージンオリーブ油高脂肪食事は結直腸がんの予防と関連する腸内細菌相の変化をもたらしたけれども、ココヤシ油およびひまわり油の高脂肪食事は結直腸がんのリスクを高める変化と関連した。

キーワード： 炎 症、ひまわり油、ココヤシ油、腸内微生物相、アッカーマンシア(腸内細菌の1種)、ナイセリア(細菌の1種)、スタフィロコッカス(ブドウ球菌)、フィルミクテス門(腸内細菌)、バクテロイデス門(腸内細菌)、プレボテラ(口腔常在菌)

---