

標 題 : Olive Oils High in Phenolic Compounds Modulate
Oxidative/Antioxidative Status in Men
フェノール化合物が多いオリーブ油は男性で酸化 / 抗酸化状態を調節する

著 者 : T. Weinbrenner, et al. (スペイン バルセロナ公立大学)

掲 載 誌 : J. Nutr. **134**: 2314-2321 (2004)

要 旨 : 本研究の目的は、フェノール化合物が多いオリーブ油がヒトで酸化 / 抗酸化の状態に影響するかを評価することであった。

健全な男性(n=12)がランダム、ダブルブラインド、クロスオーバー試験に参加し、そこで 10 日間のウォッシュアウト期間後にフェノール化合物含量が低い、中程度、高い 3 種類のオリーブ油を 1 日に 25ml 4 日間連続で摂取した。

ボランティアは介入の 3 日前から期間中に非常に抗酸化物が低い食事に厳格に従った。

オリーブ油の短期間摂取で投与したオリーブ油のフェノール化合物含量に依存して、血漿の酸化 LDL、ミトコンドリアと尿の 8-oxo-dG、尿中マロナルデヒドが低下して(P<0.05 傾向)、HDL コレステロールとグルタチオンペルオキシダーゼ活性が上昇した(P<0.05 傾向)。

中と高フェノールのオリーブ油で酸化 LDL、高フェノールのオリーブ油では 8-oxo-dG が、(25ml)投与 4 日後に食後の男性で低下した(P<0.05)。

血漿中のフェノール化合物は、投与 1、2、4 および 6 時間後にオリーブ油中の含量に依存して増加した(P<0.01)。

血漿と尿サンプル中のその濃度は、オリーブ油の短期摂取後に投与量に依存して増加した(P<0.01)。

結論として、抗酸化物が非常に低い食事を摂取した男性でオリーブ油のフェノール含量は酸化 / 抗酸化状態を調節する。
