

標 題： Antioxidant and Other Biological Activities of Phenols from
Olives and Olive Oil
オリーブおよびオリーブ油から由来するフェノールの
抗酸化および他の生物学的な活性

著 者： F. Visioli, et al. (イタリア ミラノ大学 薬学部)

掲 載 誌： Med. Res. Rev. 22(1): 65-75 (2002)

要 旨： オリーブ油は地中海食事の主な脂肪原料であり、地中海食事は冠状動脈性心疾患およびある種の癌の低い発症率と関連する。
エクストラバージンオリーブ油中のフェノール化合物、たとえばヒドロキシチロソールおよびオレウロペインは、その独特な辛味およびその高い安定性の原因である。
オリーブ油のフェノール化合物は、*in vitro* と *in vivo* の両方で強力な抗酸化物であり、そして地中海食事で観察される健康的な作用の一部を説明できる他の強力な生物学的活性を有すると、最近の研究結果が実証している。

キーワード： オリーブ油、抗酸化物、地中海食事、フェノール化合物
