

標 題 : Mediterranean diet and cardioprotection: The role of nitrite,
polyunsaturated fatty acids, and polyphenols
地中海食事と心臓保護 : 亜硝酸塩、多価不飽和脂肪酸、
およびポリフェノールの役割

著 者 : S. M. Nadtochiy, et al. (米国 ロチェスター大学 医療センター 麻酔学科)

掲 載 誌 : Nutrition 27: 733-744 (2011)

要 旨 : 西欧諸国における心筋梗塞発症率の継続的な上昇は、緑色野菜、果物、および魚が不足して、飽和脂肪を含有する食品が多い質の悪い食生活によって、少なくとも一部は説明できる。

対照的に、緑色野菜、果物、魚、およびブドウワインが多い地中海食事が心臓保護する有効性を強調する強力な証拠を、多くの疫学研究が提供している。

これらの製品の習慣的な摂取は、硝酸塩/亜硝酸塩/NO、多価不飽和脂肪酸(PUFA)、およびレスベラトロールなどのポリフェノール化合物の蓄積を体内に引起す。

これらの成分は生物活性の外因性メディエーターで心筋梗塞を強く保護すると、研究で確認されている。

この総説の目的は、亜硝酸塩/NO、PUFA、および近年発見されたブドウワインのフェノール化合物によって介在される心臓保護経路の批判的で綿密な解析を提示することであり、各種のメカニズムおよび化合物のクロストーク(混線)も含まれる。

全体として、心筋梗塞の新規治療手段の設計および作成をこれらの研究結果は促進すると思われる。

キーワード : 地中海食事、亜硝酸塩、PUFA、ポリフェノール
