

標 題 : Major phenolic compounds in olive oil: metabolism and health effects  
オリーブ油中の主なフェノール化合物 : 代謝および健康への影響

---

著 者 : K. L. Tuck, P. J. Hayball (オーストラリア 南オーストラリア大学  
薬学、分子・生物医学部 薬学研究センター)

---

掲 載 誌 : J. Nutr. Biochem. 13: 636-644 (2002)

---

要 旨 :

主に菜食の食事である地中海食事で、オリーブ油の成分が冠状動脈性心疾患および前立腺と結腸の癌の低い発症率に寄与する可能性がある、主張されてきた。

地中海食事は、多量のオリーブ油の摂取が含まれる。

オリーブ油は、少なくとも 30 種類のフェノール化合物の源である。

オリーブ油中で主なフェノール化合物は、オレウロペイン、ヒドロキシチロソールおよびチロソールである。

最近、それらの生物学的特性を研究した発表の件数が急増してきた。

オリーブ油中に存在するフェノール化合物は、強力な抗酸化物でラジカル捕捉剤である。

オリーブ「廃液」も、強力な抗酸化物でラジカル捕捉剤である化合物を保持する。

一般的にヒドロキシチロソールは、オレウロペインおよびチロソールよりも優れた抗酸化物およびラジカル捕捉剤である。

ヒドロキシチロソールおよびオレウロペインは、ATTC 細菌株および臨床細菌株に対して抗菌活性を有する。

最近のラベル化および非ラベル化ヒドロキシチロソールの合成は、優れた分析技術と一緒に、その吸収および代謝を研究するのを可能とした。

チロソールは、未変化または以下の代謝物、そのグルクロニド抱合体、硫酸抱合体、ホモバニリン酸、ホモバニリンアルコール、3,4-ジヒドロキシフェニル酢酸および 3,4-ジヒドロキシフェニルアセトアルデヒドとして、腎臓から排泄されると最近発見された。

チロソールによる研究で、それは未変化またはその抱合体として排泄されると示された。

この総説は、近年発表されたヒドロキシチロソール、オレウロペインおよびチロソールの抗酸化能力、捕捉能力および生物学的運命を要約する。

キーワード : オリーブ油、地中海食、ヒドロキシチロソール、チロソール、オレウロペイン、フェノール化合物

---