

標 題 : Postprandial anti-inflammatory and antioxidant effects
of extra virgin olive oil
エクストラバージンオリーブ油の食後における抗炎症作用および抗酸化作用

著 者 : P. Bogani, et al. (イタリア ミラノ大学 薬理学部)

掲 載 誌 : Atherosclerosis 190: 181-186 (2007)

要 旨 :

高い食後の血清脂質濃度は酸化ストレスの上昇と関連し、それは次にアテローム性動脈硬化のリスクを高める。

疫学研究は、心臓血管系疾患の低い発症率と地中海食事の順守との相互関係を示した。

この研究の目的は、油脂が豊富な食事を正常な血中脂質で健康な被験者 12 人に投与した後で、炎症性マーカー(TXB₂および LTB₄)および酸化ストレスマーカー(尿中過酸化水素および血清の抗酸化力)、さらに標準的な脂質の数値の変化を評価することである。

以下のラテン方格法で被験者を 3 グループに分け、それぞれが別の種類の油脂(エクストラバージンオリーブ油、オリーブ油、またはコーン油、150g のポテトと一緒に)を間に 2 週間のウォッシュアウト期間を入れて摂取した。

血液サンプルを、開始前および食事後 1、2、6 時間後に採取した。

エクストラバージンオリーブ油摂取(オリーブ油とコーン油の摂取でない)の 2 および 6 時間後に炎症性マーカー、つまり TXB₂および LTB₄ の有意な低下、および血清抗酸化力の同時の上昇が記録された。

地中海食事が冠状動脈性心疾患の発症率を低下させ、エクストラバージンオリーブ油中などのフェノール成分の予防作用がその原因の一部であるとの見解を、これらのデータが強化する。

キーワード : 食後高脂血症、オリーブ油、ポリフェノール、炎症、抗酸化物
