

標 題 : Olive Leaf Extract from Sicilian Cultivar Reduces Lipid Accumulation by Inducing Thermogenic Pathway during Adipogenesis.

シチリア栽培種由来のオリーブ葉の抽出物は
脂質生成中に熱産生経路を誘発して脂質の蓄積を減らす

著 者 : R. Palmeri, et al. (イタリア カターニア大学 農業・食品・環境学部)

掲 載 誌 : Front Pharmacol. 2016 May 31; 7: 143

要 旨 :

オリーブ葉は、フェノール酸、フェノールアルコール、フラボノイド、およびセコイリドイドに属する多種類のフェノール化合物を含有し、そして多くの他の薬理活性化合物も含有する。

それらがヒトの食事と健康で重要な役割を演じられるのは、血圧を低下させ、冠状動脈の血流を増加させて心臓血管系疾患のリスクを低下させる能力のためである。

この研究の目的は、ヒト脂肪組織由来の間充織幹細胞の脂肪生成分化に対するシチリア栽培種由来のオリーブ葉の抽出物の影響、および脂質代謝に対するその影響を研究することであった。

脂肪生成分化中のオリーブ葉抽出物処理は、炎症、脂質蓄積を減らし、そして脱共役タンパク質 脱共役タンパク質 1、サーチェイン 1、ペルオキシソーム増殖因子活性化受容体 α 、およびコアクチベーター 1 α の活性化によって熱産生を引き起こすと、我々は示した。

さらにオリーブ葉抽出物は、脂肪生成に関与する分子の発現を大きく減らし、熱産生および脂質代謝に関与するメディエーターの発現をアップレギュレートする。

これらを基に、オリーブ葉抽出物は白色脂肪組織の褐色改造を促進し、熱産生を誘発して代謝恒常性を向上させる可能性があると、我々の結果が示唆している。

キーワード : 脂肪細胞、ヘム・オキシゲナーゼ、脂質代謝、オリーブ葉の抽出物、
幹細胞の分化、熱産生
