

標 題 : Olive oil and the lipoprotein metabolism  
オリーブ油とリポタンパク代謝

---

著 者 : B. Jacotot, et al. (INSERM フランス)

---

掲 載 誌 : フランスの文献 p 51 - (要旨は英語とフランス語、本文英語)

---

要 旨 : 健常男性被験者実施された長期間の栄養研究で、高オレイン酸食は血清 HDL コレステロールを上昇させるが、血清総コレステロール値は変化させないと、高多価不飽和脂肪酸食との比較で判定された。

26 - 70 歳の健常女性で実施された食用油脂 6 種類の比較研究で、総および HDL コレステロールに対するオリーブ油食の影響は目立たず、大豆油、コーン油、ピーナツ油食で得られた結果と違わなかった。

食事性油脂による LDL 異化作用の変化および細胞遊離コレステロールの HDL による除去の変化を、我々は観察した。

これらのリポタンパク代謝活性の変化は、リポタンパク表面のリン脂質の脂肪酸組成変動に関連する血清リポタンパクの粘度変化が原因であろう。

カロリーの 20% をオリーブ油として含有する食事で(オレイン酸 40 g/日/人)、LDL 異化作用および細胞遊離コレステロールの HDL による除去に好ましい結果が得られた。

これらの結果から、アテローム性動脈硬化症予防で知られているオリーブ油の作用の少なくとも一部が説明できる。

---