

標 題 : Oleuropein Protects Low Density Lipoprotein from Oxidation  
オレウロペインは LDL を酸化から保護する

---

著 者 : F. Visioli and C. Galli (イタリア ミラノ大学 薬学部)

---

掲 載 誌 : Life Sciences 55: 1965-71 (1994)

---

要 旨 : 地中海食事は、果物、野菜、穀物および植物油(主にオリーブ油)が多く、冠  
状動脈性心疾患(心疾患(CHD))の低い発生率と相関する。

地中海食事に含まれる天然抗酸化物も、LDL 酸化の抑制を通じて心臓血管  
系疾患で役割を演じているのであろう。

オリーブの苦味成分で、オリーブ油フェノール化合物の主成分の一つである  
オレウロペインで、サンプルをあらかじめインキュベートしてから、硫酸銅で  
LDL 酸化を引起すことによって、我々はこの仮説を *in vitro* で検証した。

オレウロペインは  $10^{-5}$  M で硫酸銅 - 誘発性 LDL 酸化を有効に抑制すると、  
各種の数値で評価された。

地中海食事のポリフェノール成分がアテローム生成と関連する生化学的現  
象を阻止することを、この研究で我々は実証したので、地中海食事も心疾患予  
防を新たに関連させることを提案する。

---