

標 題 : Low density lipoprotein oxidation is inhibited in vitro by olive oil constituents

LDL の酸化はオリーブ油成分によって in vitro で抑制される

---

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

---

掲 載 誌 : Atherosclerosis 117: 25-32 (1995)

---

要 旨 : LDL の酸化はアテローム性動脈硬化の発症における要因であろう。  
野菜、穀物、豆類、果実および主としてオリーブ油の油脂が多い地中海食事が冠状動脈性心疾患の発症率を減らすと示唆されるのは、飽和脂肪酸が低くて 1 価不飽和脂肪酸の含量が高いためである。

油脂中の天然抗酸化物が LDL などの脂質酸化の抑制に役立って、動脈硬化性プラークの形成を遅らせる、ということもあり得る。

一番搾りのエクストラバージンオリーブ油はかなりの量のフェノール化合物を含有し、それが自動酸化を防止して、高い安定性の原因となる。

我々は LDL 酸化に関してこれらの化合物を試験して、各種の脂質酸化指標 (ビタミン E 含量、チオバルピツール酸反応物質の生成、脂質過酸化、PUFA の値、タンパク変性、共役ジエン生成) に対する抑制作用を低濃度で発見した。

天然の抗酸化物が脂質過酸化物質などの細胞毒性物質の生成を抑制して、アテローム性動脈硬化による傷害の発生を遅らせると、我々のデータが示唆する。

---