

標 題 : Comparison between Extra Virgin Olive Oil and Oleic Acid Rich Sunflower Oil:

Effects on Postprandial Lipemia and LDL Susceptibility to Oxidation
エクストラバージンオリーブ油と高オレイン酸ひまわり油との比較：
食後の血中脂質および LDL の酸化されやすさに対する影響

著 者 : N. Nicolaïew, B. Berra, et al. (フランス、イタリア ミラノ大学)

掲 載 誌 : Ann. Nutr. Metab. 42: 251-260 (1998)

要 旨 : 我々の研究の目的は、バージンオリーブ油中の微量極性化合物が、(1)空腹時または食後の脂質組成および、(2)LDL 組成と in vitro での酸化されやすさに対して良い影響をするかを判定することである。

通常血中脂質の被験者 10 名をクロスオーバー試験に入れ (試験食 2 種類で 3 週間)、バージンオリーブ油または高オレイン酸ひまわり油を摂取させた。経口脂肪負荷を各期間の終りに実施した。

血漿脂質値は、空腹時と食後とも両方の食事で有意差がなかった。LDL 組成の小さな変動は食後だけみられ、両方の食事後に異なった。

LDL の酸化されやすさを、共役ジエン生成によって評価した。

バージンオリーブ油食でだけ、空腹時に分離した LDL でジエン生成が低下した ($p=0.0573$)。バージンオリーブ油負荷後だけ、0 時間および酸化反応中最大値でのジエンが低下した ($p=0.0145$ および $p=0.0184$)。それにもかかわらず、ジエン生成の低下は有意でなかった ($p=0.0848$)。

LDL の酸化されやすさの低下に関するバージンオリーブ油微量成分の軽度な影響が、我々の結果から示唆される ; この役割について明らかな結論をだすためにさらに分析が必要である。
