

標 題 : Components of olive oil and chemoprevention of colorectal cancer.
オリーブ油の成分と結直腸がんの化学予防

著 者 : Y. Z. Hashim, et al. (北アイルランド アルスター大学(コールレーン)
北アイルランド食品健康センター)

掲 載 誌 : Nutr. Rev. 2005 Nov; **63**(11): 374-86

要 旨 :

オリーブ油は、1 価不飽和遊離脂肪酸(例、オレイン酸)、炭化水素のスクワレン、トコフェロール、芳香成分、およびフェノール化合物などの広範囲の物質を含有する。

オリーブ油の高い消費は伝統的な地中海食事の顕著な特徴と考えられ、それは結直腸がんなどのがんの低い発症率および罹患率と関連した。

オリーブ油の抗がん特性は、高い値の 1 価不飽和脂肪酸、スクワレン、トコフェロール、およびフェノール化合物に起因する。

それにもかかわらず、発がんにおけるオリーブ油フェノールの役割を研究することに関心が増している。

この総説はオリーブ油フェノールと結直腸がんとの間の関連の概観を提示し、特にオリーブ油フェノールの抗酸化作用および抗発がん作用に関する疫学、in vitro、細胞および動物の研究を要約する。
