

標 題 : In Vitro Activity of Olive Oil Polyphenols against *Helicobacter pylori*.  
ピロリ菌(*Helicobacter pylori*)に対するオリーブ油フェノールの  
体外での(in vitro)活性

---

著 者 : C. Romero, et al. (スペイン Instituto de la Grasa(CSIC) 食品生命工学部)

---

掲 載 誌 : J. Agric. Food Chem. 2007, 55: 680-688

---

要 旨 :

ピロリ菌(*Helicobacter pylori*)は消化性潰瘍の大部分およびある種の胃がんと関連する、そして抗生物質による治療に対する微生物の抵抗性が現在広く見出される。

バージンオリーブ油は未精製の植物油で、それはかなりの量のフェノール化合物を含有する。

模擬条件下で、これらの物質は油から胃液の中に拡散できてこの酸性環境で数時間安定であると、我々は実証した。

体外で(in vitro)、それらはピロリ菌の8株に対して強い殺菌作用を発揮した、ピロリ菌の3株は抗生物質に耐性を示した。

フェノール化合物の間で、デカルボキシメチル リグストロシド アグリコンのジアルデヒド型は1.3  $\mu$ g/mLの低い濃度で最も強い殺菌作用を示した。

実験条件は他の報告された研究と異なるけれども、茶、ワインおよび植物抽出物由来のフェノール化合物で見いだされる濃度よりも、この殺菌濃度はずっと低い。

これらの結果は、バージンオリーブ油を消化性潰瘍または胃がんのための化学予防剤として考えることの可能性を開く、しかしこの生物活性を将来体内で(in vivo)確認すべきである。

キーワード : オリーブ油、フェノール化合物、模擬消化、*Helicobacter pylori*(ピロリ菌)、  
抗菌剤

---