

標 題： Correlation between Chemical Characterization and Biological Activity:
An Urgent Need for Human studies Using Extra Virgin Olive Oil
化学的性質と生物活性との間の相関：
エクストラバージンオリーブ油を使用するヒト研究の緊急な必要性

著 者： Stefania De Santis, et al. (イタリア バーリ大学 薬学-薬品科学部)

掲 載 誌： Antioxidants (Basel). 2022 Jan 28; 11(2): 258.

要 旨：

エクストラバージンオリーブ油(EVOO)は地中海食由来の最も重要な機能性食品の1つであり、各種病的状態の予防および/または補助療法に関してヒトの健康に対する好ましい作用のためである。

エクストラバージンオリーブ油に結びついた有益な作用は、その多量成分(1価不飽和脂肪酸)だけでなくその微量成分(フェノール成分)のためであり、それらの役割はここ数年の間に大きく再評価された。

エクストラバージンオリーブ油のフェノール化合物の抗酸化、抗炎症および抗がん能力を実証する膨大な数の研究にもかかわらず、その抗炎症能力だけが健康強調表示によって支持された。

しかし表示を満たすには特定のフェノール組成が必要である、つまりフェノール化合物の性質をその生物活性と相関させる必要性を強化すること。

実際に、バージンオリーブ油のフェノール化合物の化学的性質は広範囲に研究されたが、生物学的作用との相関は一部しか調べられてない；このことはヒト研究で特に正しい。

この総説は、エクストラバージンオリーブ油のフェノール成分の化学的性質と抗酸化/抗炎症能力に関する生物学的作用との間の相関を、ヒト研究および特定の健康強調表示の入手に関する相対的な関係に注目して、研究することを目的とする。

キーワード： 抗炎症能力、抗酸化能力、化学的性質、エクストラバージンオリーブ油、健康強調表示、ヒト研究、ポリフェノール
