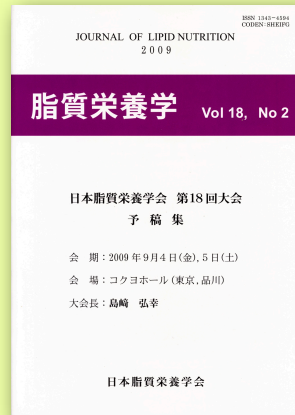


アンチエイジングのためのグリーンナッツオイル

グリーンナッツオイルの
抗酸化性能が
明らかになりました！



グリーンナッツオイルの生体に対する 抗酸化効果について

1)昭和女子大学・生活機構、2)昭和女子大学短大・食物、
3)日研ザイル・老制研、4)お茶の水女子大学・人間文化創成科学
○福島 正子1)、竹山 恵美子2)、志賀 清悟2)、竹内 征夫3)、小林 哲幸4)

【目的】 ペルーで栽培されているグリーンナッツは現地ではサッチャインチとよばれ、これを圧搾したグリーンナッツオイルは ω 3脂肪酸である α -リノレン酸と、 γ -トコフェロールに富み、試験管内実験ではオリーブオイル（エクストラヴァージン）の2.5倍、亜麻仁油・エゴマ油の約2.3倍という高い抗酸化力を示す。しかしながら、この油は日本や海外に紹介されてから日も浅く、その性質や生体への影響は知られていないのが現状である。そこで、グリーンナッツオイルの生体に及ぼす影響について、ヒトを対象として実験を試みた。

【方法】 グリーンナッツオイル（ α -リノレン酸約50%、 γ -トコフェロール約140mg/100g等を含む）は NPO法人アルコイリスから供与されたものを、キャノーラ油は市販のものを用いた。対象は20代を中心とした女性7名とし、通常の食事の後、3日間統一した食事を摂り、早朝に採取した尿と、採血後遠心分離した血清は-80°Cに保存した。引き続き、献立にグリーンナッツオイルを一日当たり10g となるように加え7日間摂取後、採尿・採血をした。その後同一の献立に対しグリーンナッツオイルをキャノーラ油に換えて7日間摂取後に、採尿・採血を行い前と同様に保存し、試料に供した。尿は量と蓄尿時間を記録するとともに、DNA 酸化ストレスマーカー（8-hydroxy-deoxyguanosine : 8-OHdG）と尿中クレアチニン量を測定し、体重に対する時間当たり8-OHdG 生成速度（DNA の酸化損傷を知る酸化ストレスマーカーとなる）を求めた。また、血清中の抗酸化力を抗酸化能 (Potential Anti Oxidant: PAO) 測定キットにより求めた。血清中のトコフェロールは、高速液体クロマトグラフィーにより測定した。なお、これらの実験は、昭和女子大学倫理委員会の規定に基づき実施した。

【結果・考察】 DNA の酸化損傷を示すマーカーである 8-OHdG はグリーンナッツオイル摂取前に比べて摂取後有意に低下した。さらに、キャノーラ油に換えると再び値は上昇した。一方、抗酸化力はグリーンナッツオイル摂取後に上昇し、キャノーラ油に換えることによって低下した。これらのことから、**グリーンナッツオイルは高い抗酸化力を持ち、DNAの酸化損傷を抑える働きを有することが認められた。**