

超高齢化社会対応と輸出促進のための認知症・糖尿病複合予防効果 のある米加工食品の開発

- 1 代表機関・研究統括者
新潟薬科大学・大坪 研一
- 2 研究期間：2019～2021 年度（3 年間）
- 3 研究目的
新形質米を活用して糖尿病・認知症複合予防機能のある米加工食品を開発し、機能性、食味、安全性について科学的に立証する。
- 4 研究内容及び実施体制
 - ① 原料米の育成および実用的栽培試験
新潟 129 号を中心に、超硬質米を育成し、色素米栽培試験を行う。
(新潟県農総研、新潟薬科大、新潟市農業活性化センター、大潟ナショナルカントリー)
 - ② 機能性食品の開発
超硬質米、色素米などを原料とする製粉等の一次加工技術・炊飯等の高次加工技術を開発し、米飯、米粉パン、米粉麺等を開発する。
(新潟県農総研、丸榮製粉(株)、東洋ライス(株))
 - ③ 原料・製品の機能性の評価
生化学試験、細胞・動物試験およびヒト試験により、原料および加工製品の難消化性、抗認知症性、抗糖尿病性を評価する。
(新潟薬科大、新潟大、農研機構、メディカルライス協会)
- 5 達成目標
食後血糖上昇とアミロイドβ 産生を抑制する複合機能を有し、安全で良食味の米加工食品を開発し、科学的なエビデンスを得る。
- 6 期待される効果・貢献
食による糖尿病と認知症の複合予防を可能にし、国民生活の向上、米消費の拡大、医療費の適正化に寄与する。

