

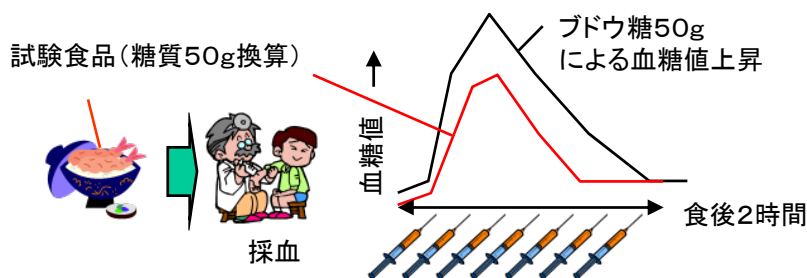
食品の血糖値応答性の簡易評価法開発へ！ —糖質消化と健康との関係性を評価し、良質な食品を提供—

技術の特徴

- ・食後の急激な血糖上昇が糖尿病、動脈硬化等の生活習慣病のリスクファクターとなることが明らかとなりつつあり、各食品のもつ食後血糖値上昇特性の評価へのニーズが高まっている。
- ・グリセミック・インデックス(GI)は、ヒト試験により各食品の血糖値応答性を測定して算出した数値であり、食品の血糖応答性を予測するため、オーストラリアなどを中心に普及が進みつつある。
- ・しかしながら、GI値は被験者やその体調等により大きく変動するのみならず、測定費用が数十万円になるなどの問題が指摘されており、簡易な代替法の開発が求められてきた。
- ・そのため、食品総合研究所は日本国際生命科学研究機構(ILSI Japan)と協力し、糖質系食品や食事の血糖値応答性のインビトロ評価法(GR法)を開発している。

研究の内容

【現存する評価系＝グリセミック・インデックス (GI法)】

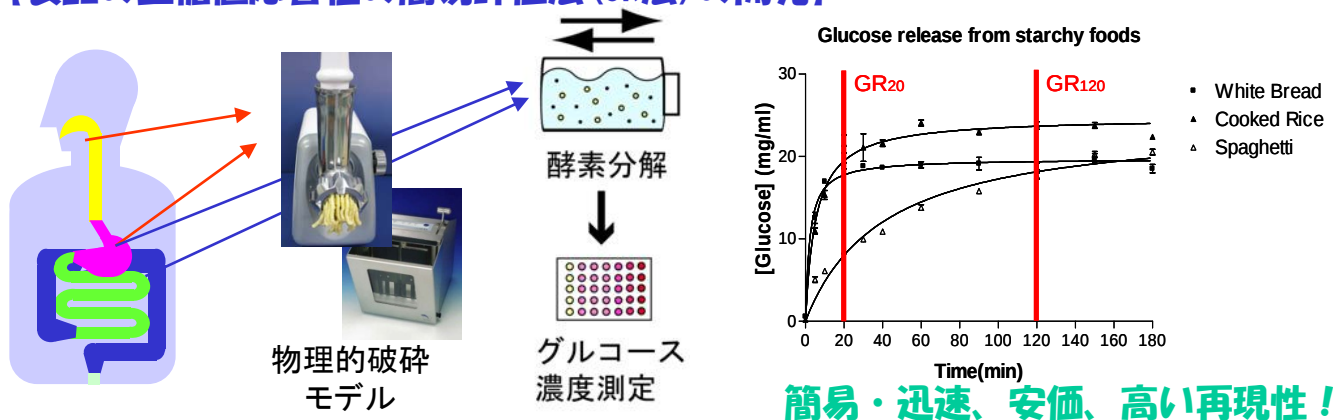


GI値の例

精白飯	88
食パン	95
スパゲッティ	65
そば	54
さつまいも	55
フライドポテト	85
かぼちゃ	65

永田孝行、食品別GI値一覧表より抜粋

【食品の血糖値応答性の簡易評価法 (GR法) の開発】



今後の展開

- ・食事メニュー測定条件の詳細を確定するなど、詳細な条件を決定しGR法を完成させる。
- ・GR値を指標とした評価を行い、糖質消化と健康の関係を分かり易い形で消費者にアピールする。

共同研究者：(食総研)松木順子、佐々木朋子、徳安健、津志田藤二郎、大江洋正、

(ILSI・Japan、明治乳業(株))熊井英志