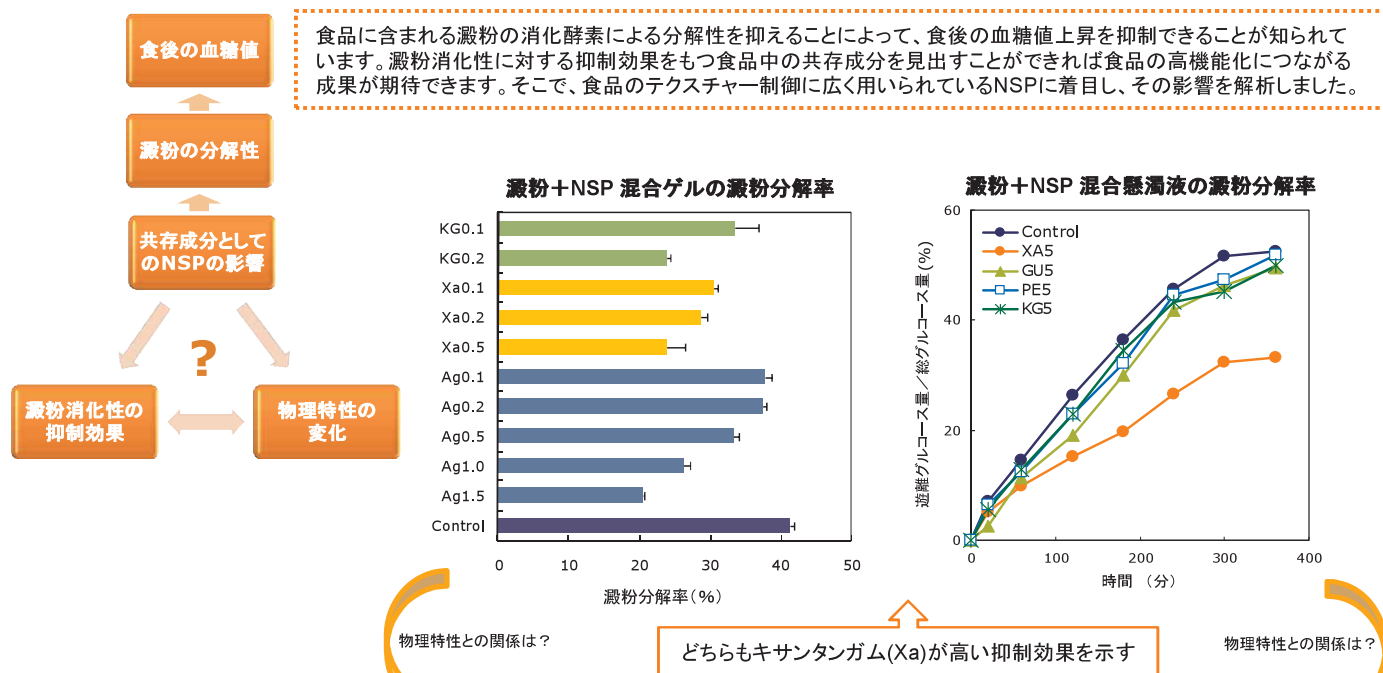


多糖類の澱粉消化性に対する抑制効果

技術の特徴

- 食品のモデル系として澱粉と非澱粉性多糖類(NSP)の混合ゲルおよび懸濁液を用いてNSPの共存が澱粉消化性に及ぼす影響を解析し、キサンタンガムが高い澱粉分解抑制効果を示すことを確認。
- NSP添加による澱粉ゲルおよび懸濁液の物理特性の変化が澱粉消化性の抑制作用に与える影響を解析。

研究の内容

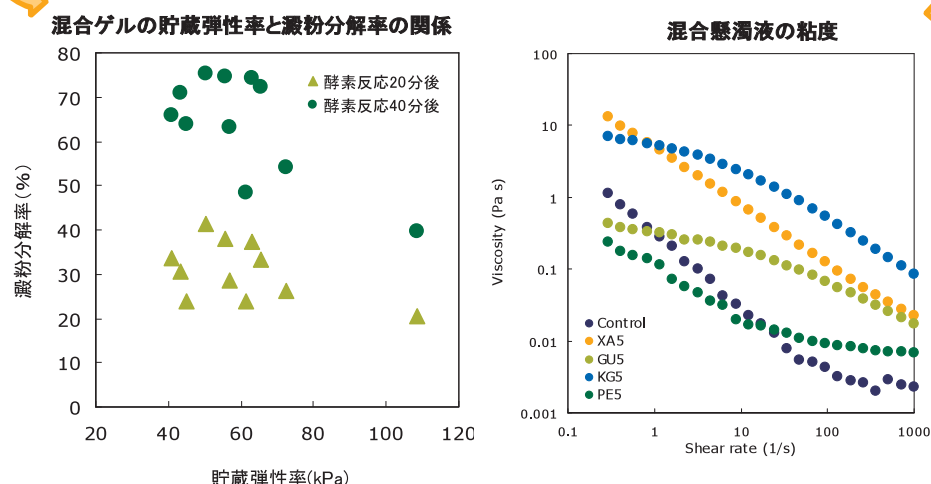


参 考

Sasaki, T., Kohyama, K.
Food Chem. 2011, 127, 541-546

今後の展開

- 澱粉消化性に対する抑制効果をもつ食品中の共存成分の探索。
- キサンタンガムの澱粉消化性に対する抑制効果の作用機構の解明。



ゲルのかたさや懸濁液の粘度と澱粉消化性には直接的な関連性は認められず、キサンタンガムが示した高い抑制効果には澱粉とキサンタンガムとの相互作用の関与が考えられます。



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 佐々木 朋子
所 属: 食品機能研究領域
食品物性ユニット

問合わせ先: 029-838-8031 tomokos@affrc.go.jp