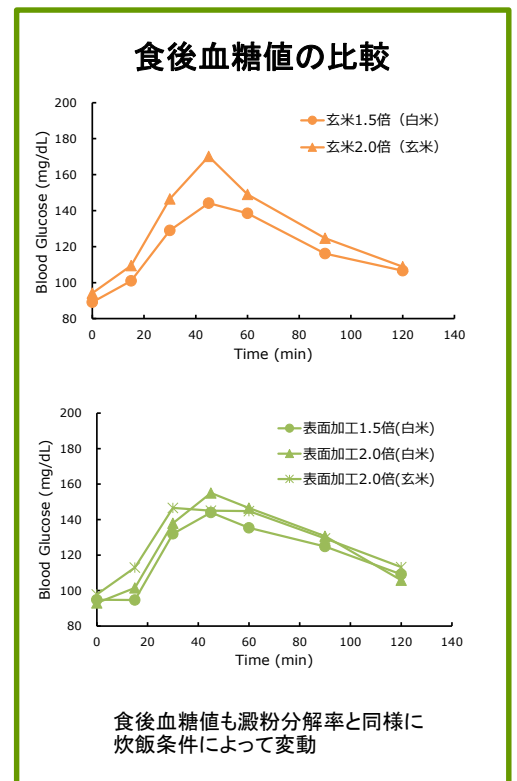
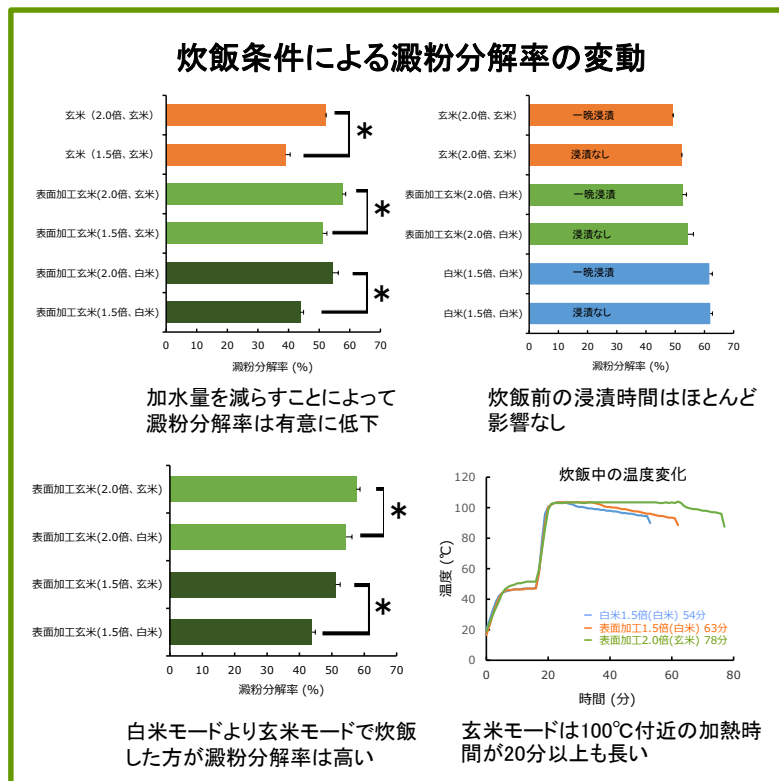
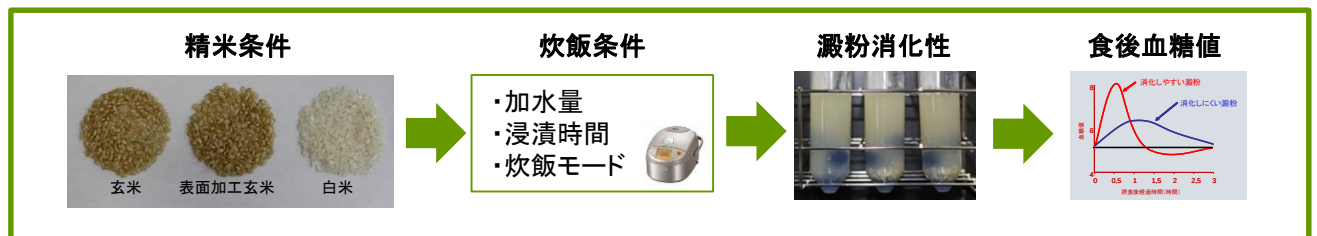


炊飯した玄米の消化速度を遅くする 加工・炊飯条件の検討

技術の特徴

- ・玄米および玄米表面に僅かに創傷を形成させた表面加工玄米について、炊飯条件による澱粉消化性の変動を明らかにすることを目的とした。
- ・炊飯時の加水量を減らすと、消化酵素による澱粉分解率が有意に低くなることを明らかにした。
- ・玄米の炊飯条件は食後血糖値上昇にも影響を及ぼしており、炊飯時の加水量を減らすことによって食後の血糖値上昇が抑えられる傾向を確認。

研究の内容



今後の展開

- ・食品に含まれている澱粉の消化を抑制する調理・加工技術の開発。