

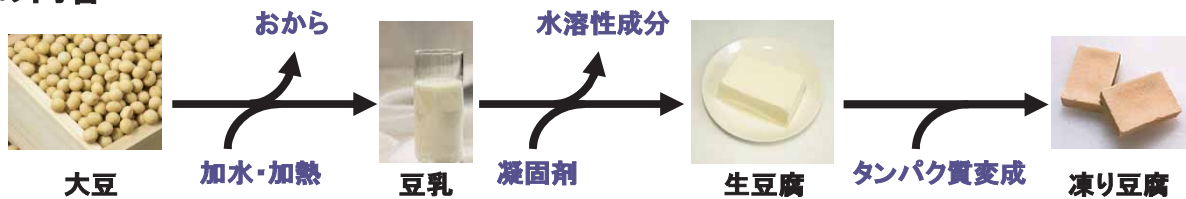
農産物の加工と食品の機能性

—大豆食品の脂質代謝調節機能を比較する—

技術の特徴

- 農産物の加工工程により、製造される加工食品の栄養成分は大きく影響を受けると考えられる。本研究では、さまざまな大豆食品が有する脂質代謝調節機能を比較した。
- それぞれの食品が有する脂質代謝調節メカニズムの作用点が明らかになる。個人の体質を考慮して脂質代謝改善を図るには、どの大豆食品を選ぶのが効果的か、その根拠を示す科学的エビデンスとなりうる。

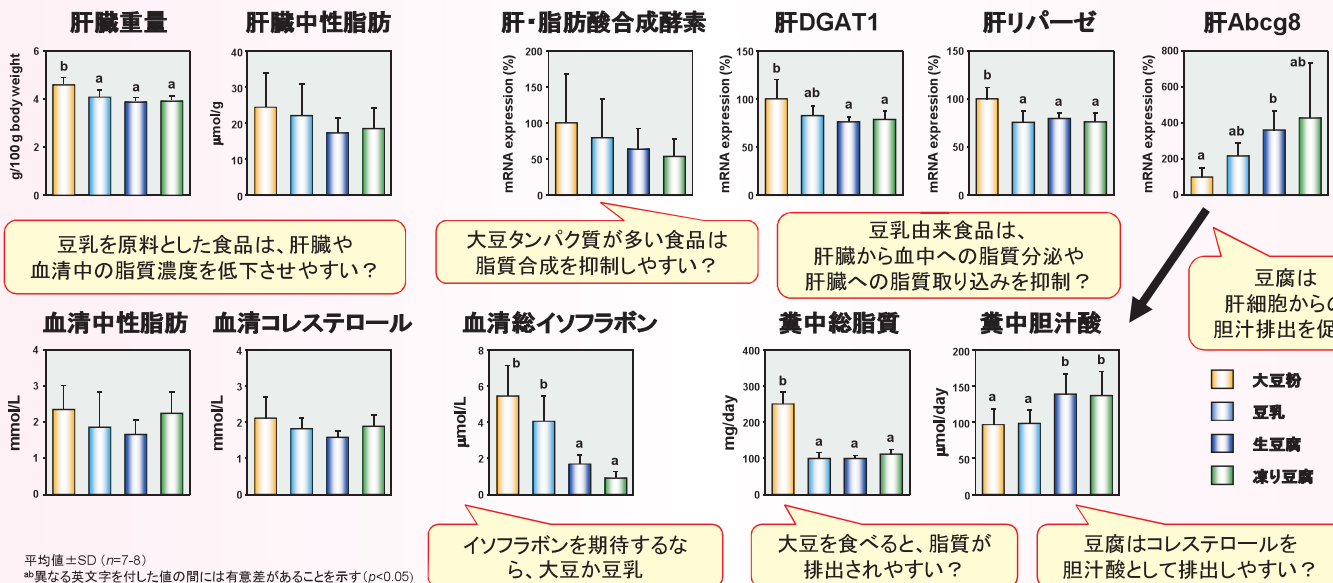
研究の内容



加工の過程で増減する栄養成分や化学的・物理的な成分の変性は、食品の機能性に影響するか？



ラットが異なる大豆食品を等量(乾燥重量)摂取したときの脂質代謝の違い:



今後の展開

本研究の概念や手法を、他の食品群にも応用したい。

参 考

Takahashi Y and Konishi T. J Agric Food Chem 2011, 59(16), 8976-8984.
高橋陽子、小西智一 食品総合研究所研究報告 2013, 77, 25-32.