

平成 29 年 5 月 12 日

報道機関 各社 様

凍り豆腐の最新健康機能性研究に関する 論文発表のご案内

長野県凍豆腐工業協同組合
(こうや豆腐普及委員会)
理事長 登内 英雄

謹啓

時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。
また、平素は当組合の運営につきまして格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、3年間にわたる「凍り豆腐の健康機能性研究に関するご報告」に引き続き、
本年度も関連する研究結果についてご報告いたします。

今回は、「凍り豆腐が脂質代謝に与える影響」について、Food Science and
Technology Research 23 巻 1 号 (2017) に掲載された論文を中心に紹介いたします。

つきましては、下記のとおり記者会見を開催し発表いたします。ご多用中大変恐
縮ですが、取材いただければ幸いです。 敬具

記

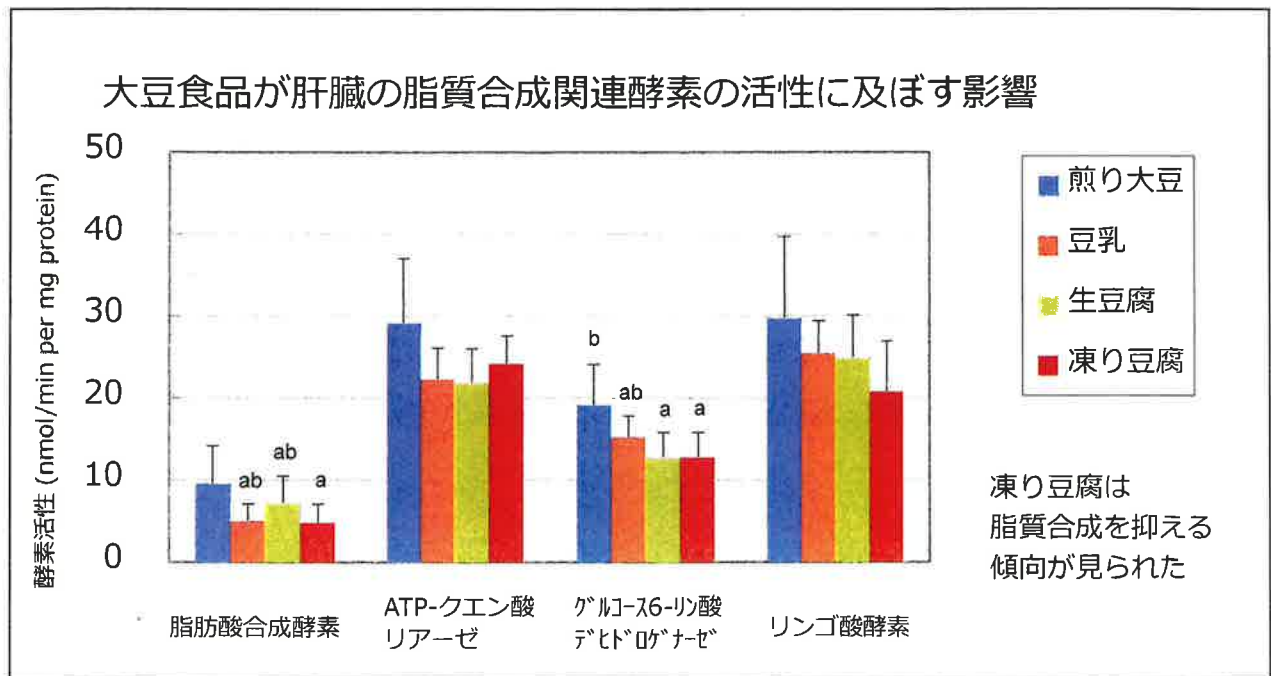
- 1 日 時 : 平成 29 年 5 月 17 日 (水) 12 時 00 分～
- 2 場 所 : 長野市 ホテルメトロポリタン長野
2 階 「千曲」
- 3 内 容 : 凍り豆腐の最新健康機能性研究の結果について
- 4 発表者 : 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
食品研究部門 食品健康機能研究領域 栄養健康機能ユニット
上級研究員 高橋 陽子
こうや豆腐普及委員会
委員長 登内英雄
技術部門長 村澤久司、研究員 石黒貴寛
- 5 連絡先 : 長野県凍豆腐工業協同組合・全国凍豆腐工業協同組合連合会
(事務局) 長野市中御所岡田 131-10 長野県中小企業会館 5 階
TEL 026-227-6171 FAX 026-226-6695
専務理事 古畑洋一

* なお、本会見に係る学術的、技術的な照会は村澤部門長へお願いします。
(照会先) 旭松食品(株)研究所長 TEL 0265-26-6492

以上

農研機構との共同研究について ～凍り豆腐の脂質代謝改善メカニズム解明に向けて～

このたび、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）食品研究部門と共同研究を進めました。凍り豆腐は他の大豆食品と比べて栄養組成にどのような違いがあるかを分析、また、ラットを用いた食餌投与試験で脂質代謝改善作用にどのような特徴を示すのかを検討し、その成果を論文*発表しましたので、紹介させていただきます。



*Takahashi Y et al., *Food Sci Tech Res* 2017, 23(1), 163-168

(参考までに、これまでに発表してきた内容を以下に紹介します)

・2014年5月研究発表

ヒト試験により、凍り豆腐にはコレステロール調節作用や、食後の中性脂肪上昇を抑制する作用があることが分かりました。凍り豆腐にはレジスタントタンパクが豊富に含まれていることが作用発現に寄与していると推定しました。

・2015年5月研究発表

凍り豆腐のレジスタントタンパクの脂質代謝への影響について、より詳細なメカニズムを検討し、脂質の吸収抑制効果が実際にあることを動物実験で確かめました。

・2016年5月研究発表

なぜ凍り豆腐にはレジスタントタンパクが多く含まれているのかについて検討し、凍り豆腐の製造工程中の原料豆腐製造・凍結・低温熟成といった、時間とエネルギーをかける各工程がレジスタントタンパクを増加させていることを解明しました。