

令和6年度豆類振興事業（調査研究助成費）の成果概要

③ 課題：氷菓への小豆煮汁の添加により、食後血糖の上昇に及ぼす影響に関する研究

代表者： 摂南大学農学部食品栄養学科・教授・山田徳広

目 的

血糖値スパイクを抑制する食品の開発と、小豆煮汁の有効活用の観点から、氷菓への小豆煮汁の添加が食後血糖の上昇に及ぼす影響を調査する。

成 果

①小豆氷菓

市販の小豆飲料小豆美人茶(遠藤製館)500mLを1回で500mL摂取しても問題無いことを確認し、小豆美人茶500mL中の総ポリフェノール含量283mg/500mL(実測値)を氷菓1食(150g)中の総ポリフェノール量とした。

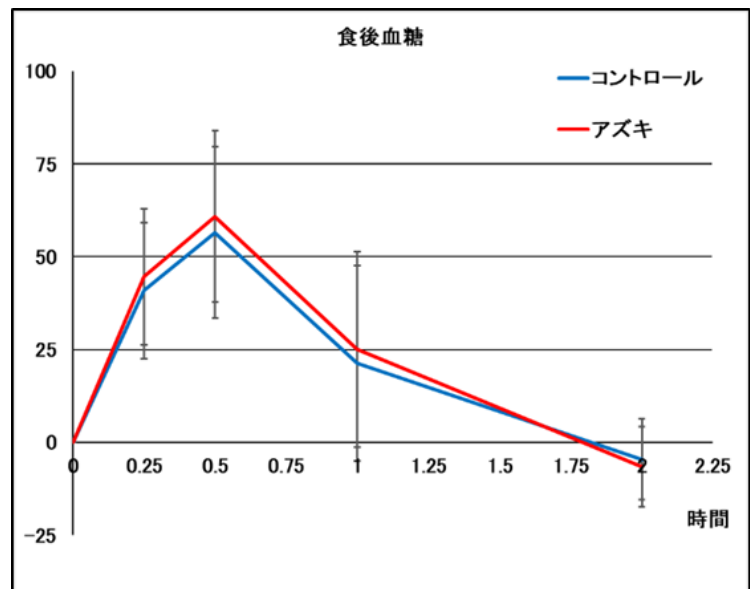
②小豆煮汁入り氷菓摂食後の血糖上昇に及ぼす影響

各測定地点での血糖上昇値、最大血糖上昇値、血糖値上昇曲線下面積、最大血糖上昇値に到達する時間に、小豆煮汁を添加した氷菓(試験食)と、添加しない氷菓(対照食)との間に有意な差は認められなかった。



小豆氷菓 コントロール氷菓

※小豆氷菓は、283mg/150gの小豆ポリフェノールを含有



血糖上昇曲線