

⑤課題:レジスタントスターチを含む豆類の製パン性に関する研究

代表者:石川県立大学・准教授 本多 裕司

目的

豆粉を練りこんだパンを開発して機能性を有する難消化性澱粉(レジスタントスターチ)を日常的に摂取できるようにし、もって血糖値、肝機能、コレステロール値の改善を目指す。

成果

①豆粉添加パンの焼成

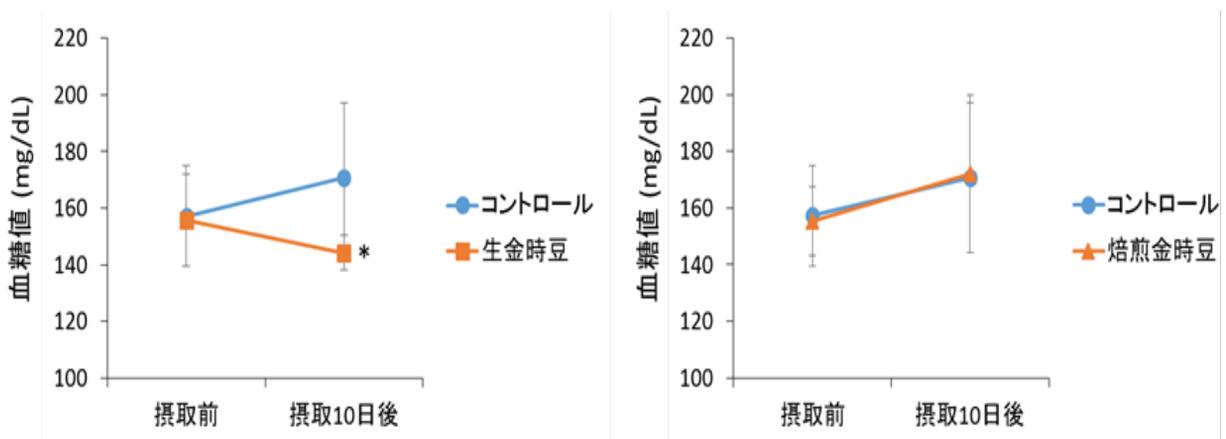
・10%程度の豆粉の添加であれば、若干の豆の風味がするものの、製パン性が損なわれないことがわかった。

②豆粉添加パンのレジスタントスターチ含量

・焙煎処理した豆粉を添加したパンよりも、豆粉そのものを添加した方がレジスタントスターチの含量が若干高くなる傾向が見られた。

③豆粉添加パンが健康機能に及ぼす影響

・焙煎処理をしていない金時豆と焙煎金時豆を添加したパンはともに肝機能の予防に、さらに、焙煎処理をしていない金時豆を添加したパンは糖尿病予防に(下図)、焙煎金時豆を添加したパンは高コレステロール血症の予防に、それぞれ有効である可能性が示唆された。



摂取前と摂取後の血糖値の変化