

②課題:ヒヨコマメ麴菌発酵食品の実用化商品開発に関する研究

代表者:共立女子大学 家政学部 教授 上原 誉志夫

目的

ヒヨコマメ麦麴菌発酵食品は、風味、味覚はもとより健康機能性においても既存の大豆発酵食品味噌を凌駕する可能性があることから、その健康機能性を実証し、商品化を目指す。

成果

①ヒヨコマメ麦麴菌発酵食品の糖代謝への健康効果(ラット試験)

・空腹時血糖値が低下し、糖尿病の発症が軽減された。また、糖尿病性腎障害を軽減する可能性も示唆された(普通の味噌には糖代謝への効果は観察されない)。

②食塩感受性高血圧の予防効果の検討

・ヒヨコ豆麴菌発酵食品の摂取により、食塩による血圧上昇が軽減されるとともに、食餌摂取量の低下と体重増の軽減もみられた。このことから、当該食品が、メタボリック症候群の予防に有効であることが示唆された。

③ヒヨコマメ麦麴発酵食品の開発・官能試験

・基本的な料理への応用で良好な評価を得た。

ひよこ豆麦麴発酵食品を用いた料理の実例



キュウリのつけ味噌風



味噌汁