

平成29年度豆類振興事業調査研究(雑豆需要促進研究)の成果概要の要約

⑤課題:雑豆パウダーの栄養学的特徴を活かした栄養調整・補助食品の開発と栄養機能性の検証
代表者:帯広大谷短期大学生生活科学科 助教 佐々木 将太

目的

市販されている雑豆(小豆)パウダーの特性を活かすことにより、低脂質で血糖値が上がりにくい栄養調整・補助食品の開発を目指す。

成果

①雑豆パウダーを用いた栄養調整・補助食品の開発

・スポーツ分野に応用可能な小豆パウダーを用いた高糖質で低脂質な製品を試作し、スポーツ実施者に対して、新たな食材および製品を提案できる可能性を見出すことができた。

②嗜好調査の実施

・美味しさおよび利用価値において、比較的良好な結果を得た。一方、かたさ、食感、食べやすさに関しては、課題が見つかった。

③血糖値への影響

・スポーツへの応用を目指して開発した製品が血糖値にどのような影響を及ぼすのかを検討したところ、グルコースと比較し小豆パウダー補助食品は値が低く推移した。

小豆パウダー補助食品の試作品

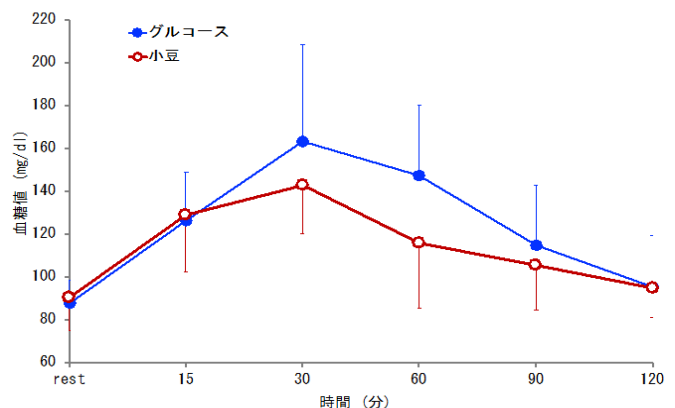
スポーツ補食用



ダイエット用



血糖値の推移



データは平均値±標準偏差。グルコース: 50gグルコース飲料、小豆: スポーツ補食開発製品(糖質50gに調整)。