

## ③課題:「食べやすさ」に着目した雑豆レトルトスープ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

雑豆は加工時のコントロールが難しかったが、(株)丸勝は雑豆パウダーを作成してこの課題を解決した。そこで、雑豆パウダーの利用を広げる次の一手として「食べやすさ」に着目した北海道産雑豆を用いたレトルトスープの開発を目指す。

### 成果

#### ①雑豆を用いたレトルトスープの開発

・小豆パウダー含有量が多いと、スープとしての食べやすさを損なってしまったため、含有割合を全体量の6%とし、かつおエキスおよび乳製品を用いることにより、ほのかに豆の味が残る、食べやすい味のスープを作成することができた。

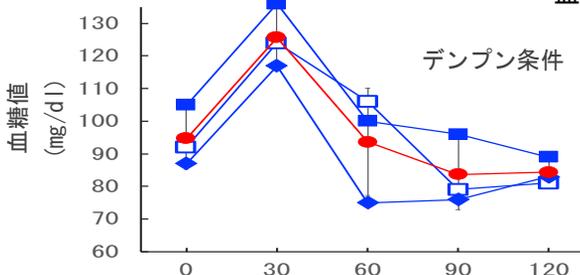
#### ②嗜好調査の実施

・見た目の点数は低い結果となったが、味に関しては比較的高評価を得ることができた。また、商品としての有用性も高いと判断できた。

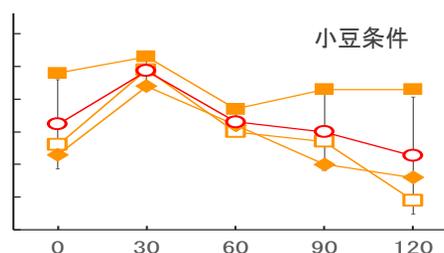
#### ③試作品の満腹感や血液指標への影響の検証

- ・小豆パウダー(小豆条件)と片栗粉(デンプン条件)の2種類のレトルトスープを用いて調査したところ、血糖値の推移は小豆条件で低く推移した。また、満腹感のピークはやや小豆条件が高かった。
- ・糖質量が同等であったにもかかわらず、小豆条件のほうが血糖値のピークが低かった。本結果は、小豆に含まれる食物繊維や糖の質が影響したと考えられる。

A 血糖値の推移



血糖値と満腹感の推移



B 満腹感の推移

