

NEWS RELEASE

凍り豆腐の糖尿病予防効果を世界で初めて確認！

旭松食品株式会社(本社:大阪市淀川区 代表取締役:木下 博隆)は、輝山会記念病院(長野県飯田市 理事長:土屋 隆)と共同で凍り豆腐の健康機能性について研究を進め、「凍り豆腐(こうや豆腐)の長期摂取による糖尿病予防・改善効果」についての成果を発表しました。

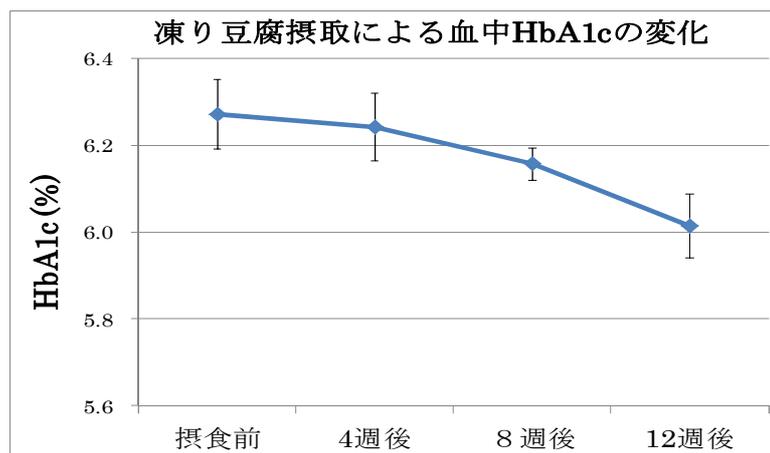
記

1. 研究内容及び成果

これまで凍り豆腐の健康機能性について、コレステロール低下や食後中性脂質低下など脂質代謝改善効果について多くの研究例がある。そのメカニズムとして、凍り豆腐に含まれる成分「レジスタントタンパク」の作用が考えられている。脂質代謝に加えて、この度の研究成果では糖質代謝(糖尿病)にも改善効果があることが示された。

凍り豆腐の含め煮を1日当たり1枚、3か月間続けて摂取した期間の血中HbA1c(ヘモグロビンA1c:糖尿病の指標)を調べた。その結果、図に示すように、凍り豆腐摂取によってHbA1cが有意に低下するという結果が得られた。

レジスタントタンパクが健康機能性を発揮するメカニズムの一つは、腸管内において胆汁酸と結合し、排出させるという効果にあると考えられている。胆汁酸には脂肪の消化・吸収を助けるという役割の他に、体に「食事をした」というシグナルを伝え、エネルギー代謝を亢進する役割がある。このシグナルの伝え方は新しい胆汁酸の方が強いと考えられ、レジスタントタンパクによって胆汁酸を排出し新しく作り変える効果により、より強くシグナルを伝え、エネルギーを消費しやすい体になった可能性を考えている。



2. 論文掲載誌

本研究を著した論文:Anti-diabetes Effect of Kori-tofu が Japanese Pharmacology & Therapeutics (薬理と治療) vol.44 no.9 2016 に掲載されました。

【報道関係者からのお問い合わせ】

旭松食品株式会社 研究所

担当:石黒 TEL:0265-26-6492

以上