

古代米酒粕を用いた環境栄養学的観点からの 生活習慣病予防食品の開発

総合リハビリテーション学研究科

◆高尾 理樹夫 / 院生 大黒 啓一 / 院生 北澤 由梨 / 院生
高橋 節子 / 助教 今木 雅英 / 教授

TEL: 072-950-2128 FAX: 072-950-2128

E-mail: ms701007@edu.osakafu-u.ac.jp

府大発ブランド品開発研究会

■技術の概要

現在わが国では、生活習慣病患者の増加が社会的問題となっている。そこで当研究室では、酒粕に肥満・高血圧・糖尿病などを改善する効果があることに着目し、「古代米アサムラサキ酒粕配合の低糖質パン」を開発した。酒粕は、粕汁、甘酒、粕漬けなどに利用されているが、その消費量は低減の傾向にあるため、廃棄が問題となっている。酒粕の有効利用は、健康増進に加え環境保全の観点からも有意義である。

■従来技術・競合技術との比較

従来の酒粕パンは、純米酒酒粕を利用しているが、本商品は、希少価値が高く微量元素を豊富に含んだ古代米アサムラサキの酒粕を利用し、環境栄養学的観点から生活習慣病予防食品として、古代米酒粕のローカーボパンを開発した。

■技術の特徴

- ・古代米酒粕, オリーブ, ふすまなど生活習慣病予防に効果のある食材を利用
- ・独自の配合により, 通常のパンよりも低糖質高たんぱくのパンを作成

■想定される用途

- ・過食防止による肥満予防
- ・糖尿病対策
- ・高血圧対策