

難消化性成分混合食品の物性、嗜好性に関する研究

環境人間学部 島田 良子

キーワード レジスタントスターチ、パン、麺、物性、嗜好性、咀嚼性

研究概要

食生活やライフサイクルの多様化に伴い、生活習慣病が増加しています。生活習慣病の予防には毎日の食事が重要な要素ですが、生活習慣病予防に有益な食物繊維の摂取が不足しているという課題があります。食物繊維不足を補える食品成分に、消化されにくいデンプン、「レジスタントスターチ」があります。そのレジスタントスターチの機能性や、レジスタントスターチ混合食品のさらなる創製をするための研究を行っています。様々な種類のレジスタントスターチをパンや麺等に混合し、その嗜好性、物性、咀嚼性を調べています。

アピールポイント

レジスタントスターチ配合食品の研究以外に、兵庫県下の企業と共に、食品ロス低減に向けた未利用食資源の活用に関する研究も行っています。

応用分野

様々な食品の物性や嗜好性について研究し、健康や食品ロス低減に貢献できるような食品の創製を目指しています。

食物繊維の摂取量を日常的に増加させるには…

