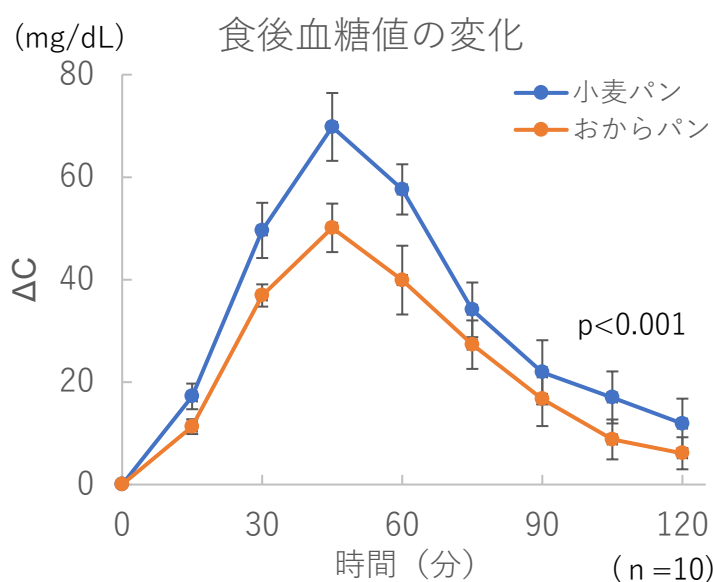


ニュース リリース

驚愕の食物繊維含量！高野豆腐の “おからパウダー”で血糖値上昇抑制効果を確認

輝山会記念病院（長野県飯田市）との共同研究により高野豆腐のおからパウダーを使用したおからパンの摂取が、食後血糖値が高めの方の食後血糖値上昇抑制に効果的であることが確認され、学術誌『薬理と治療』2020年6月号に掲載されました。



今回使用した、グローバルGAP大豆使用の
“高野豆腐のおからパウダー”

- パンの小麦粉の一部をおからパウダーに変更したおからパンと通常のパンを、食後血糖値が高めの方、10名に食べてもらい、食後の血糖値を比較したところ、おからパンを食べたときの方が食後血糖値の上昇が起きにくいことがわかりました。
- 高野豆腐の製造過程からできるおからを加工したおからパウダーは、一般的な乾燥おからに比べて食物繊維が約1.5倍、糖質は約1/4（※1）と際立った特徴があり、今回の結果は、小麦粉をおからパウダーに置き換えたことによる食物繊維の増加と糖質の減少が要因と考えられます。
- 糖尿病の予防には1日20gの食物繊維の摂取が推奨（※2）されていますが、日本人の摂取量の現状は、1日15g程度と不足（※3）しており、おからパウダーの利用は不足を補うための有効な手段の1つとなります。
- 旭松食品株式会社では、今後とも持続可能な社会の実現のために、健康的な食生活に貢献できる商品開発に努めてまいります。

（※1）日本食品標準成分表2015年版（七訂）より

（※2）日本糖尿病学会 糖尿病診療ガイドライン2019より

（※3）厚生労働省 平成29年国民健康・栄養調査報告より

◎お問い合わせ先

■ 報道関係者様からのお問い合わせ先

旭松食品(株) 担当：山口 TEL：06-6306-5301

■ お客様からのお問い合わせ先

旭松食品(株) お客様相談室 TEL：0120-306-020

受付時間：9：00～17：00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）