

栄養素を超えた蛋白質の健康機能

—大豆蛋白の満腹感惹起及び抗肥満作用・牛乳の脳卒中予防効果—



日時：平成25年3月5日(火) 15:00~17:00

場所：(独)農研機構 食品総合研究所 管理棟1階 第一会議室
(〒305-8642 茨城県つくば市観音台2-1-12)

開会挨拶 15:00

講演1. 15:05~15:55

参加費
無料

「大豆蛋白質の体脂肪蓄積予防機序と 牛乳蛋白質の脳卒中予防機序」

江崎 治氏 (昭和女子大学 教授、元国立健康栄養研 基礎栄養部 部長)

食事中の蛋白質には単なるアミノ酸供給源としての役割でなく、おそらくペプチドとしてのユニークな生理作用(生活習慣病予防作用)がある。これらの分子の本体は不明であるが、その生理作用は食品により大きく異なる。例えば、大豆に含まれるβコングリシニンには体脂肪蓄積予防効果があるが、牛乳に含まれるカゼインにはない。一方、脳卒中に罹患するSHRSPラットにおいて、カゼインは脳卒中罹患時期を遅くするが、大豆蛋白にはそのような作用はない。疫学研究でも、牛乳摂取量と脳卒中罹患の負の関連が認められている。作用機序を中心にこれらの蛋白質の特徴を説明する。

休憩 15:55~16:10 スリムアップスリム(満腹たんぱく実用化商品)試食会(先着50名様まで)

講演2. 16:10~17:00

「満腹たんぱくとは？腹持ちのよい蛋白の発見とその製品応用」

杉山 洋氏 (アサヒグループホールディングス株式会社
食の基盤技術研究所食品機能解析部 主任研究員)

体重減少を目的としたダイエットには摂取カロリーの制限が選択肢の一つとなります。しかしながら主観的な空腹感がダイエットの維持を阻むケースが数多くあります。われわれは同じ量でより強く満腹感を惹起する大豆由来蛋白とその作用機序(胃から腸へ排出される速度が、他の蛋白質と比べて遅い)を見出し、製品応用を果たすことに成功しました。食品成分としての蛋白質と商品としての蛋白(満腹たんぱく(R))の両面からお話させていただきます。

交流会 17:15~18:45 食品総合研究所 管理棟1階 第二会議室 (参加費:1,000円)