

希少糖アルロースと GABA の相乗効果 満腹感の誘導で過食を防ぐ！

～第78回日本栄養・食糧学会大会@福岡～

2024年5月25日(土)9:30～
中村学園大学 4号館 5F 4501 講義室
(一般講演：2S-03a)

でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカー松谷化学工業株式会社(本社：兵庫県伊丹市 代表取締役社長：阪本紗代)は、長年希少糖の研究およびその産業化に尽力して参りました。

当社が産業化に取り組んでいる「希少糖アルロース」は、食後に分泌される腸管ホルモン GLP-1 の分泌を促進し、満腹感と体熱産生を誘導することはすでに知られていましたが、京都府立大学の本研究により GABA との併用によりアルロースの摂取量を減少させても有用な効果が得られることが明らかになりました。

この京都府立大学岩崎有作先生の研究結果は第78回日本栄養・食糧学会大会で発表されます。

第78回日本栄養・食糧学会大会では「レジリエントな未来に向けた栄養・食糧科学」をテーマに、予測が困難な現代・未来における栄養・食糧課題に適応した問題解決の糸口となる様々な講演が予定されています。



<タイトル>

食事性 GABA は希少糖アルロースの求心性迷走神経を介した摂食・代謝調節作用を増強する

<発表者>

京都府立大学 大学院生命環境科学研究科 応用生命科学専攻 動物機能学研究室

大林健人、能美太一、武藤明日香、岩崎有作

<大会へ参加するには>

事前登録は終了しています。当日登録受付にて大会参加費(非会員 20,000 円)をお支払いください。

<中村学園大学へは>

〒814-0198 福岡県福岡市城南区別府 5-7-1

博多駅より地下鉄七隈線別府駅下車、1 番出口より徒歩 1 分

<アルロースとは>

- 自然界にわずかに存在する希少糖の一種
- 人工甘味料ではありません。
- ゼロキロカロリーに加え、日常生活のエネルギー代謝において、脂肪燃焼を高める機能があることが報告されています。

「希少糖」(レアシュガー Rare Sugar)について:



「希少糖」とは、自然界に微量にしか無い、希少な単糖およびその誘導体の総称として、国際希少糖学会(会長:香川大学 何森 健(イズモリ ケン)名誉教授)によって定義され、また各種希少糖を大量生産する為の効率的な生産設計図を得ることが出来ました。自然界に於ける存在量は非常に少ないものの種類は多く、自然界に 50 種以上存在しています。近年、香川大学ほか各研究機関による希少糖生産技術の確立により研究が進み、血圧上昇抑制作用、抗酸化作用などの生理活性のほかアンチエイジング効果も認められた「アロース」やさらに「ソルポース」、「タガトース」といった様々な希少糖を用いて、医薬品や機能性食品、化粧品などへの利用に向けた応用開発も香川大学国際希少糖研究教育機構(<https://www.kagawa-u.ac.jp/IIRSRE/index.html>)をはじめ、各研究機関で精力的に進められています。

松谷化学工業株式会社(<http://www.matsutani.co.jp>)について:

松谷化学工業株式会社(本社:兵庫県伊丹市北伊丹 5 丁目 3 番地 代表取締役社長:阪本紗代)は、でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカーとして、加工でん粉や難消化性デキストリンをはじめとする食物繊維等の製造・販売、希少糖および関連製品の研究開発、製造・販売を行っています。当社は、でん粉加工のパイオニアとして、新しい機能を有するでん粉やその分解物など食品製造に不可欠な機能性の高い素材を多岐にわたり研究開発を行ない、お客様のニーズにお応えする「手軽で」「美味しい」「体に良い」加工食品を創造するための機能と、「安全」「安心」「安定」した品質を持つ食品素材「食用でん粉」「加工でん粉」「澱粉分解物」を提供します。

<報道機関からのお問い合わせ先>

松谷化学工業株式会社 社長戦略室

TEL : 072-771-2041 FAX : 072-771-2065 MAIL : matsutani-pr@matsutani.co.jp