

## 2019年度特定研究奨励金 報告書

### 報告者所属・氏名

所属	生活科学部	氏名	奈良 一寛
----	-------	----	-------

### 奨励金による研究活動・実績（具体的に記載）

本研究では、イソフラボンの新たな供給源として期待されるアピオスを用いて、調理加工の過程で、共存する成分がイソフラボンの量的および質的挙動にどのような相互作用を示すのかについて検討した。

アピオスを使用した小麦加工品では、配糖体とともに腸内への吸収が良いとされるアグリコンが確認された。うどんおよびパスタでは、水分量、寝かし時間および操作温度を変更することで、アグリコンが増大した。一方で、食塩の添加量を多くすることで、アグリコンの生成が抑制された。また、アグリコンの生成が確認できなかったラーメンでは、生地を寝かせた後にかん水を加えることで、アグリコンが生成した。したがって、アピオス粉を用いた小麦加工品では、調理操作の工夫によって配糖体からアグリコンへの変換が可能であることが明らかとなった。

以上の結果は、下記学会にてポスター発表を行った。

会議名 : 2019年大会（一社）日本調理科学会

開催地 : 中村学園大学

開催日 : 2019年/8月26日～27日

タイトル : 小麦加工品におけるアピオスイソフラボン配糖体のアグリコン化

発表者 : ○奈良一寛、堀江祐範、塩沼美穂、我田優里、栃原加奈子