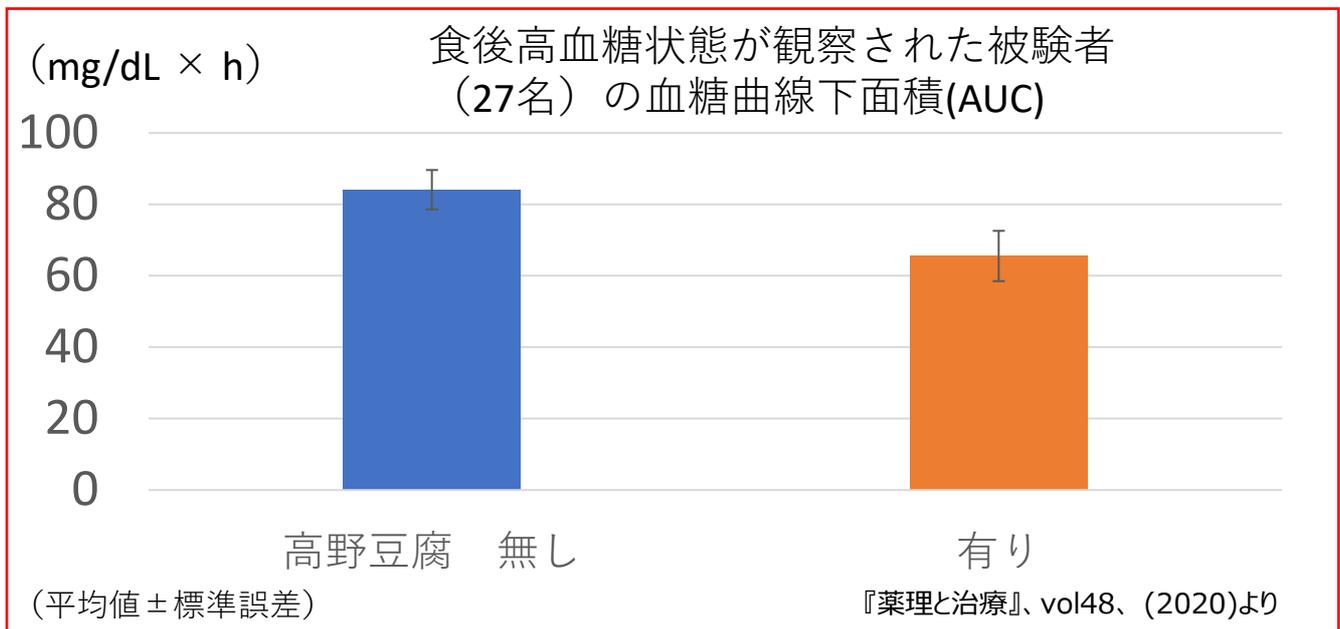


2020年9月29日

ニュース リリース

研究成果 血糖値スパイク抑制効果の新発見

臨床のための総合医療情報誌『薬理と治療』、2020年9月号にて、愛知みずほ大学大学院・輝山会記念病院・旭松食品株式会社の共同研究である「凍り豆腐の食後高血糖（血糖値スパイク）抑制効果」が掲載されました。



食後の急激な血糖値上昇（いわゆる血糖値スパイク）は、糖尿病へ進展するリスクの一つと言われています。今回の研究により高野豆腐には、この食後の血糖値上昇を緩やかにする効果があることを新たに発見しました。我々はこれまで高野豆腐を食べることによって糖尿病予防・改善効果があることを報告してきましたが、そのメカニズムの一つの解明に繋がったと考えております。

共同研究者である愛知みずほ大学 佐藤祐造 特別教授は、「血糖値スパイクは糖尿病発症に関係がありますが、動脈内膜機能とも関連があり、動脈硬化との関連も注目されています。従って、高野豆腐は動脈硬化症の予防にも役立つことも期待されます」とコメントされています。

◎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：石黒 TEL：080-3537-0317
- 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）

粉豆腐入りこんがりパン

粉豆腐を加えて血糖値スパイク予防効果が期待できるパンです。
(粉豆腐約30%配合(強力粉+粉豆腐に対して))

材料 (60g丸パン約10個分)

新あさひ粉豆腐	58.3g
強力粉	250g
砂糖	20g
塩	4.5g
ドライイースト	2.0g
植物油	12.5g
水	250cc

作り方

- ① ボールにAの材料を入れてひと混ぜし、パンケースに入れる。
- ② 生地を練り、一次発酵する。
- ③ 生地を分割して丸め、二次発酵する
(40℃-50~60分)
- ④ 焼く (170℃~180℃で20分程度)



■ 栄養価 (100gあたり)

カロリー	256kcal	カルシウム	87.1mg
たんぱく質	13.1g	鉄	1.34mg
脂質	8.18g	食塩相当量	0.68g
炭水化物	31.10g		
ナトリウム	270.7mg		