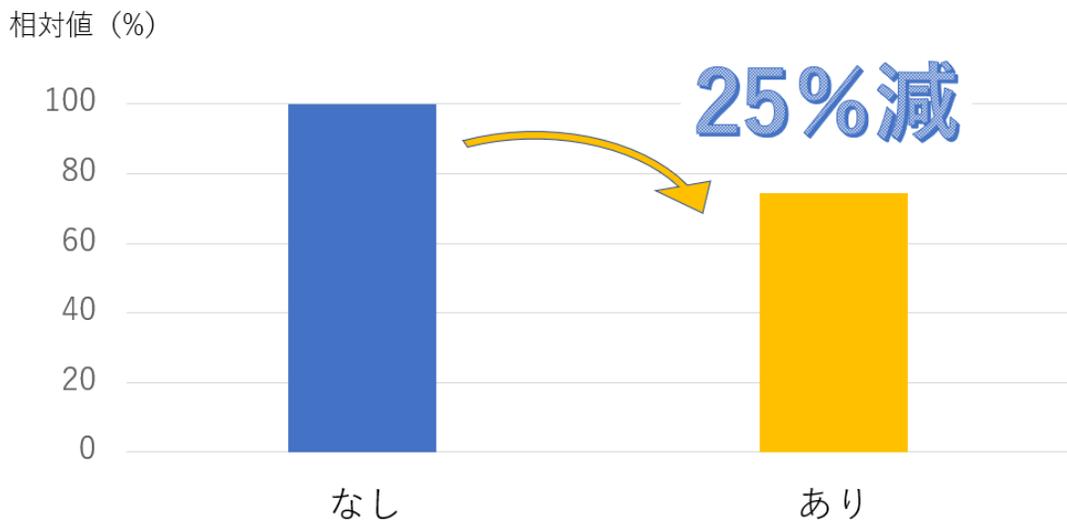


ニュース リリース

高野豆腐を食べると脂質消化が遅くなる！

臨床のための総合医療情報誌『薬理と治療』、2019年8月号にて、「凍り豆腐由来レジスタントプロテインの脂質消化速度に与える影響」が掲載されました。

高野豆腐由来レジスタントプロテインが
脂質消化速度に与える影響



『薬理と治療』、vol47、1205-10、(2019)より

この研究により、高野豆腐に豊富に含まれるレジスタントプロテインには消化管内での脂質の消化速度を遅く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、食後に血中中性脂肪値が上がりにくくなることを発見し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。

◎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）