

高度リン酸化澱粉及びアントシアニン色素を含有する ばれいしょを用いた機能性食品の開発

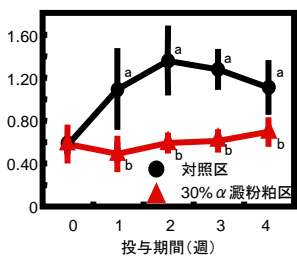
担当研究機関：北海道農業研究センター，藤女子大学，帯広畜産大学，
ハウス食品（株），東京農業大学，十勝ビール（株）

研究内容

高度リン酸化澱粉とアントシアニン色素を含有する馬鈴薯を利用して、それらの両成分の機能性に注目し、食品素材としての有用性を調べるとともに、これらの特性を最大限に引き出す加工技術を開発し、機能性に富んだレトルト食品、スナック、ビール、発泡酒等の食品・飲料を開発する。

澱粉粕の中性脂肪低下作用

血清中性脂肪 (mmol/L)

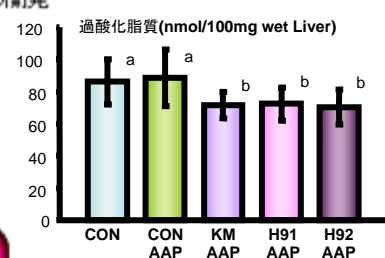


●高度リン酸化澱粉の健康機能性の解明



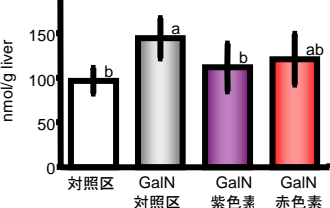
●健康機能性に富んだ新規食品の開発

有色ポテトフレークの抗酸化効果

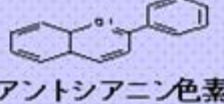


馬鈴薯色素の抗酸化効果

過酸化脂質

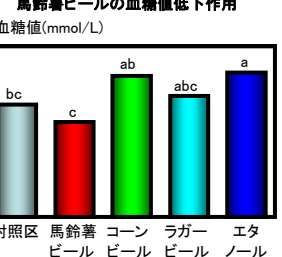


●高アントシアニン・高度リン酸化澱粉粕の健康機能性の解明



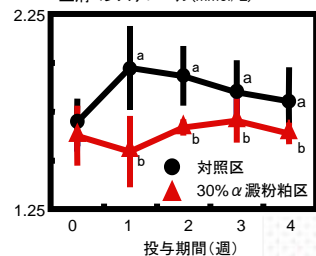
●健康機能性に富んだ新規飲料の開発

馬鈴薯ビールの血糖値低下作用



澱粉粕のコレステロール低下作用

血清コレステロール (mmol/L)



幅広い研究分野の融合

馬鈴薯の総合的利用
新事業の創出
地域経済の活性化

本研究に関するお問い合わせ：帯広畜産大学 畜産科学科

助教授 福島道広 fukushim@obihiro.ac.jp