

第137回 日本農芸化学会 サイエンスカフェ in 東京

# お米で 糖尿病予防!?



2021年**12月18日**(土)

**11:00~12:00** オンライン

**講師** 熊谷 日登美

日本大学 生物資源科学部 教授

日本学術会議会員 農芸化学分科会委員長

**司会** 若林 素子

日本大学 生物資源科学部 教授



参加費  
無料



**申込フォーム** (締切: 12月15日)

<https://forms.gle/LhMCaLqpkhdg51Xt9>

**主催** 日本農芸化学会

日本学術会議 農芸化学分科会

# 講演概要

米はデンプンが主成分ですので、  
ご飯を食べれば、血糖値が上昇します。

けれども、**米の中に含まれるアルブミン**という  
水溶性のタンパク質は、**血糖値の上昇を抑える  
働き**を持っています。

そして、小麦や蕎麦のアルブミンとは異なる  
ユニークなダブル効果で、デンプンだけでなく、  
**ぶどう糖を摂取した場合にも、血糖値の上昇を  
抑制**します。

さらに、この米アルブミンは、幅広いpHで  
**高い泡立ち性や乳化性**を示し、また、**熱耐性**  
にも優れています。

このような食品の加工時に有用な特性と、  
糖尿病の予防効果を持つ、ユニークな機能性  
タンパク質を見つけた経緯から、その機能の  
詳細、作用メカニズムなどについて、  
ご紹介します。

