

サイエンスカフェの概要について（事後報告）

2021年12月29日 熊谷 日登美

1. 開催日時：令和3年12月18日（土）11時～12時

2. 開催場所：オンライン開催（Zoom）

3. 関係団体等：日本農芸化学会，日本学術会議農芸化学分科会

4. 役割

司会：若林 素子（日本大学生物資源科学部教授）

講師：熊谷 日登美（日本大学生物資源科学部教授・日本学術会議農芸化学分科会委員長）

5. 概要：

お米はデンプンが主成分ですので，食べると血糖値が上昇します。けれども，お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，蕎麦や小麦アルブミンとも異なるダブルの効果で，デンプンだけでなく，グルコース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を持ち，かつ，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，途中でクイズを入れ，聴衆の方々の理解度を確認しながら紹介しました。

6. 参加人数：21名（参加申込者33名）

講演者等：2名（講演者，司会）

7. 特記事項：

なし