

ルバーブの抗酸化活性と調理特性について

| | |
|--------|---|
| 著者名(日) | 荒木 裕子, 大嶋 健一 |
| 雑誌名 | 紀要 |
| 巻 | VOLN3 |
| ページ | 42 |
| 発行年 | 2011-03-01 |
| URL | http://id.nii.ac.jp/1345/00003518/ |

学会ポスター発表

第53回日本糖尿病学会年次学術集会(岡山)

青年期女子におけるBMIと体脂肪率の実態 —とくに運動習慣、食習慣、肥満・糖尿病・高血圧の家族歴が及ぼす影響について—

橋場 直彦¹、藤田 弘美¹、鈴木 和枝¹、本吉 光隆²

東京聖栄大学健康栄養学部管理栄養学科¹、上総記念病院内科²

要旨

【目的】青年期女子のBMIと体脂肪率に及ぼす運動習慣、食習慣および肥満・糖尿病・高血圧の家族歴の影響を知るために、身体計測とアンケート調査を実施した。【方法】対象学生85名のBMIを算出し、体脂肪率を測定した。運動習慣、食習慣および肥満・糖尿病・高血圧の家族歴についても調査した。【成績】全学生のBMIは平均 21.9 ± 3.5 、体脂肪率は平均 $29.8 \pm 6.3\%$ であった。30分以上のウォーキングなどの運動習慣によるBMIと体脂肪率への影響はみられたものの、有意差は無かった。食習慣の相違による有意な変化もなかった。しかし、肥満の家族歴がある群のBMIは平均 23.1 ± 3.4 で、ない群の 21.1 ± 3.3 にくらべて有意に高かった。体脂肪率もある群では $31.5 \pm 6.3\%$ 、ない群では $28.2 \pm 5.7\%$ と両群間には有意差が認められた ($p < 0.05$)。【結論】青年期女子におけるBMIと体脂肪率は、肥満の家族歴による影響が大きかった。

学会ポスター発表

日本調理科学会平成22年度大会

ルバーブの抗酸化活性と調理特性について

荒木 裕子* 大嶋 健一*

*東京聖栄大学健康栄養学部

要旨

【目的】ルバーブはシベリア原産のタデ科の多年草で葉柄部が食用に利用されている。本研究では、ルバーブの機能性を知るため、抗酸化活性とポリフェノール含量を測定し、調理加工特性についての検討も試みた。

【方法】試料は長野県原村産(10月収穫)葉柄部が赤色のものを用いた。抗酸化活性はDPPHラジカル捕捉活性を測定し、ポリフェノール含量はフォリンデニス法でクロロゲン酸相当量として求めた。加工特性として加熱による軟化性をテクスチャーアナライザーで測定し、糖添加量の異なるジャムを調製し、糖度、滴定酸度、官能評価も試みた。

【結果】生鮮ルバーブのポリフェノール含量は $100\text{mg}/100\text{g}$ であり、DPPHラジカル捕捉活性はルバーブ抽出原液では97%と高い活性を示した。加熱による軟化性を調べた結果、ルバーブは加熱時間2~3分で葉柄皮部の剥離と崩壊が確認された。糖添加によるジャムの官能検査では、低糖添加区よりも高糖添加区のほうが好まれる結果となった。