

## NEWS RELEASE

## かつおだしの食後血糖値上昇抑制作用を発見 研究論文が「Clinical Nutrition Open Science」誌に掲載

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、天使大学らとの共同研究で、食前にかつおだしを摂取することで食後の血糖値上昇を抑制できることを明らかにし、その研究論文が、「Clinical Nutrition Open Science」誌に掲載されました。

本研究の成果は、かつおだしの新たな健康機能の発見であり、今後、かつおだしが糖尿病予防に役立つことを示唆するものです。

### 【研究内容】

健常成人男性 20 名を対象に、食前に 5%かつおだし 150ml あるいは白湯 150ml(比較対照)を摂取してもらい、食後の血糖値を測定しました。その結果、5%かつおだしを摂取することにより、食後の血糖値の上昇が抑制されることがわかりました。

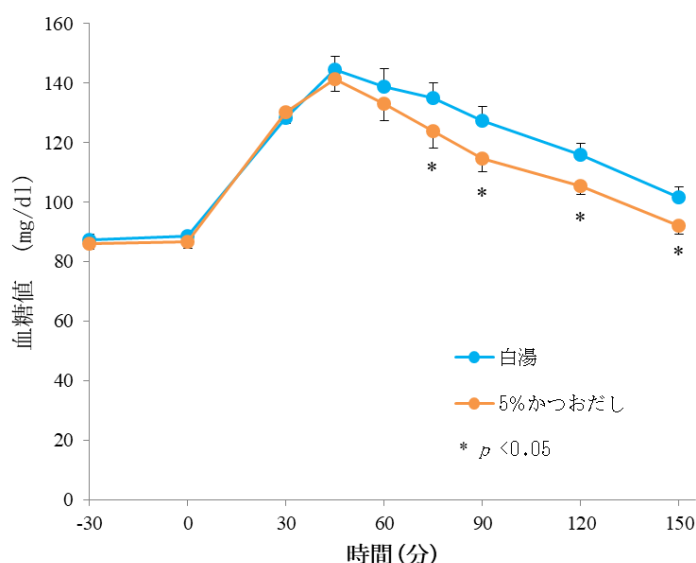


図 かつおだし摂取時と白湯摂取時の血糖値の推移

### 【論文情報】

#### 1. タイトル

Effect of *Katsuo-dashi* on postprandial blood glucose levels and identification of dipeptidyl peptidase IV inhibitory peptides among its components (かつおだしが食後血糖値に与える影響およびジペプチジルペプチダーゼIV阻害ペプチドの同定)

## 2. 著者

藤原佳史<sup>a</sup>, 関英治<sup>a</sup>, 鈴木純子<sup>b</sup>, 山根拓也<sup>c</sup>, 大久保岩男<sup>b, d</sup>

<sup>a</sup>ヤマキ株式会社かつお節・だし研究所, <sup>b</sup>天使大学看護栄養学部, <sup>c</sup>大阪府立大学大学院生命環境科学研究科, <sup>d</sup>三笠総合病院

## 3. 掲載誌

Clinical Nutrition Open Science 39 (2021) 1-10

<https://doi.org/10.1016/j.nutos.2021.08.002>

「Clinical Nutrition Open Science」は、The European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (欧州臨床栄養代謝学会) が発行する学会誌で、臨床栄養学分野の論文が掲載されています。

当社は、今後も、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ」として鰹節とだしの「おいしさ」と「健康」に関する研究を進め、人々の健康と豊かな食生活に貢献してまいります。