

かまぼこの健康機能性があきらかに

平成15年度 全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会 研究助成事業による研究成果の概要

NO. 002

「かまぼこ」は生鮮魚介類より消化率が高い

研究タイトル；かまぼこの物性と消化性との関係に関する研究

主任研究者；塚正泰之（近畿大学農学部）

研究目的；かまぼこは高タンパク・低カロリーの食品ですが、高タンパクと言う特長は消化性が伴って発揮されます。一般的に加熱した食品は未加熱のものより消化率が高いと言われますが、かまぼこが刺身などの生鮮魚介類より消化率が良いことを証明した研究はありません。今回の研究では消化性の違いを明らかにすることを目的としたものです。

研究成果；かまぼこと生鮮魚介類の消化性を比較したところ、包丁で細切する程度（よく噛まない状態）では両者に差は見られませんでした。かまぼこを機械を用いて充分細かく砕いた場合（よく噛んだ状態）では、かまぼこの消化率が高いことが分かりました。しかしなお、かまぼこの物性の違いが消化性にも影響があることが見受けられました。

