

Press Release

報道関係者用資料

2008年8月26日

株式会社アンチエイジングサイエンス
ベストアメニティ株式会社十六雑穀米“フィットミレット”の、血糖・インスリン上昇抑制効果の可能性を確認
- 雑穀の長寿食としての可能性を、ヒト試験で科学的に解明 -

株式会社アンチエイジングサイエンス(代表取締役: 俵輝道)とベストアメニティ株式会社(代表取締役社長: 内田弘)は共同で、純国産健康応援十六雑穀米「白澤卓二のドクターズブレンド フィットミレット」の粉末を含有する“雑穀パスタ”のヒト試験を実施し、血糖及びインスリンの上昇抑制効果の示唆を得ました。

【試験の背景・目的】

近年、雑穀ブームと言われますが、このブームを一過性のもので終わらせず、科学的な根拠に基づく食材として根付かせていくための研究の一端として、当試験を実施いたしました。雑穀の機能性を多面的に探索するにあたり、まずは血糖及びインスリンの上昇抑制効果を検証しました。アンチエイジングサイエンス社は、健康長寿を達成するための色々な食材の研究をしている中で、雑穀の可能性に特に注目しています。尚、当試験では、雑穀の新たな用途の提案のため、雑穀米の粉末をパスタに混入する方法を採りました。

【試験の内容】

- ・ 対象: 糖尿病の境界域から軽度糖尿病の男性4名、女性1名
- ・ 試験食品: 「フィットミレット*」の粉末を25%含有する“雑穀パスタ”、及び通常のパスタ300g
- ・ 試験方法: 対象者が“雑穀パスタ”及び通常のパスタを食した際の血糖、インスリンの推移を、クロスオーバー試験にて比較。パスタを15分で食べ、食べ終わってから60・120・180・240分後に採血して血糖とインスリンを計測



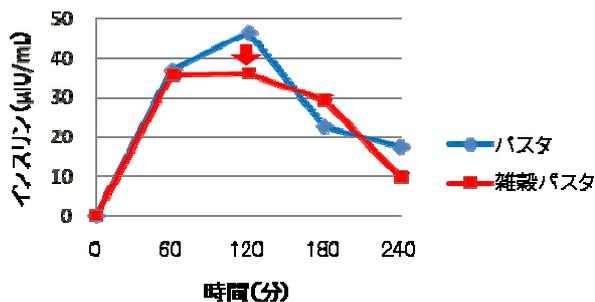
注*: フィットミレットはもち玄米、もち麦、もち黒米、はだか麦、胚芽押麦、発芽玄米、黒大豆、もちきび、黄大豆、もち赤米、はと麦、もちあわ、とうもろこし、小豆、青大豆をブレンドした製品です。原材料・栄養価等の詳細は別添の参考資料をご参照下さい

【試験の結果】

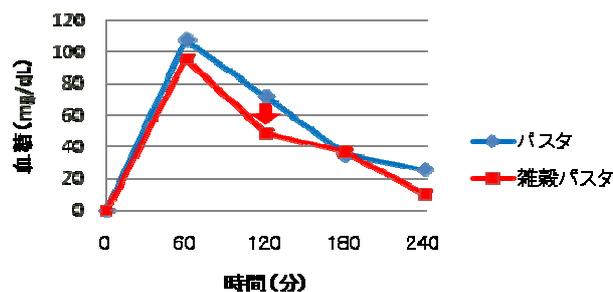
“雑穀パスタ”摂取時のインスリンは通常のパスタ摂取時に比較し上昇が抑えられていました。インスリンが上昇していないにも関わらず血糖も通常のパスタ摂取時に比べ低めであり、インスリン感受性も高まっていることが示唆されました。長寿者には糖尿病患者が少ない事が知られており、膵臓の細胞の刺激を抑えて糖尿病を予防することは長寿の秘訣と考えられます。雑穀のような細胞に優しい食品は、長寿食として適しています。

今後も引き続き、雑穀の機能性を多面的に検証してまいります。

インスリンの推移(変化量)



血糖値の推移(変化量)



< 本リリースに関するお問い合わせ先 >

株式会社アンチエイジングサイエンス 広報担当: 池野

Tel: 03-5789-4771 / Fax: 03-5789-4772 / email: ikeno@antiaging-science.jp