

所属・職・氏名	岩手大学農学部 農業生命科学科 食品健康科学 教授・西澤 直行
シーズ名	特殊製法の美味しい豆腐の開発研究、商品化
シーズの概要	大豆の機能性成分に注目」したイソフラボンを多く含む特殊製法の美味しい豆腐の開発研究、商品化 大豆の健康機能 大豆は、米、魚、野菜とともに、日本食の基本である。 (1) 大豆蛋白質の血中コレステロール低下機能 イソフラボンばかり注目されているが、大豆の機能性成分としては、まず大豆蛋白質が大切である。大豆蛋白質は、強い血中コレステロール低下作用を有する。 (2) 大豆イソフラボンの機能性 大豆には、イソフラボンが含まれている。食品では、大豆及び大豆食品にしかない。 イソフラボンの機能性としては、更年期障害を緩和し、動脈硬化症を予防し、ガンを防ぎ、さらに骨粗鬆症の予防・改善をすることを考えられる。 
その他参考資料	商品名「こだわりとうふ、もめん」、「こだわりとうふ、絹」
共同研究機関・企業	黒川食品（花巻）
特許(出願)番号	