

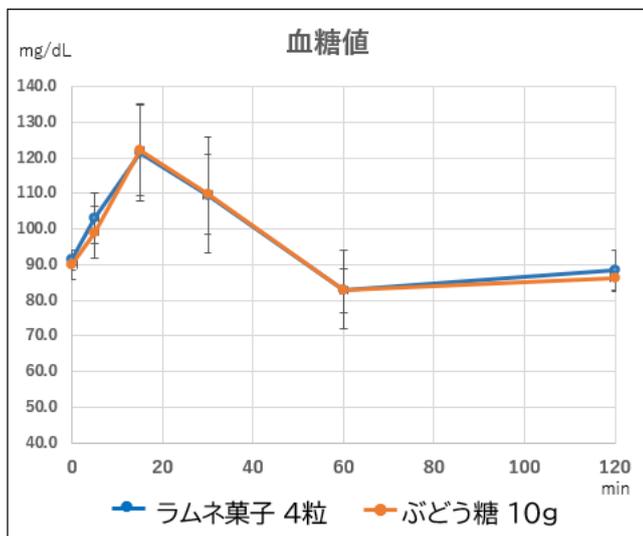


自治医科大学医学部 間藤教授・国際医療福祉大学市川病院 野田教授との共同研究  
ラムネ菓子と粉末ぶどう糖摂取時の血糖値推移に差がない結果が判明  
日本食品科学工学会第72回大会で発表

森永製菓株式会社（本社：東京都港区芝浦 1-13-16、代表取締役社長：森信也）は、これまでぶどう糖含有ラムネ菓子（以下、ラムネ菓子）の摂取が集中や注意力に与える影響を報告してまいりましたが、「日本食品科学工学会 第72回大会」の8月28日（木）に開催されるランチョンセミナーにて、当社と自治医科大学医学部 間藤卓教授、国際医療福祉大学市川病院 野田光彦教授（糖尿病・代謝・内分泌内科）による菓子摂取時の血糖値に関する共同研究について、「ラムネ菓子と粉末ぶどう糖摂取時の血糖値推移に差がない」という結果を間藤教授より発表いただきました。（ランチョンセミナータイトル：“おいしい賢い選択「ラムネのお菓子でぶどう糖チャージ」”）。

■発表内容

20代の健常男性10名に、ラムネ菓子(ぶどう糖約10g)と粉末ぶどう糖(10g)を摂取させた後の0,5,15,30,60,120分後の血糖値・インスリン値のデータを取得したところ、ラムネ菓子と粉末ぶどう糖の血糖値推移に差がないことが分かり、この結果から、ラムネ菓子はぶどう糖摂取の良い手段になりうるとお話しいただきました。



◀ラムネ菓子（ぶどう糖約10g）とブドウ糖粉末10gを摂取した際の血糖値の推移

■自治医科大学医学部間藤卓教授 講演内容

間藤卓教授は、救命救急センターの救命救急専門医として日々診療に携わる中で、低血糖や高血糖の患者を数多く診察し、栄養管理の重要性を実感されてきました。その中でぶどう糖の果たす大きな役割を認識するとともに、昔から親しまれている「ラムネのお菓子」に、ぶどう糖を主原料としているものがあることを知り、これを健康維持や医療に応用できないかと考え、研究を開始されました。

血液中に含まれるぶどう糖量を示す血糖値は、高くても低くても命に関わる重要な指標であり、ぶどう糖は生命維持だけでなく、体への特定の機能性についても可能性があるのではないかと考えていらっしゃるということです。本大会では「ラムネのお菓子専門家」として、ラムネのお菓子の日常生活における活用や医療への応用の可能性について、情報や研究知見を紹介していただきました。