

# 講演概要

米はデンプンが主成分ですので、  
ご飯を食べれば、血糖値が上昇します。

けれども、**米の中に含まれるアルブミン**という  
水溶性のタンパク質は、**血糖値の上昇を抑える  
働き**を持っています。

そして、小麦や蕎麦のアルブミンとは異なる  
ユニークなダブル効果で、デンプンだけでなく、  
**ぶどう糖を摂取した場合にも、血糖値の上昇を  
抑制**します。

さらに、この米アルブミンは、幅広いpHで  
**高い泡立ち性や乳化性**を示し、また、**熱耐性**  
にも優れています。

このような食品の加工時に有用な特性と、  
糖尿病の予防効果を持つ、ユニークな機能性  
タンパク質を見つけた経緯から、その機能の  
詳細、作用メカニズムなどについて、  
ご紹介します。

