

ヒトにおける低エネルギー甘味料摂取後の主観的食欲感覚に関する研究

研究分野: 病態栄養学

キーワード: 人工甘味料、満腹感、食事療法

貢献できるSDGsの区分:



看護栄養学部 栄養健康学科 准教授 本郷 涼子

教員情報URL <https://sun.ac.jp/researchinfo/hongo/>

研究概要

近年、砂糖の代替甘味料として、甘味を呈するが低エネルギーに設計された人工甘味料が広く普及している。低エネルギー甘味料は、非糖質系甘味料のアセスルファムカリウムやアスパルテム、糖アルコールのマルチトールなど多岐にわたり、すでに加工食品に広く利用されている。甘味が舌上の味細胞で受容されるのに対し、栄養の感知機構はグレリンなどの摂食調節ホルモンや、血中のブドウ糖濃度の上昇による脳への刺激など、より多様かつ複雑である。一方、その嗜好性や摂取後の満足度についてヒトにおいて明らかにした研究は極めて少ない。

本研究では、ヒトにおいて低エネルギー人工甘味料摂取後の満腹感を明らかにし、加えてその要因を検討する。減量に効果的な食品の選択による治療は、特別な機器類や治療薬を要さないため、肥満症やメタボリックシンドローム患者数と医療費が増大し続ける我が国においても有益であると考えられる。

産学連携の可能性(アピールポイント)

- ①健常成人を対象とした実験により新規甘味料の主観的食欲感覚や嗜好性等を検討する。
- ②人工甘味料の即時的な満腹感に加え、長期摂取による肥満・糖代謝への影響についても検討する。

外部との連携実績等

①外部資金実績:

令和4年度浦上食品・食文化振興財団助成金

「ヒトにおける低エネルギー人工甘味料摂取による満腹感への影響とその要因の検討」

令和2年度科学研究費助成事業(基盤研究C)

「高効率にエネルギーを産生できる腸内細菌叢と肥満の関連に関する研究」

令和元年度糧食研究会研究助成

「高効率にエネルギーを産生する腸内細菌叢と食習慣および肥満の関連」

②地域や企業との連携実績: 大島造船所農産グループ