ミャンマーにおける伝統的発酵麺の製造と一般成分について

○関 宏美*, 加藤みゆき*, 長野宏子**, 阿久澤さゆり***, 池田昌代***
大森正司**** (*香川大教育, **岐阜大教育, ***東京農大, ****大妻女大家政)

(目的) これまでに演者らは、ペットナムの伝統的発酵麺のブンについて、製造中の微生物が米の成分にどのように影響しているか、雑粉の性状に影響しているかについて報告してきた。今回は、ミャンマーにおける発酵麺について、その製造方法及び一般成分について検討したので報告する。

(方法) 試料としての発酵麺は、1996年からの現地調査と2000年1月、8月、12月のミャンマー各地における聞き取り調査を行い、製造方法や食べ方の調査を行った。一般成分については、原料の米と発酵麺について次の項目を測定した。①常法に従って、水分、灰分、粗脂肪、蛋白質含有量を測定した。②高速液体クロマトグラフにより、有機酸含有量を測定した。

(結果) ①ミャンマーにおいて発酵麺はモヒンガーと呼ばれていた。地域によって製造方法は異なり、地方では伝統的な方法で行われていたのに対し、ヤンゴン等都市部では機械による製造が行われていた。②成分分析の結果については、水分、灰分、蛋白質含有量については、原料米よりモヒンガーの方が少なく、特に粗脂肪含有量の減少が著しかった。

5月13日(日) 第3会場 9:00〜12:00

近畿地区の病院栄養士と患者における特定保健用食品の普及度に関する調査
小関佑貴代、○菊地恵美, 林 左知, 吉岡有希, 山田幸子
(聖母女学院短大 生活科学科)

【目的】健康に有用な機能性があると厚生省が認める、健康表示を許可した"特定保健用食品"の制度が発足して9年が経過した。そこで、一般消費者における特定保健用食品の普及度を調査した結果、認識度と理解度は年代別によって異なることが判明した。今回は、近畿地区的病院栄養士と患者を対象に、特定保健用食品の普及度調査、検討した。

【方法】調査は平成11年11月から12月にかけて、近畿地区に所在する病院栄養士47名とその患者100名に、特定保健用食品のアンケート調査を実施し、普及度の解析を試みた。

【結果】患者のうち特定保健用食品の表示マークを認知している人は40％で、意味まで理解している人は20％のみであった。マークの認知群と未認知群について、食品別にその健康機能を理解しているか否かを比較した。発酵乳(ヨーグルトなど)は、いずれの群も半数が整腸作用を持つと理解していた。乳酸菌飲料であり血圧調節作用を有する食品は、マーク未認知群に比べ認知群では本来の機能への理解度が有意に高かった(p<0.01)。また、いずれの群においても、誤った解釈の半数が整腸作用が占めていた。食物繊維による整腸作用を持つ飲料では、マーク認知群でも33％の方がミネラル吸収を補助すると解釈していた。体脂肪を付与にくくする食用油は、認知群でもその25％がコレステロールの低下機能を持つと解釈していた。病院栄養士では、特定保健用食品の認知度は96％であったが、食品の機能の理解度は、患者の場合と同様の傾向があった。以上の結果、今後、特定保健用食品を健康の維持・増進に役立てるためには、個々の食品とその機能についての情報を正しく提供し、利用方法などの指導が、謝辞であると考えられた。

1) 勘日本食協学会関西支部第22回研究発表会