

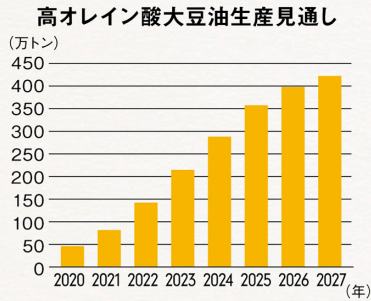
Latest information about soy oil

Topic News

高オレイン酸大豆によって利用の幅を広げたソイオイル

ソイオイルは風味が良く、私たちの健康に必要な必須脂肪酸を多く含む優れた植物油と評価されています。

その一方で、加熱処理に弱く保存性が低いなどの課題もあり、一部の食品加工の現場では使用を手控えていたところもありました。そうした中、これらの点を補完する新品種の大豆が開発され、健康に優れた従来のソイオイルと食品加工に強い高オレイン酸大豆油を使い分けることが可能となってきました。今後、ソイオイルの用途はさらに広がっていくでしょう。



たしかに、ぼくたちそんなに大きくないしなぜなんだろ？

第7回

ちょっとお豆な豆知識

ダイズを「大きな豆」と書くのはどうして？

ダイズを「大豆」と書くのはなぜでしょうか。定説はありませんが、一説にはダイズが栽培の途中で大きな豆に変身したからといわれています。縄文時代の中頃、東アジアで野生のツルマメが大きな豆に生まれ変わりました。それは突然変異というよりも、古代人がツルマメを選りすぐって栽培し続けた結果とみられています。その頃の古代人が栽培していた豆はツルマメ、リョクトウとアズキだったようです。ただ、今ではダイズよりも大きい豆はいくつもあり、例えばソラマメや甘納豆に使われる「べにばないんげん」、和菓子に使われる「いんげん豆」、そのほか「花豆」、「大福豆」、「金時豆」なども大きな豆です。しかし今でも変わらずダイズを大きな豆と書くなんて不思議ですね。

より品質の良い豆を栽培しようとした古代人たちの思いが名前に隠されておるのかも知れんま。

第7回 SOY Oil なたお話

油脂の その3

「育つ環境で性質が異なる!？」

生物の中には高温に強い飽和脂肪酸を多く持つものやその逆の油脂を多く持つものがありますが、人間の場合は飽和脂肪酸：一価不飽和脂肪酸：多価不飽和脂肪酸=3:4:3とバランスが取れている状態が望ましいとされます。しかし、近年の調査で少しずつバランスが崩れてきていることがわかり、その原因は肉食化が進み、熱帯油脂の使用量が増えたことによると考えられます。2018年には比率が3.3:4.2:2.5となり、飽和脂肪酸や一価不飽和脂肪酸に片寄っていることが明らかです。この状態を放置すれば循環器系に支障をきたす恐れがあると指摘されています。毎日の食事にソイオイルや魚料理を取り入れて多価不飽和脂肪酸を増やし、体内のバランスを整えましょう。

意識して多価不飽和脂肪酸が多く含まれる食事を心がけることが大切なんだね。



「高オレイン酸大豆油」オンラインセミナーが開催されました。

USSECは6月23日と7月7日にアジアとアメリカ地域を対象に、高オレイン酸大豆油についての最新情報の提供を目的としたオンラインセミナーを開催。日本からは約70名が参加しました。トピックのひとつとして「インスタント麺を従来のパーム油を使ってフライした場合と高オレイン酸大豆油を使ってフライした時の比較研究結果」が報告されましたが、それによると酸化安定性に優れた高オレイン酸大豆油は、健康、官能特性、保存期間での利点によりパーム油の代わりとなることが示されました。今後、この高オレイン酸大豆油はその特徴を活かしてさまざまな食品加工の現場で利用されていくことでしょう。

世界をつないでオンラインで最新情報が学べるんだね。