

Latest information about soy oil

Topic News

高オレイン酸 ソイオイルには 新たな可能性が!

現在、アメリカの大豆農家はオレイン酸を多く含む大豆の増産に新たに取り組んでいます。この大豆から生産される高オレイン酸

ソイオイルは従来のソイオイルに比べて耐熱性が高く、食品加工工程での長時間の加熱加工に耐えることができます。さらに耐熱性の高まりだけではなく、大豆に含まれているビタミンE(トコフェロール)も多く、従来食品加工業界で使われていたパーム油やピュアオリーブ油に比べても健康に優れたビタミンEを多く含んでいます。また、本来ソイオイルが持っていたうま味、コク、風味の良さという特徴も残しており、ほかの耐熱性油

植物油	100g中のトコフェロール含量(mg)
ソイオイル(大豆油)	114.1
パーム油	10.5
オリーブ油	8.8

にない長所を多く備えています。

第8回
ちょっと
お豆な
豆知識

宇宙食の 期待がかかる大豆!?

近い将来、火星へ行くことが夢でなくなった今、火星で生活するために食糧をどう調達するかが大きな問題となっています。火星は地球から片道1年半もの距離にあり食糧を運べないので、現地で栽培できる作物が必要です。その食糧候補のひとつとして大豆が注目されています。大豆には体に必要なたんぱく質と油脂が豊富に含まれ、特に大豆たんぱく質には低加重の環境で筋肉量の減少を遅らせる働きがあります。また、無重力状態で起こる骨量減少を防止するイソフラボンも豊富に含まれるほか、納豆にするとビタミンK2など骨粗鬆症予防に効果的な成分も増えます。空気中の窒素から自ら肥料を作れる根粒菌を持つ大豆は、酸素の少ない宇宙基地で栽培する食糧には最適です。

宇宙旅行に
行けるかもしれない
なんて、今から
楽しみだなあ。

油脂が 第8回 SOY Oil のお話 「肥満の犯人は思い込み!」

たんぱく質、炭水化物に比べて油脂は9kcal/gと2倍以上のエネルギーを産生するため、油脂のとり過ぎが肥満に繋がると思われがちですが、現在では「肥満は血糖値が上がることで起こり、血糖値を上げる糖質を控えれば痩せる」として知られています。医学雑誌によると健康者が「パンだけ食べた場合」「パンとバターと一緒に食べた場合」「パンと植物油脂を食べた場合」の血糖値の変化を調べた結果、パンという糖質を単独で食べた場合は30分後に血糖値が急上昇しているのに対し、パンと植物油脂と一緒に食べた方が血糖値の上昇が穏やかになることが示されています。また、油脂もソイオイルのような不飽和脂肪酸が多い油の方が血糖値が上がりにくいことも示されています。

ぼくたちソイオイルは
血糖値の上昇を
穏やかにすることに
貢献できてるんだね!

ソイオイルマイスター2020 Zoom座談会が開催されました

第4回ソイオイルマイスター検定は新型コロナウイルスが感染拡大する中、急速オンライン受験に切り替え4月に実施されました。76名の方がソイオイルマイスターに合格され、累計で354名になりました。今年の合格者を称えて9月8日に「2020ソイオイルマイスター座談会」がオンラインで開催されました。座談会では、USSECモンテピーターソン会長からソイオイルの利点について、アメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)バレット・バンパス副所長からはソイオイルマイスターへの期待が、日本植物油協会、齋藤昭専務理事からは「大豆に関する最新情報」として、ソイオイルの健康機能性について最新の研究報告がありました。

コロナ禍で大変だからこそ
ソイオイルマイスターの方々の
専門的な知識やネットワークが
ますます重要になってくるね!