

報道各位

2014.9.10  
No. 140901

【推薦図書】 「大豆の栄養と機能性」

The Soy Nutrition and Function - The Natural Supplement for "Health for All"- が発行される  
—当社麹菌発酵大豆素材の機能性を収録される—

—武庫川女子大学／家森幸男先生の監修による大豆研究の専門書籍—

㈱シーエムシー出版（東京都千代田区）は、大豆の栄養価と各種成分の機能性、加工食品の機能性、その健康効果をエビデンスに基づいて解説した専門書籍を発行した。監修者には、WHOの「循環器疾患と栄養国際共同研究（CARDIAC研究）」に携り、健康長寿食研究の第一人者である武庫川女子大学国際健康開発研究所所長の家森幸男先生を迎え、国内外の最前線の研究者による最新の研究動向が解説されている。

日本人が古くから食してきた大豆は、国内外で今もっとも注目される食品の一つである。

1999年末に米国FDA（食品薬品局）が大豆蛋白摂取の健康効果を公認し、2006年には米国心臓協会においても、各成分の効果の検証をなお必要としながらも、大豆摂取の健康効果を是認した。一方、日本においては食品安全委員会が大豆イソフラボンの摂取量上限を示し、大豆は日本の伝統食のため大きな議論の波紋を広げた（「巻頭言」より抜粋）。

実際、大豆の栄養と健康の関係は様々な研究により確認されており、今後ますます加速するものと考えられる。

本書では第1章「大豆栄養の健康長寿への貢献」として家森幸男先生により健康寿命を延ばす様々な効果の総論を、第2章ではイソフラボン、エクオール、レシチン、サポニンをはじめとする注目の各種成分の機能性を解説し、第3章では豆腐、醤油、豆乳、テンペ、豆腐ようなど9種の加工食品の機能性を解説している。

また、第4章では「大豆製品のさらなる普及と新しい価値・品質へのアプローチ」と題し、第5章では更年期障害、がん、生活習慣病、肌への影響、サルコペニア予防、抗アレルギー効果などについて、米国のHarvard大学をはじめ最前線で活躍する国内外の研究機関、企業の研究者による「大豆のライフサイエンスと評価」が詳説されている。食品・医薬品研究者、開発者必読の1冊となっている。

ニチモウバイオティックス（株）は、第5章でHarvard大学研究者と共同で『大豆の摂取と乳がん・前立腺がんの予防効果と評価』、また、独自の研究で『発酵大豆培養物「イムバランス」の抗アレルギー効果とその評価について』の2篇の執筆を担当している。

書籍名：『大豆の栄養と機能性』

価格：62,000円＋税 体裁：B5版 264頁

発行日：2014年8月29日 ISBNコード：978-4-7813-0949-1

詳細・お問い合わせ・ご注文は下記まで…

㈱シーエムシー出版 営業部

TEL：03-3293-2065/FAX：03-3293-7985

ホームページ：http://www.cmbooks.co.jp/

