

学会ポスター発表

第56回日本糖尿病学会年次学術集会

青年期女子におけるBMI、体脂肪率、腹囲に及ぼす運動習慣、食習慣および肥満・糖尿病・
高血圧の家族歴の影響（第4報）

橋場直彦¹⁾ 鈴木和枝¹⁾ 藤田弘美¹⁾ 本吉光隆²⁾

1) 東京聖栄大学 2) 上総記念病院

要旨

【目的】青年期女子のBMI、体脂肪率、腹囲に及ぼす運動・食習慣と肥満・糖尿病・高血圧の家族歴の影響を検討した。【方法】学生281名のBMIを算出、腹囲・体脂肪率の測定、運動・食習慣と家族歴を調査した。【成績】運動・食習慣のうち、1万歩以上/日群や肥満者特有の一部の食習慣の群では、腹囲への影響があったが、有意差はなかった。肥満の家族歴あり群ではBMI、体脂肪率、腹囲の平均値が、なし群より有意に高かった($p < 0.05$)。一親等に糖尿病の家族歴あり群の平均値は、BMI 22.2 ± 3.62 、体脂肪率 $31.5 \pm 6.28\%$ 、腹囲 $80.7 \pm 8.93\text{cm}$ で、二親等以降あり群より高値であったが、有意差はなかった。肥満も同様であった。【結論】青年期女子では、運動・食習慣の相違より、肥満の家族歴とくに一親等に肥満・糖尿病がいることが、BMI、体脂肪率、腹囲に及ぼす影響があると示唆された。

学会ポスター発表

日本家政学会第64回大会 一般講演 2012年5月13日(大阪市立大学)

食塩を拡散させた豚ロース肉の官能評価

橋場浩子*、牛腸ヒロミ**、根本勢子*、小見山二郎***

*東京聖栄大学健康栄養学部 **実践女子大学生生活科学部 ***東工大名誉教授

要旨

【目的】私たちは今まで、大根および卵白中の食塩の拡散について研究し、報告してきた。今回豚ロースブロック肉の食塩の拡散挙動を調べた結果、大根および卵白中の食塩の拡散に比べ食塩が浸透しにくいという結果が得られている。本研究では、ミンチ肉を調製し、ブロック肉と比較検討することを目的とした。

【方法】予備加熱した豚ロースブロック肉試料とミンチ肉試料(円柱形)を3%食塩水に浸漬して得られた濃度プロファイルからFickの拡散係数 D を得た。 D vs. C のグラフに二元収着拡散理論を適用しパラメータを得た。一方、ディスク型の試料を3%食塩水に浸漬し、試料の色差・テクスチャー・塩分濃度を測定し、あわせて官能評価を行った。

【結果】豚ロースブロック肉中のNaClの拡散は大根や卵白に比べて遅いことが認められたが、これをミンチ肉にすることによって、その拡散プロファイルは大根や卵白に近づいた。3%食塩水に浸漬したディスク型の試料について2点比較法による官能評価を行った結果、ミンチ肉はブロック肉に比べて有意に色が淡く、軟らかく、塩味が強かった。これらの結果は、色差とテクスチャーおよび塩分の浸透量の結果に対応していた。