

論文番号 202

担当

国税庁 醸造研究所

題名 (原題/訳)

ビールの機能性-I 風味と香り (1)

執筆者

高橋 豊三

掲載誌 (番号又は発行年月日)

醸協 95 (1) 29-35, 2000

キーワード

単細胞タンパク質 ミネラル ビタミン 核酸

要旨

乾燥ビール酵母の有効性 (栄養源として) について一部述べているが、その内容は以下のとおりである。

乾燥酵母の窒素含有量は7.5～9.0%であり、粗タンパク質約5割、核酸約1割、灰分約7%、2～6%の脂質に由来している低コストのタンパク質に富んだ食品である。

タンパク質の質の評価として、発育中の動物が摂取したタンパク質量あたり、どれくらい体重が増加したかを測定する指標がある。酵母はメチオニン含量に乏しいため動物タンパクよりタンパク質の質の評価が低い。メチオニンを補充することにより優れたタンパク質含有食品となる。

また、核酸については肉製品 (約2%) と比べ酵母 (6～12%) は高い。核酸を多量に摂取すると、血中の尿酸レベルが増加し、関節に尿酸を蓄積させ、その結果として痛風もしくは痛風性関節炎を導く危険性がある。したがって、食品の中に酵母を取り入れる場合には、核酸レベルを減らす必要がある。