

ホントに

実験レポート

消化が良いかまぼこ・魚肉練り製品！

最近「タンパク質を多く含む食品」の需要が高まっています。しかし、**消化が良くないとタンパク質が有効活用されません**。代表的なタンパク質源である”肉”と”魚”で消化を比較しました。

実験方法

- ①タンパク質を多く含む食品を、同じ大きさに切断
- ②消化液に入れ、消化
- ③1時間ごとに乾燥重量を測定し、消化率を算出

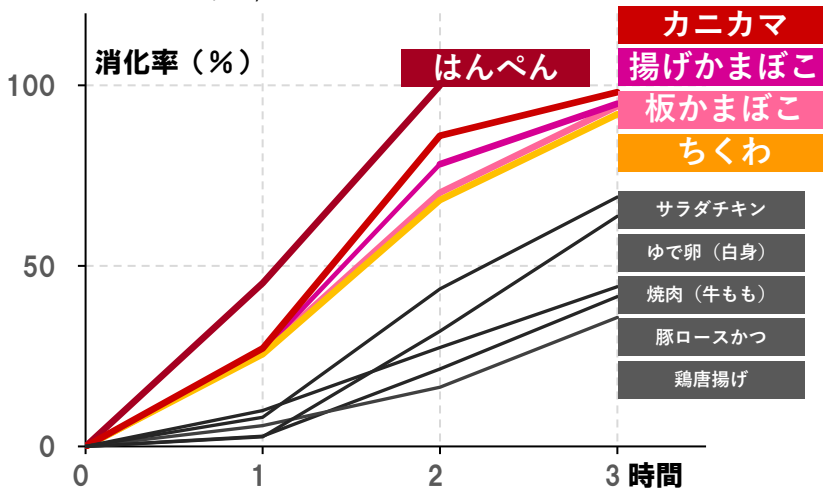


動画は
コチラ



消化率グラフ

ペプシン1000 U/ml, 25 ml

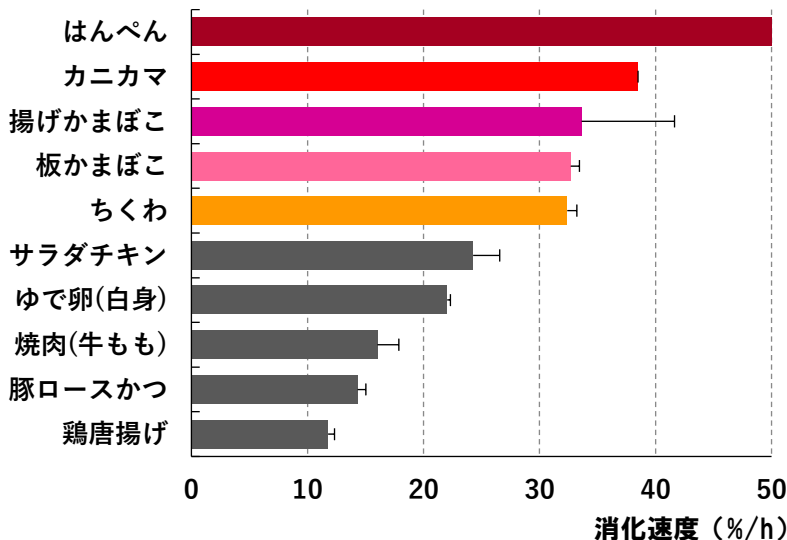


実験結果

はんぺん、カニカマ、板かまぼこ、揚げかまぼこ、ちくわは、**肉や卵より消化されやすい**ことが分かります。

消化速度グラフ

ペプシン1000 U/ml, 25 ml



ペプシン4000 U/ml, 40 ml



監修：東京大学教授 潮 秀樹