

βグルカンの効果

コレステロールなど低下

ADEKAは、機能性食品素材βグルカンに対する消費者の心理学的な情動分析を行った。一般消費者から募集したモニターに、βグルカンを含む有した黒酢ドリンクを摂取させて調査した結果、健康食品に対する意識が高い消費者ほどβグルカンの効果を感じやすいことが分かった。

同社は01年からβグルカンの研究に着手し、05年に明石工場（兵庫県）で大麦βグルカンを商業生産を開始。鹿島工場（茨城県）でも発酵βグルカンを生産する。国内唯一の高純度品サプライヤーとして健康食品、化粧品原料向けに供給している。

βグルカンは、グルコースが多数つながってできた多糖類の総称で食物繊維の1つ。血中コレステロールの低下や血糖値上昇の抑制、満腹感の促進、脂質吸収の抑制、腸内環境を整える、免疫応答の活性化、抗腫瘍効果、

健食への意識高い ほど感じやすい

同社の調査は、一般消費者から370人のモニターを募集。健康食品に対する意識の有無、過去の黒酢ドリンクの摂取経験の有無、βグルカン認知の有無にモニターをグループ分けして、βグルカンを含む有した黒酢ドリンクを摂取による効果の感じやすさを調べた。

健康食品に対して意識の高いモニターは、74%がβグルカンの効果を感じたのに対し、意識の低いモニターでは効果を感じたのは58%にとどまった。また過去に黒酢ドリンクを飲んだことがある

モニターは73%が効果を感じ、飲んだことのないモニターは52%しか効果を感じなかった。事前にβグルカンを知っていたモニターは73%、知らなかったモニターは63%が効果を感じたと回答した。

ADEKAが消費者の心理学的情動分析

これらの結果から同社では、健康食品に対する意識が高い消費者ほどβグルカンの効果を感じやすい傾向がある分析している。同社によると、健康食品としてのβグルカンの認知度は10・5%にとどまっており、今後普及活動を強化していく方針。