

研究者インタビュー

静岡県立大学
食品栄養科学部
栄養生命科学科 新井教授



2019No.3

Q1 緑茶を入れるのにアルカリオン水を使うメリットありますか？

A1 緑茶には、身体によいとされるカテキン類やカフェインが多く含まれており、抗酸化効果や殺菌効果など様々な研究がなされています。私たちの研究でpH=9.25のアルカリオン水を使って緑茶を入れたところ色がよく出て、渋みや苦みが増えて美味しくなることが分かりました。その成分を機器分析したところ、カテキン類やカフェインが多く抽出されていました。効率よく摂取することが出来るかもしれませんね。

Q2 古米を美味しく炊くのにコツはないですか？

A2 普通に古米を炊くと新米より硬くて粘りが少なくなってしまう。私たちの研究でpH=9.25のアルカリオン水を使って古米を炊くと水道水で炊くより柔らかくなり、粘りが多くなることが分かりました。より、新米に近づいた食感で古米を味わうことが出来ると思います。でも、アルカリオン水で炊いたご飯は、半日置いておくと普通の水で炊いた場合より硬くなっちゃいます。炊き立てを美味しく味わってくださいね。

Q3 家でパンを焼く時にアルカリオン水を使ってもいいですか？

A3 ふっくら柔らかいパンは美味しいですね。私たちの研究で小麦粉を使ったパンを作るとき、小麦粉をこねるのにpH=10.35のアルカリオン水を使うと焼いたときにふっくらし、弾力性のある柔らかいパンができることが分かりました。米粉パンを作るときにもアルカリオン水を使うと焼いたときよく膨らみます。