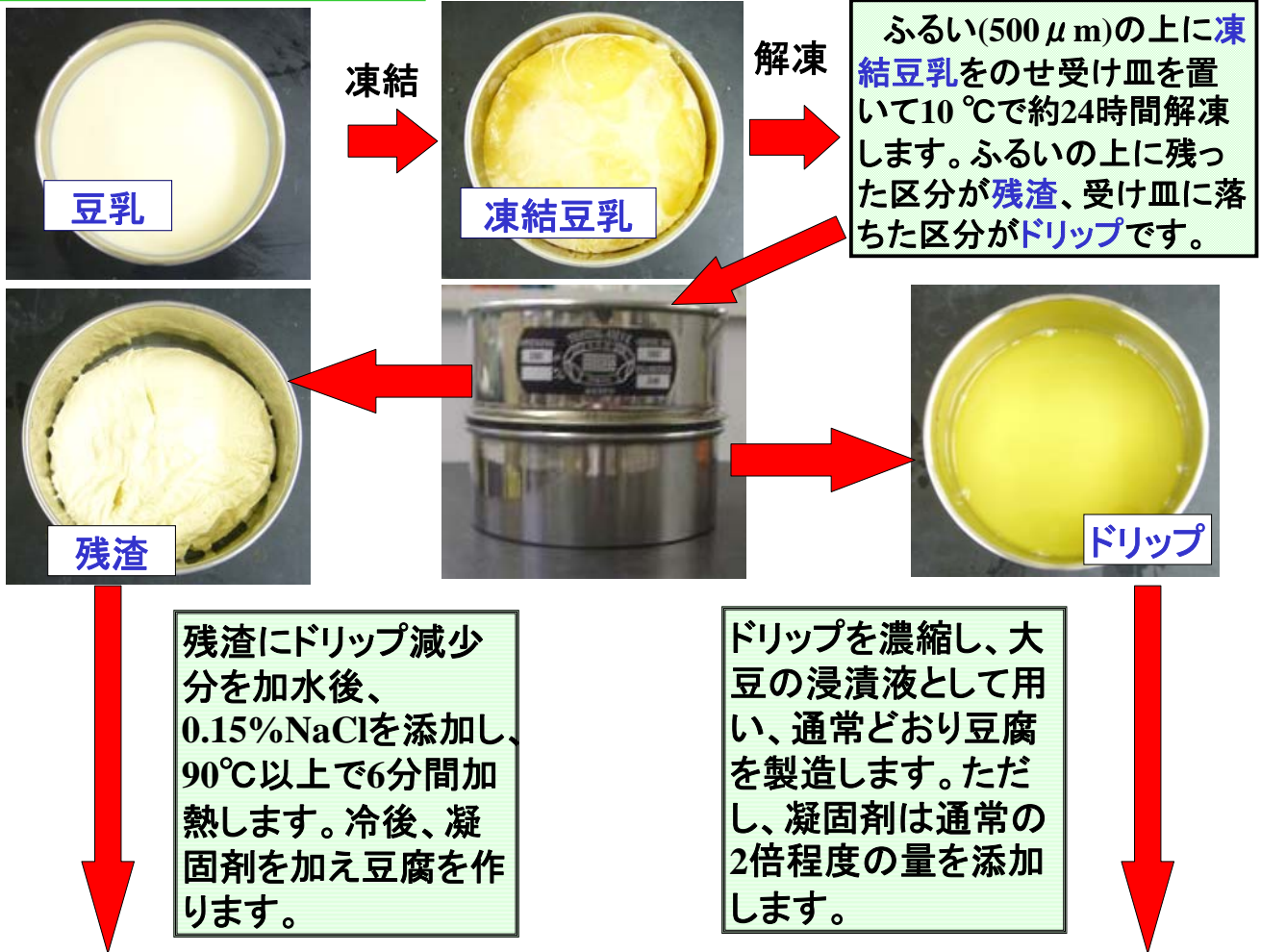


ダイズイソフラボン濃度を調節できる 豆腐の製造方法

ダイズイソフラボンは、骨粗しょう症の予防や更年期障害の軽減等に有用といわれていますが、最近、サプリメント等による過剰摂取が問題となっています。そこで健康に留意しつつ、安心して豆腐を食べられるようにダイズイソフラボン濃度を調節できる豆腐の製造方法を開発しました。

豆腐の製造方法



低イソフラボン豆腐

高イソフラボン豆腐

15mg/100g

26mg/100g **ダイズイソフラボン**
(アグリコンとして)

46mg/100g

毎日約1丁半(450g)食べても、1日摂取目安の上限(70~75mg)以下です。

富山県産エンレイで作った
タンパク質濃度5%の通常の豆腐です。

約5分の1丁で1日上乗せ摂取量の上限(30mg)を摂取できます。