

項目	内容
名称	トウチ (豆鼓) [英]Fermented Soy、Touchi、 [学名]-
概要	トウチ (豆鼓) は、黒ダイズを蒸煮、塩を加えて発酵させて作られる中国の調味料である。
法規・制度	<p>■ 食薬区分</p> <p>「専ら医薬品として使用される成分本質 (原材料) 」にも「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質 (原材料) 」にも該当しない。</p>
成分の特性・品質	
主な成分・性質	<ul style="list-style-type: none"> ・ 黒褐色で粒状、唐納豆とも言う (102)。 ・ ポリヒドロキシフラボンを含む (102)。
分析法	調べた文献の中に見当たらない。
有効性	
ヒトでの評価	調べた文献の中に見当たらない。
循環器・呼吸器	
消化系・肝臓	調べた文献の中に見当たらない。
糖尿病・内分泌	<p>RCT</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 軽度あるいは境界域2型糖尿病患者47名 (試験群23名、平均62.9±2.5歳、日本) を対象とした二重盲検無作為化プラセボ対照試験において、トウチ抽出物0.3 g×3

	回/日を6ヶ月間摂取させたところ、糖代謝マーカー（空腹時血糖、HbA1c）の低下が認められた。一方、血中脂質（TG、TC）に影響は認められなかった（101）。
生殖・泌尿器	調べた文献の中に見当たらない。
脳・神経・感覚器	調べた文献の中に見当たらない。
免疫・がん・炎症	調べた文献の中に見当たらない。
骨・筋肉	調べた文献の中に見当たらない。
発育・成長	調べた文献の中に見当たらない。
肥満	調べた文献の中に見当たらない。
その他	調べた文献の中に見当たらない。
参考文献	(101) Nutr Res. 2003;23(6):713-22. (30) 「医薬品の範囲に関する基準」(別添1、別添2、一部改正について) (102) 日本食品大事典 医歯薬出版 (103) 日本調理科学会誌. 2014;47(3):183-6.