

注目企業インタビュー

機能性表示「糖類・糖質」の第1号製品

「難消化性α(アルファ)オリゴ糖」が届出受理

(株)コサナ 寺尾啓二社長に聞く

昨年3月末の機能性表示制度のガイドライン改定で「糖類・糖質」が関与成分として利用可能となったが、その第1号製品「難消化性α(アルファ)オリゴ糖」が3月27日に届出受理された。関与成分はα-シクロデキストリンで、表示する機能性は「後の血糖値上昇を抑えることが報告されています」。本紙では、届出を行ったコサナ(東京都中央区、☎03・6262・1512)の寺尾啓二社長に話を聞いた。(編集部・檜山正明)

—3月27日に「難消化性α(アルファ)オリゴ糖」が糖類・糖質を関与成分とした製品では初めて機能性表示食品として受理されました。これまでの経緯は。

寺尾 当社では制度が開始された当初にも届出を行いました。関与成分のα-シクロデキストリン

—「糖類・糖質」分類されると判断され、差戻となりました。しかし、昨年4月から糖類・糖質の届出が可能となったことで「食後血糖値上昇の抑制効果」について再度システムティックレビューを作成成分の安定性や安全性に関するバックデータも方

全に整えた上で再度届出を行ったところ、糖類・糖質を関与成分とした製品では初めて受理されることができました。関与成分「α-シクロデキストリン」の特徴は。

寺尾 一般の難消化性デキストリンはでんぷんの摂取による血糖値の上昇を抑制しますが、α-シクロデキストリンはスクラーゼの働きを阻害し、砂糖の摂取による血糖値上昇を抑制することも試験で確認されています。さらに、中性脂肪の抑制については一般的な難



コサナ社長・寺尾氏

消化性デキストリンの場合摂取目安量が5gと設定されていますが、α-シクロデキストリンの場合はずか2gで中性脂肪の上昇を抑制するため、当社ではα-シクロデキストリンを「スーパー難消化性デキストリン」と呼んでいます。—今後の展望を教えてください。

寺尾 今回受理された製品はタブレット形状ですが、今後は粉末など他の剤形でも届出を旨指しており、飲料や一般食品などさまざまな製品に活用していきたいです。同時に、販売会社への届出サポートにも一層力を入れていきます。「中性脂肪の上昇抑制」については、臨床試験の論文に一部軽症者が含まれるため、現在まで受理されていません。ただし、軽症者データの利用に関する日健栄協の報告書では、「中性脂肪」を含む「トクホで軽症者データの利用が認められている7領域についても検討すべき」と提言されているため、今後の動向を見ながらSRの準備を進めていく方針です。—ありがとうございます。