

特集

特保から機能性、広がる市場

機能性甘味料・糖質

糖質・糖類、届け出始まる

「糖質制限」や「腸内フローラ」に関与するとして、ここ数年、引き合いが増えている機能性甘味料・糖質。そのなか今年3月から、これら素材を機能性関与成分とした製品が、機能性表示食品として届け出され始めた。トクホの関与成分の素材が多い一方、制度開始当初は対象成分から外れていただけに、原材料メーカーにとっては悲願だった届出。機能性表示食品が発売されることで、更なる市場拡大が望めそうな同市場を追った。

1年がかりで第1号届出

今年3月、糖質の一種であるαシクロデキストリンを機能性関与成分にしたサプリメントが、機能性表示食品として届出された。この届出は、糖質・糖類として初めてのもの。昨年3月に実施されたガイドライン改正により、糖質・糖類は対象成分に加えられていたが、届け出されるまでほぼ丸1年かかった格好だ。ただ、原材料メーカーにとっては悲願だった届出。その後、今年7月までに7件が届け出された。

現在、届け出されている糖質・糖類の機能性関与成分は、糖質がαシクロデキストリン、コヒー豆マンノオリゴ糖、フラクトオリゴ糖、ラフィノース、インマルトオリゴ糖、ガラクトオリゴ糖の6素材で、糖類がラクチュロー

スとバラチノースの2素材だ。これら素材はトクホの関与成分として許可実績のあるものが多く、ガイドライン改正当初は、1年もかからずに届け出されると思われてきたが、実際は困難だった。その理由の一つが、糖質・糖類の届出に求められた定性試験及び定量試験の分析方法の妥当性を示す資料の提出。届出を旨としていた企業からは、「前例が無いので、分析方法の妥当性をどのように示しているのか分からなかった」と対応が手探りだった声が複数聞かれた。

ただ、この分析方法の妥当性を示す資料については、外部分析機関に委託して、定性試験と定量試験の分析方法を客観的に評価してもらうことで解決したという。

このほか、研究レビューで届出を旨としていたガラクトオリゴ糖メーカーの目新製糖では、「作用機序のところ、オリゴ糖の構成成分である3糖、4糖、5糖が同じように整腸作用を持つことを説明するよう求められた」と話す。これについては、それぞれ糖が難消化性のため同様の作用が期待できることを、根拠論文を用いて説明し、解決したという。

このように、届け出した企業は消費者庁に対し、分析方法の妥当性を示したり、作用機序の説明が必要だった。このため、企業と消費者庁のやり取りは、複数社が3〜4回に及んだと話す。結果として、糖質・糖類を機能性関与成分にした製品が、届け出されるまでにほぼ丸1年かかったとみられる。

新規機能の訴求も可能か

しかし、届出資料を作成した原材料メーカーのうちシクロケムでは、「今回の届出で、機能性以外の部分の資料は活用できることになった。αシクロデキストリンで新規機能性表示を旨とし、7月中旬に新たに書類提出を行った」と話し、苦勞した分のメリットを得るべく、早速次の届出に向けた動きを見せる。

このほか、糖質・糖類の原材料メーカーでは、ヤクルト薬品工業が研究レビューを完了してクライアントへの届出サポートを始めており、松谷化学工業は現在、研究レビューを作成中だ。物産フードサイエンスも制度への対応を視野に入れている。

機能性表示食品で素材の機能が表示できるように始めた糖質・糖類。今のところのヘルスケアは血糖値上昇抑制、整腸、脂肪・体脂肪率・ウエスト周囲径の低下などで、既にほかの素材で届け出られているもの。ただ最新の研究では、食後の眠気抑制や小型LDLコレステロールの低減といった、まだ届出されていない機能を持つ可能性が確認された素材もある。

また、プレバイオティクスとして影響する腸内フローラの機能性研究は日々進展しているだけに、新たなヘルスケアームで一気注目を集め、市場が拡大することも期待できそうだ。