

報道関係各位

サラシア属植物抽出物が平成25年度「食品の機能性評価」において 食後血糖上昇抑制の機能で、総合評価「B」を取得

サラシア属植物普及協会(会長:京都薬科大学名誉教授 吉川雅之)(*1)は、公益財団法人日本健康・栄養食品協会(所在地:東京都新宿区)が実施する平成25年度「食品の機能性評価(*2)」に応募し、厳正なる審査の結果、総合評価「B」を取得しました。

今後、当協会は参画企業と協力しながら、「サラシア属植物抽出物」の確かな品質を有した商品の流通、科学的エビデンスに基づいた機能性の啓発を積極的に行い、消費者の QOL 向上に努めて参ります。

記

評価結果の内容は以下の通りです。

申請者: サラシア属植物普及協会
評価した食品名: サラシア属植物抽出物
評価した機能: 食後血糖上昇抑制
総合評価: 「B」
研究のタイプ・質・数: 「B」
一貫性の目安: 「B」

以上

*1: サラシア属植物に関する知識の普及、消費の拡大、原材料・製品の品質向上を図り、サラシア属植物の普及と国民の健康増進に寄与することを目的とした団体です。

協会 HP: <http://www.salacia-association.jp/index.html>

*2: 消費者庁は我が国における食品の機能性評価および食品の健康強調表示制度について検討を行う際の参考とすべく、国際的な調和も念頭に、現行の特定保健用食品の評価方法と異なる、科学的根拠に基づく新たな機能性評価システムを検討する「食品の機能性評価モデル事業」を平成23年度に実施しました(日本健康・栄養食品協会が事業を受託)。モデル事業では、最新の海外の健康強調表示制度調査を基に、学識者からなる評価パネルによる機能性評価方法が提案され、11の食品(成分)について、科学的根拠の総合評価がなされ、平成24年4月に消費者庁から公表されました。その後、日本健康・栄養食品協会は、平成24年度に独自に「食品の機能性評価事業」として、新たに改定された評価基準に基づき、3つの食品(成分)(大麦由来β-グルカン、パン酵母由来β-グルカン、にんにく)について機能性評価を実施し、公表しています。