

**松谷化学工業の機能性食品素材****「難消化性デキストリン」****新たに「食後中性脂肪の上昇抑制」に関するトクホ表示許可を取得****「整腸作用」、「食後血糖値の上昇抑制作用」に続いて3作用目**

松谷では、機能性食品素材『難消化性デキストリン』を配合した日本コカ・コーラ株式会社の清涼飲料水「からだすこやか茶W」において、「食後中性脂肪の上昇抑制作用」についての特定保健用食品（以下、トクホ）の表示許可を2011年4月1日、消費者庁より得ました。

これにより、難消化性デキストリンがトクホに認められた作用は、「整腸作用」、「食後血糖値の上昇抑制作用」、「食後中性脂肪の上昇抑制作用」の3作用となります。

なお、「からだすこやか茶W」が許可を受けた表示は、「本製品は難消化性デキストリン（食物繊維）の働きにより、脂肪と糖の吸収を抑えるので、脂肪や糖の多い食事を摂りがちな方、血中中性脂肪が高めの方、食後の血糖値が気になる方の食生活の改善に役立ちます」となっています。

・特定保健用食品の許可についての詳細は下記をご参照ください。

消費者庁ホームページ：<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin551.pdf>

難消化性デキストリンの食後中性脂肪の上昇抑制作用についてのプレゼンテーションは、2011年5月18日（水）～20日（金）に東京ビッグサイトで開催される「ifia JAPAN 2011」（第16回国際食品素材／添加物展・会議）の当社ブース（ブース番号：DE1611）と出展社プレゼンテーション（聴講無料）で行われます。

「難消化性デキストリン」について

難消化性デキストリンは、加熱処理したトウモロコシのでんぷんをアミラーゼで加水分解し、未分解物より難消化性成分を分取して脱塩、脱色して作られる水溶性の食物繊維です。難消化性デキストリン5グラムで、レタス約400グラム（一個半程度）に相当します。

天然由来のでんぷんから作られた安全性の高い食品であり、食事と共に摂取すると小腸での糖の吸収を緩やかにするので、食後の血糖値の急激な上昇を抑える効果があります。また、便秘傾向の人の排便回数や排便量を増やす整腸作用や、中性脂肪・血中総コレステロールの低下作用が確認されています。

なお、松谷が製造販売する難消化性デキストリンは、特定保健用食品素材として、許可品目955品目のうち277品目（血糖上昇抑制作用130品目、整腸作用146品目、中性脂肪1品目 *規格基準型38品目を含む）に採用されており、これは、特定保健用食品全体の約30%にあたります。

*** 規格基準型特定保健用食品とは：**

特定保健用食品としての許可実績が十分であるなど科学的根拠が蓄積されている関与成分について、その成分を含んだ特定保健用食品の許可実績が十分であり、科学的根拠が蓄積されている一定の基準を満たしている食品（成分）に関しては、国が規格基準を定めた上で、消費者委員会における個別審査で有効性・安全性を確認しなくても、事務局審査とすることにより、許可を受けることができる特定保健用食品です。なお、難消化性デキストリンは、「整腸作用のための用途」の特定保健用食品（規格基準型）関与成分として消費者庁より認定を受けています。また「血糖値が気になる方のための用途」の特定保健用食品（規格基準型）の関与成分としては、国内で唯一、消費者庁による認定を受けています。

・「難消化性デキストリン」についての詳細は、松谷化学工業のホームページ「難消化性デキストリンのチカラ」
<http://www.matsutani.co.jp/product/kinousei/dextrin/index.html> をご参照ください。

・「特定保健用食品」については、消費者庁ホームページ <http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin86.pdf> をご参照ください。

* からだすこやか茶 W、は The Coca-Cola Company の商標です。

以上