

希少糖の一種「プシコース」が「0kcal」表記可能に 日本の食品表示基準改正でノンカロリーシュガーの普及へ前進 -2020年3月27日付改正-

でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカー松谷化学工業株式会社（本社：兵庫県伊丹市代表取締役社長：松谷晴世）と香川大学が中心になって研究・製造している希少糖の一種「プシコース（英語名：アルロース allulose）」が、3月27日の食品表示基準改定により、「0kcal」と表示できることとなりました。



これまで、「プシコース（アルロース）」のエネルギー量が0kcal/gであることは研究結果に基づき明らかでした。しかし、食品表示基準に記載がなかったため、「プシコース（アルロース）」を0kcalとして用いた商品は、エネルギー量を表示する際に「推定値」であることの表記が必要であり、また、0kcalであることを強調した表示もできませんでした。そのため、かねてより日本食物繊維学会のほか、「かがわ希少糖ホワイトバレー」プロジェクトを推進する香川県、香川大学からD-プシコースを0kcalと表示できるよう消費者庁へ働きかけていました。

今回の改正により「プシコース（アルロース）」が「食品表示基準について」の「別添 栄養成分の分析方法等」の「難消化性糖質のエネルギー換算係数」に記載され、**熱量の算出においてエネルギー換算係数に「0kcal/g」を用いることができるようになり、また、栄養強調表示も可能に。**「プシコース（アルロース）」の健康に対するメリットを消費者に分かりやすくアピールができるようになりました。

■「希少糖（レアシュガー Rare Sugar）」とは



「希少糖」とは、自然界に微量にしか存在しない、希少な単糖およびその誘導体の総称として、国際希少糖学会（会長：香川大学 何森 健（イズモリ ケン）特任教授）によって定義され、また各種希少糖を大量生産する道すじが何森教授によって示されました。量は非常に少ないのですが、種類は多く、自然界に50種以上存在しています。キシリトールも希少糖の一種です。近年、香川大学ほか研究機関による希少糖の大量生産技術の確立により研究が進み、様々な生理活性が発見されました。数ある希少糖の内一種である「プシコース（アルロース）」は、砂糖の7割程度の甘味度を有しており、**食後血糖値の上昇抑制、抗肥満、動脈硬化の抑制など、糖尿病や肥満（メタボリックシンドローム）の予防効果などが、香川大学や他の研究機関の実証試験により認められています。**

松谷化学工業株式会社 (<https://www.matsutani.co.jp/>) について：

松谷化学工業株式会社（本社：兵庫県伊丹市北伊丹5丁目3番地 代表取締役社長：松谷晴世）は、でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカーとして、加工でん粉や難消化性デキストリンをはじめとする食物繊維等の研究開発・製造・販売、希少糖および関連製品の研究開発・製造・販売を行っています。当社は、でん粉加工のパイオニアとして、新しい機能を有するでん粉やその分解物など食品製造に不可欠な機能性の高い素材を

多岐にわたり研究開発を行っており、お客様のニーズにお応えする「手軽で」「美味しい」「体に良い」加工食品を創造するための機能と、「安全」「安心」「安定」した品質を持つ食品素材「食用でん粉」「加工でん粉」「でん粉分解物」を提供いたします。

<お問い合わせ先>

レアシュガースウィート PR 事務局 （株式会社プラチナム内）担当：滝田・壬生・橋本
TEL : 03-5572-6072 FAX : 03-5572-6075 MAIL : matsutani_pr@vectorinc.co.jp