



松谷化学工業、 難消化性デキストリンのシステムティックレビューを 新たに2種類追加

「糖の吸収抑制作用」と「脂肪の吸収抑制作用」の2種類

— 糖と脂肪に関する機能性表示で、「吸収抑制」のみのシンプルな表示が可能に —

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:松谷晴世以下、松谷)は、このたび、当社が製造販売する難消化性デキストリン(商品名「ファイバーソル 2」)の「糖の吸収抑制作用」と「脂肪の吸収抑制作用」に関するシステムティックレビューを新たに行い、希望する企業への情報提供を7月1日から開始します。

なお、この新たなシステムティックレビューは、機能性表示食品の表示において『「吸収抑制」のみをシンプルに表示したい』という、複数の顧客企業からの要望に応えたものです。

松谷が製造販売する難消化性デキストリン「ファイバーソル2」は、現在、「整腸作用」、「食後血糖値上昇抑制作用」、「食後血中中性脂肪上昇抑制作用」の3種類のヘルスクレーム(健康上の有効性に関する表示)で機能性表示食品の届出が可能です。

これまでのシステムティックレビューでは、「食事から摂取した糖や脂肪の吸収を抑えるので、食後の血糖値や血中中性脂肪の上昇を抑える」といった、『メカニズムである「吸収抑制」』と『機能である「上昇の抑制」』の両方を、届出表示に記載する必要がありました。パッケージの表面に記載するキャッチコピーも両方を併記しなければならないため、文字が多くなりデザインしにくいという課題がありました。今回、新たに実施された2つのシステムティックレビューである「糖の吸収抑制作用」と「脂肪の吸収抑制作用」を活用することによって、「糖や脂肪の吸収を抑える」「食事の脂肪の吸収を抑える」といった「吸収抑制」のみの、コンパクトでインパクトのあるヘルスクレームが可能となり、パッケージへの表記もバランス良く収めることができます。

なお、本製品は、低粘性、低カロリー(1kcal/g)で最終製品の風味に影響を与えないなどの物性面、信頼性の高いシステムティックレビュー、豊富な採用実績やノウハウ、サポート体制などの理由で、特定保健用食品の約36%、機能性表示食品でも10%以上の製品に関与成分として採用されています。

松谷化学工業株式会社(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、お客様のニーズに応える「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。

本ニュースリリースに関するお問い合わせは:

松谷化学工業株式会社 広報東京事務局 TEL:03-6804-1012 Eメール:pr@raresweet.co.jp