

「第2回 日本くすりと食品機能フォーラム」

平成27年7月26日(日)

- 講演概要と受講者の声
- 受講者概要
- 受講者理解度
- 機能性食品に関する
患者・お客様への対応

講演1

「グアバ葉ポリフェノールの食後血糖値上昇抑制作用ならびに食薬相互作用を中心とした安全性について」

(株)ヤクルト本社 中央研究所 吉田康人先生・金子公幸先生

講演2

「コーヒー豆マンノオリゴ糖の機能性(コーヒーオリゴ糖)ー整腸作用・体脂肪低減作用ー」

味の素ゼネラルフーズ株式会社 開発研究所 藤井繁佳先生

「第2回 日本くすりと食品機能フォーラム」の概要と受講者の声

講演 1

講演1

「グアバ葉ポリフェノールの食後血糖値上昇抑制作用ならびに

食薬相互作用を中心とした安全性について」

(株)ヤクルト本社 中央研究所 吉田康人先生・金子公幸先生

受講者の声

食品と機能性食品の違いが理解できた。

グアバ葉ポリフェノールの食後高血糖を抑制するデータでは予想以上に値が減少していて驚いた。

医薬品、健康食品の併用について理解できた。

同時に摂取する物の可能性を考慮して多くの実験が行われていることを知った。

科学的データを実際に見ることができグアバ葉の血糖値降下作用を実感した。

安全性の検証のためにCYPとの関連も調べる必要があることがわかった

概要

食品は栄養機能(生命維持)、感覚機能(味覚、嗜好)、体調調節機能を有しているが、そのうち体調調節機能を医学的、栄養学的に証明され、科学的根拠に基づいた機能性を表示できる食品は保健機能食品と言われ、その効果は健康人と病人の境界域者をターゲットとしている。また、消費者庁の許可を得、保健効果を表示できる食品を特定保健用食品(トクホ)という。

グアバはフトモモ科の熱帯性低木で、その葉の部分はアジア、アフリカ、中南米で下痢などの民間薬として古くから利用されており、沖縄、東アジアでは特に血糖値低下を目的で利用されている。また、グアバ葉熱水抽出物は糖質分解酵素である α -アミラーゼ、マルターゼ、スクラーゼの活性を阻害することが明らかとなり、食後の血糖値上昇を抑制する効果を有することが示された。また、グアバ茶の継続的な飲用により、血糖コントロール、インスリン抵抗性が改善する可能性がある。さらに、グアバ茶の作用は既存の α -グルコシダーゼ阻害薬と比較して緩和であるため、グルカゴン様ペプチド1分泌増強作用や腹部症状を誘発しないと考えられている。

健康食品を利用する頻度が高まり健康食品に対する効果・有効性が最も重視される項目としてあげられる一方で、健康食品が薬と併用されることが多いため、医薬品との併用に関する問い合わせが多く、健康食品の安全性を評価する際には、医薬品との相互作用について検討することも重要であると考えている。食品と薬の相互作用については効果が増強する、効果が減弱する、あるいは新しい副作用惹起の3種類が考えられるが、なかでも薬物代謝におけるチトクロム450(CYP)、特にCYP3Aが大きな役割を果たしており、CYP3A活性を阻害して循環器系作用薬の作用を強めたグレープフルーツジュース事例は広く知られている。また、逆にCYPを誘導する食品としてセント・ジョーンズ・ワート(セイヨウオトギリソウ)がCYP3A量を増加させ薬の作用を弱めることが知られており、多くの医薬品の添付文書内で注意喚起されている。経口糖尿病薬や高血圧薬の代謝には各種CYPが関与していることが明らかとなっているが、グアバ茶にはCYPを介する相互作用がみられず、さらにワルファリンとの相互作用を起こさないことが証明されており、処方を受けている患者様にも安全である。

「第2回 日本くすりと食品機能フォーラム」の概要と受講者の声

講演 2

講演2

「コーヒー豆マンノオリゴ糖の機能性(コーヒーオリゴ糖)」

—整腸作用・体脂肪低減作用—

味の素ゼネラルフーズ株式会社 開発研究所 藤井繁佳先生

受講者の声

コーヒーオリゴ糖について理解できた。

項目ごとにデータを見ることができたため納得ができた。

内容が濃く興味深かった。

コーヒーオリゴ糖が様々な生活習慣病に効果があることが分かった。

メカニズムのビデオ解説により、効果のしくみがよりわかりやすかった。

コーヒーオリゴ糖に食事由来の脂肪排泄促進作用、脂質代謝亢進作用があることを知った

概要

【コーヒーオリゴ糖とは】

コーヒーオリゴ糖は、コーヒー抽出カス中のマンナン(マンノースの長鎖)を熱加水分解して得られる糖で、マンノースが2～10分子が結合したマンノオリゴ糖が主成分であり、覚醒・利尿効果の機能をもつカフェイン、抗酸化機能をもつクロロゲン酸、そして皮膚・粘膜の維持機能をもつナイアシンと並びコーヒーの成分である。

【整腸効果】

コーヒーオリゴ糖は大腸到達性と選択資化性が、試験管レベルで確認され、さらにヒト試験でビフィズス菌を増加させることにより整腸効果を促し、排便状態改善効果があることが認められた。⇒(許可表示)本品はコーヒー豆マンノオリゴ糖を配合しており、ビフィズス菌を適正に増やして腸内環境を良好に保つので、おなかの調子に気を付けている方に適しています。⇒トクホ

【体脂肪低減作用】

コーヒーオリゴ糖は脂肪の吸収を抑制し、脂肪の排泄を促進させることがヒト試験で確認された。さらに、連続飲用により体脂肪やウエストが減少することが確認された。また、動物実験では、肝臓での脂質を減少させ、脂肪細胞の肥大化を抑制した。さらに、脂質代謝関連遺伝子発現の増加傾向が認められた。⇒(許可表示)本品は脂肪の吸収を抑えるコーヒー豆マンノオリゴ糖を配合しているので、体脂肪が気になる方に適しています。⇒トクホ

【新たな機能】

整腸効果、体脂肪低減作用の他に、メタボリックシンドロームの改善、血清脂質の上昇抑制、血圧の上昇抑制、血糖値の上昇抑制等が、確認され、さらに幅広い機能が期待される。

【安全性】

喫食実績による食経験評価としては、長い経験のあるインスタントコーヒーは一杯当たり80mg程度含有している、また日本人の約半数が、1日一杯以上インスタントコーヒーを飲用していることがあげられる。In vitro及び動物実験を用いたin vivo実験では、変異原性がないことが確認され、急性・亜急性・亜慢性試験で安全性が確認されている。

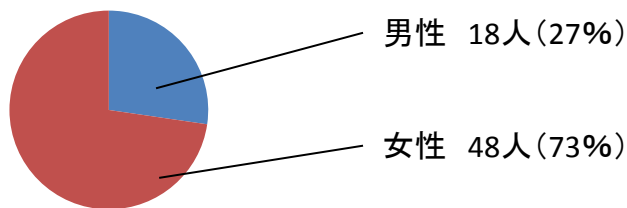
ヒト試験では、12週間連続摂取しても問題がないこと、また3倍量の過剰摂取試験でも問題がないこと、そして一度に20g摂取までは問題がないことが確認されている。

【摂取上の注意】

難消化性糖質であるため、飲みすぎ、あるいは体質・体調によりお腹がゆるくなる場合がある。

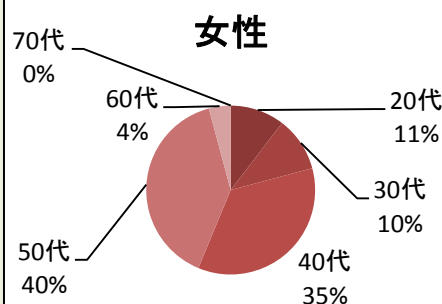
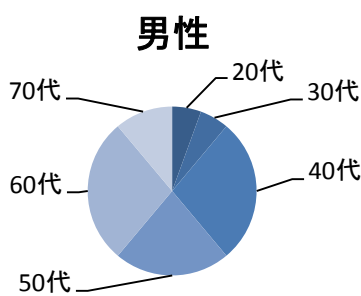
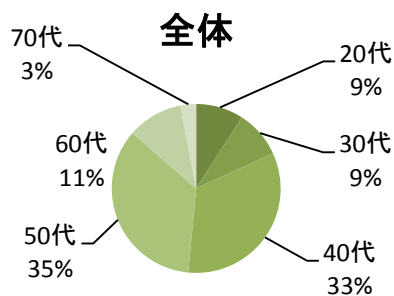
「第2回 日本くすりと食品機能フォーラム」受講者(回答者)の概要

回答者の内訳

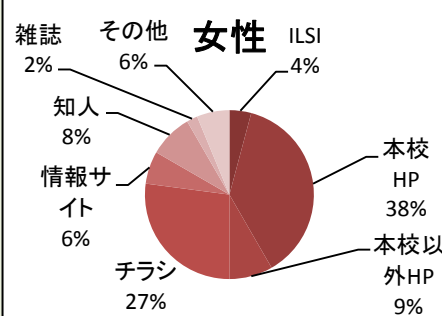
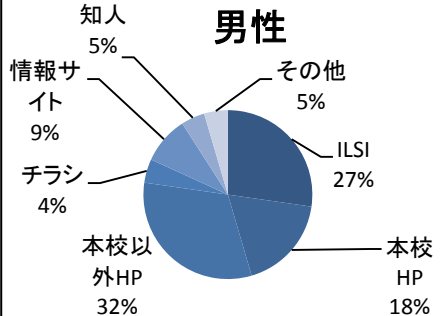
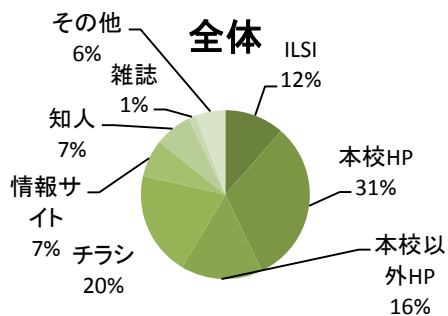


回答 66名(65%)/ 101名

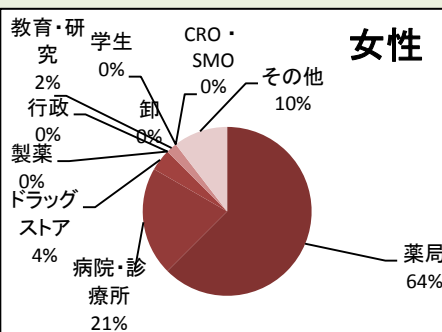
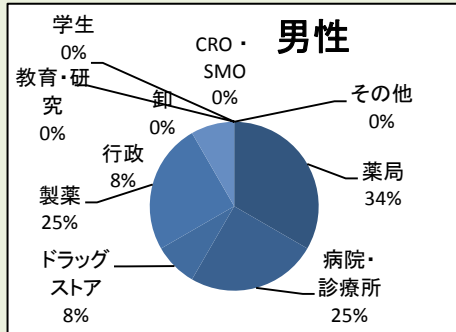
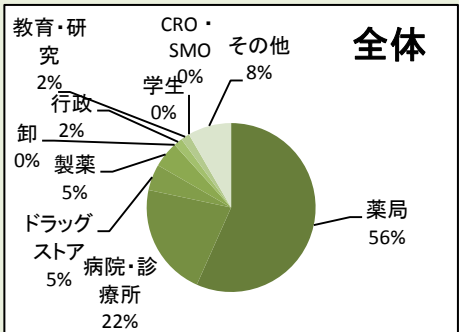
年代



アクセスポイント



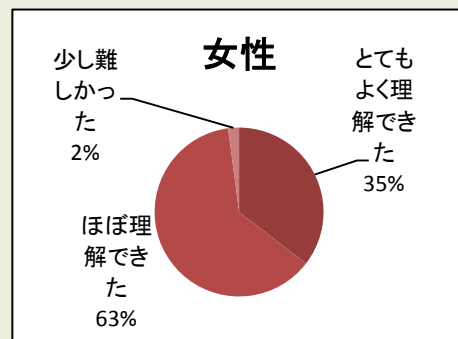
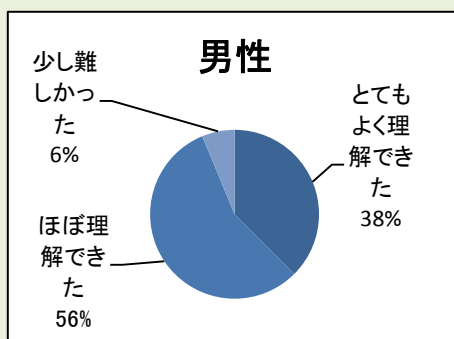
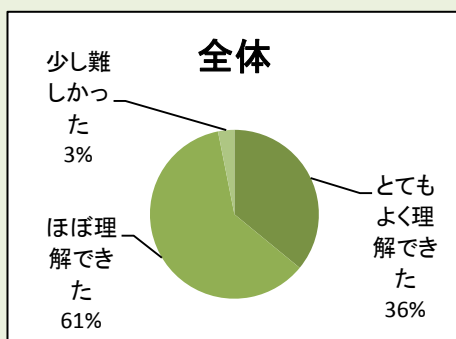
職業(職場)



「第2回 日本くすりと食品機能フォーラム」講演の理解度

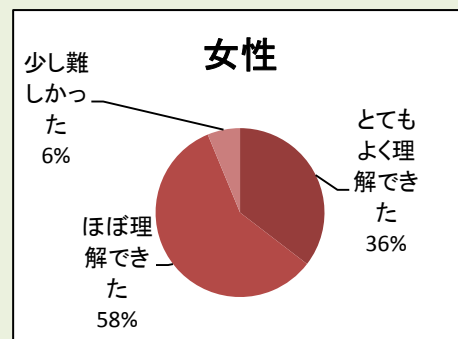
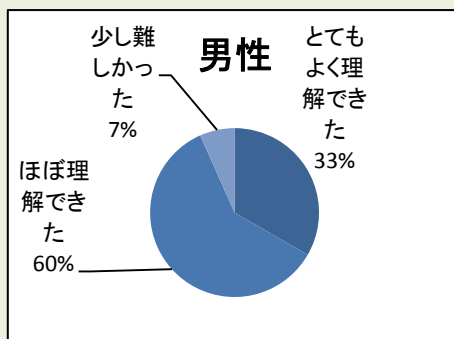
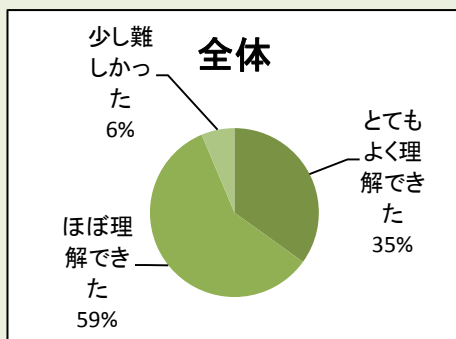
講演 1 (基調講演)

「グアバ葉ポリフェノールの食後血糖値上昇抑制作用ならびに食薬相互作用を中心とした安全性について」



講演 2

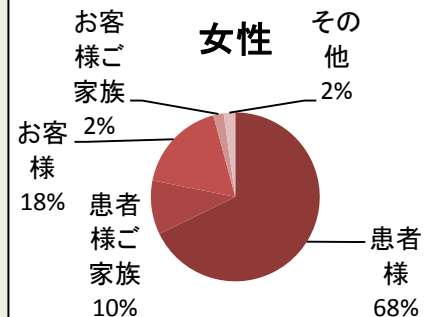
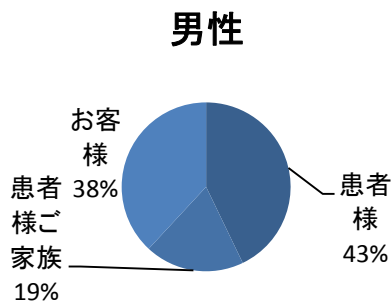
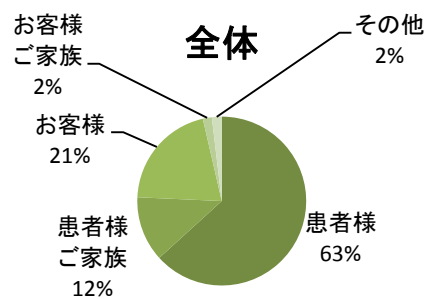
「コーヒー豆マンノオリゴ糖の機能性(コーヒーオリゴ糖)ー整腸作用・体脂肪低減作用ー」



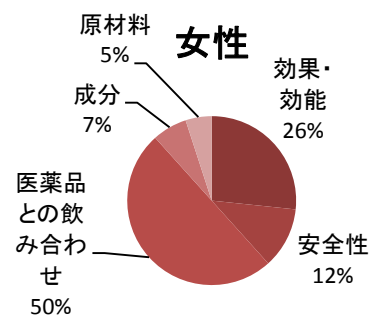
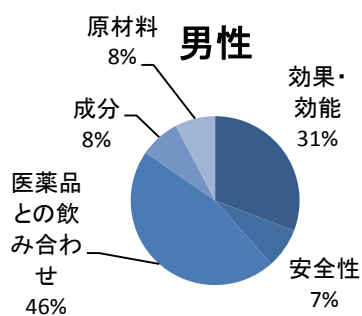
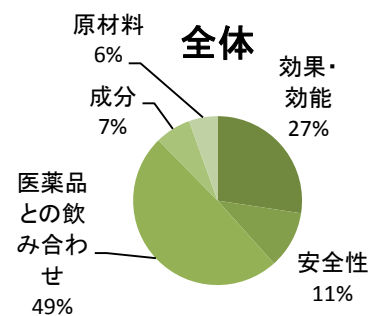
「第2回 日本くすりと食品機能フォーラム」

患者様、あるいはお客様からの機能性食品(トクホを含む)に対する質問、相談について

誰から受けましたか？



質問の内容



回答について

