

炭水化物の栄養成分表示について考える 利用されない糖の表示をどうすべきか

～日本応用糖質科学会 2024 年度大会～

第 13 回応用糖質化学会シンポジウムにてパネルディスカッション

2024 年 9 月 27 日(金)11:10～

日本応用糖質科学会 2024 年度大会内で行われる第 13 回応用糖質科学会シンポジウムにおいて、「難消化吸収性糖質の食品表示上の課題について」をテーマにパネルディスカッション形式の発表があります。発表日時は 2024 年 9 月 27 日(金)11:10～12:30、京都大学国際科学イノベーション棟 5 階シンポジウムホールにて。

飲料・菓子などの加工食品では、栄養成分表示が義務付けられています。その中で「糖質」や「糖類」は健康と密接な関係があるため消費者の関心が高く、気にする方も多いでしょう。

では、糖質とは何か？糖類とは何か？これらの値の意味は何でしょうか？

栄養成分表示における「糖質」には、ヒトのエネルギーになる消化性糖質(4 kcal/g)と難消化性糖質(4 kcal/g 未満)が混在しています。これは、糖質の値が「炭水化物から食物繊維を差し引く」という計算によって算出されるためであり、生体での利用の有無やエネルギー値などは全く考慮されていないためです。また、糖類は「単糖類又は二糖類であって糖アルコールでないもの」と定義されており、こちらもエネルギー値やう蝕性などは考慮されておらず、肥満やむし歯の原因になる物質とそうでない物質が区別なく表示されます。このように、今の栄養成分表示上の糖質・糖類には栄養学的な観点が反映されておらず、消費者が本当に知りたい情報が正しく表示されているのか疑問です。

この度、日本応用糖質科学会 2024 年度大会内で開催される第 13 回応用糖質科学会シンポジウムにおいて、上記の課題について考えるパネルディスカッション形式の発表が行われます。

3名の講演者がそれぞれの立場から、今の栄養成分表示の課題、海外での表示制度、食品を開発する際の難消化吸収性糖質の活用について講演した後に、聴講者とディスカッションする時間が設けられています。

是非この機会に食品表示について考えてみましょう。

なお、本発表は質疑応答も含めプロシーディングが日本応用糖質科学会より発刊される予定です。

【テーマ】難消化吸収性糖質の食品表示上の課題

【座長】中村禎子(十文字学園女子大学)

【講演者】

- ①田辺賢一(中村学園大学)
- ②谷 佑馬(松谷化学工業株式会社)
- ③横山明幸(株式会社コカ・コーラ東京開発研究センター)

【学会詳細】

学会名：日本応用糖質科学会 2024 年度大会

[日本応用糖質科学会 2024 年度\(第 73 回\)大会 | Confit \(atlas.jp\)](https://atlas.jp/entry/conference/2024-09-27)

【パネルディスカッション】

第 13 回応用糖質科学会シンポジウム

[第 13 回応用糖質科学シンポジウム プログラム | 日本応用糖質科学会 2024 年度\(第 73 回\)大会 | Confit \(atlas.jp\)](https://atlas.jp/entry/conference/2024-09-27)

開催日時：2024 年 9 月 27(金)11:10～12:30

開催場所：京都大学国際科学イノベーション棟 5 階シンポジウムホール

*シンポジウム参加には応用糖質科学会の参加登録が必要です。

「アルロースとは」:

- 自然界にわずかに存在する希少糖の一種
- 人工甘味料ではありません。
- ゼロキロカロリーに加え、日常生活のエネルギー代謝において、脂肪燃焼を高める機能があることが報告されています。

「希少糖」(レアシュガー Rare Sugar)について:



「希少糖」とは、自然界に微量にしか無い、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)名誉教授)によって定義され、また各種希少糖を大量生産する為の効率的な生産設計図を得ることが出来ました。自然界に於ける存在量は非常に少ないものの種類は多く、自然界に 50 種以上存在しています。近年、香川大学ほか各研究機関による希少糖生産技術の確立により研究が進み、血圧上昇抑制作用、抗酸化作用などの生理活性のほかアンチエイジング効果も認められた「アロース」やさらに「ソルボース」、「タガトース」といった様々な希少糖を用いて、医薬品や機能性食品、化粧品などへの利用に向けた応用開発も香川大学国際希少糖研究教育機構(<https://www.kagawa-u.ac.jp/IIRSRE/index.html>)をはじめ、各研究機関で精力的に進められています。

松谷化学工業株式会社(<http://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:阪本紗代)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ない、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」「澱粉分解物」を提供します。

<報道機関からのお問い合わせ先>

松谷化学工業株式会社 社長戦略室

TEL : 072-771-2041 FAX : 072-771-2065 MAIL : matsutani-pr@matsutani.co.jp