



米国食品医薬品局(FDA)指針発表
希少糖の一種であるブシコース(英語名:アルロース)の
米国栄養表示における糖類(Total Sugars)分類から除外
カロリー値は 0.4kcal/g

-2019年4月17日(日本時間4月18日)付 FDA Draft Guidance-

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)が北米において製造・販売を計画している「ブシコース(英語名:アルロース allulose、商品名:ASTRAEA)」の米国栄養表示(Nutrition Fact Labeling)基準指針が、4月17日(日本時間4月18日)に米国食品医薬品局(FDA)から示されたことをお知らせします。本指針は当社が協力した市民請願書並びに情報提供を受け、「ブシコース(アルロース)」は米国栄養表示上のカロリー値が 0.4kcal/g となり、糖類(Total Sugars)及び添加糖類(Added Sugars)から除外されることを提言しています。

*2019年4月17日(米国時間)に発表されたFDAのブシコース(アルロース)に関する米国栄養表示の基準指針(原文):
“FDA In Brief: FDA allows the low-calorie sweetener allulose to be excluded from total and added sugars counts on Nutrition and Supplement Facts labels when used as an ingredient”

URL: <https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/FDAInBrief/ucm636183.htm>



これまで米国の栄養表示では「ブシコース(アルロース)」は構造上単糖のため糖類に分類されていました。しかしこの指針では「ブシコース(アルロース)」が糖類の分類から除外されたことにより「ブシコース(アルロース)」を使用した食品において「糖類ゼロ」、「カロリーゼロ」の二重表示が出来るようになる画期的な判断が示されています。2016年に香川県で開催された国際希少糖学会のシンポジウムではこの分類案を提言していました。またこの指針によって「ブシコース(アルロース)」は米国の一部地域で実施されている砂糖飲料税(通称ソーダ税)の対象甘味料では無くなることを意味します。

松谷は本年1月、でん粉、糖化製品及びその他天然素材の世界的サプライヤーである Ingredion Incorporated(本社:米国イリノイ州ウエストチェスター)と協業し、これまで少量しか製造・販売の出来なかった希少糖「ブシコース(アルロース)」をメキシコに新設する世界初の専用工場を製造すると発表しています。そして世界の食品メーカーに当工場が生産した「ブシコース(アルロース)」の出荷を令和元年に目指しております。

数ある希少糖の内の一種である「ブシコース(アルロース)」は、ノンカロリーで砂糖の7割程度の甘味度を有しており、また食後血糖上昇抑制作用、内臓脂肪蓄積抑制作用などの生理機能が、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。また、「ブシコース(アルロース)」100%の製品である「ASTRAEA(アストレア)」は、GRAS(Generally Recognized As Safe: 一般に安全と認められる食品)としてFDAよりその安全性に問題は無いという回答を2014年に得ています。「ASTRAEA(アストレア)」は、当社の経営理念「自然の植物から生まれた澱粉で豊かな食生活を支える」の下、様々な生理機能がある希少糖として開発された製品で砂糖の代替品として、食品や飲料に含まれる砂糖の使用量を減らすことを可能にし、糖質やカロリー摂取を控えたい消費者のニーズに応えます。

「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)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。

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。

イングレディオン・インコーポレイテッド(<https://www.ingredion.com/>)について:

イングレディオン・インコーポレイテッド(Ingredion Incorporated. 本社:米国イリノイ州ウエストチェスター NYSE:INGR)は、シカゴ郊外に本社を置き、世界120カ国以上の顧客に原料素材を提供する、世界をリードする原料ソリューションプロバイダーです。年間売上高は約US\$6billionで、穀類、果物、野菜及びその他の植物材料を、食品、飲料、製紙、醸造などの産業向け高付加価値原料、素材を供給しています。世界中にある27のIngredion idea labs®イノベーションセンターと11,000人以上の従業員を擁する同社は、消費者の進化するニーズに応える原料ソリューションを開発しています。

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/株式会社レアスウィート 広報東京事務局
TEL:03-6804-1012 Eメール:pr@raresweet.co.jp