

機能性食品の機能評価方法

主 催：口腔保健用機能性食品研究会
世話人：今井 奨（鶴見大学探索歯学）
松久保 隆（東京歯科大学衛生学）

1991年に特定保健用食品（トクホ）の制度がスタートして21年が過ぎた。2012年12月現在でトクホとして許可された食品数は1,029品目となり、口腔領域においても、80品目が許可されている。歯科領域では当初は虫歯にならない、あるいはなりにくい食品が許可されてきたが、現在ではむし歯になりにくいというえにエナメル質再石灰化促進物質を含む新しい機能性食品が多数許可され、歯科トクホの主流になっている。口腔領域における特定保健用食品の承認の判定、特にキャンディー・ガムの判定については厚労省のガイドラインが作成されているが、対象が限定的でう蝕予防、歯周病予防に関連した多様な機能には必ずしも対応できていないのが実情である。最近、歯周組織改善機能等をもつ歯科トクホが開発されたが、これについても機能評価マニュアルの作成には至っていない。

歯科トクホの許可は消費者庁が行っているが、その検討会への歯学界からの参画は必ずしも十分でないので、歯学界からの関与をさらに強めていく必要がある。一方、機能評価マニュアルの不在は、食品開発企業にとって開発の方向性を見出しにくく、結果として、歯科トクホ開発の停滞を招きかねない。そこで、口腔保健用機能性食品研究会では今後開発が見込まれる歯科用トクホの機能評価マニュアルの作成を進めようと「歯科トクホ機能評価マニュアル小委員会」を設置して検討を始めたところである。

本自由集会ではう蝕予防、歯周病予防のための機能性食品の機能評価方法について、機能毎の現状と今後の有り方について議論を深めたい。

座長：今井 奨、松久保 隆

1. イントロダクション：松久保 隆（東京歯科大学衛生学）
2. 酸産生性評価：高橋信博（東北大学大学院口腔生化学）
3. エナメル質脱灰性評価：今井 奨（鶴見大学探索歯学）
4. エナメル質再石灰化評価：稲葉大輔（岩手医科大学口腔保健学）
5. 耐酸性評価：飯島洋一（長崎大学大学院口腔保健学）
6. 歯周組織維持機能評価：永田英樹（大阪大学大学院予防歯科学）
7. 口臭抑制機能評価：今井 奨（鶴見大学探索歯学）
8. 細菌叢改善機能評価：花田信弘（鶴見大学探索歯学）

連絡先：今井 奨

〒230-8501 横浜市鶴見区鶴見2-1-3 鶴見大学歯学部探索歯学講座

TEL:045-580-8462/FAX:045-573-2473/E-mail:imai-s@tsurumi-u.ac.jp