

## 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）

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）

自由集会 6「機能性食品の機能評価方法」は、40名の参加のもと2日目最終プログラムの一つとして開催された。始めに主催者の口腔保健用機能性食品研究会より本集会開催に至ったいきさつの説明がされた。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、との認識から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を含めて機能評価マニュアルの作成を進めるために「歯科トクホ機能評価マニュアル小委員会」を立ち上げた。本自由集会はマニュアル作成の一環として開催された。

機能性食品の機能評価方法に関する全般的な解説が世話人の松久保隆教授よりなされた後、各論として酸産生性、エナメル質脱灰性、エナメル質再石灰化機能、耐酸性、歯周組織維持機能、口臭抑制機能、細菌叢改善機能について、上記プログラムに沿って専門家の立場からそれぞれの機能評価の現状、問題点、今後の取り組みについて発表があった。評価項目が多く、限られた時間内での議論は十分とはいえなかったが、参加の方々からの質問も多く、マニュアル作成活動がスタートしたことは意義深かった。本集会は今後それぞれの機能評価のマニュアル作りに向かう契機となった。（文責 今井）