

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（鶴見大学歯学部
探索歯学）

松久保 隆（東京歯科大学衛生学）

1. イントロダクション-----松久保 隆(東京歯科大学)
2. 酸産生性評価-----高橋 信博(東北大学大学院)
3. エナメル質脱灰性評価-----今井 奨(鶴見大学)
4. エナメル質再石灰化評価-----稲葉 大輔(岩手医科大学)
5. 耐酸性評価-----飯島 洋一(長崎大学大学院)
6. 歯周組織維持機能評価-----永田 英樹(大阪大学大学院)
7. 口臭抑制機能評価-----今井 奨(鶴見大学)
8. 細菌叢改善機能評価-----花田 信弘(鶴見大学)

口腔保健用機能性食品研究会

(Japanese Society of Functional Foods for Oral Health : JaSFFOH)

2011年8月21日 第1回総会で設立される
正会員、賛助会員、学生会員
会則 HP 会員数:21名 8団体

目的

- (1) 口腔領域における機能性食品に関する
双方向性の情報交換（制度、食品安全
の最新情報、注意喚起情報、トクホラ
ボについての情報提供etc）
- (2) 口腔疾患の特殊性を考慮した口腔疾患
予防のための機能性食品の評価方法の
提言

口腔保健用機能性食品研究会のホームページ

Japanese Society of Functional Foods for Oral Health (JaSFFOH)

<http://jasffoh.dental-net.jp/>



HOME

お知らせ

ごあいさつ

研究会情報

入会のご案内

お問い合わせ

リンク集

口腔領域における機能性食品に関する情報交換と、口腔疾患の特殊性を考慮した口腔疾患予防のための機能性食品の評価方法の提言を目的として活動しております。

新着情報

- 会員募集を開始します。2012年4月27日
- ifa JAPAN 2012が東京ビッグサイトで開催されます。2012年4月27日
- 歯科口腔保健の推進に関する法律「成立」(2011年8月10日) 2012年4月27日
- 口腔保健用機能性食品研究会(仮称)設立総会 講演要旨(2011年8月21日) 2012年4月20日
- 口腔保健用機能性食品研究会(仮称)設立総会のお知らせ 2011年6月1日

2012年9月22日 第2回総会

「歯科トクホ機能評価マニュアル小委員会」設置

委員長:松久保 隆

副委員長:永田英樹

背景

- (1) ガム・キャンディーの非う蝕誘発性については厚生労働省のガイドラインによって判定基準が明示されている。
- (2) しかし、エナメル質脱灰抑制機能、再石灰化促進機能、耐酸性機能、口臭低減機能、口腔内細菌叢改善機能、歯周組織健康維持機能等の評価基準がない。

これまでの歯科トクホのガイドライン

平成10年4月

代替甘味料を関与する成分とし、「むし歯にならない」等の旨を表示する特定保健用食品の申請・評価に関する指針
-ガム、キャンデーの場合-

試験方法

(a) *in vitro*試験

(1) 酸発酵性試験

ガム、キャンデー抽出液(5%)含有培地による*S. mutans*,
*S. sobrinus*の18時間培養試験 → pH5.7以下にならない。

(2) 非水溶性グルカン合成試験 → 基質にならない。

(b) *in vivo*試験「ヒト・プラークpH測定試験」

→ガム又はキャンデー摂取後のヒト・プラークpHを電極内蔵法又はそれと同等に精度の高い方法で30分間測定し、pH5.7以下に低下させない。

機能性食品の有効性評価

口腔内細菌叢の評価方法

歯周組織健康維持の評価方法

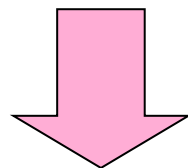
耐酸性評価方法

口臭低減機能の評価方法

エナメル質再石灰化評価方法

エナメル質脱灰性評価方法

酸産生性評価方法



評価方法のマニュアル化