

口腔保健用機能性食品研究会
Japanese Society of Functional Foods for Oral Health
(JaSFFOH)

目的

- (1)口腔領域における機能性食品に関する情報交換
- (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

会員募集中です。HPの「入会のご案内」からどうぞ！

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



現在開催中の日本口腔衛生学会の自由集会以発表します。
(長野県松本文化会館：5月17日（金）16:00～17:30)

“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 崇（鶴見大学探素歯学）

松久保 隆（東京歯科大学歯生学）

1. イントロダクション——松久保 隆（東京歯科大学歯生学）
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 崇（鶴見大学探素歯学）
4. エナメル質再石灰化評価——相澤 大輔（岩手医科大学口腔保健学）
5. 新蝕性評価——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 崇（鶴見大学探素歯学）
8. 細菌蓄積評価——花田 信弘（鶴見大学探素歯学）

口腔保健用機能性食品研究会
Japanese Society of Functional Foods for Oral Health
(JaSFFOH)

目的

- (1)口腔領域における機能性食品に関する情報交換
- (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

会員募集中です。HPの「入会のご案内」からどうぞ！

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



第3回口腔保健用機能性食品研究会・総会
2014年1月25日（土）開催

大会長：東京歯科大学歯生学講座 松久保 隆 教授

詳細は、決まり次第上記URLにてお知らせいたします

自由集会6

[5月17日(金)16:00～17:30 C会場(会議室2)]

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

自由集会6 報告書

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。