



Connecting in the Global Marketplace

米国における大麦利用食品の 健康ベネフィットクレーム

藤原なつき

Food Technologist

Northern Crops Institute (NCI)

2012年10月4日





ヘルスクレームの背景

- 全米大麦食品協議会が6年にわたるヒトへの摂取試験に基づいた請願書をFDAに提出した。
 - 10人の被験者に1) 全粒紛または玄米、2)60gの大麦、または3)120gの大麦を取り入れた食事を5週間にわたって与えた。
 - 被験者から血液を摂取し血中コレステロールと脂質レベルを検査した。
 - その結果、大麦の摂取によって全コレステロールとLDLコレステロールの値が下がったことが確認された。
- 2006年に請願書の最終案がFDAに認証された。





Connecting in the Global Marketplace

ハートヘルスクレーム：21 CFR 101.81

大麦は血中コレステロールの減少を助ける

- クレームの例

「○○○（食品名）の含む水溶性繊維を、飽和脂肪酸やコレステロールを低減した食事の一部に取り入れることにより、心疾患リスクを低下できる可能性があります。○○○1食分で、この効果を得るのに必要な1日分の水溶性繊維（x）グラムを摂取することができます。

- このクレームを使うためには条件があります。





クレームを使うための条件

- **1日3g**もしくは**1食あたり0.75 g**のβグルカンが製品に含まれてなくてはならない。
- 原料の大麦は、加工製法別に決められた量のβグルカンを含まなくてはならない（次ページのスライド参照）。
- 製品は**低脂肪**、**低飽和脂肪酸**、**低コレステロール**、**低塩分**でなければならない。



クレームを使うための条件

・ 原材料の条件

原材料	加工	最小βグルカン含量
全粒大麦	高βグルカン大麦	> 4 %
大麦粉	大麦ミール、グリット、粉、精白大麦、大麦フレーク	> 4 %
エクストラクト	Barliv	> 70 %