

(参考2)

「リセッタ 健康ソフト」案に関する御意見・情報の募集結果について (専門調査会回答)

- 1.実施期間 :平成 16年 2月 26日 ~ 平成 16年 3月 24日
- 2.提出方法 :インターネット、ファックス、郵送
- 3.提出状況 :3通
- 4.主なご意見等の概要及びそれに対する新開発食品専門調査会の回答

御意見・情報の概要	専門調査会の回答
<p>マーガリンを摂取することでトランス型脂肪酸を多く摂取することとなり、総コレステロール値が上昇することが懸念される。日本人はもともとトランス酸の摂取量が多いわけではなく、また、リノール酸の摂取割合が低ければなおのことバランスも悪いのではないか。</p>	<p>トランス脂肪酸は、脂肪の水素添加時に生成し、また、反芻胃の微生物により合成され吸収されることから、自然界でも、反芻動物の肉や乳脂肪中に存在します。</p> <p>平成11年6月に示された「第6次改定 日本人の栄養所要量(厚生省)」において、「トランス酸の摂取量が増えると、血漿コレステロール濃度の上昇、HDL-コレステロール濃度の低下など、動脈硬化症の危険性が増加すると報告されている」とされていますが、今のところ、日本人のトランス酸の摂取量は、国民栄養調査結果に基づく脂質摂取量から試算すると、約1.56g/日/人(総摂取エネルギー比0.7%)と、米国人の摂取量の約5.8g/日/人(総摂取エネルギー比2.6%)に比べて約1/4となっています。</p> <p>また、トランス酸の影響は多価不飽和脂肪酸(リノール酸)の摂取量に逆相関があるともいわれていますが、日本人は多価不飽和脂肪酸の摂取量が多いことから、バランスが悪くなるとは考えられていません。</p>
<p>発泡スチロールは、中鎖脂肪酸を含む油で溶ける。加温された油ではさらに溶け出しやすくなる。熱いトーストに中鎖脂肪酸の混ざったマーガリンをつけて、スチロールトレイの上に載せた場合、また、中鎖脂肪酸が混入するような条件でスチロールカップを用いてカップヌードルのような食べ方をした場合、穴が開きやけどの危険が出たり、穴が開かないまでも、大量のスチロールが食品中に溶け出し、健康への多大な影響が心配される。リセッタ健康ソフトは安全上問題ありと言わざるを得ない。</p>	<p>一般的に、ポリスチレン製品(発泡スチロール、スチロール樹脂)は耐油性がないとされており、中鎖脂肪酸トリグリセリドについても、発泡スチロール等は保存容器等としては適さないことが知られており、このような条件を適切に守って取扱う必要があると考えております。</p> <p>なお、本食品にも、「ポリスチレン容器はお使いにならないでください」と表示される予定となっています。</p>
<p>中鎖脂肪酸は、長鎖脂肪酸に比較して血中でケトン体を生成しやすいことが知られている。特定保健用食品申請者の学会誌への報告でも、健常人を対象とした単回摂取試験を行い、長鎖脂肪酸を含むトリグリセリド(LCT)、中鎖脂肪酸を含むトリグリセリド(MCT)それぞれ10gを経口摂取させて、2時間後の血中総ケトン体の上昇量を比較したところ、LCTに比較してMCTでは有意な上昇を示している。このことから、糖尿病患者や、耐糖能異常によりケトン体処理を十分行えない人たちが多量摂取した場合のケトアシドーシスに対する安全性について、十分な検討が必要である。</p>	<p>本食品の安全性審査においても、糖尿病患者等が摂食した場合の糖尿病性ケトアシドーシスの安全性については十分検討しております。</p> <p>ご指摘の試験の他、中鎖脂肪酸を約1.2g含む市販食用油を用いて、型糖尿病患者男女10人に1年間摂取させた試験の報告も踏まえ、糖尿病患者等が本食品を大量かつ継続的に摂取した場合の安全性も考慮し、「治療を受けている者が摂取する場合は医師に相談する」といったような適切な注意喚起等の措置を講じることとした上で、本食品が適切に摂取される限りにおいては安全性に問題はないと判断したところです。</p>