

県産素材を活用した機能性表示食品の届出支援

黒ニンニクなどの機能性表示食品届出において、成分分析による含量の確認や、届出に必須な研究レビュー（システマティックレビュー）の作成支援を実施し、これまで数件だった青森県の届出件数は全国トップの増加率となりました。

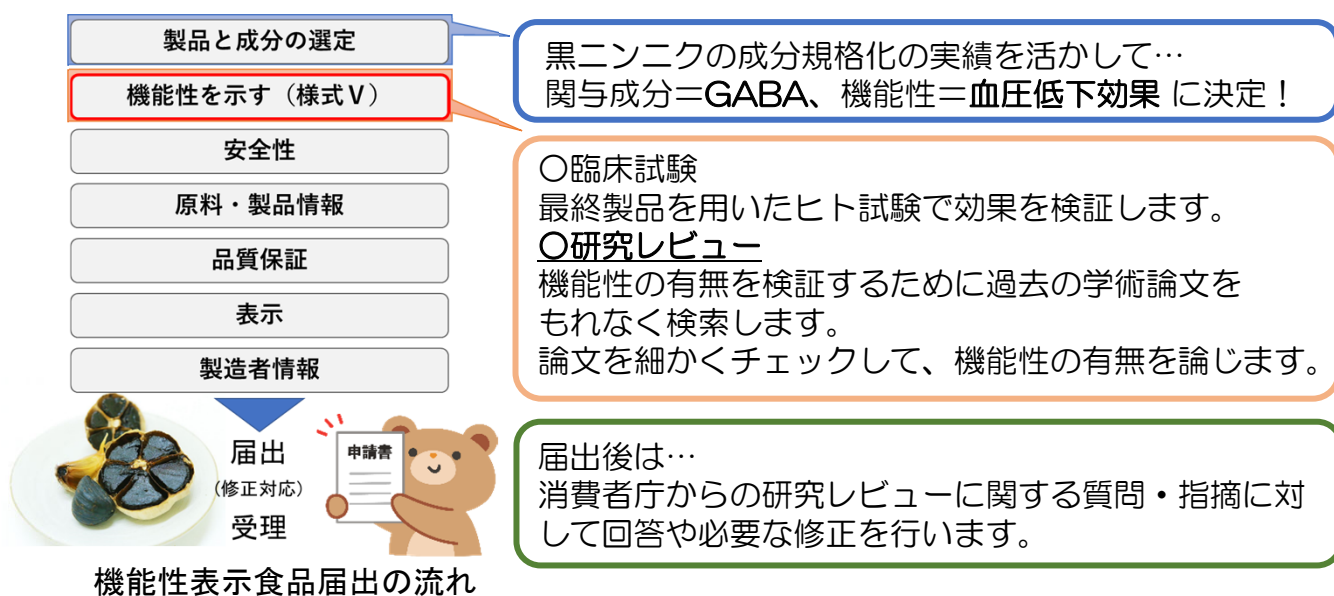
研究成果の概要

1 背景・目的

機能性表示食品制度とは、食品の機能性に関する科学的根拠に基づき、事業者の責任において、その機能性を表示できる制度です。これまでの研究により、黒ニンニクには血圧低下効果があるとされているγ-アミノ酪酸（GABA）が含まれていることがわかってきたことから、GABAを対象として、関与成分に関する研究レビューの作成を支援しました。

2 内容

研究レビューの作成は、3名の研究員で行いました。まず、複数の文献データベースで論文を検索し、整理します。次に、文献をしっかりと読み、試験の方法、結果、統計学的有意差などを詳しく調べ、「GABAに血圧低下効果があるのか」、「1日にいくら摂取すれば効果が期待できるのか」を研究レビューとしてまとめました。



3 活用等

- 県内の黒ニンニク製造業者が活用し、6社の届出が受理され、現在も数社が届出中または届出の準備中です。

関連情報

- 研究レビューはGABAのほか、カシスアントシアニンも届出が受理されています。
- 研究レビュー作成については、「受託事業」として、食品総合研究所、農産物加工研究所にて対応中です。各種機能性成分分析についてもお気軽にお問い合わせください。

農産物加工研究所 研究開発部

Tel. 0176-53-1315

E-mail syoku_nousan@aomori-itc.or.jp

食品総合研究所 研究開発部



青森産技

あおもりの未来
技術でサポート

