サルバチアテーマに講演会を開催

糖尿病・心血管疾患の予防などで効果

研光通商

研光通商（本社・東京都千代田区岩本町、土部聰福社長）は10月24日、生活習慣病に予防効果があるとされるオメガ3脂肪酸を豊富に含んだ機能性素材「サルバチア」について「サルバチア講演会」を、東京・千代田区の秋葉原UDX南ウイングで開催。糖尿病や肥満の抑制、心血管疾患の予防などに高い効果があるとした研究成果を紹介した。

「サルバチア」は、中南米原産の植物の種子。粒形は2～3㎜の大きさで、臭いや味にクセが無く、他の素材の味を邪魔しない。通常、オメガ3脂肪酸は熱に弱いとされるが、種子の形であれば加熱しても壊れることは無く、パンや焼菓子に加えても高い効果を発揮する。食物繊維も豊富で、その他にタンパク質、カルシウム、鉄、マグネシウムなどのミネラル分を含んでいる。

講演会の講師は、同志社大学大学院教授の米井嘉一博士とトロント大学教授のウラジミール・ブクサン博士の2人。米井博士は、「老化危険因子としての糖化ストレス」と題し、糖化ストレスが老化に与える影響を説明。食物繊維からタンパク質、炭水化物の順番で食べることなどにより、糖化ストレスを抑制することができるとした。もちろん、適正な栄養バランスや十分な睡眠も大切であるとした。

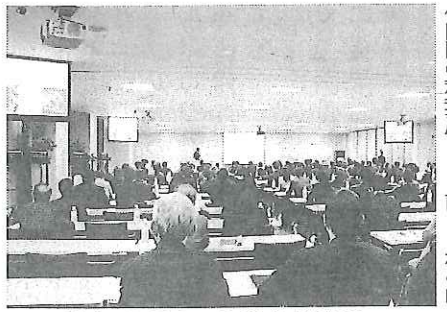
ウラジミール・ブクサン博士は、自身が研究してきた「サルバチア」の効果を紹介。「サルバチア」を摂取することで、体重管理や肥満の抑制、満腹感の持続、血糖値の上昇抑制や、心血管疾患のリスク軽減などの臨床試験結果を報告した。

また、オメガ3脂肪酸などが豊富で機能性素材として知られる亜麻や、ミネラル、食物繊維質を多く含むオーツ麦フスマなどを対照として行われた比較臨床試験では「サルバチア」の優位性を証明した。

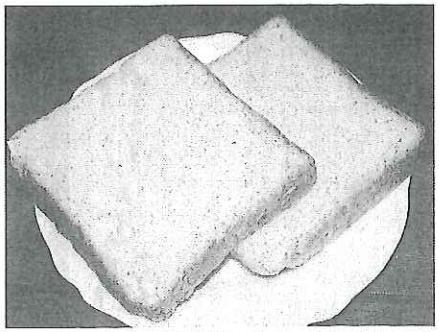
「サルバチア」を摂取すると、EPAなどのオメガ3脂肪酸が血液中に明らかに増える。そのほかに他素材との配合のしやすさや、安定供給など、優れた点が多いことも検証した。

研光通商は、「サルバチア」の日本における総代理店契約を締結。今後、製パン・製菓市場などに向けた販売を本格的に進めていくとともに、消費者向けの製品も販売していくとする。

▽問い合わせ先＝☎03－6821－8067


サルバチアへの関心は高く、参加者で会場はいっぱいに

サルバチア


サルバチアを練り込んだ食パン

ウラジミール・ブクサン博士

米井嘉一博士

土部聰福社長

「食の安全を考える」をテーマに講演会

一日摂取許容量が大切

日本パン技術研究所研究調査部

日本パン技術研究所研究調査部は9月5日、「食品の安全を考える」をテーマに講演会を開催した。

講師は、実践女子大学名誉教授で薬学博士の西島基弘氏。西島氏は、東京都食品安全審議会会長や神奈川県食の安全・安心審議会会長も務め、食品の安全衛生における第一人者として知られる。

講演に先立ちあいさつに立った佐々木堯理事長は、「食品表示法が成立し、食品衛生行政が転換点を迎えているこの時期に、このような講演会を開催できることは意義深い」と述べた。

西島氏は、食の安全よりも安心の問題がメディアなどで多く取り上げられ、「安全」と「安心」が混同されていることを指摘した。

「安全は科学的に担保できるが、安心は人の心の問題」とし、食品添加物や残留農薬など、科学的には安全が保証されているものに対して、根拠が無いまま、漠然とした不安が形成されていることに警鐘を鳴らした。

また、全ての食品、素材には、様々な化学物質が例外なく含まれていることを指摘。「この世に身体に良い成分だけで構成されている食品は存在しない。大事なのは、1日当たりの摂取許容量。安全についての考え方は、ここからスタートするべきだ」と述べた。

そして、むやみに危険性や不安を煽るメディアを批判し、「科学的に正確に報道しなくてはいけない」と述べるとともに、食品を扱う企業に対しても、安易に無添加を謳うコマーシャルのあり方に苦言を呈した。

正しい科学的知識を得るには、メディアやネットなどを盲目的に信じず、「官公庁や協会が公表している複数の情報から判断するのが良い」とした。

西島基弘名誉教授

佐々木堯理事長

パン業界においても重要なテーマに熱心に聞き入る参加者

高級製パン・製菓の風味強化！
モルトエキス
モルトフラワー
濃縮ホップ花
アサヒビールモルト株式会社
〒520-2323
滋賀県野洲市三上2311
TEL077－587－1027㈹
FAX077－586－0946