

FloraGLO[®] ルテインが、GRAS 認定分野を拡大

米国ケミンフーズ社(アイオワ州デモイン)が、マリーゴールドの花から抽出・精製し製品化している FloraGLO[®]ブランドのルテインが、米国内で食品添加物として一般に安全とみなされる「GRAS」(Generally Recognized As Safe)認証の適用を拡大。現行で認められている食品群でルテインを使用できる含有量が増えたほか、新たな食品群での使用も認められました。今後は、食品原料素材として FloraGLO[®](フローラグロー)ルテインを利用する可能性が更に広がることが期待されています。

新たな食品群として、ボトル入り水、炭酸飲料、インスタント、加熱調理用シリアル、チューインガム、サラダ用ドレッシング、フローズンヨーグルト、キャンディ、エナジードリンク、スポーツドリンク、アイソトニックドリンク、野菜ジュース、ヌガーなどソフトタイプのキャンディ、フルーツスナック、乳幼児向け食品(特殊調整粉乳を除く)が追加。これにより、ケミンフーズ社の FloraGLO[®]ルテインは、他のルテイン原料メーカーの製品に先駆けて、より多くの食品群に対する GRAS 認証を獲得したことになります。

今回の適用拡大により、これらの製品に対する FloraGLO[®]ルテインの含有レベルは、現行のものとは比べ、最大で200%まで引き上げられることになりました。また、製品を摂取した場合に一般的に消費されるルテインの参考摂取量(一人分)は、0.3 mgから 3 mgの幅まで広がることになりました。また、メディカルフード(医療用食品)への利用が新たに可能になり、一日当たり最大 20mg の FloraGLO[®]ルテインを摂取できることになりました。こうした適用拡大の背景には、食品や飲料に利用する際のルテインの安全性と汎用性がより明確になったことがうかがえます。
(別紙表に GRAS として適用できる食品群の一部を抜粋)

なお、FloraGLO[®]ルテインは、GRAS を取得した最初のルテイン製品としても知られ、2001年6月には、朝食用グラノーラバー、エナジーバー、エナジードリンク、フルーツドリンク、フルーツジュース、食事代替飲料、野菜ジュース、シリアル、豆乳への利用が認められています。さらに2002年6月には、トマトベースの Pastaソース、クラッカーなどのスナック類、缶入りスープ、お茶飲料、ヨーグルト、液体・冷凍・粉末の卵代替混合物、発酵乳飲料への利用も認められました。

ルテインの機能性については、300近い学術誌に掲載されている研究論文によって、眼や肌、心臓、その他の器官の健康に対し、大きな利益をもたらすと指摘されています。これらの研究は、ルテインを日常的に摂取することによって、米国の高齢者層で主要な失明原因として挙げられている加齢黄斑変性(AMD)や白内障の発症リスクを下げる可能性を指摘しています。また、紫外線に含まれる UV-A 波や UV-B 波にさらされた後の肌の健康維持や、心臓病の主な原因である動脈硬化予防との関連性も指摘されています。

2003年度 FloraGLO[®] が GRAS として認証された食品群と含有量の目安 (一部を抜粋)

食品群	2003年度 (mg/一食)	2002年度 (mg/一食)	食品群	2003年度 (mg/一食)	2002年度 (mg/一食)
シリアル・エナジーバー、クラッカー	2	0.25 - 1	トマトソース	0.3	0.25
食事代替飲料	2	1	キャンディ	1	-
ボトル入り水	0.5	-	ヌガーなどソフトタイプキャンディ	1	-
炭酸飲料	2	-	発酵乳・乳酸菌飲料	0.6	0.5
ボトル入り茶	0.6	0.5	ヨーグルト	3	0.5
加熱調理用シリアル	2	-	フルーツドリンク	2	0.5
インスタントシリアル	2	0.5	エナジードリンク、スポーツドリンク、アイソトニックドリンク	2	0.5
チューイングガム	1	-			
豆乳	1.5	0.5	フルーツジュース	2	0.5
卵製品	2	0.25	フルーツスナック	1	-
マーガリン	1.5	-	缶入りスープ	0.6	0.5
サラダ用ドレッシング	1.5	-	乳幼児向け食品(特殊調整粉乳を除く)	1	-
フローズンデザート	1	-	メディカルフード	20(一日 当たり)	

ルテインと「FloraGLO[®]」(フローラグロー)ルテインについて

「ルテイン」とは、脂溶性抗酸化物質であるカロテノイドの一種で、ホウレンソウやケールなど緑色葉菜に多く含まれる成分です。近年の研究により、人間の眼の黄斑部と水晶体に存在するカロテノイドはルテインとその関連物質であるゼアキサンチンだけであることがわかり、ルテインは眼の働きに重要な役割を果たす栄養素として大きな注目を集めています。

ケミンフーズ社では、独自の特許製法を用いてこのルテインをマリーゴールド(*tagetes erecta*)から抽出・精製することに成功。FloraGLO[®]ルテインとして製品化していますが、自然界に存在する天然のルテインと同じ成分を抽出・精製したことで米国の独立した第三者機関によって高く評価され、一般に安全とみなされる(GRAS)物質であると認められています。同社では、日本、米国、カナダ、EU など世界9カ国・地域で製法特許を取得しており、すでに100種類以上のビタミン剤やサプリメントといった栄養補助食品、食品、パーソナルケア商品などにFloraGLO[®]ルテインが利用されています。

ルテインに関する詳細は、「ルテイン情報局」日本語版ウェブサイト <http://www.luteininfo.jp> をご参照ください。

ケミンフーズ社(Kemin Foods, L.C.)について

米国アイオワ州デモインに本社を置くケミンフーズ社は、世界60カ国以上で事業を展開しているケミン・ワールドワイド・グループの一員として、食品や補助食品、パーソナルケア向け天然成分の製造販売を手がけるグローバル企業です。同社では、アジア地域における拠点として2000年にケミン・ジャパン(株)を設立。国内における販売パートナーである(株)光洋商会とともに、FloraGLO[®]ルテインの普及活動に取り組んでいます。

「FloraGLO[®]」ルテインとケミンフーズ社に関する詳細は、<http://www.keminfoods.com> (英語) をご参照ください。