

機能性表示食品制度に対応したレビュー(3素材)が完了しました。

『こめ油』の製造・販売をはじめ、『米ぬか』由来の医薬品原料・健康食品素材等の研究・開発を進める築野食品工業株式会社(和歌山県伊都郡かつらぎ町)は、この度、機能性表示食品制度に対応したレビューを3素材に於いて完了させました。

12月24日に刊行される『機能性表示食品DATA BOOK(監修:日本抗加齢協会)』にレビューの要旨は収載されております。

各素材の機能性(ヘルスクレーム)は下記になります。

①イノシトール(ミオイノシトール)

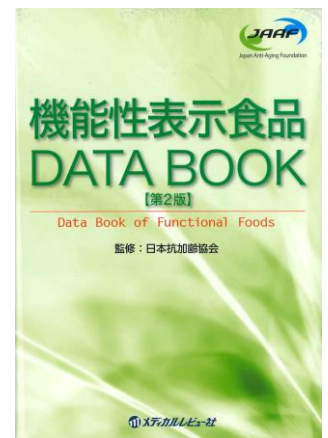
機能性: 高めの血清トリグリセライドや血清総コレステロールを低下させ、低めのHDLコレステロールを正常に戻す作用があり、脂質代謝を改善する効果が報告されています。

②フェルラ酸

機能性: 加齢により低下する認知機能を改善する機能がある事が報告されています。

③米由来植物ステロール

機能性: 血清総コレステロールおよびLDLコレステロールを低下させる作用がある事が報告されています。



■お問い合わせ先

築野食品工業株式会社

第二営業本部 ファインケミカル部

電話 0736-22-8100 FAX 0736-22-3943

〒649-7194 和歌山県伊都郡かつらぎ町新田 94

e-mail chemdept@tsuno.co.jp