

2021年8月

アメリカ食品医薬品局ガイダンス『特定の食品由来の水溶性食物繊維と冠動脈性心疾患』 【第49回届出 News】

前回の届出Newsに引き続き、今回もアメリカ食品医薬品局(Food and Drug Administration; FDA)が発行するガイダンスについてご紹介します。今回は、「特定の食品由来の水溶性食物繊維と冠動脈性心疾患」についてお伝えします。前回は、今回のメルマガである「特定の食品由来の水溶性食物繊維と冠動脈性心疾患」の水溶性食物繊維の適格な供給源(食材)や製造方法などについて説明しました。

『心血管に対する機能性評価(血液マーカー)』、『心血管に対する機能性評価(血管機能)』に関する欧州食品安全機関のガイダンスについては、【第37回届出News: 心血管に対する機能性評価(血液マーカー)】、【第38回届出News: 心血管に対する機能性評価(血管機能)】、『飽和脂肪酸およびコレステロールと冠動脈性心疾患』、『水溶性食物繊維と冠動脈性心疾患』、『ナトリウムと高血圧』に関するアメリカ食品医薬品局ガイドラインについては、【第41回届出News: 飽和脂肪酸およびコレステロールと冠動脈性心疾患】、【第46回届出News: 水溶性食物繊維と冠動脈性心疾患】、【第46回届出News: 水溶性食物繊維と冠動脈性心疾患】、【第47回届出News: ナトリウムと高血圧】にてご紹介しておりますので、是非ご覧ください

●FDAガイダンス

〜特定の食品由来の水溶性食物繊維と冠動脈性心 疾患について〜¹⁾

a) 特定の食品由来の水溶性食物繊維と冠動脈性 心疾患の発症リスクとの関係

心血管疾患とは、心臓と循環器系の疾患を意味 します。冠動脈性心疾患は、心血管疾患の中で最も 深刻な疾患であり、心筋とそれを支える血管の疾患を指します。血中の総コレステロール値と低密度リポタンパク質(Low Density Lipoprotein; LDL)コレステロール値が高値を示す時、冠動脈性心疾患の発症リスクが高いと述べています。

冠動脈性心疾患の発症リスクが高まるのは、血中総コレステロール値が240 mg/dL (6.21 mmol/L) 以上、またはLDL-コレステロール値が160 mg/dL (4.13 mmol/L) 以上の者と述べています。またアメリカでは、血中総コレステロール値の境界域は、200~239 mg/dL (5.17~6.18 mmol/L)、LDL-コレステロール値は130~159 mg/dL (3.36~4.11 mmol/L)となっています。

冠動脈性心疾患の発症リスクが低い者は、血中 総コレステロールおよびLDLコレステロール値が比 較的低い傾向にあることが分かっており、脂質、特 に飽和脂肪酸とコレステロールの摂取量が少ない だけでなく、食物繊維を含む果物、野菜、オーツ麦 などの穀物を比較的多く摂取する食生活を送って いる傾向にあります。

これまでの研究では、飽和脂肪酸とコレステロールが少ない食事が冠動脈性心疾患の発症リスクを減らす可能性があるとしています。また、ほかの研究では、飽和脂肪酸とコレステロールが少ない食事に特定の食材の食物繊維を加えることも、冠動脈性心疾患の発症リスクを減らす効果があると示唆しています。

b) 特定の食品由来の水溶性食物繊維と冠動脈性 心疾患の発症リスクとの関係に対する重要性

冠動脈性心疾患は、他の疾患よりも死亡者数が 多いことから、アメリカにおいて大きな問題とされ ています。そのため、冠動脈性心疾患の危険因子を 早期に治療することは、この問題を解決する方法の 1つであるとしています。

アメリカでは、多くの人の飽和脂肪酸の摂取量が 推奨値を超えていることが問題になっています。冠 動脈性心疾患の発症リスクに関する主要な推奨事 項の1つは、1日に摂取する熱量のうち、10%未満 を飽和脂肪酸から摂取し、脂肪からの熱量摂取量 を平均30%以下にすることであるとしています。 また、コレステロールの推奨摂取量は、1日あたり 300 mg以下にすることも挙げています。研究の 中で、飽和脂肪酸とコレステロールが少ない食事 は、血中総コレステロール値とLDLコレステロール 値の低下に関連していることが分かっています。特 定の食事中の水溶性食物繊維は、飽和脂肪酸とコ レステロールが少ない食事に含まれている場合、血 中総コレステロールとLDLコレステロールを下げる ことに効果があるとしています。

c) 特定の食品由来の水溶性食物繊維と冠動脈性 心疾患の発症リスクの要件

商品を販売する際は、連邦規則集21巻 §101.14²)に定められた要件(機能性関与成分 を含む食品成分の表示の方法、機能性関与成分の 適格性および有効性・安全性の表示方法等)を満 たすことが求められています。

食事のラベルまたは表示については、以下の条件を踏まえて、記載することが必要であると述べています。

A) ヘルスクレームでは、飽和脂肪酸とコレステロ ールが少なく、特定の食材の水溶性食物繊維

- を含む食事は、心血管疾患へのリスクを低減させる「可能性がある」または「かもしれない」と していること。
- B) ヘルスクレームでは、疾患を特定する際に、「心 血管疾患」または「冠動脈性心疾患」に用語を 使用していること。
- C) ヘルスクレームで食材を特定する際は、「オーツ 麦、大麦、サイリウムハスク(※詳しくは前回の メルマガ を参照ください)」に記載された食材 において、適した「水溶性食物繊維」であるよう に記載すること。さらに、適格な食物繊維の供 給源を含む食品の名称を記載することが可能 であること。
- D) 脂肪成分を特定する際に、「飽和脂肪酸」、「コレステロール」という用語を使用していること。
- E) ヘルスクレームは、飽和脂肪酸やコレステロールが少なく、オーツ麦、大麦、サイリウムハスク由来の水溶性食物繊維を含む食事を摂ることによって、冠動脈性心疾患の発症リスクがいかなる程度の減少であったとしても、これらの食品の使用に起因すると説明してはならないこと。
- F) ヘルスクレームは、飽和脂肪酸やコレステロールが少なく、オーツ麦、大麦、サイリウムハスク由来の水溶性食物繊維を含む食品を摂ることによって、冠動脈性心疾患の発症リスクを低下させる唯一の手段であるかのような記載をしてはならないこと。
- G) ヘルスクレームでは、冠動脈性心疾患の発症リスクを低減するために必要な水溶性食物繊維を含有する食事の1日当たりの摂取量と、その1日当たりの摂取量に対する本ヘルスクレームを謳った食品の1食分の効果について明記すること。

冠動脈性心疾患の発症リスクの低減に寄与する 特定の食品(全粒小麦、大麦、サイリウムハスク) 由来の水溶性食物繊維の名称および摂取量について、以下のようにまとめられていました。

- 1. 全粒小麦や大麦、または全粒小麦と大麦の組み合わせから、水溶性食物繊維であるβ-グルカンを1日あたり3 g以上。
- 2. 水溶性食物繊維であるサイリウムハスクを1日 あたり7 g以上。

水溶性食物繊維量は、§ 101.93)に準拠して栄養表示することとしています。

本ヘルスクレームを謳った食品は、「低飽和脂肪酸」および「低コレステロール」食品に関する§ 101.62⁴⁾の栄養素の含有量の要件を満たさなければならないとしています。

また、オーツ麦を由来とする脂肪含有量によって、「低脂肪」の要件を満たすことができない場合を除いて、§101.62⁴⁾の「低脂肪」の要件を満たすことが求められています。

d) 特定の食品由来の水溶性食物繊維と冠動脈性 心疾患への発症リスクの任意の情報記載

ヘルスクレームを記載する際は、冠動脈性心疾患の家族歴、血中総コレステロールおよび LDL-コレステロールの上昇、体重過多、高血圧、喫煙、糖尿病、身体活動の低下も危険因子であることが記載できるとしています。

飽和脂肪酸やコレステロールが少なく、食物繊維を含む果物、野菜、穀物を多く含む食事との関連をヘルスクレームに記載する際は、「血中コレステロール」、「血中総コレステロール」、「血中 LDL-コレステロール」などの成分を介している旨を記載できると述べています。

先述の a) および b)の情報のうち、飽和脂肪酸 やコレステロールと冠動脈性心疾患との関係やそ の重要性をまとめたものを含めて、ヘルスクレーム に記載することができるとしています。

また、ヘルスクレームには、特定の食材から抽出 された水溶性食物繊維の名称を記載することがで きるとしています。

ヘルスクレームは、アメリカ国内の冠動脈性心疾患の患者数に関する情報を含めて記載することが出来るとしていますが、この情報の出所を明らかにしなければならず、農務省(U.S. Department of Agriculture; USDA)及び保健福祉省(Department of Health and Human Services; HHS)が発行する「Dietary Guidelines for Americans」、国立衛生統計センター(National Center for Health Statistics; NCHS)、国立衛生研究所(National Institutes of Health; NIH)からの最新の情報でなければならないとしています。

ヘルスクレームは、USDA および HHS が発行する「Dietary Guidelines for Americans」に 準拠していることが求められています。

本ヘルスクレームを謳った食品を販売する際のラベルには、血中総コレステロール値または血中 LDL コレステロール値が高い者は、医師に相談し、 治療を受けるべきであることを表示しても良いとしています。また、血中総コレステロール値、血中 LDL-コレステロール値の高値および基準値を定義 している場合、血中コレステロールが高い者は医師に相談し、治療を受けるべきであることをラベルに表示する必要があると記載されています。

推奨されるヘルスクレームの記載例

● 飽和脂肪酸の少ない食事の一部として、「適格な食材から抽出された水溶性食物繊維名と必要に応じてその食材名]などの食品から抽出された水溶性食物繊維は、コレステロール、心血管疾患の発症リスクを減らす可能性がありま





す。[商品名]を用いて、上記の効果を得るためには、1日あたり[適格な原料から抽出された水溶性食物繊維名]を●● g摂取することが必要です。

 飽和脂肪酸とコレステロールの少ない食事は、 1日あたり本有効成分を●● g、[適格な食材 から抽出された水溶性食物繊維と必要に応じ てその食材名]から摂取することで、心血管疾 患の発症リスクを減らすといわれています。 [商品名]を用いて、上記の効果を得るために、 1日あたりこの水溶性食物繊維を●● g摂取 することが必要です。 弊社では、アウトカムの設定に関する不安や悩みなどを出来る限り解消するため、過去の知見や関連する文献を網羅的に調査し、より質の高い臨床試験を目指して適切なプロトコルをご提案します。さらに、消費者庁への届出代行や消費者庁からの問い合わせへの対応など、臨床試験から受理後の関連業務までの「トータルサポート」に取り組んでおりますので、ぜひお気軽にご相談ください。引き続き、皆様にご満足いただけるような情報をお伝えしていきますので、今後ともどうぞ宜しくお願い申し上げます。

【参考文献】

- 1) Code of Federal Regulations Title
 21 §101.81 Health claims: Soluble
 fiber from certain foods and risk of
 coronary heart disease (CHD)
 [Internet]. 2021 [cited 2021 Jun
 22]. p. 119-22. Available from:
 https://www.ecfr.gov/cgi-bin/textidx?SID=c7e427855f12554dbc29
 2b4c8a7545a0&mc=true&node=pt
 21.2.101&rgn=div5#se21.2.101_181
- 2) Code of Federal Regulations Title
 21 §101.14 Health claims: general
 requirements [Internet]. [cited
 2021 Apr 22]. Available from:
 https://www.ecfr.gov/cgi-bin/textidx?SID=c7e427855f12554dbc29
 2b4c8a7545a0&mc=true&node=pt
 21.2.101&rgn=div5#se21.2.101 114
- 3) Code of Federal Regulations Title
 21 §101.9 Nutrition labeling of
 food [Internet]. [cited 2021 May
 26]. Available from:
 https://www.ecfr.gov/cgi-bin/textidx?SID=c7e427855f12554dbc29
 2b4c8a7545a0&mc=true&node=pt
 21.2.101&rgn=div5#se21.2.101_19
- 4) Code of Federal Regulations Title 21 §101.62 Nutrient content claims for fat, fatty acid, and cholesterol content of foods [Internet]. [cited 2021 Apr 22]. Available from: https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=c7e427855f12554dbc29 2b4c8a7545a0&mc=true&node=pt 21.2.101&rgn=div5#se21.2.101_16 2