

平成 18 年 2 月 1 日

フジッコ株式会社

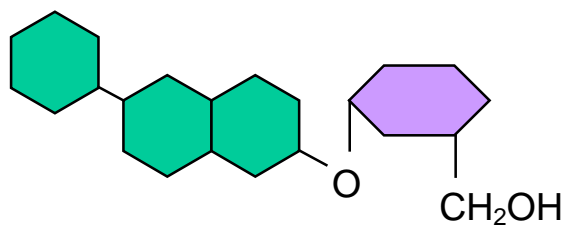
大豆イソフラボンに関するお知らせ

1 月 31 日に開催されました内閣府食品安全委員会の新開発食品専門調査会において「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価の基本的な考え方」について審議が行われました。

これを受けて、2 月 1 日付けの新聞各紙で上記内容の報道がなされました。記事では「特定保健用食品として日常の食事とは別に摂取する場合は、一日の摂取量を 30 ミリグラム程度に抑えるべきである」とされていますが、ここでの 30 ミリグラムとはアグリコンとしての重量です。アグリコンとは、原料大豆や多くの大豆食品に含まれているイソフラボンが糖と結合している形（配糖体）であるのに対して、糖が外れた形のものをいいます。従来、当社では大豆イソフラボンについては、大豆食品中に含まれる形態のままの総重量を表示しておりますので誤解のないようお知らせいたします。

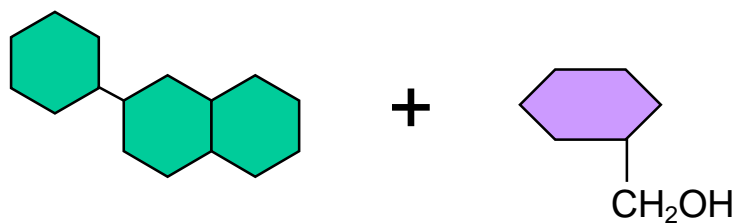
多くの大豆製品中のイソフラボンは、アグリコンに糖が結合した配糖体という形で含まれています。アグリコンと配糖体の重量の比は、およそ 1 : 1.6 になります。従って、アグリコン 30 ミリグラムは、配糖体では約 48 ミリグラムに相当します。上記の「30 ミリグラム程度に抑えるべきである」は、配糖体の場合およそ「48 ミリグラム」に相当します。

アグリコンと配糖体の違い



配糖体

(多くの大豆食品に含まれている時の形)



アグリコン

(配糖体の糖が外れたもの。吸収される時の形で味噌や醤油にも含まれる)

糖

アグリコン：配糖体の重量比 = 1：1.6