市場動向Ⅲ Trends in the Market for "β-Glucan" from Yeast, Fungus and Barley

酵母、植物由来 β-グルカン素材の動向

編集部

近年、β-グルカン含有食品市場において、パン酵母、黒酵母由来や大麦由来品が注目を集めている。これらの素材は、有用物質β-グルカンの含有量が明確なことや、イースト菌や麦など食経験の高い食品から精製されていること、欧米および国内で安全性・有効性データが蓄積されていること、さらにここにきて構造解析の進展と腸管上皮の応答について解明され始め注目度が高まっている。

本稿では、酵母・植物由来の各種β-グルカン素材の市場・開発および今後の展望を探る。

日欧米で評価進むβ-グルカン

わが国ではこれまでβ-グルカンというとキノコの有効成分として認知が進んできたが、欧米ではβ-グルカンといえばパン酵母由来のものが知られ、1960年代初頭から免疫システムに関する多くの有効性データが発表されている。また大麦やオーツ麦も機能性研究が進み、米国では大麦やオーツ麦、β-グルカンを含む食品に"心臓病の危険性を少なくできる"との限定的疾病リスク低減表示がFDAにより2006年に認められている。

また、昨年5月に公表されたEFSA（欧州食品安全機関）の認めるヘルスクレームに、「β-グルカン」として"コレステロール上昇抑制"、「オーツ、大麦のβ-グルカン」として"血糖値上昇抑制作用"、「大麦せんい」として"排便促進作用"のクレームがそれぞれ認められた。EFSAのヘルスクレームは、ビタミン・ミネラル等の栄養素や、DHA・EPAなどのオメガ3系脂肪酸など、非常に高いエビデンスのある素材ばかり。この中でβ-グルカンも同様に評価を受けたことで、β-グルカン素材の有用性が改めて評価された形だ。

わが国でも平成24年度「食品の機能性評価事業」で、大麦由来β-グルカンとパン酵母由来β-グルカンの評価が行われ、大麦由来β-グルカンは、血中コレステロールの正常化、血糖値の上昇抑制、満腹感の持続作用で総合B（機能性について肯定的な根拠ありとす