

パルスweet®、パルスweet®カロリーゼロってどういう商品?

「パルスweet®」「パルスweet®カロリーゼロ」は、「アスパルテーム」をはじめとした各種甘味料を使用した、糖類ゼロの低カロリー甘味料です。

※糖類とは、砂糖やぶどう糖を代表とする単糖類や二糖類の総称です。
詳しくはこちら→



アスパルテームってどんなもの?

01 アスパルテームは「アミノ酸生まれ」

アスパルテームはアミノ酸である、アスパラギン酸とフェニルアラニンから作られます。アスパラギン酸とフェニルアラニンは、野菜、肉、牛乳、たまご、果物、魚、大豆など身近ないつも食べている食品に含まれている成分で、それぞれ体にとって大切な役割をもっています。

フェニルアラニン アスパラギン酸 アスパルテーム



02 砂糖によく似た甘味質で、他の低カロリー甘味料に比べてくせや苦みがなく、あと味もすっきりしています。カロリーは砂糖と同じく1gあたり4kcalですが、同じ甘さを得るのに砂糖の約1/200の量で済みます。

03 アミノ酸からできている甘味料で、血糖値に影響のある糖類は含んでいません。糖分を制限している方でもお使いいただけます。

04 アミノ酸からできているため、虫歯菌の栄養源にならないので、歯垢形成もおこさず、酸も産出しないので虫歯の原因になりません。

05 国際的な公的機関で安全が繰り返し確認され、世界125カ国以上で認可・使用されています。

1983年8月に厚生労働省（当時、厚生省）が食品添加物*として安全性を評価し、使用が認可されています。また、日本の他、アメリカ、カナダ、イギリスをはじめ、世界125カ国以上でその安全性と有用性が認められ、現在、世界で6,000種類以上の製品に使用されています。

■アスパルテームの国際的な公的機関における安全性評価

1980年	国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同食品添加物専門家会議（JECFA**）で許可。
1981年	アメリカ合衆国食品医薬局（FDA）が食品添加物として認可。
1983年	日本で厚生労働省（当時、厚生省）の食品衛生法に基づき安全と認められる。
2013年	EFSA（欧州食品安全機関）が公表したアスパルテームの安全性再評価結果で、最新の安全性試験の論文も含めて再評価され、これまでの審査と同様に、食品添加物としての安全性が確認されたと発表した。

*日本の食品添加物の認可とは、国の食品安全委員会において安全性の評価を行った後、厚生労働省、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において、摂取される食品添加物がADIを十分下回るように、安全性の管理を行っています。

**JECFAは、国際的視点から食品添加物の安全性を評価する組織として1955年に設立された会議です。

Q 「L-フェニルアラニン化合物」という表示は何ですか？

A フェニルアラニンは、牛乳・卵・肉などの食品中のたんぱく質に含まれている必須アミノ酸のひとつですが、まれに先天的にそれを代謝する機能が十分でない「フェニルケトン尿症」という病気があります。この病気は、母乳を含めすべての食品に含まれるフェニルアラニンの摂取量を成長に必要な量にコントロールしなければなりません。

●品名:低カロリー甘味料(砂糖代替品) ●原材料名:粉末還元麦芽糖水飴、エリスリトール、食物繊維(還元難消化性デキストリン)/アラニン、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)、アセスルファムK、香料、ポリグルタミン酸 ●内容量:72g(1.2g×60本) ●賞味期限:欄外下部に記載 ●保存方法:高温多湿を避けて保存してください。 ●販売者:味の素株式会社 東京都中央区京橋1の15の1 ●加工者:味の素パッケージング株式会社 関東工場 神奈川県川崎市川崎区中瀬1の1の2

たんぱく質と同様にフェニルアラニンは、子供たちが正常に発育する上で不可欠な栄養素なので、その必要量は毎日必ず与えなければなりません。ですから、患者の保護者は、フェニルアラニンを与え過ぎないように、なおかつ必要量は必ず与えるような食事療法を行っています。

甘味料として摂取する場合のアスパルテームからのフェニルアラニンは、通常の食事由来の量に比べてごくわずかではありますが、フェニルアラニンを含んでいますので、その旨を患者とその家族の方々にお知らせすることが重要であると考えます。従って食品表示法の規定に基づいて、フェニルアラニンを含む旨を商品に表示しています。

アドバンテーム

- 01 アドバンテームはアスパルテームから作られた新しい甘味料です。
- 02 アドバンテームは砂糖に近い甘みを持つため、食品や飲料との相性が良いのが特徴です。同じ量の砂糖と比べ、約30,000倍の甘味度を持っています。
- 03 乳製品や果物、ミントなどの香気を強める効果を持っています。
- 04 食品添加物として安全性が確認され、複数国で使用の認可がされています。
2014年6月に厚生労働省から食品添加物として使用が認可されています。日本に先立ち、オーストラリアとニュージーランドでは2011年に、欧州食品安全機関（EFSA）、米国食品医薬品局（FDA）では2014年5月に安全性が確認され、食品添加物として使用が認可されています。この後、シンガポール、スイス、カナダなどでも許可されており、食品および飲料に使用され、世界中に広がりつつあります。

エリスリトール

- 01 エリスリトールは、果実やきのこ類などの自然界のものや、しょうゆ・味噌などの発酵食品にも幅広く存在し、多くの食品に使用されています。とうもろこしのでん粉を分解して作られています。
- 02 すっきりした後味の甘みが特徴のノンカロリーの甘味料（糖アルコール）です。甘みの強さは、砂糖の約75%です。
- 03 体内で分解・利用されにくいという性質があり、また、血糖値に影響のある糖類は含んでいません。糖分を制限している方でもお使いいただけます。
- 04 虫歯菌は、エリスリトールを代謝できないので歯垢形成もおこさず、酸も産出しないので虫歯の原因になりません。
- 05 十分に食経験が積み重ねられ、安全性が認められた甘味料です。
エリスリトールは、果実やキノコその他、ワイン・清酒・醤油・味噌などの発酵食品に含まれている糖質であり、十分な食経験が積み重ねられた食品です。1999年に国連食糧農業機関・世界保健機構（FAO/WHO）の合同食品添加物専門家会議（JECFA）により安全性は世界的に認められています。

Q エリスリトールでアレルギー反応が出ると聞きました。

A ごく稀にエリスリトールによる食物アレルギーをお持ちの方がいらっしゃるものが、報告されています。
アレルギー症状がある場合は、まずはご使用をお控えいただき、何を避けてお食事されるのがよいか、明らかにされることが大切だと思いますので、まずはお医者様にご相談ください。

還元麦芽糖水飴

- 01** 還元麦芽糖水飴は、タピオカやとうもろこしなどのでんぷんを水飴状の糖にしたものを還元して糖アルコールにしたものです。
- 02** 砂糖に似たあっさりした甘みが特徴で、カロリーは砂糖の1/2（1gあたり2kcal）の甘味料（糖アルコール）です。
- 03** 血糖値に影響のある糖類はほとんど含まれていません。糖分を制限している方でもお使いいただけます。