

## お知らせ

**記事情報の 2021 年配信分の統合版 PDF (6 か月毎) を、  
日健栄協のホームページにアップしました。**

**ログイン無しでご覧いただけます。**

トップページ最上部中央「国内外の注目情報」のクリックで表示される  
ページの「★過去配信分の統合版：会員以外の方もご覧いただけま  
す。」の下にリストされております。<https://www.jhnfa.org/topics-0.html>

**2024 年 1 月には 2022 年配信分の統合版をアップする予定です。**

## 健康食品等に関する

### 日本語記事情報 (2023 年 10 月号 No.1)

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、(公財)日本健康・栄養食品協会  
学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

(例：法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安  
全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等)

**なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、  
食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨す  
るものではありません。**

英文記事情報については別途お送りいたします。

○ **記事のカテゴリー** (見出しをクリックすると該当カテゴリーに移動します)

[注目記事](#)

[安全性関連情報](#)

[表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等](#)

[行政・法令関連情報 \(その他\)](#)

[海外公的機関情報](#)

[市場予測、動向 \(食品・健康食品全般\)](#)

[具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 \(市場予測・動向等\)](#)

[市場・企業動向、注目ビジネス情報](#)

[消費者意識等の調査・分析](#)

[食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報](#)

[その他の食品関連科学・技術情報](#)

[その他の科学・技術情報](#)

[その他](#)

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

## ○ 記事一覧

基本情報（記事見出し、出典・日付、URL）、冒頭文または記事のポイントとなる部分（民間の情報源には了承を得た上で転載）を表示しております。なお、基本情報のみで記事内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

## ■ 注目記事

### オタフクソース・ケンミン食品・永谷園・日本ハム・ハウス食品、食物アレルギーに配慮した「イベントレシピ」を開発

マイライフニュース - 2023/9/21 <https://www.mylifenews.net/drink-food/30661/>

食物アレルギー配慮商品を持つ食品メーカー（オタフクソース、ケンミン食品、永谷園、日本ハム、ハウス食品 ※五十音順）は、“食物アレルギーの有無にかかわらず、みんなで食事をおいしく楽しめる社会の実現”に貢献することを活動理念とし、食物アレルギー配慮商品の普及やレシピの協同開発、啓発活動に取り組んでいる。賛同メーカーでは、この協同取り組みを「プロジェクトA」と名付け活動……

## ■ 安全性関連情報

### [EFSA]PLS(わかりやすい言葉による要約)：食品中のミネラルオイル炭化水素類(MOH)のリスク評価の更新

食品安全情報 blog2 - 2023/9/20

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/09/20/174133>

9月20日分の3番目の太字見出し。前号では、2011年頃の“新聞をリサイクルした包材中の食品から鉱油(印刷インク成分)が検出”の海外情報がきっかけで興味を持ったことを書き

ましたが、現在は“汚染源”がもっと広く捉えられているようです。今回は以下のような記述がありました。“環境汚染物質、収穫や食品生産中に使用される機械の潤滑油、剥離剤やダスト粘結剤などの加工助剤、食品や飼料の添加物、食品接触物質として食品に入る可能性がある。”

## [BfR]甘味料に関する BfR の意見

### [BfR]厳しい試練：激辛食品は特に子供の健康に有害になる可能性がある る (いずれも 9 月 27 日分の中ほどの太字見出し)

食品安全情報 blog2 - 2023/9/27

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/09/27/173234>

## 食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2023（2023. 09. 27）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202320c.pdf>

以下の 2 件が注目記事として挙げられていました。

【EFSA】 食品中のミネラルオイル炭化水素類のリスク評価の更新

(詳細は、上でご紹介している 9 月 20 日分の食品安全情報 blog2 をご覧ください)

【BfR】 厳しい試練：激辛食品は特に子供の健康に有害になる可能性がある

(詳細は、上でご紹介している 9 月 27 日分の食品安全情報 blog2 をご確認ください)

全リスト

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

[記事のカテゴリに戻る](#)

## ■ 海外公的機関情報

以下の 14 件は、食品安全委員会 食品安全総合情報システム

(<https://www.fsc.go.jp/fsciis/>) の更新情報 (2023/10/4 朝確認) の中から、気になったものを選定しました。

見出しのクリックで内容をご覧ください。

1. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、大腸菌 W\(ATCC 9637\)派生株\(大腸菌 NEO3\)を用いて生産される新食品としての 3'-シアリルラクトースナトリウム塩の安全性に関する科学的意見書を公表](#)

14. [世界保健機関\(WHO\)、減塩に関するファクトシートを更新](#)

19. [フランス食品環境労働衛生安全庁\(ANSES\)、動物からヒトへの抗生物質耐性の伝播を制御する上で、優先的に監視すべき細菌／抗生物質グループの組合せのリストに関する意見書を公表](#)
20. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品中のミネラルオイル炭化水素のリスク評価の更新に関する平易な言葉による要約を公表 \(前半 1/2\)](#)
22. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品中のミネラルオイル炭化水素のリスク評価の更新に関する平易な言葉による要約を公表 \(後半 2/2\)](#)
23. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品中のミネラルオイル炭化水素のリスク評価の更新に関する科学的意見書を公表](#)
24. [EFSA ニュース：欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品中のミネラルオイル炭化水素に関するインフォグラフィックを含めた情報提供を行う](#)
27. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2023年9月12日～15日\)\(後半 2/2\)](#)
28. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2023年9月12日～15日\)\(前半 1/2\)](#)
30. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象日:2023年9月11日\)](#)
37. [ドイツ連邦リスク評価研究所\(BfR\)、激辛の食べ物は特に子供の健康を害する可能性があるとの通知を公表](#)
38. [米国食品医薬品庁\(FDA\)、消費者向け情報のサイトに「秘密を明かす: どのくらいのカフェインが過剰なのか?」と題する情報を公表](#)
40. [ニュージーランド第一次産業省\(MPI\)、海藻飲料 NZ Focuidan の食品安全上のリスクについて公表](#)
51. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2023年8月30日～9月8日\)](#)

[記事のカテゴリに戻る](#)

## ■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

### [インターネット通販における表示内容と消費者の心理的特性等に関する調査](#)

消費者庁 - 2023/9/19 [https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project\\_013/](https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_013/)

## 景品表示法に基づく法的措置件数の推移及び措置事件の概要の公表(令和5年8月31日現在)

消費者庁 - 2023/9/29 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/024740/>

### ■ 行政・法令関連情報（その他）

今回は特に見当たりませんでした。

### ■ 市場予測、動向（食品・健康食品全般）

今回は特に見当たりませんでした。

### ■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 (市場予測・動向等)

#### 【雑穀】アワに新品種、新たな商品開発に期待感

健康メディア.com - 2023/9/20

[https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18122](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18122)

新型コロナの5類移行を受け、外食・中食への提案が活発になってきた。コンビニでは「もち麦おにぎり」「キヌアサラダ」の商品化、カフェでは「雑穀ランチ」のメニュー化がみられる。加工食品では製菓製パンなどの引き合いも。「十六穀スナック」「五穀パン」といった商品化が進んでいる。雑穀の新品種では、「アワ岩手糯11号」が登場。黄色味、粒感、ルテインなどが評価され、今後の商品開発に期待が高まっている。新たな機能性研究では、セカンドミール時の血糖値低下に関する研究成果が報告-----

#### 【スピルリナ】「栄養強化」「着色」で市場定着 アンチエイジングで 新知見も

健康メディア.com - 2023/9/19

[https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18120](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18120)

スーパーフードの王様として注目を集めるスピルリナ。機能性研究では抗酸化作用に関する新たな知見が発表された。アンチエイジングを訴求する新たな商品開発に期待が高まっている。最終製品はサプリメント・健康食品のほか、一般加工食品では「栄養強化」を目的と

するスムージー、ゼリー、バー、麺類などの開発が進んでいる。スピルリナ青色素による「着色」用途も浸透、アイスや飲料などの需要も市場を後押ししている。スピルリナ配合製品は SNS などによるアップされることも多く、「インスタ映え」を狙った商品開発も……

## **【慢性炎症対策】慢性炎症対策は健康長寿実現の切り札**

健康メディア.com - 2023/9/19

[https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18118](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18118)

近年の研究でメタボリックシンドロームをはじめとした生活習慣病や、認知症などの疾患に共通する基盤病態として慢性的な炎症が発生していることが知られるようになった。慢性炎症は全身のあらゆる部位や臓器で長期間にわたって“くすぶり”続け、痛みなど自覚症状がないまま重篤疾患の発症や促進に影響する。「疲れやすい」といった日々の疲労の蓄積も慢性炎症と深い関わりがあると指摘されており、最近ではメンタルや女性特有の健康課題の領域にも影響……

## **【β-グルカン】免疫賦活、海外ニーズ高く**

健康メディア.com - 2023/9/19

[https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18113](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18113)

COVID-19 の世界的流行は人々の免疫への関心を多いに高めた。特にセルフディフェンスの意識が強い海外では免疫賦活に対する意識がかく、健康食品やサプリメントを積極的に利用した「イミュンヘルス」が定着している。その代表的な素材の一つがβ-グルカンだ。海外調査会社の発表では、β-グルカンの世界市場は現在約4億ドル。2026年には6億ドル規模に成長すると試算……

[記事のカテゴリーに戻る](#)

## **■ 市場・企業動向、注目ビジネス情報**

### **資生堂、ウェルネス領域展開への第一歩として、インナービューティ一事業を本格始動**

～ビューティーとウェルネスの融合で、ツムラ・カゴメ各社と新市場を創造～

株式会社資生堂 - 2023/9/20

<https://corp.shiseido.com/jp/news/detail.html?n=00000000003689>

資生堂は、ウェルネス領域展開への第一歩としてインナービューティ事業を本格始動し、一人ひとりの自分らしい健康美を実現するインナービューティブランド「SHISEIDO

BEAUTY WELLNESS（シセイドウ ビューティー ウエルネス）」（以下、SBW）を2024年2月に立ち上げます。

第一弾として、株式会社ツムラとカゴメ株式会社の各社と共創し、共同研究・開発した商品を日本国内で発売します。2025年以降には、中国をはじめとするアジア地域での展開も予定しています。

SBWは、今後も各分野のプロフェッショナルであるパートナー企業とともに、肌・身体・心の調和による美の実現に向けた新しいソリューションを創出していきます。また、この新しい健康美習慣を「J-Beauty Wellness」としてグローバルに発信し、新市場創造に取り組んで-----

## ポーラ化成工業、国立長寿医療研究センターと「フレイル」の共同研究を開始 いつまでも自立して過ごせる well-being な人生への貢献を目指して

株式会社ポーラ・オルビスホールディングス - 2023/9/26

[http://www.pola-rm.co.jp/pdf/release\\_20230926.pdf](http://www.pola-rm.co.jp/pdf/release_20230926.pdf)

ポーラ・オルビスグループの研究・開発・生産を担うポーラ化成工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、社長：釘丸和也）は、国立研究開発法人 国立長寿医療研究センター（所在：愛知県大府市、理事長：荒井秀典）（以下「国立長寿研」、補足資料 1）と、要介護状態になる前の状態を指す「フレイル（図 1）」の課題解決に向けて、2023年9月から共同研究を開始します。本研究を通じて、フレイルに関する新知見の創出と独自技術の開発を行い、誰もがいつまでも自立して wellbeing を実現し続けることのできる社会を目指し-----

[記事のカテゴリに戻る](#)

## ■ 消費者意識等の調査・分析

### [30112] アンチエイジングに関するアンケート調査（第6回）

マイボイスコム [https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product\\_id=30112](https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product_id=30112)

## ■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

### 運動誘発性ホルモン・イリシンがアミロイドβの蓄積を減少させる可能性－米研究

QLifePro 医療ニュース - 2023/9/22

<https://www qlifepro.com/news/20230922/amyloid-beta-ad.html>

#### ▼外部リンク

・ Irisin reduces amyloid- $\beta$  by inducing the release of neprilysin from astrocytes following downregulation of ERK-STAT3 signaling

[https://www.cell.com/neuron/fulltext/S0896-6273\(23\)00623-2](https://www.cell.com/neuron/fulltext/S0896-6273(23)00623-2)

#### 運動誘発性ホルモンがアルツハイマー病の抑制に有望か

運動中に分泌されるホルモンを用いた治療法が、アルツハイマー病（AD）に対する次の最先端治療となるかもしれない。運動により骨格筋から分泌されるイリシン（irisin）が、ADの特徴であるアミロイド $\beta$ の蓄積を減少させる可能性が、米マサチューセッツ総合病院（MGH） Genetics and Aging Research Unit の Se Hoon Choi 氏らの研究で示唆された。この研究の詳細は、「Neuron」に9月8日掲載-----

### 花粉症のアレルギー性結膜炎、青魚内臓に豊富な EPA 代謝物で症状緩和の可能性－東大

QLifePro 医療ニュース - 2023/9/28

<https://www qlifepro.com/news/20230928/allergy-56-dihete.html>

▼関連リンク・東京大学大学院農学生命科学研究科 研究成果

[https://www.a.u-tokyo.ac.jp/topics/topics\\_20230926-1.html](https://www.a.u-tokyo.ac.jp/topics/topics_20230926-1.html)

#### EPA 代謝物の 5,6-DiHETE は炎症反応抑制、花粉症による目の症状にも有効か

東京大学は9月26日、 $\omega$ -3 脂肪酸 EPA の代謝物 5,6-dihydroxy-8Z,11Z,14Z,17Z-eicosatetraenoic acid (5,6-DiHETE) が、アレルギー性結膜炎の症状を抑制することを、マウスモデルを使って明らかにしたと発表した。この研究は、同大大学院農学生命科学研究科の村田幸久准教授の研究グループによるもの。研究成果は「Frontiers in Pharmacology」に掲載され-----

### 大阪公立大学、ブロッコリースプラウトが超硫黄分子を大量に含有することを発見

大学ジャーナルオンライン - 2023/9/29 <https://univ-journal.jp/234682/>

大阪公立大学大学院理学研究科の笠松真吾助教と居原秀教授らの研究グループは、強力な抗酸化活性やエネルギー代謝改善作用があることから近年注目されている超硫黄分子が、ブロッコリースプラウト（ブロッコリーの新芽）に豊富に存在していることを明らかに-----

### 「パラチノース®」が集中力と脳血流に与える影響が明らかに

～共著論文が Brain Research に掲載されました～



DM 三井製糖株式会社 - 2023/9/21

[https://www.mitsui-sugar.co.jp/news/2023/pdf/0921\\_palanose.pdf](https://www.mitsui-sugar.co.jp/news/2023/pdf/0921_palanose.pdf)

DM 三井製糖株式会社（本社：東京都港区芝五丁目 26 番 16 号、代表取締役社長：森本卓、以下「DM 三井」）は、株式会社 NeU（本社：東京都千代田区、代表取締役：長谷川清）とともに、天然由来の二糖類である「パラチノース®」が集中力と脳血流に与える影響について、食品臨床試験を実施いたしました。本臨床試験は、株式会社 NeU 取締役 CTO 川島 隆太博士監修のもと、実施されたものとなります。

本臨床試験の結果は、下記の通り論文として Brain Research 誌に掲載されました。DM 三井からは、筆頭著者として山本夏実が、共著者として坂崎 未季、永井 幸枝博士（農学）（ライフ・エネルギー事業開発本部 DM 三井グループ研究所）が名を連ねております。

## **コーヒー由来成分「トリゴネリン」のマウスでの認知機能改善効果を発見** ダイドードリンコと筑波大学の共同研究について ～コーヒー飲料開発への取り組み～

ダイドードリンコ株式会社 - 2023/9/21

[https://www.dydo.co.jp/corporate/news/2023/230921/pdf/20230921\\_02.pdf](https://www.dydo.co.jp/corporate/news/2023/230921/pdf/20230921_02.pdf)

（主要部分抜粋）コーヒーには、カフェイン、ポリフェノールなどの成分が含まれていることが知られています。当社はこれらコーヒー由来の成分の中から、認知機能改善効果が期待されている「トリゴネリン」に着目し、2021 年より、食品成分の機能解析研究を専門とする、筑波大学生命環境系 磯田博子教授を研究総括として、「トリゴネリン」の認知機能改善効果に関する共同研究を実施しています。

この度、筑波大学との共同研究において、老化促進マウスにおける空間学習および記憶の改善効果を見出しました。また、この効果は、脳の神経炎症の予防及び神経伝達物質レベルの回復によることが示唆されました。本研究成果は、科学誌『GeroScience（ジェロサイエンス）』に掲載され……

## **「ラクトフェリン」の製造量において世界トップシェアの森永乳業** **ラクトフェリンの摂取が健常成人のプラズマサイトイド樹状細胞（pDC）の活性を維持し、呼吸器および全身の健康状態を維持することを** **確認** ～科学雑誌『Nutrients』掲載～

森永乳業株式会社 - 2023/10/2

<https://www.morinagamilk.co.jp/release/newsentry-4302.html>

森永乳業（本社：港区、代表取締役社長：大貫 陽一、以下 森永乳業）は、乳タンパク質の一種であるラクトフェリンを 60 年以上にわたり研究しております。

このたび、九州保健福祉大学（黒川昌彦教授）と実施した臨床試験において、健常成人がラクトフェリンを摂取することにより、免疫細胞の一種であるプラズマサイトイド樹状細胞

(pDC)の活性が維持され、呼吸器および全身の健康状態が維持されることを確認しましたのでご報告いたします。

本研究成果は、科学雑誌「Nutrients」に 2023 年 9 月 13 日に掲載され-----

## **資生堂、ツムラとの共同研究で、和漢成分による心身を介した肌改善効果を確認**

株式会社資生堂 - 2023/9/30

<https://corp.shiseido.com/jp/news/detail.html?n=00000000003690>

資生堂は株式会社ツムラ（本社：東京都港区、代表取締役社長 CEO：加藤照和、以下「ツムラ」）との共同研究により、東洋医学の考え方から着想を得て、肌不調を引き起こす心身の根本原因を5つ導き出し、それらを改善することが期待できる和漢成分の組み合わせを見出しました。この和漢成分を個々人の心身の状態に合わせて摂取することで、心身の状態の改善とともに肌状態の改善を示すことを確認し、和漢成分が肌改善効果を有することを明らかに-----

## **資生堂、理化学研究所と共同で、肌・身体・心の関係性に基づく新規肌予測モデルを開発**

株式会社資生堂 - 2023/9/30

<https://corp.shiseido.com/jp/news/detail.html?n=00000000003691>

資生堂は、国立研究開発法人理化学研究所（以下、理研）との共同研究で、肌の状態に関係する身体や心の状態を網羅的かつ定量的に明らかにし、革新的な肌予測モデルを開発することに成功しました。また、この新たな肌予測モデルと、当社がこれまで100年以上にわたり蓄積してきた研究知見を融合し、独自の美のアルゴリズムを構築しました。将来的には2000以上の肌・身体・心の関係性を含むアルゴリズムへと進化させていく予定です。これにより、生活者一人ひとりの「なりたい肌」「ありたい姿」を実現するために、化粧品によるケアに加えて、身体や心の状態に着目した生活習慣の提案など、肌・身体・心が調和した状態へ導く新たなアプローチの開発を加速させることが期待できます。さらに、このアルゴリズムは、社会の変化やそれとともに変わりゆく生活者のライフスタイルを反映しながら、社内外におけるさまざまな最新の研究成果を取り入れて進化し続け-----

## **資生堂、免疫機能が整っている人の肌は 睡眠の乱れによる影響を受けにくいことを発見**

～体内の抗酸化や、免疫機能に関わるNK細胞の活性化に可能性 肌の免疫に着目した研究に応用し、過酷環境にも揺らがない健やかな肌へ～

株式会社資生堂 - 2023/10/2

<https://corp.shiseido.com/jp/news/detail.html?n=00000000003696>

資生堂は、免疫機能に関わる NK 細胞の活性が良好、または、酸化度が低いなどといった、体内の状態が良好な人では、睡眠の乱れによって引き起こされる肌状態の悪化が抑えられ、健やかな肌が維持されることを発見しました。現代社会における睡眠不足や睡眠の質の低下は、健康や美容への影響が危惧される深刻な課題です。当社は、このような過酷な生活環境から健やかな肌を守り抜き、お客さま一人ひとりの美しさを引き出すことを目指しています。本知見は、肌の免疫機能※2 などに着目した研究に応用し、新たなソリューションの開発へとつなげていきます。

本研究成果の一部は、「日本睡眠学会第 45 回定期学術集会・第 30 回日本時間生物学会学術大会 合同大会（2023/9/15-17）」で発表

## 歯周病菌がオートファジーを抑制し心血管に悪影響を及ぼすメカニズム 解明－東京医歯大

QLifePro 医療ニュース - 2023/9/26

<https://www qlifepro.com/news/20230926/porphyromonas-gingivalis.html>

▼関連リンク・東京医科歯科大学 プレスリリース

<https://www.tmd.ac.jp/press-release/20230921-1/>

### 歯周病原細菌 P.g.の感染が心血管系に悪影響を及ぼす分子メカニズムは不明だった

東京医科歯科大学は 9 月 21 日、歯周病原細菌「Porphyromonas gingivalis (P.g.)」から放出されるプロテアーゼであるジンジパインがオートファゴソームとリソソームの融合に必須の分子 VAMP8 の分解を介してオートファジーを抑制することにより、心筋梗塞後のリモデリング悪化作用を発揮していることを発見したと発表した。この研究は、同大学院医歯学総合研究科循環制御内科学分野の前嶋康浩准教授と渡辺由佳非常勤講師（日本学術振興会特別研究員 RPD）の研究グループによるもの。研究成果は、「International Journal of Oral Science」に掲載され……

**以下の 1 件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事（2023 年 9 月 20 日～10 月 3 日）から選定したものです。**

## 日常的な緑茶・コーヒー摂取と鉄貯蔵に関する新たな知見 日本人 1 万人以上を精査

<https://sndj-web.jp/news/002440.php> (2023/9/26)

国内の一般住民 1 万人以上を対象として、緑茶やコーヒーの摂取量と体内の鉄貯蔵量との関連を検討した研究結果が報告された。男性では緑茶やコーヒーの摂取量が多いほど鉄貯蔵

量を表す血清フェリチンが低く、女性の場合は閉経前/閉経後で異なる関連が認められたという。医薬基盤・健康・栄養研究所身体活動研究部の南里妃名子氏らの研究によるもので、「Frontiers in Nutrition」に論文が掲載され-----

**追記：閉経後女性ではコーヒー摂取量と鉄欠乏との関連が有意であった一方、男性や閉経前の女性では、緑茶やコーヒーの摂取量と鉄欠乏の有意な関連は見られなかったとのこと。**

[記事のカテゴリー](#)に戻る

## ■ その他の食品関連科学・技術情報

### 40種類のおいを手軽に制御し提示するカートリッジを発売

ソニーは、におい提示装置「NOS-DX1000」のカスタムカートリッジ「NOS-CK10」を発売する。最大40種類の嗅素を、ユーザーが用途に合わせて注入可能だ。

MONOist - 2023/9/19 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2309/19/news059.html>

ソニーは2023年9月5日、におい提示装置「NOS-DX1000」のカスタムカートリッジ「NOS-CK10」を同年12月に発売すると発表した。においサンプルの追加に対応する10個入りのサブカートリッジセット「NOS-SC10」、専用工具のカートリッジクランパー「NOS-JG10」も同時に発売-----

### IHIが食品3Dプリンタの開発に挑戦、将来は宇宙ステーションでの調理も

MONOist - 2023/9/21 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2309/21/news086.html>

## ■ その他の科学・技術情報

### ドーパミン細胞が匂いの価値を表現し更新する機構を解明

—報酬や罰に依らない非連合的な感覚学習への寄与を示唆—

理化学研究所 - 2023/9/27 [https://www.riken.jp/press/2023/20230927\\_1/index.html](https://www.riken.jp/press/2023/20230927_1/index.html)

理化学研究所（理研）脳神経科学研究センター 知覚神経回路機構研究チームの加藤 郁佳 リサーチアソシエイト（研究当時）、太田 和美 テクニカルスタッフ I、風間 北斗 チームリーダーらの共同研究チームは、ドーパミン細胞が、動物にとっての匂いの生得的な価値（好き嫌い）を符号化し、その価値を、動物が匂いを嗅ぐ経験を積み重ねる度に更新することを発見-----

本研究成果は、匂いなどの感覚刺激に基づく探索行動を担う神経メカニズムの理解につながると期待され-----

## **採血を行わず採尿で鉄不足者を判定 ー簡便なスクリーニング方法の確立に成功ー**      2023 年度日本鉄バイオサイエンス学会で学術奨励賞を受賞

株式会社ファンケル - 2023/9/29

[https://www.fancl.jp/news/20230080/news\\_20230080.html](https://www.fancl.jp/news/20230080/news_20230080.html)

株式会社ファンケルは、成人および思春期の鉄不足状態の実態調査とともに、体内の鉄の状態を鋭敏に評価できるフェリチンに着目し、採尿による評価方法として尿検体の尿フェリチンを用いて鉄不足者の簡便なスクリーニングを実用化するための手法を確立したことをお知らせします。

なお本成果は、2023 年 9 月に開催された第 47 回日本鉄バイオサイエンス学会学術集会にて『思春期の鉄欠乏のスクリーニングにおける尿フェリチンの有用性評価』と題して発表し、「学術奨励賞」を受賞

## **加齢関連の脳疾患を採血だけで鑑別可能な血中バイオマーカー、東北大学が発見**

大学ジャーナルオンライン - 2023/10/1      <https://univ-journal.jp/234751/>

東北大学大学院の川畑伊知郎特任准教授らの研究グループは、軽度認知機能障害、アルツハイマー病、パーキンソン病、レビー小体型認知症について、血漿バイオマーカーを用いた疾患識別のための新たな定量化技術を確立。これにより、各疾患を高い精度で鑑別することが可能に-----

[記事のカテゴリに戻る](#)

- 内容についての問合せ先：学術情報部 E-mail : [gakuj@jhnfa.org](mailto:gakuj@jhnfa.org)
- 配信元 公益財団法人日本健康・栄養食品協会 <https://www.jhnfa.org/>  
渉外広報室 E-mail : [shogaikouho@jhnfa.org](mailto:shogaikouho@jhnfa.org)
- 配信先の変更など 総務部 E-mail : [kaiin@jhnfa.org](mailto:kaiin@jhnfa.org)

■ 学術誌「健康・栄養食品研究」論文募集のご案内

学術誌「健康・栄養食品研究」への投稿論文を随時募集しております。

当協会の学術誌「健康・栄養食品研究」は、健康食品に関するオープンアクセスオンラインジャーナルです。ヒト試験（介入試験等）以外の論文、研究会の報告、総説なども投稿できます。また、英文での投稿も受け付けております。

最新刊：<http://jhnfa.jp/> [投稿規定などはこちら](#)

投稿先・問合せ先：学術情報部 E-mail：[gakuj@jhnfa.org](mailto:gakuj@jhnfa.org) 電話番号：03-3268-3133

■ 「健康・栄養食品研究」掲載論文の転載をご希望の方へ

当協会指定の書式に必要事項を記入して、申請頂く必要がございます（料金はかかりません）。なお、販促資料への利用等の商業利用の場合は、申請の条件として「執筆者（又は資金提供者）への内容提示と了解取付」、「転載内容が分かる関連資料の提出」をお願いしております。申請書が必要な方は、学術情報部までご連絡下さい。

問合せ先：学術情報部

E-mail：[gakuj@jhnfa.org](mailto:gakuj@jhnfa.org)

電話番号：03-3268-3133

以上