

## 食物繊維ご依頼時の留意事項

謹啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のご愛顧を賜わり、厚く御礼申し上げます。

近年、生体調節機能（三次機能）を期待した機能性表示食品が数多く開発・製造され、食物繊維素材が多く含まれる商品も増えてきました。

つきましては、食物繊維のご依頼時の留意事項について下記のとおりご案内申し上げます。

### 記

#### ■難消化性デンプンを含む食品の食物繊維のご依頼について

難消化性デンプン（レジスタントスターチ）は消化酵素で分解されにくいいため、食物繊維と同様の働きをします。

難消化性デンプンが含まれる食品の受託は可能ですが、本測定値は日本食品標準成分表の値より低い値になると言われています。予めご留意の上、ご依頼をお願いいたします。

※ご依頼の際は備考欄に「難消化性デンプン含む」とご記入下さい。測定試薬を変更して試験を行います。

#### ＜参考＞食物繊維の種類と分析法

食物繊維の分析は酵素-重量法（プロスキー法）及び高速液体クロマトグラフ法（酵素-HPLC法）の2方法が食品表示法に記載されています。以下に食物繊維の種類と分析法を示します。

食物繊維の種類	分析法
低分子水溶性食物繊維 (難消化性デキストリン・イヌリン等)	高速液体クロマトグラフ法（酵素-HPLC法）
高分子水溶性食物繊維 (ペクチン・グアーガム等)	酵素-重量法（プロスキー法）
不溶性食物繊維 (セルロース・リグニン等)	
難消化性デンプン (レジスタントスターチ)	酵素-重量法（プロスキー法） ※一部の難消化性デンプンは熱に不安定のため、測定はできません。 ※測定試薬を変更して試験を行うことで理論値に近づきますが、正確な食物繊維値を測定できるわけではありません。

以上