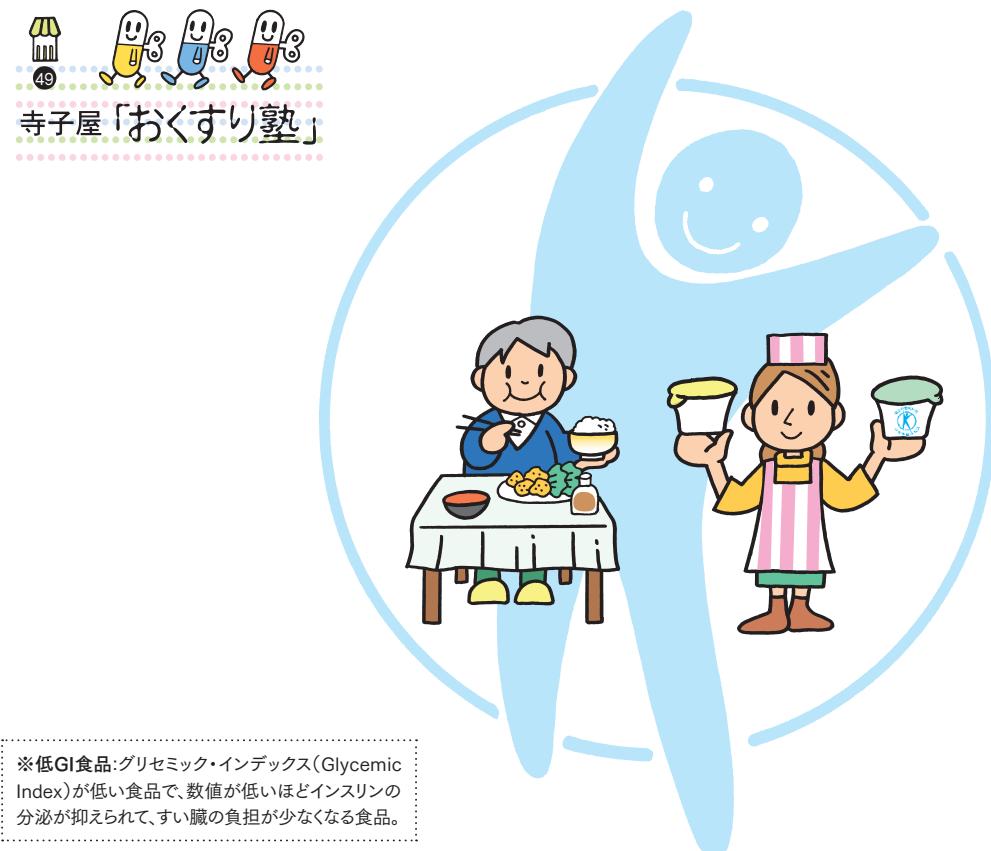


# 特定保健用食品とのつきあい方

日ごろ、薬局を訪れる患者さんは、お薬と健康補助食品との併用に関してたくさんの質問を受けます。愛用しながら、効果的に摂取できているか確認するためにも、健康補助食品の中の「特定保健用食品」の使い方と、生活習慣病の留意点とをあわせて説明します。



※低GI食品:グリセミック・インデックス(Glycemic Index)が低い食品で、数値が低いほどインスリンの分泌が抑えられて、すい臓の負担が少なくなる食品。

「特定保健用食品(トクホ)」とは、生活習慣病から身を守る(予防)のために用いられ、用途について、医学・栄養的に証明された食品です。表示マークは、厚生労働省許可のバンザイのように見えるヒト形のマークで、昨今は、スーパー等でもよく見かけられます。

使い方として注意している点は、①患者さんの症状をよく把握する②基礎疾患や検査値に基づいてすすめる③一般的の食品も含め、より良いものを選択する④一般的の食品にはない機能を知る⑤判定期間は少なくとも1カ月以上を目安とする、等です。

これらの点をふまえて生活習慣病(糖尿病、高脂血症、高血圧)に使用する際の留意点を示します。

## 血糖が高めの方

- 食事の注意点として、インスリンの能力を上回る事がないようにする。
- エネルギーは3回の食事を平均的に取る。

- エネルギーを高める砂糖、果糖等、ブドウ糖が利用されている食品摂取は控える。
- まとめ食いをしてエネルギーが不足しやすいので、積極的に摂取する。

## 多く摂取したいもの

水溶性食物繊維(代表的なものとして難消化性デキストリンがありますが、糖の吸収を緩やかにして、血糖調節効果を現します。また下部消化管では、整腸効果がみられます)、\*低GI食品(炭水化物の消化・吸収速度が遅い)、抗酸化物質(イソフラボン、ポリフェノール、β-カロテン、ビタミンC、

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 血圧が高めの方

食事の注意点として

食事の注意点として

エネルギーは肥満があれば制限する。

エネルギーは肥満であれば制限する。

大豆たんぱく質中のアミノ酸は

LDL(悪玉コレステロール)を低下させるので積極的に摂取する。

多く摂取したいもの

水溶性食物繊維、抗酸化物質、

EPA・DHA、大豆たんぱくを

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 高めの方

食事の注意点として

エネルギーは肥満があれば制限する。

エネルギーは肥満であれば制限する。

大豆たんぱく質中のアミノ酸は

LDL(悪玉コレステロール)を低下させるので積極的に摂取する。

多く摂取したいもの

水溶性食物繊維、抗酸化物質、

EPA・DHA、大豆たんぱくを

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 高めの方

食事の注意点として

エネルギーは肥満があれば制限する。

エネルギーは肥満であれば制限する。

大豆たんぱく質中のアミノ酸は

LDL(悪玉コレステロール)を低下させるので積極的に摂取する。

多く摂取したいもの

水溶性食物繊維、抗酸化物質、

EPA・DHA、大豆たんぱくを

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 高めの方

食事の注意点として

エネルギーは肥満があれば制限する。

エネルギーは肥満であれば制限する。

大豆たんぱく質中のアミノ酸は

LDL(悪玉コレステロール)を低下させるので積極的に摂取する。

多く摂取したいもの

水溶性食物繊維、抗酸化物質、

EPA・DHA、大豆たんぱくを

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 高めの方

食事の注意点として

エネルギーは肥満があれば制限する。

エネルギーは肥満であれば制限する。

大豆たんぱく質中のアミノ酸は

LDL(悪玉コレステロール)を低下させるので積極的に摂取する。

多く摂取したいもの

水溶性食物繊維、抗酸化物質、

EPA・DHA、大豆たんぱくを

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 高めの方

食事の注意点として

エネルギーは肥満があれば制限する。

エネルギーは肥満であれば制限する。

大豆たんぱく質中のアミノ酸は

LDL(悪玉コレステロール)を低下させるので積極的に摂取する。

多く摂取したいもの

水溶性食物繊維、抗酸化物質、

EPA・DHA、大豆たんぱくを

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 高めの方

食事の注意点として

エネルギーは肥満があれば制限する。

エネルギーは肥満であれば制限する。

大豆たんぱく質中のアミノ酸は

LDL(悪玉コレステロール)を低下させるので積極的に摂取する。

多く摂取したいもの

水溶性食物繊維、抗酸化物質、

EPA・DHA、大豆たんぱくを

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 高めの方

食事の注意点として

エネルギーは肥満があれば制限する。

エネルギーは肥満であれば制限する。

大豆たんぱく質中のアミノ酸は

LDL(悪玉コレステロール)を低下させるので積極的に摂取する。

多く摂取したいもの

水溶性食物繊維、抗酸化物質、

EPA・DHA、大豆たんぱくを

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 高めの方

食事の注意点として

エネルギーは肥満があれば制限する。

エネルギーは肥満であれば制限する。

大豆たんぱく質中のアミノ酸は

LDL(悪玉コレステロール)を低下させるので積極的に摂取する。

多く摂取したいもの

水溶性食物繊維、抗酸化物質、

EPA・DHA、大豆たんぱくを

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 高めの方

食事の注意点として

エネルギーは肥満があれば制限する。

エネルギーは肥満であれば制限する。

大豆たんぱく質中のアミノ酸は

LDL(悪玉コレステロール)を低下させるので積極的に摂取する。

多く摂取したいもの

水溶性食物繊維、抗酸化物質、

EPA・DHA、大豆たんぱくを

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 高めの方

食事の注意点として

エネルギーは肥満があれば制限する。

エネルギーは肥満であれば制限する。

大豆たんぱく質中のアミノ酸は

LDL(悪玉コレステロール)を低下させるので積極的に摂取する。

多く摂取したいもの

水溶性食物繊維、抗酸化物質、

EPA・DHA、大豆たんぱくを

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 高めの方

食事の注意点として

エネルギーは肥満があれば制限する。

エネルギーは肥満であれば制限する。

大豆たんぱく質中のアミノ酸は

LDL(悪玉コレステロール)を低下させるので積極的に摂取する。

多く摂取したいもの

水溶性食物繊維、抗酸化物質、

EPA・DHA、大豆たんぱくを

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 高めの方

食事の注意点として

エネルギーは肥満があれば制限する。

エネルギーは肥満であれば制限する。

大豆たんぱく質中のアミノ酸は

LDL(悪玉コレステロール)を低下させるので積極的に摂取する。

多く摂取したいもの

水溶性食物繊維、抗酸化物質、

EPA・DHA、大豆たんぱくを

ビタミンE、リコピン、キトサン、カ

テキン)、EPA・DHA(エイコサペントエン酸・ドコサヘキサエン酸)どちらも青魚に多く含まれる)。

コレステロール・中性脂肪が高めの方

利用した製品である。

## 高めの方

食事の注意