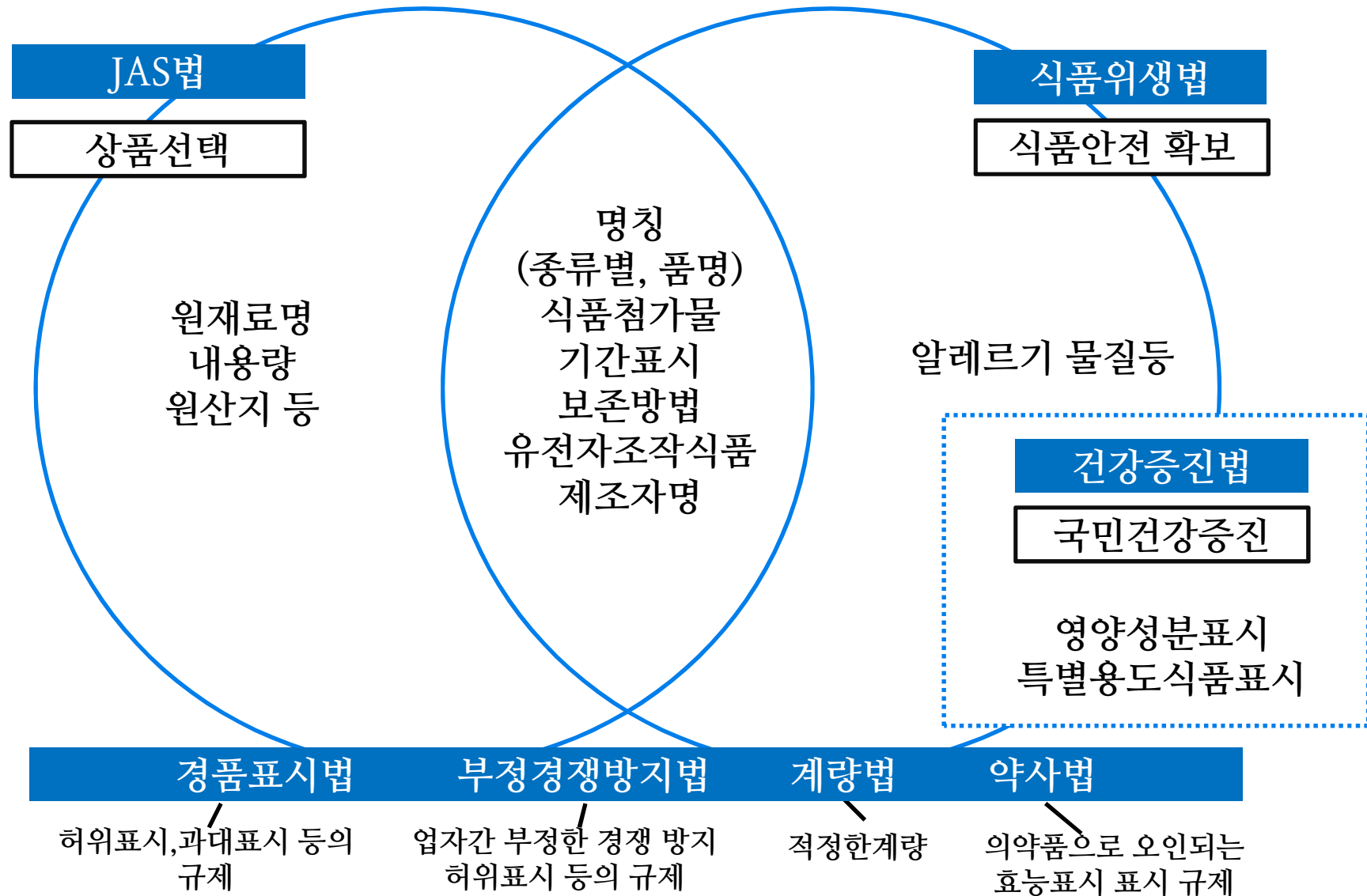


일본식품표시제도 일원화 및 기능성표시제도 현황

한국농수산물유통공사 도쿄지사

식품표시제도 일원화

일원화전 구 제도



일원화전 구 제도

명칭	비스켓
원재료명	소맥분, 쇼트닝, 설탕, 포도당, 식물유지, 콘그리트, 텍스트린, 초콜릿, 탈지분유, 식염, 확장제, 향료, 유화제
내용량	100g
상미기한	00년0월0일
보존방법	직사광선을 피해서 보관하여 주십시오
제조사	주식회사 00제과 00현00시

※수입식품의 경우 원산국명과 수입자를 표시(제조사 대신)

필요 표시사항	식품위생법	JAS법	계량법
명칭	◎	◎	—
원재료명	◎	◎	—
식품첨가물	◎	◎	—
알레르기표시	◎	—	—
유전자조작식품 표시	◎	◎	—
내용량	—	◎	◎
상미기한	◎	◎	—
보존방법	◎	◎	—
원산국명	—	◎	—
제조사명 주소	◎	◎	◎

신 식품표시법

관할관청



소비자청

식품표시법

식품표시기준

식품표시기준Q&A

식품표시기준에 관하여

식품표시법에 근거한 영양성분표시
를 위한 가이드라인

기능성표시식품의 신고등에 관한
가이드라인

소비자청 링크 : <http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

식품표시기준 변경내용

❖ 구제도와 비교하여 변경된 주요내용

- ◆ ① 가공식품과 신선식품의 구분 통일
- ◆ ② 제조고유기호사용에 관한 룰 개선
- ◆ ③ 알레르기표시에 관한 룰 개선
- ◆ ④ 영양성분표시의 의무화
- ◆ ⑤ 영양강조표시에 관한 룰 개선
- ◆ ⑥ 영양기능식품등에 관한 룰 변경
- ◆ ⑦ 원재료명표시등에 관한 룰 변경
- ◆ ⑧ 판매용도의 첨가물 표시에 관련된 룰 개선
- ◆ ⑨ 통지등에 규정되어 있는 룰의 일부 기준규정
- ◆ ⑩ 표시 레이아웃 개선

식품표시기준의 일원화

① 가공식품과 신선식품의 구분 통일

- 현행 JAS법과 식품위생법으로 각기 구분되어 운용되던 것을 JAS법의 취지에 근거한 구분으로 통일하여 정리

【신규로 가공식품으로 분류되는 것】

현행 식품위생법에서는 표시대상으로 되어 있지 않았던 경도의 산염, 설말린 제품, 데친 식품, 건조과일등도 가공식품으로 구분 정의됨에 따라 향후 알레르기 표시, 제조공장 등의 소재지 등에 관한 표시가 의무화 됨

② 제조고유기호사용에 관한 룰 개선

- 원칙적으로 동일제품을 2개 이상 공장에서 제조할 경우에 한해서 사용가능
- 제조공장 고유기호를 사용할 경우에는 다음 한가지 사항을 표시
 - ① 제조공장 소재지 등의 정보제공을 요구할 경우에 회신 가능한 자의 연락처
 - ② 제조공장 소재지등을 표시한 웹사이트의 어드레스
 - ③ 당해제품의 제조를 실시하고 있는 모든 제조공장 소재지등
- 단, 이번 규정 개선에서 가공용식품은 대상에서 제외

식품표시기준의 일원화

③알레르기표시에 관한 룰 개선

- 특정가공식품 및 그 확대표기를 폐기함에 따라 보다 광범위한 원재료에 대해 알레르겐을 포함하였다는 취지의 표시를 의무화함
 - 알레르기환자의 상품선택의 폭을 넓히기 위해 개별표시를 원칙으로 하며, 예외적으로 일괄표시를 가능한 것으로 한다.
 - 일괄표시의 경우 일괄 표시란을 보는 것으로 그 식품에 포함된 모든 알레르겐을 파악이 가능하도록 일괄표시란에 모두 표시 할 것

→ 현재는 계란이나 소맥이 원재료로 표시되어 있는 경우에는 새롭게 일괄표시란에 표시하지 않아도 되었으나 향후에는 계란, 소맥도 일괄표시란에 표시가 필요시 됨

④영양성분표시의 의무화

- 식품관련사업자에 대해서는 원칙적으로 모든 소비자용 가공식품 및 첨가물에 대해서 영양성분을 반드시 표기토록 의무화 조치
 - 의무표기 : 에너지, 단백질, 지질, 탄수화물, 나트륨(식염상당량)
 - 임의(권장) : 포화지방산, 식물섬이
 - 임의(기타) : 당류, 당질, 코레스트롤, 비타민.미네랄류

식품표시기준의 일원화

⑤ 영양강조표시에 관한 룰 개선

■ 상대표시(코텍스에 준하는 도입)

- 저감되었다는 취지의 표시를 할 경우(열량, 지질, 포화지방산, 콜레스테롤, 당류 및 나트륨) 및 강화되었다는 취지의 표시를 할 경우(단백질 및 식품섬유)에는 기준치 이상의 절대차에 더해서 새롭게 25%이상의 상대치가 필요
→ 영양강조표시를 하기 위한 요건 변경

■ 강화되었다는 취지의 표시를 할 경우(미네랄류(나트륨을 제외), 비타민류)에는 「포함되었다는 취지」의 기준치 이상의 절대차를 대신하여 영양소등 기준치 10%이상의 절대차가 필요

■ 무첨가 강조표시에 대한 규정 신설(코텍스에 준하는 표시)

- 식품에 대한 당류무첨가에 관한 강조표시 및 식품의 나트륨염 무첨가에 관한 강조표시(식염무첨가표시를 포함)를 할 경우에는 각기 일정한 조건이 충족된 경우에 한해 표시가 가능함

※ (무첨가 표시) 당류, 나트륨 등의 무첨가 표시에는 대체원재료 및 첨가물을 사용해서는 안됨

[주의] 강조표시기준(높음, 포함한다, 포함안한다, 적다) 등의 경우 강조되는 영양성분뿐 아니라 전체 영양성분 및 열량에 대해서도 합리적 추정으로 얻어진 수치를 사용해야 함

식품표시기준의 일원화

⑥ 영양기능식품등에 관한 룰 변경

■ 대상성분 추가

- 영양성분 기능을 표시가능한 것으로 하며, 신규로 「n - 3계 지방산」, 「비타민 K」, 「칼륨」을 추가함

■ 대상식품 범위의 변경

- 계란이외의 신선식품에 대해서도 영양기능식품 기준의 적용대상으로 함

■ 표시사항의 추가 및 변경

- 영양소등 표시 기준치의 대상연령(18세 이상) 및 기준열량(2,200kcal)에 관한 문구를 표시 해야 함
- 특정대상자(환자, 임산부등)에 대하여 정형문 이외의 주의가 필요시되는 것에 대해서는 해당 주의사항을 표기해야 함
- 영양성분량 및 열량을 표시할때의 식품단위는 1일당 섭취기준량으로 할 것
- 신선식품의 영양성분 기능을 표시할 경우 보존방법을 표시

식품표시기준의 일원화

⑦ 원재료명표시등에 관한 룰 변경

- 빵류, 식용식물유지, 드레싱 및 드레싱형태의 조미료, 풍미조미료에 대해서 원재료 및 첨가물을 구분하여 각기 차지하는 중량별 비율이 높은 순으로 표시
- 복합원재료 표시는 그것을 구성하는 원재료를 분할하여 표시하는 것이 알기쉬운 경우에는 구성하는 원재료를 분할하여 표시가능
- 프레스햄, 혼합프레스햄에 관하여 원재료명중의 전분표시에 「전분함유율」을 병기하고 있으나, 「소세지」, 「혼합소세지」와 동일하게 「전분함유율」의 표시사항의 항목을 별도로 꼬집어 내어서 독립 표기 등

⑧ 판매용도의 첨가물 표시에 관련된 룰 개선

- 일반소비자용 첨가물에는 신규로 「내용량」, 「표시책임자명 또는 명칭 및 주소」를 표시
- 업무용 첨가물에는 신규로 「표시책임자명 또는 명칭 및 주소」 표시

식품표시기준의 일원화

⑨통지등에 규정되어 있는 룰의 일부 기준규정

- 안전성을 확보하는 관점에서 현행 지도사항에서 의무표시로 규정
→ 복제품의 식중독 대상 표시 및 보툴리누스균의 식중독 대책 표시
- 알기쉬운 식품표시기준을 책정한다는 관점에서 기준을 마련하여 일괄적으로 규정
→ 예) 영양소등 표시기준치, 영양기능식품이라는 취지 및 해당 영양성분명칭 표시 방법등

⑩표시 레이아웃 개선

- 표시가능면적이 대체적으로 30cm²이하일 경우 안전성에 관한 표시사항
- 명칭, 보존방법, 소비기한 또는 상미기한, 표시책임자, 알레르겐 및 L- 페닐알라닌 화합물을 포함하는지 여부등 상기 사항에 대해서는 생략 불가
- 표시책임자를 표시하지 않아도 되는 경우(식품제조 또는 가공한 장소에서 판매하는 경우, 불특정 또는 다수에게 양도(판매를 제외) 하는 경우 또는 식품관련사업자 이외의 판매자가 용기포장된 가공식품을 판매하는 경우)에는 제조공장 또는 가공장의 소재지(수입품의 경우에는 수입업체의 영업소 소재지) 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭(수입자에 있어서는 수입업체의 성명 또는 명칭)에 대해서도 생략불가
- 원재료와 첨가물은 구분을 명확히 표시

식품표시기준의 일원화

유예조치

- 경과조치기간(식품표시기준 시행후 신규정에 의해 표시로 이행하는 유예기간)은 가공식품 및 첨가물 모두를 포함하여 5년간으로 하고 신선식품류에 대해서는 1년6개월로 한다.

주의사항

- ※유통기한이 식품의 경우, 5년간의 유예기간이 지난 후에 유통되지 않도록 사전준비가 필요
- ※또한, 구 표시내용 과 신 표시내용의 병용은 불가능하므로, 신 표시기준에 맞춰서 일괄변경이 필요

소비자청 식품표시 법령 링크

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

기능성표시제도 현황

기능성표시식품이란?

·소비자청 가이드북 발췌



현지 업계동향

도입여건

- 신규 기능성표시제도는 기존의 특정보건용식품 제도와 비교시 등록여건이 대폭 완화하였다고는 하나 대상제품의 실제도입을 위해서는 사전에 ①<최종제품을 사용한 임상시험결과> 또는 ②<최종성분 또는 기능성 관여성분에 관한 연구논문>을 제출하여 신고번호를 부여 받아야만 가능한 것으로 누구나 할 수 있는 정도의 레벨은 아님
- ②의 연구논문의 경우에도 반드시 국제적으로 인정된 수법(PRISMA 성명체크리스트등)에 의해 작성된 논문이어야 하며 일본 소비자청에서 검색이 가능하도록 국제논문DB에 등록이 필요하는 등 난이도가 상당히 높음

현지 업계동향

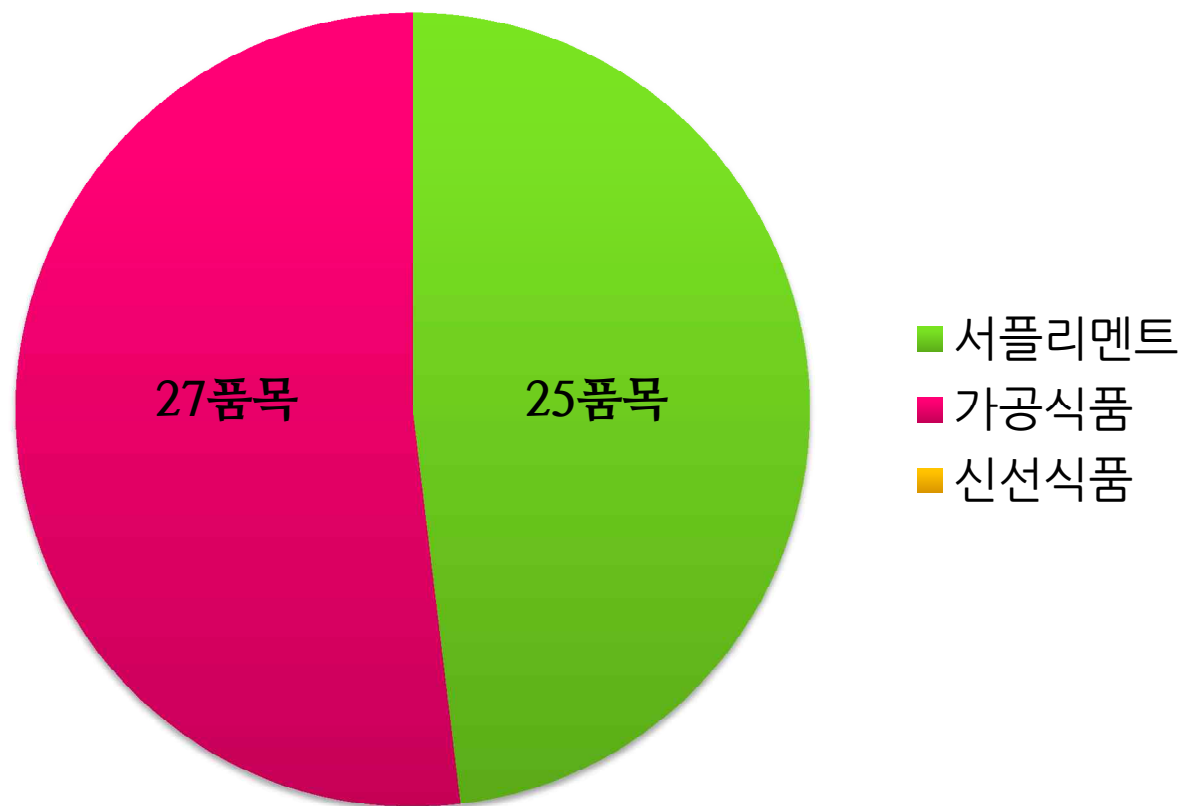
업계동향

- 소비자에게 알기쉬운 표시를 통해 선택의 폭을 넓힘으로서 소비확대를 통한 산업규모 확대가 큰 메리트로 보여지고 있으며,
- 일본 아지노모토사의 경우 소재부분의 건강기능성을 구체적으로 표기 할 수 있어 시장확대의 큰 기회로 생각하고 있으며, 건강식품 제조판매업체인 FANCL의 경우 타사제품과의 차별화를 꾀할 수 있을 것으로 전망하고 있음
- 업계에서는 복잡한 제도 도입의 곤란성으로 인해 기존 특정보건용품과 마찬가지로 중소기업체와 대기업체의 차이가 더욱 심화될 가능성도 있을 것으로 내다보고 있다.
- 일부언론에서는 정부가 개별평가를 하지 않는만큼 허위표시제품이 나올 경우, 제도 전체 신뢰성 추락의 위험성이 있다고 우려

현재 기능성표시식품 신고·수리현황

'15년 7월 7일 현재

전체 52품목 중



상세내역 : <http://www.caa.go.jp/foods/index23.html#m03>

사례1. 팡클 / 서플리먼트



제조사 : 팡클
식품유형 : 서플리먼트
상품명 : 엔킨
기능성성분 : 루테인, DHA,
아스타키신틴-3-글루코시드
기능기제 : 눈초점기능 개선, 눈사용에 따른
어깨, 목의 부담을 줄임

기능성표시식품
임상실험완료

질병을 앓고 있는 분을 대상으로한 식품이 아닙니다.
식생활은 주식, 주채(야채), 부채(야채)를 기본으로 식사 밸런스를

사례2. 기린 / 차음료

제조사 : 기린
 식품유형 : 음료
 상품명 : 식사외 생차
 기능성성분 : 난소화성 텍스트린
 기능기제 : 지방흡수억제, 당의 흡수 원만화

·기린 제출서류 발췌



지방의 흡수를 억제함
 당의 흡수를 원만하게 함

기능성표시식품



사례2. 기린 / 차음료

「기능성표시식품」본제품은 난소화성덱스트린(식물섬유)가 포함되어 있습니다. 난소화성덱스트린은 식사로부터 섭취되는 지방의 흡수를 억제하고 배출시키는 것과 동시에, 당의 흡수를 부드럽게 하기 때문에 식후의 혈중중성지방 및 혈당치 상승을 원만하게 하는 것이 보고되었습니다. 특히, 장내의 상태를 정비하는 것도 보고되어 있습니다.

機能性表示食品 本品には難消化性デキストリン(食物繊維)が含まれます。難消化性デキストリンは、食事から摂取した脂肪の吸収を抑えて排出を増加させるとともに、糖の吸収をおだやかにするため、食後の血中中性脂肪や血糖値の上昇をおだやかにすることが報告されています。さらに、おなかの調子を整えることも報告されています。

식생활은 주식, 주채, 부채를 기본으로 식사의 밸런스를 본 제품은 사업자의 책임하에 특정의 보건목적이 기대되는 취지의 표시를 하는 것으로 소비자청장관에 신고된 제품임. 단, 특정보건용식품과는 달리 소비자청장관에 의한 개별심사를 받은 것은 아닙니다. 본 제품은 질병의 진단, 치료, 예방을 목적으로 한 것이 아닙니다.

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

기능성표시식품 신청을 위한 체크사항

신고하기 전에 다음의 항목을 확인한다. 1 ~ 6 까지 모든 항목을 만족하는 경우에 한하여 신고할 수 있습니다.

1. 기능성표시식품 대상식품이 되는지 판단한다

- 아래 체크 항목에 해당되는 것은 대상식품이 아닙니다.
- 질병이 있는 자, 미성년자, 임신부(임신을 계획 중인 자 포함), 수유 중인 자를 대상으로 개발된 식품
 - 기능성관여성분이 명확하지 않은 식품
 - 기능성관여성분이 후생노출성 장점이 정하는 식사섭취기준에 기준이 정해진 영양소인 식품
 - 특별유도식품(특정보건용식품 포함), 영양기능식품, 알코올을 함유하는 음료
 - 지질, 포화지방산, 콜레스테롤, 당류 (단당류 또는 이당류로 당알코올이 아닌 것에 한함), 나트륨 과잉 섭취로 이어지는 식품

2. 안전성 근거를 명확하게 한다

- (1) 아래 항목 중 하나로 안전성을 평가하여 설명할 수 있어야 한다.
- 섭취실적에 의한 식경험의 평가
 - 데이터베이스 2차 정보 등의 정보수집
 - 최종제품 또는 기능성관여성분에 있어서의 안전성 시험의 실시
- (2) 기능성관여성분의 상호작용에 관한 평가를 실시하여 상호작용이 있는 경우에는 판매의 적절성을 설명할 수 있어야 합니다.
- 기능성관여성분과 약물의 상호작용 유무를 확인하여 상호작용이 인정되는 경우에는 판매에 대한 적절성을 과학적으로 설명할 수 있어야 한다.
 - 기능성관여성분을 복수포함하는 경우 해당 성분간의 상호작용 유무를 확인하여 상호작용이 인정되는 경우에는 판매에 대한 적절성을 과학적으로 설명할 수 있어야 한다.

3. 생산·제조 및 품질 관리체제를 갖춘다

- 생산·제조에 있어 위생관리, 품질관리의 관점에서 안전성이 확보될 수 있는 체제를 갖추어 이를 설명하여야 합니다.
- 가공식품에 있어서 제조시설, 종업원의 위생관리 등의 체계/신선식품에 있어서 생산, 채취, 이취 등의 위생관리체계
 - 규격외제품 유통을 방지하기 위한 대처 체계
 - 기능성관여성분 및 안전성 담보가 필요한 성분에 관한 정량시험 분석방법 등
- ※ HACCP, GMP 등을 자주, 적극적으로 실시하는 것이 바람직함.

4. 건강피해의 정보수집체제를 갖춘다

- 건강피해 발생을 미연에 방지하고 확대를 방지하기 위해 정보수집하여 보고하는 체제를 정비하여야 합니다.
- 소비자, 의료종사자 등으로부터 건강피해 보고를 받기 위한 체제를 갖춰야 한다.

5. 기능성 근거를 명확하게 한다

- 아래 항목 중 하나로 표시하고자 하는 기능성의 과학적 근거를 설명하여야 합니다.
- 최종제품을 사용한 임상시험 실시(특정보건용식품과 동등한 기준)
 - 최종제품 또는 기능성관여성분에 관한 문헌고찰(Systematic review)

6. 적절한 표시를 한다

- 용기포장에 적절한 표시가 되어 있어야 합니다.
- 식품표시기준, 동 기준에 관한 통지 및 Q&A, '기능성표시식품 신고 등에 관한 가이드라인'을 바탕으로 표시할 것.

이 페이지에 기재되어 있는 절차는 '기능성표시식품'제도의 개략적인 내용을 나타낸 것입니다. 실제로 신고하고자 하는 경우에는 '기능성표시식품 신고 등에 관한 가이드라인' 또는 '식품표시기준' 등을 참조하시기 바랍니다.

·소비자청 가이드북 발췌

신고

소비자청에 의한
신고자료
확인

부족한 부분이 있으면
반송

아래자료를준비하여 소비자청장관에게 신고

- (1) 해당 식품에 관한 표시 내용
- (2) 식품관련 사업자명 및 연락처 등의 식품관련 사업자에 관한 기본정보
- (3) 안전성 및 기능성 근거에 관한 정보
- (4) 생산·제조 및 품질관리에 관한 정보
- (5) 건강피해 정보수집체계
- (6) 기타 필요한 사항

신고번호 수령

소비자청
웹사이트 등에
정보공개

신고번호가 표시된 상품 판매

- 판매 예정일 60일 전까지에 신청서 및 관련 자료를 부족함없이 소비자청 장관에게 신고하여야 합니다.
- 기재누락 등 형식상 부족함이 있는 경우에는 신청서 및 첨부서류가 반송됩니다.
- 판매하고 끝나는 것이 아니라 판매 후에도 건강피해 등 정보수집을 꾸준히 해야 합니다.

표시에 있어 아래 사항에 주의 바랍니다!

가능한 표시는 질병이 없는 자의 건강유지 및 증진에 도움이 된다는 취지 또는 적합하다는 취지의 표시로 제한됩니다.

- "진단" "예방" "치료" "처치" 등 의학적인 표현은 사용할 수 없습니다.
- 치료효과, 예방효과를 암시하는 표시는 할 수 없습니다. "당뇨병 환자 분께"라는 특정의 질병이 있는 자를 대상으로 한 표시도 할 수 없습니다.
- 미성년자, 임신부(임신을 계획 중인 자도 포함), 수유 중인 자에 대한 기능성을 소구하는 표시는 할 수 없습니다.
- 육체 개조, 증모, 미백 등 의도적인 건강 증진을 표방하는 표현은 할 수 없습니다.
- 과학적인 근거에 따라 충분히 설명할 수 없는 기능성에 관한 표현은 할 수 없습니다.

표시사항에 문제가 있는 경우 벌칙의 대상이 될 수 있습니다.

- 식품표시기준에 따른 표시를 하지 않는 경우 식품표시 위반으로 식품표시법 지시나 명령 등 벌칙의 대상이 될 가능성이 있습니다.
- 과학적 근거 정보 범위를 넘은 표시사항은 부당경쟁류 및 부당표시방지법(경품표시 명령 등 벌칙 대상이 될 가능성이 있습니다).



기능성표시 제출서류

① 기본정보

- 상품명, 식품구분, 형태, 효능, 판매개시일자 등

② 표시내용

- 과학적 근거가 있는 기능성관여 성분, 1일섭취량, 보존방법, 섭취방법, 주의사항 등

③ 업체정보

- 신고자, 주소, 제조자명, 소비자 대응부서

④ 건강피해 정보수집체제

⑤ 제조 및 품질관리 정보

⑥ 안전성평가

⑦ 기능성성분과 기존약품 및 기능성성분간 상호작용 평가

기능성표시 제출서류

⑧ 작용기제에 관한 설명자료

⑨ 기능성평가(택일)

- 최종제품을 이용한 임상실험
- 최종제품에 관한 연구리뷰
- 기능성관여성분에 관한 연구리뷰

기능성평가 방법

·소비자청 가이드북 발췌

기능성 평가 시 과학적인 근거를 설명하는 방법은 2가지가 있습니다.

- 하나는 최종제품을 사용한 "임상시험"입니다. "임상시험"은 사람을 대상으로 어떠한 성분 또는 식품의 섭취가 건강상태 등에 끼치는 영향에 대해 평가하는 개입연구입니다.
- 또 하나는 문헌고찰(일정 규칙에 따라 문헌을 검색하여 종합적인 평가를 실시함(Systematic review))입니다.

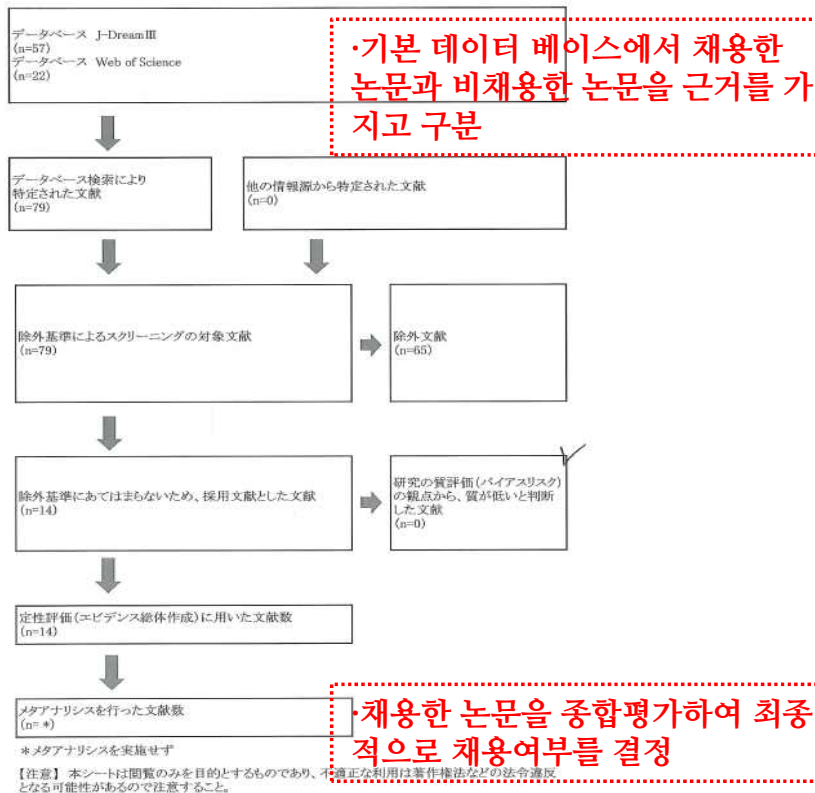
문헌고찰은 다음과 같은 순서로 진행됩니다. 문헌고찰의 실시 순서에 대해서는 그 접근방식의 예가 가이드라인에 표기되어 있으므로 참고하여 주시기 바랍니다.

- ① 최종제품 또는 최종제품에 포함된 기능성관련성분에 대해 "표시하고자 하는 기능성"에 관한 임상시험이나 관찰 연구* 등 연구논문이 등록되어 있는 데이터베이스를 사용하여 연구리뷰 실시자가 미리 설정한 방법으로 논문 추출합니다. 기능성에 관해서 긍정적인 논문만을 의도적으로 추출하는 것은 인정하지 않습니다.
※ 사람을 대상으로 어떤 성분 또는 식품 섭취상황과 건강상태 관련 등에 대해 평가하는 연구
- ② 추출된 모든 논문에 대해 최종제품의 특성 및 대상자, 표시하고자 하는 기능성과의 적합도 등의 관점에서 논문을 추출하여 이들의 논문으로 최종제품 또는 기능성관련성분에 "기능성이 있다"고 인정되고 있는지 혹은 인정되고 있지 않은지를 분류합니다.
- ③ 긍정적, 부정적, 명료하지 않은 결과를 모두 합하여 최종제품 또는 기능성관련성분에 "기능성이 있다"고 인정될지에 대해 종합적으로 판단합니다.
- ④ 문헌고찰에 대해서는 다른 사람도 재현할 수 있도록 사용한 데이터베이스, 논문을 검색할 때 사용한 키워드, 논문의 채용조건, 채용하지 않은 논문명 등 모든 과정에 대해 상세하게 신고할 필요가 있습니다.

기능성평가 방법

文献検索フローチャート(血中中性脂肪の上昇抑制)

商品名: 食事の生薬



· 문헌고찰 플로우 차트

·기린의 경우 문헌고찰을 바탕으로 한 연구리뷰(3명)를 통해
[난소화성 텍스트린은 식사, 특히 지질을 포함한 식사와 함께 섭취한 경우에 혈중중성지방치 상승억제효과에 관한 '긍정적인 근거가 있음'(B등급)으로 판단한다는 서머리를 제출

·기린 차음료 실제사례

データベース検索結果(血中中性脂肪の上昇抑制)

商品名: 食事の生薬

タイトル: 難消化性デキストリンの血中中性脂肪上昇抑制効果に関する研究レビュー

リサーチクエスト: 難消化性デキストリンは血中中性脂肪値を低下させるか?

データベース:	J-DreamⅢ <JSTPlus(1981～)+JMEDPlus(1981～)>		
日付:	2014年11月19日		
検索者:実施者A			
#	検索式		文献数
1	"難消化性デキストリン"/AL		398
2	"トリグリセリド"/AL OR "トリアシルグリセリド"/AL OR "トリアシルグリセリン"/AL OR "トリアシルグリセロール"/AL OR "トリグリセリド類"/AL OR "中性脂肪"/AL OR "中性脂質"/AL		60314
3	1 AND 2		57

データベース:	Web of Science <MEDLINE(1966~)+FSTA(1969~)>		
日付:	2014年12月10日		
検索者:実施者A			
#	検索式	文献数	
1	(resistant maltodextrin or resistant maltodextrins or resistant dextrin or resistant dextrins or nondigestible dextrin or nondigestible dextrins or non digestible dextrin or non digestible dextrins or indigestible dextrin or indigestible dextrins or pinefib* or fibersol* or fibreso*) AND (lipid or lipids or triglyceride or triglycerides or triacylglycerol)	23*	

*データベース内の重複が1報のため、重複削除後の文献数は23

【注意】本シートは閲覧のみを目的とするものであり、不適切な利用は著作権法などの法令違反となる可能性があるため注意すること。

· 문헌고찰 검색식

·제3자가 같은 방법으로 리뷰할 시에도 같은 결과가 나올 수 있도록 모든 절차를 공개해야함

감사합니다.