



健康周报

第 11 期 - 2014 年 12 月 10 日

本期内容

美中健康产品协会被营养新视野杂志

评为 2014 年度最佳协会

美国保健食品相关团体积极参与中

国保健食品法案改革

Omega-3 和前列腺癌的恩怨情仇

香草和调料有益心脏健康

无面筋产品前景广阔



希望大家可以关注我们的微信帐号

及时获取健康产业的最新资讯

美中健康产品协会被营养新视野杂志评为

2014 年度最佳协会



美中健康产品协会今日被《Nutritional Outlook》

(营养新视野) 杂志评为 2014 年度最佳协会。报道梳理了近些年美中健康产品协会的发展和理念，对美中健康产品协会近些年在美国和中国市场的努力做出了肯定，并附有对美中健康产品协会执行董事 Jeff Crowther 先生的专访，感兴趣的读者可以登陆原网址进行查阅。



Are you seeking a reliable partner to help you navigate and successfully enter the China dietary supplement market?

TSI has the **expertise** to help.

Contact your TSI representative today to learn more.



www.tsichina.com
www.tsiinc.com

在此，我们感谢行业伙伴对我们的信任，感谢媒体伙伴对我们的积极评价，感谢中国政府及保健品监管部门给予我们的巨大帮助。我们会再接再厉，更好的为美中两国的保健品行业服务。

消息来源：<http://www.nutritionaloutlook.com/>

美国保健食品相关团体积极参与中国保健食品法案改革

上个月，中国食品药品监督管理局发布了《营养素补充剂管理条例（征求意见稿）》，美国美国保健食品相关团体协同美中健康产品协会向本次征求意见稿提出了一系列修改建议：希望中国保健食品的监管机构扩大和明确营养和健康补剂的定义，为美国商品进驻中国市场扫清道路。

在《征求意见稿》征求意见截止的前一周，美国保健食品的工业团体向中国食品药品监督管理局提交了对本次《征求意见稿》的意见及建议，代表美国工业团体对此次《征求意见稿》中营养补剂的相关条目表示了关切。

So little.  So much.

Powerful Phospholipid EPA & DHA
Excellent User Experience
Smaller Dose, Easy Digestion

 **AkerBioMarine™**
Antarctic 

www.superbakrill.com

首先，美方工业团体表达了对统一的营养补剂定义的期望，希望监管部门可以就功能性食品和营养型补剂给出一个统一的定义。

上个月，中国的监管部门通过《附件》的方式公布了新的营养素补剂的分类目录，并有望在 2015 年生效。但是，消息人士指出：在《营养素补充剂管理条例》最终实施之前，《附件》内容还有变动修改的可能。“虽然中国监管部门在制定相应的分类目录，但是中方还未给出分类目录所涉及的原料范围和这些原料的相关信息。”

美国保健食品工业团体还希望监管部门建立保健食品和新资源食品通告系统的意愿，这样可以提高行政审批的效率和速度。美中健康

产品协会的执行董事 Jeff Crowther 指出：“这次中国国家食品药品监督管理局能在《征求意见稿》上广泛听取各方意见，释放了一个非常积极的信号。如果本次《征求意见稿》能够建立一个新的合理的健康补剂目录，对中国的保健食品发展意义重大。”

美国保健品产业团体更加关注《征求意见稿》关于营养补剂而不是功能性食品在中国的管理细则。美方还希望中国食品药品监督管理局加强对营养补剂和保健食品原料--特别是那些出口到美国的产品的质量 and 安全检验。美方的专家表示：“我们非常欣赏中国食品药品监督管理局在保证消费者健康方面作出的努力，但是我们不愿看到因为中国法规的问题而使一些有着良好科学数据支持的保健产品被拒在中国市场之外。监管部门应该保护和支 持消费者选择保健产品上的主动权。”

资料来源：<http://www.foodnavigator-asia.com/>

Omega-3 和前列腺癌的恩怨情仇

从 2013 年夏季开始，整个 Omega-3 产业就开始应对来自各方的批评之声，这些质疑来自于 一篇学术文章：《Plasma Phospholipid Fatty Acids and Prostate Cancer Risk in the SELECT Trial》（选择试验中血浆磷脂酸与前列腺癌症风险），文章的研究结果表明人体内 Omega-3 脂肪酸与前列腺癌症正相关。



文章有对数据过分分析的嫌疑，在结论部分的很多分析和评论都未经证实，科学研究本就存在多样和不确定性，但是媒体对这些内容的片面解读完全超出了实验设计本身。虽然科学家有义务和责任向大众解释他们的研究成果，但是不应做跳梁小丑和媒体一起误导大众。就上面的学术文章来说，文章只是做出了相关性的分析，而媒体则过分解读为因果联系。文章指出：在男性试验样本上，我们发现血液 EPA 浓度高的个体前列腺癌症发病率略高，但是无法得出就此结果得

出他们之间的因果关系。进一步来说，也没有研究可以就 Omega-3 导致前列腺肿瘤的生物学机制给出解释。作者也承认了很难就 EPA 浓度和前列腺癌建立因果关系，文章说：“没有有力证据可以支持将血浆 EPA 浓度作为前列腺癌的标志物。”

最近的研究结果和 2013 年的文章有了显著的差别，大多研究结果显示只有 Omega-3 浓度最高和最低的试验样本上，前列腺癌的发病率有显著性差异。有一些文章也指出，血浆 Omega-3 浓度和侵袭性的前列腺肿瘤并无相关性。科学研究本就存在多样性和系统误差，最近的关于 Omega-3 的大量研究所采用的研究方法各异，很难得出一致性的结果。而且近期的 Meta 数据显示，前列腺癌的发病率有逐年增高的趋势，很多研究并未在实验模型中排除这一趋势的影响。

欧洲食品安全管理局的态度

在对近两年，特别是最近的科学研究，包括个体和群体研究，进行汇总和分析后，欧洲食品安全管理局就 EPA 和 DHA 与前列腺癌发病率的关系给出了自己的结论：在现有的研究基础

上，无法得出 EPA、DHA 的摄入会导致前列腺癌的发生。这个结论意义重大：

1. 欧洲食品安全管理局是受到欧盟议会的要求来进行这次科学评估的，评估压力来自于媒体而非科学研究本身。这凸显了社会舆论的巨大影响，欧盟在食品安全上有着一套非常成熟的管理体系，可以用此种方式来化解大众对 Omega-3 的误解。如果此事发生在其他国家或者地区，后果可能使管理者受迫于媒体做出违背科学事实的管理规定。
2. 这次的评估是基于 Omega-3 的系统的完整科学回顾和总结，而非单一的研究结果。欧洲食品安全管理局指出：“没有前瞻性的科学研究发现 EPA 和 DHA 的摄入与前列腺癌相关，还需病例对照试验来找出生物靶标以确定 EPA 和 DHA 与前列腺癌发病之间的相关性。”

此次的评估结论和欧洲食品安全管理局两年前的结论十分一致，两年前的结论为：成人每日综合摄入 Omega-3 少于 5 克不会带来任何安全

风险。综合近期的研究和欧洲食品安全管理局的这两次的结论，应该说从科学层面对 EPA、DHA 有害身体健康进行了辟谣，但是，由于媒体的态度，这些研究和结论并未得到报道。相信时间会给我们一个更为公正的答案。

消息来源：www.nutraceuticalbusinessreview.com

没有那么简单 香草和调料有益心脏健康

富含抗氧化物的调料和香草可以帮助机体降低血液甘油三酯水平

<Nutrition Today> 《今日营养》近日发表文章，对香草和调料对代谢的影响作了分析。研究对象是一些常见的调味品，而功效则是他们对于心血管疾病的影响。

我们知道，进食高脂肪食物会使甘油三酯的水平升高，从而增加心脏疾病的风险。宾州州立大学的 West 教授领导的这项研究发现，和不添加调料的对照组相比，添加高抗氧化物调料的实验组实验样本的甘油三酯水平下降了 30%。



“相对于传统的药物疗法，调料要安全得多，而且本次研究也证明了调料在改善代谢上的高效性。调料与心血管疾病之间的关系将是未来公共健康领域一个关注的焦点。”研究团队指出：“当下，高热量的饮食已经成为社会的常态，通过增加高抗氧化物的调料来减少热量的吸收将是一个很好的策略，因为它避免了口味的过分牺牲。”

West 教授和他的同事在进行深一步的研究：“我们在监控参与者进食高抗氧调料食物八小时后的状态，看看食物中脂肪的消化途径。如



GMP Services
注册服务

To learn more about NSF cGMP Services, [click here](#)
Experts in auditing, consulting, training and testing

欲了解更多服务信息请点击
审核、咨询、培训和测试专家团队

果调料实验组的脂肪没有被吸收，那就会随粪便排出。我们想知道调料实验组的食物是否会更快的从胃肠排出。”

实验设计

实验人群为 30-65 岁的超重人群，除超重外，身体健康，分两天进食不同的食物。第一天的食物是肌肉、面包和夹心饼干；第二天食物一样，但是加入了两勺高抗氧化物的调料。三小时后，每隔半小时去参与者的血液样本进行分析。实验数据显示，调料组的血液抗氧化性增加了 13%，餐后胰岛素反应减少了 21%，甘油三酯水平减少了 31%，血液胆固醇、HDL 和血糖浓度无变化。

实验数据表明，加入的调料可以在高脂肪食物的餐后改进胰岛素的释放，降低甘油三酯的浓度，同时升高血液的抗氧化水平，这些都可以有效减少心血管疾病的发生。

消息来源：<http://www.foodnavigator-asia.com/>

面筋及其相关制品前景广阔

食品行业现在进入了一个“无面筋”的时代。消费者和主流市场都不看好含有面筋食品产品的前景。所以可能有必要让大家全面了解一下面筋的“前世今生”。



面筋是存在于小麦、大麦和黑麦种子里的一系列蛋白质家族。一个有趣的现象，就是我们所说的燕麦其实并无面筋，只是在燕麦的生产过程中不可避免的会有面筋的污染。所以除非燕麦产品标明了无面筋，我们一般认为是含有面筋的燕麦。虽然有人因为不耐受面筋而选择无面筋的饮食，但是面筋并不像媒体所说，是一种有毒的成分。面筋的危害局限于特定的少数人群：谷物过敏和脂泻病患者在进食面筋后会有比较严重的不良反应，还有一些在进食面筋后会有不适的症状的非免疫性的面筋不耐受人群。

消费者应该知道，面筋对非面筋过敏和无脂泻病的人群没有任何伤害，也不存在任何危害健康的风险。面筋是一种普通的植物蛋白，虽然非身体所必须，也无任何伤害。换句话说，就是绝大多数消费者完全没有必要过分要求无面筋的饮食。虽然，面筋食物由于其可以快速升高然后降低血糖的峰值效应被大众所诟病，但这并不是近些年公众肥胖的主要推手。总体来说，面筋有着良好的消费基础。

就算是对那些不耐受的人群，面筋相关制品依然有良好的市场前景：患有脂泻病和面筋过敏的人群很难完全避免对面筋的摄入，因此会造成身体上一些潜在的伤害 -- 特别是营养相关的功能不良和吸收的问题，现在市场上已经有了相关的酶制品帮助这部分人群消化吸收那些不能被他们机体消化吸收的面筋，这也将是一个巨大的市场。

消息来源：<http://www.naturalproductsinsider.com>

美中健康产品协会是由全球健康产业专家 Jeff Crowther 先生在美国创办的非营利性组织。协会成立的目标是促进中国天然健康产品行业的持续发展，帮助会员企业在中美两国的市场中开展业务。《健康周报》是一份免费发送的电子读物，主要向读者传播膳食补充剂产品和天然原料的信息，以及发布全球健康产品行业的服务动态。

了解更多协会服务和周报信息 请登陆我们的网站：<http://uschinahpa.org/>