

日本人が通常の食生活から摂取するフランチーナルダイエットスタディの結果からー

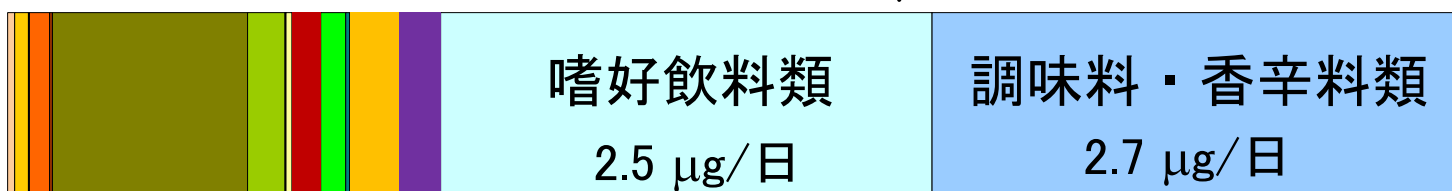
技術の特徴

フランチーナルは食品の加熱加工や調理の際に生成すると考えられている有害成分です。トータルダイエットスタディ(TDS)を行い、日本人が通常の食生活から摂取するフランチーナルの量を算出しました。

研究の内容

TDSは、マーケットバスケット方式により各食材を全国7都市で購入しました。一般的に加熱調理する食材については調理(茹・焼・炊)した後、H14年度国民栄養調査結果の平均摂取量に基づいて群ごとに混和して分析用試料としました。

合計 7.4 μg /日(体重54 kgの場合)



左より、米・米加工品・穀類、いも及びでんぷん類、砂糖及び甘味類、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類、乳類、油脂類、菓子類、嗜好飲料類、調味料及び香辛料類

図に示しますとおり、フランチーナル摂取量は1日あたり7.4 μg /人(体重54kg:H14年国民栄養調査のデータの平均体重)でした。これは137 ng/kg 体重/日に相当し、2004年にFDAが予備実験から算出したフランチーナル摂取量(300 ng/kg 体重/日)よりも低い値でした。フランチーナルの主な摂取源は「嗜好飲料類」と「調味料及び香辛料類」で、この2群から全体の約70%を摂取している計算になりました。

今後の展開

フランチーナル濃度の高い食品について、複数の製品を入手し分析を行っています。また、加工食品の製造工程と製品のフランチーナル濃度の関連性解明にも取り組んでいます。

参考

農林水産省のホームページより、「トータルダイエットスタディに関するガイドライン」を入手することができます。[http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/risk/totaldiet_gl.pdf]

本研究は、平成17-19年度先端技術を活用した農林水産研究 高度化事業により実施しました