

日本におけるアクリルアミド経口摂取量の推定

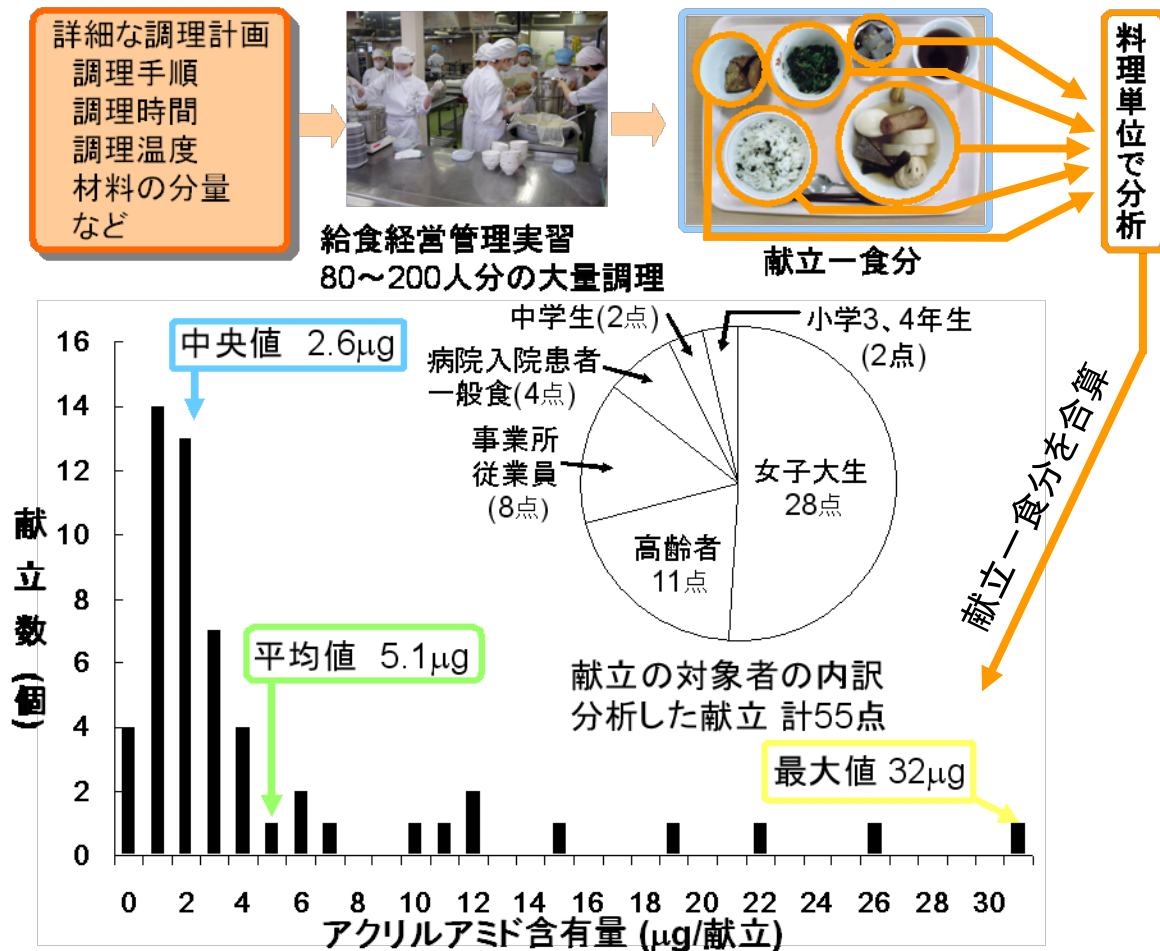
ー給食調理実習献立中のアクリルアミドの分析ー

背景

アクリルアミド経口摂取量推定の基礎データとして、欧米では食品中のアクリルアミド含有量に関して多くの知見が得られているのに対し、日本における食品中のアクリルアミドに関する知見は少なく、家庭や事業者で調理された食品に含まれているアクリルアミドの含有量は不明である。

研究の内容

管理栄養士養成カリキュラム(女子栄養大)における調理実習の献立中の各料理に含まれているアクリルアミドを分析し、一食分あたりの含有量を調べ、食事を介しての摂取量を推定する。



調理実習献立一食分からのアクリルアミド含有量の度数分布

今後の展開

中食や内食、外食の献立に含まれる調理食品中のアクリルアミド含有量データを収集し、日本人の食生活に応じたアクリルアミド摂取量を推定する。

参考

1. 日本食品科学工学会 第54回大会 講演要旨集 (3Lp15), 福岡, 2007年9月
2. 食品中のアクリルアミドについて, (独)農研機構 食総研, <http://aa.iacfc.affrc.go.jp/>
3. 食品中のアクリルアミドに関する情報, 農水省 消費・安全局, http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/acrylamide/index.html