

食品に含まれるフランの分析

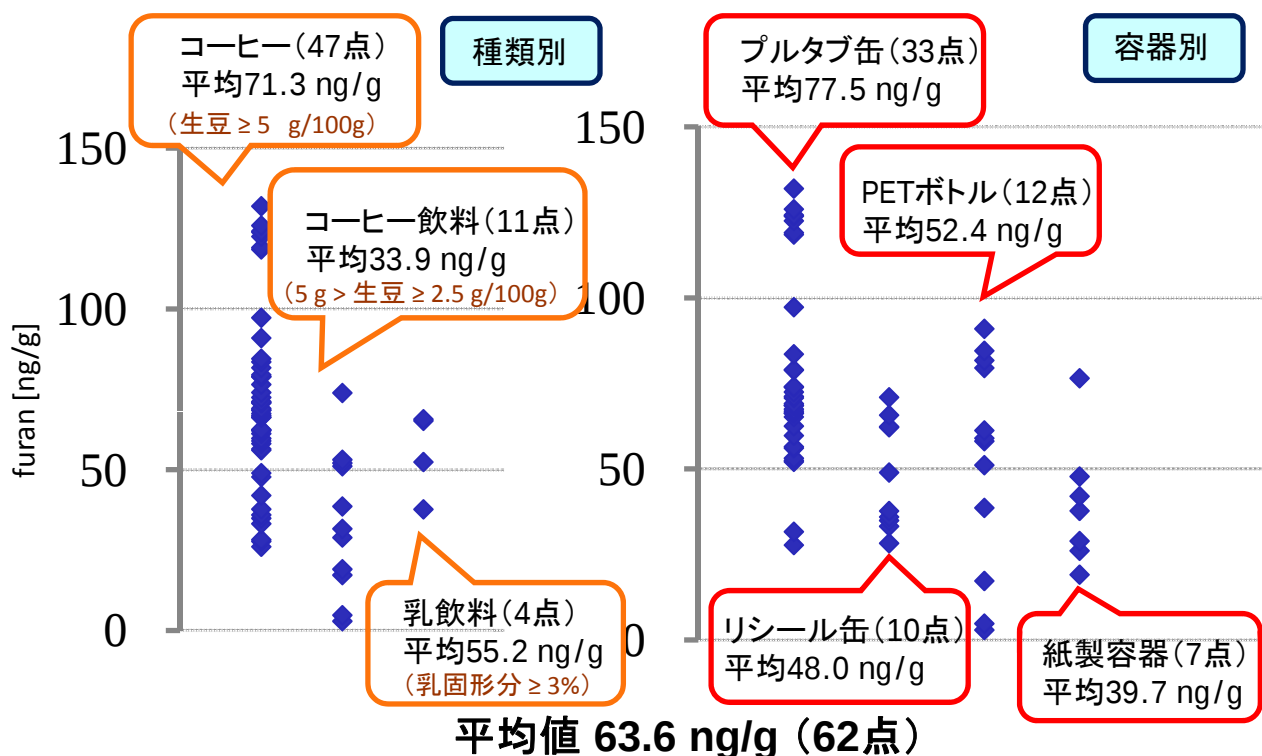
― 缶コーヒーの分析結果 ―

技術の特徴

フラン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。我々が実施したトータルダイエツトスタディ(TDS)では、日本人の通常の食生活でのフラン暴露量は体重1 kg あたり137 ng/日と推定され、バランスの良い食生活においては健康被害の心配はないと考えられました。このポスターでは、フラン暴露に寄与の大きかった缶コーヒーの個別製品を分析した結果を紹介しています。

研究の内容

TDSの結果から、フランの主な暴露源である食品群は、調味料・香辛料類(36%)と嗜好飲料類(34%)でした。図には、嗜好飲料類でフラン暴露に寄与の大きかった缶コーヒー(嗜好飲料類の83%)について、個別製品の分析結果を種類別と容器別で示しています。種類別ではコーヒー豆使用量が多いコーヒーで、容器別ではプルタブ缶入りの製品で、フランの含有量が多い傾向がありました。



今後の展開

加工食品の製造工程と製品のフラン濃度の関連性解明や、フランの生成メカニズムに関する研究に取り組んでいます。

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



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 箭田 浩士
所 属: 食品分析研究領域
成分解析ユニット

問合わせ先: 029-838-7154 yada33@affrc.go.jp