

食品に含まれるフランの分析

－異なる味噌の味噌汁におけるフラン量の変化－

技術の特徴

- ・ フランは国際がん研究機関によって「ヒトに対して発がん性を持つ可能性がある」グループに分類されていて、多くの加工食品や加熱調理された料理に低濃度存在しています。
- ・ フランは揮発性が高い反面、調理などの加熱により生成することがあります。摂取量をより精確に見積もるために、加熱調理過程における挙動を把握する必要があります。

研究の内容

通常の鍋では調理期間を通じてフラン量の変化が小さかったが、保温調理器を用いて調理した後に保温と温め直しを繰り返すと味噌汁のフラン量が増加しました。異なる味噌での結果を図に示します。

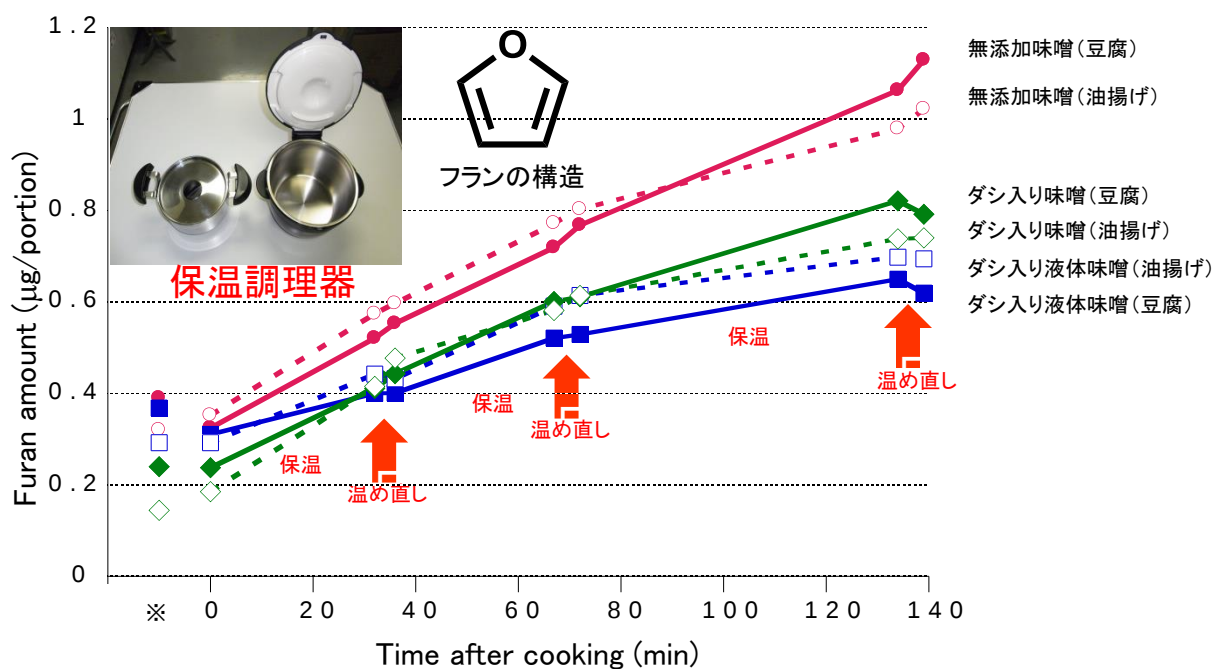


図 異なる味噌を用いて保温調理器で調理した味噌汁のフラン量の変化(一杯分)

※ 調理前の食材のフラン量(合計)

今後の展開

フランの生成に関係する因子を詳しく調べ、フラン摂取量を減らす調理条件を明らかにします。

参 考

箭田浩士、亀山眞由美、「調理条件が味噌汁のフラン量に及ぼす影響」、日本食品科学工学会誌60巻9号P521-524(平成25年9月)