

家庭調理で生じるアクリルアミド ー野菜の高温加熱でも生成ー

研究の概要

- ・ 焼き又は炒め調理が想定される品目を中心に野菜類等、25品目を対象として、炒め調理時にアクリルアミドがどの程度生成するかを把握するための調査を行った。
- ・ 炒め調理の条件は、食べられる限界と考えられる状態になるよう温度・時間を設定した。
- ・ 調査した全ての品目でアクリルアミドが生成したことから、家庭での炒め調理等でもアクリルアミドが生成している可能性がある。(図1)

研究の結果

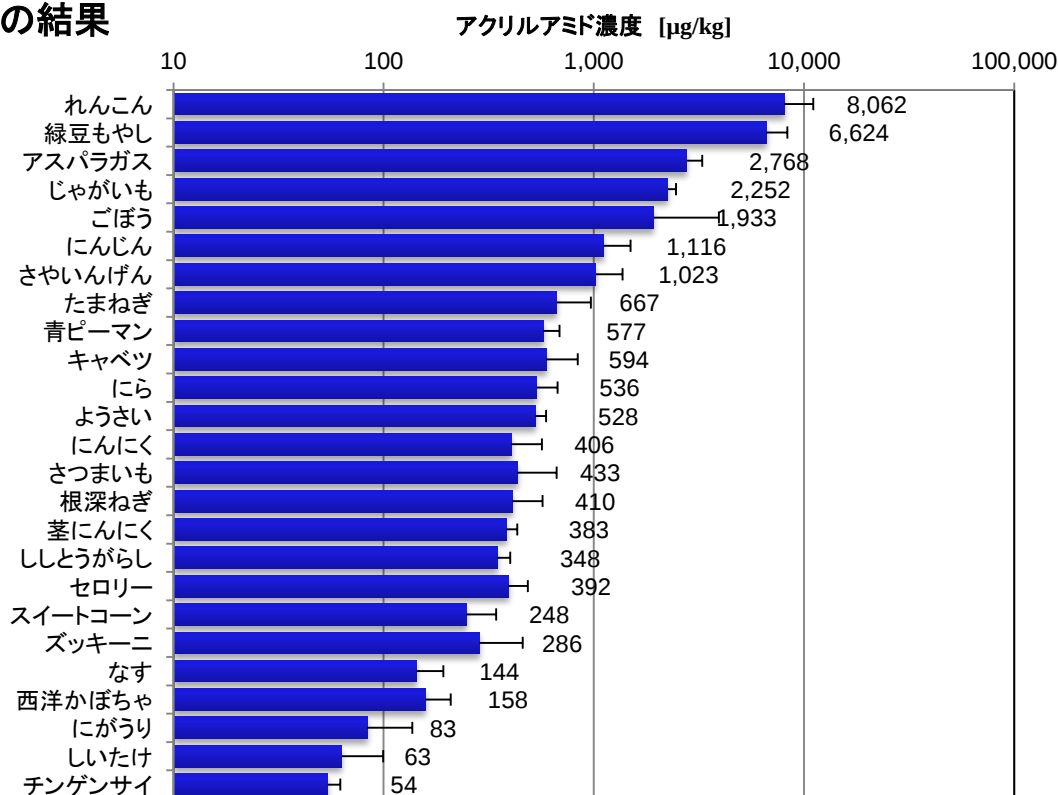


図1 200℃設定のホットプレート上で、食べられる限界まで炒め調理した野菜類等25品目の分析結果。横軸は対数目盛によるアクリルアミド濃度。値は5回反復の平均値、誤差範囲は正の方向に標準偏差を示す。

今後の展開

- ・ 食品からのアクリルアミド摂取量をできるだけ低くするため、家庭で実施可能なアクリルアミド低減調理法の検討を進める。

参 考

- ・ 本研究は農林水産省の委託研究事業「レギュラトリーサイエンス新技術開発事業」において実施されたものである。



農研機構
食品総合研究所



代表研究者： 小野裕嗣
所 属： 食品分析研究領域
状態分析ユニット

問い合わせ先： 029-838-8033