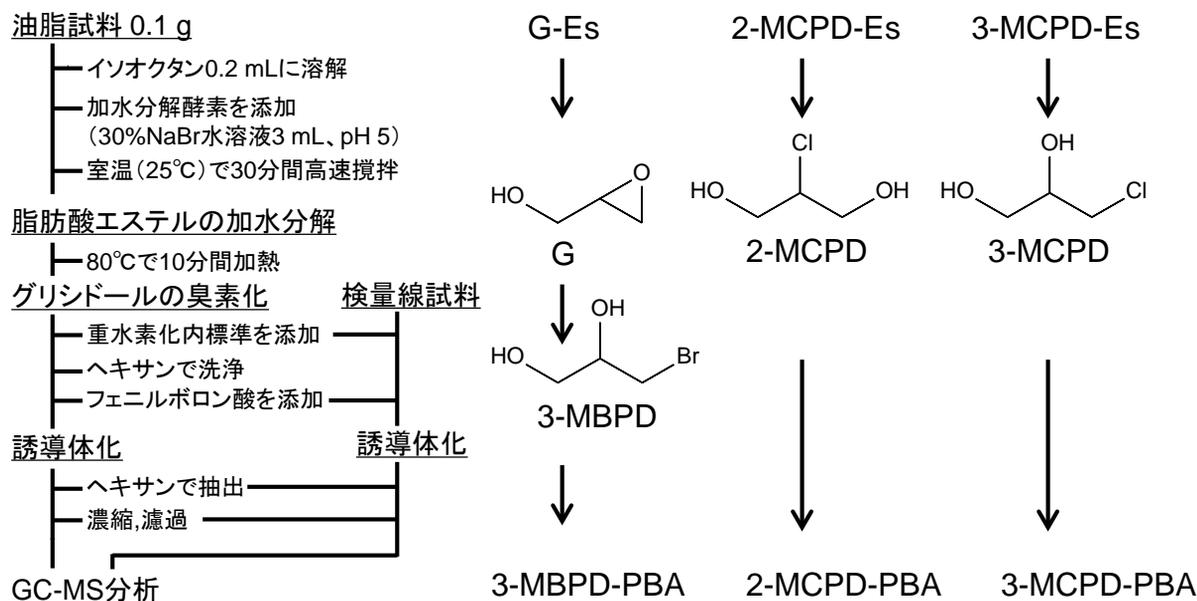


食用油脂中の2/3-MCPD-Es及びG-Esの分析法 —間接分析法(酵素法)の妥当性が確認されました—

技術の特徴

- ・体内で加水分解され、有害性のある3-クロロ-1,2-プロパンジオール(3-MCPD)及びその関連化合物の2-クロロ-1,3-プロパンジオール(2-MCPD)、グリシドール(G)を生じることが懸念される脂肪酸エステル類を分析する方法です。
- ・日本油化学会の規格試験法委員会に設置されたMCPD脂肪酸エステル等(間接法)小委員会の合同試験により、脂肪酸エステルの加水分解に酵素反応を用いる本分析法の妥当性が確認され¹⁾、基準油脂分析試験法に登録が認められました。
- ・本分析法は、これまでに報告されている間接分析法に比べ工程数が少なく、使用する試薬や標準試薬が安価です。

研究の内容



分析法の概要 (参考1.に掲載の図を元に作成)

今後の展開

- ・本分析法は、基準油脂分析試験法2018年増補改訂版に掲載される予定です。

参 考

1. Koyama K. *et al.*, Collaborative Study of an Indirect Enzymatic Method for the Simultaneous Analysis of 3-MCPD, 2-MCPD, and Glycidyl Esters in Edible Oils, *Journal of Oleo Science*, **65**(7), 557-68(2016).