

粗繊維の安定同位体比分析

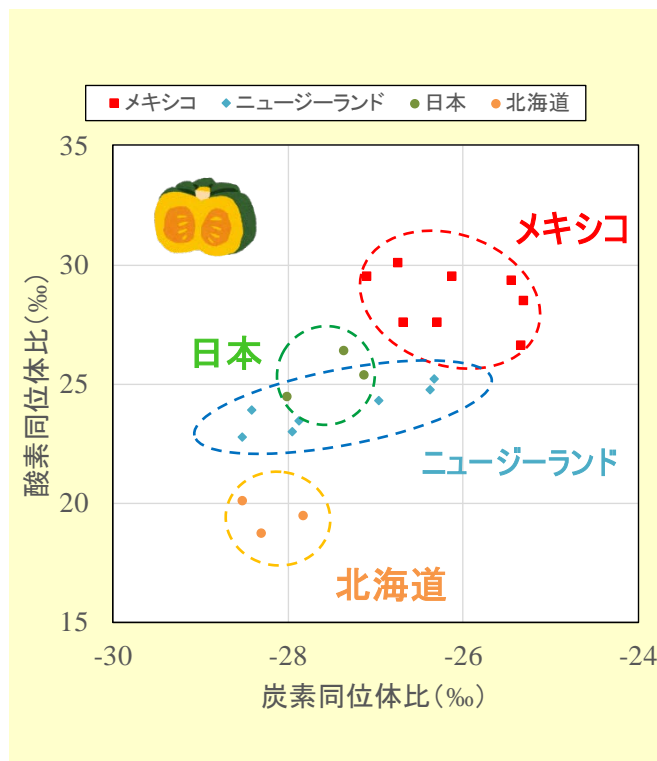
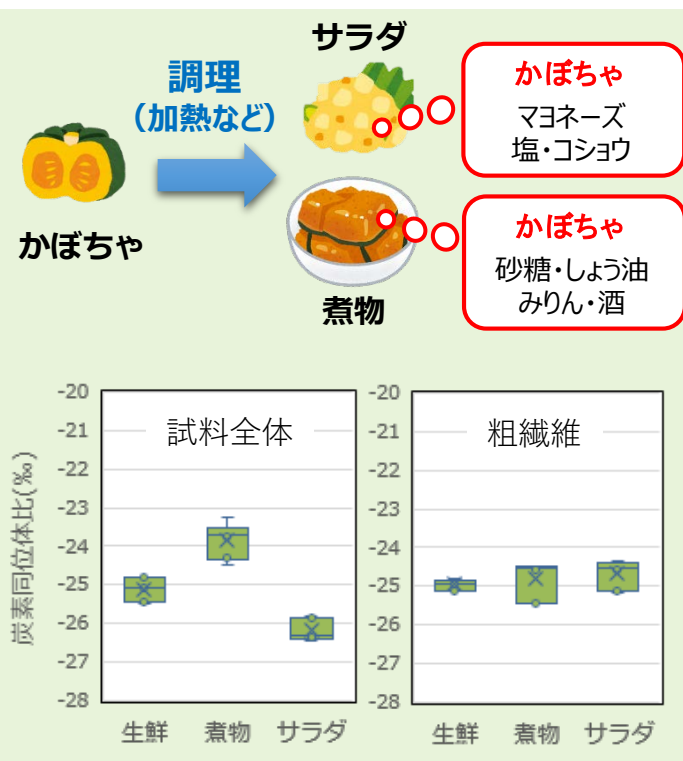
— 加工食品の産地判別に向けた分析技術の開発 —

成果の特徴

- 2022年4月1日から新たな加工食品の原料原産地表示制度が完全施行されます。
- 加工食品の産地判別技術の開発において、加工工程による影響と副原料や調味料の影響を低減する必要があります。
- 安定同位体比は調理工程の影響を受けにくいことが報告されています。そこで、調味料の影響を受けにくいと予測される粗繊維の安定同位体比を分析することで、調理品の産地判別の可能性を検証しました。

成果の内容

カボチャについて、生鮮品と調理品（煮物およびサラダ）から抽出した粗繊維の安定同位体比を比較した結果、調味料や調理工程の影響を受けにくいことが分かりました。メキシコ、ニュージーランドおよび日本産カボチャの粗繊維の炭素・酸素同位体比を比較した結果、メキシコ産や北海道産は特徴的な分布を示しました。



成果の活用

粗繊維の安定同位体比を用いた産地判別技術は、カボチャ以外の野菜にも適用でき、天ぷらや漬物など様々な加工を施されたものにも利用できるため、野菜類やその加工・調理品の産地判別の可能性を大きく広げるものと期待されます。