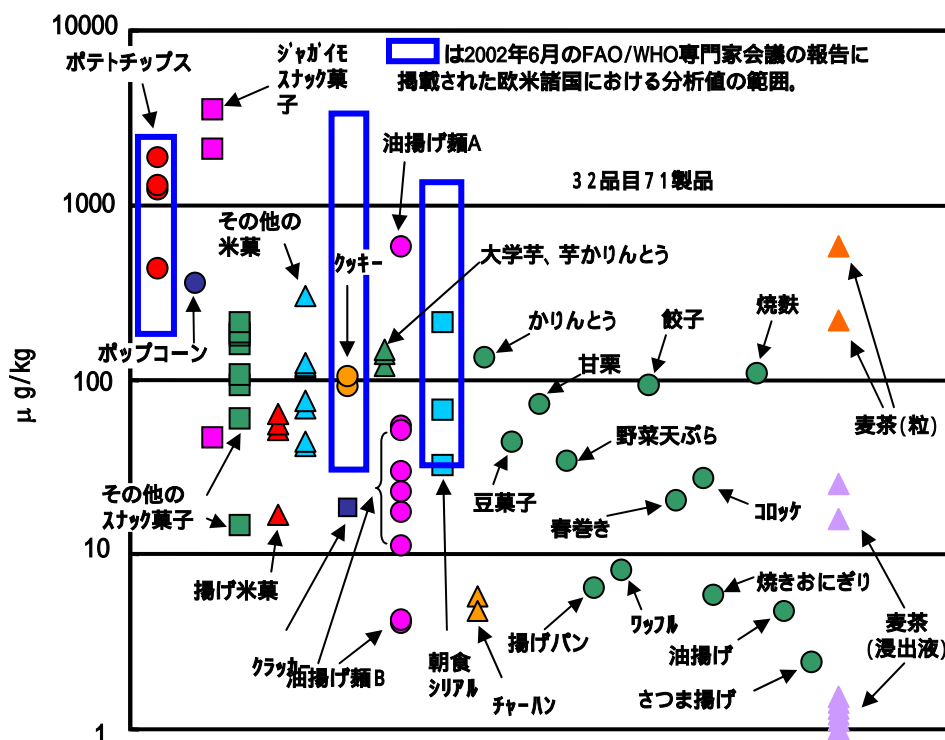


食品中のアクリルアミドについて —わたしたちの取り組み—

背景

平成14年4月のスウェーデンの研究者らの報告に端を発した加工食品中のアクリルアミド問題は、十分な情報のないまま消費者に大きな不安をもたらしました。私たち食品総合研究所では、この問題に対するワーキンググループを設置し、分析技術の開発、市販食品の調査を行いました。また、インターネットを通じて最新の情報を発信し続けています。



日本の加工食品中のアクリルアミド分析結果

技術の特徴

広範な食品に適用可能な分析技術
GC-MS法, LC-MS/MS法を選択できる
論文やHPによる技術の完全公開

今後の展開

アクリルアミド低減化加工技術の開発
一般消費者, 専門家双方への幅広い情報発信

参考

食品中のアクリルアミドについて: <http://aa.iacfc.affrc.go.jp>



独立行政法人
食品総合研究所

代表研究者: 永田 忠博
所 属: アクリルアミド対策ワーキンググループ

問い合わせ先: 研究交流科 関谷 修三

e-mail: atunisi@nfri.affrc.go.jp