



FAMIC (ファミック)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第948号 (一部抜粋)



令和4年11月22日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ 食品中のアクリルアミドについて ◆



我々は食生活の中で加熱調理した食品を食べる頻度が高く、家庭においても、手軽に作ることでできる野菜炒めなどを調理する機会は多いと思います。食品の加熱調理は、食品を柔らかくして食べやすくすること以外にも、風味を強くしたり、加熱によって殺菌をしたりと様々な理由で行われています。しかし食品を炒めすぎてしまうと、食品中に含まれる成分が変化し、ヒトの健康に悪影響を与えるアクリルアミドという物質が生成されることが知られています。

食品中のアクリルアミドは、還元糖（ぶどう糖、果糖など）及びアスパラギンを含む食品を焼く、揚げるなど 120℃以上で加熱することで生成する有害化学物質です。食品を通じて長期間にわたってアクリルアミドを摂り続けることにより、ヒトの健康に発がんなどの悪影響を及ぼす可能性があることが懸念されており、国際的に食品中のアクリルアミドを低減するための取組が進められています。

農林水産省は、「安全で健やかな食生活を送るために～アクリルアミドを減らすために家庭でできること～」というリーフレットを作成し、家庭でもできるアクリルアミドの対策をまとめています。また、事業者向けに「食品中のアクリルアミドを低減するための指針」を策定し、事業者が自主的に行うアクリルアミド低減のための取組を支援しています。

また、FAMIC では、農林水産省の調査に協力するため、アクリルアミドを含む可能性のある食品の分析能力の確立を行ってきました。

アクリルアミドについてもっと詳しく知りたい方は以下のウェブページをご覧ください。

* 食品中に含まれるアクリルアミドの情報

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/index.html

* 安全で健やかな食生活を送るために～アクリルアミドを減らすために家庭でできること～

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/pdf/aa_kani.pdf

* 食品中のアクリルアミドを低減するための指針

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/a_gl/attach/pdf/sisin-3.pdf