



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997号 (一部抜粋)



令和5年11月22日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ 乳児用調製乳に含まれる 3-MCPD 脂肪酸エステル類について ◆



「3-MCPD 脂肪酸エステル類」は 3-クロロプロパンジオール (3-MCPD) という物質に脂肪酸が化学結合した物質です。これは、食用油脂の精製工程で主に高温加熱した際に、油脂に含まれている成分が変化してできてしまう物質です。食用油脂だけでなく油脂を使った幅広い食品に含まれており、粉ミルクなどの乳児用調製乳もその一つです。

食品を通じてこの物質を取り込むと、体内で分解されて、3-MCPD になる可能性があります。3-MCPD は動物を使った試験で、腎臓や雄の生殖器官に悪影響があるという報告があります。ただし、食品安全委員会では、この物質の摂取による健康被害の報告は確認されていないことなどから、直ちに健康への影響を懸念する必要はなく、乳児用調製乳は乳幼児の発育にとって代替品のない必要不可欠な食品であり、これまでどおり与えることが重要と考えています。他方で、食品の生産から消費までの過程において適切な対策を行い、この物質の濃度を達成可能な範囲で低減していくことが必要と考えています。

農林水産省の調査によると、国内に流通している食品の 3-MCPD 脂肪酸エステル類の濃度は、海外の報告に比べて低い傾向にあります。また、国内の製造事業者は、この物質の濃度を更に低減する対策を自主的に進めており、農林水産省は、より効果的・効率的な低減技術を開発し、手引きを作成し公表しています。

FAMIC では上記の低減対策の検証などに貢献するため、3-MCPD 脂肪酸エステル類を十分低い濃度まで測定でき、信頼性の高いデータを提供できる分析法の検証をしています。

低減のための手引き等詳しい情報は、農林水産省のウェブサイトにもまとめられています。

農林水産省ウェブサイト

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