

3. 食品に含まれるトランス脂肪酸（冠状動脈疾患との関係）

（1）説明

現在、食品加工業界で行われている脂肪の凝固化は水素添加方法が一般的であり、FDA（米国食品医薬品庁）を始めとする先進各国関係機関は、脂肪分子に水素原子を加えることにより、「シス型脂肪酸」が、「トランス型脂肪酸（Trans Isomer Fatty Acids）」に形を変え増加することについて明確な警告を発している。

トランス脂肪酸は特殊な構造の不飽和脂肪酸のことで、自然界でも反芻動物の肉や乳脂肪中に存在するが、水素添加して製造されるマーガリン、ショートニング等の食品に多く含まれており、動脈硬化の原因とされている LDL コレステロール（低比重リポタンパク質：肝臓から体内の各部へコレステロールを運ぶ物質）を増加させるといわれている。

（食品安全委員会事務局調べ）

（2）参考

FDA は、2006年から加工食品のトランス脂肪酸量の表示を義務付けることとしており、また、米国の食品業界は、トランス脂肪酸を含む硬化植物油脂の使用量を減らしたり飽和脂肪酸を含まない代替油脂への変更を進めている。

これに関して、本年5月、米国の消費者団体の一つ CSPI（The Center for Science in the Public Interest）は、硬化植物油脂の使用禁止により、簡単かつ安価に、毎年1万1千人～3万人の命が救えるとして、その使用禁止を FDA に要請している。

また、我が国では、平成11年6月に示された「第6次改訂 日本人の栄養所要量」（厚生省）において、「トランス酸の摂取量が増えると、血漿コレステロール濃度の上昇、HDL コレステロール（高比重リポタンパク質：体内の各部から肝臓へコレステロールを運ぶ物質）濃度の低下など、動脈硬化症の危険性が増加すると報告されている。」とされている。

（食品安全委員会事務局調べ）