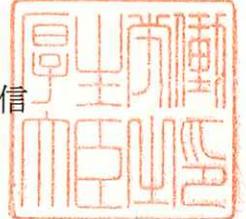


厚生労働省発生食 0124 第 1 号
令和 2 年 1 月 24 日

食品安全委員会
委員長 佐藤 洋 殿

厚生労働大臣 加藤 勝信



食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 14 号、食品安全委員会令（平成 15 年政令第 273 号）第 1 条第 1 項及び食品安全委員会令第 1 条第 1 項の内閣府令で定めるときを定める内閣府令（平成 15 年内閣府令第 66 号）第 1 条第 1 号の規定に基づき、下記事項に係る食品安全基本法第 11 条第 1 項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

記

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条第 1 項の規定に基づく「食品、添加物等の規格基準」（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）に基づき定められた「組換え DNA 技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続」（平成 12 年厚生省告示第 233 号）第 3 条の規定に基づき、次に掲げる添加物の安全性審査を行うこと。

- ① JS1252 株を利用して生産されたエキソマルトテトラオヒドロラーゼ
- ② Morph TG#626 株を利用して生産された α -グルコシダーゼ



JS1252 株を利用して生産されたエキソマルトテトラオヒドロラーゼに係る 食品健康影響評価について

1. 趣旨

「JS1252 株を利用して生産されたエキソマルトテトラオヒドロラーゼ」については、令和2年1月7日付けでダニスコジャパン株式会社から、遺伝子組換え添加物の安全性審査の申請があったことから、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第14号等の規定に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するものである。

2. 評価依頼品目の概要

本品目は、生産性の向上を目的として、*Bacillus licheniformis* BRA7 株を宿主とし、*Pseudomonas stutzeri* IAM 1504 株由来の改変エキソマルトテトラオヒドロラーゼ遺伝子の導入等を行った JS1252 株を利用して生産されたエキソマルトテトラオヒドロラーゼである。

3. 酵素の機能

エキソマルトテトラオヒドロラーゼは、デンプン末端を加水分解し、マルトテトラオースを生成する酵素である。

4. 利用目的及び利用方法

本品目は、パン保存中の食感、風味の低下を抑制するために使用する。具体的には、エキソマルトテトラオヒドロラーゼが生成するマルトテトラオースは、保存中のパン内部の吸湿によって生じるデンプンの再結晶を抑制し、パン保存時の品質維持に有用である。このため、エキソマルトテトラオヒドロラーゼは、パン原料と混合して使用されている。

5. 海外の状況

本品目は、カナダ、デンマーク、フランス、米国で承認等を受けている。

6. 今後の方針

食品安全委員会からの食品健康影響評価の結果を得た後、官報公告等の手続を進める。

Morph TG#626 株を利用して生産された α -グルコシダーゼに係る 食品健康影響評価について

1. 趣旨

「Morph TG#626 株を利用して生産された α -グルコシダーゼ」については、令和2年1月7日付けでダニスコジャパン株式会社から、遺伝子組換え添加物の安全性審査の申請があったことから、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第14号等の規定に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するものである。

2. 評価依頼品目の概要

本品目は、生産性の向上を目的として、*Trichoderma reesei* RL-P37 株を宿主とし、*Aspergillus niger* AGME 9 株由来の α -グルコシダーゼ遺伝子の導入等を行った Morph TG#626 株を利用して生産された α -グルコシダーゼである。

3. 酵素の機能

α -グルコシダーゼは、 α -グルコシド結合を有する基質に作用して、加水分解により α -グルコースを遊離させる酵素である。

4. 利用目的及び利用方法

本品目は、デンプンを原料としたイソマルトオリゴ糖の生産に使用する。

5. 海外の状況

本品目は、デンマーク、フランス、米国で承認等を受けている。

6. 今後の方針

食品安全委員会からの食品健康影響評価の結果を得た後、官報公告等の手続を進める。