

## 食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報

### ○化学物質—汚染物質等

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、ファクトシート「アクリルアミドと食品」を更新し、インフォグラフィック「食品中のアクリルアミド」を公表

公表日：2016年10月26日 情報源：オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/chemicals/acrylamide/Pages/default.aspx>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)は10月26日、ファクトシート「アクリルアミドと食品」を更新し、インフォグラフィック「食品中のアクリルアミド」を公表した。

○FSANZが、2014年6月に公表したファクトシート「アクリルアミドと食品」からの更新箇所は、以下のとおり。

#### 4. 食事由来のアクリルアミドはどのように減らすことができるか？

- ・ジャガイモを冷蔵庫又は光の当たる場所で貯蔵してはいけない。アクリルアミド生成を促進する成分が増加する為である。
  - ・揚げたり焼いたりする前に、水に15～30分間ジャガイモを浸すか、又は熱湯で湯通しする。この作業はアクリルアミド生成を促進する成分を低減する。
  - ・オーブンフライ、ハッシュブラウン及びローストポテトなどの料理は中程度のオーブン(180～190℃)で明るい黄金色に加熱する。チップスを揚げる場合は最高175℃とする。より大きな塊のチップスにする方が望ましい。
- \*2014年6月に公表された「アクリルアミドと食品」は食品安全総合情報システムを参照。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04050010208>


### ○インフォグラフィック「食品中のアクリルアミド」

食品中のアクリルアミド


## Acrylamide in foods

Acrylamide is a chemical that can form when certain starchy foods are fried, baked, roasted or browned.


Acrylamide is mostly found in...




Hot potato chips & hash browns




Roast potatoes




Potato crisps



Toast



Cakes



Biscuits

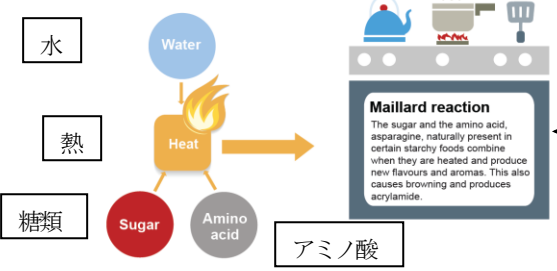
フライドポテト&ハッシュブラウン

ローストポテト ポテトチップス トースト

ケーキ

ビスケット

How acrylamide forms...



アクリルアミドがヒトでがんの原因になる直接的な証拠はないが、実験動物では発がん性の根拠がある。そのため、アクリルアミドばく露を減らす対策を取るべきである。

**メイラード反応**

加熱調理時、でんぷん質の食品に含まれる糖とアミノ酸のアスパラギンが反応し、新しい香りができる。褐色になり、アクリルアミドが発生する。

While there's no direct evidence that acrylamide can cause cancer in humans, there is evidence it can cause cancer in laboratory animals.

Therefore, we should take steps to reduce our exposure.

## Tips to reduce exposure...



Don't store potatoes in the refrigerator or where exposed to light because this can increase the components that promote acrylamide formation.

ジャガイモを冷蔵庫又は光の当たる場所で貯蔵してはいけません。アクリルアミド生成を促進する成分が増加する為である。



Soak potatoes in water for 15-30 minutes, or blanch in boiling water before frying or roasting because this reduces the components that promote acrylamide formation.

・揚げたり焼いたりする前に、水に15～30分間ジャガイモを浸すか、又は熱湯で湯通しする。この作業はアクリルアミド生成を促進する成分を低減する。

メーカーの指示通りに調理すること



Follow manufacturer's cooking instructions – many of them have adjusted their instructions to reduce acrylamide levels in their foods.

多くの調理方法が食品のアクリルアミドを減らすように調整している。



Cook potato products such as oven fries, hash browns and roast potatoes in a moderate oven (180-190°C) to a light golden colour only. Deep fried chips should be cooked at a maximum of 175°C. Chunkier style chips are preferable.

オープンフライ、ハッシュブラウン及びローストポテトなどの料理は中程度のオープン(180～190°C)で明るい黄金色に加熱する。チップスを揚げる場合は最高175°Cとする。より大きな塊のチップスにする方が望ましい。



Toast bread or other foods to the lightest colour acceptable to your taste, noting that the crust will have higher levels of acrylamide.

外皮のアクリルアミド濃度がより高くなることに注意して、パンやほかの食品は、好みで薄い色に焼きます。

There are a number of ways you can eat less acrylamide such as following a balanced diet and varying how your food is cooked, for example boiling, steaming or microwaving.

バランスのとれた食事や調理方法の変更、例えば、ゆでたり、蒸したり、電子レンジを使うなど、アクリルアミドを減らす方法はたくさんある。

インフォグラフィック「食品中のアクリルアミド」は以下の URL から入手可能。

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/chemicals/acrylamide/Documents/acrylamide.pdf>

### ○関連情報 (海外)

・米国食品安全・応用栄養センター(CFSAN)、食品中のアクリルアミドの低減方法に関する業界向け最終ガイダンスを発表

<http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu04440030105>

・欧州食品安全機関(EFSA)、食品中のアクリルアミドとその低減方法に関するインフォグラフィックを公表(2014.9.3)

<http://www.efsa.europa.eu/en/acrylamide140903/docs/acrylamide.pdf>

### ○関連情報 (国内)

・食品安全委員会、加熱時に生じるアクリルアミドに関する情報(H28.4.5)

<https://www.fsc.go.jp/osirase/acrylamide1.html>

(評価書)[https://www.fsc.go.jp/osirase/acrylamide1.data/acrylamide\\_hyokasyo1.pdf](https://www.fsc.go.jp/osirase/acrylamide1.data/acrylamide_hyokasyo1.pdf)

(Q&A)[https://www.fsc.go.jp/osirase/acrylamide1.data/acrylamide\\_QA.pdf](https://www.fsc.go.jp/osirase/acrylamide1.data/acrylamide_QA.pdf)

・農林水産省、食品中のアクリルアミドに関する情報

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl\\_amide/](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/)

・厚生労働省、加工食品中アクリルアミドに関するQ&A

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/kagaku/topics/tp021101-1.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kagaku/topics/tp021101-1.html)

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fscis/>) をご覧下さい。