

厚生労働省発生食 0110 第 2 号
令和 5 年 1 月 10 日

食品安全委員会
委員長 山本 茂貴 殿

厚生労働大臣 加藤 勝信
(公 印 省 略)

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 号の規定に基づき、下記事項に係る同法第 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

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 条第 1 項の規定に基づき、次に掲げる添加物の安全性審査を行うこと。

Trichoderma reesei R F 6201 株を利用して生産されたペクチナーゼ



Trichoderma reesei RF6201 株を利用して生産されたペクチナーゼに係る 食品健康影響評価について

1. 趣旨

「*Trichoderma reesei* RF6201 株を利用して生産されたペクチナーゼ」については、令和4年12月9日付けで AB Enzymes GmbH 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* QM6a株を宿主とし、*Aspergillus tubingensis* 由来のペクチンエステラーゼ遺伝子の導入等を行い、形質転換を経て得られた、RF6201株を用いて生産されたペクチナーゼ(ペクチンエステラーゼ)である。

3. 酵素の機能

本品目は、ペクチンの主鎖を構成するメチルエステル化したポリガラクトuron酸を、脱メチル化する酵素である。

4. 利用目的及び利用方法

本品目は、ジュースやピューレにおける粘度低下や清澄作用、ワイン製造における清澄作用やろ過精度(抽出率)の向上、小麦などから小麦粉を作る際の生産率の向上、コーヒーの抽出率向上、香料製造において植物原料からの抽出率向上の目的で使用される。用途及び使用形態は既存のペクチナーゼ(ペクチンエステラーゼ)と相違はない。

5. 海外の状況

本品目は、米国、デンマーク、フランス、カナダ、メキシコ、中国及びブラジルにおいて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。