

食品中に含まれるアクリルアミドに関する調査・研究

平成 29 年 3 月
衛生科学室 食品担当

当研究所では、平成 28 年度より、食品中に含まれるアクリルアミドに関する調査研究に取り組んでいます。アクリルアミドとは、食材中に天然に含まれる成分であるアスパラギンと還元糖から、焼く、炒める、揚げるなど高温で加熱することにより生成される物質です。

国際がん研究機関による発がん性分類において、「人に対する発がん性の証拠は不十分だが、動物実験における発がん性の証拠は十分にある」ことから、アクリルアミドは「人に対しておそらく発がん性がある」とされています。

1. アクリルアミドを含有する食品

主に検出されるのは、炭水化物を多く含む食品、特にポテトチップスなどのポテト製品、クッキー、クラッカー、シリアルなどの穀物を使った加工食品とされています。

2. 法規制や国などの対応

現在、日本では法規制はなく、食品衛生法等による基準値は設定されていませんが、発がん性や神経毒性の懸念があるため、低減化が望まれています。

農林水産省や厚生労働省では、消費者や食品関連業者向けに、アクリルアミドに関する情報提供を行っています。内閣府食品安全委員会においても、「加熱時に生じるアクリルアミドワーキンググループ」を立ち上げ、その低減化について審議しています。

最近の動きとしては、食品加工の際のアクリルアミド生成抑制の目的で使用するものとして、平成 26 年 11 月に「アスパラギナーゼ」が食品添加物として指定されました。

3. 当研究所での取り組み

(1) 検査法の開発

現在、様々な検査機関や国の研究機関（国立医薬品食品衛生研究所）による検査法例は報告されていますが、公定法は示されていません。

当研究所では、さまざまな食品について精度良い検査ができるよう、LC/MS/MS を使用した検査法を開発しました。

(2) 流通加工食品の実態調査

平成 28 年度は新潟市内に流通する加工食品について、実態調査を実施しました。順次、結果を取りまとめます。

(3) 今後の取り組み

日本の食生活の実態に則した食品（加工食品を含む）について調査を継続するとともに、家庭内でできる調理法の工夫などについて提言できるよう取り組んでいきます。