

# 炭水化物の多い食品を焼いたり揚げたりすると**アクリルアミド**が生成されます

2002年4月、スウェーデン政府から“ジャガイモのようなデンプンなどの炭水化物を多く含む食材を高温で加熱(焼いたり、揚げたり)した食品に、遺伝毒性及び発がん性が懸念される化学物質である「**アクリルアミド**」が生成される”という発表がありました。日本でも厚生労働省、農林水産省において健康影響や含有量の実態調査が行われています。国から食品業界に対してアクリルアミド生成を抑制する製造条件等の研究を行うよう要請が出ています。

世界各国で研究が進み、高温により食品中のアミノ酸の一種である**アスパラギン**がブドウ糖、果糖などの**還元糖**と反応して**アクリルアミド**へ変化することが明らかになっています。

**アクリルアミド**を気にすべき食品は、ジャガイモが原料のものに限らないということになります。

国立医薬品食品衛生研究所の調査でも様々な食品に含まれていることが確認されています。

食品	検出値 ( $\mu\text{g} / \text{kg}$ )
ポテトチップス	467 ~ 3,544
ビスケット、クッキー	124 ~ 302
きな粉	31 ~ 118
コーヒーパウダー	151 ~ 231
ほうじ茶	519 ~ 567 ※
中国茶	97 ~ 142 ※

(出典：厚生労働省ホームページ 国立医薬品食品衛生研究所 調査結果から  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/2002/11/tp1101-1a.html>)

※ 数値は茶葉当たりの含量です。消費者の方が飲まれる場合のお湯に溶け出す量とは異なる可能性があります。実際の製品で確認されることをお勧めします。

## 株式会社ハウス食品分析テクノサービス

〒284-0033 千葉県四街道市鷹の台1-4  
TEL: 043-237-5676 FAX: 043-237-2912

弊社では、実態を確認したいというお客様のニーズに対して、**数百件以上のアクリルアミド**の分析実績があり、多検体の測定に対応しています。

**食品総合研究所様**からの要請によりアクリルアミド測定のコラボレーション試験にも参加いたしました。

**加工食品**など加工度が高く、多成分を含み、妨害物質の多い製品の経験も豊富です。

原料・仕掛品・製品と状態の異なる検体で測定が可能ですので、**アクリルアミドの低減**に向けた検討をお手伝い出来ます。

その他の情報は弊社ホームページアドレスでご確認下さい  
<http://food-analab.jp/>  
House Food Analytical Laboratory Technical Report 23