

**新製品！**

## アクリルアミド 分析

### アクリルアミドとは

- アクリルアミドは、常温で無臭白色結晶で水に溶解し、アクリル基とアミド基を持つ有機化合物です
- アクリルアミドは、IARC（国際がん研究機関）による発がん性分類において、「**人に対して恐らく発ガン性がある**」（グループ2A）に分類されています
- アクリルアミド及びその代謝物であるグリシドアミノには**遺伝毒性**があるとされています（DNAに変化を与え細胞等に悪影響を及ぼすため低用量（＝閾値なし）でも発ガン性を示す可能性があります）
- アクリルアミドは、**炭水化物を多く含む原材料を高温（120度以上）で加熱調理した食品**に含まれる可能性があります
- コーヒーやほうじ茶等、**高温で焙煎した食品**にも高濃度に含まれると報告されています（アクリルアミドは水に溶解しやすいため、これらから**抽出した飲料にも含まれる**ことが確認されています）
- Codex委員会では食品中のアクリルアミド低減を促進するための国際規格を採択しました
- 農林水産省も、食品事業者の自主的な低減を支援しています  
例：低減目標値の検討の際の助言や指導

（詳細は裏面をご覧ください）

**納期****検体受領後10日****必要検体量****200g**

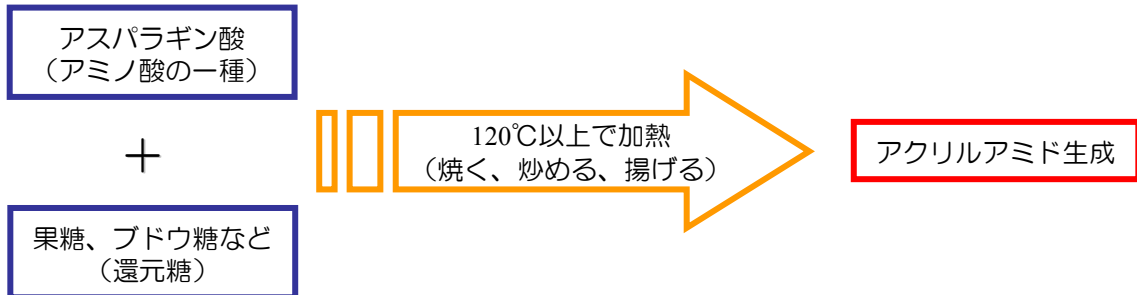
お問い合わせ先：◆ **オリエンタル酵母工業株式会社** バイオ事業本部 バイオサイエンス部  
〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10 Tel 03-3968-1192 / Fax 03-3968-4863  
◆ **株式会社オリエンタル** バイオサービス  
〒615-0882 京都市右京区西京極葛野町28 Tel 075-322-1177 / Fax 075-322-0232  
◆ **株式会社オリエンタル** バイオサービス関東  
〒305-0031 つくば市吾妻3-15-15 Tel 0298-58-0115 / Fax 0298-58-2931

R: 101008



## アクリルアミドの概要

### 食品中のアクリルアミド生成のメカニズム



### ヒトのアクリルアミド摂取量 (FAO/WHO合同食品添加物専門会議より(2010年))

- 平均：体重1kgあたり1日1  $\mu\text{g}$
- 高摂取郡群：体重1kgあたり1日4  $\mu\text{g}$

### 食品中のアクリルアミドの濃度 (最大値と最小値 [ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ])

| 食品名         | 国立衛研調べ    | 海外5カ国*    |
|-------------|-----------|-----------|
| ポテトチップス     | 467~3,544 | 170~2,287 |
| フレンチフライ     | 512~784   | <50~3,500 |
| ビスケット、クラッカー | 53~302    | <30~3,200 |
| 朝食用シリアル     | 113~122   | <30~1,346 |
| 食パン、ロールパン   | <9~<30    | <30~162   |
| チョコレートパウダー  | 104~141   | <50~100   |
| コーヒーパウダー    | 151~231   | 170~230   |
| ビール         | <3        | <30       |

\*FAO/WHO専門家会合報告書にある海外5カ国 (ノルウェー、スウェーデン、スイス、英国、米国) の結果

### 諸外国の対応

JECFA (食品添加物専門家会議) の評価を踏まえアクリルアミド低減に努めている。

- ◆ドイツ：アクリルアミドの含有量について目標値 (シグナル値) を定めている
- ◆EU：食品飲料産業同盟 (CIAA) が自ら低減努力
- ◆英国、米国、カナダ、豪州、NZ：摂取量低減のため、消費者に揚げ物を控えるよう助言
- ◆中国：長時間高温調理したでん粉類の摂取を控えるよう指導
- ◆スイス、カナダ、韓国、豪州、NZ：政府の働きかけ、食品事業者自ら低減への取組開始

参照：農林水産省HP