

大豆ミート食品類JAS

- 世界的に多様化する消費者ニーズに対応し、良質なたん白質を含む大豆たん白が着目されてきている状況。
- 既に市販されている「大豆ミート製品」では、牛肉ほかの食肉も含む製品が混在。
- 大豆たん白、脱脂加工大豆等を肉様に加工したもの（大豆ミート）を主な原材料に使用した加工食品を大豆ミート食品類として規格化することにより、次の効果が期待。
 - ① 消費者が大豆ミート食品の内容物を正しく理解して、商品を選択することが可能になる。
 - ② 食肉を含む「大豆ミート」を植物由来のみと誤解した商品購入を回避することが可能になる。

規格等の内容

- ①「大豆ミート食品」（動物性原材料を使用していない製品）と
 - ②「調製大豆ミート食品」（卵、乳、動物性由来の調味料の使用を認める製品）
- の2つのカテゴリを規定。
- 原料のアミノ酸スコア、製品の大豆たん白質含有率などの基準を規定。



規格の基準	大豆ミート食品	調製大豆ミート食品
アミノ酸スコア	大豆ミート原料のアミノ酸スコアが100であること	—
大豆ミート原料以外の原料	動物性原材料及びその加工品を原材料として用いないこと	動物性原材料（食用鳥卵及び乳を除く。）及びその加工品（調味料を除く。）を原材料として用いないこと
大豆たん白質含有率	10%以上	1%以上