

食品中の3-MCPD脂肪酸エステル類（3-MCPDE）及びグリシドール脂肪酸エステル類（GE）に関する研究

背景

□食用油脂の精製工程で生じる有害化学物質である3-モノクロロプロパンジオール脂肪酸エステル（3-MCPDE）及びグリシドール脂肪酸エステル（GE）を含む食用精製油脂を用いて加熱調理して加工食品を製造した場合の加工食品中の3-MCPDE及びGEに及ぼす加熱調理影響を解明する。

研究内容

- 食用精製油脂を用いて製造された市販の加工食品中の3-MCPDE及びGE分析法の妥当性確認
- 実際に加熱調理して製造した加工食品中の3-MCPDE及びGE分析
- 加工油脂を原料とした加工食品における3-MCPDE及びGE分析

研究成果

□食用精製油脂を用いて加熱調理（揚げ調理、焼き調理、炒め調理）で加工食品（フライ食品や焼き菓子、チャーハンなど）を製造した際の、加工食品中の3-MCPDE及びGE濃度を測定した結果、3-MCPDE及びGEは汎用的な加熱調理では増加しないことを確認できた。



代表機関：学校法人片柳学園 東京工科大学

研究総括者：遠藤泰志

問い合わせ先：TEL 042-637-2433

E-mail endo@stf.teu.ac.jp