

【加圧調理がアクリルアミド生成に及ぼす影響の検証】

「①圧力が異なる複数の圧力鍋を用いて炊飯した場合と②通常の炊飯器を用いて炊飯した場合」とは、どのくらいの調理条件数を想定しているのか。

- ・ 少なくとも、①炊飯時の温度が120℃以上になるような加圧調理の条件、②120℃程度となる加圧調理の条件、③通常の炊飯器を用いて炊飯する調理条件の3条件以上を設定していただきたいと思います。
- ・ 圧力、温度、時間の条件のほか、お焦げがしやすい炊込み御飯、土鍋を用いた炊飯など、様々な条件を考慮いただいた上で、消費者向けの情報提供・助言を検討するために必要と考えられる条件数を御提案ください。
- ・ なお、条件数を含めた研究の詳細については、採択後に行政部局と十分相談した上で決定することとしており、経費限度額内で条件数を増減していただく場合もあります。

2番目の研究内容で、カレーが例示されているが、アクリルアミドの生成に及ぼす影響をそれぞれの素材について分析・評価するのか、それともカレー全体について分析・評価するのか。

- ・ 農林水産省としては、1番目の研究（加圧下での炊飯がアクリルアミドの生成に及ぼす影響の分析・評価）を優先とする中で、予算の可能な範囲で2番目の研究を実施していただきたいと思います。
- ・ 仮にカレーについて研究する場合には、①それぞれの素材と②カレー全体の両方について分析・評価した方が、アクリルアミドの生成に関する多くの情報が得られ、消費者向けのより詳細な情報提供・助言につながることから、望ましいと考えています。
- ・ なお、応募要領に記載しているカレーは、調理の過程でアクリルアミドが生成すると考えられる食品のあくまで一例です。アクリルアミドの生成に及ぼす影響を分析・評価する食品・レシピについては、消費者向けの情報提供・助言を検討するに当たって、最適と考えられるものを御提案ください。

対象食品・調理条件を含めた研究の詳細については、採択後に行政部局と十分相談した上で決定することとしており、経費限度額の中で対象食品・調理条件を変更する場合もあります。