

4 食品の安全性及び機能性に関する総合研究

(研究開発課)

1 趣旨

BSE（牛海綿状脳症）問題、食品の偽装表示問題等、「食」と「農」に関する様々な問題が顕在化し、一般消費者の食品に対する信頼を急速に失わせるなど社会的に大きな問題となっている。このような中、農場から食卓までのフードチェーン全体を通じた安全性の確保が課題となっており、科学的根拠に基づくリスク分析の原則に従った対応が必要とされている。

このため、リスク低減のための殺菌・流通技術及び危害検知技術の開発など食品の安全性に関するリスク分析に係る技術開発、食品の表示や履歴について科学的裏付けを確保する技術開発を行うとともに、信頼度の高い分析データ提供システムの基盤を構築する。

さらに、少子高齢化社会を迎えた我が国において健康で活力に満ちた質の高い生活を確保し、活力ある長寿生活を実現するため、食品の機能性や食品素材の組合せによる効果の解明、流通・加工過程における食品の機能性成分の維持・増強技術の開発等により、生活習慣病を予防するための健全な食生活構築に資する。

2 内容

(1) 食品の安全性確保のための研究開発

- ① トレーサビリティ・品質表示の裏付けとなる研究開発
- ② 食品の安全性に関するリスク分析確立のための研究開発

(2) 健全な食生活による生活習慣病予防のための研究開発

- ① 食品成分の生体調節機能の評価・解明・利用
- ② 食品素材の組合わせ効果の解明と日本型食生活の構築
- ③ 流通・加工過程における食品の機能性成分の維持・増強技術の開発

(3) 世界的に信頼される分析データ提供システム等の基盤構築

リスク管理のための分析技術・データ精度の向上に必要な技術の開発

3 実施主体 独立行政法人、大学、都道府県、民間等

4 実施期間 平成13年度～平成18年度

5 平成17年度概算決定額 937（1,041）百万円

6 達成しようとする成果

- (1) 有害微生物等の検出技術、非熱的殺菌技術等の開発による安全な食品の生産・流通・加工方法の確立
- (2) 品種や産地等の表示適正化のための技術の開発による消費者に信頼される表示の科学的裏付けの提供や消費者がいつでも食品の履歴等の正確な情報を入手できるトレーサビリティを確保するための技術の開発
- (3) DNAチップ、バイオマーカー等を活用した食品機能性の評価システムや食品素材の組合せ効果の解明による生活習慣病を予防する日本型食生活の構築
- (4) 食品素材に含まれる機能性成分が流通・加工の過程で変化する要因を解明するとともに、機能性成分を維持・増強するための流通・加工技術の開発
- (5) 世界に信頼される食の安全に係る分析データ提供システムの構築

食品の安全性及び機能性に関する総合研究

